

# SUBSTITUSI TEMPE PADA PRODUK KIMBAB SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN YANG KAYA GIZI BAGI GENERASI Z

**Risma Pratiwi, Kokom Komariah**

Universitas Negeri Yogyakarta

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

## ABSTRAK

Kimbab merupakan produk makanan yang berasal dari Korea dan sangat terkenal pada kalangan generasi Z, namun pengembangannya menjadi makanan fussion yang dipadukan dengan produk makanan Indonesia belum banyak dilakukan. Penelitian ini bertujuan untuk menemukan resep produk kimbab tempe, menentukan penyajian dan kemasan produk kimbab tempe, mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk kimbab tempe, serta menentukan harga jual dan BEP produk kimbab tempe. Metode penelitian menggunakan R&D (*research and development*) dengan model pengembangan 4D (*define, design, develop, and disseminate*). Pengujian dilakukan oleh 58 panelis tidak terlatih, analisis data dilakukan melalui uji *paired t-test* untuk mengetahui adanya tingkat perbedaan daya terima antara produk acuan dan produk pengembangan. Hasil Penelitian menunjukkan reset yang tepat dengan nilai *p-value* dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan sifat keseluruhan secara berturut-turut bernilai 0,66; 0,44; 0,50; 0,86; 0,12; dan 0,32 dimana seluruhnya bernilai  $< \alpha = 0,05$  (lebih dari alpha). Pada tingkat kesukaan tidak terdapat perbedaan penerimaan yang signifikan pada produk acuan dan pengembangan, keduanya sama-sama disukai. Dalam penerimaan rata-rata produk pengembangan justru lebih disukai dibandingkan dengan produk acuan. Hal ini menunjukkan bahwa produk pengembangan yaitu Kimbab Tempe layak untuk dijadikan makanan alternatif bagi gen Z yang kaya gizi dan lebih sehat. Harga jual makanan ini juga terjangkau yaitu Rp10.000/unit dengan BEP unit sebanyak 79 unit.

**Kata Kunci:** *Kimbab Tempe, Tempe, Substitusi Tempe, Makanan Kaya Gizi dan Sehat, Generasi*

## PENDAHULUAN

Tempe merupakan makanan tradisional yang dibuat dari fermentasi kedelai dengan bantuan kapang *Rhizopus oligosporus* (Ellent, S. S., Dewi, L., & Tapilouw, M. C., 2022). Kandungan protein yang tinggi, asam lemak tak jenuh, serat, dan berbagai vitamin serta mineral dalam tempe setara dengan daging dan justru lebih

sehat dilihat dari kandungannya (Aryanta, 2020). Namun potensi tempe kurang dilirik untuk makanan pengganti daging atau sekedar pengurangan daging, terutama di kalangan generasi muda yaitu generasi Z yang cenderung lebih terbuka menerima tren makanan baru.

Selain nilai nutrisinya, tempe juga memiliki sejumlah manfaat lain yang

mendukung ekosistem. Produksi tempe memerlukan sumber daya yang lebih sedikit dibandingkan dengan peternakan hewan. Proses pembuatan tempe memerlukan lahan, udara, dan energi yang lebih minimal, serta menghasilkan emisi gas kaca yang jauh lebih rendah. Dengan meningkatnya perhatian global terhadap isu perubahan iklim, tempe bisa menjadi solusi efektif dalam mengurangi jejak karbon yang banyak dihasilkan dari peternakan hewan (Mulyani, 2021).

Meskipun tempe memiliki banyak keunggulan, tantangan dalam meningkatkan penerimaan tempe sebagai pengganti daging tetap ada terutama untuk diterima generasi Z. Faktor seperti citra tempe tradisional, preferensi konsumen terhadap daging, dan keterbatasan pengetahuan tentang cara mengolah tempe dengan menarik masih menjadi kendala. Oleh karena itu, upaya edukasi, penelitian, dan inovasi dalam pengolahan tempe harus dilakukan.

Salah satu upaya penerimaan pada masyarakat terutama generasi z terhadap tempe sebagai pengganti atau pengurangan konsumsi daging yaitu dengan mengembangkan produk seperti kimbab tempe. Kimbab merupakan makanan khas Korea yang terdiri dari nasi dan berbagai bahan lain yang

dibungkus dengan rumput laut (Suriyanti, S., Arfah, A., & Wahyuni, N., 2022), sedangkan tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang kaya akan protein dan serat (Aryanta, 2020). Kombinasi antara kimbab dan tempe dapat menciptakan produk lokal yang unik dan kaya gizi, serta dapat menjadi alternatif makanan sehat bagi masyarakat terutama generasi Z yang ingin mengonsumsi makanan yang bergizi dan lezat.

Dalam penelitian ini, akan dilakukan analisis terhadap kimbab tempe sebagai inovasi produk lokal dan makanan kaya gizi. Penelitian ini bertujuan untuk menemukan resep produk kimbab tempe, menentukan penyajian dan kemasan produk kimbab tempe, mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk kimbab tempe, serta menentukan harga jual dan BEP produk kimbab tempe. Dengan memanfaatkan potensi yang ada, tempe dapat bertransformasi dari makanan tradisional menjadi pilihan utama dalam pola makan sehat dan ramah lingkungan di tingkat global.

## METODE PENELITIAN

### a. Bahan

Dalam penelitian ini bahan yang digunakan yaitu tempe kedelai, dada ayam, jamur kuping, dan tepung maezena yang dijadikan daging tiruan dengan proses penggilingan dan pengukusan. Adapun bahan lain yang digunakan yaitu terigu, nori, beras, wortel, bayam, mentimun, dan minyak sawit. Bumbu yang digunakan yaitu garam, minyak wijen, kecap asin, kaldu jamur, gula pasir, saus gochujang, saus tomat, dan saus pedas.

### b. Alat

Alat yang digunakan dalam penelitian ini yaitu alat dapur rumah tangga seperti wajan, panci, pisau, sendok takar, talenan, nampan, sushi roll, timbangan, dan kompor.

### c. Proses pembuatan

Proses pembuatan daging tiruan dapat dilihat pada gambar diagram alir berikut.



Gambar 1. Proses Pembuatan Daging Analog

Setelah pembuatan daging analog atau tiruan dari substitusi tempe, kemudian daging tiruan tersebut diproses seperti daging ayam pada umumnya untuk membuat kimbab tempe. Daging tiruan di balurkan ke tepung terigu dan digoreng dengan minyak. Setelah matang, daging tersebut di bumbu dengan saus yang sudah dibuat. Kemudian, daging tersebut siap menjadi isian kimbab bersama isian lain dan sebagian menjadi lauk pendamping kimbab.

### d. Metode Penelitian

Penelitian menggunakan R&D (*research and development*) dengan model pengembangan 4D (*define,*

*design, develop, and disseminate*) (Maydiantoro, 2021). Penelitian ini terdiri dari beberapa tahap yaitu analisis kebutuhan pengembangan produk, perancangan produk, sekaligus pengujian kelayakan, implementasi produk atau pembuatan produk sesuai hasil rancangan, pengujian produk dan revisi secara terus menerus sampai menghasilkan produk yang sesuai tujuan.

Pembuatan kimbab tempe dengan melalui tahapan uji coba resep produk acuan, uji coba resep produk pengembangan, uji validasi produk oleh expert, serta didiseminasikan melalui pameran dan artikel ilmiah.

e. Analisis

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

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. Tiga resep tersebut akan diuji kepada dosen pembimbing dan mendapatkan 1 (satu) resep acuan. Resep acuan tersebut kemudian akan dilakukan substitusi dengan tempe. Berikut pemaparan dari 3 (tiga) resep acuan yang digunakan pada tahap *define* ini.

Tabel 1. Resep Acuan Kimbab Ayam

Bahan	R1	R2	R3
-------	----	----	----

Analisis yang dilakukan pada penelitian ini adalah uji sensoris yang dilakukan oleh 58 panelis tidak terlatih yaitu masyarakat umum dan mahasiswa dari luar jurusan boga yang bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk pengembangan di masyarakat luas. Uji sensoris terhadap produk kimbab tempe dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan dan sifat keseluruhan (*overall*).

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

Ayam	200 gr	250 gr	500 gr
Garam	1/2 sdt	1/2	1 sdt
Lada bubuk	1/4 sdt	1/4 sdt	1/4 sdt
Kecap asin	1 sdt	1 sdt	1 sdm
Bawang putih	2 siung	2 siung	4 siung
Tepung terigu	100 gr	150 gr	250 gr
Minyak sawit	500 ml	500 ml	500 ml
Telur dadar	1 buah	1 buah	2 buah
Bayam tumis	1 ikat	1 ikat	2 ikat
Wortel tumis	2 buah	2 buah	4 buah
Timun tumis	1 buah	1 buah	2 buah
Nasi	600 gr	600 gr	1200 gr
Kecap asin	2 sdm	2 sdm	4 sdm

Minyak wijen	2 sdm	2 sdm	4 sdm
Saus gochujang	3 sdm	2 sdm	3 sdm
Saus tomat	1 sdm	3 sdm	-
Saus pedas	1 sdm	-	3 sdm
Bubuk cabai	-	2 sdm	3 sdm
Minyak wijen	-	-	4 sdm
Madu	-		3 sdm
Gula pasir	-	1/4 sdt	-
Wijen	10 gr	10 gr	10 gr

Ketiga resep acuan akan diuji coba oleh dosen pembimbing. Adapun hasil uji sensoris ketiga resep disajikan pada tabel berikut:

Tabel 2. hasil Uji Sensoris Tahap Define

Parameter Sensoris	Sampel		
	R1	R2	R3
Bentuk	4	4	4
Ukuran	4	4	4
Warna	3	4	3
Aroma	4	3	3
Rasa	3	3	3
Tekstur	4	3	3
Sifat keseluruhan	3	3	3
Rata-rata	3,6	3,4	3,2

Hasil tahap define pada tabel di atas menunjukkan R1 lebih disukai (3,6), maka diambil keputusan bahwa dalam penelitian ini akan menggunakan resep acuan 1 (R1) sebagai resep yang digunakan. Pemilihan resep acuan 1 (R1) menghasilkan karakteristik yang mendekati kriteria yang diinginkan.



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 tempe. Substitusi yang dilakukan yaitu dengan membuat daging ayam tiruan. Presentase substitusi yang digunakan adalah 50% (F1), 75% (F2),

dan 100% (F3). Panelis yang melakukan validasi yaitu dosen pembimbing. Berikut beberapa tahapan design yang telah dilalui dalam menemukan presentase yang tepat untuk kimbab pada daging ayam dengan substitusi tempe.

Tabel 3. Resep Kimbab Tahap Design

Bahan	0%	F1	F2	F3
Ayam	200 gr	100 gr	50 gr	-
Tempe	-	100 gr	150 gr	200 gr
Garam	1/2 sdt	1/2 sdt	1/2 sdt	1/2 sdt
Lada bubuk	1/4 sdt	1/4 sdt	1/4 sdt	1/4 sdt
Kecap asin	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Bawang putih	2 siung	2 siung	2 siung	2 siung
Tepung bumbu	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
Minyak sawit	500 ml	500 ml	500 ml	500 ml

Berdasarkan hasil uji coba pada substitusi tepung ikan nila 50% (F1), 75% (F2), dan 100% (F3), didapatkan hasil yang disajikan dalam tabel sebagai berikut:

Tabel 4. Hasil Uji Sensoris Tahap Design

Parameter Sensoris	Produk Acuan	Produk Pengembangan		
		F1	F2	F3
Bentuk	4	4	4	4
Ukura	4	4	4	4
Warna	4	4	4	4
Aroma	4	3	3	3

c. Tahap *Develop*

Rasa	3	3	2	3
Tekstur	3	3	3	3
Sifat keseluruhan	3	3	3	3

Menurut hasil uji sensoris dari segi bentuk, ukuran, warna aroma, rasa, tekstur, maupun secara keseluruhan pada rancangan Formula 1 (50%) mendapatkan respon positif dari panelis terlatih (dosen). Rasa dan tekstur untuk pengujian ini belum sempurna sehingga disempurnakan pada tahap selanjutnya yaitu tahap *develop*. Dengan persetujuan dosen pembimbing, resep yang akan dikembangkan pada tahap selanjutnya adalah rancangan Formula 1 dengan substitusi tempe 50%.



Gambar 5. Hasil Acuan



Gambar 6. Hasil F1



Gambar 7. Hasil F2



Gambar 8. Hasil F3

Pada tahap sebelumnya, telah terpilih formula 1 sebagai bahan pengembangan terpilih. Formula 1 ini mendapatkan saran dari pakar ahli untuk pengurangan bahan acuan sebesar 10% yang diganti dengan jamur kuping dan pengurangan pedas. Selain itu, tahap ini juga merupakan tahap untuk merancang kemasan dan harga jual produk. Pada tahap ini dilakukan validasi oleh dua pakar ahli yaitu dosen pembimbing dan dosen selain pembimbing namun ahli dibidang ini. Tahap validasi ini dilakukan sebanyak dua kali, yaitu validasi I dan validasi II.

### 1. Uji validasi I

Hasil uji coba produk kimbab pada validasi I yang diujikan kepada dua *expert* atau dosen, berikut adalah penilaian dari tim dosen (*expert*):

Tabel 5. Hasil Uji Sensoris Tahap Validasi I

Pada validasi I produk belum sepenuhnya diterima dan harus diperbaiki	Parameter sensoris	Sampel	
		Produk acuan	Produk pengembangan
1. Uji Validasi II	Bentuk	4	4
	Ukuran	4	4
	Warna	3,5	4
	Aroma	3,5	3,5
	Rasa	3,5	4
	Tekstur	3,5	3,5
	Sifat keseluruhan	3,5	3,5
	Penyajian	3,5	3,5
	kemasan	3,5	3,5

Hasil uji coba produk kimbab pada validasi II yang diujikan kepada dua *expert* atau dosen, berikut adalah penilaian dari tim dosen (*expert*):

kembali pada rasa saus yang masih terlalu pedas, nasi kurang pulen dan gurih sehingga ditambah beras ketan, serta kemasan yang kurang menarik.



Gambar 9. Hasil Produk Validasi I



Gambar 10. Hasil Kemasan Validasi I

Pada validasi II produk diterima oleh kedua dosen dengan catatan untuk memperbaiki kemasan agar lebih pendek. Namun, secara keseluruhan produk dapat diterima dan

dapat ke tahap berikutnya yaitu *disseminate*.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk	4	4
Ukuran	4	4
Warna	4	4
Aroma	3,5	4
Rasa	4	4,5
Tekstur	4	4
Sifat keseluruhan	4	4,5
Penyajian	4	4
kemasan	4	4



Gambar 11. Hasil Produk Validasi II

#### d. Tahap *Disseminate*

Tahap ini, produk yang telah melalui validasi II, akan masuk pada tahap *disseminate*. Pada tahap ini setelah produk pengembang yang sudah di uji validasi kemudian dilakukan uji kesukaan terhadap 58 panelis. 58 panelis tersebut dilakukan oleh panelis tidak terlatih masyarakat umum dan mahasiswa dari luar jurusan boga. Kemudian untuk pengembangan dan

promosi dilaksanakan saat pameran. Berikut adalah hasil dari tahap *disseminate*:

Table 1. Hasil Uji Sensoris Tahap *Disseminate*

Parameter	Produk Acuan	Produk Pengembangan	P-Value
Warna	4,38 0,57 <sup>a</sup>	4,41 0,65 <sup>a</sup>	0,66
Aroma	4,40 ± 0,65 <sup>a</sup>	4,45 0,60 <sup>a</sup>	0,44
Rasa	4,47 0,57 <sup>a</sup>	4,40 0,65 <sup>a</sup>	0,50
Tekstur	4,36 0,70 <sup>a</sup>	4,38 0,64 <sup>a</sup>	0,86
Kemasan	4,41 0,65 <sup>a</sup>	4,51 0,60 <sup>a</sup>	0,12
Sifat keseluruhan	4,47 0,60 <sup>a</sup>	4,54 0,55 <sup>a</sup>	0,32

Hasil uji *paired t-test* di atas menunjukkan nilai *p-value* dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan sifat keseluruhan secara berturut-turut bernilai 0,66; 0,44; 0,50; 0,86; 0,12; dan 0,32 dimana seluruhnya bernilai  $< \alpha = 0,05$  (lebih dari alpha). Maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan penerimaan yang signifikan pada produk acuan dan pengembangan. Dalam hal ini menunjukkan bahwa penerimaan produk pengembangan hampir sama dengan produk acuan, yang artinya sama-sama diterima. Dalam penerimaan rata-rata produk pengembangan justru lebih disukai dibandingkan dengan produk acuan.



Gambar 12. Kimbab Tempe

e. Kemasan Produk

Pengemasan Kimbab menggunakan *lunch box* mika dengan ukuran S (10 cm x 10 cm). Untuk mempercantik tampilan, *luch box* diberi label *sticker*. Label berfungsi sebagai pengenal produk, agar masyarakat tahu bahwa produk tersebut adalah produk pengembangan. Selain itu, isi dari label *sticker* adalah nama produk, komposisi produk, dan *contact person*.



Gambar 13. Kemasan Produk Kimbab Tempe

f. Harga Jual dan BEP Produk

Harga jual berfungsi untuk menentukan harga jual produk yang akan dijual dipasaran. Selain untuk mengetahui untung atau laba, juga dapat mengetahui pengeluaran untuk produksi produk tersebut (Asmarawati, 2023). Selain itu perhitungan harga jual, nantinya akan memudahkan mengontrol

atau mempertimbangkan harga ketika harga bahan baku di pasaran tidak atau kurang stabil. Berikut ini adalah perhitungan harga jual kimbab Tempe.

Dalam perhitungan produk kimbab tempe untuk menghasilkan 40 unit kimbab tempe membutuhkan biaya produksi sebesar Rp254.900. Kemudian akan dilanjutkan dengan menghitung harga jual dengan *mark up* 50% sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= \text{Rp}254.900 + (50\% \times \\ &\text{Rp}254.900) \\ &= 382.350/40 \text{ unit} \\ &= 9.558,75/ \text{unit} \end{aligned}$$

(dibulatkan menjadi Rp10.000)

Dari perhitungan harga jual tersebut menghasilkan Rp382.3500 untuk per 40 unit, sehingga didapatkan 9.558,75 untuk per unit kemudian dibulatkan menjadi Rp10.000 per unit. Selanjutnya menentukan *Break Even Point* (BEP) (Kusumawardani, A., Alamsyah, M. I., 2020) sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{FC per bulan} &= \text{Gaji karyawan} + \text{Sewa} \\ &\text{tempat} + \text{Penyusutan alat} \\ &= \text{Rp}200.000 + \text{Rp}0 + \text{Rp}50. \\ &000 \\ &= \text{Rp}250.000 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{VC per bulan} &= \text{Bahan baku} + \text{listrik} + \\ &\text{gas} \\ &= \text{Rp}1.019.600 + \text{Rp}40.000 \\ &+ 32.000 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} &= \text{Rp}1.091.600 \\ \text{VC per unit} &= \text{Rp}6.822,5 \\ \\ \text{P (160)} &= \text{Rp}1.600.000 \\ \text{BEP Unit} &= \text{FC}/(\text{P}-\text{VC}) \\ &= 250.000/(10.000- \\ & \quad 6.822,5) \\ &= 250.000/3.177,5 \\ &= 78,68 \text{ (79 unit)} \\ \\ \text{BEP} \\ \text{Penjualan} &= \text{FC}/1-(\text{VC}/\text{P}) \\ &= 250.000/1- \\ & \quad (1.091.600/1.600.000) \\ &= 250.000/1-0,682 \\ &= 250.000/0,318 \\ &= 786.163,522 (\text{Rp}790.000) \end{aligned}$$

Dari perhitungan BEP diatas hasil BEP Unit memiliki hasil 79 unit. Hasil BEP penjualan dapat dicapai jika angka penjualan telah mencapai Rp790.000. Jika lebih dari angka tersebut maka telah mendapatkan keuntungan.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan, Kimbab Tempe yang diterima yaitu substitusi tempe 50% dan dikemas menggunakan *lunch box* mika ukuran S yang sudah diberi label dengan penjelasan lengkap. Hasil uji kesukaan dengan 58 panelis yang diuji dengan uji *paired t-test* menunjukkan nilai *p-value* dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan sifat keseluruhan secara

berturut-turut bernilai 0,66; 0,44; 0,50; 0,86; 0,12; dan 0,32 dimana seluruhnya bernilai  $< \alpha = 0,05$  (lebih dari alpha). Dalam hal ini menunjukkan bahwa penerimaan produk pengembangan hampir sama dengan produk acuan, yang artinya sama-sama diterima. Dalam penerimaan rata-rata produk pengembangan justru lebih disukai dibandingkan dengan produk acuan. Hal ini menunjukkan bahwa produk pengembangan yaitu Kimbab Tempe layak untuk dijadikan makanan alternatif bagi gen Z yang kaya gizi dan lebih sehat. Harga jual makanan ini juga terjangkau yaitu Rp10.000/unit dengan BEP unitt sebanyak 79 unit.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aryanta, I. W. (2020). Manfaat Tempe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 2 (1), 44-50. Retrieved from <https://core.ac.uk/download/pdf/322516681.pdf>
- Asmarawati, S. G. (2023). Asmarawati, S. G. (2023). Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi serta Harga Jual Minuman Serbuk pada Kelompok Wanita Sambung Rasa. *Madaniya*, 4, 1717-1725. Retrieved from [https://madaniya.biz.id/journals/contents/article/view/612/432#google\\_vignette](https://madaniya.biz.id/journals/contents/article/view/612/432#google_vignette)
- Ellent, S. S., Dewi, L., & Tapilouw, M. C. (2022). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine max L.*) yang Dikemas dengan Klobot. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11,

- 32-44. Retrieved from file:///C:/Users/ASUS/Download s/document-2.pdf
- Kusumawardani, A., Alamsyah, M. I. (2020). Analisis Perhitungan BEP (Break-Event-Point) Dan Margin Of Safety Dalam Penentuan harga Jual Pada Usaha Kecil Menengah. *Jurnal Ilmu Keuangan dan Perbankan (JIKA)*, 9. Retrieved from file:///C:/Users/ASUS/Download s/document-1.pdf
- Maydiantoro, A. (2021). Model-Model Penelitian Pengembangan (researt And Development) *fesi pendidik indonesia (JPPPI)*. Retrieved from <http://repository.lppm.unila.ac.id/43959/1/ARTICLE%20JPPPI.pdf>
- Mulyani, A. S. (2021). Pemanasan Global, Penyebab, Dampak, dan antipasinya. Retrieved from <http://repository.uki.ac.id/4908/1/PEMANASANGLOBAL.pdf>
- Suriyanti, S., Arfah, A., & Wahyuni, N. (2022). Alternatif Pemberdayaan Masyarakat melalui Pemanfaatan Rumput Laut (Nori) sebagai Produk Olahan Makanan Padat Gizi Kimbab Pada Kelompok Mitra Desa Tana Toa Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba. *I(1)*, 36-46. Retrieved from <https://ojs.stieamkop.ac.id/index.php/celeb/article/view/185/95>