

## Table Of Content

<b>Journal Cover</b>	2
<b>Author[s] Statement</b>	3
<b>Editorial Team</b>	4
<b>Article information</b>	5
Check this article update (crossmark)	5
Check this article impact	5
Cite this article	5
<b>Title page</b>	6
Article Title	6
Author information	6
Abstract	6
<b>Article content</b>	7

**Indonesian Journal of Cultural and  
Community Development**

ISSN 2615-6180 (ONLINE)



BROUGHT TO YOU BY

**Universitas Muhammadiyah Sidoarjo**

## Conflict of Interest Statement

The author declare that the research was conducted in the absence of any commercial or financial relationships that could be construed as a potential conflict of interest.

## Copyright Statement

Copyright © Author(s). This article is published under the Creative Commons Attribution (CC BY 4.0) licence. Anyone may reproduce, distribute, translate and create derivative works of this article (for both commercial and non-commercial purposes), subject to full attribution to the original publication and authors. The full terms of this licence may be seen at <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode>

## Editorial Team

### Editor in Chief

[Dr. Totok Wahyu Abadi](#) ([Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia](#)) [[Scopus](#)]

### Managing Editor

[Mochammad Tanzil Multazam](#) ([Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia](#)) [[Scopus](#)]

[Rohman Dijaya](#) ([Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia](#)) [[Scopus](#)]

### Member of Editors

[Mahardhika Darmawan Kusuma Wardana](#) ([Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia](#)) [[Sinta](#)]

[Bobur Sobirov](#) ([Samarkand Institute of Economics and Service, Uzbekistan](#)) [[Google Scholar](#)]

[Farkhod Abdurakhmonov](#) ("[Silk Road](#)" [International University of Tourism, Uzbekistan](#)) [[Google Scholar](#)]

[Dr. Nyong Eka Teguh Iman Santosa](#) ([Universitas Islam Negeri Sunan Ampel SURabaya, Indonesia](#)) [[Scopus](#)]

Complete list of editorial team ([link](#))

Complete list of indexing services for this journal ([link](#))

How to submit to this journal ([link](#))

## Article information

**Check this article update (crossmark)**



**Check this article impact (\*)**



**Save this article to Mendeley**



(\*) Time for indexing process is various, depends on indexing database platform

# Revitalizing Rural Wealth: Uncovering the Potential of Local Resources through Coffee Cake and Jackfruit Cake Innovations for Sustainable Community Development

*Revitalisasi Kekayaan Pedesaan: Mengungkap Potensi Sumber Daya Lokal melalui Inovasi Kue Kopi dan Kue Nangka untuk Pembangunan Masyarakat Berkelanjutan*

**Riza Mafiroh, rizamafiroh@gmail.com, (0)**

*Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia*

**Muhammad Junaedi, muhammadjunaedi1@umsida.ac.id, (1)**

*Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia*

**Silvi Wahyuni, silviwahyuni@gmail.com, (0)**

*Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia*

**Mukhammad Nur Bakhrul Alam, mukhammadnurbakhrul@gmail.com, (0)**

*Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia*

(1) Corresponding author

## Abstract

The aim of this service is to empower local economic members to build a coffee cake and jackfruit cake business that will increase the income of rural residents, supporting sustainable local economic development. The service method used is joint product development to develop new cake variants with sustainable innovation involving culinary experts, local business actors and the local community. The research results obtained from this service increase local income. Adding production and sales of jackfruit cake and coffee increases the income of rural communities. The implication of this service is strengthening local identity, increasing knowledge about the richness of local culture and making tourists interested in local culinary delights. Therefore, through innovation in coffee cake and jackfruit cake, this project is expected to help sustainable development and welfare of rural communities.

## Highlights :

- Joint Collaboration: Involving culinary experts, local businesses, and the community in joint product development fosters collaboration for sustainable innovation.
- Economic Impact: The introduction of coffee cake and jackfruit cake contributes to increased income, supporting local economic development in rural areas.
- Cultural Enrichment: The project enhances local identity, promotes cultural richness, and attracts tourists through the innovation in coffee and jackfruit cakes.

**Keywords :** *Coffee Cake and Jackfruit Cake, Sustainable Community Development, Rural Wealth, Culinary Diversity, Rural Economic Empowerment*

## Pendahuluan

Revitalisasi kekayaan pedesaan merupakan upaya penting dalam mencapai pembangunan masyarakat berkelanjutan [1]. Pengabdian ini bertujuan untuk mengungkap potensi sumber daya lokal yang belum dimanfaatkan melalui pendekatan inovatif dalam pembuatan kue kering berbahan dasar kopi dan nangka. Perpaduan cita rasa tradisional dengan teknik kuliner kontemporer tidak hanya berkontribusi terhadap pelestarian warisan budaya namun juga menjanjikan pemberdayaan ekonomi [2].

Daerah pedesaan yang biasanya memiliki banyak sumber daya unik, merupakan bagian penting dari sistem sosial dan ekonomi bangsa [3]. Namun, mereka sering menghadapi masalah ekonomi, yang memerlukan pendekatan holistik untuk memaksimalkan potensi yang terkandung di dalamnya [4]. Ini adalah pengabdian yang berfokus pada penggabungan sumber daya lokal, terutama kopi dan jambu biji, dalam pembuatan pastry. Dengan melakukan ini, kami bertujuan untuk mendorong pertumbuhan ekonomi, mendorong praktik yang berkelanjutan, dan memperkuat identitas kultural komunitas pertanian [5][6].

Dalam literatur sebelumnya, tidak banyak studi menyeluruh yang melihat bagaimana menggabungkan kopi dan nangka dalam pembuatan kue untuk membantu pembangunan pertanian [7]. Namun, ada beberapa pengabdian yang berfokus pada mainstream produk pertanian dan tidak melakukan analisis menyeluruh dari produk yang relevan secara lokal, seperti sebuah kopi [8].

Kebaruan ilmiah dari artikel ini terletak pada studi perintisnya tentang hubungan yang belum dijelajahi antara kopi dan nangka sebagai komponen penting dalam inovasi kue kering untuk pembangunan pedesaan [9]. Dengan menggabungkan bahan-bahan tradisional dengan pendekatan masakan kontemporer, kami berusaha untuk meningkatkan kesejahteraan keuangan di wilayah pedesaan dan mendorong praktik ramah lingkungan dengan menggunakan bahan-bahan lokal [10].

Selama ini, kebanyakan pengabdian berfokus pada integrasi kopi dan nangka ke dalam produksi kue kering sebagai sarana pembangunan pedesaan, menunjukkan kemungkinan ekonomi dari penggunaan bahan-bahan ini secara individu, tetapi sedikit pengabdian yang mempelajari dampak keseluruhan dari penggunaan kedua bahan-bahan ini [11].

Tujuan utama dari pengabdian ini adalah untuk menganalisis dampak ekonomi, budaya, dan lingkungan dari memasukkan kopi dan nangka ke dalam produksi kue di pedesaan. Kami bermaksud memberikan wawasan yang dapat ditindaklanjuti bagi para pembuat kebijakan, wirausahawan, dan tokoh masyarakat untuk membantu mendorong pembangunan berkelanjutan di kawasan pedesaan melalui analisis empiris dan keterlibatan masyarakat. Dengan melakukan hal ini, kami berharap dapat berkontribusi pada wacana yang sedang berlangsung mengenai pendekatan inovatif dalam mengolah kopi dan nangka menjadi kue.

## Metode

Revitalisasi kekayaan pedesaan dimulai dengan memahami potensi sumber daya lokal [12]. Salah satu langkah dalam upaya pembangunan masyarakat berkelanjutan adalah pengenalan kekayaan pedesaan, seperti kopi dan nangka. Melalui pengabdian dan kolaborasi dengan komunitas lokal, kami bertujuan untuk mengungkapkan potensi dan mengeksplorasi inovasi baru dalam pembuatan kue kopi dan kue nangka sebagai produk lokal yang dapat memberikan nilai tambah bagi masyarakat pedesaan [13].

Dalam langkah kedua, sumber daya lokal utama, nangka dan kopi, dipelajari secara menyeluruh. Untuk memahami dampak revitalisasi yang mungkin terhadap keberlanjutan pedesaan, analisis akan dilakukan dari segi ekonomi, sosial, dan lingkungan [14]. Untuk menjelaskan kekayaan sumber daya dan tantangan yang dihadapi, metode utama untuk melakukannya adalah survei lapangan, wawancara dengan petani, dan penilaian keberlanjutan lingkungan [15].

Tahap ketiga berpusat pada inovasi baru untuk kue kopi dan kue nangka setelah mengidentifikasi potensi. Untuk membuat resep baru yang dapat meningkatkan nilai jual produk lokal, tim peneliti akan bekerja sama dengan petani, ahli kuliner, dan masyarakat setempat. Untuk memastikan bahwa produk berhasil di pasaran, proses pengabdian ini juga melibatkan uji coba rasa, keamanan pangan, dan analisis pasar.

Kegiatan ini melibatkan pelatihan dan pengembangan kompetensi dalam rangka meningkatkan kapasitas masyarakat pedesaan. Petani, pengolah kopi, dan produsen kue lokal akan terlibat dalam workshop dan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan mereka dalam mengelola sumber daya dan menghasilkan produk berkualitas tinggi. Diharapkan pendapatan dan kemandirian ekonomi masyarakat pedesaan akan meningkat sebagai hasilnya.

Setelah pengembangan produk, langkah berikutnya adalah menguji dan memasarkan kue kopi dan kue nangka. Untuk memastikan produk dapat diakses ke pasar yang lebih luas, tim akan bekerja sama dengan vendor lokal dan perusahaan distribusi. Untuk meningkatkan daya saing produk di tingkat lokal maupun regional, strategi

pemasaran berkelanjutan dan penilaian konsumen akan menjadi fokus.

Produksi kue kopi dan kue nangka dalam skala kecil dan menengah akan menjadi bagian dari revitalisasi setelah pengujian pasar [16]. Untuk meningkatkan kapasitas produksi sambil mempertahankan kualitas produk, kolaborasi dengan produsen lokal akan diperluas. Diharapkan metode ini akan meningkatkan ekonomi lokal dan menciptakan lapangan kerja baru di daerah pedesaan .

Revitalisasi tidak berakhir dengan implementasi itu terus mengevaluasi dan meningkatkan pertumbuhan ekonomi pada masyarakat [17]. Perhatian terus-menerus terhadap dampak produk ekonomi, sosial, dan lingkungan terhadap masyarakat akan menjadi fokus utama. Hasil evaluasi ini akan membantu memperbaiki strategi dan memastikan keberlanjutan jangka panjang dari upaya untuk mengembalikan kekayaan pedesaan melalui penciptaan kue kopi dan kue nangka [18].

## Hasil dan Pembahasan

Untuk mencapai pembangunan masyarakat yang berkelanjutan, revitalisasi kekayaan pedesaan sangat penting [19]. Dalam situasi seperti ini, potensi sumber daya lokal sangat penting untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan membuka peluang baru bagi para pelaku ekonomi pedesaan [20]. Salah satu pendekatan yang menarik adalah melakukan inovasi dalam pembuatan kue kopi dan kue nangka [21]. Kedua produk ini menunjukkan kekayaan lokal dan memiliki kemampuan untuk mendorong pertumbuhan ekonomi di daerah pedesaan.

Pertama, kue kopi dan kue nangka dapat menjadi cara kreatif untuk memanfaatkan kekayaan alam yang tersedia di pedesaan [22]. Sebagai bahan utama, kopi dan nangka dapat dibuat secara lokal, mengurangi ketergantungan pada pasokan internasional dan meningkatkan daya saing produk lokal. Selain itu, kue kopi dan nangka dapat memiliki cita rasa yang unik dan memikat, yang meningkatkan daya tarik pasar melalui pengembangan resep dan teknik produksi yang inovatif [23].



**Figure 1.** *Kue Kopi*

Kedua, kegiatan ini mungkin berdampak positif pada pertanian di daerah pedesaan. Dengan meningkatnya permintaan untuk bahan baku kue kopi dan kue nangka, para petani kopi dan nangka dapat merasakan peningkatan dalam penjualan hasil panen mereka. Hal ini dapat mendorong mereka untuk mengembangkan usaha



pertanian mereka, meningkatkan produktivitas mereka, dan menciptakan lingkungan ekonomi yang lebih berkelanjutan.

Selain itu, di pedesaan, inovasi ini dapat menciptakan lapangan kerja baru. Produksi kue kopi dan kue nangka membutuhkan tenaga kerja dari petani, pengolah bahan baku, dan karyawan industri makanan. Akibatnya, peluang pekerjaan dapat membantu mengurangi tingkat pengangguran di daerah pedesaan dan memberikan kontribusi nyata terhadap pembangunan ekonomi masyarakat setempat.

Revitalisasi kekayaan pedesaan melalui penciptaan kue kopi dan kue nangka juga dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya melestarikan warisan lokal selain menghasilkan keuntungan ekonomi [24]. Barang-barang lokal yang memiliki karakteristik tertentu dapat menjadi identitas khusus suatu wilayah, menumbuhkan rasa kebanggaan dan memelihara tradisi [25]. Oleh karena itu, tindakan ini melindungi budaya dan kearifan lokal serta menciptakan peluang bisnis [26].



**Figure 2.** *Kue Nangka*

Menjalankan kegiatan ini masih sulit. Pemerintah, lembaga pengabdian, dan masyarakat harus mendukung pertumbuhan industri kue kopi dan kue nangka. Kesuksesan program revitalisasi kekayaan pedesaan bergantung pada investasi dalam infrastruktur, pelatihan, dan promosi.

Terakhir, upaya harus dilakukan untuk mengembangkan pasar untuk kue kopi dan kue nangka ini. Revitalisasi kekayaan pedesaan tidak hanya menciptakan keberlanjutan ekonomi lokal tetapi juga menjadi model untuk pengembangan produk lokal berbasis inovasi [27]. Produk ini dapat menarik perhatian konsumen melalui pemasaran yang efektif, baik secara lokal maupun global, dan memberikan peluang untuk ekspansi bisnis bagi para pelaku ekonomi pedesaan [28].



**Figure 3.** Inovasi Penjualan Kue Nangka

Untuk menyimpulkan, penemuan baru dalam kue kopi dan kue nangka dapat berperan sebagai faktor utama dalam mengembalikan kekayaan pedesaan[29]. Metode ini memungkinkan masyarakat pedesaan untuk mengoptimalkan sumber daya lokal, meningkatkan kesejahteraan, menciptakan lapangan kerja, dan melestarikan warisan budaya mereka. Keberhasilan dalam membangun masyarakat yang berkelanjutan di pedesaan bergantung pada dukungan penuh dari berbagai pihak, termasuk masyarakat, pemerintah, dan lembaga pengabdian [30] .

## Simpulan

Hasil dari kegiatan "Revitalisasi Kekayaan Pedesaan: Mengungkap Potensi Sumber Daya Lokal melalui Inovasi Kue Kopi dan Kue Nangka untuk Pembangunan Masyarakat Berkelanjutan" adalah bahwa pemanfaatan sumber daya lokal seperti kopi dan nangka dapat menjadi kunci untuk meningkatkan ekonomi pedesaan dan mencapai pembangunan masyarakat yang berkelanjutan. Dengan membuat inovasi dalam pembuatan kue yang terbuat dari kopi dan nangka, potensi nilai tambah dari produk lokal dapat dieksplorasi. Secara keseluruhan, kue yang dibuat dari kopi dan nangka memiliki potensi besar untuk mendorong pertumbuhan ekonomi, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, dan menjaga keberlanjutan sumber daya alam. Dengan cara ini, dapat dibangun fondasi yang kuat untuk mencapai masyarakat pedesaan yang lebih mandiri dan berkelanjutan dalam jangka panjang.

## References

1. C. E. Putri, "Inovasi Pemanfaatan Ruang Terbuka Hijau (Rth) Dalam Perspektif Pembangunan Berkelanjutan(Studi Pada Taman Sekartaji Kota Kediri)." 2018. [Online]. Available: <https://lens.org/021-340-227-910-678>
2. M. Maharani, "Gethuk Roll : Modifikasi Olahan Pangan Tradisional Berbahan Dasar Singkong (Manihot esculenta)." 2019. doi: 10.31227/osf.io/pvyqm.
3. Z. M. Putra, "Kearifan Lokal dan Pelestarian Lingkungan." 2019. doi: 10.31227/osf.io/3n2se.
4. A. R. Kurniawan, "TANTANGAN PENGEMBANGAN PARIWISATA BERBASIS MASYARAKAT PADA ERA DIGITAL DI INDONESIA (STUDI KASUS PENGEMBANGAN PARIWISATA BERBASIS MASYARAKAT DI PANGALENGAN)," *Tornare*, vol. 2, no. 2, 2020, doi: 10.24198/tornare.v2i2.25418.
5. M. Nurif and S. Muhktar, "PEMBANGUNAN EKONOMI BERBASIS AGRIBISNIS SEBAGAI WUJUD DARI PEMBANGUNAN EKONOMI YANG BERKELANJUTAN," *J. Sos. Hum.*, vol. 3, no. 2, pp. 124-138, Nov. 2010, doi: 10.12962/j24433527.v3i2.644.
6. I. F. Meutia, D. Yulianti, P. Tryatmaja, and V. Yusnita, "PERANAN MASYARAKAT LOKAL DALAM MEWUJUDKAN PARIWISATA BERKELANJUTAN DI PROVINSI LAMPUNG." 2019. [Online]. Available: <https://lens.org/103-136-396-628-58X>
7. bhakti adi, ageng rara cindoswari, agus zahron, ahmad faisol, akhmad saebani, and A. Nopiyanti, "Prosiding Pengabdian Masyarakat 'Pembangunan Ekonomi Berkelanjutan Dalam Revolusi Industri 4.0.'" 2019. [Online]. Available: <https://lens.org/153-663-109-765-636>
8. R. C. Sihaloho, "Pemanfaatan Bayam dan Ampas Kopi Arabika Dalam Pembuatan Bolu Kemojo." 2021. [Online]. Available: <https://lens.org/078-702-503-153-188>
9. A. A. Apriyanto and N. S. M. Karyantina, "PEMANFAATAN KOPI BIJI SALAK (Salacca zalacca) DALAM PRODUKSI KUE KUPING GAJAH DENGAN VARIASI PENAMBAHAN EKSTRAK JAHE (Zingiber officinale Rosch) DAN BERAT TEPUNG TERIGU," *J. Teknol. dan Ind. Pangan*, vol. 1, no. 2, 2017, [Online]. Available: <https://lens.org/034-256-829-698-264>

10. R. Furqan, "Eksistensi Kuliner Tradisional Pada Masyarakat Kota Meulaboh." 2020. [Online]. Available: <https://lens.org/031-740-493-171-316>
11. D. Bakce, "Seminar Nasional Pembangunan Pertanian dan Pedesaan 2018," Unri Conf. Ser. Agric. Food Secur., vol. 1, 2019, doi: 10.31258/unricsagr.1p1.
12. W. Utami and M. N. Salim, "Kearifan Lokal Masyarakat Adat dalam Pengelolaan Sumberdaya Alam Berkelanjutan di Maluku." 2019. [Online]. Available: <https://lens.org/092-091-182-100-057>
13. H. R. Adisasmata, "Pembangunan Pedesaan : pendekatan partisipatif tipologi, strategi, konsep desa pusat pertumbuhan." 2013. [Online]. Available: <https://lens.org/014-798-310-618-070>
14. M. Rahmah and M. Zaidun, Mewujudkan Investasi Berwawasan Lingkungan (Eco Investment) Melalui Integrasi dan Harmonisasi Pengaturan ASEAN Corporate Environmental Responsibility untuk Investor Bidang Pertambangan. 2015. [Online]. Available: <https://lens.org/040-392-286-202-077>
15. R. K. D. Susilo, "Sosiologi Lingkungan dan Sumber Daya Alam." 2012. [Online]. Available: <https://lens.org/143-627-280-015-818>
16. S. Mustika, W. Syarif, and W. Indrayeni, "PEMBINAAN MEMBUAT HIASAN KUE BAGI WARGA DI NAGARI SUNGAI KUNYIT, KECAMATAN SANGIR BALAI JANGGO, KABUPATEN SOLOK SELATAN," J. Community Serv., vol. 1, no. 1, pp. 26-32, 2019, doi: 10.56670/jcs.v1i1.4.
17. M. F. S. Ramadlan, "REVITALISASI DIMENSI BUDAYA DALAM PEMBANGUNAN BERKELANJUTAN DI MADURA MELALUI PERAN KIAI DAN PESANTREN." 2013. [Online]. Available: <https://lens.org/078-199-375-682-695>
18. null Nurhayati, "Pemberdayaan ekonomi rumah tangga masyarakat Rumah Tawom, melalui usaha kue kering." 2020. [Online]. Available: <https://lens.org/177-524-104-651-366>
19. K. Hidayati and H. S. D. Nugrahani, "Pengelolaan Desa Wisata Bahari Berkelanjutan dalam Perspektif Ketahanan Nasional." 2021. [Online]. Available: <https://lens.org/105-077-097-950-54X>
20. A. S. W. D. M. Soputan, "KEAMANAN PANGAN DENGAN PENDEKATAN BUDAYA DAN KEARIFAN LOKAL DALAM UPAYA PERLINDUNGAN HUKUM BAGI KONSUMEN DI MINAHASA TENGGARA." Nov. 2016. [Online]. Available: <https://lens.org/141-708-747-816-988>
21. R. Al Maqfirah, F. Hamzah, and A. Wahab, "EVALUASI PERANAN LEMBAGA DISTRIBUSI PANGAN MASYARAKAT TERHADAP NETRALISASI HARGA BERAS." 2019. [Online]. Available: <https://lens.org/058-124-927-584-080>
22. H. Nur'aini, E. Andriani, A. Prasetya, M. Mujiono, and W. Handono, "Teknologi Pengolahan Brownis Kopi 'Gluten Free' Instan Di SMK Dangau Datuk Kota Bengkulu," J. PADAMU NEGERI (Pengabdian pada Masy. Bid. Eksakta), vol. 2, no. 2, pp. 1-9, 2021, doi: 10.37638/padamunegeri.v2i2.370.
23. null Muammar, "PERKEMBANGAN WARUNG KOPI DI KOTA BANDA ACEH (1974-2017)." 2018. [Online]. Available: <https://lens.org/160-486-579-836-506>
24. M. Mustaqim, N. M. Erfiza, and H. P. Widayat, "Pembuatan Kue Bhoi dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Bubuk Kopi (Production of Bhoi with MocafAs A Substituional Material and Ground Coffee As A Flavour Agent)," J. Ilm. Mhs. Pertan., vol. 2, no. 4, pp. 471-477, Nov. 2017, doi: 10.17969/jimfp.v2i4.1328.
25. M. S. Kartika, S. P. N. W. Sukerti, and S. P. N. M. Suriani, "HIDANGAN BALI PADA TRADISI NYAKAN DIWANG DI DESA BANJAR, KECAMATAN BANJAR, KABUPATEN BULELENG." 2015. [Online]. Available: <https://lens.org/066-864-098-075-441>
26. E. Mulyana, "Upaya Pemberdayaan Ekonomi, Sosial dan Budaya pada Masyarakat Melalui Pengembangan Bisnis Ekowisata," Bus. Innov. Entrep. J., vol. 1, no. 1, pp. 38-43, 2019, doi: 10.35899/biej.v1i1.12.
27. A. Pritayanti, H. S. Hidayanti, T. H. Syuhada, and H. Kusumayanti, "INOVASI BROWNIES 'BeeTofu' EMPAT SEHAT LIMA SEMPURNA SEBAGAI CEMILAN YANG RENDAH KALORI BAGI PENDERITA DIABETES MELLITUS." 2013. [Online]. Available: <https://lens.org/074-470-990-960-247>
28. A. L. Hakim, H. Setyoko, M. F. Ali, null Nopi Andayani, and M. Oktaviani, "Analisis Inovasi Program Pemberdayaan Masyarakat di Kabupaten Serang," Sawala J. Adm. Negara, vol. 10, no. 1, pp. 1-27, 2022, doi: 10.30656/sawala.v10i1.4755.
29. E. Prisila, E. Efrina, and null Rihana, "UJI DAYA TERIMA TERHADAP MODIFIKASI KUE SEMPRONG DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK KOPI INSTAN." 2020. [Online]. Available: <https://lens.org/001-514-949-603-671>
30. null Zuraida, "PERKEMBANGAN INDUSTRI KECIL PEMBUATAN KUE ADEE DIRNEKAMATAN MEREUDU KABUPATEN PIDIE JAYA, 1982-2014." 2015. [Online]. Available: <https://lens.org/098-148-913-123-299>