

**INOVASI KUE NASTAR *CRUMBLE* TEMPE SEBAGAI CAMILAN TINGGI
PROTEIN UNTUK GENERASI Z**

Leila Maharani¹, Marwanti²

^{1,2} Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail : leilamaharani.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

*Nastar Tempe, Tempe,
Substitusi Crumble
Tempe, Camilan
Tinggi Protein,
Generasi Z*

ABSTRAK

Kue nastar adalah jenis kue kering yang terbuat dari tepung terigu, gula halus, margarin, serta kuning telur dengan isian selai buah nanas. Nastar *Crumble Tempe* merupakan produk pengembangan yang menggunakan substitusi *crumble* tempe pada isian serta adonan luarnya. Penelitian ini bertujuan 1) menemukan resep produk Nastar *Crumble Tempe*, 2) menentukan penyajian dan kemasan produk Nastar *Crumble Tempe*, 3) mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk Nastar *Crumble Tempe*, 4) menentukan harga jual dan BEP produk Nastar *Crumble Tempe*. Metode penelitian yang digunakan dalam produk ini adalah *Research and Development (R&D)* dengan menggunakan empat (4) tahap yaitu *Define, Design, Develop, dan Disseminate*. Pembuatan Nastar *Crumble Tempe* melalui tahapan uji coba resep acuan, uji coba resep pengembangan, validasi tingkat kesukaan produk acuan dan pengembangan pada panelis berpengalaman, serta pengenalan produk pada masyarakat melalui pameran. Analisis data diperoleh dari 50 orang panelis tidak berpengalaman lalu diuji menggunakan *paired t-test* untuk mengetahui tingkat perbedaan daya terima antara produk acuan dan pengembangan pada masyarakat. Dari penelitian ini dihasilkan informasi yaitu : 1) resep produk Nastar *Crumble Tempe* menggunakan substitusi *crumble* tempe sebesar 15%, 2) kemasan produk menggunakan plastik OPP ukuran 7 x 10 cm sebagai kemasan primer dan toples bening bentuk persegi sebagai kemasan sekunder, 3) daya terima masyarakat terhadap Nastar *Crumble Tempe* diukur dengan penilaian uji sensoris dan hasil analisis uji *paired t-test*. Nilai *p-value* dari aspek warna adalah 0.008, dimana $p < 0.05$ terdapat perbedaan yang signifikan pada penerimaan masyarakat. Kemudian *p-value* pada aspek aroma, rasa, tekstur, kemasan dan keseluruhan secara berturut 0.561; 0,263; 0.100; 0.644; 0.113 yang menunjukkan $p > 0.05$ disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada tingkat penerimaan masyarakat. Harga jual Nastar *Crumble Tempe* yaitu Rp. 2.500/buah dengan BEP unit sebanyak 54 unit.

PENDAHULUAN

Kue nastar adalah jenis kue kering yang terbuat dari tepung terigu, gula halus, margarin, serta kuning telur dengan isian selai buah nanas. Biasanya, kue nastar dijadikan hidangan wajib yang disajikan saat hari raya seperti Idul Fitri dan Natal karena rasanya perpaduan manis dan gurih, memiliki tekstur rapuh serta umur simpan yang lama (Ardiningtyas, et al., 2023). Kue nastar berasal dari Belanda yang dibawa saat masa penjajahan dan mulai populer pada abad ke-19 hingga awal abad ke-20. Kata nastar berasal

dari *ananas* atau nanas dan *taartjes* atau tart yang menjadi *ananastaart* atau mudah dilafalkan menjadi nastar.

Pada umumnya, bahan utama pembuatan kue nastar yaitu tepung terigu dan isian selai buah nanas. Namun dalam perkembangannya, terdapat berbagai inovasi bahan baik dari komposisi kue maupun isian kue nastar. Salah satu inovasi yang dilakukan yaitu mengganti atau mengurangi bahan baku dengan memanfaatkan bahan pangan lokal. Bahan pangan lokal dapat menjadi bahan baku maupun bahan pengganti dalam komposisi pembuatan kue nastar. Oleh karena itu dengan memanfaatkan potensi bahan pangan lokal yang belum optimal dapat memperkuat ketahanan pangan Indonesia (Ariyani, 2015).

Tempe merupakan bahan makanan yang dihasilkan dari proses fermentasi kacang kedelai atau jenis kacang-kacangan lainnya menggunakan jamur *Rhizopus oligosporus* dan *Rhizopus oryzae* (Kristiadi, 2022). Pada umumnya tempe dibuat secara tradisional. Tempe menjadi salah satu bahan pangan lokal yang mudah dijumpai dan mengandung sumber protein nabati. Selain itu, tempe mengandung berbagai nutrisi yang diperlukan oleh tubuh seperti protein, lemak, karbohidrat, dan mineral (Khanifah, 2018). Sejalan dengan perkembangan zaman, terdapat berbagai inovasi yang menggunakan tempe. Salah satunya yaitu dijadikan sebagai bahan baku pembuatan kue nastar serta sebagai pengganti isian selai buah nanas. Dengan adanya inovasi tersebut, diharapkan produk kue nastar lebih menarik untuk dikonsumsi oleh Generasi Z dan dapat meningkatkan asupan gizi serta nutrisi yang terkandung dalam tempe.

Generasi Z merupakan orang yang lahir pada kurun waktu 1995 - 2010 (Julianty, et al., 2021). Generasi Z memiliki karakteristik yaitu pemahaman teknologi yang tinggi. Generasi Z cenderung memiliki ketertarikan terhadap makanan yang memberikan manfaat. Manfaat yang dimaksud yaitu meliputi kesehatan, kualitas, rasa dan sosial sehingga mereka tertarik untuk mencoba makanan dari bahan pangan organik(). Salah satu bahan pangan organik yaitu tempe. Produk nastar *crumble* tempe yang dibuat memiliki manfaat berupa nutrisi yang tinggi bagi generasi Z serta untuk keberlangsungan potensi bahan pangan lokal.

Penambahan tempe dalam pembuatan kue nastar bertujuan untuk menggantikan bahan baku serta meningkatkan kandungan nutrisi pada kue nastar. Menurut Jurnal Ilmu Pertanian tempe memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 41.4%. Tempe juga memiliki kandungan air yang cukup tinggi yaitu 61.2% dan kandungan karbohidratnya sebesar 29.6% (Asbur, 2021). Selain karena nutrisinya yang tinggi, penggunaan tempe pada kue nastar berfungsi menjadi solusi dari masalah umur simpan tempe yang singkat yaitu paling lama 13 hari dalam suhu 5°C dan paling cepat 2 hari dalam suhu ruang.

Melalui penelitian ini, peneliti berharap dapat memberikan inovasi yang berasal dari bahan pangan lokal berupa tempe menjadi camilan tinggi protein. Tujuan penelitian ini yaitu mengembangkan produk kue nastar dengan tambahan *crumble* tempe dan isian tempe, dengan tujuan khusus menemukan resep produk *Nastar Crumble Tempe*, 2) menentukan penyajian dan kemasan produk *Nastar Crumble Tempe*, 3) mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *Nastar Crumble Tempe*, 4) menentukan harga jual dan BEP produk *Nastar Crumble Tempe*. Produk *Nastar Tempe* dengan isian *crumble* tempe diharapkan menjadi camilan sehat tinggi protein serta menarik minat Generasi Z.

METODE

a. Bahan

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu *crumble* tempe. *Crumble* tempe merupakan serbuk tempe kering yang berbahan dasar tempe dengan tekstur tidak terlalu halus. Pembuatan *crumble* tempe secara mandiri yaitu dengan memotong tipis tempe kemudian di oven hingga kering. Setelah proses pengovenan, tempe dihaluskan menggunakan blender lalu dihaluskan hingga berbentuk serbuk. *Crumble* tempe memiliki tekstur tidak terlalu halus dan cenderung kasar. Bahan lain yang digunakan yaitu tepung terigu protein rendah, tepung maizena, kuning telur, margarin, butter, gula halus, susu bubuk, cengkeh serta kayu manis. Bahan lain tersebut didapatkan di pasar serta toko roti yang terletak di kawasan Yogyakarta.

b. Alat

Peralatan yang digunakan dalam proses penelitian yaitu oven listrik, *hand mixer*, *blender*, *bowl mixer*, ayakan, loyang, wajan, sutil, sendok takar dan timbangan.

c. Proses Pembuatan

Proses pembuatan Nastar Crumble Tempe dimulai dari pembuatan *crumble* tempe, berikut gambar diagram alirnya:



Gambar 1. Diagram proses pembuatan

Setelah pembuatan *crumble* tempe, *crumble* dibagi sesuai dengan kebutuhan. Pada adonan luar, tepung terigu disubstitusi menggunakan *crumble* tempe yaitu sebesar 15%. Sedangkan selai nanas digantikan dengan *crumble* tempe yang dimasak karamel. Pada proses pembuatannya, terlebih dahulu menyiapkan alat serta menimbang bahan sesuai resep. Proses pertama yaitu membuat isian *crumble* karamel. Gula pasir dimasak hingga kecoklatan kemudian ditambahkan air dan tambahkan kayu manis serta cengkeh. Cairan karamel dimasak hingga tercium aroma dari cengkeh dan kayu manis. Setelah itu masukkan *crumble* tempe, aduk hingga rata dan tunggu sampai dingin.

Proses selanjutnya yaitu membuat adonan luar. *Mixer* margarin, butter serta gula halus hingga tercampur rata kurang lebih 1 menit. Tambahkan kuning telur dan lanjut *mixer*

hingga adonan berwarna kuning pucat. Setelah itu, tambahkan tepung terigu, maizena serta susu bubuk yang sudah diayak. Aduk hingga tercampur rata. Nastar dibentuk bulat pipih dengan gramasi adonan luar 16 gr dan isian 6 gr. Nastar yang sudah dibentuk, diletakkan pada loyang yang sudah dialasi kertas roti. Oven nastar pada suhu 150°C selama 20 menit. Siapkan olesan nastar yaitu kuning telur, minyak, kental manis serta pewarna. Setelah pengovenan selama 20 menit, keluarkan nastar kemudian oles menggunakan adonan *egg wash*. Oven kembali dengan suhu 20 menit pada suhu 120°C.

d. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu *Research and Development* (R&D). *Research and Development* (R&D) merupakan proses atau langkah-langkah yang bertujuan untuk mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada. (Okpatrioka, 2023). Pada pelaksanaan R&D, dilakukan beberapa tahapan untuk menghasilkan produk sesuai dengan ketentuan. Tahap tersebut meliputi *Define* (pendefinisian), *Design* (perancangan), *Develop* (pengembangan), *Disseminate* (penyebaran).

e. Analisis

Pada penelitian ini dilakukan uji sensoris yang meliputi bentuk, ukuran, warna, aroma, rasa serta tekstur pada 50 panelis. Uji sensoris digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan produk pengembangan Nastar *Crumble* Tempe di masyarakat. Setelah data uji sensoris terkumpul kemudian diuji menggunakan uji-t berpasangan (*paired t-test*). Uji tersebut digunakan untuk mengukur perbedaan penerimaan antara produk acuan dan produk pengembangan pada masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Tahap *Define*

Tahap *define* merupakan tahap pertama yang dilakukan dalam penelitian yaitu dengan melakukan kajian mengenai jenis produk yang dipilih. Pada tahap ini, peneliti melakukan literasi untuk mencari 3 (tiga) resep acuan. Tiga resep tersebut kemudian diuji kepada dosen pembimbing dan panelis untuk mendapatkan resep terbaik untuk dijadikan resep acuan.

Berikut pemaparan dari 3 (tiga) resep acuan yang digunakan pada tahap *define*.

Tabel 1. Resep Acuan Kue Nastar

Lapisan	Bahan	R1	R2	R3
1				
(luar)	Tepung terigu	250	300	200
	Maizena	100	30	50
	Kuning telur	2	1	2
	Butter	125	50	
	Margarin	125	200	250
	Gula halus	110	50	50
	Susu bubuk	110	25	25
2				
(isian)	Selai nanas	250	250	250
3				
(olesan)	Kuning telur	2	2	2
	Pewarna	0.1	0.1	0.1
	Minyak	2	2	2
	Kental manis	2	2	2

Dari tiga (3) resep di atas telah diuji kepada dosen pembimbing serta panelis dan diperoleh hasil uji sensoris. Adapun hasil uji sensoris ketiga resep disajikan pada tabel berikut:

Tabel 2. Hasil Uji Sensoris Resep Tahap Define

Sifat sensoris	Nilai rerata		
	R1	R2	R3
Bentuk	4.4	4.4	4
Ukuran	4.2	4.4	4.4
Warna	4.4	4.8	4.4
Aroma	4.2	4.8	4.2
Rasa	3.8	4.6	4
Tekstur	4	4.2	3.6
Keseluruhan	4	4.6	4
Rerata	4.14	4.54	4.08
Standar Deviasi	0.22	0.22	0.27

Berdasarkan uji sensoris tahap *define* yang sudah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa bahwa penelitian ini menggunakan resep ke-2 (R2) sebagai resep yang akan digunakan untuk produk acuan.

b. Tahap *Design*

Setelah mendapatkan resep acuan, peneliti melanjutkan ke tahap *design*. Tahap *design* merupakan tahap kedua yang dilakukan dalam penelitian. Pada tahap ini, peneliti melakukan pengembangan resep acuan dengan substitusi *crumble* tempe. Persentase substitusi yang digunakan pada produk inovasi kue nastar *crumble* tempe adalah 10%, 15%, dan 20%.

Berikut tiga (3) resep pengembangan pada inovasi kue nastar *crumble* tempe.

Tabel 3. Resep Pengembangan Kue Nastar Tahap Design

Lapisan	Bahan	F1	F2	F3
1				
(luar)	Tepung terigu	270	255	240
	<i>Crumble</i> tempe	30	45	60
	Maizena	30	30	30
	Kuning telur	1	1	1
	Butter	50	50	50
	Margarin	200	200	200
	Gula halus	50	50	50
	Susu bubuk	25	25	25
2				
(isian)	<i>Crumble</i> tempe	200	200	200
	Gula halus	125	125	125
	Cengkeh	6	6	6
	Kayu manis	5	5	5
3				
(olesan)	Kuning telur	2	2	2
	Pewarna	0.1	0.1	0.1
	Minyak	2	2	2
	Kental manis	2	2	2

Ketiga resep diujikan kepada dosen pembimbing serta panelis. Berdasarkan hasil uji coba pada substitusi *crumble* tempe 10% (F1), 15% (F2), dan 20% (F3), didapatkan hasil yang disajikan dalam tabel sebagai berikut:

Tabel 4. Hasil Uji Sensoris Resep Tahap Design

Sifat sensoris	Nilai rerata			
	Acuan	F1	F2	F3
Bentuk	4.6	4	4.2	4.2
Ukuran	4.6	4.2	4.2	4.2
Warna	3.6	4	4.4	3.6
Aroma	4.6	3.6	4.2	3.8
Rasa	4.4	3.6	4.2	3.8
Tekstur	4.4	3.8	4.2	3.6
Keseluruhan	4.4	3.6	4.4	3.8
Rerata	4.37	3.82	4.25	3.85
Standar Deviasi	0.35	0.24	0.09	0.25

Berdasarkan uji sensoris tahap *design* yang sudah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa substitusi 15% (F2) memiliki tingkat penerimaan yang baik. Namun, produk pengembangan F2 belum sempurna dan perlu diperbaiki dalam beberapa aspek. Dapat disimpulkan, bahwa penelitian ini menggunakan resep substitusi 15% (F2) sebagai resep yang digunakan dalam produk pengembangan.

c. Tahap *Develop*

Tahap *develop* merupakan tahap yang bertujuan untuk menyempurnakan produk *design*. Melalui persetujuan dosen, terdapat perubahan pada produk yaitu dari warna, rasa serta kemasan. Pada tahap ini, dilakukan validasi produk kepada 2 panelis terlatih yaitu

dosen. Terdapat masukan berupa ukuran produk yang kurang sesuai, olesan yang masih terlalu pucat, isian kurang manis serta kemasan yang perlu dibuat lebih menarik.

Berikut data hasil uji sensoris produk *develop* produk kue Nastar *Crumble* Tempe.

Tabel 5. Hasil Uji Sensoris Resep Tahap Develop

Sifat sensoris	Nilai rerata	
	Resep acuan terpilih	Resep pengembangan terpilih
Bentuk	4	4
Ukuran	4.5	4.5
Warna	3.5	4
Aroma	4	4.5
Rasa	4.5	4
Tekstur	4	4.5
Keseluruhan	4	4.5
Rerata	4.07	4.28
SD	0.34	0.26
Total	32.91	34.55

Hasil uji sensoris tahap *develop* menunjukkan bahwa nilai rerata dari resep acuan dan resep pengembangan memiliki perbedaan cukup signifikan. Nilai total rerata resep acuan sebesar 32,9 sedangkan nilai total rerata resep pengembangan sebesar 34,5.

d. Tahap *Disseminate*

Tahap *disseminate* merupakan tahap terakhir dalam proses penelitian. Tahap *disseminate* juga menjadi proses publikasi produk yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan produk pengembangan pada masyarakat. Tahap *disseminate* dilakukan pada agenda program studi Pendidikan Tata Boga yaitu Pameran Inovasi Produk Boga 2024. Pada tahap ini, produk akan diujikan kepada 50 panelis tidak terlatih yang merupakan pengunjung pameran produk inovasi boga yang diselenggarakan. Panelis akan melakukan uji sensoris pada produk yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan serta nilai keseluruhan.

Berikut data hasil uji sensoris tahap *disseminate* pada produk Nastar *Crumble* Tempe.

Tabel 6. Hasil Uji Sensoris Resep Tahap Disseminate

Sifat sensoris	Produk Acuan	Produk Pengembangan	<i>p-value</i>
Warna	4.26 ± 0.75	4.44 ± 0.64	0.008
Aroma	4.34 ± 0.74	4.4 ± 0.63	0.561
Rasa	4.32 ± 0.58	4.42 ± 0.73	0.263
Tekstur	4.3 ± 0.73	4.48 ± 0.73	0.100
Kemasan	4.24 ± 0.74	4.28 ± 0.70	0.644
Keseluruhan	4.4 ± 0.69	4.54 ± 0.64	0.113

Setelah terkumpul data hasil uji sensoris kemudian dilanjutkan dengan uji *paired t-test*. Dari uji *paired t-test* diatas, menunjukkan nilai *p-value* dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan. Pada aspek warna, nilai *p-value* 0.008 yang menunjukkan $p < 0.05$, sehingga disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat penerimaan masyarakat antara produk acuan dengan produk pengembangan Nastar *Crumble* Tempe. Kemudian nilai *p-value* pada aspek aroma, rasa, tekstur, kemasan dan keseluruhan secara berturut 0.561; 0,263; 0.100; 0.644; 0.113 yang menunjukkan $p > 0.05$. Maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap penerimaan masyarakat pada produk acuan dan produk pengembangan Kue Nastar *Crumble* Tempe.

Kemasan Produk

Kemasan produk menggunakan plastik OPP ukuran 7 x 12 cm sebagai kemasan primer dan toples plastik bening berbentuk persegi sebagai kemasan sekunder. Pada produk pengembangan terdapat stiker yang dengan keterangan merk yaitu Star-T. Pada kemasan toples juga dilengkapi stiker yang berisi keterangan merk, deskripsi, komposisi, berat produk, tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa. Berat produk satuan sebesar 25 gram dan produk dalam toples seberat 250 gram.

Harga Jual dan BEP

Harga jual adalah sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk atau jasa atau jumlah yang ditukarkan konsumen atas manfaat-manfaat karena memiliki atau menggunakan produk atau jasa tersebut (Endriatomo, 2021). Metode yang digunakan untuk menghitung harga jual Nastar *Crumble* Tempe yaitu metode mark-up dengan harga per kemasan sebesar Rp2.500 yang berisi 1 buah kue nastar. Harga untuk 1 box berisi 13 buah diberi harga 32.500. Untuk mendapat keuntungan diketahui dengan jumlah BEP unit sebanyak 54 unit dan BEP rupiah senilai Rp 134.500. Dengan ukuran yang lebih besar dari kue nastar biasanya, untuk harga Rp. 2.500 produk kue Nastar *Crumble* Tempe cukup ekonomis dan sesuai dengan target konsumen yaitu generasi Z. Untuk meningkatkan pembelian produk perlu dilakukan promosi pada media sosial yang dikemas secara menarik.

KESIMPULAN

Setelah dilaksanakan penelitian, kue nastar dengan substitusi 15% *crumble* tempe menjadi produk pengembangan yang dipilih menurut uji sensoris yang sudah dilakukan. Nastar *Crumble* Tempe memiliki merek Star-T yang dikemas menggunakan plastik OPP ukuran 7 x 12 sebagai kemasan primer dan toples persegi sebagai kemasan sekunder. Pada penelitian ini, produk kue nastar memiliki nilai *p-value* yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan serta keseluruhan sebesar 0.008; 0.561; 0,263; 0.100; 0.644; 0.113. Pada aspek warna nilai $p < 0.05$ sehingga disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat penerimaan masyarakat. Namun pada aspek lain nilai $p > 0.05$ yang disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap penerimaan masyarakat pada produk acuan dan produk pengembangan Kue Nastar *Crumble* Tempe. Harga jual Nastar *Crumble* Tempe yaitu Rp. 2.500/buah dengan BEP unit sebanyak 54 unit. Hasil tersebut menunjukkan bahwa produk Nastar *Crumble* Tempe diterima oleh masyarakat dan cocok dikonsumsi oleh generasi Z dengan harga jual yang cukup ekonomis.

REFERENSI

- [1] Ardiningtyas, C. S., Romadhoni, I. F., Dewi, I. H. P., & Sutiadiningsih, A. (2023). Inovasi Kue Nastar Dengan Substitusi Tepung Singkong (Manihot Esculenta) Dan Penambahan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Journal of Creative Student Research*, 1(4), 91-102.
- [2] Ariyani, S. (2015). Perbedaan kualitas kue nastar hasil eksperimen dengan bahan dasar yang disubstitusi menggunakan tepung gembili. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Semarang.
- [3] Kristiadi, O. H., & Arina, T. A. (2020). Tempe Kacang Kedelai Sebagai Pangan Fermentasi Unggulan Khas Indonesia: Literature Review. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*, 2(2), 48-56.
- [4] Khanifah, F. (2018). Analisis Kadar Protein Total pada Tempe Fermentasi dengan Penambahan Ekstrak Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr). *Jurnal Nutrisia*, 20(1), 34-37.
- [5] Julianty, S. A., Kusdiby, L., & Amalia, F. A. (2021, September). Analisa Persepsi Perilaku Generasi Z Indonesia terhadap Konsumsi Produk Makanan Organik. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 12, pp. 960-965).
- [6] Asbur, Y., & Khairunnisyah, K. (2021). Tempe sebagai sumber antioksidan: Sebuah Telaah Pustaka. *Agriland: Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(3), 183-192.
- [7] Okpatrioka, O. (2023). Research and development (R&D) penelitian yang inovatif dalam pendidikan. *Dharma Acariya Nusantara: Jurnal Pendidikan, Bahasa dan Budaya*, 1(1), 86-100.
- [8] Noor, A., & Endriatomo, S. (2021). Penentuan harga jual produk dengan pendekatan full costing. *AKUNTABEL: Jurnal Ekonomi dan Keuangan*, 18(3), 392-398.