

Daya Terima Rempeyek Genjer (*Limnocharis flava*) sebagai Inovasi Pangan Lokal Bernutrisi pada Masyarakat Sukodono, Bondowoso

Dziyaau Qoulin Nuzil, Esti Novi Andyarini, Sarita Oktorina
Fakultas Psikologi dan Kesehatan, UIN Sunan Ampel Surabaya
Jl. Dr. Ir. Soekarno No. 682 Gunung Anyar, Surabaya 60294
E-mail: goulin13@gmail.com

Abstrak

Genjer (*Limnocharis flava*) merupakan tanaman air yang melimpah di pedesaan, namun pemanfaatannya sebagai pangan masih terbatas. Padahal, genjer memiliki kandungan protein, vitamin, mineral, dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan. Inovasi pengolahan genjer dalam bentuk rempeyek diharapkan dapat meningkatkan daya terima masyarakat sekaligus mendukung diversifikasi pangan lokal. Penelitian ini bertujuan untuk menilai daya terima rempeyek genjer pada masyarakat Sukodono, Bondowoso. Penelitian menggunakan desain eksperimen semu dengan pendekatan uji organoleptik. Subjek penelitian adalah 26 orang masyarakat Sukodono, Bondowoso, yang dipilih secara purposive sampling dengan kriteria tidak memiliki alergi makanan, dan bersedia menjadi panelis. Penelitian ini menunjukkan bahwa rempeyek dengan penambahan genjer (*Limnocharis flava*) dapat diterima dengan baik oleh masyarakat Sukodono, Bondowoso. Hasil penelitian uji organoleptik menunjukkan bahwa sampel Rempeyek Genjer memperoleh tingkat kesukaan cukup tinggi pada seluruh parameter. Pada parameter penampilan, sebanyak 9 orang menyatakan suka, sangat suka 12 orang, dan 5 orang menyatakan sangat tidak suka. Pada parameter warna, sebanyak 26 responden menyatakan suka 9 orang, sangat suka 14 orang, dan 3 orang menyatakan sangat tidak suka. Pada parameter aroma, sebanyak 16 responden menyatakan suka 10 orang, sangat suka 10 orang, dan 6 orang menyatakan sangat tidak suka. Pada parameter rasa, sebanyak 26 responden menyatakan suka 9 orang, sangat suka 11 orang, dan 6 orang menyatakan sangat tidak suka. Pada parameter tekstur, sebanyak 26 responden menyatakan suka 11 orang, sangat suka 10 orang, dan 5 orang menyatakan sangat tidak suka. Penelitian ini menunjukkan bahwa rempeyek dengan penambahan genjer (*Limnocharis flava*) dapat diterima dengan baik oleh masyarakat Sukodono, Bondowoso.

Kata Kunci: Tanaman Genjer (*Limnocharis flava*); Inovasi Pangan Lokal; Rempeyek

PENDAHULUAN

Tanaman genjer merupakan tanaman asli wilayah tropis dan subtropis Amerika. Genjer (*Limnocharis flava*) merupakan salah satu tumbuhan liar air yang telah lama dimanfaatkan sebagai bahan pangan tradisional masyarakat pedesaan di Indonesia. Tanaman ini dikenal memiliki kandungan gizi yang baik, meliputi protein nabati, serat pangan, vitamin, mineral (termasuk kalium), serta senyawa bioaktif dengan aktivitas antioksidan yang berpotensi menunjang kesehatan (Rahmawati & Sa'diyah, 2020). Dalam 100 gram tanaman genjer terdapat kandungan gizi, yaitu protein sekitar 1,7 gr, karbohidrat 7,7 gr, 2,5 gr serat. Selain itu, tanaman genjer kaya akan mineral penting seperti kalsium 62 mg, fosfor 33 mg, dan zat besi 2,1 mg. Selain itu, tanaman genjer merupakan sumber vitamin C yang cukup tinggi sekitar 55 mg, serta beta karoten sebesar 3.800 mikrogram (Alodokter, 2024). Namun, pemanfaatannya masih terbatas umumnya hanya diolah menjadi sayur tumis atau urap, sehingga inovasi produk berbasis genjer masih jarang dikembangkan.

Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pangan fungsional dan ketahanan pangan lokal, pengembangan produk olahan inovatif berbasis bahan lokal menjadi penting. Penelitian yang dilakukan oleh (Sihite & Hutasoit, 2023) bahwa berbagai pangan lokal di Indonesia di antaranya daun kelor, ubi ungu, tempe, hingga daun genjer memiliki kandungan senyawa yang berpotensi sebagai pangan fungsional. Salah satu bentuk inovasi adalah pengolahan genjer menjadi rempeyek, camilan tradisional yang digemari berbagai kalangan. Inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan daya terima masyarakat terhadap genjer, yang selama ini dianggap sebagai “sayuran kelas bawah” dan kurang populer dibandingkan sayuran budidaya (Rahayu dkk., 2024). Kajian etnobotani menunjukkan bahwa tumbuhan pangan liar seperti genjer memiliki peran penting dalam diversifikasi pangan dan pemenuhan gizi masyarakat pedesaan. Selain itu, integrasi tanaman lokal ke dalam makanan populer dapat memperkuat ketahanan pangan berbasis kearifan lokal (Alfinandah dkk., 2025).

Di wilayah Sukodono, Bondowoso genjer tumbuh melimpah di area persawahan dan perairan dangkal, namun pemanfaatannya masih terbatas (Assauwab & Akram, 2024). Padahal, dengan karakteristik masyarakat yang masih menjaga tradisi kuliner lokal, inovasi rempeyek genjer berpeluang besar diterima. Uji daya terima penting dilakukan untuk menilai kesesuaian produk ini terhadap aspek rasa, tekstur, aroma, dan penampilan sehingga dapat dikembangkan menjadi camilan sehat berbasis potensi lokal. Hal tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan (Lestari dkk., 2024) terhadap snack bar berbahan tepung kacang hijau dan kacang merah yang melakukan uji organoleptik dan analisis tingkat penerimaan konsumen.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini berfokus pada pengembangan rempeyek genjer (*Limnocharis flava*) sebagai inovasi pangan lokal bernutrisi yang memanfaatkan potensi sumber daya alam Desa Sukodono, Bondowoso. Penelitian ini tidak hanya menilai daya terima konsumen terhadap rempeyek genjer melalui uji organoleptik, tetapi juga diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam peningkatan konsumsi pangan bergizi dan pelestarian bahan pangan lokal di masyarakat.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian dengan desain eksperimen semu menggunakan pendekatan uji organoleptik. Subjek penelitian melibatkan 26 orang masyarakat Desa Sukodono, Kabupaten Bondowoso yang dipilih secara purposive sampling dengan kriteria inklusi, yaitu masyarakat Desa Sukodono, Kabupaten Bondowoso yang berdomisili minimal 2 tahun, kelompok masyarakat yang aktif berpartisipasi dalam kegiatan sosial, seperti Ibu PKK Desa Sukodo Kabupaten Bondowoso, dan pelaku UMKM pangan rumah tangga.

Bahan utama yang digunakan adalah daun genjer segar (*Limnocharis flava*) yang dicuci bersih, dicincang halus, kemudian dicampur ke dalam adonan rempeyek. Bahan tambahan lain meliputi tepung beras, tepung tapioka, bawang merah, bawang putih, cabai besar, kunyit bubuk, kemiri, telur ayam, ketumbar. Dengan alat bantu berupa wajan, kompor, alu, timbangan, cobek, dan kuesioner uji organoleptik. Proses pembuatan rempeyek genjer meliputi, persiapan bahan, pencampuran bahan, hingga penggorengan rempeyek hingga kering.

Uji daya terima dilakukan dengan meminta panelis menilai empat parameter organoleptik, meliputi penampilan, warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penilaian dilakukan

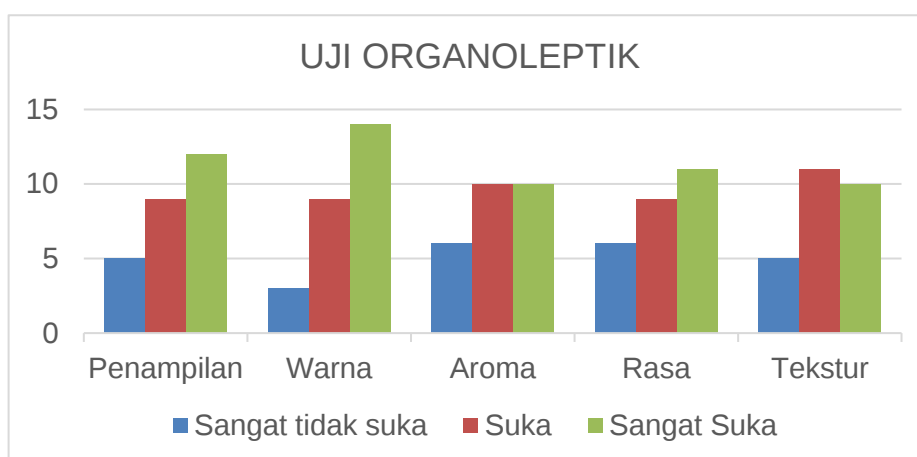
menggunakan skala hedonik 1–3, dengan kategori 1 = sangat tidak suka, 2 = suka, dan 3 = sangat suka.

HASIL PENELITIAN

Uji Organoleptik

Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk rempeyek genjer. Berdasarkan parameter penilaian, yaitu penampilan, warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil pengujian ini diperoleh dari penilaian langsung oleh panelis menggunakan skala hedonik dengan kategori sangat tidak suka, suka, dan sangat suka. Hasil penilaian organoleptik tersebut dapat dilihat pada gambar 1.

Gambar 1. Uji Organoleptik



Sumber: Data Primer Turun Lapangan

Pada gambar 1 uji organoleptik dilakukan untuk menilai preferensi responden terhadap produk berdasarkan lima parameter sensorik, yaitu penampilan, warna, aroma, rasa, dan tekstur. Data menunjukkan bahwa mayoritas responden memberikan respons positif, terlihat dari jumlah responden yang menyatakan suka dan sangat suka yang lebih banyak dibandingkan sangat tidak suka.

Standar Resep

Dalam proses pembuatan rempeyek genjer sebagai salah satu bentuk inovasi pangan lokal, diperlukan formulasi bahan yang terukur dan konsisten agar menghasilkan produk dengan kualitas yang baik. Standar resep ini disusun sebagai pedoman dalam proses pembuatan produk pada tahap uji coba dan uji daya terima. Bahan-bahan yang digunakan dapat dilihat pada tabel 1.

Table 1. Standar Resep

No	Nama Bahan	Spesifikasi	Jumlah
1	Tepung Beras	Rose brand	500 gr
2	Tepung Tapioka	Rose brand	250 gr
3	Air mineral	Aquviva	100 ml
4	Bawang Merah	Bawang merah utuh	5 gr
5	Bawang Putih	Bawang putih utuh	21 gr

6	Cabai Besar	Cabai besar segar	20 gr
7	Kunyit Bubuk	Desaku	3 gr
8	Kemiri	Kemiri segar	50 gr
9	Telur ayam	Telur ayam segar	60 gr
10	Kaldu Jamur	Totole	2,5 gr
11	Garam	Cap kapal	2 gr
12	Minyak Goreng	Minyak kita	1 lt
13	Baking powder	R&W	3 gr
14	Daun Genjer	Daun genjer segar	750 gr
15	Ketumbar	Ketumbar segar	2 gr

Sumber: Dapur Umami

Dalam pembuatan rempeyek genjer (*Limnocharis flava*) sebagai salah satu bentuk inovasi pangan lokal, diperlukan formulasi bahan yang terukur dan konsisten agar menghasilkan produk dengan kualitas yang baik. Standar resep ini disusun sebagai pedoman dalam proses pembuatan produk pada tahap uji coba dan uji daya terima. Bahan-bahan yang digunakan beserta spesifikasinya dapat dilihat pada Tabel 1.

Uji Kandungan Gizi berdasarkan DKBM

Berdasarkan perhitungan dari Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) untuk mengetahui estimasi nilai energi dan zat gizi makro maupun mikro dari bahan-bahan yang digunakan pada formulasi rempeyek genjer (*Limnocharis flava*). Perhitungan ini meliputi kandungan energi (E), protein (P), lemak (L), karbohidrat (Kh), vitamin C, kalsium (Ca), dan zat besi (Fe) pada setiap bahan penyusun produk. Kandungan gizi masing-masing bahan dapat dilihat pada Tabel 2.

Table 2. Uji Kandungan Gizi berdasarkan DKBM

Nama Bahan	Jumlah	Kandungan Gizi							
		E(kkal)	P (g)	L (g)	Kh (g)	Vit. (mg)	C	Kalsium (mg)	Fe (mg)
Tepung Beras	500 gr	1804,5	33,5	3	397,5	0		40	3
Tepung Tapioka	250 gr	952,4	0,8	0,3	228,3	0		5	1,3
Air mineral	100 ml	0	0	0	0	0		5	0
Bawang Merah	5 gr	2,2	0,1	0	0,5	0,3		1,1	0
Bawang Putih	21 gr	18,5	0,6	0,1	4,3	2,1		9,2	0,1
Cabai Besar	20 gr	5,4	0,2	0,1	1,2	29,2		1,8	0,1
Kunyit Bubuk	3 gr	8,1	0,3	0,3	1,5	0,3		11,9	0,7
Kemiri	50 gr	138	11,2	2,2	25,9	61		734	49
Telur ayam	60 gr	93,1	7,6	6,4	0,7	0		30	0,7
Garam	2 gr	0	0	0	0	0		0,9	0
Minyak Goreng	1 lt	8620,9	0	1000	0	0		0	0
Baking powder	3 gr	4,7	0	0	1,1	1,5		33,9	0
Daun Genjer	750 gr	157,7	9	5,3	37,5				

						52,5	150	5,3
Ketumbar	2 gr	6,5	0,3	0,3	1,2	0,2	9,6	0,6
		E	P	L	Kh	Vit. C	Kalsium	Iron
Total 1 Resep Rempeyek		(kkal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
Genjer		11810	63,5	1018	699,5	145,5	1032,5	60,7

Sumber: nutrisurvey

Berdasarkan tabel 2 uji kandungan gizi rempeyek genjer dalam 1 resep mendapatkan 1.1810 kilo kalori (kkal) dengan kandungan zat gizi makro, protein sebesar 63,5 gr, lemak sebesar 1018 gr, dan 699,5 gr karbohidrat. Sementara kandungan zat gizi mikro, seperti vitamin c (145,5 mg), kalsium (1032,5 mg), dan iron (60,7 mg).

PEMBAHASAN

Berdasarkan gambar 1 menunjukkan bahwa inovasi rempeyek dengan penambahan genjer (*Limnocharis flava*) mendapatkan tingkat penerimaan yang baik dari masyarakat Sukodono, Bondowoso. Sebagian besar panelis memberikan penilaian “suka” hingga “sangat suka” pada aspek penampilan, warna, rasa, aroma, dan tekstur. Temuan ini membuktikan bahwa penambahan genjer tidak mengurangi karakteristik khas rempeyek, tetapi justru memperkaya nilai estetika dan gizi produk. Persepsi positif terutama pada aspek warna dapat dikaitkan dengan anggapan bahwa warna hijau alami merupakan indikator kesegaran dan kesehatan pangan (Rosleine, 2025).

Dari segi penampilan sebagian sebagian besar panelis menilai rempeyek genjer tampak menarik dan menggugah selera. Penambahan irisan daun genjer memberikan tampilan visual yang unik dengan kombinasi warna hijau alami pada permukaan rempeyek yang menciptakan kesan segar dan berbeda dari rempeyek pada umumnya. Pada parameter penampilan, sebanyak 26 responden menyatakan suka 9 orang, sangat suka 12 orang, dan 5 orang menyatakan sangat tidak suka. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi visual dapat menjadi daya tarik sendiri bagi konsumen tanpa mengubah bentuk tradisional rempeyek. Secara tidak langsung penampilan yang menarik meningkatkan persepsi positif terhadap cita rasa dan kualitas produk. Dari penelitian yang dilakukan (Ningrum dkk., 2024) terdapat dua varian produk rempeyek ikan gabus berhasil memperoleh skor kesukaan panelis pada semua aspek organoleptik, termasuk warna/penampilan, dengan persentase lebih dari 60 % sehingga dapat disimpulkan produk tersebut diterima masyarakat. Pada aspek warna, persepsi positif panelis dapat dikaitkan dengan anggapan bahwa warna hijau alami merupakan indikator kesegaran dan kesehatan pangan. Warna hijau dari daun genjer memberi kontras menarik dengan warna kecoklatan dari adonan rempeyek, menghasilkan tampilan harmonis dan alami. Pada parameter warna, sebanyak 26 responden menyatakan suka 9 orang, sangat suka 14 orang, dan 3 orang menyatakan sangat tidak suka. Hal ini menandakan bahwa warna hijau alami pada daun genjer dianggap menarik dan memberikan kesan alami yang identik dengan bahan pangan segar dan sehat. Hasil ini sejalan dengan penelitian (Tran dkk., 2024) yang menyatakan bahwa warna hijau mampu memunculkan kesan positif terhadap suatu produk pangan dan meningkatkan minat konsumen.

Dari aspek aroma, rempeyek dengan penambahan genjer memperoleh skor relatif stabil dan masih diterima baik oleh panelis. Aroma khas genjer yang cenderung netral tidak menimbulkan bau langu atau aroma menyengat yang dapat menurunkan selera makan. Kombinasi antara aroma khas genjer dan rempah-rempah Nusantara dalam adonan menghasilkan keseimbangan aroma yang khas dan menarik. Pada parameter aroma, sebanyak 26 responden menyatakan suka 10 orang, sangat suka 10 orang, dan 6 orang menyatakan sangat tidak suka. Hal ini sejalan dengan temuan (Åhlberg, 2025) yang

menyatakan bahwa tanaman pangan liar, termasuk tanaman air, memiliki potensi tinggi untuk diintegrasikan dalam kuliner tradisional karena aroma alaminya yang lembut dan tidak dominan, sehingga mudah berpadu dengan bahan dan bumbu lokal. Dari segi rasa dan tekstur, proporsi genjer yang tepat mampu meningkatkan penerimaan tanpa mengurangi kerenyahan khas rempeyek. Pada parameter rasa, sebanyak 26 responden menyatakan suka 9 orang, sangat suka 11 orang, dan 6 orang menyatakan sangat tidak suka. Temuan ini sejalan dengan penelitian (Agnes Boenardy & Handayani, 2025) yang menemukan bahwa produk pangan berbasis genjer, seperti snack bar, dapat diterima baik oleh panelis berkat kandungan serat dan senyawa bioaktifnya yang tidak merusak karakteristik sensori utama. Meski beberapa panelis menilai adanya rasa sedikit pahit, hal tersebut masih dapat ditoleransi karena rempah-rempah nusantara dalam adonan mampu menyeimbangkan cita rasa keseluruhan.

Tekstur renyah khas rempeyek tetap bertahan meski terdapat penambahan genjer, bahkan mayoritas panelis memberikan penilaian “sangat suka” pada aspek ini. Hanya sebagian kecil panelis yang menilai kurang suka, kemungkinan besar akibat variasi ketebalan adonan saat proses penggorengan. Secara keseluruhan, tekstur produk masih sesuai dengan ekspektasi konsumen. Sementara itu, pada aspek tekstur, mayoritas panelis menilai suka, dengan sebagian besar lainnya menyatakan sangat suka. Tekstur renyah khas rempeyek masih dapat dipertahankan meskipun terdapat penambahan genjer. Hanya sedikit panelis yang menilai sangat tidak suka, kemungkinan karena perbedaan ketebalan atau kepadatan adonan saat digoreng. Pada parameter tekstur, sebanyak 26 responden menyatakan suka 11 orang, sangat suka 10 orang, dan 5 orang menyatakan sangat tidak suka. Temuan ini sejalan dengan penelitian (Djafar dkk., 2021) yang menunjukkan bahwa nilai rata-rata tekstur rempeyek berada pada skala penilaian “agak suka” hingga “sangat suka”. Hasil tersebut memperkuat bahwa variasi substitusi bahan pada pembuatan rempeyek tidak mengubah karakteristik kerenyahan khas produk, sehingga tekstur tetap dapat diterima dengan baik oleh panelis. Hal ini menjadi dasar penting dalam penyusunan formulasi dan standar resep rempeyek genjer (*Limnocharis flava*) sebagai inovasi pangan lokal bernutrisi.

Berdasarkan tabel 1 bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan rempeyek genjer (*Limnocharis flava*) memiliki fungsi dan peran masing-masing dalam membentuk karakteristik produk. Tepung beras berfungsi sebagai bahan utama pembentuk tekstur renyah pada rempeyek, sedangkan tepung tapioka berperan dalam meningkatkan kekenyalan dan kerenyahan hasil akhir. Telur ayam digunakan sebagai pengikat adonan agar tidak mudah hancur saat proses penggorengan berlangsung. Daun genjer menjadi bahan utama inovatif dalam produk ini, berfungsi sebagai sumber serat, vitamin, dan mineral, sekaligus memberikan cita rasa khas sayuran lokal yang membedakannya dari rempeyek pada umumnya. Baking powder ditambahkan dalam jumlah kecil untuk membantu proses pengembangan adonan sehingga menghasilkan tekstur yang lebih ringan dan renyah. Bumbu seperti bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit bubuk, cabai besar, ketumbar, dan garam berfungsi untuk memperkaya cita rasa dan aroma khas rempeyek. Kaldu jamur digunakan sebagai penguat rasa alami tanpa tambahan MSG, mendukung konsep pangan sehat yang berbasis bahan alami. Air mineral berfungsi untuk melarutkan bahan kering hingga mencapai kekentalan adonan yang sesuai, sedangkan minyak goreng digunakan dalam proses penggorengan hingga menghasilkan rempeyek berwarna kuning keemasan dengan tekstur yang renyah. Selain itu, penggunaan daun genjer sebagai bahan utama inovatif tidak hanya memberikan tampilan dan cita rasa unik, tetapi juga menambah kandungan gizi seperti serat, zat besi, dan vitamin. Oleh karena itu, dilakukan analisis kandungan gizi pada produk rempeyek genjer (*Limnocharis flava*) untuk mengetahui nilai nutrisi yang dihasilkan dan memastikan potensi produk ini sebagai pangan lokal bernutrisi, sebagaimana ditunjukkan pada tabel 2.

Berdasarkan hasil analisis kandungan gizi pada Tabel 2 menampilkan estimasi kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat, vitamin C, kalsium, dan zat besi dari masing-masing bahan yang digunakan. Tepung beras dan tepung tapioka sebagai bahan utama memberikan kontribusi terbesar terhadap energi serta karbohidrat, dengan total energi mencapai 1804,5 kkal dari tepung beras dan 952,4 kkal dari tepung tapioka. Kandungan protein tepung beras jauh lebih tinggi dibandingkan tepung tapioka, yaitu 33,5 gram versus 0,8 gram, sedangkan kandungan lemak pada kedua tepung relatif rendah. Air mineral tidak memiliki kontribusi nilai gizi makro maupun mikro. Bahan tambahan seperti bawang merah, bawang putih, cabai besar, dan kunyit bubuk memberikan kontribusi kecil terhadap energi, serta lebih menonjol untuk mikronutrien seperti vitamin C (terbesar dari cabai besar) dan kalsium (paling tinggi pada tepung beras dan bawang putih). Zat besi sebagian besar berasal dari tepung beras, cabai, dan kunyit bubuk, meski kadarnya masih tergolong rendah. Komposisi ini menggambarkan bahwa bahan pokok lebih dominan menyumbang energi dan makronutrien, sedangkan bahan tambahan terutama berperan sebagai sumber rasa dan mikronutrien spesifik. Total energi yang dihasilkan dari satu resep rempeyek genjer mencapai 11.810 kkal dengan kandungan protein sebesar 63,5 gram, lemak 1018 gram, dan karbohidrat 699,5 gram. Nilai energi yang cukup tinggi ini menunjukkan bahwa rempeyek genjer dapat berfungsi sebagai sumber energi tambahan bagi tubuh, terutama karena kandungan minyak goreng dan tepung yang menjadi komponen utama.

KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa rempeyek dengan penambahan genjer (*Limnocharis flava*) dapat diterima dengan baik oleh masyarakat Sukodono, Bondowoso. Uji organoleptik pada 26 panelis memperlihatkan bahwa aspek penampilan, warna, rasa, aroma, dan tekstur berada pada kategori “suka” hingga “sangat suka”. Hasil ini menegaskan bahwa genjer, yang selama ini hanya dimanfaatkan secara terbatas sebagai sayuran, berpotensi diolah menjadi produk pangan inovatif yang lebih bernilai dan disukai masyarakat.

Untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan analisis lebih mendalam mengenai kandungan fitokimia dan aktivitas antioksidan pada *rempeyek* genjer untuk mengetahui potensi fungsionalnya bagi kesehatan, serta disarankan agar uji organoleptik tidak hanya dilakukan pada masyarakat Desa Sukodono Bondowoso, tetapi juga diperluas ke masyarakat di luar wilayah tersebut. Hal ini penting untuk mengetahui persepsi dan penerimaan konsumen yang lebih beragam, sehingga hasil penelitian dapat mencerminkan potensi penerimaan produk secara lebih luas dan representatif di masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Sarita Oktorina, M.Kes. dan Esti Novi Andyarini, M.Kes., selaku dosen pengampu mata kuliah Publikasi Ilmiah atas bimbingan, arahan, serta masukan yang sangat berharga selama proses penulisan artikel ini.

KEPUSTAKAAN

- Agnes Boenardy, & Handayani, S. (2025). Potassium Levels, Antioxidant Activity, and Acceptability of Yellow Velvetleaf (*Limnocharis flava* (L.) Buchenau.) Snack Bar. *Media Gizi Indonesia*, 20(1), 44–52. <https://doi.org/10.20473/mgi.v20i1.44-52>
- Åhlberg, M. K. (2025). Wild Edible Plants: Ensuring Sustainable Food Security in an Era of Climate Change. *Foods*, 14(9), 1611. <https://doi.org/10.3390/foods14091611>
- Alfinandah, A., Irawan, B., & Iskandar, J. (2025). Ethnobotany of wild edible plants by the community of Cijambu Village, Sumedang District, West Java, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 26(5). <https://doi.org/10.13057/biodiv/d260521>
- Assauwab, M. H., & Akram, M. (t.t.). OPTIMASI PRODUKSI DAUN DAN BUNGA GENJER MELALUI PENGATURAN DOSIS DAN INTERVAL PEMUPUKAN. 2.
- Djafar, C. F. M., Naiu, A. S., & Mile, L. (2021). Tingkat Kesukaan dan Karakteristik Mutu Produk Rempeyek Berbahan Dasar Ikan Teri Jengki Kering. 10(1).
- Alodokter. (2024, Desember 9). Genjer, Tumbuhan Liar dengan Berbagai Manfaat untuk Kesehatan. Alodokter. <https://www.alodokter.com/genjer-tumbuhan-liar-dengan-berbagai-manfaat-untuk-kesehatan>
- Lestari, S., Yuliantini, E., & Suryani, D. (2024). Proximate Analysis and Organoleptic Acceptance of Snack Bar Based on Green Pea Flour (*Vigna Radita*) and Red Pea Flour (*Phaseolus Vulgaris* L). *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 6(3), 519–531. <https://doi.org/10.36590/jika.v6i3.727>
- Ningrum, M. P., Fitria, R. W., & Pujirahayu, S. (2024). Tingkat Penerimaan Konsumen dan Karakteristik Mutu Produk Inovasi Rempeyek Ikan. *APMa Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 101–111. <https://doi.org/10.47575/apma.v4i2.582>
- Rahayu, Y. Y. S., Dwiartama, A., Sujarwo, W., Rosleine, D., & Irsyam, A. S. D. (2024). Exploring wild edible plants in West Java, Indonesia: Ethnobotanical assessment, use trends, and potential for improved nutrition. In Review. <https://doi.org/10.21203/rs.3.rs-4327834/v1>
- Rahmawati, P. Z., & Sa'diyah, D. C. (2020). PENETAPAN KADAR VITAMIN B1 PADA GENJER (*LIMNOCHARIS FLAVA*) DENGAN PENGUKUSAN MENGGUNAKAN SPEKTROFOTOMETER UV-VIS. *THE JOURNAL OF MUHAMMADIYAH MEDICAL LABORATORY TECHNOLOGIST*, 3(2), 1. <https://doi.org/10.30651/jmlt.v3i2.4782>
- Rosleine. (t.t.). Wetland Plants: A Source of Nutrition and Ethno-medicines | Request PDF. Diambil 30 September 2025, dari https://www.researchgate.net/publication/350085540_Wetland_Plants_A_Source_of_Nutrition_and_Ethno-medicines
- Sihite, N. W., & Hutasoit, M. S. (2023). Potensi Bahan Pangan Lokal Indonesia Sebagai Pangan Fungsional Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan :Review. *JURNAL RISET GIZI*, 11(2), 133–138. <https://doi.org/10.31983/jrg.v11i2.9488>
- Tran, X., Antille, N., Devezeaux De Lavergne, M., Moccand, C., & Labbe, D. (2024). Impact

of Visual Cues on Consumers' Freshness Perception of Prepared Vegetables.
Foods, 13(20), 3342. <https://doi.org/10.3390/foods13203342>