

Hilirisasi Kacang Koro Pedang melalui Pengembangan *Egg Roll* Tempe Koro Pedang di Desa Pulutan, Wonosari, Gunungkidul

Ekawati Purwijantiningasih¹, Benediktus Yudo Leksono², DM. Ratna Tungga Dewa³, Theodorus Aryo Bimo Susanto⁴, Kornelia Arianti⁵,
Andreas Wisnu Trisno Widayat⁵, Maria Magdalena Kurni Widyaningsih⁷
Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Tambak Bayan, Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281¹
Email: ekawati.purwijantiningasih@uajy.ac.id

Received 6 October 2024; Revised 24 October 2024; Accepted for Publication 28 October 2024; Published 30 November 2024

Abstract —Desa Pulutan, located in Wonosari, Gunungkidul, is recognized for its potential as a producer of koro pedang. Currently, the village has processed koro pedang into tempeh and various products, one of which is egg roll. Although the products have been well-processed, the production capacity remains limited. Moreover, the packaging labels are incomplete, and there is still potential for developing other product variants. Therefore, the objective of this community service activity is to enhance the production capacity and product diversity. The application of technology in the production process of tempeh and egg roll is expected to increase the producer's assets. The activities were carried out through three main stages: improving the fermentation process quality of koro pedang tempeh as the raw material for egg roll tempeh koro pedang, diversifying product variants and increasing the industrial capacity and management of koro pedang tempeh egg roll production through the application of technology. The results of the community service activities demonstrated an increase in knowledge following the hygienic food processing training, as well as an increase in product variation for egg rolls. Additionally, there was an increase in production capacity with the application of appropriate technology. From this activity, it can be concluded that the program successfully increased both the production capacity and product diversity of koro pedang tempeh egg roll.

Keywords — egg roll, fermentation, industrial management, jack bean tempeh, pulutan

Abstrak—Desa Pulutan, Kota Wonosari Gunungkidul merupakan kampung dengan potensi penghasil kacang koro pedang. Saat ini, desa tersebut telah mengolah koro pedang menjadi tempe dan berbagai produk turunannya, salah satunya adalah egg roll. Meski sudah diolah dengan baik, namun kapasitas produksi masih terbatas. Selain itu, label kemasan yang dimiliki masih belum lengkap, serta masih dapat dilakukan pengembangan produk varian lain. Maka dari itu, tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan kapasitas produksi dan diversitas produk mitra. Penerapan teknologi tepat guna dalam proses produksi bahan baku dan produk akhir diharapkan mampu meningkatkan jumlah aset mitra. Kegiatan dilakukan melalui tiga tahapan utama yaitu peningkatan kualitas proses fermentasi tempe koro pedang sebagai bahan baku egg roll tempe koro pedang, diversifikasi varian serta peningkatan kapasitas dan manajemen industri dari produksi egg roll tempe koro pedang melalui penerapan teknologi tepat guna. Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan setelah pelatihan pengolahan pangan yang higienis, peningkatan variasi terhadap produk egg roll. Selain itu, terdapat peningkatan kapasitas produksi dengan penerapan teknologi tepat guna. Melalui kegiatan ini, dapat disimpulkan bahwa kegiatan mampu meningkatkan kapasitas produksi dan diversitas produk egg roll tempe koro pedang.

Kata Kunci— egg roll, fermentasi, manajemen industri, pulutan, tempe koro pedang

I. PENDAHULUAN

Kampung Mengger yang terletak di Desa Pulutan, Kota Wonosari Gunung Kidul merupakan salah satu penghasil kacang koro pedang. Desa ini didukung penuh oleh akademisi maupun oleh pemerintah sebagai salah satu desa penghasil pangan lokal [1]. Desa Pulutan memiliki potensi hasil sekitar 3,81 ton per hektar. Koro pedang yang dihasilkan di Kampung Mengger, Desa Pulutan sebesar 90-100 kg/bulan. Warga Desa Pulutan telah mengembangkan produk olahan dari komoditas koro pedang, salah satunya adalah tempe. Kandungan protein tempe koro pedang juga setara dengan kedelai, yaitu sebesar 16,62% [2] sehingga berpotensi sebagai pengganti kedelai. Terlebih lagi, proses fermentasi pada pembuatan tempe menghasilkan bioaktif peptida yang dapat memberikan manfaat kesehatan seperti menurunkan risiko darah tinggi [3] dan juga sebagai antioksidan [4]. Produksi tempe koro pedang yang dilakukan oleh warga Desa Pulutan mencapai 1000 buah/bulan atau setara 140 kg/bulan.

Tempe koro pedang masih dapat diolah menjadi berbagai produk pangan, guna memenuhi kebutuhan pangan di Indonesia. Warga desa Pulutan juga telah mengembangkan olahan tempe berupa keripik tempe. Pemanfaatan produk tempe dalam produk pangan masih dapat dieksplorasi dengan tujuan pemenuhan ketahanan pangan, meningkatkan nilai ekonomi tempe, dan menambah nilai gizi suatu produk melalui penambahan tempe [5]. Tempe sering diinkorporasikan ke dalam produk pangan guna meningkatkan kualitas gizi. Beberapa produk yang telah dikembangkan dengan penambahan tempe antara lain *brownies* [6] dan sereal *flakes* [7]. Salah satu diversifikasi yang telah dilakukan oleh tim pengusul adalah pemanfaatan tempe ke dalam produk *eggroll* [8]. *Egg roll* merupakan makanan ringan berbasis terigu dan telur yang berbentuk gulungan seperti tabung yang banyak digemari oleh masyarakat [9]. Penambahan bahan-bahan pangan lokal seperti tepung tempe dan tepung daun kelor ke dalam produk *egg roll* dengan tujuan meningkatkan nilai gizinya [10].

Tim pengusul telah melakukan pembinaan kepada Teger Food, Industri Rumat Tangga (IRT) di Desa Pulutan untuk mengolah tempe menjadi *egg roll*. Saat ini, Teger Food telah memproduksi *egg roll* tempe koro pedang dan sudah dikomersialisasi. Produksi *egg roll* tempe koro pedang yang diproduksi oleh Teger Food mencapai 270 toples/bulan. Teger Food telah memproduksi 3 varian rasa *egg roll* tempe koro pedang yaitu original, vanilla, dan coklat. Produk *egg roll*

tempe koro pedang yang diproduksi juga telah memperoleh izin PIRT dan sertifikat halal.

Meski sudah berjalan dengan baik, kapasitas produksi yang dimiliki oleh Teger Food masih terbatas. Pada sekitar bulan Agustus, Teger Food tidak mampu memenuhi sebesar 100-150 toples dan pada musim lebaran sekitar 300 toples. Hal ini disebabkan karena proses produksi dari penyiapan bahan baku yaitu tempe dan juga produksi *egg roll* tempe koro pedang masih secara manual. Oleh karena itu, dibutuhkan penerapan IPTEKS yang dimiliki oleh akademisi untuk dapat mengatasi permasalahan tersebut.

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan *eggroll* adalah tempe koro pedang. Proses pembuatan tempe koro pedang dilakukan oleh Teger Food secara manual. Proses pencampuran bahan dan ragi serta proses pengemasan dilakukan secara manual sehingga membutuhkan beban kerja dan waktu yang besar. Keceragaman tempe terutama berat setiap kemasan sulit untuk dikendalikan. Proses fermentasi dilakukan di meja kerja rumah yang peruntukannya tidak dikhususkan untuk proses fermentasi tempe. Hal ini mengakibatkan kapasitas produksi terbatas serta kualitas proses fermentasi yang tidak maksimal.

Pada proses produksi *egg roll* tempe koro pedang, tahapan pemanggangan dan pencetakan *egg roll* dilakukan secara manual menggunakan alat pencetak kue semprong/*eggroll*. Perkerja menggulung *egg roll* secara satu persatu. Proses produksi menjadi lama dan beban kerja berlebih. Produk yang dihasilkan juga sulit untuk dikendalikan keseragamannya. Maka dari itu, permintaan pasar tidak dapat dipenuhi.

Pada tahapan pengemasan, digunakan kemasan tabung plastik. Meskipun tampilan produk sudah baik, namun untuk pengiriman luar kota, produk rawan rusak. Perlu adanya peningkatan pemahaman dan penerapan teknologi pengemasan untuk meningkatkan dan menjaga kualitas produk. Melihat banyaknya peminat produk *egg roll* berbasis tempe koro pedang, hal ini menunjukkan bahwa produk *eggroll* tempe koro pedang masih dapat dikembangkan lebih lanjut. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka tujuan dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah untuk meningkatkan kapasitas produksi dan diversitas produk mitra. Penerapan teknologi tepat guna dalam proses produksi bahan baku dan produk akhir diharapkan mampu meningkatkan jumlah aset mitra. Pada akhirnya, peningkatan pendapatan, pemberdayaan masyarakat, serta pemenuhan kebutuhan pangan dapat dicapai.

II. METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian diikuti oleh anggota Kelompok Industri Rumah Tangga (IRT) "Teger Food" sejumlah 10 orang. Peralatan dan bahan yang diperlukan dalam pengabdian ini adalah laptop, LCD, proyektor, modul pengabdian, kompor, panci, *mixer*, cetakan *eggrol*, tempe koro pedang, tepung terigu, perisa, tepung tapioka, santan, gula, garam, ragi tempe, margarin, gula, telur, SP, *baking powder*, dan susu putih bubuk. Narasumber terdiri dari tim dosen Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknobiologi dan Prodi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, UAJY, 2 staf laboratorium Teknobiologi-Pangan, Fakultas Teknobiologi

UAJY, dan 2 mahasiswa yang terdiri Prodi Biologi dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknobiologi, UAJY. Kegiatan pengabdian terdiri dari 3 tahapan utama yang terdiri dari:

A. Peningkatan Kualitas Proses Fermentasi Tempe Koro Pedang sebagai Bahan Baku Egg Roll Tempe Koro Pedang

Kegiatan pengabdian diawali dengan meningkatkan kualitas proses fermentasi tempe koro pedang sebagai bahan baku *egg roll* melalui Pelatihan Cara Produksi Pangan Fermentasi secara Higienis, Penerapan Teknologi Fasilitas Fermentasi Tempe Koro Pedang, serta Pendampingan dan Evaluasi Produksi Tempe Koro Pedang. Pelatihan dilakukan mengenai proses produksi tempe yang higienis, kemudian dilanjutkan dengan praktik pembuatan tempe koro pedang oleh peserta. Kegiatan didukung dengan pengadaan meja peragian dan rak fermentasi untuk mendukung proses produksi tempe yang higienis.

B. Diversifikasi Varian dan Analisis Kualitas Produk Egg Roll Tempe Koro Pedang

Kegiatan pengabdian dilanjutkan dengan meningkatkan varian produk *egg roll* yang selama ini sudah diproduksi. Peningkatan dilakukan dengan memformulasikan varian rasa serta kemasan yang baru. Kegiatan terdiri dari Evaluasi Awal Proses Produksi *Egg Roll* Tempe Koro Pedang, Penentuan Formulasi Produk *Egg roll* Tempe Koro Pedang Varian Baru, Pembuatan Prototipe, Pelatihan dan Penerapan Teknologi Proses Produksi *Egg roll* Tempe Koro Pedang Varian Baru, serta Pendampingan dan Evaluasi Proses Produksi *Eggroll* Tempe Koro Pedang Varian Baru.

C. Peningkatan Kapasitas dan Manajemen Industri dari Produksi Egg Roll Tempe Koro Pedang melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna

Kegiatan pengabdian diakhiri dengan tahapan terakhir yaitu meningkatkan aspek manajerial dan kapasitas produksi melalui penerapan teknologi tepat guna. Tahapan kegiatan ini terdiri dari Pelatihan dan Penerapan Teknologi Produksi *Eggroll* Tempe Koro Pedang menggunakan Mesin *Egg Roll*, Pelatihan Manajemen Industri: Perhitungan Kapasitas Produksi dan Beban Kerja, serta Pendampingan dan Evaluasi Produksi *Egg Roll* Tempe Koro Pedang menggunakan Mesin *Egg Roll*. Peserta diberi pelatihan untuk menghitung waktu kerja sehingga dapat memperkirakan beban kerja yang dibutuhkan dalam proses produksi *egg roll* tempe koro pedang. Selain itu, pada tahapan ini dilakukan pelatihan pembuatan *egg roll* tempe koro pedang dengan menggunakan mesin *egg roll*. Penggunaan teknologi mesin *egg roll* dilakukan untuk meningkatkan kapasitas produksi.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Seluruh rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat, telah dilaksanakan. Kegiatan sosialisasi dan evaluasi dilaksanakan di rumah kediaman Bapak Kusno selaku ketua Teger Food. Sementara itu, seluruh kegiatan persiapan, penentuan formula *egg roll*, dan pembuatan prototipe dilakukan di Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta dan proses pembuatan alat teknologi tepat guna untuk pembuatan tempe dan *egg roll* dilakukan oleh UD Rekayasa Wangdi W.

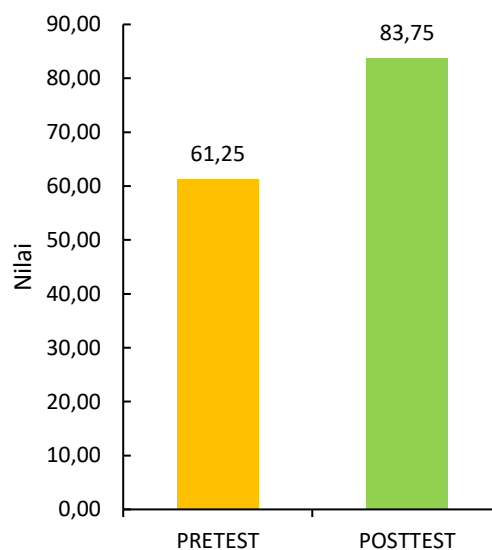
A. Peningkatan Kualitas Proses Fermentasi Tempe Koro Pedang sebagai Bahan Baku Egg Roll Tempe Koro Pedang

Tahap pertama dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan peserta tentang proses pengolahan tempe secara higienis atau aseptis. Hal ini dilakukan agar peserta dapat mengolah tempe dengan lebih baik dan tempe yang dihasilkan tidak terdapat kontaminan serta memiliki kualitas yang baik. Pelatihan dilaksanakan pada hari Sabtu, 20 Juli 2024. Pelatihan diawali dengan *pre-test* untuk mengetahui pengetahuan awal yang dimiliki oleh peserta.

Kegiatan dilanjutkan dengan sosialisasi mengenai pengolahan tempe koro pedang secara higienis. Peserta kemudian melakukan praktik pembuatan tempe berdasarkan materi yang telah diberikan (Gambar 1). Kegiatan diakhiri dengan pelaksanaan *post-test* untuk mengukur pemahaman yang diterima oleh peserta serta memastikan adanya peningkatan pengetahuan setelah dilakukan pelatihan. Hasil *pre-test* dan *post-test* pelatihan pengolahan tempe koro pedang secara higienis dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 1. Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan Tempe Koro Pedang secara Higienis



Gambar 2. Hasil *Pre-test* dan *Post-test* Pelatihan Pengolahan Tempe Koro Pedang secara Higienis

Hasil *pre-test* menunjukkan rata-rata nilai dari peserta adalah 61,25 dengan rata-rata jumlah jawaban benar adalah 4,9 dari 8 soal. Setelah mengikuti sosialisasi dan praktik, nilai *post-test* mengalami peningkatan menjadi 83,75 dengan rata-rata jumlah jawaban benar adalah 6,7 dari 8 soal. Hal ini menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan antara sebelum dan sesudah menerima pelatihan. Hasil praktik juga menunjukkan tempe yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik yang ditunjukkan dengan tidak adanya cemaran mikrobiologi melalui pengamatan secara visual.

B. Diversifikasi Varian dan Analisis Kualitas Produk Eggroll Tempe Koro Pedang

Setelah peserta memiliki kemampuan untuk menghasilkan tempe koro pedang yang berkualitas, pendampingan selanjutnya dilakukan untuk meningkatkan varian produk *egg roll* yang saat ini sudah diproduksi. *Egg roll* yang kini sudah diproduksi terdiri dari varian rasa original, vanilla, dan coklat. Meski demikian, produk masih memiliki potensi untuk dilakukan diversifikasi melalui pengembangan varian rasa lain dan juga kemasan.

Pengembangan varian rasa *egg roll* diawali dengan penentuan formula *egg roll* tempe koro pedang yang baru. Produk *egg roll* yang kini sudah dikomersialkan cenderung memiliki rasa manis. Maka dari itu, dilakukan pengembangan varian untuk rasa yang cenderung asin atau gurih. Berdasarkan hasil orientasi, dipilihlah varian rasa keju dan sapi panggang.

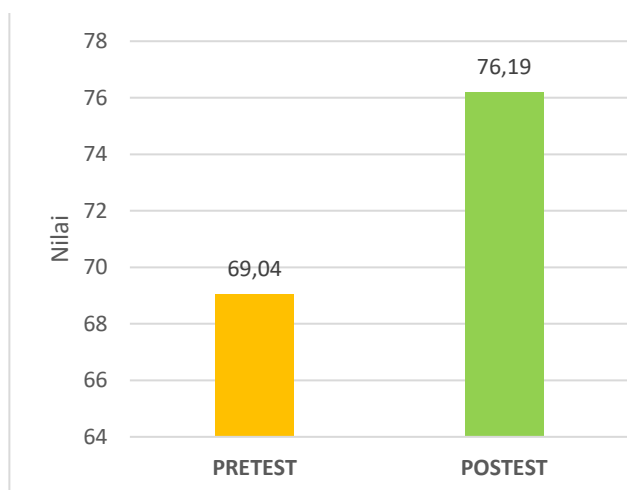
Sosialisasi dan pelatihan Proses Produksi *Egg roll* Tempe Koro Pedang Varian Baru selanjutnya dilakukan untuk membekali peserta dalam mengembangkan produk *egg roll*. Sosialisasi terdiri dari dua bagian, yaitu sosialisasi pengembangan produk *egg roll* dengan varian rasa baru dan sosialisasi tentang kemasan makanan/minuman produk industri rumah tangga. Setelah mendapatkan sosialisasi, peserta kemudian mempraktikkan proses pembuatan *egg roll* varian rasa keju dan sapi panggang (Gambar 3).



Gambar 3. Pelatihan Proses Produksi Egg Roll Tempe Koro Pedang Varian Baru

C. Peningkatan Kapasitas dan Manajemen Industri dari Produksi Egg Roll Tempe Koro Pedang melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna

Pada tahap ketiga, peserta diberikan pendampingan mengenai manajemen industri serta pelatihan pemanfaatan teknologi tepat guna untuk meningkatkan kapasitas produksi *egg roll* tempe koro pedang. Kegiatan diawali dengan sosialisasi berjudul studi waktu. Pelatihan ini membekali peserta terkait perhitungan waktu kerja yang nantinya dapat digunakan untuk memperkirakan beban kerja selama proses produksi *egg roll* tempe koro pedang. Hasil *pre-test* menunjukkan rata-rata nilai dari peserta adalah 69,04 dengan rata-rata jumlah jawaban benar adalah 4,8 dari 7 soal. Setelah mengikuti sosialisasi dan praktik, nilai *post-test* mengalami peningkatan menjadi 76,19 dengan rata-rata jumlah jawaban benar adalah 5,3 dari 7 soal. Gambar 4 menunjukkan hasil *pre-test* dan *post-test* pelatihan studi waktu.



Gambar 4. Hasil *Pre-test* dan *Post-test* Pelatihan Studi Waktu

Selain sosialisasi, peserta juga diberikan pelatihan produksi *egg roll* tempe koro pedang dengan memanfaatkan mesin *egg roll*. Penggunaan teknologi tepat guna dilakukan agar kapasitas produksi dapat ditingkatkan sehingga mampu memenuhi permintaan pasar. Teknologi yang digunakan meliputi meja peragian dan rak fermentasi untuk proses pembuatan tempe koro pedang serta mesin pencetak dan penggulung *egg roll* tempe koro pedang. Berdasarkan

perhitungan kapasitas, diketahui penggunaan teknologi ini mampu meningkatkan kapasitas produksi *eggroll* tempe koro pedang.

Selain sosialisasi mengenai studi waktu, dilakukan pula perhitungan kapasitas produksi tempe koro pedang serta waktu produksi untuk *egg roll* tempe koro pedang. Hasil perhitungan digunakan untuk menghitung kapasitas produksi *egg roll* tempe koro pedang. Adapun kapasitas produksi tempe koro pedang dan *egg roll* tempe koro pedang dapat dilihat pada Tabel 1 dan 2.

Tabel 1. Kapasitas Produksi Tempe Sebelum dan Sesudah Menggunakan Rak Fermentasi

Keterangan	Kondisi Sebelum	Kondisi Sesudah
Ukuran Tempe (cm)	15 x 9	15 x 9
Ukuran Tempat Fermentasi (cm)	160 x 100	120 x 60 (x 4 rak)
Jumlah Tempe (buah/batch)	100	160
Jumlah Tempe (buah/bulan)	1000	1600

Tabel 2. Kapasitas Produksi Egg Roll Sebelum dan Sesudah Menggunakan Mesin

Tahapan	Kondisi Sebelum	Kondisi Sesudah
Waktu Penyiapan Adonan (s)	867	867
Waktu Penuangan Adonan (s)	310	5
Waktu Pemanggangan (s)	1054	496
Waktu Penggulangan (s)	496	96
Waktu Total 1 batch (s)	2727	1464
Jumlah Egg roll (buah/batch)	62	62
Jam Kerja (jam)	8	8
Jumlah Hari Kerja (hari/bulan)	10	10
Kapasitas Produksi (buah/bulan)	6600	12295
Jumlah Egg Roll (buah/toples)	25	25
Kapasitas Produksi (toples/bulan)	264	492

Hasil menunjukkan bahwa penerapan teknologi tepat guna berupa meja peragian dan rak fermentasi mampu meningkatkan kapasitas produksi tempe koro pedang. Selain itu, penggunaan mesin *egg roll* juga mampu meningkatkan produksi *egg roll* hingga mencapai 492 toples/bulan.

IV. KESIMPULAN

Melalui kegiatan pengabdian pada masyarakat di Desa Pulutan, Wonosari, Gunungkidul dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan dapat meningkatkan kapasitas produksi dan diversitas produk *egg roll* tempe koro pedang melalui penerapan teknologi tepat guna dalam proses produksi bahan baku dan produk akhir. Kegiatan pengabdian juga meningkatkan pengetahuan peserta mengenai manajemen

industri terutama perhitungan waktu dan beban kerja. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan terjadinya peningkatan pendapatan, pemberdayaan masyarakat, serta pemenuhan kebutuhan pangan di Desa Pulutan, Wonosari, Gunungkidul. Kegiatan pendampingan dan evaluasi secara berkala perlu dilakukan untuk memastikan produksi *egg roll* tempe koro pedang berjalan dengan baik serta dilakukan tindak lanjut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi selaku pemberi dana melalui Program Pendanaan Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Tahun Anggaran 2024 skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat ruang lingkup Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat dan juga Teger Food selaku mitra kerjasama.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Supianto, "Kementan Bangkitkan Pengembangan Budidaya Koro Pedang," KT Nasional, 2022. [Online]. Available: <https://ktnasional.com/mengenal-koro-pedang-bahan-untuk-produk-pangan>. [Accessed 8 August 2024].
- [2] N. Diniyah, W. Windrati, M. Maryanto, B. Purnomo and W. Wardani, "Karakterisasi Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* (L)) yang Dibuat dengan Variasi Persentasi Ragi dan Jenis Pengemas," Indonesian Journal of Industrial Research, vol. 31, no. 1, pp. 1-10, 2014.
- [3] E. Daliri, D. Oh and B. Lee, "Bioactive peptides," Foods, vol. 6, no. 5, p. 32, 2017.
- [4] A. Sitanggang, M. Lesmana and S. Budijanto, "Membrane-based preparative methods and bioactivities mapping of tempe-based peptides," Food Chemistry, vol. 1, no. 329, p. 127193, 2020.
- [5] N. R. Faisol, "Pemberdayaan Ketahanan Pangan: Pengolahan Tempe Sebagai Makanan Alternatif Di Masa Pandemi Covid 19 Di Pondok Pesantren Nurul Chotib Wringinagung Kecamatan Jombang Kabupaten Jember," Al-Ijtima: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, vol. 1, no. 2, pp. 94-115, 2021.
- [6] N. Gavi and E. Martati, "Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis* L.) dan Minyak Jagung terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Brownies Kukus," Jurnal Pangan dan Agroindustri, vol. 6, no. 2, 2018.
- [7] I. Suwita, "Formulasi Tepung Bekatul dan Tepung Tempe terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi, dan Mutu Organoleptik Sereal Flakes untuk Obesitas pada Anak," Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia (JIKI), vol. 27, no. 4, pp. 128-135, 2018.
- [8] B. Paramita, F. Pranata, L. Purwijantiningsih, Y. Swasti and L. Pangestika, "Penyuluhan dan Pelatihan Pemanfaatan Tempe Koro Pedang dalam Produk Egg Roll di Pulutan Wonosari, Gunungkidul," SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat), vol. 12, no. 1, pp. 59-65, 2023.
- [9] A. Dewi, B. Santoso and F. Kambu, "Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Egg Roll Berbasis Pati Sagu," Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, vol. 18, no. 8, 2019.
- [10] M. Zardhari and A. Bahar, "Tingkat Kesukaan dan Nilai Gizi Egg Roll dengan Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Daun Kelor," GIZI UNESA, vol. 1, no. 1, pp. 65-71, 2021.

PENULIS

Ekawati Purwijantiningsih, prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Benediktus Yudo Leksono, prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



DM. Ratna Tungga Dewa, prodi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Theodorus Aryo Bimo Susanto, prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Kornelia Arianti, prodi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Andreas Wisnu Trisno Widayat, prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.





**Maria Magdalena Kurni
Widyaningsih**, prodi Teknologi Pangan,
Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma
Jaya Yogyakarta.