

**SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE PADA PRODUK TEMPE TTEOKBOKKI  
SEBAGAI MAKANAN KEKINIAN UNTUK GENERASI Z GUNA  
MEMPERTAHANKAN BAHAN PANGAN TRADISIONAL**

**Zazkia Fazilla<sup>1</sup>, Badraningsih Lastariwati<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: [zazkiafazilla.2021@student.uny.ac.id](mailto:zazkiafazilla.2021@student.uny.ac.id)

**INFO ARTIKEL**

**Sejarah Artikel**

Diterima:  
02 September 2024;  
Diperbaiki:  
10 November 2024;  
Diterima:  
01 Desember 2024;  
Tersedia daring:  
02 Desember 2024.

**Kata kunci**

*Tempe Tteokbokki,  
Tempe, Substitusi  
Tepung Tempe,  
Generasi Z,*

**ABSTRAK**

Tteokbokki merupakan olahan berupa rice cake yang berfungsi sebagai garniture atau makanan pelengkap karbohidrat pengganti nasi secara utuh yang disajikan dengan saus pedas. Tempe Tteokbokki merupakan makanan kekinian sebagai pelengkap karbohidrat, yang tidubstitusi dengan tepung tempe pada adonan tteoknya, yang kemudian disajikan bersama saus gochujang. Penelitian ini bertujuan untuk: 1) menemukan resep produk Tempe Tteokbokki, 2) menentukan kemasan produk Tempe Tteokbokki, 3) mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk Tempe Tteokbokki, 4) menentukan harga jual dan BEP produk Tempe Tteokbokki. Metode penelitian yang digunakan dalam produk ini adalah Research and Development (R&D) dengan menggunakan model 4D terdiri dari 4 tahap yaitu Define, Design, Develop, dan Disseminate. Pembuatan Tempe Tteokbokki dengan melalui tahapan ujicoba resep produk acuan, uji coba resep produk pengembangan, uji validasi produk oleh expert, uji tingkat kesukaan produk dengan panelis skala terbatas, serta didiseminasikan melalui pameran. Analisis data diperoleh dari uji sensoris dengan 50 orang panelis lalu diuji menggunakan uji paired t- test untuk mengetahui adanya tingkat perbedaan daya terima antara produk acuan dan produk pengembangan. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah: 1) resep produk Tempe Tteokbokki yang tepat dengan substitusi tepung ikan nila 10%, 2) kemasan produk menggunakan plastic bowl untuk setiap porsinya dan menggunakan plastik vacuum untuk produk frozen, 3) daya terima masyarakat terhadap Tempe Tteokbokki ditunjukkan dengan penilaian uji sensoris dan hasil analisis uji paired t-test. Nilai p-value dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan secara berturut-turut bernilai 0,001; 0,001; 0,001; 0,001; 0,001; dan 0,001 dimana seluruhnya bernilai  $< \alpha = 0,05$  terdapat perbedaan signifikan sehingga penerimaan masyarakat terhadap Tempe Tteokbokki yang lebih tinggi dibandingkan Tteokbokki biasa, dan 4) harga jual Tempe Tteokbokki Rp. 14.000/porsi dengan keuntungan 2.000/porsi.

## PENDAHULUAN

Tteokbokki adalah hidangan populer Korea yang terdiri dari tteok (kue beras yang berbentuk silinder) yang dimasak bersama saus gochujang (saus cabai merah Korea) dan bahan-bahan lain seperti telur, ikan, atau udang. Sejarah tteokbokki mencerminkan perkembangan panjang masakan Korea.

Tteokbokki berasal dari zaman Joseon (abad ke-19) di Korea. Awalnya hidangan ini disebut “gunjung tteokbokki” atau “royal tteokbokki”, karena awalnya dimasak sebagai makanan istana untuk keluarga kerajaan. Hidangan ini merupakan hidangan variasi dari tteok-mandu, kue beras yang diisi dengan daging dan sayuran, yang kemudian berevolusi menjadi tteokbokki yang lebih sederhana dengan saus gochujang.

*Gochujang* adalah salah satu saus etnik Korea yang terbuat dari fermentasi beberapa bahan, seperti *meju* atau balok kacang kedelai yang matang, bubuk cabai merah asli Korea, garam, dan tepung beras ketan. Perpaduan bahan ini menghasilkan perpaduan rasa yang pedas, manis, asam, dan gurih.

Makanan tradisional adalah makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia (Muhilal, 1995), pekat dengan tradisi setempat (Winarno, 1993), menimbulkan pengalaman sensorik tertentu dengan nilai gizi yang tinggi (European Communities, 2007).

Tempe adalah produk fermentasi asli Indonesia yang telah lama dikenal secara turun temurun dan menjadi hidangan sehari-hari oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Asal-usul dan sejarah tempe cukup unik, karena di antara produk pangan olahan kedelai secara tradisional, tempe adalah satu-satunya produk olahan kedelai fermentasi asli Indonesia yang tidak berasal dari China atau Jepang seperti berbagai produk olahan kedelai lainnya (Shurtleff dan Aoyagi, 2007).

Namun seiring berkembangnya zaman, tempe kini tidak terlalu diminati oleh generasi muda terutama generasi Z. Adanya perkembangan teknologi, membuat budaya lain masuk ke negara kita dan menjadi daya tarik bagi masyarakat kita terutama generasi Z yang memiliki rasa penasar tinggi terhadap hal baru. Sehingga generasi Z kini mulai meninggalkan budaya tradisional salah satunya budaya makanan tradisional yaitu tempe.

Generasi Z atau yang sering disebut Gen Z adalah generasi yang lahir pada pertengahan tahun 1990-an hingga awal 2000-an. Karakteristik generasi ini adalah tingginya pemahaman mereka akan teknologi. Hal ini dikarenakan sejak lahir Gen Z sudah bersentuhan langsung dengan teknologi.

Selain teknologi, pola konsumsi Gen Z juga cenderung menginginkan hal yang instan dan menyebabkan mereka kemudian menyukai makanan cepat saji. Dalam memenuhi kebutuhan ini, peneliti melakukan inovasi terhadap makanan cepat saji Tteokbokki yang disubstitusi dengan menggunakan tepung tempe.

Substitusi pada produk Tempe Tteokbokki ini akan dilakukan pada bagian adonan tteok atau kue berasnya, yang kemudian dimasak bersama dengan saus khas Korea yaitu saus gochujang. Sehingga menarik minat generasi Z untuk lebih memilih makanan ini.

Dengan demikian, melalui penelitian ini diharapkan dapat memberikan solusi inovatif dalam menghadapi tantangan pola konsumsi yang sehat di kalangan Gen Z. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan produk Tempe Tteokbokki dengan substitusi tepung tempe, dengan tujuan khusus: 1) menemukan resep Tempe Tteokbokki, 2) menentukan penyajian dan kemasan produk Tempe Tteokbokki, 3) mengetahui daya terima masyarakat terhadap Tempe Tteokbokki 4) menentukan harga jual dan BEP produk Tempe Tteokbokki.

## METODE

### a. Bahan

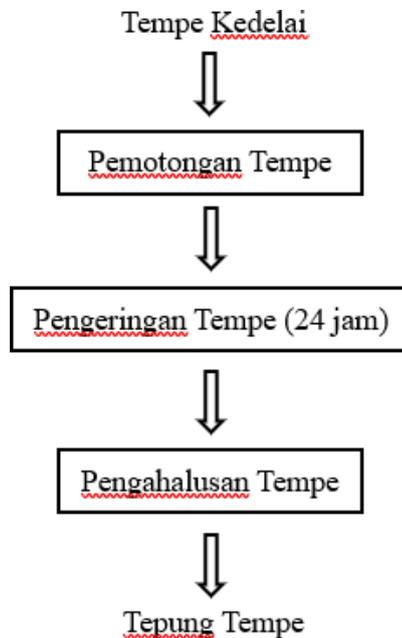
Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah tepung tempe yang dibuat dengan cara dikeringkan menggunakan alat pengering makanan atau *Cabint Dryer* selama 24 jam dan menghasilkan tempe kering yang kemudian dihaluskan menggunakan chopper untuk menghasilkan tepung tempe. Bahan lain yang dapat dibeli yaitu tepung beras, tepung ketan, Pasta gochujang, minyak wijen, bawang putih, cabai bubuk, kecap, , gula, garam, lada dan juga kaldu.

### b. Alat

Adapun alat yang digunakan dalam pembuatan produk Tempe Tteokbokki adalah *Cabinet Dryer*, loyang, *chopper*, timbangan, kom adonan, gelas ukur, spatula, alas silicon, pisau, *sauce pan*, saringan, dan sendok.

### c. Proses Pembuatan

Proses pembuaan produk Tempe Tteokbokki dimulai dari pembuatan tepung tempe, berikut gambar diagram alirnya.



Gambar 1. Proses Pembuatan Produk Tempe Tteokbokki

Setelah pembuatan tepung tempe, maka langkah selanjutnya adalah membuat adonan tempe tteokbokki. Langkah pertama yang harus dilakukan adalah menimbang semua bahan untuk membuat adonan, seperti tepung beras, tepung ketan, garam, minyak wijen dan juga tepung tempe sebanyak 10% yang kemudian diuleni dengan air hangat sampai kalis. Setelah adonan kalis langsung bentuk adonan tteok membentuk tabung/silinder dengan diameter setelah 1 cm dan kemudia dipotong-potong serong sepanjang kurang lebih 3 cm. Setelah semua adonan selesaidibentuk, diamkan sebentar sambil menyiapkan air untuk merebus, setelah air mendidih, masukkan adonan tteok satu per satu supaya tidak lengket, dan jangan lupa untuk menuangkan minyak wijen kedalam air rebusan. Rebus selama 10 menit kemudian tiriskan, dan biarkan air pada tteok berkurang. Selanjutnya, panaskan air sebanyak 200 ml kemudian masukan 2 sendok makan pasta gochujang, bawang putih, minyak wijen, cabai bubuk, kecap, gula, garam, lada dan juga kaldu. Setelah bumbu saus tercampur, masukkan tteok yang sudah ditiriskan dan masak sampai saus mengental. Jangan lupa pula untuk mengkoreksi rasa.

### d. Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan Research and Development (R&D) dengan menggunakan model 4D terdiri dari 4 tahap yaitu *Define* (Pendefinisian), *Design* (Perancangan), *Develop* (Pengembangan) dan *Disseminate* (Penyebaran) (Mulyatiningsih, 2014). Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan dan menghasilkan produk penelitian yang valid melalui proses atau langkah yang bersifat siklik dan berulang- ulang seperti pengujian di lapangan, revisi produk hingga akhirnya menghasilkan produk yang sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan. Pembuatan Tempe Tteokbokki dengan melalui tahapan uji coba resep produk acuan, uji coba resep produk pengembangan, uji validasi produk oleh expert, uji tingkat kesukaan produk dengan panelis skala terbatas, serta didiseminasikan melalui pameran dan artikel ilmiah.

e. Analisis

Analisis yang dilakukan pada penelitian ini adalah uji sensoris yang dilakukan oleh 50 panelis tidak berpengalaman yang bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk pengembangan di masyarakat luas. Uji sensoris terhadap produk Tempe Tteokbokki dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan dan keseluruhan (overall).

Data yang diperoleh dari uji sensoris lalu diuji menggunakan uji *paired t-test* untuk mengetahui adanya tingkat perbedaan daya terima antara produk acuan dan produk pengembangan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Resep Ttempe Tteokbokki

a. Tahap *Define*

Tahap *define* merupakan tahap awal yang dilakukan pada penelitian ini. Pada tahap *define* peneliti melakukan literasi untuk memperoleh 3 (tiga) resep acuan produk teokbokki. Tiga resep tersebut akan diuji oleh 1 orang dosen pembimbing dan 4 orang mahasiswa satu bimbingan untuk mendapatkan 1 (satu) resep acuan. Resep acuan tersebut kemudian akan dilakukan substitusi dengan tepung tempe. Berikut pemaparan dari 3 (tiga) resep acuan yang digunakan pada tahap *define* ini.

Tabel 1. Resep Acuan Tteokbokki

Bahan	R1	R2	R3
Tepung beras (gr)	100	110	220
Tepung ketan (gr)		125	
Tepung Tapioka (gr)	25		
Minyak wijen (sdm)	2	2	2
Garam (sdt)	½	½	½
Bawang putih (siung)	2	2	2
Pasta gochujang (sdm)	1	2	2
Lada (sdt)	½	½	½
Cabai bubuk (sdt)	1	1	1-3
Kaldu (sdt)	½	½	½
Gula pasir (sdt)	½	½	½
Kecap manis (sdt)	½	½	1

Ketiga resep tersebut telah diuji oleh dosen pembimbing dan 4 orang panelis semi terlatih. Adapun hasil dari uji tahap *define* ini akan disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 2. Hasil Uji Sensoris Tahap *Define*

Sifat Sensoris	Nilai Rerata		
	R1	R2	R3
Bentuk	4,6	4,4	4,4
Ukuran	4,6	4,4	4,2
Warna	4,6	4,4	4,2
Aroma	4,6	4,2	4,2
Rasa	3,6	4	4,2
Tekstur	3,2	3,8	3,8
Keseluruhan	3,6	4,4	4
Rerata	4.11	4.22	4.14
Srandar Defisiensi	0.62	0.24	0,19

Dari tabel diatas, dapat disimpulkan bahwa resep yang terpilih untuk menjadi resep acuan produk ini adalah resep acuan 2 (R2). Pemilihan resep acuan 2 (R2) menghasilkan karakteristik yang sesuai dengan kriteria yang diinginkan. Berikut adalah gambar ketiga resep:



Gambar 2. Hasil Resep Acuan 1



Gambar 3. Hasil Resep Acuan 2



Gambar 4. Hasil Resep Acuan 3

b. Tahap *Design*

Setelah mendapatkan resep acuan pada tahap *define*, peneliti kemudian melanjutkan pada tahap *design*. Pada tahap ini peneliti melakukan pengembangan resep acuan dengan substitusi tepungtempe. Presentase substitusi yang digunakan adalah 10%, 15%, dan 20%. Panelis yang melakukan validasi yaitu dosen pembimbing, dan panelis semi terlatih.

Berikut beberapa tahapan design yang telah dilalui dalam menemukan presentase yang tepat untuk Tteokbokki dengan substitusi tepung tempe:

Tabel 3. Resep Tteokbokki Tahap *Design*

Bahan	Acuan	10%	15%	20%
Tepung beras (gr)	100	95	85	80
Tepung ketan (gr)	100	95	85	80
Tepung tempe (gr)	0	20	30	40
Minyak wijen (sdm)	2	2	2	
Garam (sdt)	½	½	½	
Bawang putih (siung)	2	2	2	
Pasta gochujang (sdm)	1	2	2	
Lada (sdt)	½	½	½	
Cabai bubuk (sdt)	1	1	1-3	
Kaldu (sdt)	½	½	½	
Gula pasir (sdt)	½	½	½	
Kecap manis (sdt)	½	½	1	

Berdasarkan hasil uji coba pada substitusi tepung tempe 10% (F1), 15% (F2), dan 20% (F3), didapatkan hasil yang disajikan dalam tabel sebagai berikut:

Tabel 4. Hasil Uji Sensoris Tahap *Design*

Sifat Sensoris	Resep acuan terpilih	Nilai Rerata		
		F1	F2	F3
Bentuk	4,4	4,4	4,2	4
Ukuran	4,2	4,4	4	4
Warna	4,6	4,4	4	3
Aroma	4,4	4,2	4,2	3,6
Rasa	4,2	4	4	3,2
Tekstur	4,2	4,4	3,8	4
Keseluruhan	4,4	4,2	4	3,4
Rerata	4,34	4,28	4,02	3,6
Standar deviasi	0,15	0,15	0,13	0,41

Menurut hasil uji sensoris dari segi bentuk, ukuran, warna aroma, rasa, tekstur, maupun secara keseluruhan pada rancangan resep pengembangan I (10%) mendapatkan respon positif dari dosen dan panelis semi terlatih. Rasa dan aroma untuk pengujian ini belum sempurna sehingga disempurnakan pada tahap selanjutnya yaitu tahap *develop*. Dengan persetujuan dosen pembimbing, resep yang akan dikembangkan dalam tahap selanjutnya adalah rancangan resep pengembangan I dengan substitusi tepung tempe sebanyak 10%.

Berikut adalah gambar ketiga resep pengembangan:





Gambar 8. Hasil Resep Pengembangan F3

c. Tahap *Develop*

Pada tahap ini dilakukan dua kali validasi. Untuk uji validasi dilakukan dengan teknik penyajian pada produk acuan dan produk pengembangan secara bersamaan. Tahap validasi I produk Tempe Tteokbokki memiliki beberapa masukan dari panelis, mulai dari bentuk yang lebih konsisten dan label kemasan yang diperbaiki.

Kemudian diperbaiki pada tahap validasi II sehingga menghasilkan produk dengan ketentuan yang sudah sesuai. Uji sensoris tahap *develop* dilakukan bersama 3 orang panelis yaitu 2 orang dosen dan 1 orang dari industri. Adapun hasil uji sensoris tahap ini akan disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 5. Hasil Uji Sensoris Tahap *Develop*

Sifat Sensoris	Nilai Rerata	
	Resep acuan	Resep pengembangan
	terpilih	terpilih
Bentuk	4	4
Ukuran	4	4
Warna	4	4,5
Aroma	3,5	4
Rasa	4	4
Tekstur	3,25	3,75
Penyajian	3,5	4
Kemasan	3,5	4
Keseluruhan	4	4
Total	33,75	36,25

Hasil uji menunjukkan nilai rerata dari resep acuan dan resep pengembangan yang memiliki perbedaan cukup signifikan. Nilai total rerata resep acuan sebesar 33,75 sedangkan nilai total rerata resep pengembangan sebesar 36,25.

d. Tahap *Disseminate*

Disseminate adalah tahap terakhir dari model penelitian ini. Tahap ini sering disebut juga tahap penyebarluasan atau publikasi dengan uji penerimaan masyarakat. Pengujian ini dilakukan dengan cara penyebarluasan produk kepada panelis yang tidak berpengalaman sebanyak 50 orang dan diberikan borang untuk mengetahui tingkat penerimaan di masyarakat. Hasil uji panelis dengan uji *paired t-test* disajikan dalam tabel berikut ini.

Tabel 6. Hasil Uji Sensori Tahap *Disseminate*

Sifat Sensoris	Produk Acuan	Produk Pengembangan	<i>p-value</i>
Warna	4,13 ± 0,813	4,36 ± 0,692	0,001
Aroma	3,82 ± 0,873	4,02 ± 0,820	0,001
Rasa	3,62 ± 0,878	3,86 ± 0,969	0,001
Tekstur	43,69 ± 0,014	3,86 ± 0,969	0,001
Kemasan	3,84 ± 0,584	4,68 ± 0,512	0,001
Keseluruhan	3,92 ± 0,771	4,1 ± 0,782	0,001

Hasil dari uji *paired-test* diatas menunjukkan nilai *p-value* dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan secara berturut-turut bernilai 0,001; 0,001; 0,001; 0,001; 0,001; dan 0,001 dimana seluruhnya bernilai  $< \alpha = 0,05$  (kurang dari alpha). Maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan signifikan terhadap tingkat penerimaan masyarakat antara produk acuan dan produk pengembangan. Hal ini menunjukkan minat masyarakat terhadap Tempe Tteokbokki yang lebih tinggi dibandingkan Tteokbokki biasa berdasarkan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut. Tahap *disseminate* ini dilakukan pada Pameran Inovasi Produk Boga 2024 dengan tema pameran yaitu Tempe Cadabra. Pameran diikuti oleh hampir seluruh mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2021. Dengan panelis berjumlah 50 orang masyarakat umum yang merupakan pengunjung pada acara pameran ini.



Gambar 9. Hasil Tahap *Disseminate*

### Kemasan Produk

Kemasan produk Tempe Tteokbokki ini menggunakan kemasan plastic bowl yang diberi tutup dan menggunakan sumpit sebagai alat makannya. Untuk kemasan frozen sendiri menggunakan plastik vacuum untuk memudahkan pengiriman.

## Harga Jual dan BEP

BEP adalah titik pulang pokok dimana jumlah pendapatan adalah sama dengan total biaya (Anderson et al., 2019:15). Terjadinya titik pulang pokok tergantung pada lama arus penerimaan sebuah proyek dapat menutupi segala biaya operasi dan pemeliharaan beserta biaya modal lainnya. Dasi hasil perhitungan maka dapat disimpulkan biaya produksi yang digunakan untuk 1 resep produk Tempe Tteokbokki ini adalah 24.000 untuk 2 porsi. Maka penentuan harga jual dilakukan sebagai berikut:

Biaya produksi variabel per porsi

$$= 24.000 / 2 \text{ porsi}$$

$$= 12.000$$

Harga Jual

$$= (\% \text{Laba} \times \text{Total Biaya Variabel}) + \text{Total Biaya Variabel}$$

$$= (20\% \times 24.000) + 24.000$$

$$= 4.800 + 24.000 = 28.800$$

Harga Jual Per Porsi

$$= 28.800 : 2$$

$$= 14.400 = 14.000$$

Keuntungan Tiap Porsi

$$= \text{Harga Jual Per Porsi} - \text{Biaya Variabel per Porsi}$$

$$= 14.000 - 12.000$$

$$= 2.000$$

Dari hasil perhitungan harga jual, didapatkan bahwa 1 porsi Tempe Tteokbokki dijual seharga 14.000 dan sudah termasuk mangkuk kemasan, dengan keuntungan 2.000 per porsinya. Jika dibandingkan dengan harga pasaran produk Tempe Tteokbokki yaitu 20.000-25.000 per porsinya, maka Tempe Tteokbokki mampu bersaing dengan tteokbokki di pasaran.

## KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian, produk Tempe Tteokbokki yang disubstitusikan dengan tepung tempe sebanyak 10% ini dipasarkan dengan menggunakan kemasan bowl plastik yang sudah dilengkapi dengan tutup supaya produk tetap terjaga meskipun dipesan untuk take away. Nilai *p value* yang didapatkan mulai dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, keseluruhan yaitu 0.001; 0.001; 0,001; 0,001; 0,001. dimana seluruhnya bernilai  $< \alpha = 0,05$  terdapat perbedaan signifikan terhadap tingkat penerimaan masyarakat antara produk acuan dan produk pengembangan. Minat masyarakat terhadap Tempe Tteokbokki yang lebih tinggi dibandingkan Tteokbokki biasa.

Hasil tersebut menyatakan bahwa produk Tempe Tteokbokki mampu bersaing dengan produk Tteokbokki biasa untuk menjadi alternatif makanan yang sehat dan tidak meninggalkan bahan pangan tradisional dengan harga yang lebih murah dari Tteokbokki di pasaran.

## **Ucapan Terima Kasih**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada ibu Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.kes selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis menyelesaikan penugasan mata kuliah sampai dengan proses pameran berlangsung. Dan juga terima kasih kepada rekan-rekan yang selalu mendukung penulis yang tidak bisa disebutkan satu persatu namanya.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Manuho, P., Makalare, Z., Mamangkey, T., & Budiarso, N. S. (2021). Analisis break even point (BEP). *Jurnal Ipteks Akuntansi Bagi Masyarakat*, 5(1), 21-28.
- Amri, AD, Awdina, M., Fauzianto, YD, Prastio, S., Zana, N., Kholifah, NN, ... & Syafitri, A. (2023). Halal, Higienis dan Sadar Keputusan Membeli Makanan Jalanan Korea "Tteokbokki". *Maro: Jurnal Ekonomi dan Bisnis Syariah* , 6 (1), 40-48.
- Frieda, K. (2022). Eksistensi Korean Street Food Ramah Muslim Dalam Meningkatkan Kesejahteraan UMKM di Kecamatan Kedungwuni Kabupaten Pekalongan. *Dinamika: Jurnal Manajemen Sosial Ekonomi*, 2(1), 20-28.
- Rahayu, W. P., Pambayun, R., Santoso, U., Nuraida, L., & Ardiansyah, A. (2015). Tinjauan ilmiah teknologi pengolahan tempe kedelai.
- Limando, I., & Soewito, B. M. (2014). Perancangan Buku Visual Tentang Tempe Sebagai Salah Satu Makanan Masyarakat Indonesia. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(4), 12.
- Wahyuni, S. (2021). Strategi Bussiness Model Canvas (BMC) Bagi Pelaku Usaha Samarinda Dalam Upaya Pengembangan Brand Dan Digitalisasi Produk. *Jurnal Pustaka Mitra (Pusat Akses Kajian Mengabdikan Terhadap Masyarakat)*, 1(2), 81-86.