

PENGEMBANGAN OLAHAN NASI MENUJU DIVERSIFIKASI PRODUK MAKANAN KEKINIAN UNTUK MENINGKATKAN KETERAMPILAN BU-IBU KELOMPOK WANITA TANI (KWT) DI KAPANEWON PENGASIH, KULON PROGO

**Prihastuti Ekawatiningsih¹, Endang Mulyatiningsih²,
Ichda Chayati³, Thyara Mahanani⁴**
^{1,2,3,4}Universitas Negeri Yogyakarta

ABSTRAK

Sejak pandemic covid-19 banyak bisnis beralih ke bisnis online tanpa kecuali bisnis di bidang kuliner. Kegiatan DLK bertujuan membuat kreasi olahan nasi dengan berwarna yang bermanfaat bagi kesehatan. Produk nasi berwarna diharapkan dapat digunakan untuk mengembangkan usaha rice bowl yang sehat. Metode kegiatan DLK pelatihan kolaborasi antara 4 dosen, 5 mahasiswa Tata Boga dan 10 orang peserta dari Ibu-Ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) di Kapanewon Pengasih, Kulon Progo yang berlokasi di UNY Kampus Wates. Kegiatan DLK dilaksanakan tanggal 07 September 2023 di laboratorium Tata Boga UNY. Kegiatan di evaluasi dari partisipasi, sikap, keterampilan dan kepuasan peserta selama mengikuti pelatihan. Kegiatan DLK berhasil melatih pembuatan 3 produk nasi berwarna yaitu nasi biru dari bunga telang, warna kuning dari kunyit, serta warna hijau dari daun pandan dan daun suji. Produk nasi memiliki rasa, warna, dan tekstur yang baik, disajikan pada dinner plate dalam bentuk tumpeng, lunch box/bento dan rice bowl. Peserta memberi tanggapan positif dan berharap dapat mengikuti program DLK lain pada waktu berikutnya. Peserta sudah terampil mengolah nasi berwarna dan dapat menyelesaikan pekerjaan tepat waktu dengan menerapkan budaya 5R. Peserta merasa puas terhadap kualitas pelayanan program DLK dengan tingkat kepuasan 92%

Kata kunci: Olahan Nasi, Nasi Berwarna, Pengembangan Usaha, Rice Bowl

PENDAHULUAN

Kebijakan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) yang ditetapkan dalam PP 21 tahun 2020 yang meliburkan sekolah dan tempat kerja; membatasi kegiatan keagamaan; dan membatasi kegiatan di tempat atau fasilitas umum (Kesehatan & Negara, n.d.) menyebabkan banyak perubahan kebiasaan hidup masyarakat. Sector usaha restoran dan rumah makan mengalami perubahan drastis yang semula kegiatan pelayanan makanan dan minuman dilakukan ditempat usaha menjadi pelayanan secara online, melali telepon dan take away. Sejak saat itu berkembang usaha makanan dalam kemasan yang bisa langsung dibawa pulang.

PSBB telah memberi peluang bagi masyarakat untuk merintis (start-up) bisnis kuliner online. Rice bowl termasuk jenis usaha makanan baru dengan modal kecil yang cocok

bagi perintis bisnis kuliner. Berdasarkan hasil penelusuran Google tanggal 17/09/2022 selama 0,5 detik terdapat sekitar 331.000 jual rice bowl di Yogyakarta. Dari data tersebut, jumlah penjual rice bowl sudah banyak sehingga perlu strategi khusus untuk bisa bertahan bahkan lebih meningkat omzet penjualannya.

Berdasarkan ulasan pembeli tanggal 20-02-2022, belum ada rating berbintang 5 (*****) pada produk rice bowl yang berarti belum ada produk yang mendapat nilai maksimal sesuai harapan pelanggan. Setelah dicek ulasan negative ditemukan penyebabnya berasal dari pelayanan yang kurang baik, antara lain: kasir tidak menyapa dengan ramah, meja hidangan tidak langsung dibersihkan, produk rasanya biasa saja. Berdasarkan ulasan pembeli maka perlu ada perbaikan mutu: produk, pelayanan dan pemasaran.

Kreasi nasi berwarna dengan pewarna alam memiliki dua manfaat yaitu menambah

daya tarik makanan dan memiliki fungsi untuk menjaga kesehatan. Hasil kajian literatur manfaat pewarna merah buah naga/bit, hijau daun suji/pandan dan biru bunga telang adalah sebagai berikut: (1) Warna biru kembang telang (*Clitoria ternatea*) mengandung flavonoid, antosianin, flavanol glikosida, kaempferol glikosida, quersetin glikosida dan mirisetin glikosida *Clitoria ternatea* memiliki pengaruh farmakologis (*pharmacological effects*) sebagai antimikroba, antiparasit, anti inflamasi, antikanker, antioksidan, antidepresan (Purba, n.d.); (2) Pewarna hijau dari klorofil daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan daun suji (*Pleomele angustifolia*) memiliki fungsi sebagai antioksidan. Ekstrak pandan memiliki keunggulan rasa dan aroma wangi yang tidak dimiliki oleh daun lain, namun ekstrak daun pandan memiliki stabilitas yang rendah selama penyimpanan (Riansyah et al., 2021); (3) Buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) memiliki kandungan vitamin C, vitamin B3 (niasin), serat dan betasianin. Buah naga dapat menurunkan kadar kolesterol total pada tikus putih (*Rattus norvegicus*) (Prakoso et al., 2017); (4) Umbi bit merah mengandung senyawa betasianin yang mempunyai efek positif terhadap aktivitas radikal bebas dan kanker. Betasianin terdapat pada bagian bunga, buah dan daun yang memiliki warna merah keunguan. Ekstrak umbi bit merah dengan pelarut etanol pada konsentrasi 2000 ppm menghasilkan aktivitas antioksidan tertinggi mampu menghambat radikal bebas sebesar 96,65% (Lembong & Lara Utama, 2021)

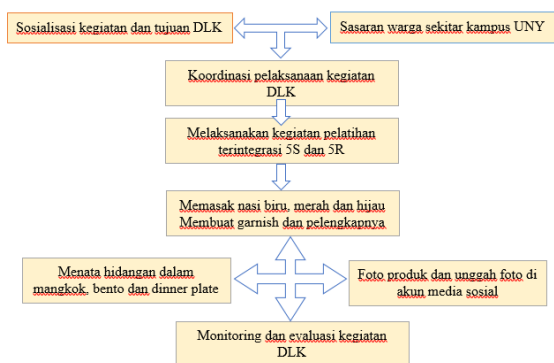
Berdasarkan latar belakang tersebut, melalui program dosen berkegiatan di luar kampus menawarkan solusi kreasi nasi berwarna yang dikombinasi dengan lauk kering dan garnish yang menarik untuk difoto dan dipasarkan. Solusi ini didukung oleh beberapa hasil penelitian antara lain: (1) Bisnis kuliner online perlu melakukan strategi bisnis dengan cara antara lain: (1) diferensiasi produk; (2) menambahkan varian menu baru; (3) meningkatkan mutu pelayanan kepada konsumen; (4) melakukan pengamatan terhadap

tren makanan cepat saji yang sesuai keinginan dan kebutuhan konsumen yang terus berubah-ubah (Rinova, 2021); (5) membuat diversifikasi atau inovasi produk berupa makanan sehat dan *frozen food*, dan meningkatkan kualitas produk (Ezizwita & Sukma, 2021)

Pengemasan, food photography, dan pemasaran produk merupakan bagian penting dalam meningkatkan omzet penjualan produk. Penjualan makanan secara online perlu didukung digital marketing dengan bantuan photographer yang profesional. Bisnis kuliner harus bisa mendapatkan kepercayaan konsumen dengan produk yang aman, sehat dan higienis, menerapkan protokol kesehatan, memaksimalkan pemasaran online, memenuhi permintaan *take away* dan *delivery order* (Kusumaningrum et al., 2021). Peningkatan kualitas pelayanan makan dan minum di restoran dengan menerapkan budaya 5S yaitu senyum, sapa, salam, sopan dan santun (Annisa, 2019). Penerapan budaya kerja 5R yaitu ringkas, rapi, rawat, resik dan rajin cukup efektif untuk meningkatkan kinerja karyawan (Sari, 2019).

METODE

Program dosen berkegiatan di luar kampus dilakukan dengan membina masyarakat warga sekitar kampus. Sasaran kegiatan adalah 10 orang warga pedukuhan Karanggayam yang memiliki usaha warung makan dan catering. Kegiatan dilakukan melalui langkah-langkah sebagai berikut: (1) menyampaikan tujuan kepada sasaran dan rekrutmen peserta dalam kegiatan pelatihan mengolah, menghias dan mengemas produk nasi berwarna; (2) menyusun rencana kegiatan sesuai dengan kesepakatan bersama; (3) melaksanakan kegiatan sesuai rencana: (a) membuat kreasi nasi warna hijau, biru dan merah; (b) menata hidangan nasi dalam tiga bentuk kemasan yaitu: bowl, bento, dan dinner plate; (4) integrasi 5S dan 5R selama praktik; (5) merancang desain pemasaran; (6) mengevaluasi kegiatan Secara garis besar, tahapan kegiatan dapat dirangkum dalam gambar berikut ini



Gambar 1. Tahap kegiatan

Pelatihan menggunakan metode kerja kelompok mulai dari menyiapkan bahan, memasak, membuat garnish, mengemas produk, foto produk dan unggah produk di akun media sosial. Dalam pelatihan ini, dua permasalahan (kualitas produk dan pemasaran) diatasi dalam satu paket kegiatan. Peningkatan kualitas pelayanan sikap dan budaya kerja terintegrasi melalui pemberian teladan 5S dan 5R selama proses pelatihan.

Evaluasi program DLK dilakukan selama pelaksanaan program. Keberhasilan pelaksanaan kegiatan diukur dengan beberapa kriteria sebagai berikut: (1) kehadiran dan partisipasi aktif selama pelatihan; (2) sikap/tanggapan sasaran terhadap kegiatan pelatihan; (3) keterampilan menyiapkan, mengolah dan mengemas makanan yang dilatihkan dan (4) tingkat kepuasan peserta terhadap program DLK. Instrumen yang digunakan untuk mengukur keberhasilan program tersebut berupa: dokumen kehadiran, wawancara tanggapan peserta, lembar observasi keterampilan dan kuesioner tingkat kepuasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kreasi produk nasi berwarna

Produk nasi berwarna dibuat dari empat pewarna alam yaitu: (1) nasi kuning dari kunyit (2) nasi biru dari bunga telang; (3) nasi hijau dari campuran jus daun pandan dan daun suji dan; (4) nasi merah dari jus buah naga merah. Produk nasi berwarna terdapat pada gambar 1



Gambar 2: Kreasi nasi berwarna

Bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat nasi berwarna sama yaitu beras dan santan. Resep dasar pembuatan nasi berwarna mengacu pada resep nasi kuning. Perbedaan resep hanya terdapat pada pewarna alam yang digunakan dan lauk-pauknya. Resep dasar pembuatan nasi berwarna adalah:

Bahan:

1 kg beras
1,5 liter cairan (santan + pewarna alam: kuning, merah, hijau dan biru)

Bumbu:

1 sdm garam
2 batang sereh
5 lembar daun jeruk
3 lembar daun salam
2 lembar daun pandan
5 siung bawang merah (pilihan sesuai selera)
3 siung bawang putih (pilihan sesuai selera)

Cara membuat:

1) Cuci beras kemudian kukus sampai setengah matang.

- 2) Di tempat lain, rebus santan dan air pewarna dengan ukuran yang dibutuhkan hingga mendidih, tambahkan semua bumbu yaitu: serai, daun salam, daun pandan, daun jeruk dan garam. Simmer selama 3-5 menit agar bumbu mengeluarkan aroma harum,
- 3) Masukkan beras yang sudah dikukus setengah matang (prosedur nomor 1), aduk sampai tercampur rata dan cairan terserap habis. Proses ini dinamakan mengaru (aron)
- 4) Kukus lagi aron beras sampai matang (sekitar 15-30 menit)
- 5) Ambil nasi dari kukusan, masukan di tempat nasi
- 6) Buang bumbu daun-daunan, dan cetak nasi (tumpeng mini, bentuk bunga atau bulat)
- 7) Sajikan nasi dengan pelengkap lauk pauk kering dan lalab sayuran

Pewarna makanan berasal dari bahan pewarna makanan alami yaitu (1) kuning dari kunyit (2) biru dari bunga telang; (3) hijau dari campuran jus daun pandan dan daun suji dan; (4) merah dari jus buah naga merah. Cara membuat pewarna kuning, biru, hijau dan merah terdapat pada penjelasan gambar berikut ini

	<p>Bakar kunyit sampai berubah warna (matang) kemudian kupas dan haluskan dengan blender atau diparut. Tambahkan air, remas-remas dan peras sampai ekstrak warna kunyit keluar dan ampas kunyit kering</p>
	<p>Ambil mahkota bunga telang yang berwarna biru, dan buang kelopak bunga telang yang berwarna hijau supaya tidak berbau langu. Siram bunga telang dengan air mendidih supaya warna birunya luntur. Saring</p>

	<p>Potong 10 lembar daun suji dan 10 lembar daun pandan, blender sampai halus kemudian saring</p>
	<p>Buat jus buah naga tanpa gula, kemudian saring</p>

Gambar 3: Cara pembuatan pewarna alam

Pewarna yang sudah siap pakai kemudian dicampur dengan santan instan, kemudian tambahkan air sampai jumlah cairan sesuai dengan ukuran yang diperlukan. Cairan yang berisi santan dan pewarna alam direbus dengan bumbu-bumbu daun salam, daun jeruk, sereh dan garam sampai mendidih.

Beras mengandung pati yaitu amilosa dan amilopektin yang menentukan tingkat kepulenan atau keperaan beras. Beras yang mengandung amilosa tinggi menghasilkan nasi yang pera dan kering serta membutuhkan air lebih banyak. Beras yang mengandung amilosa rendah menghasilkan nasi yang lengket dan lunak serta memerlukan air yang lebih sedikit supaya tidak lembek (Laksmi Hartajanie, 2021) Jenis beras pulen seperti mentik, pandan wangi, raja lele hanya memerlukan cairan yang lebih sedikit dibanding jenis beras C4 dan centra ramos. Berikut ini terdapat contoh jenis beras pulen (kanan) dan pera (kiri).



Gambar 4: Perbedaan butir beras pulen dan pera

Butir-butir beras yang pulen memiliki bentuk lebih pendek atau lebih bulat kecil sedangkan butir beras yang pera memiliki bentuk lebih panjang atau lebih besar, Jika memasak jenis beras yang pera jumlah air ditambah secukupnya dan jika memasak jenis beras yang pulen jumlah air dikurangi.

Penyajian nasi berwarna

Nasi berwarna disajikan di atas alat saji yaitu: dinnerplate, lunch box dan rice bowl. Mengemas dan menyajikan makanan membutuhkan seni menata makanan di atas wadah saji (*food plating atau food presentation*). Ada beberapa persyaratan yang perlu dipertimbangkan dalam seni menyajikan makanan yaitu:

- 1) alat saji yang digunakan menarik, memiliki unsur seni dan warna kontras dengan makanan yang akan dihidangkan
- 2) ukuran alat saji sesuai dengan besar dan jumlah makanan yang akan dihidangkan
- 3) Makanan ditata dengan mempertimbangkan keseimbangan unsur gizi, kesatuan (*unity*) yaitu makanan yang ditata berdekatan, saling terhubung dan semua bagian makanan terlihat.
- 4) Garnish berasal dari unsur makanan yang dapat dimakan dan dipasang pada satu titik yang akan menjadi pusat perhatian (*centre of interest*)

<https://www.productspeep.com › uploads › 2020/05>

Hasil penataan nasi berwarna terdapat pada gambar berikut ini



Gambar 5: Penyajian nasi berwarna menggunakan lunch box/bento

Rice bowl adalah suatu bentuk penyajian masakan nasi dan lauk dalam mangkuk atau wadah seperti mangkok. Rice bowl biasanya menjadi menu makanan di café atau di pinggir jalan (*street food*). Porsi nasi di dalam rice bowl sekitar 100 gram atau menyesuaikan ukuran mangkok. Lauk pauk kering dan garnish sederhana ditata di atas nasi. Hasil penyajian nasi berwarna menggunakan kemasan mangkok terdapat pada gambar berikut ini:





Gambar 6: Penyajian dan sticker rice bowl nasi berwarna

Rice bowl yang dijual diberi label yang berisi merek produk dan contact person yang dapat dihubungi jika akan dipasarkan melalui media sosial. Contoh label terdapat pada gambar

Evaluasi kinerja DLK

Kinerja program dosen berkegiatan ke luar kampus dievaluasi dari unsur: (1) kehadiran; (2) sikap/tanggapan; (3) keterampilan praktik dan (4) tingkat kepuasan.

1. Kehadiran dan partisipasi aktif selama pelatihan;

Program DLK dilaksanakan oleh 4 orang dosen dan lima mahasiswa Sarjana Terapan Tata Boga UNY. Program DLK terintegrasi dengan kurikulum merdeka belajar pada kegiatan asistensi mengajar yang dapat ditukar dengan 2 jam tatap muka pada mata kuliah Pembelajaran Mikro. Program diikuti oleh 10 anggota masyarakat di sekitar kampus UNY Wates yaitu

Ibu-Ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) di Kapanewon Pengasih, Kulon Progo. Foto kehadiran seluruh peserta bersama tim DLK terdapat pada gambar berikut ini.



Gambar 7: Kehadiran dan keaktifan tim dan peserta DLK

Kegiatan praktik dilaksanakan secara parallel oleh 4 kelompok kerja memasak nasi berwarna kuning, hijau, merah dan biru. Masing-masing kelompok membuat satu paket menu yaitu nasi berwarna, lauk dan sayur untuk 20 porsi. Semua peserta terlibat aktif dalam pelaksanaan praktik sambil menerapkan budaya 5R (ringkas, rapi, rawat, resik dan rajin). Hal ini dibuktikan dengan pelaksanaan praktik yang dimulai dari menyiapkan bahan, memasak dan menyajikan menu dapat selesai dalam waktu 3 jam dengan kondisi dapur sudah rapi dan bersih kembali setelah praktik selesai.

(2) sikap/tanggapan sasaran terhadap kegiatan pelatihan;

Peserta sangat antusias dengan program DLK kreasi olahan nasi berwarna. Peserta kompak menggunakan seragam dan datang tepat waktu. Pada akhir kegiatan mereka menyampaikan harapannya agar dapat mengikuti program-program DLK berikutnya sehingga sepakat untuk menandatangani surat perjanjian kerjasama.

(3) keterampilan menyiapkan, mengolah dan mengemas nasi berwarna

Mengolah nasi berwarna memiliki teknik khusus untuk dapat menghasilkan produk nasi yang bagus dari unsur warna, tekstur dan rasa. Selama proses memasak terjadi dua kendala yaitu: (1) Berdasarkan permintaan peserta, teknik memasak nasi dilakukan dengan dua cara yaitu menggunakan alat rice cooker dan steamer. Hasil masakan nasi hijau menggunakan rice cooker tidak matang sempurna meskipun proses cooking sudah selesai. Solusi yang diambil adalah mengukus nasi yang telah dimasak dengan rice cooker. (2) Takaran air pada nasi merah kurang sehingga nasi terlalu keras. Solusi yang diambil adalah dengan menambah sisa cairan secara langsung di atas steamer sambil diaduk pelan supaya cairan merata.

Hasil akhir kegiatan menyiapkan, mengolah dan mengemas nasi berwarna sudah bagus karena kendala selama proses memasak sudah diatasi. Tim DLK sangat terbantu dengan kehadiran salah satu peserta yang telah memiliki usaha catering sehingga dapat berbagi pengalaman memasak. Hasil DLK ini juga akan ditambahkan pada menu catering makanan sehat (*healthy food*) untuk mengembangkan usaha cateringnya. (4) Tingkat kepuasan peserta

Data tingkat kepuasan peserta dikumpulkan menggunakan kuesioner yang mengukur kesesuaian antara kualitas program DLK yang diperoleh dengan harapannya. Skor tingkat kepuasan memiliki rentang nilai 1-5 yaitu: sangat puas (5), puas (4), cukup puas (3); kurang puas (2) dan tidak puas (1). Indikator yang mengukur kualitas program DLK meliputi: wujud nyata (*tangible*); keandalan (*reliability*); jaminan (*assurance*) kecepatan menanggapi (*responsiveness*); dan empathy.

No	Pernyataan	Rerata	%
1.	Produk nasi berwarna cerah dan menarik	48	96
2.	Produk nasi berwarna memiliki rasa pas dan enak	47	94
3.	Produk nasi berwarna memiliki tekstur tidak keras atau lembek dan matang	44	88
4.	Lauk pauk pendamping	42	84

	nasi bervariasi dari unsur rasa, warna maupun teknik olahannya		
5.	Bahan makanan yang diolah berkualitas baik dan jumlahnya memadai	43	86
6.	Peralatan kerja praktik memasak layak digunakan dan jumlahnya memadai	48	96
7.	Kegiatan dimulai dan selesai tepat waktu sesuai rencana	47	94
8.	Budaya kerja 5R (ringkas, rapi, rawat, resik dan rajin) diterapkan dengan baik oleh tim dan peserta	49	98
9.	Hasil masakan nasi memiliki rasa, warna dan tekstur yang stabil setelah dicoba lagi beberapa kali	45	90
10.	Tim DLK memberi respon yang cepat terhadap pertanyaan dan masalah yang dihadapi selama kegiatan	48	96
11.	Usul dan saran yang diajukan peserta ditanggapi dengan baik, sopan dan ramah	46	92
12.	Penjagaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) diperhatikan selama kegiatan DLK berlangsung	46	92
13.	Hasil masakan terjamin kualitas dan keamanannya untuk dikonsumsi	46	92
14.	Tim memberi motivasi kepada peserta untuk mengembangkan usaha nasi berwarna	48	96
15.	Tim melaksanakan kegiatan dengan penuh tanggung jawab	43	86
	Rerata skor	46	92

KESIMPULAN

Kegiatan DLK berhasil melatih pembuatan 3 produk nasi berwarna yaitu nasi biru dari bunga telang, warna kuning dari kunyit, serta warna hijau dari daun pandan dan daun suji. Produk nasi memiliki rasa, warna, dan tekstur yang baik, disajikan pada dinner plate dalam bentuk tumpeng, lunch box/bento dan rice

bowl. Peserta memberi tanggapan positif dan berharap dapat mengikuti program DLK lain pada waktu berikutnya. Peserta sudah terampil mengolah nasi berwarna dan dapat menyelesaikan pekerjaan tepat waktu dengan menerapkan budaya 5R. Peserta merasa puas terhadap kualitas pelayanan program DLK dengan tingkat kepuasan 92%.

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa. (2019). Budaya 5 S (Senyum , Sapa , Salam , Sopan , Santun) Di Sd Muhammadiyah Sapan. *Teknologi Pendidikan Madrasah*, 2, 187–204. <https://doi.org/10.5281/zenodo.3601261>
- Ezizwita, & Sukma, T. (2021). Jurnal Ekonomi dan Bisnis Dharma Andalas Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Bisnis Kuliner dan Strategi Beradaptasi di Era New Normal. *Bisnis Dharma Andalas*, 23(1), 51–63.
- Kesehatan, K., & Negara, L. (n.d.). *Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4723*.
- Kusumaningrum, D. A., Pangestu, N. D., Yolanda, D., & Putra, R. H. O. (2021). Strategi Usaha Mikro Kecil (UMK) Kuliner Menghadapi Pandemi Covid-19 di Jakarta. *Jurnal Disrupsi Bisnis*, 4(6), 551. <https://doi.org/10.32493/drb.v4i6.14536>
- Laksmi Hartajanie. (2021, February 24). Beras pulen atau pera, mana yang lebih enak. *Beta News*, 1–2. <https://betanews.id/2021/02/beras-pulen-atau-pera-mana-yang-lebih-enak.html>
- Lembong, E., & Lara Utama, G. (2021). Potensi pewarna dari bit merah (*Beta vulgaris L.*) sebagai antioksidan. *Jurnal Agercolere*, 3(1), 7–13. <https://doi.org/10.37195/jac.v3i1.122>
- Prakoso, L. O., Yusmaini, H., Thadeus, M. S., & Wiyono, S. (2017). Perbedaan efek ekstrak buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan ekstrak buah naga putih (*Hylocereus undatus*) terhadap kadar kolesterol total tikus putih (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(3), 195–202. <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.3.195-202>
- Purba, E. C. (n.d.). Kembang Telang (*Clitoria ternatea L.*): Pemanfaatan dan Bioaktivitas. In *Jurnal EduMatSains* (Vol. 4, Issue 2).
- Riansyah, H., Maulidya Maharani, D., Nugroho, A., Teknologi Industri Pertanian, J., Pertanian, F., Lambung Mangkurat Jalan Yani Km, U. A., & Selatan, K. (2021). *INTENSITAS DAN STABILITAS WARNA EKSTRAK DAUN PANDAN, SUJI, KATUK, DAN KELOR SEBAGAI SUMBER PEWARNA HIJAU ALAMI THE INTENSITY AND STABILITY OF DYES FROM THE LEAVES OF PANDAN, SUJI, KATUK, AND MORINGA AS NATURAL GREEN DYES* (Vol. 15, Issue 1).
- Rinova, D. (2021). Analisis Strategi Bersaing Dalam Meningkatkan Penjualan Pada Usaha Rice Bowl By Makan.Yuk Bandar Lampung. *Jurnal Sosial Dan Humanis Sains (JSHS)*, 6(1), 49–60.
- Sari, I. K. (2019). *Pengaruh budaya kerja 5R terhadap kinerja pegawai dimediasi motivasi kerja*. 3(2), 95–102. <https://doi.org/10.21067/mbr.v3i2.4671>