

Pendampingan Produksi Mie Sayuran Kekinian sebagai Upaya Meningkatkan Penghasilan UMKM Makanan di Karanganyar Jawa Tengah

Endang Susilowati*¹, Mohammad Masykuri², Maria Ulfa³

^{1,2,3}Program Studi Pendidikan Kimia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sebelas Maret, Surakarta, Indonesia

*e-mail: endang_s70@staff.uns.ac.id¹

Abstrak

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berpotensi untuk dikembangkan di masa pandemi karena kemampuan menyerap tenaga kerja dan menggunakan sumberdaya lokal, serta usahanya relatif bersifat fleksibel. Salah satu usaha kecil yang menarik untuk dikembangkan adalah usaha mie yang telah menjadi komoditas yang digemari masyarakat. Adapun jenis mie yang potensial untuk dikembangkan pada UMKM berbasis makanan adalah mie sayuran. Berdasarkan observasi di UMKM mie kekinian dengan merk "Nyelekitz" yang dikelola oleh Ibu Yuli di Kabupaten Karanganyar Jawa Tengah, ada masalah utama yang perlu diselesaikan. Masalah utama yang dihadapi adalah mie dan bumbu mie masih dibeli dari tengkulak dan hanya 1 varian mie saja. Oleh karena itu tim pengabdian UNS melakukan pelatihan dan pendampingan produksi mie dengan varian aneka mie sayuran kekinian. Adapun metode yang dilakukan oleh tim pengabdian adalah melalui pelatihan dan pendampingan kepada mitra pada pembuatan mie sayuran dan bumbu mie. Setelah mitra mahir membuat mie sayuran dan layak untuk dipasarkan, maka tim pengabdian melakukan pendampingan dalam pengemasan. Dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan diperoleh hasil bahwa mitra telah trampil membuat mie sayuran dan membuat bumbu mie kekinian. Berdasarkan uji organoleptik, produk mie yang dihasilkan disukai dan sudah layak dipasarkan. Pemasaran produk mie dilakukan di kedai rumah dan online melalui WA grup. Dengan kegiatan pengabdian ini mitra merasa sangat terbantu dan telah meningkatkan omset penjualan dan pendapatan hasil usaha mie kekinian.

Kata kunci: Kekinian, Mie Sayuran, Pendampingan, UMKM Makanan

Abstract

Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) have the potential to be developed during a pandemic because of their ability to absorb labor and use local resources, and their business is relatively flexible. One of the interesting small businesses to develop is the noodle business which has become a popular commodity for the community. The types of noodles that have the potential to be developed in food-based SMEs are vegetable noodles. Based on observations in the contemporary noodle MSMEs with the "Nyelekitz" brand managed by Mrs. Yuli in Karanganyar Regency, Central Java, there are main problems that need to be resolved. The main problem faced is that the noodles and seasonings are still purchased from middlemen and only 1 variant of noodles. Therefore, the UNS service team conducted training and assistance in noodle production with various variants of contemporary vegetable noodles. The method used by the service team is through training and assistance to partners in making vegetable noodles and seasonings. After the partners are proficient in making vegetable noodles and suitable for marketing, the service team provides assistance in packaging. From the service activities that have been carried out, the results show that partners are skilled at making vegetable noodles and making contemporary noodle seasonings. Based on the organoleptic test, the resulting noodle product is favored and has been marketed. Marketing of noodle products is done at home shops and online through WA groups. With this service activity, partners feel very helpful and have increased sales turnover and income from the contemporary noodle business.

Keywords: Contemporary, Food SMEs, Mentoring, Vegetable Noodles

1. PENDAHULUAN

Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) menjadi salah satu aktivitas ekonomi penyelamat bangsa disaat krisis ekonomi melanda tahun 1998 (Idris, 2021). UMKM diatur dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008. Dalam Undang-undang tersebut disebutkan bahwa UMKM adalah sesuai dengan jenis usahanya yakni usaha mikro, usaha kecil dan usaha menengah. Dalam prakteknya UMKM merupakan usaha yang dilakukan oleh

perorangan, kelompok, badan usaha kecil ataupun rumah tangga. Kontribusi UMKM ini tidak diragukan lagi dalam menyokong pertumbuhan ekonomi bangsa. Salah satu bisnis UMKM yang potensi untuk dikembangkan adalah bidang kuliner karena tidak memerlukan modal yang besar. Bisnis kuliner juga menjanjikan memberikan keuntungan besar karena setiap hari semua orang membutuhkan makanan (Shaïd, 2022).

Salah satu UMKM yang potensial untuk mendukung pertumbuhan ekonomi adalah usaha bidang kuliner kekinian. Akhir-akhir ini bisnis kuliner kekinian muncul dimana-mana dan cukup berkembang dengan pesat. Bisnis kekinian memerlukan kreatifitas untuk memenuhi tuntutan masyarakat di jaman milenial. Usaha mie yang potensial untuk dikembangkan adalah kedai mie "Nyelekitz" milik bu Yuli di desa Jaten, Kabupaten Karanganyar. Usaha kedai mie dari bu Yuli cukup menjanjikan karena telah mulai dikenal masyarakat dan cukup diminati konsumen. Namun masih banyak kendala dan masalah untuk diatasi supaya usaha mie "Nyelekitz" ini lebih berkembang lagi.

Berdasarkan observasi di usaha kedai mie kekinian dengan merk "Nyelekitz" yang dikelola oleh Ibu Yuli, ada beberapa masalah yang perlu dibantu dalam menyelesaikan masalahnya. Ibu Yuli telah menjalankan usaha makanan sejak bulan Januari 2020. Usaha Mie bu Yuli dengan cara membuka kedai mie di rumahnya. Mie kekinian diracik sendiri oleh bu Yuli dengan beberapa topping menarik model kekinian, misal dengan tambahan topping sosis, scallop, beef, keju dan aneka sayur. Permasalahan yang dihadapi mitra adalah mie dan bumbu masih dibeli dari tengkulak, sehingga menambah beban ongkos produksi. Disamping itu, mie yang digunakan juga hanya 1 jenis mie yang biasa sehingga kurang menarik bagi pembeli. Pemasaran juga menjadi permasalahan tersendiri bagi usaha mie ini. Oleh karena itu diperlukan solusi berupa pendampingan produksi mie dan inovasi produk mie yang dihasilkan. Salah satu inovasi produk mie yang ditawarkan adalah mie sayuran kekinian.

Adapun sayuran yang potensi untuk dijadikan mie sayuran adalah wortel, bayam dan sawi. Wortel mengandung provitamin A yang tinggi, wortel juga mengandung vitamin C dan vitamin B serta mengandung mineral terutama kalsium dan fosfor. Selain itu di dalam wortel juga terkandung pektin yang baik untuk menurunkan kolesterol darah. Pada wortel juga terdapat serat yang tinggi bermanfaat untuk mencegah terjadinya konstipasi (Usman, 2021). Bayam mengandung vitamin dan mineral yang banyak diantaranya adalah vitamin A, B2, B6, B12, C, K, mangan, magnesium, zat besi, kalsium, kalium, dan fosfor. Adanya kandungan vitamin dan mineral, maka bayam bermanfaat untuk mencegah dan mengatasi berbagai penyakit (Lingga, 2010). Kandungan serat yang tinggi pada bayam mampu memberikan perlindungan pada saluran pencernaan (Rianto Ahmad, 2017). Sawi memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan, diantaranya kalsium, besi, forfor, vitamin A, B1, B2, B3 dan serat. Sawi dapat digunakan untuk mencegah dan mengobati penyakit diantaranya adalah penyakit rabun ayam, radang tenggorokan, pembersih darah, memperbaiki dan memperlancar pencernaan, memperbaiki fungsi kerja ginjal dan anti kanker (Rizki dkk, 2014)

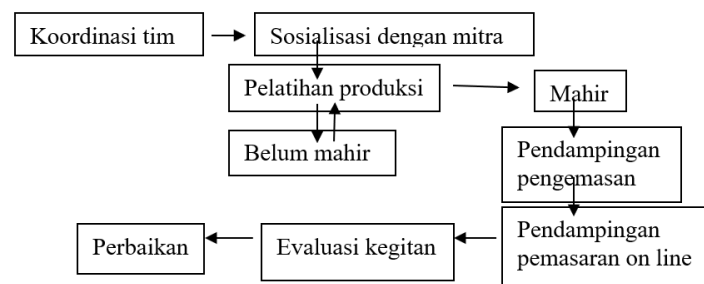
Mie sayuran kekinian ini memiliki keunggulan kompetitif diantaranya adalah menggunakan bahan dasar yang relative murah, mudah di dapat, sumber serat dan bernilai gizi tinggi. Mie termasuk makanan yang disukai anak-anak sampai dewasa. Dengan tambahan sayuran pada mie maka dapat mengatasi asupan gizi bagi konsumen yang tidak suka sayuran. Mie sayuran ini menghasilkan mie yang berwarna warni tergantung dari bahan sayurannya. Warna mie sayuran ini membarikan keuntungan karena di samping memiliki kandungan gizi yang tinggi namun juga tanpa bahan pewarna tetapi dapat membarikan warna yang menarik. Sayuran menjadi pewarna alami dari mie yang membuat tenang bagi konsumennya (Dyah, 2021). Pewarna alami ini bisa berasal dari bayam, dan sawi yang berwarna hijau dan wortel yang berwarna orange. Di samping itu dengan penambahan topping yang kekinian berupa suwir ayam, pangsit, beef, sosis dan selop menambah cita rasa dan penampilan lebih menarik

Dari permasalahan yang dihadapi oleh salah satu UMKM mie di kabupaten Karanganyar yang di kelola bu Yuli tersebut, Tim pengabdian UNS melakukan pendampingan melalui kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM). Adapun tujuan dari kegiatan PKM ini adalah memberikan pelatihan/pendampingan produksi mie sayuran kekinian, pengemasan dan pemasaran secara online. Adapun mie sayuran kekinian yang diproduksi meliputi 3 varian mie yaitu mie wortel,

mie bayam dan mie sawi. Dari kegiatan PKM ini diharapkan UMKM mie sebagai mitra akan dapat mengurangi biaya produksi dan berdampak pada meningkatnya keuntungan usaha.

2. METODE

Sasaran (mitra) dari kegiatan pengabdian PKM ini adalah usaha mie kekinian dengan merk “Nyelekitz” di Kabupaten Karanganyar yang dikelola oleh Ibu Yuli. Mitra adalah masyarakat yang produktif secara ekonomi (usaha mikro) yang cukup potensial. Adapun produk yang telah dijadikan usaha mitra adalah mie dengan topping kekinian. Kegiatan PKM ini bertujuan untuk memberikan bantuan kepada usaha mikro (rumahan) dengan mengembangkan/inovasi produk mie aneka sayuran, pengemasan dan pemasarannya. Kegiatan dilaksanakan pada bulan Juni-Oktobre 2020. Adapun tahapan kegiatan yang dilaksanakan disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan kegiatan pengabdian

- Sosialisasi kegiatan**
Pada kegiatan ini, tim pengabdian melakukan sosialisasi dan koordinasi dengan mitra terkait dengan kegiatan yang akan dilakukan. Sosialisasi dilakukan dengan cara bertemu langsung dengan mitra dan menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilakukan yang meliputi tahapan-tahapan kegiatan dan jadwal kegiatannya.
- Pelatihan dan pendampingan pembuatan mie aneka sayuran**
Pada kegiatan ini tim pengabdian melakukan pelatihan dan pendampingan membuat mie sayuran dan meracik bumbunya. Adapun varian mie yang dibuat adalah mie wortel, mie bayam dan mie sawi. Karena mitra sudah mahir dalam membuat topping mie, maka penekanan adalah pada proses pembuatan adonan mie, mencetak dan menyimpannya sebelum dimasak. Cara membuat adonan mie adalah: 250 g sawi hijau/bayam/wortel diambil sarinya kurang lebih 50 ml dengan cara tambahkan sedikit air kemudian diblender sampai halus. Kemudian ditambahkan ke dalam campuran 250 g tepung terigu tinggi protein dan 1 sdm tepung sagu, 1 butir telur ayam dan 1 sdt garam. Adonan diulenin sampai kalis. Setelah kemudian dicetak dengan ukuran tertentu. Mie yang telah dicetak kemudian direbus sampai matang (Wardhani, 2020). Mie yang telah matang kemudian dituang dalam kemasan dan dicampur dengan bumbu, kemudian diberi topping kekinian berupa sawi rebus, irisan tomat, irisan timun, suwir ayam, pangsit, beef, sosis dan selop.
- Uji organoleptik**
Mie sayuran produksi mitra dilakukan pengujian organoleptic untuk mengetahui kualitas mie yang dihasilkan menurut konsumen. Uji ini dilakukan terhadap konsumen dengan menjawab angket yang diisi melalui google form.
- Pendampingan pengemasan**
Setelah mitra mahir membuat mie aneka sayuran, maka diberikan pelatihan dalam mengemas produk dengan label yang menarik. Pengemasan produk ini ditujukan untuk pembelian mie yang dibawa pulang. Tim pengabdian bersama mitra mendesain logo kemudian setelah dirasa sudah sesuai, maka dilakukan pencetakan label.
- Pendampingan pemasaran secara online**

Untuk pemasaran dengan jangkauan yang lebih luas, maka tim pengabdian juga melakukan pendampingan pemasaran secara on line melalui WA grup bisnis di daerah setempat, Tim pengabdian melakukan pemantauan pemasaran dengan wawancara dan masuk wa grup untuk pemasaran mitra.

f. Evaluasi kegiatan

Evaluasi dilakukan melalui wawancara dengan mitra terhadap kendala-kendala dan kemajuan/keberhasilan kegiatan yang telah dilakukan. Kendala yang ada kemudian didiskusikan penyelesaian dan diberikan masukan oleh tim pengabdian

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Sosialisasi kegiatan dan persiapan pelatihan

Pada kegiatan ini, tim pengabdian melakukan sosialisasi dan koordinasi dengan mitra terkait dengan kegiatan yang akan dilakukan. Sosialisasi dilakukan oleh tim pengabdian dengan menyampaikan program pengabdian yang akan dilaksanakan dan mendiskusikan tentang perlengkapan apa saja yang perlu disiapkan. Dengan sosialisasi ini mitra mendapatkan gambaran tentang pendampingan yang akan dilakukan oleh tim pengabdian. Hasil sosialisasi menunjukkan bahwa mitra telah siap dilakukan pendampingan pembuatan mie sayuran kekinian dan merasa senang dan bersemangat dengan kegiatan pendampingan yang akan dilaksanakan. Kemudian dilanjutkan dengan perencanaan waktu pelatihan yang disepakati oleh tim pengabdian dan mitra. Waktu pelatihan tidak bersifat mengikat tetapi mempertimbangkan situasi dan kondisi dari mitra dan tim pengabdian. Dari sosialisasi ini mitra sangat antusias menyambut kegiatan yang dilakukan oleh tim PKM dan antusias untuk mengembangkan usahanya.

Setelah dilakukan sosialisasi, tim pengabdian membelikan peralatan dan bahan utama yang digunakan untuk pelatihan. Peralatan utama yang dimaksud adalah mesin pencetak mie elektrik seperti pada Gambar 2. Mesin pencetak elektrik ini sangat penting pada pembuatan mie ini karena jika menggunakan pencetak mie manual maka akan memerlukan waktu yang lama dengan hasil cetakan yang kurang bagus. Karena kapasitas produksi masih skala kecil maka mesin cetak yang digunakan juga dengan ukuran yang kecil supaya lebih menghemat tempat dan energi listrik.



Gambar 2. Mesin cetak mie elektrik

3.2. Pelatihan dan pendampingan pembuatan mie aneka sayuran

Pada kegiatan ini tim pengabdian melakukan pelatihan dan pendampingan membuat mie sayuran. Adapun varian mie yang dibuat adalah mie wortel, mie bayam dan mie sawi. Karena mitra sudah mahir dalam membuat topping mie, maka penekanan adalah pada proses pembuatan adonan mie, mencetak dan membuat bumbu mie.

Pada pembuatan adonan mie sayuran ini bahan yang diperlukan adalah tepung terigu, telur, sayuran dan air. Semua bahan dengan komposisi tertentu dicampur dan dilakukan

mengulenan dengan tangan sampai tercampur dengan rata dan kalis. Adonan ini kemudian dibiarkan 5-10 menit sebelum dilakukan pencetakan.

Pada pelatihan pembuatan mie sayuran tim pengabdian mengajari membuat mie aneka sayuran dengan cetakan mie elektrik. Dengan penggunaan cetak mie elektrik ini, maka akan memudahkan dan meringankan pekerjaan dalam membuat mie. Adonan mie yang telah didiamkan selama 5 - 10 menit kemudian dicetak. Pencetakan dilakukan dengan tahapan, adonan dibuat lembaran dengan ketebalan tertentu sesuai keinginan seperti pada Gambar 3a. dan kemudian dicetak dengan ukuran tertentu seperti pada Gambar 3b.



Gambar 3. a) Mencetak lembaran mie dengan cetakan mie elektrik, b) hasil cetak mie

Pada pelatihan ini mitra diminta untuk mempraktekkan langsung pembuatan mie sayuran dengan cetak mie elektrik. Untuk Pelatihan ini mitra merasa sangat terkesaan dan merasakan bahwa ternyata membuat mie sendiri itu mudah sekali. Apalagi menggunakan peralatan cetak mie elektrik membuat produksi mie semakin mudah dan cepat. Pelatihan membuat mie ini menjadikan mitra lebih termotivasi dan bersemangat untuk mengembangkan usaha mie kekinian yang selama ini digeluti oleh mitra. Alat cetak mie yang digunakan untuk pelatihan ini selanjutnya diserahkan oleh tim pengabdian kepada mitra (Gambar 6).

Setelah mitra mahir dalam membuat mie sayuran, maka kegiatan dilanjutkan dengan membuat bumbu mie kekinian. Bumbu ini yang dilatihkan kepada mitra sudah melewati uji formulasi oleh tim pengabdian. Formulasi yang tepat untuk bumbu mie ini ada 2 macam yaitu bumbu serbuk dan bumbu cair. Bumbu serbuk merupakan bumbu racikan yang terdiri dari kaldu ayam, bawang putih, garam dan gula. Sedangkan bumbu cair merupakan minyak yang telah diproses dengan lemak ayam yang dipadu dengan bawang putih, bumbu rempah, minyak wijen dan kecap asin. Dengan formulasi yang tepat dihasilkan cita rasa mie yang enak.



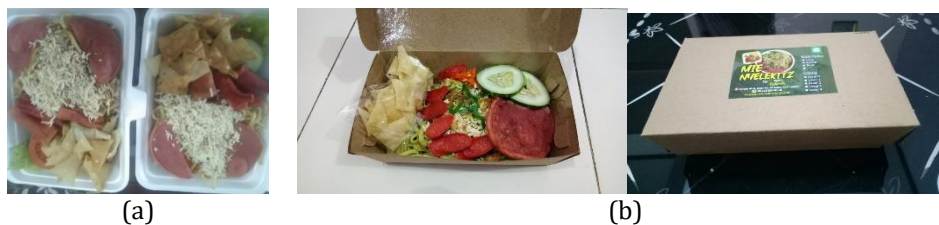
Gambar 4. Penyajian mie sawi, mie wortel dan mie bayam dengan topping kekinian

Mie yang dikembangkan oleh tim pengabdian ini adalah mie kekinian. Mie kekinian adalah sejenis mie goreng instan yang dibuat dengan topping kekinian. Topping mie biasanya adalah ayam suwir. Untuk topping mie kekinian ini digunakan berbagai makanan olahan yang digemari anak-anak jaman sekarang, diantaranya adalah sosis, beef, bakso dan skalop. Topping ini ditata diatas mie yang telah dibumbui dengan penataan yang rapi seperti pada Gambar 4. Dengan tambahan topping yang beraneka macam, maka mie kekinian ini terkesan lebih menarik bagi konsumen.

3.3. Pelatihan dan pendampingan pengemasan mie sayuran

Sebelum dilakukan pendampingan ini, kemasan mie yang digunakan adalah styroform yang kurang baik bagi kesehatan dan kurang ramah lingkungan (Ruscahyani dkk, 2021) seperti terlihat pada Gambar 5a. Oleh karena itu, pada pendampingan ini juga diberikan masukan supaya menggunakan kemasan yang lebih aman yaitu kardus kertas terlamining. Dengan bahan kardus kertas ini, kemasan lebih rapi, ramah lingkungan dan mudah dalam penanganan saat pengiriman. Kemasan kardus kemudian diberi label merk mie supaya lebih menarik dan informatif seperti pada Gambar 5b. Label kemasan didesain oleh mitra dengan masukan dari tim pengabdian. Dengan kemasan yang menarik ini diharapkan konsumen tertarik untuk membeli produk mie sayuran kekinian ini.

Dalam kegiatan pengabdian ini, tim pengabdian juga memberikan peralatan yang diperlukan untuk pembuatan mie dan juga bahan pembuatan mie kepada mitra (Gambar 6). Salah satu peralatan pembuatan mie yang paling urgen dan sangat berpengaruh secara signifikan adalah mesin penggiling dan pencetak mie. Dengan mesin ini mitra lebih mudah membuat mie kapan saja dengan hasil yang baik. Dengan peralatan ini maka diharapkan mitra akan bisa melanjutkan usahanya dengan lebih lancar dan meningkatkan omset dan pendapatannya setelah kegiatan pendampingan dari tim pengabdian selesai.



Gambar 5. (a) Kemasan sebelum pendampingan, (b) Kemasan setelah Pendampingan



Gambar 6. Tim Pengabdian menyerahkan bantuan peralatan untuk pembuatan mie

Setelah dilakukan pelatihan ini, mitra kemudian membuat mie dan bumbu mie sendiri untuk dipasarkan. Saat dipasarkan, dilakukan survei uji organoleptik terhadap produk mie sayuran kekinian kepada para panelis. Hasil uji organoleptik terhadap 16 panelis dari konsumen, maka diperoleh hasil seperti pada Tabel 1. Respon positif dihitung dari pendapat konsumen yang menyatakan setuju dan sangat setuju. Dari sisi tekstur mie, terdapat 93,7% konsumen memberikan respon positif yang menunjukkan bahwa bahwa mie sayuran memiliki tekstur yang kenyal tetapi empuk. Ditinjau dari bumbu yang diberikan, maka 93,7% memberikan respon positif dimana bumbu mie sudah pas dan enak. Dari tingkat kesukaan, ada 93,7% yang menyatakan suka dan sangat suka. Sebanyak 100% konsumen menyatakan bahwa kemasan mie ini rapi dan menarik, dan harga yang sesuai dengan kualitasnya. Selanjutnya, mie kekinian ini termasuk makanan yang sehat oleh 93,7% konsumen. Dari hasil organoleptik ini dapat disimpulkan bahwa mie sayuran kekinian ini memiliki kualitas yang baik menurut konsumen dari sisi tekstur, bumbu, kesukaan, rasa, harga dan makanan sehat. Oleh karena itu mie sayuran kekinian yang diproduksi oleh mitra dengan pendampingan tim PKM UNS ini layak untuk dipasarkan secara lebih luas.

Dari sisi pemasaran produk mie sayuran kekinian dilakukan melalui media sosial yaitu WA Grup bisnis. Di lingkungan mitra sudah ada komunitas penjual dan pembeli yang masuk

dalam grup WA. Penjual bisa kapan saja menawarkan dagangannya di WA grup tersebut. Menurut mitra WA grup sangat membantu dalam memasarkan produknya. Dari hasil pemasaran mie sayuran kekinian ini, mitra telah mendapatkan keuntungan yang lebih besar dibandingkan sebelum memproduksi mie sayuran ini. Ada sekitar 75% peningkatan keuntungan setelah mitra memasarkan mie sayuran kekinian yang dibuat dan diracik sendiri.

Tabel 1. Hasil uji organoleptik terhadap mie sayuran kekinian

No	Indikator	Penilaian (%)					Respon positif (%)
		Sangat tidak setuju	Tidak setuju	Netral	Setuju	Sangat setuju	
1	Tekstur mie kenyal dan empuk	0	6,3	0	43,7	50	93,7
2	Bumbu mie sayuran kekinian pas dan enak	0	0	6,3	25	68,7	93,7
3	Konsumen menyukai mie sayuran kekinian	0	0	6,3	25	68,7	93,7
4	Harga mie sayuran kekinian sesuai dengan kualitasnya	0	0	0	31,3	68,7	100
5	Kemasan mie sayuran kekinian ini rapi dan menarik	0	0	0	50	50	100
6	mie sayuran kekinian ini termasuk makanan sehat	0	0	6,3	37,5	56,2	93,7

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini disambut sangat baik oleh mitra. Mitra sangat termotivasi untuk mengembangkan usahanya. Setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan, mitra telah mampu membuat mie aneka sayuran beserta bumbunya dengan 3 varian yaitu mie wortel, mie bayam dan mie sawi dengan topping kekinian yang layak jual dan disukai konsumen. Mitra juga telah mampu memasarkan produk mie sayuran dengan topping kekinian secara langsung di kedai dan melalui media online berupa WA grup. Dengan pengembangan usaha ini, omset mitra mengalami peningkatan penghasilan setiap bulannya sekitar 75% dari sebelumnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Sebelas Maret Surakarta yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini melalui Hibah Grup Riset tahun 2020.

DAFTAR PUSTAKA

- Dyah, E. (2021). "Yummy! Mie Warna-warni dari Buah dan Sayuran Ini Aman Disantap", <https://food.detik.com/berita-boga/d-5810899/yummy-mie-warna-warni-dari-buah-dan-sayuran-ini-aman-disantap>.
- Idris, M. (2021). Apa Itu UMKM: Pengertian, Kriteria, dan Contohnya, <https://amp.kompas.com/money/read/2021/03/26/153202726/apa-itu-umkm-pengertian-kriteria-dan-contohnya>
- Lingga, L. (2010). Cerdas memilih sayuran, Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Rianto, D. dan Ahmad, N. (2017). Optimalisasi Kandungan Serat pada Saus Bayam. *Agrotechno*, 2 (2)
- Rizki, Aslim R., dan Murniati. (2014). Pengaruh Pemberian Urin Sapi Yang Difermentasi Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Sawi Hijau (*Brassica rafa*). *Jom Faperta*, 1(2).

- Ruscahyani, Y., Oktorina, S. dan Hakim, A. (2021). Pemanfaatan Kulit Jagung Sebagai Bahan Pembuatan Biodegradable Foam, *Jurnal Teknologi Technoscientia*, 14 (1)
- Shaid, N.J. (2022), Pengertian UMKM, Kriteria, Ciri dan Contohnya, <https://money.kompas.com/read/2022/01/19/051518426/pengertian-umkm-kriteria-ciri-dan-contohnya?page=all>.
- Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah
- Usman, R. (2021). Sejarah Sayuran Wortel dan Segudang Manfaatnya, <https://hortikultura.sariagri.id/69649/sejarah-sayuran-wortel-dan-segudang-manfaatnya>.
- Vinna Wardhani, V. (2020). 5 Cara Membuat Mie Sehat dari Berbagai Sayuran, Kenyal, Enak, dan Tidak Mudah Putus, <https://www.merdeka.com/jatim/5-cara-membuat-mie-sehat-dari-berbagai-sayuran-kenyal-enak-dan-tidak-mudah-putus-klh.html>.