

# Inovasi Cookies dan Cokelat Berbasis Keripik Tempe Bagi Warga PKK Desa Drono Klaten

**Binardo Adi Seno Mawarno<sup>\*1</sup>, Karina Bianca Lewerissa<sup>2</sup>, Nurhalimah Umiyati<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan Program Sarjana Terapan, Universitas Duta Bangsa Surakarta, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga, Indonesia

<sup>3</sup>Pemerintah Desa Drono, Kecamatan Ngawen, Kabupaten Klaten, Indonesia

e-mail: <sup>1</sup>[binardo\\_adiseno@udb.ac.id](mailto:binardo_adiseno@udb.ac.id), <sup>2</sup>[karina.lewerissa@uksw.edu](mailto:karina.lewerissa@uksw.edu),  
<sup>3</sup>[pemerintahdesadrono@gmail.com](mailto:pemerintahdesadrono@gmail.com)

## **Abstrak**

*PKK Desa Drono, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah memiliki sekelompok warga yang berprofesi sebagai perajin keripik tempe. Sayangnya, tidak semua hasil produksi selalu habis di pasaran. Seiring dengan lamanya penyimpanan, maka keripik tempe akan mengalami penurunan mutu seperti tekstur yang tidak renyah dan mulai tidak utuh (hancur). Oleh karenanya, perlu adanya pemanfaatan keripik tempe menjadi produk samping yang juga bernilai ekonomi tinggi sekaligus dapat diterima pasar segala usia. Inovasi kue kering berupa cookies dan cokelat keripik tempe dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat kepada ibu-ibu PKK Desa Drono. Tahap kegiatan meliputi penyuluhan tentang inovasi pangan, pembuatan produk kue kering dan cokelat menggunakan keripik tempe produksi warga serta evaluasi produk dan kegiatan melalui pembagian kuesioner di akhir sesi. Masyarakat sasaran terlihat antusias dalam praktik pengolahan serta menilai bahwa kegiatan memberikan manfaat berupa tambahan pengetahuan dan ketrampilan dalam inovasi produk berbasis keripik tempe. Kegiatan diakhiri dengan evaluasi produk sekaligus melakukan penghitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) sebagai langkah awal masyarakat sasaran menindaklanjuti program pengabdian kepada masyarakat ini. Sebanyak 88% peserta puas dengan kegiatan yang dilakukan sehingga dalam jangka panjang, inovasi olahan keripik tempe dapat menjadi produk komersial untuk meningkatkan perekonomian masyarakat.*

*Kata kunci : cokelat, cookies, keripik tempe*

## **1. PENDAHULUAN**

. Desa Drono yang terletak di Kecamatan Ngawen, Klaten Jawa Tengah memiliki 47 RT. Pertemuan ibu-ibu PKK lintas RT sering dilakukan untuk menjembatani kegiatan warga terkait dengan perwujudan pembangunan nasional dari, oleh dan untuk masyarakat. Salah satu tujuan dalam kegiatan PKK adalah peningkatan perekonomian di tingkat keluarga, sehingga terbentuklah sentra-sentra industri rumah tangga dalam bentuk Usaha Mikro Kecil dan menengah (UMKM) yang digawangi oleh ibu-ibu PKK di desa Drono. Keberadaan UMKM selain berperan dalam pengembangan ekonomi lokal, juga penyedia lapangan kerja sekaligus penyangga perekonomian nasional [1]. Jenis usaha yang digeluti oleh ibu-ibu PKK Desa Drono antara lain sebagai perajin kerupuk gendar, tempe dan juga keripik tempe. Terdapat lebih dari 10 perajin yang telah merintis usaha skala rumah tangga UMKM di bidang tempe dan keripik tempe. Menurut SNI 2602 tahun 2018, keripik tempe adalah makanan yang dibuat dari tempe kedelai berbentuk lempengan atau irisan tipis dengan proses penggorengan dan atau proses

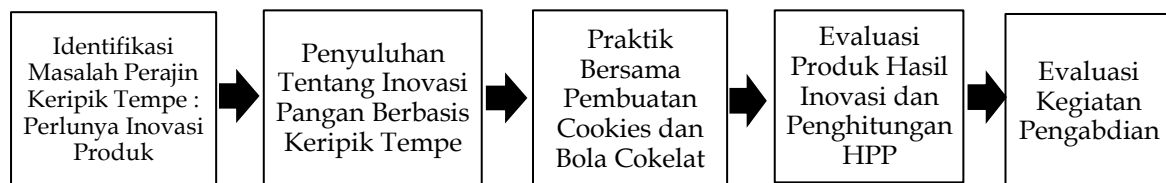
pengeringan lainnya sehingga diperoleh produk bertekstur renyah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan [3].

Produk keripik tempe ini selain mudah dibuat, yaitu dengan cara mengiris tempe tipis melebar, dibaluri tepung kemudian digoreng [4], juga merupakan salah satu cemilan yang disukai oleh masyarakat serta merupakan bentuk antisipasi permasalahan bagi perajin tempe yang berumur simpan pendek. Dibandingkan dengan tempe, produk keripik tempe memang memiliki umur simpan yang relatif panjang terkait dengan rendahnya kandungan air. Kelemahan dari produk keripik tempe adalah teksturnya yang mudah hancur dan seiring berjalannya waktu menjadi tidak renyah (melempem) serta permasalahan ketengikan terkait dengan oksidasi minyak yang digunakan untuk menggoreng [5]. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam inovasi produk secara berkelanjutan merupakan permasalahan yang sering dihadapi oleh sebagian besar UMKM, termasuk pelaku usaha di desa Drono. Padahal pengembangan produk selain bertujuan untuk mengantisipasi titik jenuh suatu produk di pasaran juga penting untuk keberlangsungan bisnis terkait dengan loyalitas konsumen [2].

Selama ini keripik tempe yang diproduksi hanya dipasarkan langsung dan belum ada inovasi ataupun bentuk pengolahan lain untuk meningkatkan penjualan. Oleh karenanya, pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan tentang inovasi produk pangan serta ketrampilan berupa pengolahan keripik tempe menjadi produk kue kering (cookies) dan bola coklat sebagai bentuk inovasi produk bernilai tinggi. Pemilihan produk inovasi ini didasarkan pada teknologi sederhana tepat guna yang mudah diaplikasikan oleh warga PKK serta memiliki segmen pasar yang luas karena dapat diterima dan dikonsumsi semua golongan usia, mulai dari anak, remaja, dewasa hingga lanjut usia [6].

## 2. METODE

Kegiatan inti pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 28 September 2024 pukul 13.00 –16.00 WIB bertempat di ruang kelas KB Taman Ceria, Desa Drono dengan masyarakat sasaran ibu PKK Desa Drono sebanyak 50 orang. Secara garis besar tahapan pelaksanaan kegiatan sesuai dengan Gambar 1.



Gambar 1. Alur Pelaksanaan Kegiatan

Tahap awal kegiatan dilakukan melalui observasi dan proses diskusi dengan penggerak PKK dalam hal ini diwakili oleh Ibu Sekretaris Desa tentang permasalahan yang dihadapi oleh para perajin keripik tempe. Berdasarkan pertemuan ini didapatkan permasalahan utama yaitu tentang minimnya pengetahuan dan ketrampilan tentang inovasi produk pangan. Selanjutnya di tahap awal ini dilakukan koordinasi lebih lanjut mengenai mekanisme program pengabdian termasuk waktu dan tempat kegiatan, menyusun dan menyiapkan materi pelatihan serta memformulasi kue kering dan coklat sekaligus menjadi sampel yang bisa dilihat peserta kegiatan nantinya.

Tahap kedua adalah pelaksanaan kegiatan yang terbagi menjadi dua kegiatan utama yaitu 1). Penyuluhan tentang inovasi dan pengembangan produk, 2). Praktik pembuatan cookies dan bola coklat dengan menggunakan keripik tempe produksi warga desa (Gambar 2).



Gambar 2. Keripik Tempe Warga Desa Drono Yang Digunakan Sebagai Bahan Baku

Metode yang digunakan dalam kegiatan inti adalah metode ceramah, diskusi dan tanya jawab serta praktik bersama ke dalam kelompok kecil agar lebih efektif and efisien. Para peserta dibagikan modul pelatihan terlebih dahulu dan mendapatkan penjelasan selama diskusi awal. Modul pelatihan utamanya berisi informasi singkat mengenai bahan pangan lokal tempe dan inovasi produk turunannya serta bahan, takaran dan prosedur kerja pembuatan cookies dan cokelat keripik tempe seperti contoh yang terlihat dalam Gambar 3. Evaluasi produk dilakukan dengan membagikan kuesioner penerimaan produk dengan parameter produk secara keseluruhan (*overall*) serta rerata dan standar deviasi hasil penilaian dihitung secara statistik. Kegiatan diakhiri dengan penghitungan sederhana estimasi Harga Pokok Penjualan oleh masing-masing peserta serta diakhiri dengan evaluasi kegiatan. Perhitungan HPP dilakukan dengan dengan membagi total biaya produksi dengan jumlah produk yang dihasilkan. Total biaya produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya tidak langsung seperti gas dan peralatan. Sedangkan evaluasi kegiatan dilakukan dengan metode survei tingkat kepuasan peserta dengan membagikan kuesioner angka kepuasan menyeluruh kegiatan (tidak puas/cukup puas/puas/sangat puas).

**MODUL PELATIHAN**  
**PEMBUATAN PRODUK OLAHAN KERIPIK TEMPE**

Judul Kegiatan : Pembuatan Produk Olahan Keripik Tempe  
Lokasi : Desa Drono-Klaten  
Pelaksana : Binardo Adi Seno, S.TP., M.Sc (Universitas Duta Bangsa Surakarta)  
Karinna Bianca Lewerissa (Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga)

**Pendahuluan**

Tempe merupakan produk pangan fermentasi asli Indonesia yang terbuat dari kacang kedelai oleh peran kapang *Rhizopus oligosporus*. Menurut Astawan et al., 2021 dalam buku *Gastronomi 100\** Inovasi Tempe disebutkan bahwa terdapat tiga generasi produk tempe yaitu olahan tempe generasi pertama seperti **keripik dan kering tempe**, olahan tempe generasi kedua seperti nugget dan cookies hingga olahan tempe generasi ketiga yaitu produk komponen bioaktif tempe. Keripik tempe adalah jenis makanan ringan hasil olahan

tempe. Kadar protein keripik tempe cukup tinggi yaitu berkisar antara 23% – 25%. Kelemahan keripik tempe adalah produk mudah rusak dan hancur terutama karena benturan selama distribusi. Inovasi perlu dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah keripik tempe serta keberlanjutan industri tempe di Indonesia.

**Cookies Keripik Tempe**

**Alat dan Bahan**

Alat : oven, baskom, blender, mixer  
Bahan : keripik tempe, margarin, gula halus, telur, terigu protein rendah, susu bubuk, keju, baking powder

**Komposisi Bahan**

No	Jenis Bahan	Jumlah
1	Telur ayam	120 g
2	Gula halus	100 g
3	Telur	100 g
4	Terigu	100 g
5	Beras ketan	1 sendok
6	Keripik tempe	40 g
7	Margarin	50 g
8	Baking powder	10 g

Gambar 3. Tampilan Modul Pelatihan Yang Dibagikan Kepada Peserta

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta yang hadir berjumlah 50 orang terdiri dari ibu-ibu PKK baik yang berprofesi sebagai perajin tempe dan keripik tempe (10 orang) maupun ibu rumah tangga yang tertarik dengan pengolahan produk berbasis keripik tempe. Kegiatan dibuka oleh Ibu Kepala Desa

Drono, dilanjutkan dengan materi ceramah dan praktik bersama seperti yang ditunjukkan pada Gambar 3. Pada sesi awal, peserta diberikan beberapa pertanyaan terkait tentang seberapa jauh pengetahuan tentang inovasi, alasan mengapa perlu pengembangan produk dan inovasi apa yang akan dilakukan jika terdapat *raw material* berupa keripik tempe. Sebagian besar peserta belum memahami tentang penting dan ragam inovasi produk yang perlu dilakukan untuk keberlanjutan usaha. Setelah mendapatkan gambaran, peserta lebih memahami mengenai inovasi yang tidak hanya mencakup bentuk produk baru tetapi juga bisa berarti perluasan dalam hal rasa, ukuran, hingga kemasan yang akan mempengaruhi minat beli konsumen terhadap produk makanan [7]. Pada sesi praktik, peserta antusias dalam hal kemudahan mendapatkan bahan baku yang digunakan, peralatan yang dibutuhkan serta karakteristik produk akhir mengingat bahan baku yang digunakan adalah keripik tempe. Selain keripik tempe, bahan lain yang digunakan dalam kegiatan ini antara lain margarin, gula halus, tepung terigu, susu bubuk, cokelat, dan kacang seperti halnya pembuatan kue kering secara umum [8]. Partisipasi aktif yang terlihat dalam kegiatan ini merupakan bagian dari pengembangan diri yang akhirnya memunculkan kemandirian dalam memenuhi sekaligus memecahkan permasalahan [9].



Gambar 3. Kegiatan Inti Pengabdian Masyarakat di Desa Drono

Hasil inovasi produk yang dihasilkan oleh warga dapat dilihat pada Gambar 4. Rata-rata evaluasi terhadap tingkat kesukaan produk adalah suka hingga sangat suka yang diolah berdasarkan lembar kuesioner yang diisi masyarakat sasaran seperti ditunjukkan pada Tabel 1. Sistem skoring digunakan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk dari skala 1-5. Uji penerimaan melalui *hedonic test* adalah uji tingkat kesukaan seseorang terhadap suatu produk yang dikonsumsi dan merupakan bagian dari uji sensoris [10]. Seorang panelis akan memberikan penilaian menggunakan panca indera dan memberikan nilai (skor) pada range tertentu [11].



Gambar 4. Produk Akhir Berupa Cookies dan Bola Cokelat Berbasis Keripik Tempe

Tingkat penerimaan produk dapat dilihat dari warna, rasa, aroma dan tekstur dari kue kering dan bola coklat dan diakumulasi sebagai bentuk penerimaan produk utuh secara keseluruhan. Ciri khas kue kering secara umum adalah kandungan air yang rendah sehingga menghasilkan tektur yang renyah, kering dan rapuh serta memiliki rasa yang gurih manis dengan aroma yang harum yang berasal dari kombinasi bahan yang tepat [12]. Hal ini sesuai dengan produk cookies keripik tempe yang dihasilkan sehingga diterima dengan baik oleh masyarakat sasaran. Sedangkan coklat merupakan produk yang diterima di semua kalangan, memiliki beberapa komponen yang membentuk kompleksitas cita rasa yang khas seperti *creamy, sweeness, caramel, acidity, bitter* hingga *astringency* [13]. Perpaduan dengan keripik tempe yang memiliki rasa gurih membuat produk menjadi sangat menarik bagi konsumen. Kedua produk inovasi diterima dengan skor di atas 4 yang artinya masyarakat sasaran menyukai produk, dikarenakan tekstur, rasa dan juga keunikan produk yang belum ada di pasaran, sebab selama ini, inovasi cookies lebih banyak menggunakan tepung tempe atau tempe secara utuh [14]

Tabel 1. Kuesioner Tingkat Penerimaan Inovasi Produk Secara Keseluruhan

Produk	Rerata Skor Kesukaan Terhadap Keseluruhan (Overall) Produk
Cookies	4,33 ± 0,06
Bola Cokelat	4,74 ± 0,02

Keterangan skor 1 – 5

(1 = sangat tidak suka; 2 = tidak suka; 3 = agak suka; 4 = suka; 5 = sangat suka)

Sebelum memasuki tahap akhir, dilakukan sesi diskusi untuk menentukan Harga Pokok Penjualan (HPP) sederhana seperti dalam Gambar 5. Masyarakat sasaran terlihat aktif menyimak sekaligus mulai melakukan perhitungan masing-masing sesuai dengan harga bahan baku yang didapatkan di Desa Drono. Penentuan HPP menjadi penting bagi pelaku usaha untuk memperoleh gambaran harga jual sekaligus laba kotor per unit produk yang dijual [14].



Gambar 5. Diskusi Penentuan Harga Pokok Penjualan

Tahap terakhir kegiatan pengabdian masyarakat adalah evaluasi kegiatan. Secara keseluruhan kegiatan disambut positif namun perlu adanya pendampingan secara lebih intens untuk proses produksi dan pengemasan menuju komersialisasi produk. Sebanyak 44 peserta menyatakan tingkat puas (88%), 4 orang sangat puas (8%) dan 2 orang menyatakan cukup puas (2%). Beberapa catatan lengkap selama pelaksanaan kegiatan yang dievaluasi bersama antara peserta, penyelenggara dan narasumber yang ditampilkan dalam Tabel 2 sebagai berikut.

Tabel 2. Hasil Evaluasi Kegiatan

No	Hasil Evaluasi
1.	Kegiatan berlangsung tepat waktu sesuai dengan undangan dan berlangsung dengan lancar namun tidak seluruh warga PKK hadir 100% dikarenakan bersamaan dengan kegiatan lain <b>Saran</b> : Waktu pelaksanaan bisa didiskusikan terlebih dahulu yang tidak berbarengan dengan kegiatan desa
2.	Tidak seluruh peserta mempunyai kesempatan terlibat aktif dalam pelaksanaan praktik meskipun telah dibagi menjadi beberapa kelompok <b>Saran</b> : Kegiatan berikutnya pembagian kelompok menjadi lebih kecil atau dibuat dalam beberapa sesi
3.	Keterbatasan hasil produk dikarenakan jumlah peserta dan waktu pelaksanaan <b>Saran</b> : Waktu pelaksanaan dibuat lebih pagi serta dibuat berjenjang pelaksanaannya jika jumlah peserta terlalu banyak
4.	Hasil produk secara keseluruhan memuaskan sesuai dengan konsep awal pengembangan produk keripik tempe dan dapat diterima seluruh warga <b>Saran</b> : Terdapat kelanjutan produk inovasi lain dengan bahan baku berbeda
5.	Produk belum dikemas dan dilengkapi dengan label <b>Saran</b> : Perlu pelatihan tentang kemasan dan label pangan

#### 4. KESIMPULAN

Pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan inovasi produk pangan berbasis keripik tempe di Desa Drono, Kecamatan Ngawen, Kabupaten Klaten dalam bentuk kue kering dan bola coklat memberikan pengetahuan dan ketrampilan baru bagi peserta. Warga yang mendapatkan manfaat tidak hanya spesifik bagi perajin keripik tempe tetapi juga ibu rumah tangga yang ingin meningkatkan perekonomian keluarga sesuai dengan tujuan pembentukan kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Dalam jangka panjang, produk *cookies* dan coklat keripik tempe dapat dikomersialisasi sehingga menjadi

peluang pasar baru di daerah maupun luar daerah sebagai oleh-oleh khas. Kegiatan berlangsung dengan baik, ditunjukkan dengan jumlah dan antusiasme peserta. Sebanyak 88% peserta puas dengan materi inovasi produk yang mereka buat. Kegiatan berlangsung dengan baik, ditunjukkan dengan jumlah dan antusiasme peserta. Para peserta puas dengan materi inovasi produk yang mereka buat. Peran tokoh masyarakat, dalam hal ini penggerak PKK terutama Ibu Kepala Desa yang dilibatkan dalam penyelenggaraan kegiatan berperan penting. Ada beberapa saran dan masukan yang perlu ditindaklanjuti untuk kegiatan berikutnya.

## 5. SARAN

Saran dari hasil evaluasi kegiatan yang utama adalah perlunya pelatihan pengemasan dan pelabelan produk inovasi, agar masyarakat sasaran dapat mengaplikasikan sebagai bentuk tindak lanjut dari proses produksi. Pengemasan dan pelabelan merupakan bagian penting dalam komersialisasi produk. Pemasaran produk dapat dimulai melalui kerjasama pemerintah desa Drono seperti kegiatan pameran UMKM yang bersifat lokal, provinsi maupun nasional sekaligus memperkenalkan produk inovasi sebagai oleh-oleh khas daerah.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Ibu Kepala Desa dan Sekretaris Desa, Desa Drono, Kecamatan Ngawen, Klaten, Jawa Tengah yang telah membantu berlangsungnya kegiatan pengabdian masyarakat ini mulai dari persiapan, pelaksanaan dan dana operasional kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] S. Al Farisi, M. Iqbal Fasa, and Suharto, "PERAN UMKM (USAHA MIKRO KECIL MENENGAH) DALAM MENINGKATKAN KESEJAHTERAAN MASYARAKAT," *Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah*, vol. 9, no. 1, pp. 73–84, Jan. 2022, doi: 10.53429/jdes.v9iNo.1.307.
- [2] C. Kojo, M. H. Rogi, and D. Ch. Lintong, "PKM PENGEMBANGAN INOVASI PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN YANG DIJUAL DI SEPUTARAN KAMPUS UNSRAT BAHU," *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, dan Hukum)*, vol. 4, no. 2, pp. 68–76, 2018, Accessed: Jan. 11, 2025. [Online]. Available: <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/lppmekosobudkum/article/view/24119>
- [3] SNI 2602: 2018, "Keripik Tempe", Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [4] F. Hanafi, Kuntjahjawati SAR, and E. Darmawan, "Sifat Kimia, Fisik, Organoleptik Keripik Tempe Tapioka Pada Berbagai Konsentrasi Rhizopus sp Dan Lama Fermentasi," *AGROTECH : JURNAL ILMIAH TEKNOLOGI PERTANIAN*, vol. 5, no. 1, pp. 48–62, May 2023, doi: 10.37631/agrotech.v5i1.1409.
- [5] A. Afriyanti, C. B. Handayani, and A. I. N. Tari, "Pendugaan Umur Simpan Keripik Tempe Sagu dalam Pengemas Aluminium Foil," *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, vol. 2, no. 1, p. 12, Jun. 2018, doi: 10.32585/ags.v2i1.214.
- [6] S. Novrini and M. Danil, "PENGARUH JUMLAH MENTEGA DAN KUNING TELUR TERHADAP MUTU COOKIES KELADI," *Wahana Inovasi : Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UISU*, vol. 8, no. 1, Jul. 2019, Accessed: Jan. 11, 2025. [Online]. Available: <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/wahana/article/view/1458>
- [7] A. A. Asmoro and R. Indrarini, "Hubungan Inovasi Produk Makanan Terhadap Minat Beli Masyarakat di Gresik," *Jurnal Ekonomika dan Bisnis Islam*, vol. 4, no. 1, pp. 55–64, Apr. 2021, doi: 10.26740/jekobi.v4n1.p55-64.
- [8] S. Sachriani, Y. S. Muhaenah, L. Mulyawan, R. A. Morendra, and H. Sa'diyah, "Pelatihan Pembuatan Sus Kering Tempe Dan Cookies Crispy Tempe Pada Masyarakat," *Amal Ilmiah : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 3, no. 1, p. 71, Nov. 2021, doi: 10.36709/amalilmiah.v3i1.20657.

- [9] K. S. Harisoesyanti and A. Annisah, "URGENSI PARTISIPASI MASYARAKAT DALAM PROSES PENGEMBANGAN MASYARAKAT DI KOMUNITAS MISKIN PERKOTAAN," *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Indonesia*, vol. 2, no. 2, pp. 220–232, Dec. 2020, doi: 10.21632/jpmi.2.2.220-232.
- [10] R. M. Permadi, H. Oktafa, and K. Agustianto, "PERANCANGAN SISTEM UJI SENSORIS MAKANAN DENGAN PENGUJIAN PEFERENCE TEST (HEDONIK DAN MUTU HEDONIK), STUDI KASUS ROTI TAWAR, MENGGUNAKAN ALGORITMA RADIAL BASIS FUNCTION NETWORK," *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, vol. 8, no. 1, pp. 29–42, Jul. 2018, Accessed: Jan. 11, 2025. [Online]. Available: <https://ojs.ummetro.ac.id/index.php/mikrotik/article/view/752>
- [11] I. G. A. A. H. Triandini and I. G. A. S. Wangiyana, "MINI-REVIEW UJI HEDONIK PADA PRODUK TEH HERBAL HUTAN," *Jurnal Silva Samalas*, vol. 5, no. 1, p. 12, Jul. 2022, doi: 10.33394/jss.v5i2.5473.
- [12] A. Madani, R. Fertiasari, A. Tritisari, and N. Safitri, "ANALISIS KANDUNGAN PROKSIMAT COOKIES TEPUNG TEMPE," *Journal of Food Security and Agroindustry*, vol. 1, no. 2, pp. 40–49, Jun. 2023, doi: 10.58184/jfsa.v1i2.87.
- [13] S. Ramlah, "KARAKTERISTIK MUTU DAN CITARASA COKELAT KAYA POLIFENOL," *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, vol. 11, no. 1, p. 23, Jun. 2016, doi: 10.33104/jihp.v11i1.3553.
- [14] Nilasari, Ratna Komala, D., Mohammad Badrudduja, B., Khusaeri, irfan ., & Khasani, I. (2024). Pembuatan Coklat Tempe Sebagai Inovasi Produk UMKM Di Desa Lemahabang. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat, 4(-), 693-700. <https://doi.org/10.52188/psnpm.v4i-.1012>
- [15] C. T. Widiastuti and H. Yudiono, "Pemahaman UMKM Terhadap Perhitungan Harga Pokok Penjualan di Kelurahan Pendrikan Lor Semarang," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Progresif Humanis Brainstorming*, vol. 7, no. 3, pp. 788–794, Jul. 2024, doi: 10.30591/JAPHB.V7I3.6873.