

**Pelatihan Pengolahan Mi Basah Kimpul Telang di Desa Cepokolimo
Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto**

**Tri Rahayuningsih^{1*}, Fungki Sri Rejeki², Marina Revitriani³, Bintang Zaki
Anugrah Fitriansyah⁴, Catur Putra Pandhita Hs⁶, Nirwan Zaki Nandika⁷**

¹⁻⁷ Teknologi Industri Pertanian Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

*email korespondensi penulis: tri_rahayu@uwks.ac.id

Abstrak

Latar belakang: Desa Cepokolimo merupakan daerah sejuk dan memiliki tanah yang subur sehingga cocok untuk persawahan dan perkebunan. Selama ini Desa Cepokolimo dikenal sebagai penghasil ubi jalar, sementara itu masih banyak umbi lain yang belum dibudidayakan dengan baik. Salah satu diantaranya adalah umbi kimpul. Tanaman umbi-umbian merupakan sumber karbohidrat yang bisa digunakan sebagai pengganti terigu. Beberapa penelitian mengungkapkan bahwa umbi kimpul bisa dimanfaatkan dalam pembuatan mi. Selain subur Desa Cepokolimo dekat dengan daerah wisata Pacet. Hal ini merupakan peluang untuk mengembangkan sentra-sentra ekonomi yang bisa menghasilkan produk-produk unik olahan pertanian untuk memenuhi kebutuhan wisatawan domestik. **Tujuan:** Tujuan kegiatan pelatihan adalah agar mitra mengetahui pembuatan mi basah kimpul secara teori maupun praktik. **Metode:** Metode pelaksanaan dimulai dari survey lokasi, penentuan permasalahan mitra serta pelaksanaan pelatihan dan pendampingan. **Hasil:** Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mitra sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan karena materi menarik, belum pernah mengenal apalagi mempraktekkan dan mengkonsumsinya. Materi yang dipaparkan diawali dengan penjelasan tentang morfologi dan pemanfaatan kimpul, dan pengolahan tepung kimpul. Kemudian penjelasan tentang morfologi telang dan bagaimana cara mengekstrak pewarna alami bunga telang. Selanjutnya penjelasan tentang pengolahan mi basah kimpul telang serta mempraktekannya. **Kesimpulan:** Pembuatan mi basah kimpul telang mudah dipahami dan dipraktekkan. Hal ini ditunjukkan dengan kemampuan peserta dalam membuat mi basah secara mandiri. Selain itu peserta sangat tertarik untuk menerapkan pembuatan mi basah kimpul telang sebagai bisnis kuliner yang sekaligus bisa diangkat sebagai makanan ikonik di tempat wisata Pacet Mojokerto.

Kata Kunci: Mi basah, Telang, Tepung Kimpul

***Kimpul Telang Wet Noodle Processing Training in Cepokolimo
Village, Pacet, Mojokerto***

Abstract

Background: Cepokolimo Village is a cool area with fertile soil, making it suitable for rice fields and plantations. So far, the village has been known as a producer of sweet potatoes,

while many other tubers have not yet been cultivated properly. One of them is kimpul (a type of tuber). Tubers are a source of carbohydrates that can be used as a substitute for wheat flour. Several studies have revealed that kimpul can be utilized in noodle production. In addition to its fertile land, Cepokolimo Village is also located near the Pacet tourist area. This presents an opportunity to develop economic centers that produce unique processed agricultural products to meet the needs of domestic tourists.

Objective:The purpose of the training activity is to provide partners with knowledge of both the theory and practice of making fresh kimpul noodles. **Method:**The implementation method began with a location survey, identification of partners' problems, followed by training and mentoring. **Results:**The results of the activity showed that the partners were very enthusiastic about participating in the training because the material was interesting, completely new to them, and something they had never practiced or consumed before. The material presented started with an explanation of the morphology and utilization of kimpul, and how to process it into flour. This was followed by an explanation of the morphology of butterfly pea flowers (telang) and how to extract natural coloring from them. Next came the explanation and practice of making fresh kimpul noodles colored with butterfly pea flower extract. **Conclusion:**The process of making these noodles was easy to understand and practice, as demonstrated by the participants' ability to make them independently. Moreover, the participants showed great interest in developing fresh kimpul noodles with butterfly pea flower extract into a culinary business, which at the same time could be promoted as an iconic food in the Pacet tourist area of Mojokerto.

Keywords: Kimpul Flour, Telang, Wet Noodles,

PENDAHULUAN

Desa Cepokolimo merupakan wilayah daerah pegunungan yang terletak di lereng Gunung Welirang. Desa Cepokolimo merupakan daerah sejuk dan memiliki tanah yang subur sehingga cocok untuk persawahan dan Perkebunan. Tanaman yang sesuai adalah sayur-sayuran, umbi-umbian palawija dan sebagainya. Selama ini Desa Cepokolimo dikenal sebagai penghasil ubi jalar, sementara itu masih banyak umbi lain yang belum dibudidayakan dengan baik. Salah satu diantaranya adalah umbi kimpul. Tanaman umbi-umbian merupakan sumber karbohidrat yang bisa digunakan sebagai pengganti terigu. Beberapa penelitian mengungkapkan bahwa umbi kimpul bisa dimanfaatkan dalam pembuatan mi. Selain subur Desa Cepokolimo dekat dengan daerah wisata Pacet. Hal ini merupakan peluang untuk mengembangkan sentra-sentra ekonomi yang bisa menghasilkan produk-produk unik olahan pertanian untuk memenuhi kebutuhan wisatawan domestik. Tanaman umbi-umbian yang banyak tumbuh selain ubi jalar adalah umbi kimpul.

Tanaman kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) memiliki tinggi 2 meter, berumbi batang dan bertangkai daun. Umbi kimpul mengandung protein, lemak, vitamin, mineral, dan karbohidrat (Putra Jatmiko et al., 2014). Kadar karbohidrat pada kimpul sangat tinggi yaitu sekitar 70-80% (Ligo, J. Kandou and C. Mamuaja, 2017) dan mengandung amilopektin

sebesar 77,4%. Kandungan amilopektin yang tinggi ini mengindikasikan bahwa umbi kimpul mempunyai daya rekat yang kuat, sehingga berperan dalam pembentukan sifat kenyal pada mi (Prameswari *et al.*, 2020). Mi adalah makanan pokok yang disukai oleh masyarakat Indonesia dari berbagai umur maupun kelas strata ekonomi. Saat ini pengolahan mie menggunakan bahan baku gandum. Data impor gandum tahun 2020 sebesar 10.287,1 juta ton meningkat menjadi 11.172,0 juta ton pada 2021 kemudian terjadi penurunan pada 2022 menjadi 9.350,4 juta ton dan mengalami peningkatan kembali menjadi 10.586,6 juta ton pada 2023 (BPS, 2024). Sehingga bisa diprediksi bahwa dengan peningkatan jumlah penduduk Indonesia akan diikuti dengan peningkatan jumlah impor gandum. Antisipasi yang bisa dilakukan adalah mendapatkan bahan sumber karbohidrat sebagai substitusi terigu. Berdasarkan penelitian yang dilakukan (Rahmawati *et al.*, 2022) menunjukkan bahwa kimpul bisa digunakan sebagai bahan pengganti terigu dalam pembuatan mie basah. Proporsi tepung kimpul dan tepung terigu terbaik adalah sebesar 40% : 60% dalam pembuatan mi kimpul. Kandungan terbesar mi adalah karbohidrat, sehingga penambahan pewarna alami selain meningkatkan daya tarik juga untuk menambah nilai gizi bagi kesehatan. Pewarna alami pada makanan perlu ditambahkan untuk meningkatkan daya tarik konsumen. Pewarna alami yang bisa digunakan adalah menggunakan warna biru dari bunga telang. Beberapa produk pangan dengan menggunakan pewarna alami bunga telang diaplikasikan pada puding (Rahayuningsih, Revitriani and Noerhartati, 2022) serta (Rahayuningsih, Revitriani and Andaryati, 2023), sirup (Rahayuningsih *et al.*, 2024). Kandungan antosianin pada bunga telang dimanfaatkan sebagai antioksidan mencegah radikal bebas sebagai anti kanker (Handito *et al.*, 2022). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai salah satu cara transfer teknologi maupun pengetahuan kepada masyarakat. Oleh karena itu perlu dilakukan pelatihan pembuatan mi tepung kimpul dengan menggunakan pewarna alami bunga telang kepada ibu-ibu PKK Desa Cepokolimo Pacet Mojokerto. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah agar ibu-ibu PKK Desa Cepokolimo Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto mengetahui secara teori dan praktek cara pembuatan tepung kimpul dan mi basah kimpul telang.

METODE PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat terdiri dari 2 (dua) tahap. Tahap pertama pelaksanaan kegiatan, tahap kedua adalah evaluasi kegiatan.

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

1. Survey dan Analisis Situasi dan Lokasi Mitra



PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA IV Kualitas Sumberdaya Manusia

“ Harmoni Budaya Lokal dan Teknologi untuk Pembangunan Berkelanjutan ”

a. Kegiatan ini dimulai dari survey lokasi dan analisis situasi untuk mendapatkan gambaran permasalahan yang dihadapi mitra. Mitra adalah ibu – ibu PKK Desa Cepokolimo Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto.

b. Permasalahan mitra adalah masyarakat Desa Cepokolimo Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto belum mengetahui cara membuat tepung kimpul dan pemanfaatannya pada pengolahan mi basah menggunakan pewarna alami bunga telang. Masyarakat perlu mendapatkan edukasi bagaimana pentingnya pemanfaatan sumber pangan lokal sebagai pengganti terigu, serta dampak negatif dari ketergantungan terigu sebagai pangan impor. Selain itu juga perlu mengetahui cara pengolahannya.

c. Solusi permasalahan adalah dengan memberikan pelatihan pengolahan tepung kimpul dan mi basah kimpul telang dengan pewarna alami dari bunga telang. Teknologi pengolahan tepung kimpul dan mi basah kimpul telang disampaikan dengan menggunakan teknologi tepat guna, sehingga masyarakat mudah untuk menerapkan dalam melakukan kegiatan ekonomis.

2. Persiapan bahan dan pembuatan video pengolahan

Selain mempersiapkan semua bahan yang akan digunakan pada pelaksanaan pelatihan, juga dilakukan pembuatan mi basah kimpul telang. Selama proses pembuatan di Laboratorium Analisa Pangan Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknik Universitas Wijaya Kusuma Surabaya ini, dilakukan proses dokumentasi pembuatan video. Hal ini bertujuan agar pada saat pemaparan materi pelatihan, tim pelaksana sudah bisa menampilkan video pengolahan mi basah kimpul telang.

3. Pelaksanaan Pelatihan

Pelaksanaan pelatihan diawali dengan pembagian form questioner untuk pre test. Selanjutnya pemaparan materi yang berisi penjelasan teoritis tentang kimpul, manfaat, pengolahan tepung kimpul dan mi basah kimpul telang. Kemudian dilanjutkan dengan demo pembuatan mi basah kimpul telang. Peserta diberi kesempatan untuk mengajukan pertanyaan secara langsung apabila ada sesuatu hal yang belum dipahami. Pelaksanaan pelatihan dilakukan di Balai Pertemuan Desa Cepokolimo Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto pada tanggal 24 Juni 2025. Kegiatan dimulai pukul 12.00 WIB.

Evaluasi kegiatan pelatihan adalah dengan meminta peserta untuk mengisi form questioner post test. Pembagian questioner diberikan di akhir kegiatan pelatihan.

HASIL

Berdasarkan data dari presensi kehadiran pelatihan, maka terlihat bahwa peserta pelatihan dihadiri sebanyak 30 (tiga puluh lima) ibu-ibu PKK Desa Cepokolimo Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. Kegiatan dimulai dengan menyanyikan lagu Indonesia Raya dan Mars PKK, kemudian dilanjutkan pembacaan sambutan oleh ibu ketua PKK Desa Cepoklino. Sebelum tim pengabdian kepada masyarakat

memamaparkan materi, maka peserta kegiatan diminta untuk mengisi kuesioner berupa form pre test terlebih dahulu. Waktu yang dibutuhkan untuk pengisian pre test selama 15 menit. Rekapitulasi hasil pre test peserta kegiatan pengabdian kepada masyarakat ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Rekapitulasi Hasil Pre Test Pengolahan Mi Basah Kimpul Telang (%)

Pertanyaan	STS	TS	S	SS
-Teknologi pengolahan mi basah kimpul telang merupakan materi yang menarik bagi peserta	-	-	10	90
-Teknologi pengolahan mi basah kimpul telang dibutuhkan peserta	-	-	-	100
- Pelaksanaan kegiatan sesuai rencana	-	-	-	100
- Tema kegiatan menimbulkan keingintahuan peserta	-	-	-	100
-Anda sudah pernah menerima materi pengolahan mi basah impul telang	100	-	-	-
-Anda sudah siap mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat ini	-	-	-	100
-Anda sudah pernah membuat tepung kimpul	100	-	-	-
-Anda sudah pernah mengkonsumsi mi basah kimpul telang	100	-	-	-
-Anda berharap narasumber menjelaskan materi sehingga mudah dipahami	100	-	-	100
-Anda berharap pertanyaan yang anda ajukan akan dijawab oleh narasumber kegiatan pegabdian masyarakat	-	-	-	100
-Anda berharap kegiatan ini memberikan manfaat kepada anda	-	-	8	92
-Anda berharap bisa mempraktekkan pembuatan mi basah kimpul telang	-	-	-	100

STS = Sangat Tidak Setuju

TS = Tidak Setuju

S = Setuju

SS = Sangat Setuju

Pelatihan dilaksanakan secara tatap muka. Materi yang dipaparkan meliputi budidaya tanaman kimpul, bunga telang, manfaat tepung kimpul dan bunga telang, pengolahan tepung kimpul dan mi basah kimpul basah. Selama pemaparan berlangsung peserta diberi kesempatan untuk menanyakan semua hal yang kurang bisa dipahami tanpa harus menunggu berakhirnya sesi pemaparan tersebut. Gambar 1 menunjukkan kegiatan pelatihan pada saat penyampaian materi sedang berlangsung.



Gambar 1. Penyampaian Materi

Semua peserta sangat antusias mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Setelah pemaparan materi, maka selanjutnya adalah demo/praktek pembuatan mi basah kimpul telang. Kemudian peserta diberi kesempatan untuk melakukan praktek pembuatan mi basah kimpul telang secara kelompok ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Peserta Praktek Pembuatan Mi Basah Kimpul Telang

Setelah selesai praktek pembuatan mi basah kimpul telang, maka tahap selanjutnya adalah peserta diminta untuk menjawab pertanyaan yang ada pada form post test dengan alokasi waktu selama 15 menit. Rekapitulasi hasil post Test ditunjukkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Rekapitulasi Hasil Post Test Mi Basah Kimpul Telang (%)

Pertanyaan	STS	TS	S	SS
-Teknologi pengolahan mi basah kimpul telang merupakan materi yang menarik bagi peserta			4	96
-Teknologi pengolahan mi basah kimpul telang dibutuhkan peserta			4	96
-Pelaksanaan kegiatan sesuai rencana			4	96
-Tema kegiatan menimbulkan keingintahuan peserta			4	96
-Anda sudah pernah menerima materi pengolahan mi basah kimpul telang sebelumnya	100			

-Anda sudah siap mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat ini	100
-Anda sudah pernah mengonsumsi mi basah kimpul telang	100
-Narasumber menjelaskan materi dengan jelas sehingga mudah dipahami	100
-Pertanyaan yang anda ajukan dijawab oleh narasumber dengan jelas	100
-Kegiatan ini memberikan manfaat kepada anda	100
-Anda yakin bisa mempraktekkan pembuatan mi basah kimpul telang	100

Selanjutnya adalah sesi foto bersama antara tim pengabdian dan peserta pelatihan pembuatan mi basah kimpul telang. Foto bersama disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Foto Bersama

PEMBAHASAN

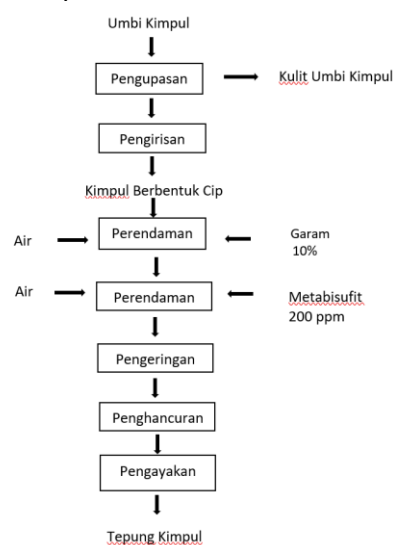
Berdasarkan hasil pre-test pada Tabel 1 menunjukkan bahwa sebagian besar peserta tertarik dan antusias untuk mengikuti pelatihan karena para peserta belum pernah mengenal tepung kimpul maupun mi basah kimpul telang. Selain itu mereka belum mengetahui cara pengolahan dan manfaat dari tepung kimpul dan mi basah kimpul telang. Peserta juga sangat berharap kepada narasumber bisa menjawab dengan jelas semua pertanyaan yang diajukan oleh mereka. Hal yang lebih penting lagi peserta berharap bisa mempraktekkan pembuatan mi basah kimpul telang.

Tepung kimpul dibuat dari bagian umbi tanaman kimpul disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Umbi Kimpul

Proses pembuatan tepung kimpul dimulai dari pengupasan kulit, pencucian dan pengirisan menjadi bentuk cip. Selanjutnya dilakukan penurunan kadar oksalat dengan cara merendam ke dalam larutan garam dapur (natrium klorida) selanjutnya dengan natrium bisulfit. Menurut (Rozali *et al.*, 2021) kalsium oksalat yang ada di dalam kimpul dan umbi talas yang lainnya berkisar antara 187,6 – 1.096 mg/100 gram berat kimpul. Kadar oksalat tersebut mengakibatkan rasa gatal pada saat menyentuh umbi kimpul. Menurut (Sulaiman *et al.*, 2021) untuk mengurangi kadar oksalat pada umbi kimpul perlu dilakukan perendaman dengan menambahkan natrium bikarbonat 6%, asam asetat 20%, dan natrium klorida sebanyak 10%. Selain itu untuk menghambat pertumbuhan bakteri, kapang, dan khamir dengan menambahkan natrium bisulfit pada konsentrasi 200 ppm dapat (Arisandy and Estiasih, 2016). Tahap selanjutnya adalah mengeringkan kimpul, menghancurkan serta pengayakan. Secara rinci diagram alir proses penepungan umbi kimpul disajikan pada Gambar 5.



Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kimpul.

Pada pembuatan mi basah kimpul ini dipilih bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai sumber pewarna alaminya. Bunga telang bisa diekstrak sebagai pewarna alami yang aman untuk pewarna makanan dan minuman (Angriani, 2019). Salah satu pigmen alami yang berpotensi dan mempengaruhi warna biru pada bunga telang adalah antosianin. Pigmen ini mampu menghasilkan warna biru pekat dan berpotensi sebagai pewarna alami yang dapat digunakan untuk menambah nilai fungsi produk karena adanya senyawa fungsional seperti antioksi dan memiliki manfaat di bidang pangan dan kesehatan (Ni Wayan Rika Kumara Dewi, 2022). Bunga telang kering disajikan pada Gambar 6.



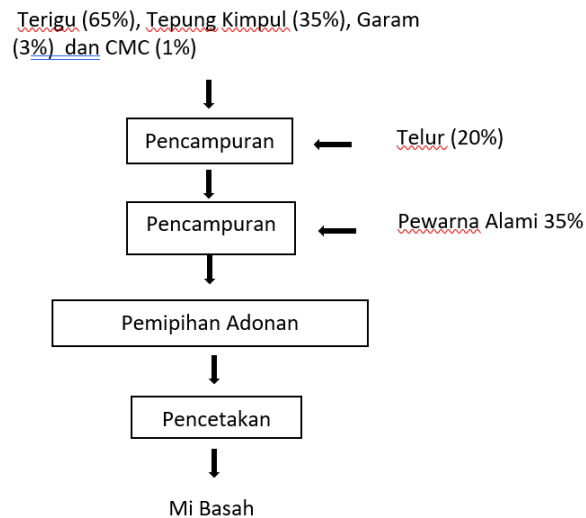
Gambar 6. Bunga Telang Kering

Ekstraksi pewarna alami bunga telang dilakukan dengan merendam bunga telang ke dalam air suhu kamar yang sebelumnya sudah dilarutkan 0,5% asam sitrat (Awaliya and Setiyoko, 2023). Ekstraksi pewarna alami disajikan pada Gambar 7.



Gambar 7. Ekstraksi Pewarna Alami Bunga Telang

Selanjutnya pembuatan mi basah kimpul telang dimulai dari pencampuran bahan, pemipihan bahan, pencetakan bahan serta perebusan mi sebelum dikonsumsi. Secara rinci proses pengolahannya ditampilkan pada Gambar 8.



Gambar 8. Diagram Alir Pembuatan Mi Basah Kimpul Telang

Mi basah kimpul telang yang dihasilkan disajikan pada Gambar 9



Gambar 9. Mi Basah Kimpul Telang

Selanjutnya berdasarkan hasil post test menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan materi baru bagi peserta, karena belum pernah mengenal apalagi mengkonsumsi. Narasumber/tim pengabdian menyampaikan materi dengan jelas sehingga peserta mudah memahami sekaligus mempraktekkan pembuatan mi basah kimpul telang.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan mi basah kimpul telang merupakan topik yang baru dan menarik. Selain itu materi yang diperoleh sangat mudah dipahami sekaligus mudah dipraktekkan dalam pembuatannya. Peserta sangat antusias untuk membuat bisnis mi pangsit dengan menggunakan mi basah kimpul telang yang bisa dipilih sebagai produk ikonik di tempat wisata Pacet Mojokerto.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang telah memberikan dana sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat bisa berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Angriani, L. (2019) 'Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Pewarna Alami Lokal pada Berbagai Industri Pangan', *Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Hasanuddin* [Preprint]. Available at: <https://doi.org/10.20956/canrea.v2i1.120>.
- Arisandy, O.M.P. and Estiasih, T. (2016) 'Beras Tiruan Berbasis Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*): Kajian Pustaka', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), pp. 253–261. Available at: <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/326>.
- Awaliya, N.S. and Setiyoko, A. (2023) 'Pengaruh Penambahan Carboxymethyl Cellulose Terhadap Karakteristik Mi Basah', *Jurnal of Food and Agricultural Technology*, 1(1).
- BPS (2024) *Impor Biji Gandum Berdasarkan Negara Asal 2017 - 2023*. Badan Pusat Statistika.
- Handito, D. et al. (2022) 'Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan', *Prosiding SAINTEK*, 4(November 2021), pp. 64–70.
- Ligo, H., J. Kandou and C. Mamujaja (2017) 'PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KIMPUL (*Xanthosoma sagittifolium*) DALAM PEMBUATAN ROTI', *Cocos*, 1(1), pp. 1–11.
- Ni Wayan Rika Kumara Dewi (2022) 'PEMANFAATAN DAN POTENSI ANTIOKSIDAN PADA BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea* L.): Literatur Review', *Journal Pharmactive*, 1(2), pp. 44–50. Available at: <https://doi.org/10.64036/pharmactive.v1i2.21>.
- Prameswari, R.L. et al. (2020) 'Karakteristik Mi Kering Tersubstitusi Tepung Kimpul Yang Dimodifikasi Secara Fisik', *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1), pp. 83–95. Available at: <https://doi.org/10.33005/jtp.v14i1.2185>.
- Putra Jatmiko, G. et al. (2014) 'MIE DARI UMBI KIMPUL (*Xanthosoma Sagittifolium*): KAJIAN PUSTAKA Noodles from Cocoyam (*Xanthosoma*



PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA IV Kualitas Sumberdaya Manusia

“ Harmoni Budaya Lokal dan Teknologi untuk Pembangunan Berkelanjutan”

- sagittifolium): A Review’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), p. 127134.
- Rahayuningsih, T. *et al.* (2024) ‘Pengolahan Bunga Telang Kering Dan Sirup Bunga Telang Warga Sekitar Pondok Pesantren Cepokolimo Pacet Mojokerto’, *Humanism : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), pp. 315–330. Available at: <https://doi.org/10.30651/hm.v4i3.20344>.
- Rahayuningsih, T., Revitriani, M. and Andaryati, . (2023) ‘Effect of Butterfly Pea Flower (*Clitoria ternatea* L.) and Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Extract on the Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Pudding’, *Journal of Advances in Food Science & Technology*, pp. 15–25. Available at: <https://doi.org/10.56557/jafsat/2023/v10i38176>.
- Rahayuningsih, T., Revitriani, M. and Noerhartati, E. (2022) ‘Kajian suhu ekstraksi panas dan konsentrasi bunga telang kering terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik pudding’, *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(2), pp. 285–295. Available at: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i2.11046>.
- Rahmawati, I. *et al.* (2022) ‘Science and Technology Journalism’, *The SAGE Encyclopedia of Journalism*, 5(1), pp. 57–68. Available at: <https://doi.org/10.4135/9781544391199.n361>.
- Rozali, Z.F. *et al.* (2021) ‘Decreased of calcium oxalate levels in the purple taro flour (*Colocasia esculenta*) from Aceh Province, Indonesia using three immersion methods’, *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 711(1). Available at: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/711/1/012022>.
- Sulaiman, I. *et al.* (2021) ‘Penurunan Kadar Oksalat pada Talas Kimpul (*Colocasia esculenta*) dan Talas Ungu (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Metode Kombinasi Fisik dan Kimia’, *Warta Industri Hasil Pertanian*, 38(1), p. 17. Available at: <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v38i1.6409>.