

Pengembangan Produk Kuliner Berbasis Bahan Pangan Lokal: Inovasi Mie Buah Melinjo sebagai Pendukung Wisata Gastronomi di Kabupaten Padang Pariaman

Mayunis¹), Wina Asty², Inayatul Husna³

Mayunis123@gmail.com¹, astywina83@gmail.com², inayatulhusna@umsc.ac.id³

Program Studi D-IV Perhotelan, Fakultas Pariwisata, Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat

Abstract : *This study aims to examine the potential of developing noodle products made from melinjo fruit (*Gnetum gnemon*) as an effort to diversify local food while strengthening gastronomic tourism attractions in Padang Pariaman Regency. This regency is the largest melinjo-producing center in West Sumatra with total production reaching 18,081.16 quintals per year, yet its utilization remains limited to crackers and vegetables. The method used is applied experimentation with a descriptive quantitative approach. The study was conducted in two recipe formulation stages with hedonic organoleptic testing involving 25 respondents who were tourists at Pantai Tiram area and two trained panelists from culinary professionals. Research instruments included Likert-scale questionnaires, validity tests, reliability tests, normality tests, and multiple linear regression analysis using SPSS version 25. The first formulation stage with 50% melinjo conversion from total flour weight was declared a failure as it did not meet consumer expectations, particularly in texture (mean 1.28) and taste (mean 2.20). The second formulation stage with melinjo proportion reduced to 25% successfully gained positive acceptance from all respondents with average scores: taste 4.64; color 4.52; aroma 4.56; texture 4.52; physical appearance 4.32; and community acceptance 4.32. Regression test results indicate that physical appearance and color partially have a significant effect on community acceptance. These findings confirm that melinjo noodle products are feasible to develop as local culinary innovations, gastronomic tourism supporters, and business opportunities for MSME actors in Padang Pariaman Regency.*

Keywords: *melinjo fruit, local food diversification, organoleptic test, gastronomic tourism, culinary innovation*

Abstrak : Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji potensi pengembangan produk mie berbahan dasar buah melinjo (*Gnetum gnemon*) sebagai upaya diversifikasi pangan lokal sekaligus penguatan daya tarik wisata gastronomi di Kabupaten Padang Pariaman. Kabupaten ini merupakan sentra produksi melinjo terbesar di Sumatera Barat dengan total produksi mencapai 18.081,16 kuintal per tahun, namun pemanfaatannya masih terbatas pada emping dan sayur. Metode yang digunakan adalah eksperimen terapan dengan pendekatan kuantitatif deskriptif. Penelitian dilakukan dalam dua tahap formulasi resep dengan uji organoleptik hedonik kepada 25 responden yang merupakan wisatawan di kawasan Pantai Tiram serta dua panelis terlatih dari kalangan profesional dapur. Instrumen penelitian mencakup kuesioner berskala Likert, uji validitas, uji reliabilitas, uji normalitas, dan analisis regresi linier berganda menggunakan SPSS versi 25. Hasil formulasi tahap pertama dengan konversi melinjo sebesar 50% dari total bobot tepung dinyatakan gagal karena tidak memenuhi ekspektasi konsumen, khususnya pada aspek tekstur (rata-rata 1,28) dan rasa (rata-rata 2,20). Formulasi tahap kedua dengan penurunan proporsi melinjo menjadi 25% berhasil memperoleh penerimaan positif dari seluruh responden dengan skor rata-rata: rasa 4,64; warna 4,52; aroma 4,56; tekstur 4,52; penampilan fisik 4,32; dan penerimaan masyarakat 4,32. Hasil uji regresi menunjukkan bahwa penampilan fisik dan warna secara parsial berpengaruh signifikan terhadap penerimaan masyarakat. Temuan ini menegaskan bahwa produk mie melinjo layak dikembangkan sebagai inovasi kuliner lokal, penunjang wisata gastronomi, serta peluang usaha bagi pelaku UMKM di Kabupaten Padang Pariaman.

Kata Kunci: buah melinjo, diversifikasi pangan lokal, uji organoleptik, wisata gastronomi, inovasi kuliner

A. PENDAHULUAN

Sektor pariwisata di Indonesia terus menunjukkan perkembangan yang signifikan, tidak hanya dalam dimensi objek wisata alam dan budaya, melainkan juga dalam ranah wisata berbasis pengalaman kuliner atau yang dikenal sebagai wisata gastronomi. Kuliner telah menjelma menjadi salah satu daya tarik utama yang mendorong wisatawan untuk mengunjungi suatu daerah, sekaligus menjadi medium strategis dalam memperkenalkan identitas lokal kepada dunia luar. Fenomena ini diperkuat oleh semakin maraknya festival kuliner, paket wisata berbasis makanan tradisional, dan meningkatnya minat masyarakat terhadap produk pangan yang unik, autentik, serta bernilai gizi tinggi (Taupik, 2022).

Di tengah derasnya arus globalisasi, pengembangan kuliner berbasis bahan pangan lokal menjadi semakin relevan sebagai bentuk ketahanan pangan sekaligus strategi diferensiasi destinasi wisata. Mie, sebagai salah satu produk pangan yang paling digemari masyarakat Indonesia, memiliki potensi besar untuk dikembangkan dengan substitusi bahan lokal. Inovasi ini tidak hanya menciptakan nilai tambah pada produk, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) (Badilangoe, 2012).

Kabupaten Padang Pariaman merupakan salah satu destinasi wisata unggulan di Sumatera Barat yang dikenal dengan keindahan pantainya serta kekayaan budaya lokal yang khas. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Sumatera Barat tahun 2023, tercatat sebanyak 227.131 wisatawan berkunjung ke berbagai daya tarik wisata di kabupaten ini. Angka tersebut mengindikasikan potensi pasar yang besar bagi pengembangan produk kuliner inovatif berbasis bahan pangan lokal (BPS Sumatera Barat, 2024).

Salah satu komoditas unggulan yang belum dimanfaatkan secara optimal di Kabupaten Padang Pariaman adalah buah melinjo (*Gnetum gnemon L.*). Berdasarkan data BPS Sumatera Barat tahun 2024, Kabupaten Padang Pariaman menjadi daerah penghasil melinjo terbesar di Sumatera Barat dengan total produksi mencapai 18.081,16 kuintal, jauh melampaui daerah-daerah lainnya. Tabel 1 berikut menyajikan data distribusi produksi melinjo di Provinsi Sumatera Barat:

Tabel 1. Jumlah Total Produksi Buah Melinjo di Sumatera Barat Tahun 2024

No	Kabupaten/Kota	Total Produksi (Kw)
1	Kab. Padang Pariaman	18.081,16
2	Kab. Pesisir Selatan	2.808,00
3	Kota Payakumbuh	4.957,03
4	Kota Pariaman	2.855,10
5	Kota Padang	2.116,50
6	Kab. Agam	910,05
7	Kab. Tanah Datar	662,83
8	Kab. Sijunjung	553,62
9	Kab. Sawahlunto	138,156
10	Kab. Solok	290,65
11	Lainnya	1.681,22

Sumber: BPS Sumatera Barat (2024)

Meskipun melinjo banyak tersedia, pemanfaatannya selama ini masih terbatas pada produk emping dan olahan sayur. Padahal, buah melinjo mengandung nutrisi yang kaya akan protein, serat, karbohidrat, serta senyawa antioksidan dan antimikroba yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh (Sunanto, 1991 dalam Khairunnisa, 2017). Potensi gizi yang tinggi ini menjadi dasar pertimbangan untuk mengembangkan melinjo sebagai bahan dasar pembuatan mie, yang secara bersamaan dapat mendukung diversifikasi pangan lokal dan penguatan identitas kuliner daerah.

Penelitian ini berangkat dari kesadaran bahwa inovasi produk pangan berbasis bahan lokal dapat memperkuat daya saing destinasi wisata gastronomi sekaligus memberdayakan ekonomi masyarakat. Dengan memanfaatkan melinjo sebagai substituen dalam pembuatan mie, penelitian ini diharapkan mampu menghadirkan produk kuliner baru yang unik, sehat, dan berpotensi menjadi ikon oleh-oleh khas Kabupaten Padang Pariaman.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan eksperimen terapan dengan metode kuantitatif deskriptif. Pendekatan eksperimen dipilih untuk menguji pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat dalam kondisi yang terkontrol, sementara metode deskriptif digunakan untuk memberikan gambaran sistematis dan faktual mengenai inovasi produk mie berbahan dasar buah melinjo (Agung & Zarah, 2016). Penelitian dilaksanakan di kawasan wisata Pantai Tiram, Kabupaten Padang Pariaman, pada tahun 2025.

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah karakteristik sensorik produk mie melinjo yang mencakup lima aspek uji organoleptik, yaitu rasa (X1), warna (X2), aroma (X3), tekstur (X4), dan penampilan fisik (X5). Variabel terikat adalah tingkat penerimaan masyarakat (Y) yang diukur melalui kuesioner berskala Likert 1 hingga 5, dengan kategori 1 (sangat tidak suka) hingga 5 (sangat suka).

Populasi penelitian terdiri dari dua kelompok, yaitu wisatawan yang berkunjung ke kawasan Pantai Tiram Kabupaten Padang Pariaman (N = 227.131 orang) dan dua panelis terlatih yang merupakan chef profesional berpengalaman di bidang kuliner.

Pengambilan sampel menggunakan rumus Slovin dengan tingkat kesalahan 20%, menghasilkan sampel sebanyak 25 responden dari kalangan wisatawan (Stone & Sidel, 2004).

Data primer dikumpulkan melalui dua cara, yaitu uji organoleptik hedonik untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap aspek rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan fisik, serta kuesioner penerimaan masyarakat. Data sekunder bersumber dari publikasi BPS Sumatera Barat, literatur ilmiah terkait pangan olahan, dan dokumen-dokumen resmi yang relevan. Analisis data mencakup statistik deskriptif (mean, median, modus), uji validitas menggunakan korelasi Pearson, uji reliabilitas dengan Cronbach Alpha, uji normalitas Kolmogorov-Smirnov dan Shapiro-Wilk, serta uji regresi linier berganda. Seluruh analisis dilakukan menggunakan software SPSS versi 25 (Ghozali, 2005; Sugiyono, 2018).

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kandungan Gizi Buah Melinjo sebagai Bahan Dasar Inovasi

Sebelum mengulas hasil eksperimen, penting untuk memahami landasan ilmiah pemilihan buah melinjo sebagai bahan dasar mie. Melinjo memiliki kandungan gizi yang relatif tinggi dibandingkan bahan nabati lokal lainnya, sebagaimana ditunjukkan dalam Tabel 2 berikut:

Tabel 2. Kandungan Gizi Biji Melinjo dan Emping Melinjo per 100 gram

No	Kandungan Gizi	Biji Melinjo	Emping Melinjo
1	Kalori (kal)	66,00	345,00
2	Karbohidrat (g)	13,30	71,50
3	Protein (g)	5,00	12,00
4	Lemak (g)	0,70	1,50
5	Kalsium (mg)	163,00	100,00
6	Fosfor (mg)	75,00	400,00
7	Besi (mg)	2,80	5,00
8	Vitamin A (SI)	1.000,00	-
9	Vitamin B1 (mg)	0,10	0,20
10	Vitamin C (mg)	100,00	-
11	Air (g)	80,00	13,00

Sumber: Direktorat Gizi Depkes RI (2013)

Data pada Tabel 2 menunjukkan bahwa biji melinjo mengandung protein sebesar 5 gram dan vitamin C sebesar 100 mg per 100 gram bahan, yang menjadikannya potensial sebagai bahan pengayaan nilai gizi dalam produk mie konvensional. Kandungan senyawa antioksidan yang terdapat pada melinjo juga diharapkan dapat memberikan manfaat fungsional tambahan bagi konsumen, terutama kelompok yang menjalani program diet (Listyati, 2019).

Kajian Terhadap Penelitian Terdahulu

Penelitian ini memiliki relevansi dengan sejumlah kajian terdahulu yang telah mengeksplorasi inovasi produk pangan berbasis bahan lokal, sebagaimana dirangkum dalam Tabel 3 berikut:

Tabel 3. Kajian Penelitian Terdahulu

Peneliti/Tahun	Judul	Metode	Hasil Utama
Fathimah Raehaini & Tito Pandu Raharjo (2024)	Inovasi Crepes Berbasis Melinjo	Kuantitatif	Buah melinjo berhasil digunakan sebagai bahan campuran crepes; warna dan tekstur dapat diterima panelis, namun proporsi tepung perlu penyesuaian.
Dewi Listyati (2019)	Potensi Pengembangan Melinjo	Kuantitatif	Diversifikasi olahan melinjo meningkatkan nilai tambah komoditas lokal dan berdampak positif bagi perekonomian masyarakat pedesaan.
Meda Canti, dkk. (2020)	Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna	Kuantitatif	Rasio substitusi 80:20 menghasilkan mi kering yang masih dapat diterima panelis secara organoleptik.
Rizka Aulia Rahma & Simon Widjanarko (2012)	Pembuatan Mie Basah Substitusi Parsial MOCAF	Kuantitatif	Penambahan tepung porang mempengaruhi cooking time, cooking loss, kecerahan warna, dan daya putus mie.
Sutanti, dkk. (2022)	Pembuatan Mi Instan Aroma Wortel (Arancia Noodle)	Kuantitatif	Formulasi terbaik (A2) menghasilkan mi berwarna oranye muda, beraroma khas wortel, bertekstur padat, dan sangat disukai panelis.

Sumber: Olahan Peneliti (2025)

Kebaruan penelitian ini terletak pada penggunaan buah melinjo secara langsung—bukan dalam bentuk tepung—sebagai bahan substituen dalam pembuatan mie basah, serta pada upaya mengaitkan inovasi produk tersebut dengan konteks pengembangan wisata gastronomi di Kabupaten Padang Pariaman. Hal ini merupakan aspek yang belum dijelajahi oleh penelitian-penelitian sebelumnya.

Hasil Formulasi Tahap 1: Evaluasi dan Pembelajaran

Pada tahap pertama, peneliti menggunakan buah melinjo yang telah dihaluskan sebanyak 50% dari total bobot tepung (tepung terigu 1.100 gram + tepung tapioka 275 gram), sehingga menghasilkan 687,5 gram bubur melinjo. Proses pengolahan mengikuti tahapan standar pembuatan mie basah yang diadaptasi dari Suhaeni (2019), meliputi pencampuran bahan, pengulenan adonan, pembentukan lembaran, pemotongan, perebusan selama 3–5 menit, dan pendinginan.

Hasil uji organoleptik tahap pertama menunjukkan respons yang kurang menggembirakan dari seluruh 25 responden. Nilai rata-rata rasa hanya mencapai 2,20 (tidak enak), tekstur memperoleh rata-rata 1,28 (sangat tidak disukai), dan penampilan fisik hanya 1,40. Kondisi ini terjadi karena proporsi melinjo yang terlalu tinggi menyebabkan adonan sulit mengikat, menghasilkan tekstur yang lembek dan mudah putus, serta tampilan yang kurang menarik. Meskipun demikian, aspek warna (4,64) dan aroma (4,36) dinilai sangat baik, mengindikasikan bahwa melinjo memiliki potensi sensorik yang nyata. Skor penerimaan masyarakat secara keseluruhan berada pada nilai 2,00, yang berarti produk tidak dapat diterima sebagai pangan lokal pada tahap ini.

Hasil Formulasi Tahap 2: Perbaikan dan Keberhasilan

Berdasarkan evaluasi tahap pertama, peneliti melakukan reformulasi dengan menurunkan proporsi melinjo menjadi 25% dari total bobot tepung, menghasilkan 343

gram bubur melinjo. Penyesuaian ini juga disertai dengan peningkatan kadar soda kue dan penyempurnaan teknik pengulenan guna memperbaiki kelenturan dan kekenyalan mie. Hasilnya, produk mie tahap kedua mendapatkan respons yang sangat positif dari seluruh responden, sebagaimana ditampilkan dalam Tabel 4 berikut:

Tabel 4. Hasil Rata-rata Uji Organoleptik Formulasi Tahap 2

Aspek Uji	Rata-rata Skor	Kategori
Rasa	4,64	Sangat Enak
Warna	4,52	Sangat Suka
Aroma	4,56	Sangat Suka
Tekstur	4,52	Sangat Suka
Penampilan Fisik	4,32	Suka
Penerimaan Masyarakat	4,32	Suka / Diterima

Sumber: Olahan Data Peneliti (2025)

Data pada Tabel 4 memperlihatkan bahwa seluruh aspek sensorik berhasil melampaui ambang batas kategori "suka" (skor 4), dengan rasa memperoleh nilai tertinggi (4,64) yang mencerminkan keberhasilan formulasi dalam menghadirkan cita rasa mie yang lezat dengan nuansa khas melinjo yang seimbang. Panelis terlatih pertama memberikan skor 4 (enak) untuk seluruh aspek, sementara panelis kedua memberikan skor 5 (sangat enak) untuk aspek rasa dan tekstur. Kedua panelis sepakat bahwa produk mie melinjo layak dikembangkan sebagai inovasi kuliner baru dan berpotensi menjadi peluang usaha UMKM yang menjanjikan.

Hasil Uji Validitas, Reliabilitas, dan Normalitas

Seluruh item instrumen kuesioner dinyatakan valid dengan nilai r-hitung yang konsisten lebih besar dari r-tabel (0,396) pada tingkat signifikansi 5% untuk 25 responden. Hal ini berlaku untuk semua variabel, mulai dari X1 (rasa) hingga Y (penerimaan masyarakat). Hasil uji reliabilitas menunjukkan nilai Cronbach Alpha sebesar 0,861, yang melampaui ambang batas reliabilitas sebesar 0,6, sehingga instrumen penelitian dinyatakan andal dan konsisten (Ghozali, 2005). Uji normalitas dengan metode Kolmogorov-Smirnov dan Shapiro-Wilk menunjukkan nilai signifikansi lebih dari 0,05 pada semua variabel, yang mengonfirmasi bahwa data berdistribusi normal sehingga analisis regresi parametrik dapat dilanjutkan.

Hasil Analisis Regresi Linier Berganda

Model regresi linier berganda yang dibangun menggunakan kelima variabel sensorik sebagai prediktor menghasilkan nilai R sebesar 0,968 dan R Square sebesar 0,936. Artinya, sebesar 93,6% variasi dalam tingkat penerimaan masyarakat dapat dijelaskan oleh kombinasi variabel rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan fisik—sebuah tingkat prediksi yang sangat tinggi. Uji F (ANOVA) menghasilkan nilai signifikansi sebesar 0,000 ($< 0,05$), yang berarti secara simultan seluruh variabel sensorik berpengaruh signifikan terhadap penerimaan masyarakat.

Berdasarkan uji t parsial, ditemukan bahwa dari kelima variabel sensorik, hanya penampilan fisik (sig. 0,000) dan warna (sig. 0,046) yang secara individual memiliki pengaruh signifikan terhadap penerimaan masyarakat. Penampilan fisik menunjukkan koefisien regresi positif sebesar 1,311, mengindikasikan bahwa setiap peningkatan satu unit skor penampilan fisik akan meningkatkan skor penerimaan masyarakat sebesar

1,311 poin. Temuan ini sejalan dengan penelitian Paramita et al. (2025) yang menegaskan bahwa aspek visual produk pangan memainkan peran krusial dalam membentuk minat beli konsumen, terutama pada segmen wisatawan yang cenderung membuat keputusan pembelian berdasarkan kesan pertama secara visual.

Implikasi terhadap Pengembangan Wisata Gastronomi

Keberhasilan formulasi mie melinjo pada tahap kedua membuka peluang yang menarik dalam konteks pengembangan wisata gastronomi di Kabupaten Padang Pariaman. Produk ini dapat diposisikan sebagai oleh-oleh kuliner khas daerah yang memiliki keunikan tersendiri, baik dari segi bahan baku lokal yang digunakan maupun dari nilai gizi yang dikandungnya. Hal ini selaras dengan tren *culinary tourism* global yang semakin mendorong wisatawan untuk mencari pengalaman kuliner yang autentik, bermakna, dan terhubung dengan identitas budaya lokal (Taupik, 2022).

Dari perspektif pemberdayaan ekonomi lokal, inovasi mie melinjo berpotensi menciptakan rantai nilai yang menguntungkan petani melinjo sebagai pemasok bahan baku, pelaku UMKM sebagai produsen, serta sektor pariwisata sebagai kanal distribusi dan pemasaran. Dengan dukungan yang tepat dari pemerintah daerah dalam bentuk pelatihan, sertifikasi produk, dan fasilitasi akses pasar, mie melinjo dapat berkontribusi nyata dalam pengentasan kemiskinan dan peningkatan kesejahteraan masyarakat di pedesaan (Listyati, 2019).

D. PENUTUP

Simpulan

Penelitian ini berhasil membuktikan bahwa buah melinjo (*Gnetum gnemon* L.) dapat dimanfaatkan sebagai bahan substituen dalam pembuatan mie basah inovatif yang memenuhi standar penerimaan konsumen. Melalui proses dua tahap eksperimentasi, ditemukan bahwa proporsi melinjo sebesar 25% dari total bobot tepung menghasilkan produk terbaik dengan skor organoleptik rata-rata di atas 4,32 untuk semua aspek yang diuji. Hasil uji statistik mengonfirmasi validitas dan reliabilitas instrumen penelitian, normalitas distribusi data, serta pengaruh signifikan variabel penampilan fisik dan warna terhadap penerimaan masyarakat secara parsial. Secara simultan, seluruh variabel sensorik berkontribusi terhadap 93,6% variasi penerimaan masyarakat. Temuan ini menegaskan bahwa mie melinjo memiliki potensi yang kuat untuk dikembangkan sebagai produk kuliner inovatif yang mendukung wisata gastronomi dan pemberdayaan UMKM di Kabupaten Padang Pariaman.

Saran

Untuk pengembangan lebih lanjut, disarankan agar penelitian berikutnya melakukan uji laboratorium guna mengetahui kandungan gizi aktual dan umur simpan produk. Optimalisasi bumbu dan teknik pengemasan perlu mendapat perhatian serius agar produk siap dipasarkan secara komersial. Pemerintah daerah dan dinas terkait diharapkan dapat memfasilitasi para pelaku UMKM dalam mengembangkan produk ini melalui pelatihan pengolahan pangan, pendampingan sertifikasi halal dan PIRT, serta pembukaan akses pemasaran di kawasan wisata. Penelitian lanjutan yang mengintegrasikan perspektif wisata gastronomi dan manajemen rantai nilai juga sangat direkomendasikan.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Agung, I. M., & Zarah, P. (2016). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Pekanbaru: Zanafa Publishing.
- Badilangoe, R. (2012). *Teknologi Pengolahan Mie dan Produk Sejenisnya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. (2024). *Statistik Pertanian Hortikultura Provinsi Sumatera Barat Tahun 2024*. Padang: BPS Sumatera Barat.
- Dendi, M. (2021). *Uji Organoleptik dan Hedonik Produk Pangan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (2013). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Ghozali, I. (2005). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Listiyati, D. (2019). Potensi pengembangan melinjo. *Sirinov*, 7(1), 23–36.
- Meda Canti, Ivana Fransiska, & Diana Lestari. (2020). Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4).
- Paramita, G. P., Fitriyah, A., & et al. (2025). Pengaruh Inovasi Produk dan Kualitas Produk Terhadap Minat Beli Ulang. Vol. 02(03), 5.
- Pribadi, F. R., & Raharjo, T. P. (2024). Inovasi Crepes Berbasis Melinjo. *Jurnal Pariwisata*, 19(3).
- Rahma, R. A., & Widjanarko, S. B. (2012). Pembuatan Mie Basah dengan Substitusi Parsial MOCAF (Modified Cassava Flour) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Suhaeni, N. (2019). *Petunjuk Praktis Membuat Mie dan Bihun*. Bandung: Yrama Widya.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sutanti, S., Oktavia, S., Tasliyah, A. S., & Muslimatu, I. (2022). Pembuatan Mie Instan Aroma Wortel (Arancia Noodle). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Taupik, M. (2022). *Produk Pangan Olahan: Teknologi dan Inovasi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.