

Transformasi Pangan Lokal Berbasis Beras melalui Inovasi Produk *Rice Crunchy* sebagai Camilan Tradisional Modern

Ismi Soleha Nur Ameliani¹, Rahmi Rismayani Deri², Usi Nurulsita³,
Ikhwan Agil Maulana⁴, Januar Huan Azmi⁵

Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Islam Nusantara, Kota Bandung, Indonesia^{1,2,3,4,5}

*Email Korespodensi: rahmirismayani@uninus.ac.id

Sejarah Artikel:

Diterima 26-01-2026
Disetujui 06-02-2026
Diterbitkan 28-02-2026

ABSTRACT

This study aims to create innovation in local rice-based food products by developing Rice Crunchy as a traditional snack with a modern touch, as well as to evaluate its characteristics and consumer acceptance. The research employed an experimental approach using a simple Research and Development (R&D) method, which included stages of raw material identification, product formulation, production process, and evaluation of product characteristics and consumer acceptance. Product evaluation was conducted through an organoleptic test involving 50 untrained panelists, assessing parameters of color, taste, texture, and overall preference using a 1–5 hedonic scale. The results showed that Rice Crunchy had a crispy texture, a slightly brownish white color, a distinctive rice aroma, and a sweet and savory taste. The organoleptic test results indicated that most panelists gave scores of 4 and 5 for each evaluation parameter, suggesting a high level of consumer acceptance. In addition, the use of plastic pouch packaging was considered effective in maintaining product quality and enhancing visual appeal. Therefore, the Rice Crunchy product innovation has the potential to become an alternative local food-based snack that can increase the added value of rice commodities while supporting food diversification.

Keywords: *Development; Diversification; Production*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan inovasi dalam produk pangan lokal berbasis beras dengan mengembangkan Rice Crunchy sebagai camilan tradisional yang diberi sentuhan modern, serta menilai karakteristik dan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. Penelitian ini menggunakan pendekatan eksperimen dengan metode Research and Development (R&D) sederhana yang meliputi tahap identifikasi bahan baku, formulasi produk, proses produksi, serta evaluasi karakteristik dan penerimaan konsumen. Penilaian produk dilakukan melalui uji organoleptik terhadap 50 panelis tidak terlatih dengan parameter warna, rasa, tekstur, dan tingkat kesukaan menggunakan skala hedonik 1–5. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Rice Crunchy memiliki tekstur yang renyah, warna putih kecoklatan, aroma khas beras, serta rasa manis dan gurih. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa sebagian besar panelis memberikan nilai 4 dan 5 pada setiap parameter penilaian, yang menunjukkan tingkat penerimaan konsumen yang baik. Selain itu, penggunaan kemasan pouch plastik dinilai efektif dalam menjaga kualitas produk serta meningkatkan daya tarik visual. Dengan demikian, inovasi produk Rice Crunchy berpotensi menjadi alternatif camilan berbasis pangan lokal yang dapat meningkatkan nilai tambah komoditas beras sekaligus mendukung diversifikasi pangan.

Katakunci: pengembangan; diversifikasi; produksi

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Nur Ameliani, I. S., Rismayani Deri, R., Nurulsita, U., Maulana, I. A., & Azmi, J. H. (2026). Transformasi Pangan Lokal Berbasis Beras melalui Inovasi Produk Rice Crunchy sebagai Camilan Tradisional Modern. Jejak Digital: Jurnal Ilmiah Multidisiplin, 2(2), 3679-3688. <https://doi.org/10.63822/bj5dr841>

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan sumber daya pangan lokal yang sangat beragam, dan salah satu yang paling menonjol adalah beras, yang berperan sebagai komoditas utama dalam sistem pangan nasional. Selain berfungsi sebagai makanan pokok, beras juga memiliki potensi untuk diolah menjadi berbagai produk pangan bernilai tambah, termasuk makanan ringan. Pengembangan produk berbasis beras menjadi krusial dalam upaya diversifikasi pangan serta meningkatkan nilai ekonomi dari komoditas lokal. Melalui inovasi produk, beras dapat diubah menjadi berbagai jenis olahan yang lebih bervariasi dan menarik bagi konsumen modern, tidak hanya terbatas pada nasi.

Dalam beberapa tahun terakhir, konsumsi makanan ringan telah menunjukkan peningkatan yang signifikan, terutama di kalangan generasi muda. Konsumen masa kini lebih cenderung mencari camilan yang tidak hanya lezat, tetapi juga praktis, menarik, dan memiliki nilai budaya atau keunikan tersendiri. Situasi ini menciptakan peluang untuk mengembangkan camilan berbasis pangan tradisional yang dikemas dengan cara yang lebih modern agar dapat bersaing di pasar yang semakin kompetitif (Putri et al., 2024). Oleh karena itu, inovasi produk melalui transformasi pangan lokal menjadi strategi yang relevan untuk meningkatkan daya saing produk pangan tradisional di pasar modern.

Inovasi produk pangan lokal juga menjadi salah satu strategi penting dalam meningkatkan daya saing usaha kecil dan menengah (UMKM). Melalui inovasi, produk pangan tradisional dapat mengalami peningkatan kualitas, variasi, serta nilai tambah yang mampu menarik minat konsumen yang lebih luas (Kusnadi & Rahmawati, 2022). Selain itu, inovasi tidak hanya terbatas pada formulasi produk, tetapi juga meliputi aspek bentuk, tekstur, rasa, serta proses produksi yang lebih efisien dan menarik.

Salah satu inovasi yang dapat dilakukan adalah mengembangkan produk Rice Crunchy, sebuah camilan yang terbuat dari beras dengan tekstur yang renyah dan rasa yang disukai oleh berbagai kalangan. Produk ini merupakan hasil transformasi dari pangan lokal yang menggabungkan elemen makanan tradisional dengan pendekatan modern dalam pengolahan dan penyajiannya. Pengembangan produk seperti Rice Crunchy memiliki potensi untuk meningkatkan nilai tambah beras serta memperkenalkan camilan alternatif berbahan lokal yang lebih sehat dan bervariasi.

Di samping inovasi produk, kemasan juga berperan signifikan dalam meningkatkan daya tarik dan menjaga kualitas produk pangan ringan. Kemasan yang dirancang dengan baik tidak hanya melindungi kualitas produk, tetapi juga dapat meningkatkan persepsi konsumen terhadap nilai produk tersebut (Rahman et al., 2023). Bahkan, desain kemasan yang menarik dapat mempengaruhi keputusan konsumen dalam membeli produk makanan ringan (Wang et al., 2023). Oleh karena itu, pengembangan produk Rice Crunchy tidak hanya terfokus pada inovasi produk, tetapi juga pada penyajian dan kemasan yang sesuai dengan preferensi konsumen masa kini.

Sejumlah penelitian juga mengindikasikan bahwa pengembangan camilan berbasis beras lokal memiliki potensi besar untuk mendukung diversifikasi pangan serta meningkatkan nilai ekonomi bahan baku lokal (Widodo & Prasetyo, 2025). Dengan menggunakan beras sebagai bahan utama, produk camilan inovatif dapat menjadi salah satu bentuk transformasi pangan lokal yang mampu menghubungkan tradisi dengan modernitas dalam industri pangan.

Berdasarkan uraian di atas, diperlukan langkah-langkah untuk mengubah pangan lokal berbasis beras melalui inovasi produk yang dapat menciptakan camilan tradisional dengan konsep yang lebih modern dan menarik. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk Rice Crunchy sebagai inovasi camilan berbasis beras yang menawarkan nilai tambah, menarik minat pasar, dan berpotensi mendukung pengembangan pangan lokal.

Rumusan Permasalahan

1. Bagaimana transformasi pangan lokal berbasis beras melalui inovasi produk Rice Crunchy sebagai camilan tradisional modern?
2. Bagaimana karakteristik produk Rice Crunchy dalam meningkatkan daya tarik konsumen?
3. Bagaimana peran kemasan dalam menjaga ketahanan mutu produk Rice Crunchy?

Tujuan Penelitian

1. Menganalisis transformasi pangan lokal berbasis beras melalui inovasi produk Rice Crunchy sebagai camilan tradisional modern.
2. Mengkaji karakteristik produk Rice Crunchy sebagai hasil inovasi pangan lokal berbasis beras.
3. Menganalisis peran kemasan dalam meningkatkan daya tarik konsumen serta menjaga ketahanan mutu produk.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini mengadopsi pendekatan eksperimen dan deskriptif kuantitatif untuk mengembangkan produk inovasi pangan berbasis beras serta menilai tingkat penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. Metode penelitian mencakup tahapan formulasi produk, pengujian karakteristik produk, dan uji penerimaan konsumen.

1. Desain Penelitian

Penelitian ini menerapkan metode Research and Development (R&D) sederhana yang meliputi beberapa tahap, yaitu mengidentifikasi potensi bahan baku, merumuskan produk, memproduksi produk, menguji karakteristik produk, dan mengevaluasi penerimaan konsumen. Pendekatan ini sering digunakan dalam penelitian pengembangan produk pangan untuk menciptakan inovasi produk baru yang berbasis bahan pangan lokal (Muhandri et al., 2021).

2. Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam pembuatan Rice Crunchy meliputi nasi putih atau beras sebagai bahan utama, tepung tapioka sebagai bahan pengikat dan pembentuk tekstur, bawang putih dan bawang merah sebagai pemberi aroma dan cita rasa, garam dan penyedap rasa untuk meningkatkan rasa, air secukupnya untuk membantu proses pencampuran adonan, serta minyak goreng yang digunakan pada tahap penggorengan. Peralatan yang digunakan mencakup kompor, penggorengan, blender atau penggiling untuk menghaluskan bahan, cetakan produk, timbangan digital, serta peralatan pendukung lainnya dalam proses pengolahan pangan.

3. Prosedur Pembuatan Produk Rice Crunchy

a. Persiapan Bahan Baku

Komponen utama dalam pembuatan rice crunchy terdiri dari nasi putih yang sudah matang, tepung tapioka, bawang putih, bawang merah, garam, dan penyedap rasa. Selain itu, bumbu tambahan atau sambal juga disiapkan untuk meningkatkan cita rasa produk akhir.

b. Penghalusan Nasi

Nasi putih yang sudah matang dihaluskan sampai teksturnya menjadi lebih lembut, sehingga memudahkan pencampuran dengan bahan lain.

c. Pencampuran Bahan

Nasi yang sudah dihaluskan kemudian dicampur dengan tepung tapioka. Setelah itu, bawang putih, bawang merah, garam, dan penyedap rasa yang telah dihaluskan sebelumnya ditambahkan. Semua bahan diaduk hingga tercampur rata.

d. Pengulenan Adonan

Adonan yang telah tercampur kemudian diuleni hingga mencapai kondisi kalis dan homogen sehingga mudah dibentuk.

e. Pembentukan Produk

Adonan yang telah kalis kemudian dibentuk sesuai dengan bentuk yang diinginkan. Dalam penelitian ini, adonan dibentuk menjadi bulatan-bulatan kecil sebagai bentuk rice crunchy.

f. Proses Pengeringan

Setelah produk dibentuk, produk tersebut dijemur di bawah sinar matahari hingga kadar airnya berkurang dan teksturnya mengeras. Proses penjemuran ini biasanya berlangsung selama 1–3 hari, tergantung pada seberapa kuat sinar matahari.

g. Proses Penggorengan

Rice crunchy yang telah kering kemudian digoreng menggunakan minyak dalam jumlah banyak (deep frying) hingga mengembang dan menghasilkan tekstur yang renyah.

h. Pemberian Bumbu atau Sambal

Setelah digoreng, rice crunchy ditiriskan untuk mengurangi minyak. Kemudian, produk ini diberi bumbu atau sambal sesuai varian rasa yang diinginkan, seperti pedas, balado, atau lainnya, dengan cara mencampurkan bumbu secara merata pada produk tersebut.

i. Produk Akhir

Rice crunchy yang telah dibumbui kemudian didinginkan dan siap untuk dimakan atau dikemas bersama berbagai sambal sebagai produk camilan siap saji.

Pengembangan produk makanan berbasis beras melalui proses pengolahan yang tepat dapat menghasilkan produk dengan tekstur yang renyah dan tingkat penerimaan konsumen yang baik (Mawarno & Putri, 2022).

4. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui beberapa metode, yaitu:

a. Observasi

Pengamatan dilakukan untuk melihat proses pembuatan Rice Crunchy dari tahap persiapan bahan hingga produk dikemas.

b. Uji Organoleptik

Uji organoleptik dilakukan untuk mengukur tingkat kesukaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Aspek yang dinilai meliputi: rasa, tekstur, warna, serta tingkat kesukaan secara keseluruhan. Penilaian ini dilakukan dengan menggunakan skala hedonik 1–5, di mana responden bertindak sebagai panelis yang tidak terlatih. Uji organoleptik adalah metode yang lazim digunakan dalam penelitian pengembangan produk pangan untuk mengevaluasi penerimaan konsumen terhadap produk baru (Stone & Sidel, 2012).

c. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan untuk mencatat seluruh proses penelitian, mulai dari tahap pengolahan bahan hingga hasil akhir produk.

5. Teknik Analisis Data

Data yang diperoleh dari uji organoleptik dianalisis menggunakan metode analisis deskriptif kuantitatif dengan menghitung rata-rata dari setiap parameter yang diuji. Hasil dari analisis ini kemudian disajikan dalam bentuk tabel dan grafik untuk memudahkan interpretasi data. Metode analisis deskriptif ini sering digunakan dalam penelitian pengembangan produk pangan untuk menggambarkan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk tersebut (Budiono et al., 2024).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Pengembangan Produk Rice Crunchy Berbasis Beras

Pengembangan produk Rice Crunchy melibatkan beberapa tahapan penting, yaitu mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan bahan, pencampuran bahan tambahan, pembentukan produk, hingga proses pendinginan dan pengemasan. Beras dipilih sebagai bahan utama karena merupakan komoditas pangan lokal yang memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk olahan. Selain berfungsi sebagai sumber karbohidrat utama, beras juga dapat diolah menjadi produk pangan dengan karakteristik yang beragam melalui proses pengolahan yang tepat. Pengembangan produk berbasis beras adalah salah satu strategi diversifikasi pangan yang dapat meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian dan memperluas variasi produk pangan yang tersedia di masyarakat (Wardhani et al., 2024; Rabani et al., 2025).

Penelitian ini memusatkan perhatian pada teknik pengolahan yang bertujuan untuk menghasilkan tekstur renyah, yang menjadi ciri khas utama dari produk camilan. Tekstur adalah salah satu atribut penting dalam menilai kualitas makanan ringan karena berhubungan langsung dengan persepsi konsumen terhadap produk tersebut. Dengan pemanasan dan pengolahan bahan yang tepat, tekstur yang diinginkan dapat dicapai, sehingga meningkatkan daya tarik produk bagi konsumen. Faktor-faktor seperti karakteristik fisikokimia dan sensori, termasuk tekstur, warna, dan aroma, memainkan peran penting dalam menentukan kualitas dan penerimaan konsumen terhadap produk pangan olahan (Adelina et al., 2024; Ulya et al., 2023).

Hasil dari pengembangan produk menunjukkan bahwa beras dapat diubah menjadi camilan modern dengan karakteristik yang menarik. Ini mengindikasikan bahwa inovasi produk dapat mengubah pangan lokal menjadi lebih bernilai dan membuka peluang untuk mengembangkan produk pangan berbasis bahan lokal. Diversifikasi dalam pengolahan bahan pangan lokal juga memainkan peran penting dalam mendukung ketahanan pangan dan pengembangan industri pangan yang berbasis pada sumber daya lokal (Rabani et al., 2025).

2. Karakteristik Produk Rice Crunchy

Hasil pengamatan selama penelitian menunjukkan bahwa produk Rice Crunchy memiliki beberapa karakteristik utama, seperti tekstur yang renyah, warna putih kecoklatan, aroma beras yang khas, serta rasa asin dan gurih. Tekstur renyah ini menjadi salah satu faktor penting yang menentukan kualitas camilan. Konsumen biasanya menginginkan makanan ringan dengan tekstur renyah karena memberikan pengalaman makan yang lebih menyenangkan. Tekstur tersebut dihasilkan melalui proses pengolahan yang melibatkan pemanasan bahan, yang menyebabkan perubahan struktur pada bahan pangan (Karfinto & Anugrahati, 2022).

Produk yang dihasilkan memiliki warna yang cenderung putih kecoklatan akibat proses pemanasan selama pengolahan bahan. Warna ini memberikan kesan bahwa produk tersebut matang dan menarik secara visual bagi konsumen. Selain itu, aroma khas beras masih dapat tercium pada produk, menunjukkan bahwa bahan baku utama tetap memberikan karakteristik pada produk akhir. Karakteristik sensori seperti warna,

aroma, rasa, dan tekstur adalah faktor penting yang mempengaruhi penerimaan konsumen terhadap suatu produk pangan (Mawarno & Putri, 2022).

Karakteristik dari produk ini menunjukkan bahwa bahan pangan lokal seperti beras dapat diolah menjadi camilan dengan kualitas fisik dan sensoris yang baik jika menggunakan teknik yang tepat. Pengembangan produk yang berbasis bahan pangan lokal juga dapat meningkatkan nilai tambah dari bahan pangan tersebut serta memperkaya variasi produk olahan yang tersedia di pasar (Budiono et al., 2024).

Kemasan Rice Crunchy dirancang dengan menggunakan pouch plastik sebagai wadah utama produk. Pemilihan jenis kemasan ini didasarkan pada pertimbangan fungsionalitas, kepraktisan, serta kemampuannya dalam melindungi produk makanan ringan selama penyimpanan dan distribusi. Pouch plastik sering dipilih untuk produk camilan karena sifatnya yang ringan, fleksibel, dan mudah digunakan oleh konsumen. Selain itu, kemasan ini efektif dalam menjaga kebersihan produk dan meningkatkan efisiensi dalam proses pengemasan.

Kemasan pouch plastik tidak hanya berfungsi sebagai wadah, tetapi juga memainkan peran penting dalam menjaga kualitas Rice Crunchy. Desain kemasan ini bertujuan untuk melindungi produk dari udara, kelembapan, dan kontaminasi lingkungan yang dapat mengurangi kerenyahan dan rasa. Pengemasan yang benar dapat menjaga kualitas produk pangan dan memperpanjang masa simpannya selama proses distribusi dan penyimpanan (Nurfadhilah et al., 2024). Selain itu, kemasan juga berfungsi sebagai pelindung produk dan sebagai media informasi bagi konsumen (Jatmiko et al., 2023)..

Dari segi visual, kemasan Rice Crunchy menampilkan tema kuliner lokal yang dipadukan dengan desain modern pada permukaan kantong plastiknya. Pemilihan warna, tipografi, dan elemen grafis dirancang untuk menarik perhatian konsumen serta memberikan kesan produk yang praktis dan berkualitas. Desain kemasan yang menarik dapat meningkatkan daya tarik produk dan mempengaruhi keputusan pembelian konsumen terhadap makanan ringan (Saffai, 2025).

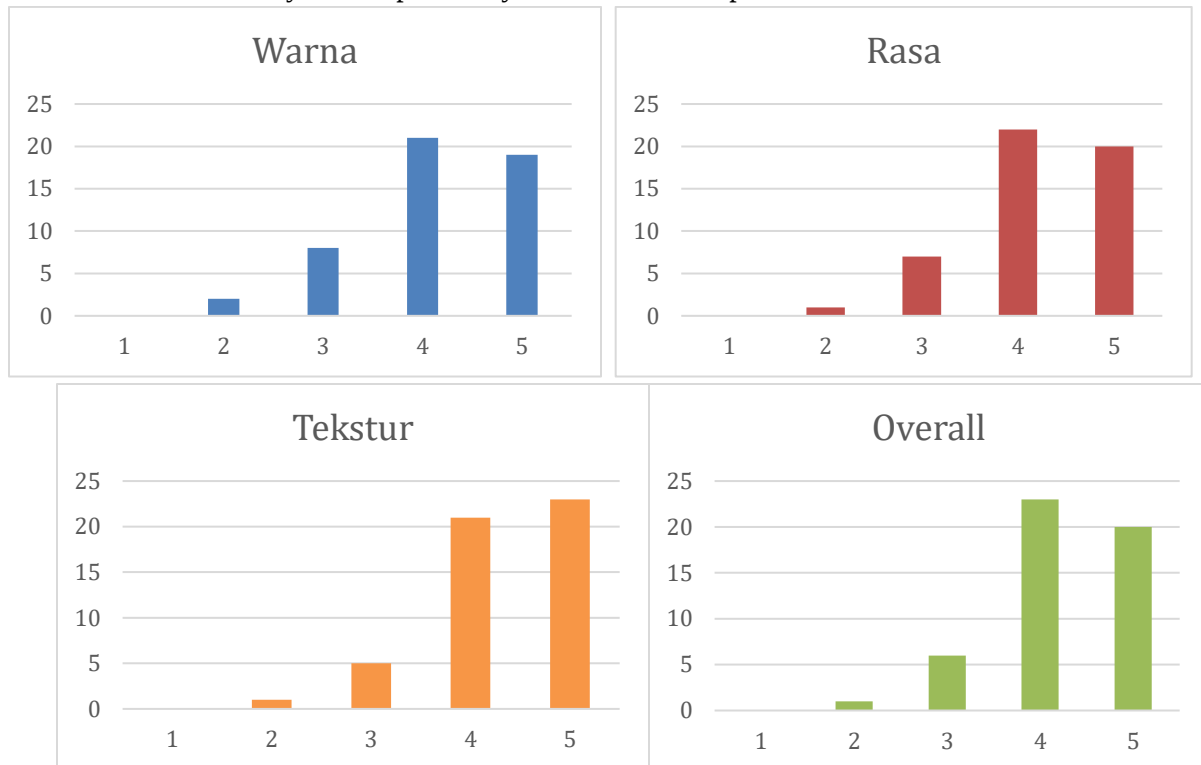
Dengan demikian, kemasan pouch plastik tidak hanya berfungsi sebagai pelindung produk, tetapi juga memainkan peran penting dalam membangun citra dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap Rice Crunchy.



Gambar 1. Perancangan Kemasan Rice crunchy

3. Tingkat Penerimaan Konsumen terhadap Produk Rice Crunchy

Penilaian organoleptik dilakukan terhadap beberapa parameter yaitu rasa, tekstur, warna, dan tingkat kesukaan keseluruhan. Hasil penilaian menunjukkan bahwa sebagian besar responden menyatakan bahwa produk memiliki rasa yang enak serta tekstur yang renyah. Parameter tekstur memperoleh nilai tertinggi karena karakteristik renyah merupakan daya tarik utama dari produk camilan.



Gambar 2. Diagram hasil pengolahan data

Berdasarkan hasil dari diagram uji organoleptik yang melibatkan 50 panelis, produk Rice Crunchy menunjukkan tingkat penerimaan yang sangat baik pada setiap aspek penilaian. Pada parameter warna, sebagian besar panelis memberikan nilai 4 dan 5, yang menunjukkan bahwa warna produk dianggap menarik dan sesuai dengan harapan untuk camilan. Dalam hal rasa, mayoritas panelis memberikan nilai dalam kategori suka hingga sangat suka, menandakan bahwa kombinasi rasa manis dan gurih pada produk diterima dengan baik oleh konsumen. Selanjutnya, untuk parameter tekstur, sebagian besar panelis memberikan nilai tinggi, terutama pada skor 4 dan 5. Ini menunjukkan bahwa tekstur renyah yang dihasilkan dari proses pengolahan produk memberikan sensasi makan yang disukai oleh panelis. Secara keseluruhan, penilaian panelis didominasi oleh skor 4 dan 5, yang menunjukkan bahwa produk Rice Crunchy memiliki tingkat penerimaan yang baik dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai camilan berbasis bahan pangan lokal.

Preferensi konsumen terhadap makanan ringan dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti rasa, tekstur, aroma, dan penampilan produk. Produk yang menawarkan kombinasi rasa yang enak dan tekstur yang sesuai dengan selera konsumen cenderung lebih mudah diterima oleh masyarakat (Muhandri et al., 2021).

Selain itu, inovasi dalam mengembangkan produk pangan tradisional menjadi elemen kunci dalam menarik perhatian konsumen. Produk pangan tradisional yang diolah dengan sentuhan modern memiliki

peluang lebih besar untuk diterima oleh konsumen, terutama generasi muda yang cenderung menyukai produk yang praktis dan inovatif.

4. Transformasi Pangan Lokal Melalui Inovasi Produk

Penelitian ini mengembangkan produk Rice Crunchy sebagai salah satu cara untuk mentransformasi pangan lokal dengan menggabungkan elemen tradisional dan inovasi produk modern. Transformasi ini berperan penting dalam meningkatkan nilai tambah dari bahan pangan lokal dan membuka peluang baru untuk pengembangan produk berbasis komoditas lokal. Strategi pengembangan produk pangan yang menggunakan bahan lokal ini bertujuan untuk memaksimalkan pemanfaatan sumber daya pangan domestik serta mendorong diversifikasi produk pangan di masyarakat (Wardhani et al., 2024).

Penggunaan bahan pangan lokal melalui inovasi produk dapat memberikan dampak positif pada pengembangan ekonomi masyarakat. Inovasi dalam produk pangan juga dapat menjadi peluang bagi pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah untuk menciptakan produk yang memiliki daya saing di pasar (Budiono et al., 2024). Selain itu, mengolah bahan pangan lokal menjadi produk dengan nilai tambah juga dapat meningkatkan potensi ekonomi serta mendorong pengembangan industri pangan skala kecil di tingkat masyarakat (Rabani et al., 2025).

Dengan demikian, pengembangan produk Rice Crunchy tidak hanya menyediakan alternatif camilan baru bagi masyarakat, tetapi juga berkontribusi dalam mendukung diversifikasi pangan dan memaksimalkan penggunaan bahan pangan lokal. Diversifikasi produk pangan yang berbasis komoditas lokal ini juga dapat memperkuat ketahanan pangan dan menambah variasi produk olahan yang tersedia di pasar (Adelina et al., 2024).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, beras sebagai bahan pangan lokal dapat diolah menjadi camilan inovatif bernama Rice Crunchy melalui beberapa tahap, termasuk persiapan bahan, pengolahan, pencampuran bahan tambahan, pembentukan, dan pengemasan. Produk ini memiliki tekstur yang renyah, rasa manis dan gurih, serta aroma khas beras. Uji penerimaan konsumen menunjukkan bahwa Rice Crunchy diterima dengan baik oleh responden, terutama dalam hal rasa dan tekstur. Oleh karena itu, inovasi Rice Crunchy dapat menjadi salah satu cara untuk mentransformasi pangan lokal berbasis beras, meningkatkan nilai tambah komoditas beras, dan menjadi alternatif camilan tradisional yang lebih modern.

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, N. M., Giovani, S., Jameelah, M., Rosianajayanti, R., & Assagaf, S. F. Z. (2024). Karakteristik sensori dan fisikokimia kukis dari campuran tepung mocaf dan tepung kulit buah naga. *Jurnal Mutu Pangan*, 11(2), 96–106.
- Budiono, J. S., et al. (2024). Cerdas gizi: Optimalisasi pemanfaatan pangan lokal dalam pemberian makanan tambahan untuk pencegahan risiko stunting. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 7(2), 262–270.
- Jatmiko, H. A., Rahmadia, S. N., Kurniawan, A., Rofi'i, I., & Reicardi, A. (2023). Perbaikan kemasan kripik kulit singkong pada UMKM 'The Jambal's' dengan menggunakan metode Kansei Engineering dan Quality Function Deployment. *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri*.

- Karfinto, K., & Anugrahati, N. A. (2022). Karakteristik fisik, kimia, dan sensori kue semprong yang disubstitusi dengan tepung beras merah pecah kulit dan sosoh. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1), 34–45.
- Mawarno, B. A. S., & Putri, A. S. (2022). Karakteristik fisikokimia dan sensoris snack bar tinggi protein bebas gluten dengan variasi tepung beras, tepung kedelai dan tepung tempe. *AgriHealth: Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health*, 3(1), 47–54.
- Muhandri, T., Hasanah, U., & Amanah, A. (2021). Perilaku konsumen terhadap jajanan tradisional di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Mutu Pangan*, 8(1), 10–18.
- Nurfadhilah, K., Setiawati, M. A., Prasojo, M. G. F., et al. (2024). Penggunaan kemasan plastik dalam menjaga mutu dan keamanan kue sagon selama penyimpanan. *Karimah Tauhid*.
- Rabani, T. F., Nurlaela, R. S., & Hastuti, A. (2025). Pembuatan beras analog berbasis tepung sukun melalui diversifikasi sumber pangan sebagai solusi ketahanan pangan. *Karimah Tauhid*, 4(6), 3661–3672.
- Saffai, L. D. (2025). Pengaruh label halal, izin P-IRT, dan desain kemasan terhadap keputusan pembelian produk IKM makanan ringan di Kota Pekanbaru. *Islamic Business and Finance*.
- Stone, H., & Sidel, J. (2012). *Sensory Evaluation Practices* (4th ed.). Academic Press.
- Ulya, A. T., Mustofa, A., & Suhartatik, N. (2023). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik flakes tepung komposit dengan penambahan buah naga merah. *JITIPARI: Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan*, 8(1), 1–9.
- Wardhani, A. W. K., Muhandri, T., Faridah, D. N., & Andarwulan, N. (2024). Karakteristik fisik, kimia, fungsional, dan sensori nasi gurih instan dibandingkan dengan nasi putih instan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 35(1), 92–105.