

Business Potency of "Indofishme" as an Alternative to Healthy Instant Noodles Rich in Nutrients

Potensi Usaha "Indofishme" Sebagai Alternatif Mie Instant Sehat Kaya Nutrisi

E Fitriana, Sumartini, KS Harahap*, R Nabila , N Hutapea, MH Nelas, N Saputra
Prodi Pengolahan Hasil Laut, Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai, Kota Dumai,
Provinsi Riau

Abstract. Several previous studies have proven that instant noodle products with various innovations show a fairly good level of panelist acceptance. However, the emergence of additional costs due to fortification of fish and seaweed on Indofishme products which can directly lead to an increase in product prices has not been clearly studied. This study aims to determine the level of business feasibility of instant noodles "Indofishme". The study began with the manufacture of instant noodles (noodles with fortified mackerel fish meal and seaweed). Furthermore, all components of costs related to Indofishme's production operations are recorded as information in analyzing Break-Even Point (BEP) and Benefit per Cost Ratio (B/C ratio). The calculation results show that the BEP cost of the product is 3 packages with a B/C ratio of 1.33. It can be concluded that the "Indofishme" noodle production business is economically feasible to run in terms of BEP and B/C ratio. This study is expected to provide information that "Indofishme" has the potential as a new business in the functional food sector, especially the diversification of processed instant noodle products based on healthy seafood (functional noodles). The business Potential of "Indofishme" as an alternative to healthy instant noodles rich in nutrients

Keywords: Instant noodle, seaweed, BEP, BRC

Abstrak. Beberapa penelitian terdahulu berhasil membuktikan bahwa produk mi instan dengan berbagai inovasi menunjukkan tingkat penerimaan panelis yang cukup baik. Namun demikian, munculnya tambahan biaya akibat fortifikasi ikan dan rumput laut pada produk Indofishme yang secara langsung dapat mengakibatkan peningkatan harga produk, belum dikaji secara jelas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha dari mie instant "Indofishme". Penelitian diawali dengan pembuatan mie instant (mie dengan fortifikasi tepung ikan tenggiri dan rumput laut). Selanjutnya semua komponen biaya terkait operasional produksi Indofishme dicatat sebagai informasi dalam melakukan analisis Break Event Point (BEP) dan Benefit per Cost Ratio (B/C ratio). Hasil perhitungan menunjukkan bahwa harga pokok BEP produk sebesar 3 kemasan dengan rasio B/C sebesar 1,33. Dapat disimpulkan kegiatan usaha produksi mi "Indofishme" layak secara ekonomis untuk dijalankan ditinjau dari BEP dan B/C ratio. Kajian ini diharapkan dapat memberi informasi bahwa "Indofishme" berpotensi sebagai bisnis baru di bidang pangan fungsional khususnya diversifikasi produk olahan mie instan berbasis olahan hasil laut yang menyehatkan (mie fungsional)

Kata kunci: Mie instan, rumput laut, BEP, BRC

1 Pendahuluan

Produk olahan mie merupakan produk yang sangat diminati oleh konsumen, dari semua kalangan (Zhang & Ma, 2016). Telah dilaporkan bahwa pada tahun 2017, penjualan mi instan di Indonesia mencapai 16 miliar bungkus (Agustinus, 2017). Mie instan jadi makanan favorit orang Indonesia. Terbukti, Indonesia menempati urutan kedua daftar negara pengonsumsi mie instant terbanyak di dunia. Data World Instant Noodles Association (WINA) per 11 Mei 2021 menunjukkan Indonesia ada di urutan dua daftar negara pengonsumsi mie instan terbanyak di dunia. Jumlahnya mencapai 12.640 juta porsi pada tahun 2020. Indonesia menempati posisi terbesar kedua di dunia sebagai konsumen mi instan setelah Cina (Rochmi, 2015)(Rahmi, et al., 2020). Namun, dampak yang akan dirasakan jika secara terus menerus mengonsumsi mie instant adalah ketidakseimbangan akan suplai nutrisi pada tubuh terutama pada masa tumbuh kembang, pada akhirnya dapat membawa pada pola makan yang tidak sehat (Sikander *et al.*, 2017). Dengan mempertimbangkan realita tersebut, maka telah muncul banyak inovasi untuk membuat mie instant dengan fortifikasi bahan nabati seperti yang tinggi serat, antioksidan, rendah gluten, tanpa bahan pengawet dan penyedap rasa buatan seperti monosodium glutamat. Beberapa inovasi mie yang telah diteliti adalah mie berbahan dasar tepung buah mangrove (Sumartini & Ratrinia, 2022), mie daun kelor (Rahmi et al., 2019), dan mie ikan gabus (Dayani *et al.*, 2020). Kemunculan berbagai bahan nabati sebagai bahan tambahan pangan untuk inovasi mi sehat karena komposisinya yang kaya nutrisi bermanfaat bagi tubuh seperti protein, lemak, karbohidrat, zat besi, vitamin A, B, dan C (Dalimartha, 2000). Indofishme yang merupakan mie instant berbasis tepung ikan tenggiri dan rumput laut banyak mengandung manfaat kesehatan. Kandungan gizi tepung ikan tenggiri menurut Amirullah, (2008) adalah Protein 84,47%, lemak 3,73%, karbohidrat 1,79%, air 6,69%, dan abu 3,43% sedangkan kandungan rumput laut menurut Anggraini, (2018) adalah pro vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B6, vitamin B12, vitamin C, vitamin D, vitamin E, dan vitamin K, serta kalium, kalsium, fosfor, natrium, zat besi, dan yodium; bahkan beberapa jenis mengandung lebih banyak vitamin dan mineral, seperti kalsium dan zat besi bila dibanding dengan sayur dan buah. Beberapa penelitian terdahulu berhasil membuktikan bahwa produk mi instan dengan berbagai inovasi menunjukkan tingkat penerimaan panelis yang cukup baik. Namun demikian, munculnya tambahan biaya akibat fortifikasi ikan dan rumput laut pada produk Indofishme yang secara langsung dapat mengakibatkan peningkatan harga produk, belum dikaji secara jelas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha dari mie instant “Indofishme”. Penelitian diawali dengan pembuatan mie instant (mie dengan fortifikasi tepung ikan tenggiri dan rumput laut). Selanjutnya semua komponen biaya terkait operasional produksi Indofishme dicatat sebagai informasi dalam melakukan analisis Break Event Point (BEP) dan Benefit per Cost Ratio (B/C ratio). Dengan meningkatnya biaya produksi maka menyebabkan harga akhir produk yang dibebankan pada konsumen juga makin tinggi meskipun penilaian dari sisi value tetap dapat sepadan (Shepherd, 2015). Indofishme mempunyai nilai nutrisi yang lebih baik jika dibandingkan dengan mie instan plain atau mi komersial karena kandungan proteinnya yang lebih tinggi dan karbohidratnya yang lebih rendah (Ramu et al., 2016). Melihat fakta tersebut Indofishme dinilai menjanjikan sebagai produk diet, baik untuk kelompok orang yang ingin mengurangi kelebihan berat badan (over weight) maupun bagi anak-anak sehat dengan gizi seimbang.

Tabel 1. Komposisi gizi rumput laut *Euchemma cottonii*

Kandungan Gizi	Nilai (%)
Kadar protein	3.73±0.29
Kadar lemak	0.33±0.07
Kadar abu	33.90±6.32
Karbohidrat	21.57±1.57
Kadar air	38.00±8.43
Serat	2.48±0.39

Sumber:(Safia et al., 2020)

Komposisi gizi rumput laut dapat disajikan pada Tabel 1. dapat dilihat pada tabel 1 bahwa komponen nutrisi gizi rumput laut *Euchemma cottonii* memiliki potensi karena mengandung jumlah serat, vitamin dan mineral yang cukup tinggi namun rendah karbohidrat. Selain itu rumput laut merupakan hidrokoloid yang berpotensi dapat memperbaiki kualitas tekstur mie karena kemampuan gel strengthnya. Menurut Diharmi, *et al.*, (2011), Kekuatan gel merupakan sifat fisik yang utama, karena kekuatan gel menunjukkan kemampuan karagenan dalam pembentukan gel. Viskositas pada karagenan berpengaruh terhadap pembentukan gel dan titik leleh, viskositas yang tinggi menghasilkan laju pelelehan dan pembentukan gel yang lebih tinggi dibandingkan dengan viskositas rendah.

Tabel 2. Komposisi gizi ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*)

Kandungan Gizi	Nilai (%)
Kadar protein	21,4
Kadar lemak	0,56
Kadar abu	0,93
Karbohidrat	0,61
Kadar air	76,5
Serat	1.45

Sumber: Nugroho *et al.*,(2014)

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa ikan tenggiri memiliki komponen nutrisi penting yang dibutuhkan oleh tubuh. Ikan tenggiri kaya akan protein (asam amino) dan lemak (asam lemak) yang dibutuhkan tubuh. Selain itu rasa dari ikan tenggiri yang lezat dan banyak disukai masyarakat. Tabel 2 menunjukkan nilai protein ikan tenggiri lebih tinggi (21,4%) dibandingkan komponen lainnya. Dimana pada pembuatan Indofishme , ikan tenggiri dijadikan sebagai sumber protein. Menurut Wahyudi & Maharani, (2017), Ikan tenggiri hidup di iklim tropis perairan laut yang dimiliki Indonesia merupakan surga bagi ikan tenggiri. Ikan tenggiri menjadi komoditas perikanan laut yang paling utama karena memiliki nilai komersil yang tinggi dan ikan tenggiri mengandung gizi yang cukup tinggi sehingga kebutuhan protein hewani dapat dipenuhi dengan mengkonsumsi ikan tenggiri.

Tabel 3. Perbandingan IndofishMe dengan Mie Komersial

Kandungan Gizi	Perbandingan	
	IndofishMe	Mie Komersial
Kadar protein	15,14 %	8 %
Kadar lemak	4,19 %	14 %
Kadar abu	5,84 %	3,20%
Karbohidrat	33,95 %	54 %
Serat	13,48 %	2 %
Kalori	208 kalori	380 kalori

Perbandingan hasil produksi mie instant Indofishme dan mie instant komersial tanpa disajikan pada Tabel 3. Berdasarkan Tabel 3 menunjukkan bahwa Mie instant Indofishme lebih baik dalam hal komposisi lemak dan nilai kalori yang lebih rendah. Sedangkan kadar protein, serat, abu dan karbohidrat dengan nilai yang lebih tinggi dibandingkan mie komersial. Hasil pengujian menunjukkan bahwa Indofishme dapat digunakan untuk menu diet pengganti mie instant komersial, dimana kalori Indofishme yang lebih rendah, serta kadar seratnya yang tinggi dapat mencegah obesitas dan melancarkan buang air besar. Kadar serat yang tinggi ini diperoleh dari kandungan rumput laut dan tepung ikan yang terdapat pada Indofishme, dimana Menurut Anggraini, (2018), Kandungan gizi pada rumput laut, yaitu pro vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B6, vitamin B12, vitamin C, vitamin D, vitamin E, dan vitamin K, serta kalium, kalsium, fosfor, natrium, zat besi, dan yodium; bahkan beberapa jenis mengandung lebih banyak vitamin dan mineral, seperti kalsium dan zat besi bila dibanding dengan sayur dan buah. Menurut Ubaedillah, (2008), kandungan serat rumput laut sekitar 9,62% dari 100 gram berat kering.

2 Materi dan Metode

Pembuatan mie instan diawali dengan menimbang bahan-bahan yaitu tepung terigu, rumput laut, ikan tenggiri bubuk, air, garam, dan CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) sesuai kebutuhan dalam formulasi untuk memudahkan penanganan formula. Semua bahan kering dicampur rata dalam wadah. Semua bahan dicampur secara perlahan-lahan dengan tangan atau sendok sampai semua bahan tercampur sempurna dan terbentuk adonan. Adonan “diadoni” atau “diuleni” dengan tangan sampai terbentuk adonan yang kalis/sempurna. Pengadonan dapat dilakukan dengan menekan-nekan adonan di dalam baskom. Kemudian adonan kalis dibulatkan lalu ditutup plastik dan didiamkan 15-30 menit. Proses selanjutnya adalah membentuk adonan menjadi lembaran adonan yang ditipiskan dengan alat pembuat mie dimulai dari ukuran ketebalan terbesar sampai terkecil. Lembaran adonan dipotong dengan alat pencetak mie untuk membentuk untaian mie. Pada akhir proses pembentukan lembaran, lembar adonan yang tipis dipotong memanjang selebar 1- 2 mm dengan *roll* pemotong mie, dan selanjutnya dipotong melintang pada panjang tertentu, sehingga dalam keadaan kering menghasilkan berat standar. Setelah pembentukan mie dilakukan proses pengukusan selama 5 menit dengan suhu 100°C. Mie yang telah dikukus didinginkan sampai suhu ruang kemudian di oven pada suhu 60°C selama 24 jam untuk dikeringkan secara sempurna sehingga menjadikannya produk yang kering dan renyah.

Uji kelayakan usaha Indofishme

Semua komponen biaya yang telah dikeluarkan untuk membuat Indofishme kemudian ditabulasi. Selain itu juga ditetapkan kapasitas produksi, penyusutan alat yang digunakan, dan harga jual mi per pak. Setelah itu dikalkulasi mengenai total biaya produksi, keuntungan, harga pokok produksi (HPP), dan break event point (BEP) sebagaimana telah dilakukan oleh Mardiyanto (2009). Uji kelayakan usaha dilakukan dengan menganalisis finansial *Gross Benefit per Cost Ratio* (Gross B/C), dan usaha dianggap layak jika nilainya dapat lebih dari 1. Formulasi dari Gross B/C adalah sebagaimana di jelaskan oleh (Santoso *et al.*, 2018).

Analisa data

Semua komponen biaya yang dikeluarkan pada proses pembuatan mi bayam ditabulasi lalu dihitung HPP, BEP, Gross B/C nya yang kemudian dianalisis secara deskriptif untuk masing-masing parameter kelayakan usaha tersebut. Data finansial hasil perhitungan ditampilkan sebagai angka dalam satuan rupiah. (Santoso et al., 2018)

3. Hasil dan Pembahasan

Inovasi produk, manfaat nutrisi dan kesehatan, pangan fungsional diperlukan dalam pengembangan usaha, salah satu inovasi yang dilakukan yaitu dengan membuat produk Indofishme. Indofishme menjadi salah satu produk diversifikasi olahan mie instant, tujuannya adalah mampu meningkatkan kualitas pangan, karena adanya penambahan ikan dan rumput laut karena memiliki banyak manfaat dibandingkan mie instant komersial. Potensi usaha Indofishme diantaranya dapat dilihat dari minat dan target pemasaran, kandungan gizi, kualitas produk, rendahnya biaya produksi, serta harga yang bersaing (Jung *et al.*, 2012). Dalam pengkajian Indofishme telah berhasil memproduksi mi basah dengan berat akhir sebesar 1050 g. Dari total berat akhir produk tersebut kemudian dibagi menjadi 6 buah mi bayam yang masing-masing mempunyai berat sebesar 175 g (Tabel 3). Setelah dimasak dengan cara perebusan selama 5 menit pada suhu air mendidih (100°C), dapat menghasilkan hidangan mi (Gambar 1). Sementara itu dari segi rasa Indofishme mempunyai tekstur kenyal sebagaimana mi basah komersial dan rasa yang gurih yang bersumber dari ikan tenggiri dan kaldu udang (data uji organoleptik tidak ditampilkan).

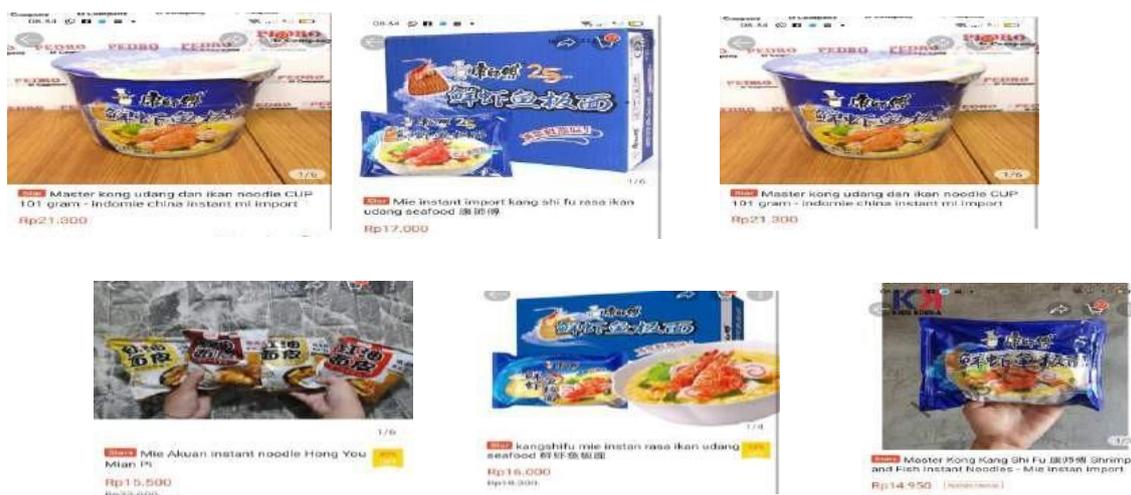
Penelitian potensi usaha Indofishme ini dilakukan pada skala laboratorium/skala kecil dengan bahan baku utama yang telah disajikan pada Tabel 4. Selanjutnya Tabel 3. Perbandingan Indofish Me tersebut akan dijual dengan harga Rp 12.000- per kemasan. Harga Rp 12.000,- ditetapkan berdasarkan pertimbangan *mark-up pricing* dan strategi *penetration pricing*. *Mark-up* adalah selisih harga jual dan biaya yang ingin ditetapkan penjual sebagai keuntungan yang ingin diperoleh. Besarnya nilai *mark-up* ialah murni ketetapan penjual, namun terdapat rata-rata *mark-up* yang biasa digunakan di masing-masing industri. Menurut Toar *et al.*, (2017), ada tiga metode yang dapat menentukan harga jual produk, yakni Metode Penetapan Harga Biaya- Plus (*Cost Plus Pricing Method*), Metode Penetapan Harga *Mark-up* (*Mark-up Pricing Method*) dan Target Pricing), antara pendekatan full costing dan variable costing terdapat perbedaan mengenai konsep langsung dan tidak langsungnya biaya dengan volume. Strategi *penetration pricing* biasanya digunakan untuk memperkenalkan produk baru dengan harga yang lebih rendah dengan harapan mendapatkan volume penjualan yang besar dalam waktu yang relatif singkat. Selain itu, strategi ini juga dapat mengurangi minat dan kemampuan pesaing karena harga yang rendah akan menyebabkan margin yang didapatkan menjadi terbatas. Harga Rp 12.000,- ditetapkan dengan *mark-up* mendekati 100% dan masih dibawah harga pesaing (Gambar 2).

Komponen biaya yang terdapat dalam proses produksi Indofishme terdiri dari biaya bahan baku, bahan bakar, sewa alat, dan penyusutan alat. Total biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi 6 kemasan Indofishme (175 g per kemasan) adalah sebesar Rp 30.790,- sehingga harga pokok produksi (HPP) per kemasan sebesar Rp 5.131,-. Break even point (BEP) digunakan untuk mengetahui jumlah penjualan minimum agar suatu usaha tidak mengalami kerugian atau dengan kata lain BEP adalah titik impas pada suatu usaha agar tidak mengalami keuntungan maupun kerugian (Tri *et al.*, 2016). Berdasarkan hasil perhitungan total biaya

produksi dibagi dengan harga jual produk (Tabel 3), maka didapatkan BEP usaha Indofishme ini sebesar 3 kemasan, Hal ini berarti bahwa jumlah minimal yang harus terjual untuk menutup biaya produksi adalah sebesar 3 kemasan. Keuntungan yang didapatkan dari memproduksi 6 kemasan Indofishme sebesar Rp. 41.210 sementara total biaya produksinya hanya sebesar Rp 26.480,-. Perbandingan antara keuntungan dengan biaya produksi tersebut menghasilkan nilai gross B/C sebesar 1,33 (Tabel 3). B/C merupakan salah satu kriteria investasi, jika nilai B/C lebih besar dari 1 maka suatu usaha dinyatakan layak (Rankin & Mintu-Wimsatt, 2017). B/C sebesar 1,33 interpretasinya adalah setiap 1 rupiah biaya yang dikeluarkan akan menghasilkan keuntungan sebesar 1,33 kali, sehingga Dengan demikian, nilai 1,33 ini menunjukkan bahwa Indofishme secara ekonomis dinyatakan layak untuk diproduksi. Pengkajian perilaku konsumen yang dilakukan melalui pendekatan pada konsep atribut produk dapat menghasilkan informasi mengenai karakteristik kualitas pada produk yang menjadi keinginan konsumen (Kwadzo et al., 2013). Indofishme merupakan makanan yang digemari dengan target pemasaran yang cukup luas karena dapat dikonsumsi oleh semua kalangan usia dari anak-anak hingga dewasa ((Ramu et al., 2016). Kemasan Indofishme yang *eco friendly* serta kandungan gizinya yang lebih baik jika dibandingkan dengan mie instant pada umumnya diharapkan mampu menjadi solusi bagi orang tua yang mempunyai anak dengan tingkat kegemaran makan mie instant yang sangat tinggi namun tidak menyukai ikan, dan mie instant komersial pada umumnya beresiko kesehatan karena mengandung pengawet dan penyedap rasa buatan, selain itu dapat mencemari lingkungan akibat sampah plastik yang dihasilkan. Hal ini menjadi keunggulan yang tidak bisa didapatkan dari mie yang lain yang sudah beredar di pasaran. Terlebih lagi, pada kajian sebelumnya disebutkan bahwa panelis menyukai produk olahan Indofishme karena memiliki tekstur yang lembut, lezat, lebih empuk dan kenyal, aroma tidak menyengat, serta warna juga lebih menarik (Ramu et al., 2016).



Gambar 1. Indofishme



Gambar 2. Survey harga pasar mie sejenis

Tabel 4. Analisis ekonomi produksi Indofishme

Bahan dan alat	Volume	Biaya satuan (IDR)	Biaya total (IDR)
Terigu (kg)	0,5	11.000	5500
Rumput laut (g)	1,25	5000	6250
CMC (g)	0,01	5000	50
Karaginan (g)	0,01	5000	50
Garam (g)	0,01	1000	10
Gas (kg)	0,1	120.000/12	1000
Minyak (L)	0,015	12.000	180
Tepung ikan tenggiri (kg)	1,25	3000	3750
Bumbu(g)	5	10000	2000
Sewa alat			5000
Penyusutan alat	1		7000
Total biaya produksi			30.790
Kapasitas produksi (175 g/kemasan)	6		
Harga jual per pak	6	12.000	72.000
Volume penjualan		12.000/pak	
Keuntungan			41.210
Gross B/C			1,33

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Produksi Indofishme dengan menggunakan formula dalam penelitian ini berhasil dihasilkan mi dengan berat 1050 g yang dapat dibagi menjadi 6 unit produk (yaitu 175 g/kemasan) dengan harga Rp 12.000,- /kemasan dan mampu menghasilkan BEP jauh di bawah kapasitas produksinya dengan rasio gross B/C yang lebih besar dari 1. Dengan demikian, mi bayam ini dapat dinyatakan layak secara ekonomi dan dapat dijadikan sebagai peluang usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustinus, M. (2017). Penjualan mie instan di RI capai 16/@kumparanbisnis/penjualan-mie- instan-di-ri- capai-16-miliar-bungkus-pada-2017. Diakses tanggal 27 Mei 2022, jam 14.00.
- Amirullah, T. C. (2008). Pembuatan bubur bayi dari tepung ikan tenggiri dan tepung ikan swangi (*priacanthus tayenus*) Program studi teknologi hasil perikanan. 1–83.
- Anggraini, P. (2018). Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Menjadi Roti Tinggi Serat dan Yodium. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 3(1), 26–36. <https://doi.org/10.22236/argipa.v3i1.2921>
- Dayani, R., Perikanan, F., Kelautan, D. A. N., & Riau, U. (2020). *Karakteristik Mie Ikan Gabus(Channa striata) dengan penambahan tepung agar-agar*.
- Diharmi, A. (2011). Karakteristik karagenan hasil isolasi eucheuma spinosum (alga merah) dari perairan semenep madura. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 16(1), 117–124. <https://doi.org/10.1201/9781482293579-17>
- Kwadzo, G., Dadzie, F., Osei-Asare, Y., & Kuwornu, J. K. M. (2013). Consumer Preference for Broiler Meat in Ghana: A Conjoint Analysis Approach. *International Journal of Marketing Studies*, 5(2), 66–73. <https://doi.org/10.5539/ijms.v5n2p66>
- Rahmi, F, Sari, NI, Iriani, D. (2020). Pengaruh ekstrak daun kemangi (*Ocimum sanctum*) terhadap mutu ikan nila (*oreochromis niloticus*) segar selama penyimpanan suhu ruang. *Skripsi*, 3(1), 1–8. http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&AuthType=ip,shib&db=bth&AN=92948285&site=eds-live&scope=site%0Ahttp://bimimpactassessment.net/sites/all/themes/bcorp_impact/pdfs/e_m_stakeholder_engagement.pdf%0Ahttps://www.glo-bus.com/help/helpFiles/CDJ-Pa
- Rahmi, Y., Arimba W, Y., Sari Kusuma, T., Cintya Yuliani, S., Rafidah, G., & Aulia Azizah, T. (2019). Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(1), 10–21. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2019.006.01.2>
- Ramu, L., Maloo, S., Jyotikiran, & Ramugolla. (2016). Physical, chemical and sensory properties of sspinach paste fortified instant noodles. (*IJITR*) *International Journal of Innovative Technology and Research*, 4(6), 5318–5322.
- Rankin, R., & Mintu-Wimsatt, A. (2017). Challenges in Introducing New Products: A Case Study on the New Product Development Process. *E-Journal of Business Education and Scholarship of Teaching*, 11(2), 95–101.
- Safia, W., Budiyanti, B., & Musrif, M. (2020). Kandungan nutrisi dan senyawa bioaktif rumput laut (*Eucheuma cottonii*) yang dibudidayakan dengan teknik rakit gantung pada kedalaman berbeda. *Kandungan Nutrisi Dan Senyawa Bioaktif Rumpun Laut*, 23(2), 261–271.
- Santoso, S. I., Susanti, S., Risqiati, H., Setiadi, A., & Nurfadillah, S. (2018). Potensi Usaha Mie Bayam sebagai Diversifikasi Produk Mie Sehat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3), 127–131. <https://doi.org/10.17728/jatp.2690>
- Sikander, M., Malik, A., Khan, M. S. G., Qurratul-ain, & Khan, R. G. (2017). Instant Noodles: Are They Really Good for Health? A Review. *A Review. Electronic J Biol*, 13(3), 222–227. https://www.researchgate.net/profile/Madiha-Sikander/publication/318242712_instant_noodles_Are_they_really_good_for_health_A_review/links/595e8765458515a35781400a/instant-noodles-Are-they-really-good-for-health-A-review.pdf
- Sumartini, & Ratrinia, P. W. (2022). Nutrition of wet noodles with mangrove fruit flour during the shelf life by adding catechins as a source of antioxidants. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 967(1). <https://doi.org/10.1088/1755->

1315/967/1/012015

- Toar, O., Karamoy, H., & Wokas, H. (2017). Analisis Perbandingan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Dan Mark Up Pricing Pada Dolphin Donuts Bakery. *Jurnal EMBA*, 5(2), 2040.
- Tri, H. T., Hoai, V. P., Huu, T. N., & Thu, H. N. T. (2016). Break-Even Analysis in Business for Small and Medium-Sized Enterprises: Study in Gia Lai Province – Vietnam. *The 10th International Days of Statistics and Economics*, September, 1846–1856.
- Ubaedillah. (2008). *Kajian Rumput Laut Euchema cottonii Sebagai Sumber Serat Alternatif Minuman Cendol Instan*.
- Wahyudi, R., & Maharani, E. T. W. (2017). Profil Protein Pada Ikan Tenggiri Lama Penggaraman Dengan Menggunakan Metode Sds-Page. *Seminar Nasional Pendidikan, Sains Dan Teknologi Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Muhammadiyah Semarang*, ISBN : 978, 34–41.
- Zhang, N., & Ma, G. (2016). Noodles, traditionally and today. *Journal of Ethnic Foods*, 3(3), 209–212. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2016.08.003>