

PENINGKATAN KAPASITAS PRODUKSI MELALUI PENERAPAN TEKNOLOGI TEPAT GUNA DAN PENILAIAN KANDUNGAN GIZI MIE KELOMPOK SEJALAN

***Resolinda Harley^{1*}, Firshty Febrianti¹, Muhammad Isa Dwijatmoko²,
Asnadeli¹, Elvi Susantia¹***

¹⁾*Prodi Teknologi Pangan Universitas Prima Nusantara Bukittinggi*

²⁾*Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh*

Korespondensi : resolindaharly@gmail.com

<i>Artikel history :</i>	Received	: 15 Oktober 2025	DOI : https://doi.org/10.29303/pepadu.v6i4.8525
	Revised	: 21 November 2025	
	Published	: 30 Desember 2025	

ABSTRAK

Kelompok Sejalan merupakan salah satu organisasi bundo kanduang di Nagari Simalanggang, Kabupaten Lima Puluh Kota, yang beranggotakan 13 orang. Kelompok Sejalan melakukan kegiatan usaha salah satunya adalah pengolahan mie yang terbuat dari buah, sayur dan bahan pangan lainnya. Permasalahan yang dihadapi oleh Kelompok Sejalan adalah kapasitas produksi yang masih rendah, waktu produksi relatif lama, dan belum adanya informasi nilai gizi pada kemasan. Solusi dari permasalahan tersebut adalah menyediakan mesin pengaduk dan roll press yang masing-masing berkapasitas 10 kg, serta melakukan analisis kandungan gizi mie. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa efisiensi waktu produksi tercapai karena proses pencampuran lebih cepat dan merata dibanding secara manual, konsistensi kualitas mie didapatkan karena adonan lebih homogen sehingga mie memiliki warna, tekstur dan ketebalan yang seragam. Skala produksi meningkat karena Kelompok Sejalan mulai dapat memproduksi mie dalam jumlah lebih banyak dalam satu kali proses, sehingga mampu memenuhi permintaan konsumen dan menjangkau pasar yang lebih luas. Analisis mutu mie dilakukan pada sampel mie varian ayam dengan tambahan bayam sebagai produk unggulan Kelompok Sejalan. Hasil analisis menunjukkan bahwa mie varian ayam dengan tambahan bayam mengandung rata-rata kadar protein 14,94%, kadar lemak 3,21%, kadar air 8,81%, kadar abu 2,34%, dan serat kasar 0,69%. Hasil ini menunjukkan bahwa mie Kelompok Sejalan sudah memenuhi standar SNI 8217:2015 untuk mie kering.

Kata Kunci: mie, mesin pengaduk, roll press, protein

ABSTRACT

The Sejalan Group is a bundo kanduang organization in Nagari Simalanggang, Lima Puluh Kota Regency, with 13 members. The Sejalan Group carries out business activities, one of which is processing noodles made from fruit, vegetables and other food ingredients. The problems faced by the Sejalan Group are low production capacity, relatively long production time, and the lack of nutritional information on the packaging. The solution to these problems is to provide a mixer and roll press machine with a capacity 10 kg of each, as well as conducting an analysis of the nutritional content of the noodles. The results of the activity show that production time efficiency is achieved because the mixing process is faster and more even than manually, consistency of noodle quality is obtained because the dough is more homogeneous so that the noodles have a uniform color, texture and thickness. The production scale increases because the Sejalan Group can start producing noodles in larger quantities in one process, so it is able to meet consumer demand and reach a wider market. Noodle quality analysis is carried out on samples of chicken variant noodles with added spinach as the Sejalan Group's flagship product. The analysis showed that the chicken noodle variant with added spinach contained an average protein content of 14.94%, fat content of 3.21%, water content of

8.81%, ash content of 2.34%, and crude fiber content of 0.69%. These results indicate that the Sejalan Group noodles meet the Indonesian National Standard (SNI 8217:2015) for dry noodles.

Keywords: noodles, mixer, roll press, protein content.

PENDAHULUAN

Nagari Simalanggang merupakan salah satu nagari di daerah Payakumbuh Kabupaten Lima Puluh Kota dengan jumlah penduduk sekitar 4.904 jiwa, dimana 21,74% penduduknya beraktivitas sebagai pengurus rumah tangga (Harly et al., 2024). Nagari ini memiliki organisasi bundo kanduang yang sangat aktif, terdiri dari ibu-ibu rumah tangga yang berfokus pada kegiatan pengolahan pangan. Salah satu kelompok bundo kanduang di Nagari Simalanggang adalah Kelompok Sejalan yang beranggotakan sebanyak 13 orang. Kelompok Sejalan melakukan kegiatan usaha diantaranya pengolahan mie yang terbuat dari buah, sayur dan bahan pangan lainnya. Sebagian bahan sayuran dan buah-buahan diperoleh dari pekarangan rumah anggota kelompok. Usaha ini dilakukan untuk membantu perekonomian keluarga ibu-ibu Kelompok Sejalan.

Bahan pembuatan mie terdiri dari tepung cakra, tapioka, maizena, garam, telur, air, ayam atau udang sebagai sumber protein hewani dan penambah citarasa, serta buah atau sayur sebagai antioksidan dan pemberi warna alami pada produk mie. Keputusan pemilihan bahan ini didasarkan pada keinginan ibu-ibu Kelompok Sejalan untuk memproduksi mie yang sehat dan dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan. Kelompok Sejalan memproduksi mie dengan nama brand “Momie” yang dijual dengan harga Rp 6.000,00/kemasan.



Gambar 1. Produk mie Kelompok Sejalan

Mie merupakan salah satu makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena rasa yang disukai dan praktis dalam penyajian. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya pola makan sehat dan bergizi, aspek kandungan gizi pada mie menjadi pertimbangan dalam memutuskan pembelian dan pengkonsumsian (Gunawan dan Kunto, 2022). Ditinjau dari bahan baku pembuatan mie Kelompok Sejalan, diketahui bahwa bahan yang digunakan memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan dan dapat dikonsumsi sebagai makanan sehat pencegah stunting (Danuarta et al., 2024). Stunting merupakan masalah kesehatan yang masih menjadi perhatian di Indonesia. Kondisi ini disebabkan oleh kurangnya asupan gizi dalam jangka waktu lama yang dialami oleh balita dan anak-anak. Data Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) pada tahun 2024 menunjukkan prevalensi stunting nasional berada pada angka 19,8%, sementara target Rencana Pembangunan Jangka

Menengah Nasional 2024 adalah menurunkannya hingga 14% (Lampiran PerPres No.18, 2020). Kondisi ini menunjukkan perlunya upaya kolaboratif dari berbagai pihak untuk berkontribusi dalam pencegahan stunting melalui edukasi dan inovasi pangan.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi stunting adalah dengan menyediakan makanan sehat dan bergizi yang mudah diakses oleh masyarakat. Pengujian kandungan gizi mie diperlukan untuk memastikan bahwa produk yang dikonsumsi mengandung zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh dan tidak membahayakan karena berkaitan juga dengan keamanan pangan (Lestari, 2020). Pengujian kandungan gizi dapat memberikan informasi kepada konsumen agar dapat memilih produk yang sesuai dengan kebutuhan dan aman. Selain itu, pencantuman informasi nilai gizi pada label kemasan penting karena merupakan salah satu persyaratan dalam regulasi pangan yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM RI, 2021).

Mie Kelompok Sejalan telah dipasarkan pada masyarakat sekitar nagari Simalanggang dan dipromosikan melalui media sosial. Kegiatan promosi juga dilakukan ke beberapa puskesmas dan workshop guna memperkenalkan mie Kelompok Sejalan. Namun, hal ini belum dapat menarik minat konsumen untuk membeli dan menjalin kerjasama sebagai distributor dikarenakan belum adanya informasi tentang kandungan gizi mie. Berdasarkan kegiatan pemasaran yang telah dilakukan oleh Kelompok Sejalan, diketahui bahwa dibutuhkannya informasi tentang kandungan gizi mie agar dapat dipasarkan secara optimal dan dapat bersaing dengan produk serupa yang sudah beredar di pasaran.

Berdasarkan peninjauan bahan baku mie Kelompok Sejalan, dapat disimpulkan bahwa seluruh bahan yang digunakan adalah bahan alami tanpa adanya tambahan bahan pengawet dan bahan yang dilarang penggunaannya untuk makanan. Oleh karena itu, kegiatan ini ditujukan tidak hanya untuk peningkatan produksi tetapi juga penilaian terhadap kandungan gizi agar mie Kelompok Sejalan dapat menjadi makanan sehat dan sebagai makanan pendamping yang sesuai untuk stunting.

METODOLOGI

Kegiatan ini dilaksanakan selama lima bulan, yaitu dari bulan Juni hingga Oktober 2025 di lokasi usaha mitra Kelompok Sejalan Nagari Simalanggang, Kecamatan Payakumbuh, Kabupaten Lima Puluh Kota. Kegiatan ini melibatkan dosen, mahasiswa, dan ibu-ibu Kelompok Sejalan Nagari Simalanggang. Kegiatan dimulai dari survei lokasi dan sosialisasi kegiatan kepada ketua bundo kanduang dan ibu-ibu Kelompok Sejalan.

Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan pendekatan partisipatif dan aplikatif dengan melibatkan mitra secara langsung dalam setiap kegiatan. Pengabdian ini dilaksanakan melalui lima tahapan, yaitu: identifikasi masalah, penyusunan dan pelaksanaan solusi, penerapan teknologi pengolahan, analisis kandungan gizi, serta pendampingan dan evaluasi.

1. Tahap identifikasi masalah

Identifikasi masalah dilakukan dengan cara survei lapangan untuk mengetahui kondisi mitra dan proses produksi mie. Permasalahan yang ditemukan adalah keterbatasan kapasitas produksi dan belum adanya informasi kandungan gizi mie yang dihasilkan.

2. Pelaksanaan solusi

Solusi yang ditawarkan akan diimplementasikan dalam tahapan berikut:

a. Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan untuk menjelaskan tujuan pelaksanaan program dan solusi yang ditawarkan terkait permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Sosialisasi membahas tentang formulasi mie, manfaat informasi nilai gizi pada produk dan peningkatan pemasaran dengan memanfaatkan teknologi digital.

b. Pelatihan

Pelatihan mencakup transfer pengetahuan dan keterampilan pembuatan mie yang bertujuan untuk meningkatkan produksi dan keseragaman kualitas mie yang dihasilkan. Mie yang diproduksi adalah mie kering rasa ayam sebagai produk unggulan Kelompok Sejalan. Teknologi yang digunakan adalah mesin pengaduk dan roll press otomatis. Teknologi ini digunakan untuk meningkatkan efektivitas produksi mie agar produk yang dihasilkan lebih optimal dari segi keseragaman produk, peningkatan mutu, efisiensi kerja, dan peningkatan kapasitas produksi. Tahapan proses pembuatan mie yaitu: pengadukan, pembuatan lembaran dan untaian mie, penimbangan, pengukusan, dan pengeringan mie. Selain itu, juga dilakukan penyusunan formula mie varian ayam yang bertujuan agar produk mie dapat dikonsumsi sebagai makanan sehat dan bergizi dengan memperhatikan kandungan protein, mineral dan zat gizi lain yang dibutuhkan. Pengembangan formula yang digunakan dalam pelatihan sebagai berikut:

- Tepung cakra 1000 g
- Tepung tapioka 100 g
- Maizena 50 g
- Garam 2 sdm
- Telur 3 butir
- Bayam 200 g
- Air 75 g
- Daging ayam 300 g

3. Penerapan teknologi

Pada tahap ini, dilakukan pembuatan produk mie menggunakan mesin pengaduk agar adonan lebih homogen, mesin roll press untuk mencetak dan memotong mie agar produk lebih seragam dengan skala produksi yang lebih besar, serta penggunaan oven yang telah diserahkan pada program sebelumnya untuk proses pengeringan mie. Setelah mie diproduksi, akan dilakukan pengambilan sampel mie kering rasa ayam sebagai produk unggulan Kelompok Sejalan untuk dilakukan pengujian kandungan gizi.

4. Analisis kandungan gizi

Pengujian kandungan nutrisi dilakukan di laboratorium Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh. Pengujian berdasarkan pada syarat mutu mie instan SNI 8217:2015 dan standar informasi nilai gizi produk mie yang sudah beredar di pasaran yang mencakup analisis karbohidrat, protein, lemak, kadar abu, kadar air dan serat kasar. Hasil pengujian ini akan dicantumkan pada label informasi nilai gizi pada kemasan sebagai bahan promosi produk kepada konsumen. Selain itu, juga diterapkan strategi pemasaran dengan mengadopsi teknologi digital marketing untuk memperluas jaringan pemasaran produk mie Kelompok Sejalan.

5. Pendampingan dan evaluasi

Pendampingan dilakukan selama proses pelatihan, penerapan teknologi, dan pemasaran dengan stakeholder di daerah mitra. Selanjutnya, tim pelaksana akan melakukan monitoring berkala terhadap implementasi hasil pelaksanaan program, memberikan umpan balik, dan perbaikan.

HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN

Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi dilakukan untuk memberikan pemahaman kepada mitra mengenai pentingnya informasi nilai gizi pada produk dan pemasaran dengan memanfaatkan teknologi digital. Sosialisasi dilakukan dalam bentuk pemaparan materi tentang kaitan mie sehat dengan stunting dan peran produk pangan lokal dalam mendukung tumbuh kembang anak. Penjelasan

mengenai strategi pemasaran digital juga disampaikan agar ibu-ibu Kelompok Sejalan mulai beradaptasi dengan perkembangan dunia digital dalam hal meningkatkan promosi dan penjualan. Selain pemaparan materi, juga dilakukan diskusi interaktif mengenai kendala produksi mie yang dihadapi mitra, terutama terkait keterbatasan alat dan kapasitas produksi.



Gambar 2. Diskusi tentang ketersediaan dan kebutuhan alat produksi

Berdasarkan hasil sosialisasi, diketahui bahwa Kelompok Sejalan mulai memahami kaitan antara kualitas mie dengan kesehatan, terutama manfaatnya terhadap pencegahan stunting. Mitra menunjukkan ketertarikan yang tinggi untuk mengembangkan formulasi mie sehat yang sesuai untuk stunting dan menyadari pentingnya meningkatkan kapasitas produksi untuk memenuhi permintaan konsumen, serta menjangkau pasar yang lebih luas. Pengembangan produk dengan memperhatikan manfaat kesehatan dapat menjadi peluang usaha kreatif di bidang kuliner (Wijaya et al., 2023). Selain itu, mitra juga menyadari bahwa pentingnya informasi nilai gizi dan menjaga konsistensi kualitas produk selama proses produksi agar dapat membangun kepercayaan konsumen, serta mendukung keberlanjutan usaha.

Pelatihan dan Penerapan Teknologi

Sebelum program pengabdian dilaksanakan, mitra masih menggunakan tangan dalam proses pencampuran bahan baku hingga menjadi adonan, sehingga waktu produksi relatif lama, homogenitas adonan kurang optimal, menyebabkan tekstur mie tidak konsisten, dan kapasitas produksi terbatas, sehingga sulit memenuhi permintaan yang lebih banyak. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas produksi, konsistensi kualitas produk, dan efisiensi tenaga, serta waktu produksi. Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini, mitra difasilitasi dengan mesin pengaduk otomatis untuk membuat adonan mie menjadi homogen dan mesin roll press untuk membuat lembaran serta untaian mie. Alat yang diserahkan memiliki kapasitas skala produksi besar untuk mendukung pengembangan dan keberlanjutan usaha ibu-ibu Kelompok Sejalan. Pelaksanaan kegiatan meliputi:

1. Penggunaan mesin pengaduk

Pengadukan manual yang biasa dilakukan oleh ibu-ibu Kelompok Sejalan membutuhkan waktu lama dan tenaga yang banyak. Penyerahan alat pengaduk berfungsi untuk mempercepat proses pengadukan, menghemat tenaga, dan menghasilkan adonan yang homogen, sehingga mutu mie (tekstur, elastisitas dan kekenyalan) yang dihasilkan lebih seragam.



(a)



(b)

Gambar 3. (a) Mesin pengaduk, (b) Proses pengadukan bahan menjadi adonan mie

2. Penggunaan mesin roll press

Mesin roll press berfungsi untuk membentuk lembaran adonan dengan ketebalan seragam sebelum dipotong menjadi untaian mie. Mesin ini dapat meningkatkan produktivitas dan menghasilkan tekstur mie yang lebih baik.



(a)



(b)

Gambar 4. (a) Mesin roll press (b) Proses pembuatan lembaran mie dengan alat roll press

Pada kegiatan ini, pembuatan mie dilakukan langsung oleh ibu-ibu Kelompok Sejalan. Pengoperasian alat dimulai dengan persiapan bahan oleh mitra, mengaduk, membuat lembaran adonan dan untaian mie, mengukus, hingga mengeringkan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mitra mampu mengoperasikan kedua alat dengan baik selama sesi pelatihan, mitra merasa lebih ringan dalam memproduksi mie karena tidak lagi mengandalkan tenaga untuk mengaduk dan memutar alat pembuat lembaran mie.

Dengan adanya mesin pengaduk dan roll press, dapat membantu ibu-ibu Kelompok Sejalan untuk meningkatkan kapasitas produksi mie. Efisiensi waktu produksi tercapai karena proses pencampuran lebih cepat dan merata dibanding secara manual, konsistensi kualitas mie didapatkan karena adonan lebih homogen sehingga mie memiliki warna dan tekstur yang seragam. Skala produksi meningkat karena Kelompok Sejalan mulai dapat memproduksi mie dengan jumlah lebih banyak dalam satu kali proses, sehingga mampu memenuhi permintaan konsumen dan menjangkau pasar yang lebih luas. Kegiatan ini menunjukkan bahwa penerapan

teknologi tepat guna dalam UMKM dapat memberikan dampak signifikan terhadap produktivitas, efisiensi, dan kualitas produk, serta mendukung keberlanjutan usaha mitra. Hal ini memebrikan dampak positif karena ibu-ibu Kelompok Sejalan menjadi lebih siap untuk bersaing dengan mie komersial yang sudah beredar di pasar.

3. Analisis kandungan gizi mie

Sampel mie yang dianalisis adalah mie varian ayam karena merupakan produk unggulan Kelompok Sejalan. Hasil analisis menunjukkan bahwa mie mengandung rata-rata kadar protein sebesar 14,94%. Hasil ini menunjukkan bahwa kandungan protein pada mie Kelompok Sejalan telah sesuai dengan syarat BPOM yaitu ≥ 12 g/100 g dan telah memenuhi syarat SNI 8217:2015 untuk mie kering yaitu minimal 8%. Untuk kandungan lemak, komposisinya relatif rendah yakni 3,21%, nilai ini telah sesuai untuk pangan sehat. Sedangkan hasil analisis kadar abu yaitu 2,34% yang menunjukkan bahwa adanya kandungan mineral yang cukup baik sehingga dapat berkontribusi sebagai bahan pangan bergizi.

Berdasarkan hasil analisis kadar air, mie varian ayam memiliki rata-rata kadar air sebesar 8,81%. Kadar air ini masih tergolong aman dan dapat memiliki daya simpan yang panjang sebagai mie kering karena sesuai batas SNI mie kering yaitu maksimal 10%. Rata-rata serat kasar pada mie yaitu 0,69%, kandungan ini masih tergolong rendah jika akan dibuat sebagai makanan sumber serat.

Secara mutu dasar (kadar air, protein, lemak, dan abu) sudah memenuhi syarat SNI untuk mie kering dan bisa sebagai makanan sumber protein. Formula mie varian ayam yang diolah oleh Kelompok Sejalan dapat meningkatkan protein, tetapi belum cukup jika diklaim sebagai produk tinggi protein atau tinggi zat gizi tertentu untuk pencegahan stunting. Stunting adalah masalah gizi kronis yang tidak hanya dipengaruhi oleh kekurangan energi dan protein, tetapi juga defisiensi mikronutrien penting. Makanan sehat yang baik untuk stunting tidak hanya kaya protein, tetapi juga didukung oleh senyawa mikronutrien seperti Fe, Zn, vitamin A dan gizi lainnya untuk mendukung pertumbuhan anak.

Pengembangan formula mie dilakukan agar mie yang akan diproduksi selanjutnya dapat memberikan nutrisi yang tepat sebagai alternatif makanan sehat pencegah stunting. Penambahan tepung mocaf dan kedelai sebagai bahan baku dapat mendukung peningkatan protein dan kandungan mineral pada mie yang diproduksi. Tepung mocaf mengandung serat, mineral Ca, Fe, dan dapat meningkatkan ketersediaan energi. Sedangkan penambahan kedelai merupakan sumber protein nabati yang baik untuk ditambahkan dalam pangan olahan. Kedelai mengandung asam amino esensial, lemak sehat, dan mineral (Fe, Zn, Ca, Mg). Menurut Astawan (2009), penambahan kedelai dapat meningkatkan nilai gizi mie.



Gambar 6a. Produk mie hasil pengukusan



Gambar 6b. Produk mie hasil pengeringan dengan oven

Produk mie yang dikembangkan ini tidak hanya diharapkan dapat memenuhi standar mutu SNI, tetapi juga dapat diinformulasikan sebagai mie fungsional karena mengandung mineral dari mocaf dan kedelai, serta antioksidan yang berasal dari bayam, mudah dicerna dan memiliki rasa yang disukai, sehingga dapat diterima sebagai makanan sehat untuk mencegah stunting.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan pada Kelompok Sejalan Nagari Simalanggang telah berjalan dengan baik sesuai dengan rencana. Bentuk kegiatan yang telah dilakukan adalah partisipatif dan aplikatif. Solusi untuk mengatasi permasalahan yang ada pada Kelompok sejalan yaitu dengan memberikan mesin pengaduk dan roll press dengan kapasitas 10 kg, serta hasil analisis kandungan gizi mie. Dengan adanya alat dan hasil analisis kandungan gizi mie ini, Kelompok Sejalan sangat berterima kasih dan berkomitmen akan mewujudkan keberlanjutan usaha untuk meningkatkan perekonomian kelompok, serta mendukung upaya diversifikasi produk pangan sehat untuk masyarakat.

Untuk keberlanjutan program diharapkan Kelompok Sejalan dapat terus berinovasi guna mendukung diversifikasi produk pangan sehat, aman, dan bergizi. Kegiatan ini diharapkan dapat berlanjut ke tahap berikutnya dengan menerapkan strategi pemasaran dan perluasan jaringan distribusi mie Kelompok Sejalan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian kepada masyarakat mengucapkan rasa terima kasih atas pemberian dana Hibah Diktisaintek Berdampak Tahun 2025 yang telah dipercayakan kepada kami. Terima kasih juga kepada Kelompok Sejalan Nagari Simalanggang Kabupaten Lima Puluh Kota yang telah memberikan kepercayaan kepada kami untuk memberikan solusi terkait permasalahan yang sedang dihadapi. Semoga kegiatan ini dapat membantu meningkatkan perekonomian ibu-ibu kelompok Sejalan.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2009). Sehat dengan Hidangan Kedelai. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2021. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan. Jakarta: Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Danuarta, R. Setyaningtias, B., Maharani, F., Athallah, M.R., Rahmawati, M., Efendi, S.A., Rahmawati, L., Romdhoni, M.R., Andani, M.R.Y., Mustofa, N.F., Nurhaibah, A.D., Zanah, S.N.M., Rohman, M.S., Imamah, N.I., Nisdawati, N.I., Ningsih, L.W., Toyyibah, W., Ummah, N.I. 2024. Peran Inovasi Pangan Pencegah Stunting dengan “Mie Bayam” di Desa Tanjungrejo, Kabupaten Jember. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Mandiri*. Vol. 2 (2): 338-345.
- Gunawan, A.P. dan Kunto, S.Y. 2022. Pengaruh Brand Image dan Nutrition Label Terhadap Keputusan Pembelian Mie Instan Lemonilo: Efek Moderasi Orientasi Makanan Sehat. *Jurnal Manajemen Pemasaran*. Vol. 16 (1): 48-56.
- Harly. R., Febrianti, F., Ediana, D., Amri, M., Indra, R., Elmiati, R., Triani, D.H., Azizah, N., Syahla, T. 2024. Peningkatan Produksi Melalui Perbaikan Proses dan Penambahan Varian Rasa Mie Kelompok Sejalan Nagari Simalanggang Kabupaten Lima Puluh Kota. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*. Vol. 7 (4): 439-449.

Lampiran Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2020. Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional 2020-2024. Hal: I.46.

Lestari, P.R.T. 2020. Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial. Vol. 11 (1): 57-72.

Wijaya, M.S., Kevin, N., Ruslim, H. 2023. Analisis Studi Kelayakan Bisnis Untuk Mendukung Pertumbuhan UMKM di Indonesia (Studi Kasus Pada Nel Crispy). Jurnal Serina Ekonomi dan Bisnis. Vol. 1 (2): 242-255.