

**GIMBAP TEMPE SUBSTITUSI BAP (NASI) DENGAN ISIAN KERING TEMPE TERI
SEBAGAI CAMILAN ALTERNATIF BAGI SESEORANG SEDANG DIET RENDAH
KARBOHIDRAT**

Anniisa Salam¹, Badraningsih Lastariwati²

^{1,2} Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail : anniisazaenab.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

Gimbap Tempe,

Tempe, Substitusi Bap,

Camilan, Diet Rendah

Karbohidrat

ABSTRAK

Gimbap adalah camilan khas Negara Korea Selatan yang terdiri dari nasi (bap) yang dibungkus dengan rumput laut (gim). Gimbap tempe sebuah produk alternatif camilan dengan isian kering tempe dengan tambahan teri yang menambah variasi rasa yang membedakan dari gimbap klasik Korea. Tujuan penelitian ini untuk: 1) menemukan resep produk kimbap tempe, 2) menentukan kemasan produk Gimbap Tempe, 3) menentukan Tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk Gimbap Tempe, 4) menentukan harga jual dan break-even point produk Gimbap Tempe. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Research and Development, pengembangan produk menggunakan model penelitian 4D yaitu Define, Design, Development, dan Disseminate. Dengan metode analisis yaitu uji kesukaan dengan uji paired t-test, yang diperoleh dari 58 orang panelis untuk mengetahui adanya Tingkat perbedaan daya terima antara produk acuan dan produk pengembangan. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah: 1) resep produk Gimbap Tempe yang tepat dengan substitusi kering tempe teri 55%, 2) kemasan produk menggunakan mika mini tart sebagai kemasan primer ukuran 6,2 x 5,2 x 2 cm dengan alas mika menggunakan baking paper. Daya terima masyarakat terhadap Gimbap Tempe berdasarkan penilaian uji sensoris dan hasil analisis uji paired t-test nilai p-value dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan secara berturut-turut bernilai 0,018; 0,003; 0,034; 0,001; dan 0,003 dimana seluruhnya bernilai < $\alpha = 0,05$, dan 4) harga jual Gimbap Tempe Rp 2.000 per kemasannya.

PENDAHULUAN

Gimbap merupakan camilan yang berasal dari Korea, gimbap terbuat dari nasi putih (bap) yang digulung dengan lembaran rumput laut kering (gim), ciri khas pada gimbap yaitu potongannya yang kecil memudahkan untuk memakannya dalam satu suapan. Gimbap dibuat menggunakan metode menggulung, alat yang digunakan yaitu bamboo mat yang biasanya terbuat dari bambu. Selain nasi yang digulung dengan lembaran rumput laut kering, isian lainnya yang biasa digunakan pada gimbap klasik korea yaitu berbagai macam sayuran dan protein.

Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang memiliki sumber protein yang sangat tinggi, kandungan protein pada tempe sekitar 20,8 sampai 100 gram. Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia. Pada Sejarahnya tempe dahulu diidentik sebagai simbol kemiskinan, tetapi sekarang menjadi superfood yang terkenal di dunia. Tempe saat ini dapat diinovasikan dengan berbagai variasi masakan dan pengolahan yang dapat menciptakan produk baru dengan tetap memperhatikan manfaat gizi utama yang ada di tempe itu sendiri.

Para pejuang diet khususnya pada mereka yang sedang melakukan diet rendah karbohidrat mengalami kesulitan dalam pemilihan camilan yang sesuai dengan tujuan diet mereka. Gimbap Tempe

dapat menjadi alternatif camilan dikarenakan pada Gimhap tempe nasi yang digunakan tidak 100% melainkan nasi tersebut diganti dengan masakan khas Indonesia berbahan dasar tempe yaitu kering tempe dengan tambahan teri. Kandungan karbohidratnya yang jauh lebih sedikit dibandingkan dengan gimhap klasik Korea menjadikan Gimhap Tempe aman untuk dikonsumsi, kandungan lainnya yaitu terdapat protein yang berasal dari tempe selain itu terdapat juga kandungan lainnya yaitu serat, selain tempe, isian lainnya yang terdapat pada gulungan gimhap adalah serat dikarenakan pemilihan bahan-bahan isian yang menggunakan sayuran segar seperti ketimun, wortel, dan pakcoy.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengembangkan Gimhap dengan substitusi tempe, dengan tujuan: 1) menemukan resep produk Gimhap Tempe, 2) menentukan kemasan produk Gimhap Tempe, 3) mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk Gimhap Tempe, 4) menentukan harga jual dan Break Even Point produk Gimhap Tempe. Gimhap Tempe diharapkan dapat menjadi alternatif camilan yang memiliki variasi rasa dan bergizi untuk mereka yang sedang melakukan diet rendah karbohidrat.

METODE

A. Bahan

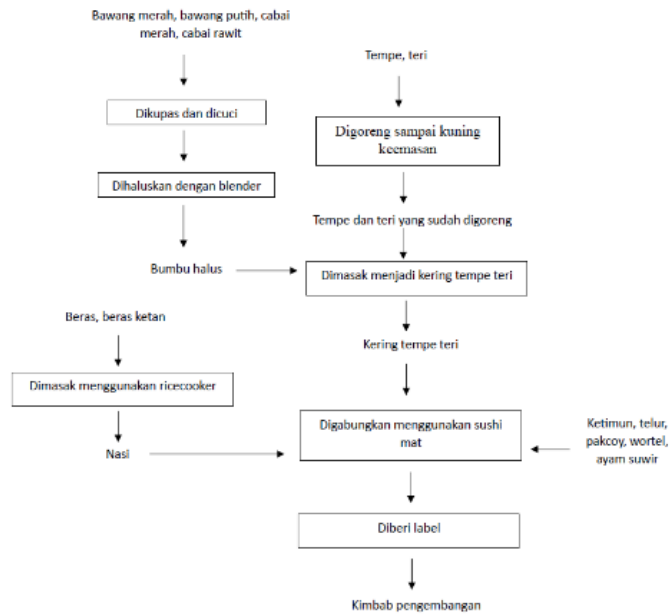
Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah tempe yang diolah menjadi masakan kering tempe dengan tambahan teri, melalui proses pembuatan bumbu hingga penggorengan tempe dan teri. Bahan lainnya dapat ditemukan di pasar yang berlokasi di Pasar Condong Catur, antara lain bawang merah, bawang putih, beras putih, beras ketan, ketimun, wortel, pakcoy, telur, dan daging ayam, dengan bahan bumbu yaitu cabai rawit, cabai keriting, gula merah, garam, gula, penyedap dan kecap, dan bahan pemberi aroma yaitu daun jeruk dan serai. Bahan lainnya yang tidak dapat ditemukan di pasar seperti nori, minyak wijen, wijen, dan kecap asin peneliti membelinya di supermarket terdekat.

B. Alat

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu, copper, wajan, talenan, panci bamboo mat, saringan, timbangan dan parutan serbaguna.

C. Proses Pembuatan

Proses pembuatan Gimhap Tempe dapat dilihat pada gambar diagram alir



Proses pembuatan Gimbab Tempe yaitu diawali dengan pembuatan bumbu halus dengan bahan-bahan yang digunakan yaitu bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan cabai rawit, setelah itu memotong tempe dengan bentuk kotak dan ukuran yang tidak terlalu tipis, tempe digoreng bersamaan dengan teri hingga kuning keemasan. Sebelum melanjutkan pada proses pembuatan isian gimbap maka hal yang harus dilakukan yaitu memasak nasi dengan campuran beras ketan dengan perbandingan 1:3 sambil menunggu nasi matang maka peneliti mengolah bahan untuk bahan isian, seperti ketimun dipotong memancing, wortel diparut tipis, pakcoy perlembarnya di rebus sekitar 1-2 menit, telur olah menjadi telur dadar dan dipotong memanjang, terakhir yaitu ayam suwir dengan bumbu rica-rica. Setelah semua bahan utama pada isian Gimbab Tempe telah selesai disiapkan proses selanjutnya yaitu penataan isian pada nori, yang harus dilakukan yaitu siapkan alat bantu gulung gimbap (bamboo mat), selanjutnya letakkan lembar rumput laut kering di atasnya dengan sisi yang kasar menghadap ke atas, ratakan nasi hingga menyelimuti permukaan dengan ketebahan sekitar 1 cm. susun seluruh isian mulai dari telur dadar, ayam suwir, kering tempe teri, wortel, pakcoy dan terakhir ketimun. Kemudian, ambil ujung rumput laut kering yang berada di depan dan gulung perlahan menggunakan jari-jari, pastikan isian tertutup rapat oleh rumput laut kering. Setelah tergulung rapi oleskan sedikit air diujung rumput laut kering untuk menempelkannya dengan gimbap. Potong kimbab menjadi bagian-bagian kecil sekitar 2 cm dengan pisau yang sudah dioleskan dengan minyak wijen.

D. Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan metode pengembangan produk (R&D) atau sering disebut Research and Development. Pengembangan produk pada penelitian ini menggunakan model penelitian 4D yaitu 4 tahapan penelitian yang terdiri dari tahap Define, tahap Design, tahap Develop, dan tahap Disseminate. Proses penelitian ini memerlukan beberapa kali pengujian dan revisi, sehingga menghasilkan produk dengan tujuan yang telah ditetapkan.

Pembuatan Gimbab Tempe melalui tahapan uji coba 3 resep produk acuan, uji coba 3 resep pengembangan dari resep acuan terpilih, uji validasi oleh dosen pembimbing dan expert, dan uji tingkat kesukaan dengan minimal 50 panelis tidak terlatih dan sisebarkan melalui pameran angkatan dan dilaporkan melalui artikel ilmiah.

E. Analisis

Analisis yang dilakukan pada penelitian ini adalah uji sensoris yang dilakukan oleh minimal 50 panelis tidak terlatih yang bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk pengembangan di masyarakat luas. Uji sensoris terhadap produk Gimbap Tempe nilai dari segi aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan.

Data yang akan diperoleh dari uji sensoris kemudian diuji menggunakan uji t sampel berpasangan atau paired t-test dengan tujuan untuk mengetahui ada atau tidaknya perbedaan daya terima antar produk acuan dan produk pengembangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Tahap *Define*

Tahap define dilakukan dengan mengambil tiga resep acuan yang bertujuan agar dapat mengetahui mana resep yang paling baik. Ketiga resep tersebut akan diuji cobakan kepada dosen pembimbing dan ke-4 teman atau panelis terlatih, resep acuan terpilih akan disubstitusikan dengan tempe.

Berikut merupakan tabel yang memaparkan 3 resep acuan yang digunakan pada tahap define.

Bahan	R1	R2	R3
Beras	250 gr	250 gr	250 gr
Air	300 ml	250 ml	300 ml
Beras ketan		75 gr	
Nori	5 gram	5 gram	5 gram
Cuka	½ sdt		
Minyak wijen	50 ml	1 sdm	2 sdm
Garam	½ sdt	2 sdt	
Gula	1		
Wijen tabur	10 gram	10 gram	10 gram
Ketimun	1 buah	1 buah	1 buah
Bayam			1
Wortel	1 buah	1 buah	
Telur	120 gr	120 gr	120 gr
Pakcoy		2 lembar	
Sosis	3 buah		2 buah
Ayam		¼ kg	
Tepung terigu			55 gram
Tepung panir			100 gram
Susu cair full cream			80 ml

Tabel 1. Resep Acuan Gimbap

Setelah resep acuan sudah dicoba oleh dosen pembimbing dan panelis terlatih lainnya, berikut hasil uji sensoris pada uji coba tahap define:

Sifat sensoris	Nilai rerata		
	R1	R2	R3
Bentuk	3,8	3,8	4
Ukuran	3,8	3,6	4,2
Warna	3,6	3,6	3,8
Aroma	3,8	4,4	4

Rasa	4	5	4
Tekstur	4,2	4,2	4
Keseluruhan	4,2	4,2	4,2

Tabel 2. Hasil Uji Sensoris Resep Tahap Define

Keterangan:

R1 = Youtube Dapur Retro

R2 = Web. Cookpad

R3 = Youtube Dewi Vel

Hasil tahap define menunjukkan bahwa dalam penelitian ini akan menggunakan resep acuan 2 (R2) walaupun dari ke-3 resep hasil keseluruhannya sama, namun pada R2 unggul dari segi aroma dan rasa.



Gambar 1. Hasil Resep Acuan 1



Gambar 2. Hasil Resep Acuan 2



Gambar 3. Hasil Resep Acuan 3

B. Tahap Design

Setelah mendapatkan hasil dari tahap define, yaitu R2 sebagai resep acuan terpilih peneliti kemudian melanjutkan pada tahap design. Pada tahap ini peneliti melakukan pengembangan resep acuan substitusi tempe dengan presentasi substitusi yang digunakan adalah 50%, 55%, dan 60%, peneliti mengambil presentase yang tinggi dikarenakan salah satu alasan yaitu nasi (Bap) harus tetap ada untuk memadatkan isian pada Gimbap Tempe. Panelis pada tahap ini yaitu dosen pembimbing dan panelis terlatih (teman).

Berikut merupakan tabel yang memaparkan 3 resep pengembangan yang digunakan pada tahap design.

Tabel 3. Resep Pengembangan Gimbap Tempe

Bahan	Resep acuan	R1 (50%)	R2 (55%)	R3 (60%)
Beras	250 gram	125 gr	112 gr	100 gr
Tempe	0	125 gr	138 gr	150 gr
Air	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml
Beras ketan	75 gram	75 gram	75 gram	75 gram
Nori	2 lembar	2 lembar	2 lembar	2 lembar
Cuka Sushi	5 ml	5 ml	5 ml	5 ml
Minyak wijen	1 sdm	1 sdm	1 sdm	1 sdm
Garam	2 sdt	2 sdt	2 sdt	2 sdt
Wijen tabur	10 gram	10 gram	10 gram	Gram
Ketimun	1 buah	1 buah	1 buah	1 buah
Wortel	1 buah	1 buah	1 buah	1 buah
Telur	2 butir	2 butir	2 butir	2 butir
Pakcoy	2 lembar	2 lembar	2 lembar	2 lembar
Ayam	¼ kg	¼ kg	¼ kg	¼ kg
Bawang merah	0	5 siung	6 siung	5 siung

Bawang putih	0	2 siung	3 siung	2 siung
Cabai merah	0	10 buah	12 buah	12 buah
Cabai rawit	0	3 buah	5 buah	2 buah
Gula merah	0	3 sdm	2 sdm	2 sdm
Asam jawa	0	3 sdm	2 sdm	2 sdm
Minyak goreng	125 ml	125 ml	125 ml	125 ml
Teri	0	0	50 gr	0
Kentang	0	0	0	150 gr

Keterangan:

Resep 1. Kering tempe

Resep 2. Kering tempe teri

Resep 3. Kering tempe kentang

Berdasarkan hasil uji coba pada tahap design diperoleh hasil uji sensoris pada tabel berikut:

Tabel 4. Hasil Uji Sensoris Resep Pengembangan

Sifat sensoris	Nilai rerata			
	Resep acuan terpilih	F1	F2	F3
Bentuk	4,4	4,4	4,4	4,2
Ukuran	4,6	4,4	4,6	4,2
Warna	4	4,2	4,6	4,4
Aroma	4,4	4,4	4,6	4,2
Rasa	4,2	4,2	4,4	4
Tekstur	4,4	4,6	4,2	4,4
Keseluruhan	4,4	4,2	4,4	4

Dilihat pada tabel di atas, diperoleh hasil uji sensoris pada resep pengembangan yang unggul yaitu pada F2 dengan substitusi 55% yaitu kering tempe dengan campuran ikan teri medan.



Gambar 4. Hasil Resep Pengembangan 1



Gambar 5. Hasil Resep Pengembangan 2



Gambar 6. Hasil Resep Pengembangan 3

C. Tahap *Develope*

Pada tahap ini telah didapatkan satu resep acuan dan satu resep pengembang terpilih, selanjutnya menentukan penyajian, kemasan, label, serta harga jual dan BEP. Uji validasi dilakukan setelah semua siap. Tahap ini dilakukan untuk mengecek Kembali produk mulai dari bentuk, ukuran, warna, aroma, rasa, tekstur, penyajian, kemasan, dan keseluruhan. Pada tahap ini:

1. Hasil Uji Validasi

Pada tahap ini dilakukan uji validasi untuk mengecek kembali seluruh sifat sensoris ditambah dengan penyajian dan kemasan yang akan digunakan. Uji sensoris pada tahap develop dilakukan kepada 2 orang dosen, salah satu panelis merupakan dosen pembimbing dan yang lainnya merupakan dosen ahli pada mata kuliah Inovasi Produk Boga. Hasil uji validasi disajikan pada tabel berikut:

Tabel 5. Hasil Uji Sensoris Tahap Validasi

Sifat Sensoris	Nilai rerata	
	Resep acuan terpilih	Resep pengembangan terpilih
Bentuk	4	4
Ukuran	4	4
Warna	3,5	4
Aroma	3,5	4
Rasa	4	4,25
Tekstur	3,5	4
Keseluruhan	3,5	4

2. Penyajian

Penyajian menggunakan tray dengan bahan kayu berukuran 25 x 8 cm dengan alas gimhap tempe yaitu lembaran daun selada,



Gambar 7. Gimhap Tempe

3. Kemasan dan Label

Kemasan dan label Kemasan produk Gimhap Tempe menggunakan mika plastik premium berukuran 6,2 x 5,2 x 2 sebagai kemasan primer dan alas menggunakan baking paper yang digunting sigzag, selain itu untuk memudahkan para panelis mengetahui nama maupun komposisi pada produk Gimhap Tempe maka peneliti menambahkan label berupa paper belt dengan ukuran 23 x 2,5 cm.

4. Harga Jual dan BEP

Nama bahan	Jumlah	Satuan	Harga satuan (Rp)	Total biaya (Rp)
Beras putih	112	gram	13.000/kg	1.456
Tempe	138	gram	6.000/300 gram	2.760
Beras ketan	75	kg	30.000/ kg	2.250
Nori	5	gram	90.000/125 gram	3.600
Minyak wijen	50	ml	12.000/ 125 ml	4.800
garam	10	gram	4.000/250 gram	160

Wijen tabur	5	gram	12.000/100 gram	600
Ketimun	300	gram	4.000/ 300 gram	4.000
Wortel	65	gram	3.000/65 gram	3.000
Telur	120	gr	28.000/ kg	3.360
Pakcoy	150	gram	6.000/ 150 gram	6.000
Daging ayam	¼	kg	35.000/ kg	8.750
Bawang merah	40 gr	gram	10.000/ 100 gram	4.000
Bawang putih	20 g	gram	6.000/ 100 gram	1.200
Cabe merah	60	gram	15.000/100 gram	9.000
Cabe rawit	50	gram	10.000/100 gram	5.000
Gula merah	30	gram	12.000/500 gram	720
Asam jawa	25	ml	3.000/50 gram	150
Teri	50	gram	50.000/kg	3.000
Minyak goreng	250	ml	6.000/ 250 ml	6.000
Kemasan	70	pcs	35.000/100 pcs	24.500
Label	70	pcs	12.000/124 pc	6.774
Total				94.080

Tabel 6. Harga Bahan

Dari perhitungan bahan baku di atas mendapatkan hasil biaya produksi sebesar Rp 94.080. kemudian akan dilanjutkan dengan menghitung mark up 50% sebagai berikut:
 Harga jual = Rp 94.080 + (50% x Rp 94.000) = 141.090/10 (10 gulungan) 1 gulungan dapat membuat 7 kemasan = 14.109/ 1 unit, 1 unit dapat membuat 7 unit = 14.109/7 = 2.015 = dibulatkan menjadi 2.000/unit

Dari perhitungan harga jual tersebut menghasilkan Rp 141.090 untuk 10 unit sehingga didapatkan 14.109 untuk per unit (gulungan), 1 unit dapat menjadi 7 maka 14.109/7 kemasan menghasilkan 2.015 dibulatkan menjadi 2.000/unit. Selanjutnya menentukan Break Even Point (BEP) sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{FC per bulan} &= \text{gaji karyawan} + \text{penyusutan alat} \\ &= \text{Rp } 300.000 + \text{Rp } 70.000 \\ &= \text{Rp } 370.000 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{VC per bulan} &= \text{bahan baku} + \text{Listrik} + \text{air} \\ &= \text{Rp } 94.000 + \text{Rp } 100.000 + \text{Rp } 100.000 \\ &= \text{Rp } 294.000 \end{aligned}$$

$$P (2.100 \text{ unit}) = \text{Rp } 2.100.000$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \text{FC}/(P-\text{VC}) \\ &= 370 / (2.100.000-294.000) \\ &= 0,20 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Penjualan} &= \text{FC}/1-(\text{VC}/P) \\ &= \text{Rp } 370.000/1 - (294.000/2.100.000) \\ &= 430232,5 (43.000). \end{aligned}$$

Dari perhitungan BEP diatas hasil BEP Unit memiliki hasil 0,20. Hasil BEP Penjualan dapat dicapai jika angka penjualan telah mencapai Rp. 43.000. jika lebih dari angka tersebut maka telah mendapatkan keuntungan.

D. Tahap *Disseminate*

Tahap terakhir yaitu tahap disseminate atau tahap penyebarluasan. Pada tahap ini dilakukan pengujian dengan cara menyebarluaskan produk kepada panelis yang tidak berpengalaman sebanyak minimal 50 orang dengan memberikan borang uji sensoris, panelis diminta untuk memberikan nilai terhadap Tingkat kesukaan produk meliputi karakteristik warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan dari produk. Pemberian nilai berupa memberikan angka dari 1-5 dengan kriteria yang sudah ditentukan.

Berikut merupakan hasil uji panelis dengan uji paired t-test

Tabel 7. Hasil Uji Paired t-test

Sifat sensoris	Produk Acuan			Produk Pengembangan			p-value
		±			±		
Warna	4,40	±	0,802	4,63	±	0,612	0,018
Aroma	4,29	±	0,837	4,55	±	0,597	0,003
Rasa	4,27	±	0,812	4,53	±	0,680	0,034
Tekstur	2,98	±	0,228	4,51	±	0,628	0,001
Keseluruhan	4,37	±	0,716	4,66	±	0,471	0,003

Hasil uji paired t-test di atas menunjukkan nilai p-value dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan secara berturut-turut bernilai 0,018; 0,003; 0,034; 0,001; dan 0,003 dimana seluruhnya bernilai $< \alpha = 0,05$. Maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan terhadap Tingkat penerimaan masyarakat antara produk acuan dan produk pengembangan.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian, Gimbap Tempe dengan resep substitusi kering tempe 55% menjadi resep terpilih yang digunakan dalam tahapan *Disseminate*. Gimbap tempe menggunakan mika plastik premium sebagai kemasan primer berukuran 6,2 x 5,2 x 2 cm dengan tambahan alas menggunakan baking paper yang digunting bentuk zigzag agar produk tidak langsung mengenai dasar mika. Daya terima masyarakat ditentukan dari hasil pengujian sensoris yang dilakukan oleh 58 panelis tidak terlatih, dihasilkan p-value dari segi aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan secara berturut-turut bernilai 0,018; 0,003; 0,034; 0,001; dan 0,003 dimana seluruhnya bernilai $< \alpha = 0,05$. Maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat penerimaan masyarakat antara gimbap klasik korea dan gimbap tempe, hal tersebut menunjukkan bahwa Gimbap Tempe sangat cocok dijadikan sebagai alternatif camilan bagi mereka yang sedang diet rendah karbohidrat. selain itu juga Gimbap Tempe ini juga memiliki harga jual terjangkau Rp 2.000/unit dengan Break Even Point penjualan Rp 43.000.

PENYAKSIAN

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes. selaku dosen Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta atas bimbingannya sehingga proses penelitian dari tahap awal hingga akhir ini berjalan dengan lancar, para panelis yang telah membantu dalam proses pengambilan data, serta seluruh pihak yang telah membantu sehingga artikel tersusun dan selesai dengan baik.

REFERENSI

- [1] Analisis Kadar Protein Tempe Kemasan Plastik dan Daun pisang . (2017). Jurnal Akademi Farmasi Prayoga, 12-15.
- [2] Asriadi, A. A., Firmansyah, & Husain, N. (2022). Pendampingan dan Pembuatan Kimbab (Korean Food) Pada Kelompok Usaha Kemandirian Masyarakat Sebagai Alternatif Peluang Bisnis Kuliner di Desa Kalukuang Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar. Madaniya, 5-6.
- [3] Ho, L. (Director). (2022). Bikin Gimbap di Rumah! Ga Pake Ribet! [Motion Picture].
- [4] kemenparekraf.co.id. (2021, 9 24). Retrieved from Inovasi Tempe, Makanan Khas Indonesia yang Mendunia: <https://kemenparekraf.go.id/ragam-ekonomi-kreatif/inovasi-tempe-makanan-khas-indonesia-yang-mendunia>
- [5] Khalda, A. F. (2023). Analisis Persepsi dan Preferensi Konsumen Terhadap Produk Kimbab Rendang Rima Cafe Bekasi. Jakarta: Universitas Negeri Syarif Hidayatullah.
- [6] Melisa, A. (2023). media.bakingworld.id. Retrieved from 5 Fakta Gimbap, Nasi Gulung yang Sering muncul di Drakor: <https://media.bakingworld.id/jurnal/5-fakta-gimbap-nasi-gulung-yang-sering-muncul-di-drakor>