

**INOVASI PANGAN LOKAL: PENGEMBANGAN SNACK BAR BERBASIS UBI  
CILEMBU (*IPOMOEA BATATAS L.*)**

**LOCAL FOOD INNOVATION: DEVELOPMENT OF SNACK BAR BASED ON  
CILEMBU POTATO (*IPOMOEA BATATAS L.*)**

Arti Hastuti<sup>1</sup>, Putri Nur Sabila<sup>1</sup>, Rizka Rahmania<sup>1</sup>, Weni Sumirat<sup>1</sup>, Muhammad Rizki  
Fauzi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda : Jl. Tol  
Jagorawi No.1, Ciawi, Kec. Ciawi, Kabupaten Bogor, Jawa Barat 16720

<sup>a</sup>Korespondensi : Arti Hastuti\* [arti.hastuti@unida.ac.id](mailto:arti.hastuti@unida.ac.id) Putri Nur Sabila\*  
[putrinursabila1106@gmail.com](mailto:putrinursabila1106@gmail.com)

**ABSTRAK**

Ubi Cilembu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai alternatif pangan bergizi dan praktis. Ubi Cilembu dipilih karena memiliki rasa manis alami, kandungan vitamin A tinggi, serta potensi sebagai sumber energi lokal yang dapat menggantikan ketergantungan terhadap beras. Produk *snack bar* diformulasikan dari ubi Cilembu panggang, oat halus dan kasar, kismis, serta almond tanpa tambahan pemanis buatan. Evaluasi dilakukan melalui uji hedonik dan sensori terhadap 32 responden guna memberikan penilaian atribut tekstur, aroma, rasa, warna, serta penampilan. Analisis menghasilkan jika seluruh indikator pada uji hedonik dinyatakan reliabel dan valid (Cronbach's Alpha 0,890), sementara pada uji sensori sebagian indikator perlu perbaikan, khususnya pada aspek warna. Secara umum, *snack bar* ubi Cilembu memperoleh tingkat penerimaan yang baik dari konsumen dan berpotensi dikembangkan sebagai produk pangan lokal yang sehat, fungsional, dan sesuai dengan preferensi generasi muda.

**Kata kunci:** inovasi pangan lokal, ubi Cilembu, snack bar, uji hedonik, sensori

## PENDAHULUAN

Dalam proses produksi pangan, mutu produk tidak hanya ditentukan oleh karakteristik organoleptik seperti warna, aroma, rasa, dan tekstur, tetapi juga sangat berkaitan dengan aspek keamanan pangan. Oleh sebab itu, penerapan sistem pengendalian mutu yang terstruktur menjadi hal krusial guna memberikan kepastian produk mencapai standar yang disesuaikan, mulai dari SNI, sertifikasi halal, hingga standar keamanan pangan internasional (Utama & Hastuti, 2025). Pengendalian tersebut mencakup pemeriksaan bahan baku, pemantauan proses, serta pengujian produk akhir agar tidak terjadi penyimpangan kualitas seperti perubahan warna, ketidaksesuaian rasa, maupun potensi kontaminasi mikrobiologi.

Keamanan pangan juga beriringan dengan pemenuhan unsur kehalalan, yang keduanya menjadi indikator utama dalam penentuan mutu produk makanan. Standar-standar tersebut memberikan jaminan bahwa produk telah melalui proses pengolahan yang sesuai serta aman dikonsumsi (Mulya et al., 2023). Karena itu, pengawasan mutu yang menyeluruh—mulai dari tahap pemilihan bahan, proses pengolahan, hingga pengemasan—menjadi langkah penting untuk memastikan produk sesuai ekspektasi pasar dan tetap aman dikonsumsi (Pitaloka & Hastuti, 2025).

Pengemasan turut memegang peranan besar dalam menjaga mutu dan ketahanan pangan. Selain menjaga produk terhadap kontaminasi dan kerusakan fisik lingkungan, pengemasan pun mendukung kelancaran distribusi serta dapat memperpanjang umur simpan. Fungsi pengemasan meliputi kemudahan penyimpanan, distribusi, dan perlindungan terhadap kerusakan fisik, kimia, maupun biologis (Azis & Hastuti, 2025). Dengan demikian, pemilihan bahan kemasan yang tepat menjadi langkah penting guna melindungi kualitas produk pada saat proses penyimpanan dan distribusi.

Sebagai negara agraris, Indonesia masih bergantung pada impor beras untuk memenuhi kebutuhan nasional. Upaya diversifikasi pangan melalui pemanfaatan

sumber karbohidrat alternatif telah dilakukan, namun perubahan pola konsumsi masyarakat belum sepenuhnya berhasil karena tingginya ketergantungan pada beras (Putri et al., 2025). Oleh karena itu, inovasi produk berbahan pangan lokal seperti ubi Cilembu perlu digalakkan untuk mendukung diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal.

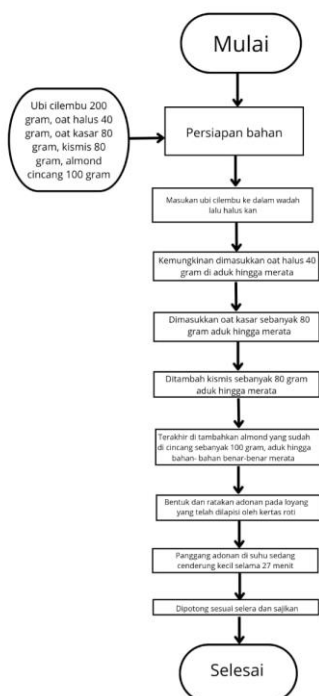
Snack bar ialah produk makanan padat dengan bentuk batang yang biasanya dibuat berdasarkan campuran buah kering, jenis kacang, dan serelia yang dipadatkan menggunakan bahan yang mengikat seperti madu, coklat, atau karamel. Produk ini mudah dikonsumsi, memiliki nilai gizi baik, serta digemari karena praktis dan tahan lama. Dengan formulasi yang dapat disesuaikan, snack bar dapat menjadi alternatif pangan fungsional bagi berbagai kelompok konsumen (Rinda et al., 2018).

Di sisi lain, masyarakat Indonesia masih menganggap bahwa sumber karbohidrat utama hanya berasal dari nasi, padahal banyak bahan pangan lokal—termasuk ubi Cilembu (*Ipomoea batatas* L.) yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber energi alternatif (Dewi et al., 2024). Ubi Cilembu dikenal dengan rasa manis alaminya serta tekstur lembut seperti madu saat dipanggang (Dhananag & Setiawan, 2017). Kandungan vitamin A pada ubi ini mencapai 8.509 mg/100 g, jauh lebih tinggi dibandingkan beberapa jenis umbi lainnya yang hanya berkisar 60–7.700 mg/100 g (Almadania & Indrawati, 2019). Selain itu, ubi Cilembu pun mempunyai kandungan vitamin B yang tinggi, vitamin C, serta mineral penting seperti kalsium (Maxiselly et al., 2024). Hal ini menjadikannya bahan yang potensial untuk inovasi produk pangan bergizi.

Namun, popularitas ubi Cilembu masih kurang di kalangan remaja yang lebih memilih makanan modern seperti ayam cepat saji, biskuit, maupun pasta karena dianggap lebih praktis dan kekinian (Hendra et al., 2019; Sempati & Badraningsih, 2017). Dengan demikian, inovasi produk berbasis ubi Cilembu—misalnya snack bar—dapat menjadi strategi untuk meningkatkan daya tarik bahan pangan lokal di kalangan generasi muda.

Dalam pengembangan produk pangan, tingkat kesukaan konsumen menjadi faktor penentu keberhasilan. Penilaian tersebut umumnya dilakukan melalui uji hedonik, di mana panelis memberikan nilai pada atribut tekstur, aroma, warna, dan rasa menggunakan sistem skala kesukaan (Erijanto & Fibrianto, 2018). Atribut-atribut tersebut berpengaruh terhadap persepsi konsumen: warna menentukan daya tarik awal, aroma dan rasa memengaruhi kepuasan sensorik, sedangkan tekstur berkontribusi pada sensasi konsumsi seperti renyah atau lembut. Preferensi panelis kemudian diinterpretasikan ke dalam kategori seperti sangat suka hingga sangat tidak suka (Almadania & Indrawati, 2019). Hasil uji hedonik ini menjadi dasar untuk menentukan apakah formulasi snack bar ubi Cilembu telah sesuai dengan selera konsumen serta dapat diterima sebagai produk pangan alternatif yang bergizi dan berbasis bahan lokal.

## METODE PENELITIAN



### Tempat dan Waktu Penelitian

Pelaksanaan penelitian mengacu terhadap rangkaian produksi serta pengujian produk inovasi Snack Bar Ubi Cilembu yang ditujukan kepada kelompok mahasiswa.

Kegiatan penelitian berlangsung mulai tanggal 22 Oktober 2025 hingga 20 November 2025.

### Persiapan Produk

Formulasi snack bar disusun menggunakan bahan utama ubi Cilembu sebanyak 200 gram yang telah dipanggang hingga mengalami proses karamelisasi. Bahan lainnya meliputi oat halus (40 gram), oat kasar (80 gram), kismis (60 gram), serta almond cincang (100 gram). Seluruh bahan dicampur tanpa

penambahan madu maupun pemanis buatan lainnya. Adonan kemudian dipanggang dalam oven dengan suhu sedang hingga cenderung rendah selama 27 menit, sehingga menghasilkan produk akhir yang siap untuk dilakukan evaluasi sensori dan hedonik.

**Populasi Penelitian**

Populasi dalam penelitian ialah konsumen yang sudah mencoba produk Snack Bar Ubi Cilembu dengan jumlah total 32 orang. Penentuan sampel mempergunakan rumus Slovin mempergunakan margin of error 5% seperti ini:

$$n = N / (1 + Ne^2) \quad (1)$$

**Keterangan :**

N = jumlah populasi

e = margin of error (5%)

Dengan demikian, besar sampel yang dipergunakan dalam melaksanakan penelitian ini ialah seperti berikut :

$$n = N / (1 + Ne^2) = 32 / (1 + (32 \times (0,05)^2) = 32,08 \text{ dibulatkan } 32 \text{ responden}$$

**Subjek dan Objek Penelitian**

Penelitian ini mempergunakan subjek yaitu produk Snack Bar Ubi Cilembu. Objek penelitian difokuskan pada analisis inovasi produk serta tingkat penerimaan konsumen berdasarkan atribut sensori dan hedonik.

**Variabel Operasional**

Tabel 1. Variabel Operasional

Konsep	Variabel	Indikator	Skala	Skor = Sikap Responden
Pada penelitian ini berfokus pada konsep kualitas produk	Warna (X1)	1. Pucat	Hedonik	1 = Sangat Tidak Suka
		2. Kuning		2 = Tidak Suka
		3. Golden brown		3 = Agak Suka
		(warna yang cocok dengan karakteristik fisik		4 = Suka

snackbar ubi	snackbar ubi		5 = Sangat
cilembu dan	cilembu)		Suka
hubungan nya	4. Cokelat		
dengan	5. Cokelat tua		
Warna,	(gosong)		
Aroma, Rasa,			
Tekstur, dan			
Penampilan			
	Aroma (X2)		
	1. Tidak	Hedonik	1 = Sangat
	sedap/tengik		Tidak Suka
	2.		2 = Tidak Suka
	Gosong/panggang		3 = Agak Suka
	kuat		4 = Suka
	3. Khas snackbar		5 = Sangat
	4. Khas ubi		Suka
	cilembu kuat		
	5. Khas ubi		
	cilembu ringan		
	Rasa (X3)		
	1. Plain	Hedonik	1 = Sangat
	2. Sedikit Manis		Tidak Suka
	3. Pas		2 = Tidak Suka
	4. Manis		3 = Agak Suka
	5. Sangat Manis		4 = Suka
			5 = Sangat
			Suka
	Tekstur (X4)		
	1. Lembek sekali	Hedonik	1 = Sangat
	2. Lembek		Tidak Suka

	3. Padat tetapi agak lembek		2 = Tidak Suka
	4. Padat agak kering (crunchy)		3 = Agak Suka
	5. Padat kering (crunchy)		4 = Suka
			5 = Sangat Suka
Overall (X5)	1. Tidak menarik, warna tidak merata, dan ukuran tidak seragam	Hedonik	1 = Sangat Tidak Suka
	2. Kurang menarik, dan warna yang dihasilkan pucat		2 = Tidak Suka
	3. Cukup menarik, tetapi warna sedikit tidak merata		3 = Agak Suka
	4. Menarik, warna dan ukuran tidak seragam		4 = Suka
	5. Menarik, warna dan ukuran seragam		5 = Sangat Suka

### Jenis dan Sumber Data

Penelitian memanfaatkan data kuantitatif dan kualitatif. Data kualitatif dipergunakan dalam menelaah informasi pendukung, sementara data kuantitatif didapatkan berdasarkan hasil pengukuran langsung terhadap variabel yang diuji (Sofwatillah et al., 2022).

Sumber data terdiri dari:

1. Data primer, ialah hasil penilaian responden melalui kuesioner (Suhono & Al Fatta, 2021).
2. Data sekunder, berupa literatur ilmiah seperti jurnal, buku, dan dokumentasi penelitian sebelumnya (Siregar et al., 2022).

Tabel 2. Jenis dan Sumber Data

No.	Nama data	Jenis data	Sumber data	Tempat
1	Data Pengisian kuisisioner	Kuantitatif	Primer	Konsumen
2	Studi Pustaka	Kualitatif dan Kuantitatif	Sekunder	Jurnal, internet, <i>e-book</i>

### Teknik Pengumpulan Data

Teknik dalam pengumpulan data ialah seperti ini :

#### a. Observasi

Pelaksanaan observasi yaitu dengan mengamati langsung kondisi objek penelitian untuk memperoleh data faktual terkait respon panelis dan karakteristik produk tanpa adanya intervensi (Hasyim, 2016).

#### b. Wawancara

Metode wawancara dilaksanakan guna mencari informasi lebih jauh terkait pengalaman dan pendapat responden terkait produk. Prosedur wawancara dapat

dilaksanakan dengan terstruktur atau tidak terstruktur menyesuaikan kebutuhan penelitian (Mita, 2015).

### c. Studi Pustaka

Studi pustaka dipergunakan dalam melakukan pengumpulan data sekunder dari macam-macam referensi ilmiah yang sesuai pada topik penelitian, sehingga dapat membantu memperkuat dasar teori yang digunakan (Fitri, et.al., 2024).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian tahap awal dilakukan melalui penyusunan kuesioner dan digunakan untuk uji hedonik dan uji sensori. Kedua uji tersebut menilai atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur. Instrumen penelitian disebarakan melalui Google Form dan diisi oleh 32 responden yang terdiri dari mahasiswa serta masyarakat umum.

Uji validitas digunakan untuk menjamin jika masing-masing butir pertanyaan pada kuesioner dapat menilai variabel yang dituju secara tepat. Sebuah item dirasa valid ketika nilai  $r$  hitung melebihi  $r$  tabel. Selain itu, nilai validitas dikatakan memenuhi kriteria jika lebih besar dari 0,3. Sementara itu, pengujian reliabilitas mempergunakan metode Cronbach's Alpha, pada batas minimal 0,60 untuk menyatakan instrumen reliabel dan konsisten (Dewi & Sudaryanto, 2020).

### a Uji Validitas

Tabel 3. Uji Validitas

Variabel	Indikator	Rtabel (n-2)	Rhitung	Keterangan
Y	Rasa	0,349	0,773	Valid
	Warna	0,349	0,891	Valid
	Aroma	0,349	0,820	Valid

	Tekstur	0,349	0,853	Valid
	Overall	0,349	0,838	Valid
	Rasa	0,349	0,628	Valid
	Warna	0,349	0,326	Tidak Valid
X	Aroma	0,349	0,065	Valid
	Tekstur	0,349	0,669	Valid
	Overall	0,349	0,676	Valid

Berdasarkan hasil pengujian, variabel Y (uji hedonik) terdiri dari lima indikator, yaitu warna, aroma, rasa, tekstur, dan overall. Semua indikator mendapat nilai  $r$  hitung lebih besar dari  $r$  tabel (0,349). Indikator dengan nilai paling tinggi adalah warna (0,891), sedangkan rasa memperoleh nilai terendah (0,773). Hal ini menunjukkan bahwa seluruh aspek yang dinilai melalui uji hedonik dapat digunakan sebagai instrumen penilaian yang sah, karena mampu mengukur tingkat kesukaan konsumen terhadap snack bar ubi Cilembu secara tepat.

Untuk variabel X (uji sensori), sebagian besar indikator juga memenuhi kriteria validitas, yaitu rasa (0,628), aroma (0,065), tekstur (0,669), dan overall (0,676). Namun, indikator warna mendapatkan nilai  $r$  hitung 0,326, lebih rendah dari  $r$  tabel maka dinyatakan tidak valid. Temuan ini menunjukkan bahwa aspek warna pada uji sensori belum mampu menggambarkan persepsi panelis dengan akurat. Kondisi ini dapat terjadi karena tampilan produk yang masih menunjukkan warna putih pada bagian oat yang tidak disangrai, meskipun bagian ubi sudah menunjukkan warna golden brown yang diharapkan. Perbedaan visual tersebut dapat memengaruhi persepsi panelis sehingga hasil penilaian menjadi kurang seragam.

## b Uji Reliabilitas

Tabel 4. Uji Reliabilitas

Variabel	<i>Cronbach Alpha Minimal</i>	<i>Cronbach Alpha Hitung</i>	Keterangan
Y	0,6	0,890	Reliabel
X	0,6	0,043	Tidak Reliabel

Variabel Y (uji hedonik) mencatat nilai Cronbach's Alpha sebesar 0,890, berada melampaui titik minimal 0,60. Nilai tersebut mengindikasikan jika segala item pada uji hedonik mempunyai konsistensi internal yang paling baik. Artinya, hasil penilaian responden terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampilan bersifat stabil dan dapat dipercaya.

Sebaliknya, variabel X (uji sensori) menunjukkan nilai Cronbach's Alpha sebesar 0,043, jauh di bawah standar. Hal ini mengindikasikan bahwa instrumen uji sensori belum konsisten dalam mengukur karakteristik produk. Dengan demikian, diperlukan revisi instrumen—baik pada cara perumusan indikator, prosedur pengujian, maupun perlakuan sampel sebelum evaluasi dilakukan.

Ketidakkonsistenan pada uji sensori ini juga dapat disebabkan oleh faktor produk, seperti warna oat yang tidak seragam atau teknik pemanggangan yang kurang optimal. Perbaikan pada tahap pengolahan, terutama pada penyangraian oat dan kontrol suhu oven, berpotensi meningkatkan akurasi penilaian sensori pada penelitian selanjutnya.

## KESIMPULAN

Mengacu dari hasil analisis yang dijalankan, ditarik kesimpulan jika seluruh indikator dalam variabel Y (uji hedonik)—yang mencakup tekstur, aroma, rasa, warna, dan penampilan—memenuhi kriteria validitas karena nilai  $r$  hitung lebih tinggi dibandingkan  $r$  tabel. Ini menandakan jika setiap aspek dalam uji hedonik

mampu mengukur tingkat penerimaan konsumen dengan baik. Pada variabel X (uji sensoris), sebagian besar indikator juga dinyatakan valid, kecuali indikator warna yang memiliki nilai  $r$  hitung sebesar 0,326, lebih rendah dari batas  $r$  tabel. Temuan ini menunjukkan bahwa instrumen penilaian warna pada uji sensoris perlu diperbaiki karena belum dapat menggambarkan kualitas visual produk secara akurat. Hasil uji reliabilitas memperkuat temuan tersebut. Variabel Y menyatakan nilai Cronbach's Alpha 0,890, jauh melebihi batas minimal 0,60, sehingga instrumen uji hedonik dinilai konsisten dan dapat dipercaya. Namun, variabel X hanya memperoleh nilai Cronbach's Alpha 0,043, yang menunjukkan bahwa instrumen uji sensoris belum reliabel sehingga memerlukan revisi baik pada pertanyaan, prosedur penilaian, maupun konsistensi produk. Secara keseluruhan, snack bar berbahan dasar ubi Cilembu mempunyai kesempatan yang cukup besar untuk dilakukan pengembangan menjadi produk pangan fungsional dan mendukung program diversifikasi pangan nasional dan dapat meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal.

## REFERENSI

- Almadania, S. L., & Indrawati, V. (2019). Pengaruh Penambahan Puree Ubi Cilembu (*Ipomea batatas* (L. Lam) dan Karagenan terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *E-Journal Tata Boga*, 8(1), 226–235.
- Almadania, S. L., & Indrawati, V. (2019). Pengaruh Penambahan Puree Ubi Cilembu (*Ipomoea Batatas* (L.) Lam) Dan Karagenan Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *Jurnal Tata Boga*, 8(2).
- Azis, A. G., & Hastuti, A. (2025). Sistem pengemasan dan jenis bahan kemasan beras di BULOG: Studi lapangan pada kegiatan magang internal. *Karimah Tauhid*, 4(10). E-ISSN 2963-590X.
- Suhono, T., & Al Fatta, H. (2021). Penyusunan Data Primer Sebagai Dasar Interoperabilitas Sistem Informasi Pada Pemerintah Daerah Menggunakan Diagram Raci (Studi Kasus: Pemerintah Kabupaten Purworejo). *JNANALOKA*, 35-44.
- Charismaullah Az-Zahro, F., Khairun Najikhah, D., & Abu Bakar, M. Y. (2024). Media

- Pembelajaran Bagi Siswa Autis Menurut Perspektif Islam. *Jurnal Pendidikan Dasar dan Keguruan*, 9(1), 69–78. <https://journal.uiad.ac.id/index.php/IPDK>
- Dewi, N. A., Joanna, P. A., Shalsa, Y. N., Meilia, I. P., Bella, P. R. A., Lingga, A. P., & Langlang, H. (2024). Browbie: Diversifikasi Produk Ubi Sebagai Sarana Peningkatan Nilai Jual Makanan Tradisional. *Jurnal Pengabdian dan Kewirausahaan*, 8(2), 109–113.
- Dewi, S. K., & Sudaryanto, A. (2020). Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Pencegahan Demam Berdarah. *SEMNASKEP*.
- Dhananag, A., & Setiawan, A. (2017). Pengaruh Sumber Dan Posisi Penanaman Stek Terhadap Produksi Ubi Cilembu. *Bul. Agrohoris*, 5(2), 283–292.
- Erijanto, A. C., & Fibrianto, K. (2018). Variasi Kemasan terhadap Tingkat Kesukaan dan Pengambilan Keputusan Konsumen pada Pembelian Makanan Tradisional: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1), 91–96.
- Gozali, T., Sutrisno, E. T., & Saleha, N. M. (2019). Optimasi Formula Flake Berbasis Tepung Ubi Cilembu, Tepung Tapioka, Serta Tepung Kacang Hijau. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(1), 1–7.
- Hasanah, H. (2016). Teknik-teknik observasi (Sebuah alternatif metode pengumpulan data kualitatif ilmu-ilmu sosial). Fakultas Dakwah dan Komunikasi, Universitas Islam Negeri Semarang.
- Hendra, P., Suhadi, R., Maria, D. V., & Christianus, H. S. (2019). Sayur bukan menjadi preferensi makanan remaja di Indonesia. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 30(4), 331–335.
- Maxiselly, Y., Ridwan, K. A. I., Khamaliyah, S. D., Sitanggang, A. L., Hanan, —., Nurmahmudin, A., Nur, M. R., Anindya, N., Sevia, D. A., Simanjuntak, G. P. N., Sukarno, C. F., & Fauzzan, C. I. (2024). Ubi Cilembu Mashed: Penguatan ketahanan pangan dengan inovasi produk ubi Cilembu pada masyarakat Desa Cileles. *AGRIMASTA*, 2(1), 35–41.
- Mulya, S., Hastuti, A., Adnandhika, M. F. T., Irli, S. S., Putri, D. R., Rizki, A. M., ... & Putri, S. D. (2023). Pendampingan Legalitas Usaha dan Sertifikasi Halal Aneka

- Keripik di Desa Banjarsari. *Karimah Tauhid*, 2(5), 1274–1288.
- Pitaloka, V., & Hastuti, A. (2025). Penerapan sistem pengawasan mutu pada proses produksi manisan carica di PKBM Cemerlang Wonosobo. *Karimah Tauhid*, 4(10), 8673.
- Putri, C. M. N., Hastuti, A., & Novidahlia, N. (2025). Inovasi Beras Analog Berbasis Tepung Sukun: Solusi Alternatif Untuk Ketahanan Pangan Dan Diversifikasi Produk Pangan Lokal. *Karimah Tauhid*, 4(6), 3608.
- Rinda, Ansharullah, & Asyik, N. (2018). Pengaruh Komposisi Snack Bar Berbasis Tepung Tempe dan Biji Lamtoro terhadap Penilaian Organoleptik, Proksimat, dan Kontribusi AKG. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(3), 1328–1340.
- Sempati, G. P. H., & Badraningsih, L. (2017). Persepsi Dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional Dan Makanan Modern. *E-Journal Pendidikan Teknik Boga UNY*, 6(2).
- Rosaliza, M. (2015). Wawancara, Sebuah Interaksi Komunikasi Dalam Penelitian Kualitatif. *Jurnal Ilmu Budaya*, 11(2), 71–78.
- Siregar, Y. S., Darwis, M., Baroroh, R. & Andriyani, W. (2022). Peningkatan Minat Belajar Peserta Didik dengan Menggunakan Media Pembelajaran yang Menarik pada Masa Pandemi Covid 19 di SD Swasta HKBP 1 Padang Sidempuan. 2, 69-75.
- Sofwatillah, R., Jalian, M. S., & Sakshiita, D. A. (2022). Teknik Analisis Data Kuantitatif Dan Kualitatif Dalam Penelitian Ilmiah. *Journal Geneta Mulia*, 15(2), 79–91.
- Suhono, T., & Al Fatta, H. (2021). Penyusunan Data Primer Sebagai Dasar Interoperabilitas Sistem Informasi Pada Pemerintah Daerah Menggunakan Diagram RACI (Studi Kasus: Pemerintah Kabupaten Purworejo). *JNANALOKA*, 35–44.
- Utama, M., & Hastuti, A. (2025). Pengendalian Mutu Pada Proses Produksi Minuman Teh Dalam Kemasan di PT. K. *Karimah Tauhid*, 4(10), 8394.