

**MIE SAYUR DENGAN SUBTITUSI TEMPE SEBAGAI MAKANAN SEHAT UNTUK
GENERASI Z**

Nu'ma Alifah Zahro¹, Fitri Rahmawanti²

¹ Universitas Negeri Yogyakarta; ² Departemen Pendidikan Tata Boga dan Tata Busana FT UNY

E- mail : numaalifah.2021@student.uny.ac.id

INFO ARTIKEL

Sejarah Artikel

Diterima:

2 September 2024;

Diperbaiki:

10 November 2024;

Diterima:

1 Desember 2024

Tersedia daring:

21 Desember 2024.

Kata kunci

Generasi Z, Mie sayur, Mie sayur tempe, Sayur sawi, Tempe

ABSTRAK

Mie Sayur Tempe merupakan sebuah produk inovasi sebuah makanan sehat yang menggunakan substitusi tempe. Penelitian memiliki tujuan yaitu: 1) Mengembangkan resep mie sayur dengan substitusi tempe, 2) Mengetahui daya terima masyarakat terhadap inovasi produk mie sayur dengan substitusi tempe, 3) Menentukan penyajian dan kemasan inovasi produk mie sayur dengan substitusi tempe, 4) Menentukan harga jual dan BEP produk mie sayur dengan substitusi tempe. Metode penelitian yang digunakan yaitu *Research and Development* (R&D) dengan menggunakan model 4D yang terdiri dari *Define, Design, Develop, dan Disseminate*. Proses pembuatan Mie Sayur Tempe yaitu dengan uji coba tiga resep produk acuan (tahap *define*), uji coba tiga resep produk pengembangan (tahap *design*), uji tingkat kesukaan produk dengan panelis terbatas (tahap *develop*), dan uji tingkat kesukaan produk dengan 50 panelis melalui pameran (tahap *disseminate*). Analisis data diperoleh dengan uji sensoris kepada 50 orang panelis kemudian diuji menggunakan uji *paired simple t-test* untuk mengetahui perbedaan tingkat daya terima antara produk acuan dan produk pengembangan. Hasil yang diperoleh dalam penelitian ini yaitu resep produk Mie Sayur Tempe dengan substitusi tempe 30%; daya terima masyarakat terhadap Mie Sayur Tempe diketahui dengan penilaian uji sensoris dan hasil analisis uji *paired simple t-test*. Nilai *p-value* dari aspek warna, aroma, tekstur, kemasan, dan keseluruhan secara berturut-turut adalah 0.243, 0.173, 0.638, 0.530, dan 0.125 dimana seluruh nilainya $P > 0.05$ yang menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan signifikan terhadap tingkat penerimaan masyarakat antara produk acuan dan produk pengembangan. Sedangkan untuk nilai *p-value* dari aspek rasa yaitu 0.017 dimana $P < 0.05$ yang menunjukkan bahwa terdapat perbedaan signifikan terhadap tingkat penerimaan masyarakat antara produk acuan dan produk pengembangan. Sehingga dapat diketahui bahwa Mie Sayur Tempe memiliki minat masyarakat yang lebih tinggi dibandingkan Mie Sayur; kemasan produk yang digunakan yaitu *mini paper bowl* dengan ukuran 5 cm, diameter 8,5 cm, serta menggunakan tutup kemasan transparan sebagai kemasan primer; dan harga jual untuk Mie Sayur Tempe yaitu Rp6.000/pcs dengan BEP unit sebanyak 21 unit.

PENDAHULUAN

Mie merupakan suatu makanan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Hampir semua kalangan menyukai mie, karena mie merupakan makanan yang praktis, mudah diolah, memiliki banyak jenis, dan dapat menjadi pengganti nasi. Mie sendiri memiliki nilai gizi yang cukup baik karena mengandung karbohidrat, protein, lemak, energi, dan unsur-unsur lainnya sehingga dapat memenuhi kebutuhan kalori yang dibutuhkan tubuh [1]. Pada penelitian ini mie yang digunakan adalah mie sayur, mie sayur merupakan mie yang menggunakan sari sayuran sebagai pewarna alaminya. Sayuran yang digunakan dalam mie sayur ini yaitu sayur sawi. Sayur sawi merupakan sayuran dengan nilai gizi yang tinggi serta kaya akan vitamin A, B, C, E, dan K. Sayur sawi juga mengandung karbohidrat, protein, dan lemak yang baik untuk kesehatan, serta zat besi, fosfor, teptofon, magnesium, kalsium, dan mangan[2].

Tempe merupakan suatu bahan makanan hasil fermentasi kacang kedelai atau jenis kacang-kacangan lainnya menggunakan jamur “*Rhizopus oligosporus*, *Rh. Oryzae*, *Rh. Stolonifera*, dan *Rh. Arrhizus* yang secara umum dikenal sebagai kapang tempe [3]. Tempe memiliki kandungan protein nabati yang tinggi, lemak, karbohidrat, dan mineral yang baik untuk nutrisi tubuh. Ditinjau dari segi gizi dan khasiat medis, tempe merupakan makanan yang sehat bagi semua kelompok umur (dari bayi hingga lansia) [4]. Hal tersebut dikarenakan kapang yang tumbuh pada kedelai menghindolis senyawa-senyawa kompleks menjadi senyawa sederhana, sehingga mudah di cerna oleh manusia. Tempe mengandung beberapa vitamin, yaitu vitamin B1 (tiamin), B2 (riboflavin), asam pantotenat, asam nikotinat (niasin), vitamin B6 (piridoksin), dan B12 (sianokobalamin) [5]. Namun, konsumsi tempe kurang diminati oleh sebagian kalangan, terutama Generasi Z.

Generasi Z merupakan generasi yang lahir dari tahun 1995-2010 [6]. Generasi Z memiliki karakteristik yang menyukai semua hal serba instan, sangat bergantung pada teknologi, dan suka berwirausaha [7]. Menurut karakteristik diatas, generasi Z menyukai hal yang serba instan, maka dari itu banyak generasi Z yang lebih memilih memakan makanan cepat saji dan *frozen food*. Selain itu, banyak generasi Z juga tergila-gila dengan makanan cepat saji dan *frozen food* yang sehat dan bergizi dalam satu kemasan, mengingat gaya hidup generasi Z yang sibuk dan memiliki rutinitas yang kurang sehat. Oleh karena itu, penelitian ini memberikan inovasi sebuah produk Mie Sayur Tempe yang memiliki kandungan karbohidrat, vitamin, dan protein sekaligus pada satu wadah sebagai upaya memenuhi kebutuhan makanan sehat pada generasi Z.

Terdapat beberapa penelitian sebelumnya mengenai inovasi produk mie yaitu penelitian inovasi olahan mie dari tepung umbi gembili di kabupaten Boyolali [8]; inovasi produk mie dengan penambahan daun kelor di kabupaten Simeulue [9]; pembuatan mie basah dengan inovasi ekstrak daun kenikir untuk pewarna alami [10]; pembuatan produk mie menggunakan tepung *mocaf* untuk inovasi usaha di desa Ngargoyoso [11]. Melihat dari penelitian sebelumnya, masih banyak inovasi dilakukan hanya dengan salah satu penambahan saja, misalnya hanya tepung atau hanya pewarna saja. Pada penelitian ini dilakukan inovasi produk Mie Sayur Tempe pada tepung terigu.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat memberikan solusi inovatif untuk para generasi Z diluar sana yang ingin mendapatkan makanan sehat yang praktis dan terjangkau. Tujuan dari penelitian ini yaitu: 1) Mengembangkan resep Mie Sayur Tempe, 2) Mengetahui daya terima masyarakat terhadap inovasi produk Mie Sayur Tempe, 3) Menentukan penyajian dan kemasan inovasi produk Mie Sayur Tempe, 4) Menentukan harga jual dan BEP produk Mie Sayur Tempe.

METODE

a. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan mie sayur yaitu tepung terigu, telur, garam, dan sari sayur sawi. Namun, pada penelitian ini bahan untuk membuat produk inovasi ditambahkan tempe. Tempe digunakan sebagai bahan campuran tepung terigu dan akan dikukus terlebih dahulu hingga lunak, kemudian dihaluskan hingga memiliki tekstur yang lembut.

b. Alat

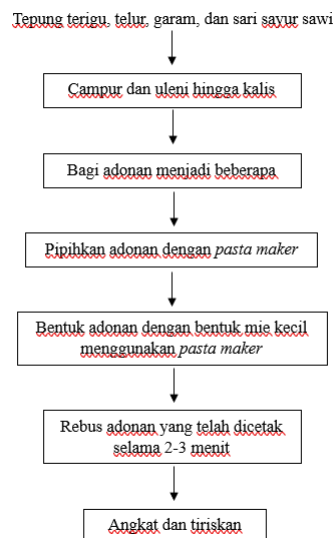
Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu *pasta maker*, *blender*, panci, *steamer*, sendok takar, alas adonan silikon, mangkok, dan saringan.

c. Proses Pembuatan

Proses pembuatan mie sayur dapat dilihat pada diagram alir berikut:

Gambar 1. Proses Pembuatan Mie Sayur

Untuk proses pembuatan Mie Sayur Tempe. Langkah pertama yaitu dengan menimbang semua bahan, presentasi tepung terigu dan tempe yaitu 70% dan 30%, Tempe kemudian dikukus terlebih dahulu hingga lunak kemudian dihaluskan hingga memiliki tekstur yang lunak. Langkah kedua yaitu mencampur dan menguleni tepung terigu, tempe, telur, garam, dan sari sayur sawi hingga kalis. Langkah ketiga yaitu mempipihkan adonan dan bentuk adonan dengan bentuk mie



kecil menggunakan alat *pasta maker*. Langkah terakhir yaitu merebus mie selama 1-2 menit saja, karena adonan mie yang telah disubstitusi tempe lebih cepat lunak.

d. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* (R&D), yaitu suatu metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut [12]. Menurut (Borg and Gall, 2003), *Research and Development* (R&D) merupakan model penelitian berbasis produk yang mana penelitiannya digunakan untuk mendesain produk dan prosedur yang baru diuji cobakan dilapangan secara sistematis, dievaluasi dan direvisi sampai ditemukan kriteria keefektifannya, berkualitas dan memenuhi standar [13]. Model yang digunakan metode *Research and Development* (R&D) yaitu 4D yang terdiri dari 4 tahap yaitu *Define* (Pendefinisian), *Design* (Perancangan), *Develop* (Pengembangan), dan *Disseminate* (Penyebaran) [14].

e. Analisis

Analisis yang digunakan pada penelitian yaitu dengan uji sensoris pada 50 panelis pada acara *Culinary Inovation Festival* yang bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk inovasi di masyarakat. Uji sensoris pada produk pengembangan Mie Sayur Tempe terdiri dari segi warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan. Setelah mendapatkan data dari uji sensoris, data akan diolah menggunakan uji *paired sample t-test* untuk mengetahui perbedaan daya terima produk acuan dan produk pengembangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Resep Mie Sayur Tempe

a. Tahap *Define*

Tahap *Define* merupakan tahap pertama yang dilakukan dalam melakukan penelitian ini. Pada tahap ini peneliti diharuskan mencari 3 (tiga) resep acuan. Tiga resep tersebut akan diuji kepada dosen pembimbing dan 5 (lima) orang panelis terlatih untuk mendapatkan satu resep acuan. Resep acuan yang didapat akan disubstitusi dengan tempe.

3 (tiga) resep acuan yang digunakan pada tahap *define* bisa dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Resep Acuan Mie Sayur Tempe

Bahan	R1	R2	R3
Tepung terigu			
Protein Tinggi (g)	500	500	400
Telur (butir)	1	2	1
Sawi (g)	150	150	100
Garam (sdt)	2	1 ½	1
Air (ml)	200	200	100
Tapioka	sck		
Kaldu Jamur (sdt)			1

3 (tiga) resep acuan tersebut akan diuji sensoris oleh dosen pembimbing dan 5 (lima) orang panelis terlatih. Data uji sensoris pada tahap *define* akan di cari reratanya untuk mengetahui resep acuan yang terpilih. Hasil perhitungan rerata data uji sensoris dari ketiga resep acuan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2. Hasil Uji Sensoris Tahap *Define*

Sifat sensoris	Nilai rerata		
	R1	R2	R3
Bentuk	4.2	4.8	4.4
Ukuran	4.8	5	4.8
Warna	4.2	4	4.6
Aroma	3.8	4.2	4
Rasa	4	4.4	4.2
Tekstur	4.2	4.6	4.4
Keseluruhan	4.4	4.6	4.4
Rerata	4.22	4.51	4.4
SD	0.31	0.34	0.25

Dengan melihat tabel hasil uji sensoris tahap *define* diatas, dapat disimpulkan bahwa penelitian ini akan menggunakan resep acuan 2 (R2). Resep acuan yang terpilih ini akan disubstitusi dengan tempe sebagai produk inovasi mie sayur tempe.

b. Tahap *Design*

Tahap *Design* merupakan tahap kedua yang dilakukan pada penelitian ini. Pada tahap ini peneliti sudah melakukan pengembangan produk dengan substitusi tempe pada resep acuan yang terpilih. Presentase tempe yang digunakan untuk substitusi pada resep acuan yaitu 10%, 20%, dan 30%. Di tahap ini uji sensoris dilakukan oleh dosen pembimbing dan 5 (lima) panelis terlatih untuk mendapatkan 1 (satu) resep produk inovasi mie sayur tempe.

Berikut 3 (tiga) resep produk inovasi mie sayur tempe dengan presentasi substitusi tempe 10%, 20%, dan 30%.

Tabel 3. Resep Mie Sayur Tempe Tahap *Design*

Resep Acuan Terpilih	Acuan (0%)	F1 (10%))	F2 (20%)	F3 (30%)
Tepung terigu Protein Tinggi (g)	500	450	400	350
Tempe (g)		50	100	150
Telur (butir)	2	2	2	2
Sawi (g)	150	150	150	150
Garam (sdt)	1 ½	1 ½	1 ½	1 ½
Air (ml)	200	200	200	200

Hasil uji sensoris pada 3 (tiga) resep produk inovasi mie sayur tempe menghasilkan data yang akan diolah dengan menghitung rerata untuk menghasilkan resep produk inovasi mie sayur tempe. Berikut hasil dari data uji sensoris pada tahap *design*:

Tabel 4. Hasil Uji Sensoris Tahap *Design*

Sifat sensoris	Nilai rerata			
	Resep acuan terpilih	F1	F2	F3
Bentuk	4.4	4.4	4.4	4
Ukuran	4.4	4.2	4.2	4
Warna	4.4	4.4	4.2	3.8
Aroma	4.6	4.2	4	4.6
Rasa	4.2	4.2	4.2	4.2
Tekstur	4.6	3.6	4.2	3.4
Keseluruhan	4.4	4.2	3.8	3.6
Rerata	4.42	4.17	4.14	3.94
SD	0.13	0.26	0.19	0.39

Berdasarkan hasil dari data uji sensoris pada tahap *design*, dapat disimpulkan bahwa resep F1 (10%) lebih mendapatkan respon yang positif dibandingkan dua resep lainnya.

Namun, dilihat dari segi persentase substitusi tempe yang hanya sebanyak 10% masih terlalu sedikit. Oleh karena itu, peneliti mencoba untuk mengganti resep. Setelah berdiskusi dengan dosen pembimbing dan mendapatkan persetujuan, peneliti memutuskan menggunakan resep F3 (30%) untuk produk inovasi Mie Sayur Tempe.

c. Tahap *Develop*

Tahap *Develop* merupakan tahap ketiga yang dilakukan pada penelitian ini. Pada tahap ini peneliti melakukan uji sensoris pada resep produk acuan dan resep produk pengembangan. Uji sensoris ditahap ini dilakukan oleh 2 orang panelis terlatih, yaitu dosen.

Pada tahap *develop* ini, peneliti mendapatkan beberapa masukan yang dapat diperbaiki pada tahap *disseminate*, yaitu mie pada produk pengembangan jangan terlalu putus-putus, warna mie pada produk pengembangan dapat lebih hijau lagi, dan ukuran mie pada produk pengembangan bisa lebih kecil lagi.

Data hasil uji sensoris pada tahap *develop* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5. Hasil Uji Sensoris Tahap *Develop*

Sifat sensoris	Nilai rerata	
	Resep acuan terpilih	Resep pengembangan terpilih
Bentuk	4.5	3.5
Ukuran	4.5	4
Warna	4.5	4
Aroma	4.5	4
Rasa	5	4
Tekstur	5	3.5
Keseluruhan	5	4
Rerata	4.71	3.85
SD	0.26	0.24
Total	37.98	31.10

Berdasarkan data hasil uji sensoris pada tahap *develop*, nilai rerata resep produk acuan dan resep produk pengembangan memiliki perbedaan yang signifikan. Nilai total dari resep produk acuan yaitu 37,98 sedangkan nilai total dari resep produk pengembangan yaitu 31,10.

d. Tahap *Disseminate*

Tahap *disseminate* merupakan tahap keempat dan tahap terakhir yang dilakukan pada penelitian ini. Pada tahap ini produk pengembangan akan dipublikasikan untuk mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk pengembangan. Uji sensoris pada tahap ini dilakukan oleh 50 orang panelis tidak terlatih, panelis tidak terlatih tersebut merupakan pengujung yang hadir pada saat kegiatan *Culinary Innovation Festival 2024* yang diikuti oleh hamper seluruh mahasiswa Pendidikan Teknik Boga Angkatan 2021. Sifat sensoris yang dinilai pada tahap ini yaitu warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan (*overall*).

Data uji sensoris yang telah didapat akan diolah dengan uji *paired sample t-test* menggunakan aplikasi JASP. Hasil dari pengolahan data uji sensoris tahap *disseminate* dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 6. Hasil Uji Sensoris Tahap *Disseminate*

Sifat sensoris	Produk Acuan		Produk Pengembangan		<i>p-value</i>
Warna	4.18	± 0.77	4	± 0.74	0.243
Aroma	3.87	± 0.84	4.01	± 0.87	0.173
Rasa	3.81	± 0.84	4	± 0.92	0.017
Tekstur	4.12	± 0.79	4.01	± 0.82	0.638
Kemasan	4.32	± 0.66	4.38	± 0.70	0.530
Keseluruhan	4.07	± 0.66	4.16	± 0.73	0.125

Berdasarkan hasil uji *paired sample t-test* pada tabel di atas, nilai *p-value* dari aspek warna, aroma, tekstur, kemasan, dan keseluruhan secara berturut-turut adalah 0.243, 0.173, 0.638, 0.530, dan 0.125 dimana seluruh nilainya $P > 0.05$ yang menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan signifikan terhadap tingkat penerimaan masyarakat antara produk acuan dan produk pengembangan. Sedangkan untuk nilai *p-value* dari aspek rasa yaitu 0.017 dimana $P < 0.05$ yang menunjukkan bahwa terdapat perbedaan signifikan terhadap tingkat penerimaan masyarakat antara produk acuan dan produk pengembangan.

Berdasarkan nilai *p-value* dari hasil data uji sensoris, maka dapat disimpulkan bahwa minat masyarakat terhadap produk pengembangan yaitu mie sayur tempe lebih tinggi dibandingkan dengan produk acuan yaitu mie sayur.



Gambar 1. Mie Sayur Tempe

Kemasan Produk

Kemasan merupakan wadah untuk suatu produk siap jual yang bertujuan untuk membuat produk aman, menarik, dan dapat digunakan untuk membuat *branding* produk tersebut. Kemasan primer pada produk Mie Sayur Tempe menggunakan kemasan *mini paper bowl* dengan ukuran 5 cm dan diameter 8,5 cm, serta memiliki warna putih. Tutup kemasan *mini paper bowl* menggunakan tutup yang transparan, berdiameter 8,5 cm, dan berbahan plastik.

Pada kemasan primer untuk produk Mie Sayur Tempe diberikan stiker. Pemberian stiker pada kemasan primer produk mie sayur tempe bertujuan untuk memberikan informasi mengenai logo produk dan deskripsi produk.



Gambar 2. Kemasan Mie Sayur Tempe

Harga Jual dan BEP

Harga jual merupakan banyaknya harga yang ditanggungkan pada konsumen yang diperoleh dan atau dihitung dari biaya produksi ditambah biaya non-produksi dan keuntungan yang diinginkan [15]. Perhitungan harga jual produk mie sayur tempe menggunakan metode Mark-up dengan harga per kemasan sebesar Rp6.000. Untuk mendapatkan keuntungan dari menjual produk mie sayur tempe, jumlah BEP unit sebanyak 21 unit dan BEP rupiah sebesar Rp126.000. Harga produk mie yang berada dipasaran berkisar antara Rp7.000 – Rp10.000, dengan melihat harga di pasaran produk Mie Sayur Tempe ini dapat bersaing di pasaran karena harga Mie Sayur Tempe lebih terjangkau. Selain itu, produk Mie Sayur Tempe dapat menjangkau target pasarnya yaitu generasi Z yang membutuhkan makanan sehat, tetapi harga yang terjangkau dan praktis.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, Mie Sayur Tempe menggunakan substitusi tempe sebanyak 30%. Kemasan yang digunakan untuk produk Mie Sayur Tempe yaitu *mini paper bowl* untuk kemasan primer dengan ukuran 5 cm, diameter 8,5 cm, dan menggunakan tutup kemasan transparan.

Produk Mie Sayur Tempe memiliki nilai *p-value* yang dilihat dari segi warna, aroma, tekstur, kemasan, dan keseluruhan secara berturut-turut adalah 0.243, 0.173, 0.638, 0.530, dan 0.125 dimana seluruh nilainya $P > 0.05$ yang menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan signifikan terhadap tingkat penerimaan masyarakat antara produk acuan dan produk pengembangan. Sedangkan nilai *p-value* untuk segi rasa memiliki nilai 0.017 dimana $P < 0.05$ yang menunjukkan bahwa terdapat perbedaan signifikan terhadap tingkat penerimaan masyarakat antara produk acuan dan produk pengembangan.

Dari hasil nilai *p-value* berikut, dapat dilihat bahwa Mie Sayur Tempe lebih memiliki minat masyarakat yang lebih tinggi dibandingkan dengan mie sayur. Hal tersebut menunjukkan bahwa Mie Sayur Tempe dapat menjadi makanan sehat bagi generasi Z dengan harga jual Rp6.000/pcs dengan BEP unit sebanyak 21 unit.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Dr. Fitri Rahmawati, M.P. selaku dosen pembimbing mata kuliah Inovasi Produk Boga atas bimbingannya sehingga proses pengembangan produk mie sayur tempe untuk penelitian berjalan dengan baik dan lancar. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh panelis yang telah membantu dalam proses pengambilan data dengan mengisi borang uji sensoris sehingga penulis dapat menyusun artikel dengan baik.

REFERENSI

- [1] Tian, *Perencanaan Mie Basah*. Bandung: CV Tititan Ilmu, 2007.
- [2] Junaidi, Lukman Hakim, and Muhammad Syarif Hidayatullah Elmas, "Penerapan Teknologi Hidroponik Tanaman Sawi Sebagai Salah Satu Upaya Pencegahan Stunting Di Desa Pikatan Kecamatan Gending Kabupaten Probolinggo," *Jurnal Abdi Panca Marga*, vol. 1, pp. 1–5, Nov. 2020.
- [3] A. Alvina and D. Hamdani, "Proses Pembuatan Tempe Tradisional," *Jurnal Pangan Halal*, pp. 9–12, 2019.

- [4] I. W. R. Aryanta, "Manfaat Tempe Untuk Kesehatan," *Widya Kesehatan*, pp. 44–50, 2020.
- [5] M. E. Kustyawati, "Kajian Peran Yeast dalam Pembuatan Tempe," *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, pp. 67–70, 2009.
- [6] K. Mannheim, "The Problem of Generation: Essays on the Sociology of Knowledge," pp. 276–322, 1952.
- [7] N. Howe and R. Nadler, "WHY GENERATION MATTER: Ten Finding from LifeCourse Research on the Workforce," 2012.
- [8] Hanam Aliya Putri *et al.*, "Inovasi Olahan MIBILI (Mie Umbi Gembili) Berkarbhidrat Bagi Ibu-Ibu PKK Desa Jatisari, Kecamatan Sambi, Kabupaten Boyolali," *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 2, pp. 8–13, Sep. 2022.
- [9] Yulia Novita, Teuku Athaillah, Hasanuddin Husin, Mahmudin Marbun, and Zulyaden, "Produk Inovasi Mie Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai U[aya Pencegahan Stunting Desa Babul Makmur, Kecamatan Simeulue Barat, Kabupaten Simeulue," *Jurnal Abdiman Bina Bangsa*, vol. 3, pp. 133–139, Jun. 2022.
- [10] Unik Purwasih and M. Galih Pramuswara, "Inovasi Ekstrak Daun Kenikir (*Cosmos Cudatus Kunth*) Sebagai Pewarna Alami Pada Mie Basah," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka*, vol. 2, pp. 292–299, Aug. 2023.
- [11] Salsa Dewy Masithah, Lintang Aprilia, Marwanto, and Dwi Prasetyani, "Pemberdayaan Mie Berbasis Tepung Mocaf Melalui Rumah Produksi Dan Pendampingan Keuangan Di Desa Ngargoyoso," vol. 5, pp. 7–12, Oct. 2023.
- [12] Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan, Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta, 2012.
- [13] M. Kamal, "Research and Development (R&D) Tadribat / Drill Madrasah Aliyah Class X Teaching Materials Arabic Language," *Jurnal Sejarah, Pendidikan, dan Humaniora*, vol. 4, pp. 10–18, Apr. 2020.
- [14] E. Mulyatiningsih, *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Alfabeta, 2014.
- [15] Mulyadi, *Akutansi Biaya*, Edisi 5. Yogyakarta: Unit Penerbitan dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Yayasan Keluarga Pahlawan Negara, 2015.