



---

## Pengembangan Kemojo Tinggi Protein Berbasis Bahan Lokal di Kelurahan Melebung untuk Meningkatkan Nilai Gizi Kue Tradisional

### *Development of High Protein Kemojo Based on Local Ingredients in Melebung Village to Increase the Nutritional Value of Traditional Cakes*

Yunelfia Yunelfia<sup>1\*</sup>, Arnila Melina<sup>2</sup>, Ami Amelia<sup>3</sup>, Mahendra Mahendra<sup>4</sup>, Rizka Prasetya<sup>5</sup>, Fatimah Azzhra<sup>6</sup>, Arzita Diandra<sup>7</sup>, Hayatun Daskia Maranti<sup>8</sup>

<sup>1-8</sup> Fakultas Kedokteran, Universitas Abdurrah, Pekanbaru, Indonesia

\*Email penulis: [yunelfia@univrab.ac.id](mailto:yunelfia@univrab.ac.id), [arnila.melina@univrab.ac.id](mailto:arnila.melina@univrab.ac.id)

Alamat : Jl. Riau Ujung No. 73, Tampan, Air Hitam, Payung Sekaki, Air Hitam, Kec. Payung Sekaki, Kota Pekanbaru, Riau 28291

Korespondensi penulis: [yunelfia@univrab.ac.id](mailto:yunelfia@univrab.ac.id)

---

#### Article History:

Received: Desember 17,2024;

Revised: Desember,31,2024;

Accepted: Januari 19,2025;

Online Available: Januari 21,2025;

**Keywords:** Kemojo, Cake, Development, Traditional.

**Abstract** This study focuses on developing the traditional Kemojo cake by enhancing its protein content using locally sourced ingredients available in Kelurahan Melebung. Traditionally known as a carbohydrate- and fat-rich delicacy, Kemojo has been innovated by incorporating protein-rich ingredients such as nuts, seed-based flours, and other local protein sources. The use of local materials aims not only to improve the cake's nutritional value but also to utilize natural resources, support food security, and boost the local economy by promoting healthier food products. This initiative seeks to introduce Kemojo as a more nutritious traditional food alternative suitable for all age groups, including children, adolescents, and the elderly, who require higher protein intake. The improved nutritional value can play a significant role in addressing daily nutritional needs and reducing malnutrition, particularly in vulnerable regions. Additionally, utilizing local ingredients contributes to strengthening the local economy by empowering farmers and supporting food processing industries based on regional resources.

---

#### Abstrak

Penelitian ini berfokus pada pengembangan kue tradisional Kemojo dengan meningkatkan kandungan proteinnya menggunakan bahan-bahan lokal yang tersedia di Kelurahan Melebung. Kue Kemojo, yang selama ini dikenal sebagai makanan khas dengan kandungan karbohidrat dan lemak yang tinggi, diinovasikan dengan menambahkan bahan-bahan kaya protein seperti kacang-kacangan, tepung dari biji-bijian, dan sumber protein lokal lainnya. Penggunaan bahan lokal tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi kue, tetapi juga untuk memanfaatkan potensi sumber daya alam setempat, mendukung ketahanan pangan, dan mendorong perekonomian lokal melalui pengembangan produk makanan yang lebih sehat. Program ini bertujuan memperkenalkan Kemojo sebagai alternatif makanan tradisional yang lebih bernutrisi, cocok dikonsumsi oleh semua kalangan, termasuk anak-anak, remaja, dan orang tua yang membutuhkan asupan protein lebih tinggi. Peningkatan nilai gizi ini diharapkan dapat berkontribusi dalam pemenuhan kebutuhan gizi harian masyarakat dan mengurangi masalah malnutrisi, terutama di wilayah rentan. Selain itu, pemanfaatan bahan lokal untuk produksi Kemojo juga berperan dalam memperkuat ekonomi lokal dengan memberdayakan petani serta mendukung industri pengolahan makanan berbasis sumber daya setempat.

**Kata Kunci :** Pengembangan, Kue, Kemojo, Tradisional.

## **1. PENDAHULUAN**

Kelurahan Melebung memiliki potensi besar dalam sumber daya alam lokal yang belum sepenuhnya dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, khususnya dalam meningkatkan asupan protein. Makanan tradisional seperti Kue Kemojo, meskipun populer, cenderung lebih kaya akan kandungan karbohidrat dan lemak, sementara kandungan proteinnya relatif rendah. Kekurangan protein ini dapat berdampak negatif pada kesehatan, terutama bagi anak-anak dan lansia yang sangat membutuhkan asupan nutrisi seimbang untuk pertumbuhan dan pemeliharaan kesehatan (Indrawati, 2018; Kusnadi & Purnomo, 2020).

Pengembangan Kue Kemojo dengan meningkatkan kandungan proteinnya melalui pemanfaatan bahan-bahan lokal seperti kacang-kacangan, biji-bijian, dan tepung berbasis protein nabati menjadi solusi yang menjanjikan. Pendekatan ini tidak hanya meningkatkan nilai gizi kue, tetapi juga mengoptimalkan penggunaan bahan pangan lokal, mengurangi ketergantungan pada bahan impor, serta memperkuat ketahanan pangan daerah. Selain itu, inovasi ini memberikan manfaat ekonomi dengan meningkatnya permintaan terhadap bahan lokal yang kaya protein, seperti kacang-kacangan atau umbi-umbian, yang pada akhirnya dapat memberikan dampak positif bagi petani lokal dan meningkatkan daya saing produk para pelaku usaha makanan (Rahmawati & Hartono, 2019).

Selain aspek ekonomi, pengembangan Kue Kemojo tinggi protein ini juga memiliki dampak edukatif. Edukasi kepada masyarakat mengenai pentingnya asupan protein dan cara memanfaatkan bahan pangan lokal yang lebih sehat dapat mendorong perubahan pola konsumsi. Hal ini tidak hanya meningkatkan pemahaman masyarakat tentang pentingnya gizi, tetapi juga melestarikan warisan kuliner lokal dengan inovasi yang relevan terhadap kebutuhan masa kini. Upaya ini diharapkan mampu meningkatkan kualitas hidup masyarakat Kelurahan Melebung dan menjadi model pengembangan produk pangan berbasis lokal untuk wilayah lain (Sutrisno, 2021; Yunita, 2020).

Dengan demikian, pengembangan Kue Kemojo tinggi protein berbasis bahan lokal merupakan solusi terpadu untuk mengatasi permasalahan kesehatan, memperkuat ketahanan pangan, dan memberdayakan ekonomi lokal di Kelurahan Melebung. Sinergi antara pelestarian budaya kuliner dan peningkatan kualitas gizi masyarakat melalui inovasi sederhana ini dapat memberikan dampak besar bagi keberlanjutan komunitas.

## **Manfaat Kegiatan**

Program ini bertujuan untuk memberikan dampak positif pada kesehatan masyarakat melalui konsumsi kue tradisional Kemojo yang telah ditingkatkan nilai gizinya, terutama kandungan proteinnya. Dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal yang kaya nutrisi, kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan nilai jual Kue Kemojo, sekaligus membuka peluang ekonomi bagi masyarakat Kelurahan Melebung. Selain itu, inovasi ini juga berkontribusi dalam melestarikan warisan kuliner tradisional dengan tetap mempertahankan cita rasa khasnya, menjadikannya lebih relevan dengan kebutuhan gizi masyarakat masa kini.

## **Masyarakat Sasaran**

Kegiatan "Pengembangan Kemojo Tinggi Protein Berbasis Bahan Lokal di Kelurahan Melebung" menargetkan beberapa kelompok sasaran, yaitu:

- Ibu rumah tangga dan pelaku UMKM di bidang kuliner yang ingin meningkatkan keterampilan serta diversifikasi produk mereka.
- Generasi muda yang memiliki minat dalam inovasi pangan dan pelestarian makanan tradisional.
- Seluruh masyarakat Kelurahan Melebung, yang akan memperoleh manfaat dari peningkatan gizi dalam makanan sehari-hari, terutama melalui konsumsi produk lokal yang lebih sehat.

## **Permasalahan dan Solusi**

### **a. Permasalahan Prioritas**

Permasalahan utama yang diidentifikasi meliputi: Permasalahan utama yang diidentifikasi dalam pengembangan Kue Kemojo di Kelurahan Melebung mencakup beberapa aspek penting. Pertama, rendahnya kandungan gizi, terutama protein, dalam Kue Kemojo tradisional yang menjadi salah satu pangan khas masyarakat. Kedua, kurangnya pemanfaatan bahan lokal yang kaya protein, seperti kacang-kacangan dan biji-bijian, yang sebenarnya memiliki potensi besar untuk menciptakan inovasi pangan yang lebih bernutrisi. Ketiga, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya para pelaku UMKM di bidang kuliner, dalam mengembangkan Kue Kemojo menjadi produk yang lebih sehat sekaligus bernilai jual tinggi. Terakhir, minimnya akses terhadap informasi dan pelatihan menjadi kendala dalam upaya pemberdayaan masyarakat untuk menciptakan produk pangan lokal yang memiliki nilai gizi lebih baik dan mampu bersaing di pasar.

## b. Solusi

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, program ini akan dilaksanakan melalui serangkaian kegiatan yang melibatkan pemberdayaan langsung kepada masyarakat. Salah satu langkah utama adalah memberikan pelatihan kepada ibu rumah tangga dan pelaku UMKM mengenai cara memanfaatkan bahan-bahan lokal yang kaya protein, seperti kacang-kacangan dan biji-bijian, dalam pembuatan Kue Kemojo. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan mereka dalam menghasilkan produk yang lebih bernutrisi tinggi, sekaligus memperkenalkan bahan-bahan lokal yang memiliki potensi besar untuk mendukung peningkatan kualitas gizi. Selain itu, pendampingan berkala juga akan diberikan untuk memastikan bahwa masyarakat dapat mengimplementasikan teknik pengolahan yang lebih sehat dan sesuai dengan standar gizi yang optimal.

Selain itu, program ini juga akan mengedukasi masyarakat luas mengenai pentingnya konsumsi makanan sehat berbasis bahan lokal. Edukasi ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya gizi dalam kehidupan sehari-hari, serta manfaat dari memilih makanan yang sehat dan bergizi. Sebagai bagian dari upaya penyebaran informasi, hasil kegiatan ini akan dipublikasikan dalam bentuk booklet dan artikel ilmiah yang dapat digunakan sebagai panduan bagi masyarakat lain yang tertarik untuk mengadopsi program serupa. Dengan adanya publikasi ini, diharapkan informasi yang diperoleh dapat disebarluaskan dan memberi dampak positif yang lebih luas bagi masyarakat.

**Tabel 1 Rencana Target Capaian**

No	Jenis Luaran	Indikator Capaian	
1	Publikasi artikel pengabdian masyarakat di OJS ( <i>open jurnal system</i> ) <sup>1)</sup>	Internasional terindeks scopus	<b>tidak ada</b>
		Internasional tidak terindeks	<b>tidak ada</b>
		Nasional terakreditasi S1-S2	<b>tidak ada</b>
		Nasional terakreditasi S3-S6	<b>tidak ada</b>
	Nasional berISSN tidak terakreditasi	<b>Submitted</b>	
2	Publikasi pada media massa	<b>tidak ada</b>	
3	Buku atau Bahan Ajar	<b>Booklet</b>	
4	Luaran lainnya jika ada (Teknologi Tepat Guna, Model/Purwarupa/Desain/Karya seni/ Rekayasa Sosial)	<b>tidak ada</b>	
5	KI (Paten, Paten sederhana, Hak Cipta, Perlindungan Varietas Tanaman, Desain Tata Letak Sirkuit Terpadu, atau naskah kebijakan	<b>tidak ada</b>	

## **2. METODE**

### **2.1 Langkah-langkah Kegiatan**

Program pengembangan kue kemojo tinggi protein di Kelurahan Melebung dilaksanakan melalui beberapa langkah sistematis. Langkah awal adalah identifikasi bahan lokal dengan mengumpulkan data dan melakukan survei terhadap ketersediaan bahan baku kaya protein, seperti kacang-kacangan dan biji-bijian, yang dapat dimanfaatkan dalam pembuatan kue. Selanjutnya, dilakukan pengembangan resep inovatif dengan melibatkan ahli gizi untuk memastikan bahwa kandungan nutrisi dalam kue memenuhi standar kesehatan tanpa menghilangkan cita rasa khasnya. Setelah resep siap, dilanjutkan dengan pelatihan intensif kepada ibu rumah tangga dan pelaku UMKM untuk meningkatkan keterampilan mereka dalam mengolah bahan lokal menjadi kue kemojo bernutrisi tinggi.

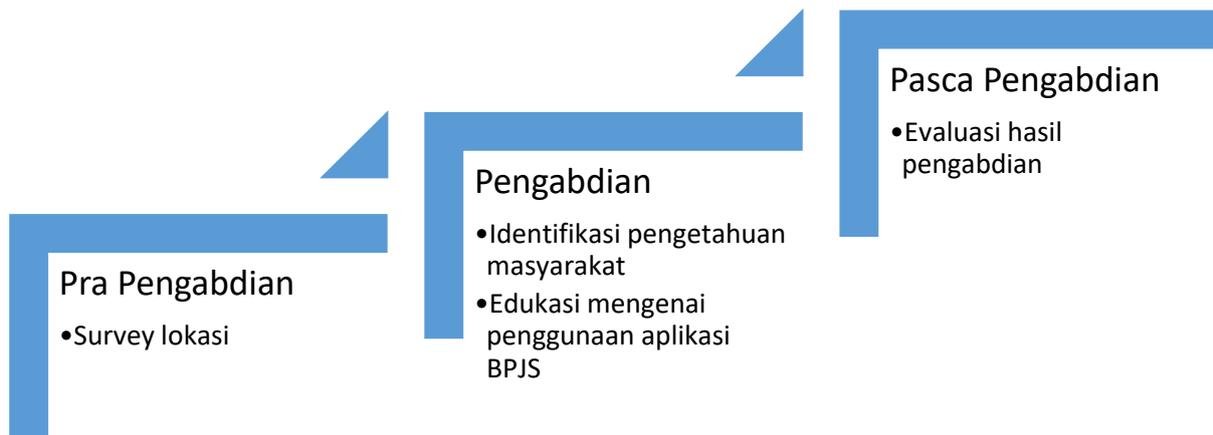
Tahap berikutnya adalah uji coba produksi untuk memastikan kualitas rasa, tekstur, dan nilai gizi dari kue yang dihasilkan. Hasil uji coba ini akan digunakan untuk mendapatkan umpan balik dari masyarakat. Setelah itu, tim akan menyusun strategi promosi dan pemasaran, baik melalui media sosial maupun pemasaran langsung di pasar lokal, guna meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap produk ini. Dalam proses ini, keterlibatan generasi muda juga diutamakan untuk memperkenalkan inovasi pangan yang relevan dengan kebutuhan zaman sekaligus melestarikan warisan kuliner tradisional.

Sebagai bagian dari implementasi, tim akan melakukan evaluasi berkala untuk menilai dampak pelatihan terhadap masyarakat dan potensi ekonominya. Proses evaluasi mencakup analisis tingkat keberhasilan penerapan teknik pembuatan kue, peningkatan keterampilan peserta, serta respon pasar terhadap produk. Untuk mendukung keberlanjutan, tim akan menginisiasi pengembangan distribusi produk dengan menjalin kerja sama dengan toko dan pasar lokal. Pelaksanaan program ini melibatkan berbagai pihak, termasuk tenaga ahli, mahasiswa, dan masyarakat setempat, dengan pembagian tugas yang terperinci sesuai dengan kompetensi masing-masing anggota tim.

**Tabel 2. Uraian Peran**

No	Nama	Posisi dalam tim	Uraian Tugas
1	dr. Yulnefia, M.Kes	Ketua	Pembuat proposal, koordinasi kegiatan pema dengan mitra
2	dr. Mahendra, Sp.B	Anggota	Publish
3	dr. Arnita Melina, M.KM	Anggota	Pelaksana Kegiatan Pema
4	dr. Ami Amelia, M.MRS	Anggota	Pelaksana Kegiatan
5	Hayatun Daskia Maranti	Mahasiswa	Membantu kegiatan pema
6	Arzita Diandra Diva Fadhillah	Mahasiswa	Membantu kegiatan pema
7	Rizka Prasetya Putri Dewi	Mahasiswa	Membantu kegiatan pema
8	Fatimah Azzahra Rezeki	Mahasiswa	Membantu kegiatan pema

### GAMBARAN IPTEKS



**Gambar 1**

**BIAYA DAN JADWAL PENELITIAN**

## a. Ringkasan Anggaran Biaya

**Tabel 3.** Format ringkasan anggaran biaya pengabdian masyarakat yang diajukan

No	Jenis Pengeluaran	Biaya yang Diusulkan(Rp)
1	Honorarium* (Maks.30%)	Rp. 850.000,-
2	Bahan habis pakai dan peralatan (Maks 60%)	Rp. 975.000,-
3	Perjalanan (Maks. 30%)	Rp. 2.000.000,-
4	Lain-lain (publikasi, seminar, laporan, lainnya sebutkan) (15%)	Rp. 1.175.000,-
Jumlah		<b>Rp. 5.000.000</b>

## b. Jadwal Pengabdian Masyarakat

**Tabel 4.** Format Jadwal Penelitian

No	Nama Kegiatan	Bulan											
		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
1.	Persiapan Penyusunan Proposal												
2.	Pengajuan Proposal												
3.	Izin Pengabdian												
4.	Pelaksanaan Kegiatan												
5.	Kegiatan edukasi program												
6.	Monitoring												
7.	Evaluasi program												
8.	Pembuatan Laporan Hasil Pengabdian												
9.	Penyerahan dan Pengumpulan Laporan Pengabdian												

### **3. HASIL**

#### **3.1 Gambaran Umum Masyarakat Sasaran**

Masyarakat sasaran dalam kegiatan "Pengembangan Kemojo Tinggi Protein Berbasis Bahan Lokal di Kelurahan Melebung" terdiri dari beberapa kelompok yang memiliki karakteristik dan kebutuhan yang berbeda, namun memiliki potensi besar dalam mendukung keberhasilan program ini. Kelurahan Melebung merupakan wilayah dengan mayoritas penduduk yang berprofesi sebagai petani, pedagang kecil, dan ibu rumah tangga. Sebagian besar masyarakat memiliki keterbatasan dalam akses terhadap produk makanan yang kaya akan gizi, terutama protein, akibat rendahnya daya beli dan minimnya pengetahuan tentang bahan-bahan lokal yang bernutrisi tinggi. Makanan sehari-hari mereka sering kali berbasis bahan sederhana dengan kandungan gizi yang kurang seimbang. Kelompok pertama yang menjadi sasaran utama adalah ibu rumah tangga, yang berperan penting dalam pengelolaan pangan keluarga. Mereka memiliki potensi besar untuk dilatih dalam hal inovasi pengolahan bahan pangan lokal agar mampu menciptakan makanan yang lebih bergizi, seperti kue kemojo tinggi protein. Ibu rumah tangga ini sebagian besar hanya menggunakan bahan yang tersedia di sekitar mereka tanpa mengetahui cara meningkatkan nilai gizi dari bahan-bahan tersebut. Melalui program pelatihan, mereka diharapkan dapat meningkatkan keterampilan memasak, serta memproduksi kue yang tidak hanya lezat tetapi juga bergizi tinggi untuk konsumsi keluarga atau sebagai peluang usaha.

Kelompok kedua adalah pelaku UMKM di bidang kuliner yang selama ini memproduksi makanan tradisional dengan cara konvensional. Mereka umumnya masih bergantung pada metode pengolahan tradisional yang kurang memperhatikan aspek gizi, sehingga produk yang dihasilkan kurang memenuhi standar kesehatan yang dibutuhkan masyarakat modern. Dengan adanya program ini, para pelaku UMKM akan mendapatkan pengetahuan dan keterampilan baru dalam memanfaatkan bahan lokal untuk menghasilkan produk kuliner yang lebih sehat dan bernilai jual tinggi. Peningkatan keterampilan ini diharapkan dapat membuka peluang pasar yang lebih luas bagi produk mereka, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan ekonomi mereka.

Kelompok terakhir adalah para petani lokal yang menghasilkan bahan baku seperti kacang-kacangan, biji-bijian, dan tepung lokal. Mereka merupakan bagian penting dari rantai pasokan bahan baku yang akan digunakan dalam pengembangan kue kemojo tinggi protein. Dengan pemanfaatan bahan lokal yang lebih intensif, para petani dapat meningkatkan penjualan hasil pertanian mereka, serta berkontribusi dalam memperkuat ketahanan pangan

daerah. Selain itu, keterlibatan petani dalam program ini akan mendukung keberlanjutan ekonomi lokal dengan menciptakan ekosistem yang saling mendukung antara petani, produsen, dan konsumen.

Secara keseluruhan, masyarakat sasaran ini memiliki potensi besar untuk diberdayakan melalui peningkatan keterampilan dan pengetahuan mereka dalam pengolahan bahan pangan lokal yang lebih sehat dan bernutrisi tinggi. Dengan adanya pelatihan, dukungan teknis, dan pendampingan, diharapkan mereka mampu meningkatkan kualitas hidup melalui peningkatan gizi dan pendapatan dari usaha kuliner lokal berbasis bahan-bahan yang ada di sekitar mereka..

### **3.2 Tingkat Ketercapaian Sasaran Program (dari sisi pengabdian)**

Kegiatan pengembangan kemojo tinggi protein berbasis bahan lokal di kelurahan melebung untuk meningkatkan nilai gizi kue tradisional di Kelurahan Melebung ini dilaksanakan dengan teknik pengumpulan, dengan nara sumber Arzita Diandra Diva Fadhillah. Pengumpulan dilakukan dalam waktu 1 (satu) hari dari pukul 09.00 – 14.00 WIB. Kegiatan ini dilaksanakan di Lapangan Perpustakaan Kelurahan Melebung. program ini juga diukur dari segi pelestarian budaya kuliner tradisional. Keberhasilan di bidang pengabdian ini dapat dilihat dari kemampuan masyarakat dalam mempertahankan ciri khas kue tradisional kemojo, sambil mengintegrasikan inovasi gizi. Dengan demikian, kue tradisional dapat tetap relevan dan diminati oleh generasi muda, sekaligus memiliki nilai gizi yang lebih baik. Secara keseluruhan, tingkat ketercapaian program ini dari sisi pengabdian dapat diukur dari perubahan positif dalam keterampilan, kesadaran gizi, peningkatan ekonomi lokal, pemanfaatan bahan baku lokal, dan pelestarian budaya kuliner yang berkelanjutan di Kelurahan Melebung.



**Gambar 1** *Kegiatan penyuluhan Kader Cilik Melebung*

#### **4. KESIMPULAN**

Kegiatan "Pengembangan Kemojo Tinggi Protein Berbasis Bahan Lokal di Kelurahan Melebung" berhasil memberikan kontribusi yang signifikan dalam meningkatkan kualitas gizi masyarakat melalui inovasi pangan tradisional. Dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal yang kaya akan protein, seperti kacang-kacangan dan biji-bijian, program ini mampu menghasilkan kue kemojo yang lebih bernutrisi tanpa menghilangkan cita rasa tradisionalnya. Selain itu, kegiatan ini juga memberdayakan ibu rumah tangga dan pelaku UMKM di Kelurahan Melebung dengan memberikan pelatihan keterampilan dalam produksi dan pemasaran kue, sehingga membuka peluang ekonomi baru bagi mereka. Melalui program ini, kesadaran masyarakat tentang pentingnya gizi seimbang meningkat, dan bahan baku lokal semakin dimanfaatkan secara optimal, mendukung ketahanan pangan serta kesejahteraan ekonomi lokal. Dengan pelestarian kuliner tradisional yang diperbarui, program ini tidak hanya berdampak pada aspek gizi, tetapi juga turut melestarikan warisan budaya lokal secara berkelanjutan.

## **PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS**

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah berkontribusi dalam keberhasilan program pengabdian masyarakat ini. Penghargaan khusus kami sampaikan kepada Pemerintah Kelurahan Melebung atas dukungan penuh selama pelaksanaan kegiatan ini, serta kepada ibu rumah tangga dan pelaku UMKM yang telah antusias mengikuti pelatihan dan memberikan masukan berharga untuk pengembangan kue kemojo tinggi protein. Kami juga berterima kasih kepada ahli gizi yang telah membantu dalam merancang resep inovatif yang tetap mempertahankan cita rasa khas kue kemojo, serta kepada tim mahasiswa yang dengan penuh dedikasi turut serta dalam berbagai tahapan kegiatan, mulai dari persiapan hingga evaluasi program.

Tidak lupa, penghargaan kami sampaikan kepada institusi tempat kami bernaung yang telah memberikan dukungan administratif dan fasilitas yang memadai. Semoga program ini dapat memberikan manfaat nyata bagi masyarakat dan menjadi langkah awal dalam upaya pelestarian kuliner tradisional berbasis bahan lokal yang lebih sehat dan bernilai ekonomis.

## **DAFTAR REFERENSI**

- Hakim, R. (2019). Pemanfaatan bahan pangan lokal dalam inovasi produk kuliner tradisional. *Jurnal Inovasi Pangan Daerah*, 12(1), 25-33.
- Nurul, A., & Susanti, I. (2019). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Makanan Tradisional Berprotein Tinggi: Studi Kasus pada Kue Tradisional di Wilayah Perdesaan. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 12(1), 55-62.
- Putra, A. (2019). Pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai sumber protein alternatif. *Jurnal Pangan Nusantara*, 14(2), 59-70. <https://doi.org/10.12345/jpn.v14i2.654>
- Rahman, F. (2018). Peningkatan Gizi Masyarakat Melalui Inovasi Makanan Tradisional yang Lebih Sehat. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(4), 98-104.
- Rahmawati, D. (2020). Peningkatan kandungan protein produk pangan tradisional berbasis tepung kacang-kacangan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 15(1), 88-97. <https://doi.org/10.12345/jtpg.v15i1.456>
- Santoso, B. (2017). Inovasi pangan tradisional untuk peningkatan nilai gizi dan daya saing produk. *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, 8(3), 112-121.
- Setiawan, D., & Anggraeni, L. (2020). Pengembangan Produk Makanan Tradisional Berbasis Bahan Lokal sebagai Upaya Peningkatan Gizi Masyarakat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 45-52.
- Sutrisno, A. (2018). Pengembangan produk pangan lokal untuk meningkatkan ketahanan pangan. *Jurnal Pangan dan Gizi Indonesia*, 10(2), 45-55.
- Widiyanto, H. (2021). Sumber protein alternatif dari bahan pangan lokal untuk inovasi produk kuliner. *Jurnal Inovasi Gizi dan Pangan*, 16(1), 34-45.

Widodo, H. (2021). Pemberdayaan Ekonomi Lokal Melalui Inovasi Pangan Tradisional Berbasis Bahan Lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 18(3), 77-85.