

INOVASI PRODUK WONTON TEMPE SEBAGAI ALTERNATIF JAJANAN KEKINIAN YANG MENYEHATKAN BAGI KALANGAN GENERASI Z

Muhammad Rizqun Kariem¹, Badraningsih Lastariwati²

^{1,2,3} Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: muhammadrizqun.2021@student.uny.ac.id

ABSTRAK

Wonton adalah salah satu makanan khas China berupa pangsit yang diisi dengan campuran daging, sayuran dan bumbu-bumbu lainnya, serta disajikan dengan saus khusus. Wonton Tempe merupakan salah satu inovasi produk Wonton yang isianya disubstitusi dengan tempe kedelai. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan wawasan mengenai bagaimana inovasi produk wonton yang disubstitusi dengan tempe dapat berpotensi menjadi alternatif jajanan kekinian yang menyehatkan bagi Generasi Z. Metode yang diterapkan dalam penelitian ini adalah dengan metode *Research and Development (R&D)* dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop, Disseminate*). Tahap awal adalah tahap *define*, yaitu dilakukan dengan menentukan resep acuan yang didasarkan pada uji sensoris dan kemudian dilakukan tahap *design*, yaitu tahap mengembangkan resep acuan terpilih untuk menghasilkan produk pengembangan yang sudah disubstitusi dengan tempe. Tahapan selanjutnya adalah tahap *develop*, yaitu tahap untuk menghasilkan resep Wonton Tempe terbaik berdasarkan uji sensoris lebih lanjut. Kemudian dilakukan tahap *disseminate*, yang mana dalam tahap ini dilakukan dengan melibatkan sekitar 50 panelis lebih yang rata-rata termasuk kedalam generasi Z untuk menguji produk acuan dan produk pengembangan yang telah dihasilkan sehingga dapat diketahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk. Penelitian ini menunjukkan hasil yang signifikan terhadap tingkat kesukaan masyarakat terhadap Wonton Tempe. Analisis statistik data menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan ($p < 0,001$) antara produk acuan dan produk pengembangan berdasarkan uji sensoris. Dari penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa produk Wonton Tempe berpotensi menjadi alternatif produk jajanan kekinian di kalangan generasi Z yang menyehatkan.

Kata Kunci: *Inovasi, Wonton, Tempe, Jajanan Kekinian, Generasi Z*

PENDAHULUAN

Wonton adalah makanan tradisional yang berasal dari Cina, berupa campuran adonan daging cincang dengan sayuran, dan beberapa bumbu-bumbu lainnya, yang dibungkus dengan kulit pangsit. Wonton bisa dimasak dengan cara direbus ataupun digoreng. Wonton rebus biasanya dihidangkan di dalam sup, sedangkan wonton yang dimasak dengan cara digoreng biasanya disajikan bersama dengan saus pedas ataupun dengan chili oil. Makanan ini memiliki kandungan protein tinggi yang berasal dari daging ayam cincang didalamnya, sehingga sangat baik bagi kesehatan.

Tempe adalah salah satu makanan khas Indonesia yang dibuat dari kedelai yang difermentasi menggunakan mikroorganisme kapang *Rhizopus sp.* atau biasa disebut dengan

ragi tempe. Ragi berperan sebagai pemecah senyawa kompleks yang ada pada tempe sehingga menjadikan bahan baku ini lebih mudah untuk dicerna. Tempe menjadi salah satu bahan pangan favorit yang sangat terkenal di masyarakat, khususnya di daerah Jawa yang telah diproduksi secara turun temurun sebagai makanan khas tradisional Indonesia. Di masa sekarang ini, tempe telah banyak diolah menjadi berbagai inovasi variasi produk makanan baru dengan kandungan gizi yang tetap terjaga.

Dalam penelitian ini, produk Wonton Tempe dipilih sebagai salah satu produk inovasi yang memadukan konsep wonton sebagai jajanan kekinian yang sudah banyak digemari masyarakat, dipadukan dengan tempe yang memiliki konsep makanan tradisional. Dengan perpaduan ini menjadikan rekomendasi produk

tempe yang bisa menjadi alternatif camilan yang sehat dengan tetap menjaga kualitas produknya sehingga dapat bersaing dengan makanan modern lainnya. Generasi Z menjadi salah satu kalangan yang memiliki preferensi yang tinggi terhadap makanan kekinian di era modern seperti saat ini.

Generasi Z merupakan generasi yang lahir antara tahun 1996 sampai dengan 2010 di era modern. Generasi ini dibesarkan bersama dengan teknologi canggih yang telah menjadi bagian yang terintegrasi dengan keseharian mereka (Kristyowati et al., 2021). Dalam konteks kuliner, Generasi Z memiliki preferensi yang unik dalam memilih dan mengonsumsi produk atau makanan. Mereka lebih mengutamakan kualitas dan rasa, sehingga lebih memilih produk makanan yang dapat memberikan pengalaman rasa yang memuaskan dan kualitas yang tinggi. Generasi Z lebih percaya pada kualitas produk yang telah diakui dan direkomendasikan dari konsumen-konsumen yang sudah pernah mengonsumsi produk terkait.

Dalam penelitian ini dilakukan upaya inovasi yang memanfaatkan bahan baku tempe dengan salah satu jajanan kekinian yang banyak digemari masyarakat terutama Generasi Z. Substitusi tempe kedalam produk wonton ini akan membuka opsi baru kepada masyarakat untuk mengonsumsi jajanan yang tetap menjaga kandungan nilai gizinya. Salah satu cara untuk meningkatkan konsumsi tempe adalah dengan mengolah tempe menjadi variasi produk olahan yang menarik. Hal tersebut tidak terlepas dari penjaminan mutu kandungan gizinya dengan tetap mengedepankan aspek kesehatan konsumen (Dewi & Ginting, 2012)

Dengan demikian, penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusinya dalam memberikan referensi makanan kekinian yang lebih mengutamakan kualitas produk dan kandungan gizinya. Tempe sebagai salah satu bahan baku tradisional khas Indonesia dapat menjadi pilihan utama olahan produk makanan berkualitas dan mampu bersaing dengan berbagai macam makanan kekinian lainnya. Produk Wonton Tempe ini diharapkan mampu

menjadi salah satu alternatif jajanan yang lebih sehat bagi masyarakat khususnya bagi kalangan Generasi Z. Selain itu upaya ini juga mampu melestarikan bahan pangan lokal untuk menjadi pilihan favorit masyarakat lokal bahkan mampu bersaing di industri kuliner Internasional.

METODE

a. Bahan

Dalam penelitian ini, bahan-bahan yang digunakan terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utamanya yaitu daging ayam, udang kupas, kulit pangsit, minyak goreng, dan tempe kedelai. Sedangkan untuk bahan tambahannya yaitu telur ayam, bawang putih, tepung maizena, minyak wijen, garam, gula, lada, daun bawang, saus tiram, dan kaldu jamur.

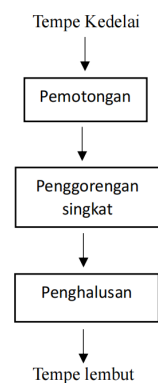
b. Alat

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah, wajan, spatula, *chopper*, timbangan digital, mangkuk, sendok, saringan peniris, pisau, telenan, baskom, dan *balloon whisk*.

c. Proses Pembuatan

1. Persiapan Tempe Kedelai:

Perlakuan pertama pada tempe kedelai adalah dengan dipotong dadu kecil-kecil menggunakan pisau. Setelah itu goreng sebentar tempe yang sudah dipotong kecil-kecil, kurang lebih sekitar 2-3 menit dan kemudian haluskan tempe menggunakan *chopper*. Tempe yang telah dihaluskan siap untuk dicampurkan ke adonan isian wonton.



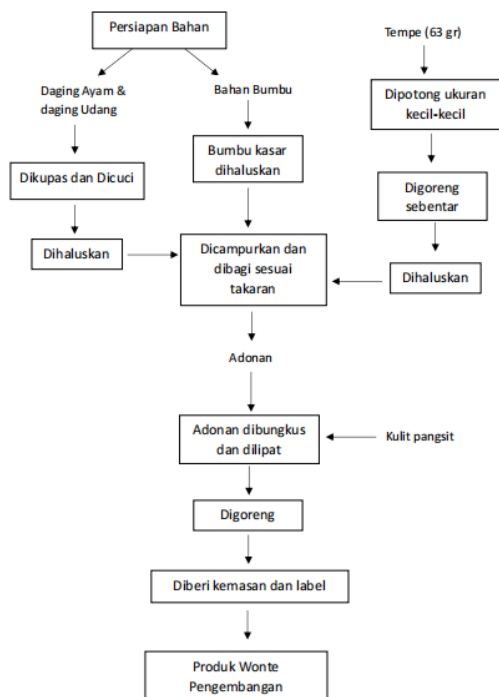
Gambar 1. Proses menghaluskan tempe

2. Pembuatan Adonan Isian Wonton:

Pertama, cuci bersih daging ayam dan udang, serta bersihkan kotoran udangnya. Haluskan daging ayam dan udang menggunakan *chopper*, kurang lebih 15 detik. Tuangkan daging ayam dan udang yang sudah dihaluskan ke dalam baskom, dan tambahkan bumbu garam, gula, lada, minyak wijen, daun bawang, bawang putih halus, kaldu jamur, dan saus tiram, kemudian aduk sampai rata. Tambahkan tempe yang sudah dilembutkan kedalam adonan, dan aduk kembali sampai rata.

3. Proses Memasak Wonton:

Siapkan kulit pangsit untuk membungkus isian adonan wontonnya. Ambil adonan menggunakan sendok dan bungkus satu persatu dengan kuli pangsit, kemudian lipat menjadi bentuk wonton yang sesuai. Setelah itu panaskan minyak dan wajan penggorengan dengan api kecil. Setelah minyak panas, goreng wonton sampai matang dan berwarna agak kecoklatan. Jika sudah matang angkat, kemudian tiriskan.



Gambar 2. Diagram alir pembuatan Wonton Tempe

d. Metode Penelitian

Dalam penelitian ini dilakukan menggunakan metode *Research and Development* (R&D) dengan model pengembangan 4D, yaitu tahap *define* (mendefinisikan), tahap *design* (perancangan), tahap *develop* (pengembangan), dan tahap *disseminate* (penyebaran). Serangkaian tahapan ini dilakukan secara sistematis dan memerlukan beberapa kali pengujian dan dilakukan revisi terhadap ketidaksesuaian produk, sehingga dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan dengan tujuan penelitian.

Dalam proses pembuatan produk Wonton Tempe ini telah melalui beberapa tahapan, yaitu penentuan resep acuan dari 3 resep temuan, pengujian resep acuan terpilih dengan 3 resep pengembangan, uji validasi oleh dosen pembimbing, dan kemudian dilakukan dengan menguji tingkat kesukaan terhadap produk bersama dengan 50 panelis lebih yang tidak terlatih, dan diwadahi dengan kegiatan pameran inovasi produk boga seangkatan program studi pendidikan teknik boga dan kemudian hasil dari serangkaian proses penelitian ini dilaporkan dengan membuat artikel ilmiah untuk mendapatkan hasil yang akurat dan mendalam.

e. Analisis

Analisis yang dilakukan dalam penelitian ini adalah dengan pengujian secara sensoris kepada lebih dari 50 panelis tidak terlatih, yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan penerimaan produk pengembangan yang telah dihasilkan kepada masyarakat umum. Ada beberapa aspek dalam uji sensoris ini untuk menilai produk Wonton Tempe, yaitu aspek warna, bentuk, aroma, rasa, kemasan, dan tekstur.

Setiap aspek diberikan skala 1-5 untuk menunjukkan seberapa suka panelis terhadap produk. Kemudian data yang dihasilkan dari uji sensoris akan diolah

secara statistik untuk menentukan tingkat seberapa besar diterimanya produk Wonton Tempe di masyarakat luas.

Hasil dari uji sensoris yang telah diolah secara statistik, akan dilakukan pengembangan produk lebih lanjut sebagai upaya untuk meningkatkan kualitas produk agar dapat lebih diterima di masyarakat luas dan mampu bersaing dengan produk-produk lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap *Define*

Tahap *define* ini dilakukan dengan mencari 3 resep acuan yang kemudian dibandingkan untuk dapat diketahui mana resep yang paling sesuai sebagai resep acuan. Ketiga resep tersebut dilakukan pengujian kepada dosen pembimbing dan 4 panelis terlatih, dan kemudian resep yang paling banyak disukai akan terpilih menjadi resep acuan untuk dikembangkan ke tahapan berikutnya.

Berikut ini merupakan tabel dari ketiga resep acuan yang digunakan pada tahapan *define*.

No.	Bahan	R1	R2	R3
1	Daging Ayam	400 gr	200 gr	250 gr
2	Kulit pangsit	Secukupnya	10 lembar	30 lembar
3	Udang kupas	6 ekor	50 gr	
4	Daun bawang	1 batang	1 batang	1 batang
5	Bawang putih	2 siung		3 siung
6	Telur	1 butir	1 butir	
7	Tepung Tapioka	1 sdm		2 sdm
8	Tepung Maizena	1 sdm	Secukupnya	
9	Lada	½ sdt	Secukupnya	Secukupnya
10	Garam	1 sdt	Secukupnya	Secukupnya
11	Kaldu Jamur	½ sdt		Secukupnya
12	Saus tiram	1 sdt		1 sdm
13	Kecap Asin	1 sdt		3 sdm
14	Minyak wijen	½ sdm	1 sdt	1 tetes
15	Cabai rawit	3 buah		
16	Air	100 ml	200 ml	
17	Gula	Secukupnya	4 sdm	
18	Saus tomat	5 sdm	3 sdm	Secukupnya
19	Minyak goreng	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya
20	Cuka		1 sdm	
21	Seledri			1 batang

Tabel 1. Resep Acuan Wonton Tempe Tahap *Define*

Ketiga resep tersebut diujikan secara sensoris kepada dosen pembimbing dan 4 panelis terlatih. Berikut adalah hasil uji sensoris dari ketiga resep tersebut

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

Tabel 2. Hasil Uji Sensoris Resep Tahap *Define*

Berdasarkan tabel tersebut dapat diketahui bahwa resep yang terpilih sebagai resep acuan adalah R2 dan digunakan ke tahap berikutnya.



Gambar 3. Hasil Resep Acuan R1, R2, & R3

2. Tahap *Design*

Tahap *design* ini dilakukan dengan mengembangkan resep acuan terpilih dengan menambahkan tempe untuk disubstitusikan dengan bahan utama pada isian adonan wonton. Tempe kedelai yang disubstitusikan diberikan dengan 3 persentase yang berbeda yaitu masing-masing sebanyak 20%, 25%, dan 30%. Setelah itu sampel diujikan kepada dosen pembimbing dan 4 panelis terlatih.

Berikut ini adalah resep yang digunakan pada tahap *design*:

No.	Bahan	Resep Acuan	F1 (20%)	F2 (25%)	F3 (30%)
1	Daging Ayam	200 gr	170 gr	160 gr	150 gr
2	Kulit pangsit	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya
3	Udang kupas	50 gr	30 gr	27 gr	25 gr
4	Tempe	0 gr	50 gr	63 gr	75 gr
4	Daun bawang	1 batang	1 batang	1 batang	1 batang
5	Bawang putih	2 siung	2 siung	2 siung	2 siung
6	Telur	1 butir	1 butir	1 butir	1 butir
8	Tepung Maizena	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya
9	Lada	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya
10	Garam	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya
11	Kaldu Jamur	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya
12	Saus tiram	1 sdm	1 sdm	1 sdm	1 sdm
14	Minyak wijen	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
16	Air	200 ml	200 ml	200 ml	200 ml
17	Gula	4 sdm	4 sdm	4 sdm	4 sdm
18	Saus tomat	3 sdm	3 sdm	3 sdm	3 sdm
19	Minyak goreng	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya
20	Cuka	1 sdm	1 sdm	1 sdm	1 sdm
Ket : Substitusi					

Tabel 3. Resep Wonton Tahap Design

Berdasarkan hasil dari pengujian secara sensoris dengan persentase substitusi tempe di masing-masing sampel sebanyak 20% (R1), 25% (R2), dan 30% (R3), maka diperoleh hasil pada tabel berikut:

Sifat sensoris	Nilai rerata			
	Resep acuan terpilih	F1	F2	F3
Bentuk	3	3	3,8	3
Ukuran	2,8	3	3,2	2,6
Warna	3,4	3,2	3,6	3,2
Aroma	3	3,6	4	3
Rasa	3,6	3	4	3,4
Tekstur	3	3	3,8	3,2
Keseluruhan	3	3	4	3

Tabel 4. Hasil Uji Sensoris Resep Pengembangan

Dari tabel diatas diperoleh hasil yang menunjukkan bahwa resep pengembangan yang paling banyak disukai adalah F2 dengan persentase substitusi tempe sebanyak 25%.



Gambar 3. Produk Pengembangan F1 (20%), F2 (25%), & F3 (30%)

3. Tahap Develop

Tahap ini merupakan tahap dimana telah didapatkan satu resep acuan terpilih dan

satu resep pengembang terpilih, untuk selanjutnya dilakukan 2 kali validasi oleh dosen pembimbing. Di tahap pertama validasi, dosen memberi masukan untuk menentukan kemasan produk yang sesuai, dan untuk masing-masing produk acuan dan produk pengembangan berisi 2 buah wonton. Masukan dari dosen tersebut kemudian diterapkan pada validasi tahap kedua dengan tambahan memberi label pada kemasan dan kemudian di terima oleh dosen.

Berikut ini adalah resep final yang diterapkan pada tahap *develop*:

No.	Bahan	Resep Acuan	Resep Pengembangan
1	Daging Ayam	200 gr	160 gr
2	Kulit pangsit	Secukupnya	Secukupnya
3	Udang kupas	50 gr	27 gr
4	Tempe	0 gr	63 gr
4	Daun bawang	1 batang	1 batang
5	Bawang putih	2 siung	2 siung
6	Telur	1 butir	1 butir
8	Tepung Maizena	Secukupnya	Secukupnya
9	Lada	Secukupnya	Secukupnya
10	Garam	Secukupnya	Secukupnya
11	Kaldu Jamur	Secukupnya	Secukupnya
12	Saus tiram	1 sdm	1 sdm
14	Minyak wijen	1 sdt	1 sdt
16	Air	200 ml	200 ml
17	Gula	4 sdm	4 sdm
18	Saus tomat	3 sdm	3 sdm
19	Minyak goreng	Secukupnya	Secukupnya
20	Cuka	1 sdm	1 sdm
Ket : Substitusi			

Tabel 5. Resep Wonton Tempe Tahap Develop (25% Substitusi)

Dari pengujian yang telah dilakukan di tahap *develop* kepada dua dosen pembimbing adalah sebagai berikut:

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

Tabel 6. Hasil Uji Sensoris Tahap Develop

Berdasarkan hasil uji sensoris pada tahap ini, menunjukkan nilai rerata antara resep acuan dan resep pengembangan berbeda cukup

signifikan. Produk resep acuan bernilai sebesar 3,5, sedangkan untuk produk resep pengembangan memiliki nilai sebesar 4. Hal tersebut menunjukkan bahwa produk pengembangan yang telah disubstitusikan dengan tempe memiliki tingkat kesukaan yang lebih tinggi dan dapat lebih diterima panelis dibandingkan dengan resep acuan.



Gambar 4. Hasil Produk Tahap Develop

4. Tahap Disseminate

Tahap *disseminate* adalah tahap akhir dari penelitian inovasi produk ini. Pada tahap ini dilakukan pengujian dengan menyebarkan produk acuan dan produk pengembangan kepada lebih dari 50 panelis tidak terlatih atau masyarakat umum untuk dapat mengetahui seberapa besar minat masyarakat luas terhadap produk Wonton Tempe dan seberapa besar tingkat kesukaannya. Tahap ini diwadahi dengan pameran inovasi produk boga 2024 yang diikuti oleh seluruh mahasiswa Pendidikan Tata Boga angkatan 2021. Dari uji sensoris yang telah dilakukan oleh sebanyak lebih dari 50 panelis masyarakat umum diperoleh hasil uji *paired t-test* sebagai berikut:

Sifat sensoris	Produk Acuan		Produk Pengembangan		P-value
Warna	4,215686	± 0,701818	4,509804	± 0,644129	0,096
Aroma	4,254902	± 0,658578	4,54902	± 0,576671	0,071
Rasa	4,235294	± 0,763891	4,588235	± 0,638012	0,057
Tekstur	4,196078	± 0,748855	4,54902	± 0,6423	0,055
Keseluruhan	4,254902	± 0,627475	4,509804	± 0,578707	0,107

Tabel 7. Hasil Uji Paired t-test Tahap Disseminate

Berdasarkan hasil Uji *Paired t-test* dapat ditunjukkan nilai p-value dari semua aspek uji sensoris adalah $< 0,001$. Sehingga dapat dikatakan bahwa produk pengembangan

Wonton Tempe berbeda nyata dibandingkan produk acuan Wonton Tempe. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat umum menerima produk dan menyukai produk inovasi bahan tempe yang diolah menjadi Wonton Tempe dengan hasil yang sangat signifikan.



Gambar 5. Hasil Foto Produk Wonton Tempe



Gambar 6. Foto Penyajian Produk Wonton Tempe

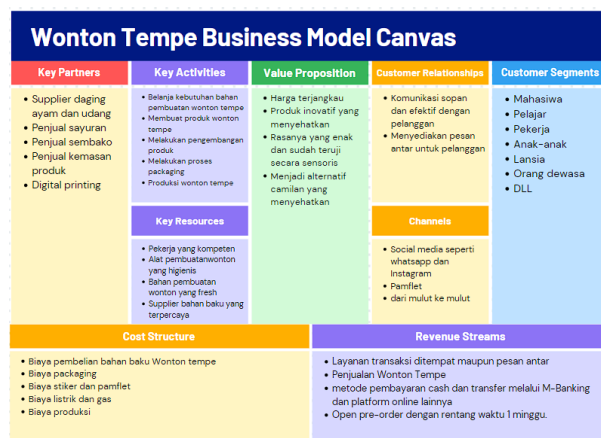
Harga Jual dan BEP

Harga jual merupakan salah satu aspek penting yang perlu pertimbangan dengan tepat dalam menetapkan untuk menunjang strategi pemasaran yang efektif. Pada produk wonton tempe ini ditetapkan harga jual sebesar Rp 2.500 per pcs dengan keuntungan sebesar 40% dari total biaya produksi dan biaya

penunjang produksi lainnya. Dengan begitu, untuk mencapai titik BEP (*break event point*) diperlukan penjualan sekitar 10 buah wonton tempe.

Business Model Canvas (BMC)

Business Model Canvas adalah sebuah model bisnis yang mempunyai bentuk seperti kanvas dan di dalamnya terdapat sembilan elemen utama yang terdiri dari kerangka pemikiran perencana strategi untuk mendapatkan keuntungan dari sebuah bisnis yang sedang dijalankan. Sembilan elemen kunci tersebut terdiri dari *Customer Segments*, *Value Propositions*, *Channels*, *Customer Relationships*, *Revenue Streams*, *Key Resources*, *Key Activities*, *Key Partnerships*, dan *Cost Structure* (Osterwalder et al., 2012). Bisnis yang menerapkan model BMC memiliki kelebihan yaitu dapat memberikan visualisasi secara sederhana dan menyeluruh terhadap kondisi suatu industri atau perusahaan. Berikut ini adalah *Business Model Canvas* (BMC) dari produk wonton tempe:



Gambar 7. BMC Wonton Tempe

KESIMPULAN

Wonton tempe merupakan salah satu inovasi produk boga yang memadukan konsep jajanan kekinian wonton dengan tempe sebagai makanan tradisional khas Indonesia. Produk ini mengedepankan kualitas dan kandungan gizinya. Dari penelitian ini dapat membuktikan bahwa produk Wonton Tempe disukai dan dapat diterima oleh masyarakat umum, khususnya dari kalangan Generasi Z yang

cenderung sangat memperhatikan kualitas produk dan kepuasan setelah mengonsumsi produk.

Dari metode *Research and Development* (R&D) dengan model pengembangan 4D yaitu tahap *define* (mendefinisikan), tahap *design* (perancangan), tahap *develop* (pengembangan), dan tahap *disseminate* (penyebaran), dihasilkan data yang menunjukkan bahwa Wonton Tempe mendapatkan nilai yang cukup tinggi dari semua aspek sensoris, yang dibuktikan melalui hasil uji statistik yang signifikan ($p < 0,001$)

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa produk wonton tempe disukai dan diterima masyarakat umum, khususnya Generasi Z. Produk ini menjadi opsi alternatif jajanan kekinian yang tetap memperhatikan kualitas dan nilai gizinya sehingga bisa menjadi jajanan yang menyehatkan. Potensi yang ditunjukkan produk wonton tempe akan menjadikan daya saing tinggi pada produk makanan lokal dan diharapkan dapat menjaga kekayaan makanan sehat yang menggunakan bahan pangan lokal untuk meningkatkan industri kuliner lokal.

Ucapan Terima Kasih

Penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada Dosen Inovasi Produk Boga, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Yogyakarta, atas bimbingan yang telah diberikan selama melakukan penelitian ini. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada para mahasiswa dan masyarakat yang telah bersedia menjadi panelis dan memberikan penilaian terhadap sampel yang diajukan untuk mendapatkan data pendukung penelitian, sehingga artikel penelitian ini dapat terselesaikan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Dewi, L., Paramastuti, R., & Rizkaprilisa, W. (2024). TEMPE “SUPER FOOD” UNTUK KALANGAN ANAK-ANAK TK DI SALATIGA DAN SEMARANG. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(3), 5419-5426.
- [2] Sukarno, B. R., & Ahsan, M. (2021). Implementasi Strategi Pengembangan Bisnis Dengan Business Model Canvas. *Jurnal Manajemen Dan Inovasi (MANOVA)*, 4(2), 51-61.
- [3] Kristyowati, Y. (2021). Generasi “Z” Dan Strategi Melayaninya. *Ambassadors: Journal of Theology and Christian Education*, 2(1), 23-34.
- [4] Raswanti, H., Aditya, A. O., Aisyah, S. R. O., Alham, A., & Hanidah, I. I. (2018). Upaya peningkatan konsumsi tempe melalui diversifikasi olahan. *AGRICORE: Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 359-426.
- [5] Kumar, B. V., Mukherjee, A., & Dutta, J. (2020). Chitosan based Nanocomposite Films and Coatings: Emerging Antimicrobial Food Packaging Alternatives. *Elsevier Journal of Trends in Food Science & Technology*, 196-209.
- [6] Putra, R. O. P. (2022). Pentingnya Branding Dan Inovasi Produk Untuk Pengembangan Bisnis Olahan Tempe Pada Desa Petung Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Applied*, 1(1), 1-10.