



Training on Producing Organic Vegetable-Based Noodles to Enhance the Value-Added of Household Agricultural Produce in Pekanbaru

Erfa Okta Lussianda^{1*}, Liga Febrina², Nia Anggraini³, Raden Rudi Alhemp⁴
Awliya Afwa⁵

^{1,2,3,4}Universitas Persada Bunda Indonesia

⁵Universitas Islam Riau

Corresponding Author: Erfa Okta Lussianda: erfachianda10@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords : Community Empowerment, Entrepreneurship, Farming Households, Organic Noodles

Received : 23, April

Revised : 27, May

Accepted: 20, June

©2026 Lussianda, Febriana, Anggraini, Alhempⁱ, Afwa (s): This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](#).



ABSTRAK

Noodles are widely consumed in Indonesia; however, excessive consumption of instant noodles can have negative health implications. Meanwhile, farming households in Rumbai District possess organic vegetable produce that has not yet been optimally utilized to create value-added products. This community service initiative aims to provide training and guidance on producing organic vegetable-based noodles, thereby enhancing the community's economic value and skills. The methods employed included outreach, training, and direct mentoring. The results indicate high participant enthusiasm, as well as improved knowledge and skills regarding product processing and marketing. Furthermore, this initiative holds the potential to increase household income and foster an entrepreneurial spirit.

Pelatihan Pembuatan Mie Berbahan Dasar Sayuran Organik sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Hasil Pertanian Rumah Tangga di Pekanbaru

Erfa Okta Lussianda^{1*}, Liga Febrina², Nia Anggraini³, Raden Rudi Alhemp⁴
Awliya Afwa⁵

^{1,2,3,4}Universitas Persada Bunda Indonesia

⁵Universitas Islam Riau

Corresponding Author: Erfa Okta Lussianda erfachianda10@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Pemberdayaan Masyarakat, Kewirausahaan, Petani Rumah Tangga, Mi Organik

Received : 23, April

Revised : 27, May

Accepted: 20, June

©2026 Lussianda, Febrina, Anggraini, Alhemp, Afwa (s): This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Mie merupakan salah satu makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia, namun konsumsi mie instan secara berlebihan berpotensi berdampak negatif terhadap kesehatan. Di sisi lain, masyarakat petani rumah tangga di Kecamatan Rumbai memiliki potensi hasil pertanian berupa sayuran organik yang belum dimanfaatkan secara optimal sebagai produk bernilai tambah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan mie berbahan dasar sayuran organik guna meningkatkan nilai ekonomi dan keterampilan masyarakat. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan secara langsung. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memiliki antusiasme tinggi serta mengalami peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan produk dan pemasaran. Kegiatan ini juga berpotensi meningkatkan pendapatan rumah tangga dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan masyarakat.

PENDAHULUAN

Masyarakat Indonesia memiliki tingkat konsumsi mie yang sangat tinggi sehingga menjadikan produk ini sebagai salah satu pangan alternatif selain nasi (Alamanda et al., 2024; Wijayanti & Jessen, 2022). Namun, konsumsi mie instan secara terus-menerus tanpa diimbangi asupan gizi yang memadai berpotensi meningkatkan risiko gangguan kesehatan akibat tingginya kandungan natrium, lemak, dan rendahnya kandungan serat (Park et al., 2011; Soebiantoro, 2023). Kondisi tersebut mendorong berkembangnya inovasi produk mie sehat berbasis bahan pangan lokal yang memiliki nilai gizi lebih baik, salah satunya melalui pemanfaatan sayuran organik sebagai bahan baku tambahan (Rahmawati & Damianti, 2023; Triwara & Retno, 2023).

Di sisi lain, meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola hidup sehat telah mendorong permintaan terhadap produk pangan fungsional dan berbasis bahan alami (Elizabeth, 2022; Wijayanto et al., 2023). Tren ini membuka peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan produk pangan inovatif yang tidak hanya bernilai gizi tinggi, tetapi juga memiliki nilai ekonomi yang lebih baik (Marlinda et al., 2023; Perwita & Saptana, 2020). Pemanfaatan hasil pertanian organik menjadi produk olahan merupakan salah satu strategi dalam meningkatkan nilai tambah (value added) sekaligus memperkuat daya saing usaha mikro berbasis pangan lokal (Perwita & Saptana, 2020; Suprpti & Moninthofa, 2018). Perkembangan sektor pertanian organik di Indonesia juga menunjukkan tren positif seiring meningkatnya permintaan produk organik baik di pasar domestik maupun internasional, sehingga memberikan peluang yang semakin besar bagi pengembangan usaha berbasis hasil pertanian organik (Anasri et al., 2022; Nurlaila & Adi, 2023).

Kecamatan Rumbai, Kota Pekanbaru, memiliki potensi hasil pertanian rumah tangga berupa berbagai jenis sayuran organik yang ditanam pada lahan pekarangan. Namun demikian, sebagian besar hasil panen masih dipasarkan dalam bentuk segar dengan nilai jual yang relatif rendah serta sangat bergantung pada kondisi pasar. Ketika produksi meningkat, sebagian hasil panen sering kali tidak terserap secara optimal sehingga mengurangi pendapatan petani rumah tangga. Kondisi ini menunjukkan perlunya inovasi pengolahan hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah yang mampu memperpanjang umur simpan sekaligus meningkatkan nilai ekonominya.

Salah satu alternatif yang dapat dikembangkan adalah pembuatan mie berbahan dasar sayuran organik. Produk ini tidak hanya menawarkan kandungan gizi yang lebih baik dibandingkan mie konvensional, tetapi juga memiliki daya tarik pasar karena sejalan dengan meningkatnya preferensi konsumen terhadap pangan sehat. Berbagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan mie berbasis sayuran yang dipadukan dengan edukasi kewirausahaan mampu meningkatkan keterampilan produksi, pengetahuan manajemen usaha, serta motivasi masyarakat untuk mengembangkan usaha pangan berbasis sumber daya lokal (Alhempy et al., 2020; Billah et al., 2022; Mindarti et al., 2022).

Keberhasilan program pemberdayaan masyarakat tidak hanya ditentukan oleh kemampuan teknis dalam menghasilkan produk, tetapi juga oleh peningkatan kapasitas kewirausahaan, inovasi produk, pengemasan, dan strategi pemasaran (Anggraini et al., 2025; Kandukuri & Samunnatha, 2023; Rachmad et al., 2026). Pendampingan yang berkelanjutan melalui kombinasi penyuluhan, pelatihan praktik, serta evaluasi terbukti mampu meningkatkan partisipasi masyarakat dan memperkuat keberlanjutan usaha berbasis potensi lokal (Alhemp et al., 2019; Asyhari et al., 2022; Lusianawati & Kholil, 2023).

Berdasarkan kondisi tersebut, tim pengabdian melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan mie berbahan dasar sayuran organik bagi petani rumah tangga di Kecamatan Rumbai, Pekanbaru. Program ini bertujuan meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan jiwa kewirausahaan peserta dalam mengolah hasil pertanian organik menjadi produk pangan bernilai tambah sehingga mampu mendukung peningkatan pendapatan rumah tangga serta memperkuat pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal.

PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Jalan Pramuka, Limbungan, Kecamatan Rumbai, Pekanbaru dengan peserta sekitar 40 orang petani rumah tangga. Tahapan kegiatan dimulai dari koordinasi dengan mitra, persiapan materi, pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan, hingga pembinaan pasca kegiatan.

Metode pelaksanaan meliputi:

1. **Penyuluhan** mengenai dasar kewirausahaan dan inovasi produk

Tahap pertama yaitu melakukan penyuluhan mengenai dasar kewirausahaan dan inovasi produk. Tahap ini merupakan tahap awal dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk membangun pemahaman peserta terhadap pentingnya berwirausaha. Kegiatan ini difokuskan pada pemberian wawasan tentang konsep kewirausahaan, termasuk kemampuan dalam melihat peluang usaha, keberanian mengambil risiko, serta pentingnya kreativitas dalam mengembangkan produk. Penyuluhan ini menjadi landasan penting sebelum peserta memasuki tahap pelatihan dan praktik, sehingga mereka memiliki pola pikir yang lebih terbuka terhadap pengembangan usaha.

Dalam kegiatan penyuluhan, peserta diberikan materi mengenai identifikasi peluang usaha berbasis potensi lokal, khususnya hasil pertanian yang dimiliki oleh masyarakat. Peserta diajak untuk memahami bahwa produk pertanian tidak hanya dapat dijual dalam bentuk mentah, tetapi juga dapat diolah menjadi produk bernilai tambah yang memiliki daya saing di pasar. Selain itu, disampaikan pula pentingnya inovasi produk, baik dari segi bentuk, rasa, kemasan, maupun strategi pemasaran, agar produk yang dihasilkan mampu menarik minat konsumen.

Penyuluhan juga menekankan pentingnya aspek pemasaran dalam kegiatan usaha. Peserta diberikan pemahaman mengenai cara menentukan target pasar, strategi penetapan harga, serta teknik promosi sederhana yang dapat dilakukan, baik secara langsung maupun melalui media digital. Dengan

adanya pemahaman ini, diharapkan peserta tidak hanya mampu memproduksi barang, tetapi juga dapat memasarkan produk secara efektif sehingga memberikan keuntungan ekonomi.

Melalui kegiatan penyuluhan ini, terlihat adanya peningkatan kesadaran dan motivasi peserta untuk berwirausaha. Peserta mulai memahami bahwa usaha kecil dapat dimulai dari potensi yang ada di lingkungan sekitar dengan memanfaatkan sumber daya yang tersedia. Dengan demikian, penyuluhan ini berperan penting dalam membentuk pola pikir kewirausahaan serta mendorong peserta untuk lebih inovatif dalam mengembangkan produk yang memiliki nilai jual tinggi.

2. **Pelatihan** pembuatan mie berbahan sayuran organik.

Tahap kedua adalah tahap pelatihan. Pelatihan yang dilakukan adalah pelatihan pembuatan mie berbahan sayuran organik, ini merupakan inti dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah. Selain itu, pelatihan ini juga dirancang untuk memberikan alternatif produk makanan sehat yang dapat dikonsumsi sekaligus dipasarkan oleh masyarakat.

Dalam pelaksanaan pelatihan, peserta diberikan pemahaman mengenai bahan-bahan yang digunakan, yaitu sayuran organik yang mudah diperoleh dari hasil kebun rumah tangga, seperti bayam, dan sawi. Sayuran tersebut diolah menjadi bahan dasar pembuatan mie dengan cara dihaluskan dan dicampurkan ke dalam adonan tepung. Proses ini bertujuan untuk meningkatkan kandungan gizi pada mie serta memberikan variasi warna dan rasa yang lebih menarik dibandingkan mie konvensional.

Selanjutnya, peserta dilibatkan secara langsung dalam praktik pembuatan mie, mulai dari proses pencampuran bahan, pengulenan adonan, pembentukan mie, hingga tahap perebusan. Metode praktik langsung ini bertujuan agar peserta tidak hanya memahami secara teori, tetapi juga memiliki keterampilan teknis dalam memproduksi mie secara mandiri. Selama proses pelatihan, tim pengabdian memberikan pendampingan secara intensif untuk memastikan setiap tahapan dapat dilakukan dengan benar.

Melalui kegiatan ini, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan dalam produksi, tetapi juga mendapatkan wawasan mengenai peluang usaha berbasis produk pangan sehat. Produk mie berbahan sayuran organik memiliki potensi pasar yang cukup baik karena sejalan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola hidup sehat. Dengan demikian, pelatihan ini diharapkan mampu mendorong peserta untuk mengembangkan usaha kecil yang dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga.



Gambar 1. Pelatihan pembuatan mi berbahan sayur organik

3. Pendampingan praktik langsung pembuatan mie.

Tahapan selanjutnya adalah pendampingan praktik langsung pembuatan mie. Tahapan ini merupakan tahapan lanjutan setelah peserta memperoleh pemahaman melalui penyuluhan dan pelatihan. Kegiatan ini bertujuan untuk memastikan bahwa peserta mampu mengaplikasikan pengetahuan yang telah diperoleh ke dalam praktik nyata secara mandiri. Pendampingan dilakukan secara intensif oleh tim pengabdian dengan memberikan arahan dan bimbingan pada setiap tahapan proses produksi.

Dalam kegiatan ini, peserta didampingi mulai dari tahap persiapan bahan, pengolahan sayuran organik, hingga proses pencampuran dan pengulenan adonan. Tim pengabdian memberikan contoh secara langsung serta mengoreksi apabila terdapat kesalahan dalam teknik yang dilakukan oleh peserta. Hal ini penting untuk memastikan kualitas produk yang dihasilkan sesuai dengan standar yang diharapkan, baik dari segi tekstur, rasa, maupun tampilan mie.

Selanjutnya, peserta juga didampingi dalam proses pencetakan dan perebusan mie. Pada tahap ini, peserta dilatih untuk memperhatikan ketebalan adonan, teknik pemotongan, serta waktu perebusan yang tepat agar menghasilkan mie yang kenyal dan tidak mudah putus. Pendampingan dilakukan secara berkelompok agar peserta dapat saling bertukar pengalaman dan belajar satu sama lain selama proses berlangsung. Melalui pendampingan praktik langsung ini, peserta menunjukkan peningkatan keterampilan yang signifikan dalam pembuatan mie berbahan sayuran organik. Selain itu, peserta juga menjadi lebih percaya diri untuk mencoba memproduksi secara mandiri di rumah. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam pengembangan usaha berbasis produk olahan pangan yang berpotensi meningkatkan perekonomian keluarga.



Gambar 2. Mi berbahan sayur organik

4. Evaluasi melalui observasi dan angket.

Tahapan akhir adalah tahapan evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan untuk mengukur tingkat keberhasilan pelaksanaan program serta mengetahui sejauh mana pemahaman dan keterampilan peserta setelah mengikuti rangkaian kegiatan. Dalam kegiatan ini, evaluasi dilakukan dengan menggunakan dua metode utama, yaitu observasi langsung dan penyebaran angket kepada peserta.

Observasi dilakukan selama proses pelatihan dan pendampingan berlangsung. Tim pengabdian mengamati secara langsung tingkat partisipasi, keaktifan, serta kemampuan peserta dalam mengikuti setiap tahapan pembuatan mie berbahan sayuran organik. Aspek yang diamati meliputi keterlibatan peserta dalam diskusi, ketepatan dalam mengikuti prosedur pembuatan, serta kemampuan bekerja sama dalam kelompok. Melalui observasi ini, diperoleh gambaran nyata mengenai perkembangan keterampilan peserta selama kegiatan berlangsung.

Selain observasi, evaluasi juga dilakukan dengan penyebaran angket kepada peserta setelah kegiatan selesai. Angket ini bertujuan untuk mengetahui respon peserta terhadap materi yang diberikan, metode pelatihan, serta manfaat yang dirasakan setelah mengikuti kegiatan. Pertanyaan dalam angket mencakup kesesuaian materi dengan kebutuhan peserta, kejelasan penyampaian materi oleh pemateri, serta tingkat motivasi peserta untuk mengembangkan usaha setelah pelatihan.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta memberikan respon positif terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan. Peserta merasa materi yang disampaikan relevan dengan kebutuhan mereka serta mudah dipahami. Selain itu, peserta juga menunjukkan peningkatan motivasi untuk mengembangkan usaha berbasis produk olahan mie berbahan sayuran organik. Dengan demikian, metode evaluasi melalui observasi dan angket dinilai efektif dalam mengukur keberhasilan kegiatan pengabdian ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan melalui tahapan penyuluhan mengenai pangan sehat dan peluang usaha berbasis hasil pertanian organik, pelatihan praktik pembuatan mie berbahan dasar sayuran organik, serta pendampingan terkait pengemasan dan pemasaran produk. Seluruh rangkaian kegiatan berlangsung dengan baik dan diikuti secara aktif oleh peserta. Antusiasme peserta terlihat dari tingginya partisipasi dalam sesi diskusi, praktik pembuatan mie, serta tanya jawab mengenai peluang pengembangan usaha berbasis hasil pertanian.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta mengalami peningkatan pemahaman mengenai proses pengolahan sayuran organik menjadi produk pangan bernilai tambah. Peserta juga memperoleh wawasan mengenai pentingnya inovasi produk sebagai strategi meningkatkan nilai ekonomi hasil pertanian, sejalan dengan konsep *value added* yang dikemukakan oleh (Perwita & Saptana, 2020) serta (Suprpti & Moninthofa, 2018). Selain itu, peserta memahami bahwa pengembangan produk pangan sehat berbasis bahan alami memiliki prospek yang baik karena didukung oleh meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap konsumsi pangan fungsional (Elizabeth, 2022; Wijayanto et al., 2023).

Dari aspek kewirausahaan, kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan peserta mengenai peluang usaha, pengemasan produk, serta strategi pemasaran sederhana yang dapat diterapkan pada usaha skala rumah tangga. Peserta juga menunjukkan motivasi yang lebih tinggi untuk memanfaatkan hasil pertanian organik sebagai produk olahan yang memiliki daya saing. Temuan ini sejalan dengan hasil pengabdian yang dilakukan oleh (Billah et al., 2022) dan (Mindarti et al., 2022), yang menyatakan bahwa pelatihan pembuatan produk pangan berbasis sayuran yang dipadukan dengan edukasi kewirausahaan mampu meningkatkan keterampilan produksi sekaligus mendorong minat masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis sumber daya lokal.

Selain peningkatan pengetahuan dan keterampilan, kegiatan pendampingan memberikan pengalaman praktis kepada peserta dalam menghasilkan produk mie sayuran secara mandiri. Kombinasi antara penyuluhan, praktik langsung, dan pendampingan memberikan pengalaman belajar yang lebih komprehensif sehingga peserta tidak hanya memahami konsep, tetapi juga mampu mengaplikasikannya. Hasil ini mendukung temuan (Asyhari et al., 2022) serta (Lusianawati & Kholil, 2023) yang menjelaskan bahwa pendampingan berkelanjutan merupakan salah satu faktor penting dalam meningkatkan partisipasi masyarakat dan keberlanjutan usaha berbasis potensi lokal.

Kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui inovasi pengolahan hasil pertanian organik tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis peserta, tetapi juga memperkuat kapasitas kewirausahaan dan membuka peluang pengembangan usaha berbasis potensi lokal.

Dengan demikian, program ini berpotensi memberikan dampak ekonomi yang berkelanjutan bagi petani rumah tangga melalui pemanfaatan hasil

pertanian organik menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah dan daya saing lebih tinggi.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan mie berbahan dasar sayuran organik berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi berwirausaha petani rumah tangga di Kecamatan Rumbai, Kota Pekanbaru. Peserta memperoleh pemahaman mengenai proses pengolahan sayuran organik menjadi produk pangan bernilai tambah, teknik dasar pengemasan, serta strategi pemasaran sederhana yang dapat diterapkan pada usaha skala rumah tangga. Selain meningkatkan keterampilan teknis, kegiatan ini juga mendorong perubahan pola pikir peserta terhadap pentingnya inovasi produk sebagai upaya meningkatkan nilai ekonomi hasil pertanian dan mendukung pengembangan usaha berbasis potensi lokal. Dengan demikian, pelatihan ini memberikan kontribusi positif terhadap pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan hasil pertanian organik menjadi produk yang lebih bernilai ekonomi dan berdaya saing.

Keberlanjutan program pengabdian perlu didukung melalui kegiatan pendampingan secara berkala agar peserta mampu mengembangkan usaha secara mandiri. Pendampingan dapat difokuskan pada peningkatan kualitas produk, inovasi varian mie berbahan sayuran organik, desain kemasan yang lebih menarik, penetapan harga, serta strategi pemasaran digital melalui media sosial dan marketplace. Selain itu, diperlukan sinergi antara perguruan tinggi, pemerintah daerah, dan pemangku kepentingan lainnya untuk memperluas akses pelatihan, perizinan usaha, sertifikasi produk, serta jaringan pemasaran sehingga produk olahan berbasis sayuran organik memiliki daya saing yang lebih tinggi dan mampu memberikan dampak ekonomi yang berkelanjutan bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Alamanda, D. T., Wibowo, L. A., Disman, D., & Anggadwita, G. (2024). The Antecedents of Purchase Intention on Healthy Instant Noodle Products: Is It

- Worth Fighting For? *Jurnal Manajemen Indonesia*, 24(1), 57–70.
<https://doi.org/10.25124/jmi.v24i1.6850>
- Alhemp, R. R., Anggraini, N., & Ulfah, M. (2019). Pemberdayaan Kewirausahaan Bagi Ibu RumahTangga. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Tahun 2019*, 1(42), 59–66.
- Alhemp, R. R., Anggraini, N., & Ulfah, M. (2020). Pengaruh Program Motivasi Kewirausahaan Dalam Membentuk Jiwa Kewirausahaan Ibu Rumah Tangga. *Jurnal Apresiasi Ekonomi*, 8(1), 135–141.
<https://doi.org/10.31846/jae.v8i1.277>
- Anasri, A., Panjaitan, P. S., Sayuti, M., & Saeroji, A. (2022). FORTIFIKASI TEPUNG TULANG IKAN SWANGGI (*Priacanthus Tayenus*) PADA PEMBUATAN MI INSTAN. *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan (Jkpt)*, 5(2), 135. <https://doi.org/10.15578/jkpt.v5i2.10971>
- Anggraini, N., Lussianda, E. O., Febrina, L., & Adrian, M. (2025). *Optimizing the Potential of Housewives through Dishwashing Liquid Training as a Productive Business Initiative in Rumbai*. 4(6), 353–362.
- Asyhari, A., Cahyono, B., Sumiati, S., Wijayanti, D., Najihah, N., & Anwar, C. (2022). Empowerment of Organic Fertilizer Farmer Groups in Developing Green House-Based Organic Vegetables. *Engagement Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 229–242.
<https://doi.org/10.29062/engagement.v6i1.1052>
- Billah, M., Majid, N., Hasby, M. F., Wardhani, F. K., Rahmawati, L., Allisa, S., Akustika, S., Rahmawati, P. A., Sumah, C. N., Atika, A., Rahmawati, F., & Wibisono, A. (2022). Pemanfaatan Sawi Sebagai Produk Olahan Inovatif “Stik Sawi” Di Kelurahan Sentul, Kota Blitar. *Jurnal Penyuluhan Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(3), 57–61.
<https://doi.org/10.59066/jppm.v1i3.93>
- Elizabeth, R. (2022). Pengaruh Consumer Lifestyle Dan Ragam Olahan Terhadap Permintaan Beras Organik. *Journal of Social and Economics Research*, 4(1), 1–14. <https://doi.org/10.54783/jsr.v4i1.35>
- Kandukuri, V., & Samunnatha, V. (2023). Role of EDPs in Harnessing Local Resources – with Special Reference to Hyderabad and Rangareddy Districts. *Journal of Entrepreneurship and Innovation in Emerging Economies*, 9(2), 288–311. <https://doi.org/10.1177/23939575221145767>
- Lusianawati, H., & Kholil, K. (2023). Small Business Assistance for Youth Organizations in Post Earthquake Disaster Areas Cariu Village, Cugenang

Cianjur. *Iccd*, 5(1). <https://doi.org/10.33068/iccd.v5i1.604>

- Marlinda, B., Lubis, I., & Sitorus, S. R. (2023). Kajian Agribisnis Komoditas Unggulan Tanaman Pangan Di Kabupaten Lima Puluh Kota. *Journal of Regional and Rural Development Planning*, 7(3), 310–325. <https://doi.org/10.29244/jp2wd.2023.7.3.310-325>
- Mindarti, L. I., Nabila, P., Rosalinda, H., & Yustiari, S. H. (2022). The Governance of Ex-Indonesian Migrant Workers Empowerment Based on Entrepreneur Skill in Malang. *Karsa Journal of Social and Islamic Culture*, 30(1), 55–76. <https://doi.org/10.19105/karsa.v30i1.2639>
- Nurlaila, A., & Adi, A. C. (2023). Optimalisasi Kandungan Kalsium Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Tempe Dan Tepung Tulang Ikan Lele. *Media Gizi Kesmas*, 12(2), 664–670. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i2.2023.664-670>
- Park, J., Lee, J.-S., Jang, Y. A., Chung, H. R., & Kim, J. (2011). A Comparison of Food and Nutrient Intake Between Instant Noodle Consumers and Non-Instant Noodle Consumers in Korean Adults. *Nutrition Research and Practice*, 5(5), 443. <https://doi.org/10.4162/nrp.2011.5.5.443>
- Perwita, A. D., & Saptana, N. F. N. (2020). Peran Wirausaha Pertanian Dalam Menghadapi Era Disrupsi Inovasi. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 37(1), 41. <https://doi.org/10.21082/fae.v37n1.2019.41-58>
- Rachmad, T. H., Fatchiya, A., Muljono, P., & Manalu, M. B. (2026). *Entrepreneurial Competency in Gastronomic Tourism and Sustainable Culinary Businesses Evidence From Madura Island Indonesia*. <https://doi.org/10.21203/rs.3.rs-8488639/v1>
- Rahmawati, P. I., & Damiati, D. (2023). Analisis Penerimaan Pasar Terhadap Mie Berbahan Tempe Dan Kelor. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(1), 88–96. <https://doi.org/10.52352/jgi.v11i1.1078>
- Soebiantoro, U. (2023). Pengaruh Brand Equity Dan Word of Mouth Terhadap Keputusan Pembelian Pop Mie Di Sidoarjo. *Jurnal E-Bis (Ekonomi-Bisnis)*, 7(2), 743–751. <https://doi.org/10.37339/e-bis.v7i2.1356>
- Suprpti, I., & Moninthofa, A. H. (2018). Pendampingan Kelompok Tani Di Kabupaten Pamekasan Untuk Pengembangan Entrepeneur Agribisnis Jagung Madura. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 4(2). <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v4i2.4931>
- Triwara, B., & Retno, W. (2023). Building an Entrepreneurship Through Innovation of Healthy Noodles From Various Vegetables. *Proceeding International Conference of Technology on Community and Environmental*

Development, 1(2). <https://doi.org/10.18196/ictced.v1i2.57>

Wijayanti, C. A., & Jessen, J. (2022). The Factors Influencing the Willingness to Buy Korean Noodles With Moderating Variable of Domestic Product Judgement. *Journal of Global Business and Management Review*, 4(2), 9–26. <https://doi.org/10.37253/jgbmr.v4i2.6833>

Wijayanto, G., Hadiwijaya, A. S., Ganiem, L. M., Tabaika, M. A., & Rahim, R. (2023). Digital Marketing Communication Model of Healthy Instant Noodles From Lemonilo. *Jurnal Komunikasi Profesional*, 7(3), 410–426. <https://doi.org/10.25139/jkp.v7i3.6490>