



Cemilan Gabin Fla Berbagai Varian Rasa

Marsanda Sahar ¹⁾*, Nirmala ¹⁾, Nurul Yusri ¹⁾, Kiki Fatmawati ¹⁾, Fahira ¹⁾, Sapar ¹⁾

¹Program Studi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Palopo. Kota Palopo, Indonesia..

Diterima: 23 April 2024

Direvisi: 22 Mei 2024

Disetujui: 31 Mei 2024

Abstrak

Pemanfaatan Biskuit Gabin menjadi produk makanan kreatif yang bernilai jual. Tujuan program kreativitas mahasiswa-kewirausahaan (PKM-K) diharapkan membangkitkan motivasi mahasiswa untuk berwirausaha dalam mengolah biskuit Gabin sebagai cemilan kekinian yang mampu membangkitkan nilai jual di masyarakat. Metode pelaksanaan dari program ini adalah input, proses (produksi), output dan evaluasi. Hasil program ini adalah input, melakukan survei pasar untuk mengetahui kondisi pasar. Selanjutnya adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan dijalankan. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi. Proses (produksi), proses pembuatan Gabin Fla mulai dari persiapan bahan dan alat sampai Gabin Fla siap dipasarkan. Output, yaitu hasil kreatifitas Gabin Fla yang siap dikonsumsi dan dipasarkan kepada konsumen. Yang terakhir adalah evaluasi, yaitu tahapan ini dilaksanakan pada saat produksi produk Gabin Fla telah selesai dilakukan. Pada tahap ini akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak merasa puas mengonsumsi produk kami. Kesimpulan program PKM-K pemanfaatan biskuit gabin menjadi produk makanan Gabin Fla berbagai varian rasa yang bernilai jual dapat memberikan keterampilan kepada mahasiswa untuk tetap inovatif dan kreatif, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk praktik wirausaha dengan pemahaman konsep wirausaha yang komprehensif, dan membangun semangat mahasiswa untuk tetap berbisnis.

Kata kunci: gabin; gabin fla; makanan; susu; wirausaha.

Cemilan Gabin Fla Berbagai Varian Rasa

Abstract

Utilization of Gabin Biscuits into creative food products with selling value. The aim of the student-entrepreneurship creativity program (PKM-K) is expected to raise students' motivation to become entrepreneurs in managing Gabin biscuits as a contemporary snack that can generate selling value in the community. The implementation methods of this program are input, process (production), output and evaluation. The results of this program are input, conducting market surveys to determine market conditions. Next is a feasibility study of the business to be run. The final stage is selecting materials and providing a place as well as facilities and infrastructure to support the production process. Process (production), the process of making Gabin Fla starting from preparing materials and tools until Gabin Fla is ready to be marketed. Output, namely the results of Gabin Fla's creativity which are ready to be consumed and marketed to consumers. The final one is evaluation, namely this stage is carried out when production of the Gabin Fla product has been completed. At this stage we will review what shortcomings make consumers dissatisfied with consuming our products. The conclusion of the PKM-K program is that the use of Gabin biscuits into Gabin Fla food products with a variety of marketable flavors can provide students with the skills to remain innovative and creative, provide opportunities for students to practice entrepreneurship with a comprehensive understanding of entrepreneurial concepts, and build student enthusiasm to remain doing business.

Keywords: *gabin; gabin fla; food; milk; entrepreneurship.*

* Korespondensi Penulis. E-mail: marsyandas41@gmail.com

PENDAHULUAN

Kue gabin merupakan jenis biskuit yang dibuat dengan susu. Kue gabin sering dibuat dan dinikmati langsung setelah diberi isian di antara dua kuenya dan digoreng deep fry hingga kering. Rasanya sedikit manis dan ada juga rasa asin dan gurih. Isian beragam, mulai dari fla susu hingga tape yang dihaluskan (Agustina & Sukerni, 2021). Makanan populer berperan penting dalam meningkatkan nutrisi masyarakat, menjadikannya target pasar yang berkembang dalam dunia kesehatan. Biskuit, salah satu contohnya, sangat diminati karena memiliki umur simpan yang panjang, harga yang ekonomis, dan beragam rasa. Hal ini menyebabkan peningkatan pesat dalam produksi dan konsumsi biskuit di seluruh dunia, dengan konsumsi per kapita tertinggi mencapai sekitar 13 kg per tahun (Raihan & Makkiyah, 2024)

Tepung tapioka memiliki kandungan protein yang lebih rendah dibandingkan tepung talas, hal ini disebabkan karena kedua bahan dasar biskuit tersebut berbeda. Ketika kandungan protein tepung tapioka meningkat, jumlah gluten yang ditambahkan ke tepung tapioka juga meningkat (Ismail et al., 2023). Kadar amilopektin tepung tapioka yang tinggi dapat membuat produk cenderung menghasilkan tekstur yang lebih renyah, sifatnya yang larut dalam air dapat dijadikan bahan untuk pengisi serta dapat menjadi pengikat untuk memperoleh tekstur produk yang kompak dan elastis dalam industri makanan (Ismail et al., 2023)

Kualitas suatu bahan pangan dapat diukur dari mutu mikrobiologisnya, salah satu cara untuk mengujinya adalah dengan menggunakan metode *Total Plate Count* (TPC). Pengujian dengan metode TPC dapat menggunakan media NA (*Nutrient Agar*) yang diinkubasi sebanyak dua kali selama 24 jam pada suhu 37°C (Lathifah, 2016). Protein merupakan *makromolekul* yang tersusun dari bahan dasar seperti asam amino. Asam amino yang menyusun protein ada 20 macam. Protein terdapat dalam sistem hidup semua organisme baik yang berada pada tingkat rendah maupun organisme yang tingkat tinggi. Protein mempunyai fungsi utama yang kompleks di dalam semua proses biologi (Katili, 2009).

Gizi juga salah satu faktor penentu utama dalam kualitas Sumber Daya Manusia. Status gizi yang baik akan mempengaruhi sebuah proses pertumbuhan dan perkembangan seorang anak, salah satunya dapat meningkatkan kemampuan intelektual seorang anak yang akan berdampak pada prestasi belajar di sekolah (Sa'adah et al., 2014). Permasalahan gizi pada dasarnya merupakan permasalahan kesehatan masyarakat, namun tidak dapat diatasi melalui pendekatan medis atau pelayanan kesehatan saja. Ketika salah satu unsur hara kekurangan, maka unsur hara yang lain juga mengalami kekurangan. Misalnya, kekurangan *magnesium* dan *zinc* dapat menyebabkan *anoreksia*, sehingga mengakibatkan kekurangan nutrisi lain seperti protein (Suryani, 2017)

Warisan makanan tradisional merupakan ciri khas daerah yang berbeda dengan daerah lainnya. Untuk mengangkut pangan diperlukan wadah berupa kemasan. Paket yang digunakan sebagai oleh-oleh harus memiliki keunikan agar dapat membedakannya dengan paket lain dan menunjukkan identitasnya. Salah satu perbedaannya terletak pada atribut kemasan dari segi visual. Tampilan visual menjadi hal pertama yang menarik perhatian pelanggan dan mempengaruhi keputusan pembeliannya (Hidayanto & Atmono, 2023)

Pada masa sekarang, dimana kemasan memiliki peranan penting dalam keberlangsungan usaha. Selain menjadi pelindung dalam produk, kemasan juga sebagai pemikat konsumen. Pembuatan desain kemasan yang menarik akan memberikan daya tarik yang lebih terhadap konsumen. Tujuan dari kemasan yang menarik akan memberikan pertimbangan bagi konsumen dengan melihat wadah dari produk tersebut (Ichsan & Putri,

2024). Kemasan merupakan salah satu elemen penting dalam proses pembangunan kesadaran akan sebuah brand (*brand awareness*), desain kemasan yang efektif merupakan perwujudan dari brand yang dibawanya, dan dapat membawa interaksi antara produk dengan target audien (*brand experience*) (Ni Luh Desi In Diana Sari, 2013)

Desain kemasan yang baik juga harus dapat mencerminkan citra sebuah brand (*brand image*), menampilkan sisi berimbang antara fungsi dan personalitas, selain sekedar terlihat menarik dan menonjol di mata target audien (Dusauw et al., 2023). Kemasan sebagai bagian dari desain komunikasi visual memiliki elemen-elemen yang dapat dijadikan sebagai strategi komunikasi produk. Dalam hal ini elemen visual kemasan yang dijadikan daya tarik, berfungsi sebagai media komunikasi yang menjelaskan segala sesuatu tentang produk kepada target audien (Putri, 2019)

Makanan tradisional muncul karena keperluan rakyat, yang dihasilkan dari generasi ke generasi secara turun temurun yang masih diproduksi sampai saat ini. Makanan tradisional tersebut bisa juga merupakan warisan budaya sesuatu daerah, karena produk tersebut bisa juga memiliki ciri utama budaya daerah yang bersangkutan. Tiap daerah memiliki makanan tradisional sendiri sendiri yang khas. Salah satu contohnya adalah kue gabin dari Samarinda (Hidayanto & Atmono, 2023). Salah satu makanan ringan atau snack yang paling populer di masyarakat adalah biskuit. Produk kering ini tidak memiliki banyak air. Biskuit dibuat dengan memanggang adonan tepung terigu dengan bahan makanan lain atau tanpa bahan pangan yang diizinkan. Kue kering berbentuk kecil dan sangat manis dengan bahan dasar tepung terigu, margarine, gula halus, dan kuning telur disebut biskuit (Irferamuna et al., 2019). Hal ini dapat dicapai karena biskuit crackers tersedia di hampir semua toko makanan kecil di kota hingga warung-warung di desa. Seperti yang ditunjukkan di atas, hampir semua lapisan masyarakat sudah sangat terbiasa menikmati biskuit crackers (Wahyu et al., 2013). Crackers merupakan makanan yang dikonsumsi oleh berbagai kalangan usia. Kandungan karbohidrat dan gulanya yang sangat tinggi membuat biskuit sering disantap sebagai camilan atau sarapan pagi. Namun kandungan protein pada banyak produk crackers yang umum tersedia di pasaran sangat rendah dan mungkin hanya mencapai sekitar 5 hingga 8% dari RDA protein per porsi (Ernisti et al., 2019).

Kunci sukses dalam pengembangan dan menjalankan sebuah inovasi atau program tentunya terletak pada kualitas sumber daya manusia (SDM). Oleh karena itu, peningkatan kualitas SDM merupakan hal penting yang harus dipikirkan secara sungguh-sungguh. Usaha peningkatan kualitas SDM dapat melalui sebuah pelatihan-pelatihan kecil yang nantinya dapat melahirkan masyarakat yang kreatif dan inovatif (Tirtoni et al., 2021). Salah satunya bisa dilihat dari ragam kuliner jajanan pasar atau kuliner tradisional yang semuanya menunjukkan eratnya hubungan saling menguntungkan yang dibangun oleh masyarakat dengan alam lainnya. Jajanan pasar atau kue tradisional adalah jajanan yang selalu banyak dikenal orang dan merupakan bisnis sepanjang masa dalam masyarakat kita Walaupun keberadaannya selalu banyak dijual di pasar akan tetapi kue tradisional ini bukan berarti tidak memiliki prospek atau tidak menguntungkan (Winarti et al., 2022)

Komunitas ibu PKK di desa anggaswangi memiliki sebuah peluang untuk menjadi sebuah gerakan ekonomi pedesaan yang nantinya bergerak pada bidang UMKM, Di mana mereka bisa melakukan sebuah tindakan survive melalui sebuah kegiatan ekonomi kecil berbasis kerakyatan yang ditopang oleh kearifan lokal masyarakat setempat melalui pemanfaatan keterampilan mereka dalam mengolah kudapan kue menjadi bernilai lebih melalui sebuah inovasi (Setyawati et al., 2021). Kondisi tersebut menciptakan peluang untuk membuat produk biskuit yang kaya protein sehingga dapat menjadi makanan fungsional.

Makanan fungsional merupakan suatu bahan makanan yang memberikan efek menyehatkan dan mengurangi resiko timbulnya penyakit pada tubuh (Wulandari et al., 2019)

Bidang pemasaran berperan besar dalam merealisasikan rencana usaha, hal ini dapat dilakukan jika perusahaan ingin mempertahankan dan meningkatkan penjualan produk atau jasa yang mereka produksi. Penerapan strategi pemasaran yang akurat melalui pemanfaatan peluang dalam meningkatkan penjualan diharapkan mampu mempertahankan dan sekaligus meningkatkan posisi atau kedudukan perusahaan di pangsa pasarnya (Rahmatullah & Nurdin, 2022)

Tujuan dan manfaat kegiatan PKM-K ini untuk membangkitkan motivasi mahasiswa dalam berwirausaha dalam mengolah biscuit gabin menjadi jajanan yang memiliki beragam rasa dan di sukai di kalangan masyarakat. Mahasiswa dapat menciptakan peluang usaha baru dan tentunya dapat mengurangi pengangguran.

METODE

Sasaran pelaksanaan kegiatan program ini adalah Dosen, Mahasiswa Muhammadiyah Palopo, dan terkhusus Masyarakat di kota Palopo. Lokasi kegiatan PKM-K ini kami pusatkan di daerah Kota Palopo, selain di lokasi ini mampu menyediakan bahan dengan mudah dan maksimal, banyaknya tempat usaha kecil seperti café, kedai di pinggir jalan yang menjual berbagai macam cemilan dan aneka makanan serta banyaknya masyarakat yang memiliki sifat konsumtif, yang menjadi sasaran kami terhadap produk gabin fla ini dan kami harap bisa di terima dengan baik. Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan usaha ini adalah berdasarkan input, proses, output (produk), dan evaluasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat. Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan, studi kelayakan ini dilakukan agar kami dapat mengetahui perkiraan usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Pada tahap ini, analisis ekonomi sangat diperlukan agar kami dapat melihat keuntungan kedepannya sehingga potensi usaha ini dapat diketahui jangka peluang usaha kami. Tahap terakhir yaitu pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi, pada tahap ini ditujukan untuk langkah awal yang harus dilakukan untuk membangun usaha jajanan gabin fla berbagai varian rasa.

Kegiatan pembuatan gabin fla berbagai varian rasa dilakukan dengan kondisi: (1) semua bahan yang di perlukan dapat di beli di pasar sentral palopo atau di berbagai toko bahan kue yang ada di kota palopo; (2) alat sendiri bisa di temukan di toko-toko terdekat; (3) menyiapkan semua bahan, campurkan tepung terigu, kuning telur, margarin, gula pasir, susu kental manis, air dan garam, aduk hingga tidak ada lagi gumpalan, lalu masak dengan api sedang, aduk terus hingga mengental dan kalis, setelah itu dinginkan, kemudian ambil satu keping malkis isi dengan fla susu yang sudah di dinginkan, setelah itu ditutup kembali dengan satu keping malkis diatasnya, ratakan dan lakukan hingga selesai, panaskan minyak, lalu olesi telur di setiap sisi, dan goreng sebentar saja hingga kecoklatan (sedang) dan matang, potong kue gabin menjadi 2 bagian lalu sajikan menggunakan topping sesuai selera.

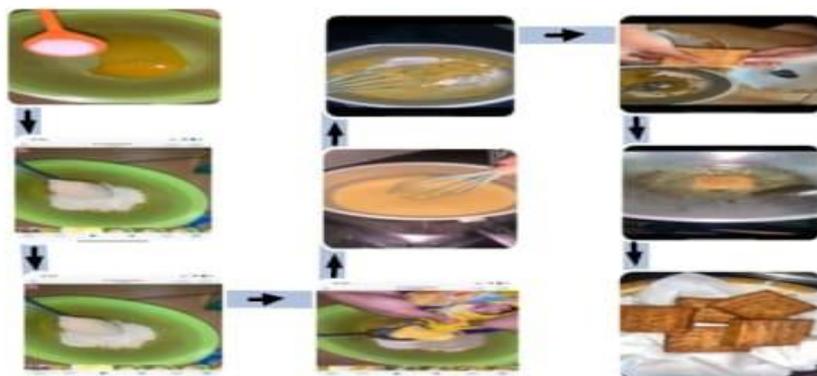
Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah gabin fla berbagai varian rasa yang gurih dan sehat, jajanan ini dapat di konsumsi mulai dari anak-anak sampai orang dewasa, di zaman ini seperti yang kita ketahui banyaknya jajanan yang ditemukan memiliki bahan pengawet yang tinggi, tentunya itu tidak baik pada kesehatan manusia apalagi anak-anak bias mempengaruhi tumbuh kembangnya, oleh karena itu kami berinisiatif membuat jajanan yang sehat yaitu gabin fla.

Selanjutnya tahap evaluasi, tahapan ini akan dilaksanakan pada saat produksi gabin fla dilakukan. Pada tahap ini meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak menyukai produk kami, serta hal-hal yang mungkin mengakibatkan usaha kami berpotensi tidak mencapai keuntungan dan perkembangan yang sudah kami rencanakan. Pada saat uji coba ini dicari data respon, reaksi, atau komentar dari konsumen. Hasil uji coba digunakan untuk memperbaiki produk. Setelah produk diperbaiki kemudian diujikan kembali sampai memperoleh hasil efektif. Kegiatan develop ini dilakukan dengan cara membuat produk yang telah dikembangkan kemudian diujikan kepada beberapa panelis semi terlatih yaitu mahasiswa yang telah menempuh mata kuliah Pengendalian Mutu Pangan serta beberapa expert atau dosen yang ahli dalam bidang boga kritik dan saran yang ditampung untuk memperbaiki resep dan perbaikan sebelum dilakukan tahap akhir, yaitu dissemination.



Gambar 1. Bahan Dan Alat Yang Digunakan

Proses pembuatan gabin fla dengan aneka topping yaitu dengan mencampurkan tepung terigu, kuning telur, margarin, gula pasir, susu kental manis, air dan garam; aduk hingga tidak ada lagi gumpalan; lalu masak dengan api sedang, aduk terus hingga mengental dan kalis; setelah kalis, matikan dan dinginkan; Kemudian ambil satu keping malkis, lalu isi dengan fla susu yang sudah di dinginkan, setelah itu ditutup kembali dengan satu keping malkis di atasnya, ratakan dan lakukan hingga selesai; panaskan minyak, lalu olesi telur di setiap sisi, dan goreng; goreng sebentar saja hingga kecoklatan (sedang); angkat dan tiriskan; potong kue gabin menjadi 2 bagian lalu sajikan menggunakan topping sesuai selera.



Gambar 2. Proses Pembuatan Gabin Fla

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa di bidang kewirausahaan (PKM-K) yaitu Gabin Fla dengan berbagai varian rasa, cemilan ini berbentuk persegi dengan tekstur renyah diluar dan lembut didalam dan memiliki isian fla susu.



Gambar 3. Output Produk

Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan yang membuat para konsumen tidak cocok dengan rasa yang kami buat, mengkonsumsi produk kami serta kekurangan yang mengakibatkan usaha kami berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan. Evaluasi tersebut diantaranya, evaluasi kualitas produk, dan bahan-bahan yang kami gunakan. Evaluasi biaya pembuatan produk, evaluasi harga jual produk gabin fla, dan evaluasi tempat pemasaran produk. Berikut adalah dokumentasi pemasaran produk Gabin Fla secara offline dan online.



Gambar 4. Dokumentasi Pemasaran Secara Offline Dan Online

KESIMPULAN

Untuk membangkitkan motivasi mahasiswa dalam berwirausaha dalam mengelolah biskuit gabin menjadi jajanan yang memiliki beragam rasa dan di sukai di kalangan masyarakat, mahasiswa dapat menciptakan peluang usaha baru dan tentunya dapat mengurangi pengangguran. Usaha yang kami buat yaitu gabin fla dengan aneka topping, jajanan yang cocok di lidah anak-anak maupun orang dewasa. Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat, selanjutnya pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi, ini ditujukan untuk langkah awal yang harus dilakukan untuk membangun usaha jajanan gabin fla berbagai varian rasa. Demi terwujudnya mahasiswa yang kreatif untuk

mendirikan suatu usaha. Saran dalam kegiatan PKM-K, produk gabin fla ini perlu berinovasi, dan meningkatkan kreativitas agar usaha ini memiliki jangka panjang yang lebih baik, dan kami harap bisa membuka peluang kerja untuk orang di sekitar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih sebesar-besarnya kepada segenap rekan tim yang terlibat dalam proses pembuatan artikel dan produk ini sehingga dapat terselesaikan tepat waktu, serta ucapan terimakasih juga kepada teman-teman dan senior-senior yang sempat meluangkan waktunya untuk membantu dalam memberi saran maupun kritikan untuk produk yang kami, guna untuk menjadi acuan dan motivasi bagi kami dalam pembuatan produk selanjutnya

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, M. D. P., & Sukerni, N. K. (2021). Pemberdayaan Masyarakat di Masa Pandemi Melalui Pelatihan Usaha Pembuatan Kue (UKM) dan Penyusunan Buku Laporan Keuangan di Desa Peliatan, Ubud, Bali. *Jurnal Sewaka Bhakti*, 6(1), 22–29.
- Dusauw, E., Mangantar, M., & Pandowo, M. H. C. (2023). the Impact of Sensory Marketing on Consumer Behavior At Starbucks Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 11(1), 138–146. <https://doi.org/10.35794/emba.v11i1.45579>
- Ernisti, W., Riyadi, S., & Jaya, F. M. (2019). Karakteristik Biskuit (Crackers) Yang Difortifikasi Dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 13(2). <https://doi.org/10.31851/jipbp.v13i2.2855>
- Hidayanto, A. F., & Atmono, Y. F. S. (2023). Analisis Visual Kemasan Kue Gabin Samarinda Untuk Pengembangan Desain Kemasan. *Meraki: Journal of Creative Industries*, 1(1), 12–22. <https://doi.org/10.24123/meraki.v1i1.5975>
- Ichsan, M., & Putri, N. S. (2024). *Peningkatan Kualitas Produk UMKM Kaidah Snack Melalui Digital Marketing , Upgrading Kemasan , dan Legalitas Produk Improving The Quality of Snack MSME ' s Products Through Digital Marketing , Packaging Upgrading , and Product Legality*. 4(1), 18–23. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v4i1.11663>
- Irferamuna, A., Yulastri, A., & . Y. (2019). Formulasi Biskuit Berbasis Tepung Jagung Sebagai Alternatif Camilan Bergizi. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 8(2), 221. <https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v8i2.21999>
- Ismail, N. M., Bait, Y., & Kasim, R. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Biskuit Bebas Gluten. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(01), 32–44. <https://doi.org/10.37905/jjft.v5i01.17203>
- Katili, A. S. (2009). Struktur Dan Fungsi Protein Kolagen. *Jurnal Pelangi Ilmu*, 2(5), 19–29.
- Lathifah, U. (2016). Pengaruh Konsentrasi Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* Var *Amarum*) dan Lama Penyimpanan Terhadap Jumlah Mikroba Pada Susu Sapi. *Jurnal Universitas Muhamadiyah Surakarta*, 1–10.
- Ni Luh Desi In Diana Sari. (2013). Kemasan Komunikasi. *Elemen Visual Kemasan Sebagai Strategi Komunikasi Produk*, 6, 43–52.

- Putri, S. A. (2019). Desain Kemasan untuk Mendukung Pemasaran Produk Olahan Pangan Kelompok Wanita Tani Kreatif Permata. *Charity*, 2(1), 0–1. <https://doi.org/10.25124/charity.v2i1.2143>
- Rahmatullah, F., & Nurdin, H. (2022). Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Nilai Penjualan Pada Cv. Jaya Mantap Perkasa Kota Bima Marketing Strategy in Increasing Sales Value in Cv. Jaya Mantap Perkasa Kota Bima. *Jurnal Dimensi*, 11(1), 22–36. <https://doi.org/10.33373/dms.v11i1.3204>
- Raihan, R. U., & Makkiyah, F. A. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(1), 54–60. <https://doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v8i1.3243>
- Sa'adah, R. H., Herman, R. B., & Sastri, S. (2014). Hubungan Status Gizi dengan Prestasi Belajar Siswa Sekolah Dasar Negeri 01 Guguk Malintang Kota Padangpanjang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 3(3). <https://doi.org/10.25077/jka.v3i3.176>
- Setyawati, E., Nurasmı, N., & Irnawati, I. (2021). Studi Analisis Zat Gizi Biskuit Fungsional Subtitusi Tepung Kelor dan Tepung Ikan Gabus. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(1), 94–104. <https://doi.org/10.35816/jjiskh.v10i1.516>
- Suryani, L. (2017). Faktor Yang Mempengaruhi Status Gizi Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Payung Sekaki. *JOMIS (Journal of Midwifery Science)*, 1(2), 47–53.
- Tirtoni, F., Rahmawati Fitriatien, S., Artikel Abstrak Kata kunci, I., Kue Pie Susu, P., & Handsanitizer Alami Lidah Buaya, H. (2021). Pemberdayaan Masyarakat UMKM Desa Anggaswangi Melalui Inovasi Pembuatan Kue Pie Susu Jamu Dan Hand Handsanitizer Alami Lidah Buaya Pada Saat Pandemi Covid 19. *Kanigara Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 115–122.
- Wahyu, D. P. E., Razak, M., & Suwita, I. K. (2013). Subtitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Nilai Energi, Mutu Kimia, dan Mutu Organoleptik Biscuit Crackers untuk Balita KEP. *Jurnal Ilmiah*, 25(2), 125–134.
- Winarti, H. T., Mustangin, M., Aulia, E. H., & Alya, N. (2022). Pelatihan Keterampilan Pengolahan Buah Cempedak untuk Jajanan Pasar Bagi Ibu PKK RT 03 Mugirejo. *International Journal of Community Service Learning*, 6(2), 167–174. <https://doi.org/10.23887/ijcsl.v6i2.45080>
- Wulandari, Herpai, Lestari, S. D., & Putri, R. M. (2019). Karakteristik Fisiko-Kimia Biskuit Dengan Fortifikasi Tepung Belut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 246–254.