

## **Inovasi Mie Subtitut Tepung Oat dengan Cumi Bumbu Base Genep**

**Daffirell Mursad Saan<sup>1</sup>, Riza Taufiq<sup>2</sup>**

Hospitality & Culinary Art, Fakultas Ilmu Terapan Universitas Telkom Bandung<sup>1,2</sup>  
mdaffirell@gmail.com<sup>1</sup> rizataufiq@telkomuniversity.ac.id<sup>2</sup>

### **ABSTRACT**

*Bali is a city famous for its culinary delights. Bali has a variety of traditional foods rich in spices. Genep base is one of the traditional Balinese spices that has not been lost over time. Genep base has been available since 2000 years ago according to the lontar book. The author conducted research with the aim of finding out the combination of base genep products with noodles. This innovation of noodles substituting oat flour with squid base genep spices provides a traditional touch and unique taste. So far the author has not found research on the innovation of noodles substituted for oat flour with squid base genep seasoning, therefore the author brought up this innovation. The method used was organoleptic by carrying out 2 recipe formulation trials and data collection was carried out by distributing questionnaires to random panelists. The best result was Genep base noodles. 4.2 on a scale of 5 (very tasty), color 4.4 on a scale of 5 (very attractive), texture 4.6 on a scale of 5 (very soft), physical appearance 4.8 on a scale of 5 (very attractive). The results of this trial can be concluded that this innovative product of oat flour substitute noodles with squid base genep seasoning can be well received by the public.*

**Keywords:** Genep Base, Noodles, Oat

### **ABSTRAK**

Bali adalah kota yang terkenal dengan kelezatan kulinernya, Bali memiliki aneka raga makanan tradisional yang kaya rempah. Base genep menjadi salah satu bumbu tradisional khas Bali yang tidak hilang oleh zaman. Base genep sudah tersedia sejak 2000 tahun lalu menurut kitab lontar. Penulis melakukan penelitian dengan tujuan untuk mengetahui penggabungan produk base genep dengan mie. Inovasi mie subtitut tepung oat dengan cumi bumbu base genep ini memberikan sentuhan tradisional dan cita rasa yang unik. Sejauh ini penulis belum menemukan penelitian inovasi mie subtitut tepung oat dengan cumi bumbu base genep, maka dari ini penulis mengangkat inovasi ini. Metode yang digunakan adalah organoleptik dengan melakukan 2 uji coba formulasi resep serta pengumpulan data dilakukan dengan penyebaran kuesioner ke panelis acak didapatkan hasil mie base genep yang terbaik adalah mie base genep 1 mendapat nilai rasa 4,3 dari skala 5 (sangat enak), aroma sebesar 4,2 dari skala 5 (sangat enak), warna sebesar 4,4 dari skala 5 (sangat menarik), tekstur sebesar 4.6 dari skala 5 (sangat lembut), penampilan fisik sebesar 4,8 dari skala 5 (sangat menarik). Hasil dari uji coba tersebut dapat disimpulkan bahwa produk inovasi mie subtitut tepung oat dengan cumi bumbu base genep ini dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

**Kata kunci:** Base Genep, Mie, Oat

### **PENDAHULUAN**

Kuliner merupakan hasil budaya yang erat kaitannya dengan masyarakat. Selain berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, kuliner juga memiliki nilai

sejarah dan filosofis. Kuliner yang autentik adalah bentuk kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan dan menambah nilai budaya kuliner tradisional. Seperti kebudayaan lainnya, budaya kuliner Indonesia penting untuk dijaga dan dilestarikan (Warawardhana & Maharani, 2014).

Indonesia adalah salah satu negara yang memiliki beragam jenis makanan tradisional di hampir setiap provinsinya, termasuk Bali. Bagi masyarakat Bali, makanan tradisional adalah warisan budaya yang telah ada sejak generasi terdahulu hingga kini. Awanya, bahan makanan di Bali digunakan sebagai obat-obatan. Makanan tradisional Bali terbagi menjadi dua kategori, yaitu makanan untuk upacara dan makanan untuk jamuan. Hal ini menunjukkan bahwa makanan tradisional Bali berkaitan dengan kebudayaan Hindu di Bali (Dewi et al., 2020).

Base Genep adalah bumbu dasar khas Bali yang terdiri dari 15 macam rempah-rempah yang dicampur menjadi satu. Kitab Lontar mencatat bahwa Base Genep telah ada sejak 2000 tahun yang lalu, namun beberapa orang menyebutkan bahwa Base Genep ditemukan pada abad ke-9 saat terjadi hubungan antara India dan Bali. Saat ini, Base Genep banyak digunakan dalam makanan seperti ayam betutu dan sate lilit. Penelitian ini ingin membuat bumbu Base Genep lebih unik dengan menggunakan cumi sebagai bahan dasar (Ii & Bumbu, 2017).

Masyarakat pada umumnya menjadikan mie sebagai makanan pokok. Namun, karena mie umumnya berbahan dasar gandum dan tepung terigu, maka mie mengandung gluten yang tidak baik bagi tubuh jika dikonsumsi terus menerus. Oleh karena itu, diperlukan inovasi untuk menciptakan mie yang aman dikonsumsi. Salah satu inovasinya adalah mie substitusi tepung oat cumi bumbu Base Genep yang menggunakan tepung oat dengan *topping* cumi, sehingga makanan ini lebih sehat untuk dikonsumsi.

Mie hadir sekitar abad ke-6 pertama kali dibuat oleh masyarakat China dengan sebutan Shui Yin Bing yang berarti Mie Rebus. Mereka menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama yang direndam ke dalam air kemudian dibentuk menjadi gulungan panjang dan dimasak dengan air panas. Karena berbahan dasar dari gandum dan tepung terigu, maka mie mengandung gluten. Gluten adalah protein yang terdapat dalam tepung dan beberapa jenis kacang-kacangan alami serta biji-bijian. Salah satu contoh mie *gluten-free* adalah dengan mengganti tepung sebagai bahan utama pembuatan mie menjadi oat (Syarif, 2015).

Mie oat cumi Base Genep sangat baik dikonsumsi bagi penderita penyakit tertentu. Mie ini mampu membuat sistem pencernaan menjadi sehat karena mengandung probiotik dan mampu mengurangi risiko penyakit diabetes tipe 2, kanker kolorektal, serta mengurangi risiko paparan logam berat dan beracun.

## **TINJAUAN LITERATUR**

### ***FnB Product***

Produk makanan dan minuman adalah bagian yang bertanggung jawab terhadap penyediaan makanan dan minuman untuk pelanggan. Produk yang dihasilkan oleh organisasi makanan dan minuman mencakup keseluruhan atribut makanan dan minuman, termasuk rasa, warna, aroma, harga, dan lain-lain (Yusnita & Yulianto, 2023).

### **Mie**

Mie adalah produk olahan makanan yang berbahan dasar tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan (Dewi et al., 2020). Jenis-jenis Mie:

1. Mie mentah/segar
2. Mie basah
3. Mie kering
4. Mie goreng
5. Mie instan

### **Cumi**

Cumi-cumi adalah produk laut yang banyak ditemukan di perairan Indonesia. Sebagian besar cumi diolah menjadi bahan makanan berprotein tinggi. Cumi-cumi mudah mengalami penurunan mutu, sehingga perlu diolah agar cita rasanya tetap terjaga. Jenis produk olahan cumi untuk konsumsi lokal masih terbatas, antara lain cumi-cumi kering, cumi-cumi asin, cumi-cumi asap, dan cumi-cumi kaleng. Daging cumi yang berwarna putih adalah salah satu kelebihan yang disukai masyarakat. Cumi-cumi adalah jenis cephalopoda yang dikenal dalam perdagangan dunia selain sotong dan gurita (Hoffman, 2018).

### **Base Genep**

Base Genep adalah bumbu dasar khas Bali. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat Base Genep terdiri dari 15 macam rempah-rempah yang dicampur menjadi satu. Kitab Lontar menyebutkan bahwa Base Genep sudah ada sejak 2000 tahun lalu. Namun, beberapa orang menyebutkan bahwa Base Genep ditemukan pada abad ke-9 ketika ada hubungan antara India dan Bali (Ii & Bumbu, 2017).

### **Oat**

Oat, dikenal juga sebagai "haver," adalah jenis tanaman sereal yang tumbuh di negara-negara subtropis. Oat berbeda dengan gandum. Oat diolah dalam bentuk utuh dengan tetap mempertahankan serat dan kulit arinya, sedangkan gandum diolah dalam bentuk tepung untuk membuat roti, kue, dan sejenisnya. Selain kaya akan serat, oat juga mengandung sejumlah zat gizi penting lainnya (Jevitalsari et al., 2018).

## METODE PENELITIAN

### Objek Penelitian

Objek penelitian ini adalah penggunaan oat sebagai pengganti tepung dalam pembuatan mie. Subjek penelitian adalah tingkat penerimaan konsumen, dengan mengambil 30 responden dari berbagai latar belakang masyarakat umum.

### Metode Penelitian

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode penelitian dan pengembangan (*Research and Development*). Metode ini bertujuan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji efektivitasnya. Proses penelitian mencakup analisis kebutuhan untuk menghasilkan produk yang sesuai, serta pengujian efektivitas produk tersebut agar dapat berfungsi di masyarakat luas (Purnama, 2016).

### Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi:

1. Penelitian dan pengembangan
2. Kuesioner
3. Studi pustaka

### Uji Organoleptik

Teknik analisis data menggunakan uji organoleptik atau uji indera, yaitu pengujian dengan menggunakan indera manusia untuk mengukur tingkat penerimaan terhadap produk. Uji organoleptik terbagi dalam lima kategori: rasa, warna, tekstur, aroma, dan penampilan fisik. Setiap kategori memiliki skala nilai dari 1 (terendah) hingga 5 (tertinggi).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Bahan-bahan Inovasi

Base Genep adalah bumbu dasar khas Bali yang terdiri dari 15 macam rempah-rempah yang dicampur menjadi satu. Menurut Kitab Lontar, Base Genep telah ada sejak 2000 tahun lalu. Namun, beberapa orang menyebut bahwa Base Genep ditemukan pada abad ke-9 ketika terjadi hubungan antara India dan Bali (Ii & Bumbu, 2017).

Mie pertama kali dibuat dan dikembangkan oleh negara China sekitar 2000 tahun lalu, dikenal dengan sebutan mie oriental. Teknologi pengolahan mie kemudian diperkenalkan oleh Marco Polo ke bangsa Italia, hingga menyebar ke Prancis dan seluruh Eropa. Kini, mie telah dikenal dan populer di berbagai negara, termasuk Indonesia (Koswara, 2009). Berbagai bentuk mie yang telah dikenal antara lain lurus, keriting, pipih, tipis, dan lebar.

Oat adalah bahan pangan yang terkenal dalam jenis padi-padian (*Avena sativa*) yang berasal dari negara-negara Eropa. Oat kaya akan serat, terutama beta-glukan, serta vitamin, mineral, dan antioksidan. Gandum utuh adalah sumber makanan dan kelompok antioksidan unik yang dapat melindungi dari penyakit jantung. Perkembangan teknologi menghasilkan berbagai inovasi produk pangan berbahan oat, seperti food bar, mie, cake, brownies, dan makanan cepat saji (Utami et al., 2020).

**Tabel 1. Formulasi Resep Inovasi Mie Subtitut Tepung Oat dengan Bumbu Base Genep Siklus 1**

Persiapan	Bahan	Unit	Qty	Keterangan
Pembuatan Bumbu Base Genep	<i>Cumi</i>	pcs	2	Cumi last, dipotong slice
	<i>Bawang Merah</i>	gr	50	Ditimbang
	<i>Sereh</i>	pcs	4	Batang
	<i>Kencur</i>	pcs	3	Buah
	<i>Dasn Jeruk</i>	pcs	7	Lembar
	<i>Cabai Rawit</i>	gr	25	Ditimbang
	<i>Garam</i>	gr	3	Secukupnya
	<i>Kaldu Jamur</i>	gr	3	Secukupnya
	<i>Gula</i>	gr	3	Secukupnya
	<i>Lada</i>	gr	3	Secukupnya
	<i>Penyedap Rasa</i>	gr	3	Secukupnya
	<i>Ebi</i>	pcs	1	Bungkus
<b>Persiapan</b>	<b>Bahan</b>	<b>Unit</b>	<b>Qty</b>	<b>Keterangan</b>
Mie Oat	<i>Oat</i>	sdm	5	Sendok makan
	<i>Garam</i>	gr	3	Secukupnya
	<i>Telur</i>	pcs	1	Buah

Sumber : Penulis, 2024

**Tabel 2. Formulasi Resep Inovasi Mie Subtitut Tepung Oat dengan Cumi Bumbu Base Genep Siklus 2**

Persiapan	Bahan	Unit	Qty	Keterangan
Pembuatan Bumbu Base Genep	<i>Cumi</i>	pcs	2	Cumi last, dipotong slice
	<i>Bawang Merah</i>	gr	50	Ditimbang
	<i>Sereh</i>	pcs	4	Batang
	<i>Kencur</i>	pcs	3	Buah
	<i>Dasn Jeruk</i>	pcs	7	Lembar
	<i>Cabai Rawit</i>	gr	25	Ditimbang

	<i>Garam</i>	gr	3	Secukupnya
	<i>Kaldu Jamur</i>	gr	3	Secukupnya
	<i>Gula</i>	gr	3	Secukupnya
	<i>Lada</i>	gr	3	Secukupnya
	<i>Penyedap Rasa</i>	gr	3	Secukupnya
	<i>Terasi</i>	pcs	1	Buah
<b>Persiapan</b>	<b>Bahan</b>	<b>Unit</b>	<b>Qty</b>	<b>Keterangan</b>
Mie Oat	<i>Oat</i>	sdm	5	Sendok makan
	<i>Garam</i>	gr	3	Secukupnya
	<i>Telur</i>	pcs	1	Buah

Sumber : Penulis, 2024

Penulis melakukan dua siklus dalam merumuskan resep ini agar dapat membandingkan formulasi resep yang paling diterima oleh masyarakat dari segi rasa, aroma, tekstur, warna, dan penampilan fisik. Berikut adalah formulasi resepnya.

Base Genep 1 dan 2 menggunakan bahan yang sama, perbedaannya terletak pada satu bahan tambahan. Base Genep 1 menggunakan 1 bungkus ebi, sedangkan Base Genep 2 menggunakan 1 potong terasi.

Selanjutnya, penulis melakukan uji organoleptik dengan menyebarkan kuesioner beserta sampel dari resep uji coba siklus ketiga kepada panelis dengan berbagai macam profesi secara acak.

### Profil Panelis Uji Organoleptik

Data yang diperoleh dari 30 panelis acak, berikut adalah penjabaran karakteristik panelis berdasarkan usia, jenis kelamin, dan pekerjaan.

**Tabel 3. Jenis Kelamin**

No	Jenis Kelamin	Jumlah	Presentase
1	Laki-laki	19	63,3%
2	Perempuan	11	36,7%
	Total	30	100%

Hasil penelitian karakteristik responden berdasarkan usia penalis terbagi menjadi 4 kategori usia yaitu usai 11-20, 21-30, 31-40, 41-50. Berikut data panelis berdasarkan usia:

**Tabel 4. Usia**

No	Usia	Jumlah	Presentase
1	11-20	5	16,7%
2	21-30	16	53,3%

3	31-40	7	23,3%
4	41-50	2	6,7%
	Total	30	100%

Sumber : data diolah penulis 2024

Pekerjaan merupakan salah satu penilaian dari karakteristik panelis. Pekerjaan panelis digolongkan menjadi 5 kategori yaitu wirausaha, karyawan, ibu rumah tangga, pelajar/mahasiswa, pedagang. Berikut data hasil panelis berdasarkan pekerjaan panelis:

**Tabel 5. Pekerjaan**

No	Pekerjaan	Jumlah	Presentase
1	Wirassaha	2	6,9%
2	Karyawan	6	20,7%
3	Ibu rumah tangga	4	13,8%
4	Pelajar/Mahasiswa	11	37,9%
5	Pedagang	6	20,7%
	Total	30	100%

### Karakteristik Organoleptik

a) Rasa

Hasil dari kuesioner yang diterima dari 30 panelis untuk menilai rasa pada produk inovasi mie substitusi tepung oat dengan cumi bumbu base genep dengan nilai 1 = sangat tidak enak, 2 = tidak enak, 3 = enak, 4 = cukup enak, dan 5 = sangat enak. Untuk mie base genep 1 terdapat 12 responden yang menilai sangat enak, 16 responden menilai cukup enak, dan 2 responden menilai enak. Untuk mie base genep 2 terdapat 1 responden yang menilai sangat enak, 1 responden menilai cukup enak, 27 responden menilai enak, dan 1 responden menilai tidak enak. Dari hasil penilaian berdasarkan rasa terlihat bahwa nilai tertinggi untuk rasa adalah mie base genep 1 yaitu sebesar 4,3 dari skala 5 (sangat enak).

b) Aroma

Hasil dari kuesioner yang diterima dari 30 panelis untuk menilai aroma pada produk inovasi mie substitusi tepung oat dengan cumi bumbu base genep dengan nilai 1 = sangat tidak enak, 2 = tidak enak, 3 = enak, 4 = cukup enak, dan 5 = sangat enak. Untuk mie base genep 1 terdapat 14 responden yang menilai sangat enak, 15 responden menilai cukup enak, dan 1 responden menilai enak. Untuk mie base genep 2 terdapat 1 responden yang menilai sangat enak, 1 responden menilai cukup enak, 23 responden menilai enak, 4 responden menilai tidak enak, dan 1 responden menilai sangat tidak enak. Dari hasil penilaian berdasarkan aroma terlihat bahwa nilai tertinggi untuk aroma adalah mie base genep 1 yaitu sebesar 4,2 dari skala 5 (sangat enak).

c) Warna

Hasil dari kuesioner yang diterima dari 30 panelis untuk menilai warna pada produk inovasi mie substitusi tepung oat dengan cumi bumbu base genep dengan nilai 1 = sangat tidak menarik, 2 = tidak menarik, 3 = menarik, 4 = cukup menarik, dan 5 = sangat menarik. Untuk mie base genep 1 terdapat 13 responden yang menilai sangat menarik, 16 responden menilai cukup menarik, dan 1 responden menilai enak. Untuk mie base genep 2 terdapat 2 responden yang menilai sangat menarik, 2 responden menilai cukup menarik, 24 responden menilai menarik, dan 2 responden menilai tidak menarik. Dari hasil penilaian berdasarkan warna terlihat bahwa nilai tertinggi untuk warna adalah mie base genep 1 yaitu sebesar 4,4 dari skala 5 (sangat menarik).

d) Tekstur

Hasil dari kuesioner yang diterima dari 30 panelis untuk menilai tekstur pada produk inovasi mie substitusi tepung oat dengan cumi bumbu base genep dengan nilai 1 = sangat tidak lembut, 2 = tidak lembut, 3 = lembut, 4 = cukup lembut, dan 5 = sangat lembut. Untuk mie base genep 1 terdapat 13 responden yang menilai sangat lembut, 16 responden menilai cukup lembut, dan 1 responden menilai lembut. Untuk mie base genep 2 terdapat 2 responden yang menilai sangat lembut, 2 responden menilai cukup lembut, 24 responden menilai lembut, dan 2 responden menilai tidak lembut. Dari hasil penilaian berdasarkan tekstur terlihat bahwa nilai tertinggi untuk tekstur adalah mie base genep 1 yaitu sebesar 4.6 dari skala 5 (sangat lembut).

e) Penampilan Fisik

Hasil dari kuesioner yang diterima dari 30 panelis untuk menilai penampilan fisik pada produk inovasi mie substitusi tepung oat dengan cumi bumbu base genep dengan nilai 1 = sangat tidak menarik, 2 = tidak menarik, 3 = menarik, 4 = cukup menarik, dan 5 = sangat menarik. Untuk mie base genep 1 terdapat 11 responden yang menilai sangat menarik, 18 responden menilai cukup menarik, dan 1 responden menilai enak. Untuk mie base genep 2 terdapat 2 responden yang menilai sangat menarik, 1 responden menilai cukup menarik, 21 responden menilai menarik, dan 3 responden menilai tidak menarik. Dari hasil penilaian berdasarkan fisik terlihat bahwa nilai tertinggi untuk penampilan fisik adalah mie base genep 1 yaitu sebesar 4,8 dari skala 5 (sangat menarik).

Dari hasil penilaian organoleptik oleh panelis acak, didapatkan hasil mie base genep yang terbaik adalah mie base genep 1 dengan hasil penilaian rasa 4,3 dari skala 5 (sangat enak), aroma sebesar 4,2 dari skala 5 (sangat enak), warna sebesar 4,4 dari skala 5 (sangat menarik), tekstur sebesar 4.6 dari skala 5 (sangat lembut), penampilan fisik sebesar 4,8 dari skala 5 (sangat menarik).

## **KESIMPULAN DAN SARAN**



## **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil formulasi dan penilaian dari konsumen, inovasi mie substitusi tepung oat dengan cumi bumbu base genep dapat disimpulkan sebagai berikut:

Dari hasil formulasi inovasi mie substitusi tepung oat dengan cumi bumbu base genep dapat dikatakan berhasil dengan formulasi resep 1 yaitu sebagai berikut: cumi 2 pcs, bawang merah 50 gr, sereh 4 pcs, kencur 3 pcs, daun jeruk 7 pcs, cabai rawit 25 gr, garam 3 gr (secukupnya), kadu jamur 3 gr (secukupnya), lada 3 gr (secukupnya), penyedap rasa 3 gr (secukupnya), ebi 1 pcs, oat meal 5 sdm, garam 3 gr (secukupnya), telur 1 pcs. Jadi formulasi yang diterima konsumen adalah pada formulasi resep 1.

Penilaian konsumen terhadap produk inovasi mie substitusi tepung oat dengan cumi bumbu base genep dapat diterima oleh masyarakat dari segi rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan fisik. Dari hasil penilaian organoleptik oleh panelis acak, didapatkan hasil mie base genep yang terbaik adalah mie base genep 1 dengan hasil penilaian rasa 4,3 dari skala 5 (sangat enak), aroma sebesar 4,2 dari skala 5 (sangat enak), warna sebesar 4,4 dari skala 5 (sangat menarik), tekstur sebesar 4,6 dari skala 5 (sangat lembut), penampilan fisik sebesar 4,8 dari skala 5 (sangat menarik). Sehingga dapat disimpulkan bahwa produk inovasi mie substitusi tepung oat dengan cumi bumbu base genep ini dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

## **Saran**

Berdasarkan hasil yang didapat mulai dari eksperimen dan pengamatan, berikut adalah saran yang diberikan:

1. Diharapkan jika melakukan penelitian selanjutnya dapat lebih meningkatkan aspek tekstur mie.
2. Diharapkan jika melakukan penelitian selanjutnya dapat lebih meningkatkan aspek penampilan fisik mie.
3. Diharapkan jika melakukan penelitian selanjutnya dapat mengurangi kadar garam agar tidak terlalu asin.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Dewi, Ayu Eka Laksmi, & Agung, A. (2020). Pengaruh Penambahan Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Mutu Organoleptik, Kapasitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Mie Basah. Disertasi Poltekkes Denpasar, 1689–1699.

Ghozali 2016. (2017). Desain Penelitian Kuantitatif & Kualitatif. 32–42.

Hoffman, D. W. (n.d.). Studi Pengolahan Cumi-Cumi (Loligo sp.) Asin Kering Dihubungkan Dengan Kadar Air Dan Tingkat Kesukaan Konsumen, (24-32).

- Jevitasari et all. (2018). Flakes Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu, Tepung Oatmeal Dan Tepung Kacang Hijas Sebagai Alternatif Sarapan Pagi. *Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*, 53, 8–48. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/506>
- Nabila, A. R. (2017). Laporan Tugas Akhir Pembuatan Mie Dengan Campuran Serbuk Dasn Kelor (*Moringa oleifera* L.). *Universitas Sebelas Maret*, 1(1), 1–49. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/75725/laporan-tugas-akhir-pembuatan-mie-dengan-campuran-serbuk-dasn-kelor-moringa-oleifera-l>
- Novita, Y., Athaillah, T., Husin, H., & (2022). Produk Inovasi Mie Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Desa Babul Makmur, Kecamatan Simeulue Barat. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 3(1), 133–139.
- Purnama, S. (2016). Metode Penelitian Dan Pengembangan (Pengenalan Untuk Mengembangkan Produk Pembelajaran Bahasa Arab). *LITERASI (Jurnal Ilmu Pendidikan)*, 4(1), 19. [https://doi.org/10.21927/literasi.2013.4\(1\).19-32](https://doi.org/10.21927/literasi.2013.4(1).19-32)
- Septiohadi, R. (2015). Ruang Lingkup Food and Beverage Department. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 5–24.
- Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Purposive Sampling. *Metode Penelitian Kuantitatif*, 17, 43.
- Surakarta, U. M., & Surakarta, K. (2020). Proposal Inovasi Mie Gedebog Pisang Kaya Serat Dan Pencegah.
- Syariah, K. B., & Ilmu, G. (n.d.). Analisis struktur kovarians indikator terkait kesehatan pada lansia yang tinggal di rumah, dengan fokus pada rasa subjektif terhadap kesehatan. *September 2016*, 1–6.
- Tiffani, A., Ningsih, C., & Kusuma, M. (2017). Inovasi Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijas Terhadap Daya Terima Konsumen. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(1), 51–58. <https://doi.org/10.17509/gastur.v4i1.22211>
- Warawardhana, D., & Maharani, Y. (2014). *Indonesia Culinary Center*. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Senirupa Dan Desain*, 2(1), 1–6.
- Yusnita, H., & Yulianto, A. (2023). Upaya Food & Beverage Restasrant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product. *Jurnal Khasanah Ilmu*, IV(1), 67–81. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/download/513/406>