



## **Analisis Kelayakan Usaha *Brownies* Edamame Sebagai Sumber Makanan Fungsional Dan Pusat Oleh - Oleh Khas Jember**

**Edinda Reni Yanti<sup>1\*</sup>, Fatimatus Zahro<sup>2</sup>, Irfan Dwiyo<sup>3</sup>, Nona Sevanya<sup>4</sup>, Priscelia Bella Oktaliana<sup>5</sup>, Raihani Rusdiyanti<sup>6</sup>**

<sup>1,2,3,4,5,6</sup> Akuntansi Sektor Publik, Politeknik Negeri Jember

<sup>1</sup>edindareni07@gmail.com, <sup>2</sup>ftmatus06@gmail.com, <sup>3</sup>dwiirfan07@gmail.com, <sup>4</sup>nonasevanya@gmail.com, <sup>5</sup>prischokt@gmail.com, <sup>6</sup>raihanirusdiyanti89@gmail.com

### **Article History:**

Received Jun 06<sup>th</sup>, 2023

Revised Jun 25<sup>th</sup>, 2023

Accepted Jul 27<sup>th</sup>, 2023

### **Abstrak**

Brownies Edamame merupakan makanan yang memiliki potensi untuk dijadikan sebagai oleh-oleh khas dari kota Jember dengan keunikannya yang berbahan dasar edamame. Brownies Edamame ini dikemas menggunakan kertas Ivory dengan bentuk persegi panjang yang dirancang dengan menggunakan warna hijau untuk menonjolkan citra berbahan dasar 100% edamame. Untuk memberikan positioning tersebut, maka dirancang kemasan sebagai oleh-oleh dengan bentuk yang mudah dibawa dan dengan tampilan visual yang mencitrakan karakteristik kota Jember. Proses pemasaran yang kami lakukan adalah melakukan penjualan secara online dan offline. Analisis kelayakan usaha untuk usaha ini yaitu dengan menggunakan Harga Pokok Produksi, Break Event Point, Hasil Penjualan (omset), Benefit and Cost Ratio, Pay Back Period, dan Keuntungan.

**Kata Kunci :** Brownies Edamame, Makanan Fungsional, Khas Kota Jember.

### **Abstract**

*Edamame brownies are a food that has the potential to be used as a special souvenir from the city of Jember with its unique edamame-based ingredients. These Edamame Brownies are packaged using Ivory paper with a rectangular shape designed in green to accentuate the image made from 100% edamame. To provide this positioning, the packaging was designed as a souvenir with a shape that is easy to carry and with a visual appearance that depicts the characteristics of the city of Jember. The marketing process that we do is to sell online and offline. The online marketing that we do is by posting our products on our social media accounts such as WhatsApp business, Instagram, Facebook, TikTok, and others as well as selling on various e-commerce such as Shopee and Gofood. While offline marketing is by selling Edamame Brownies during Car Free Day at Jember Square, leaving our Edamame Brownies products at Jember souvenir centers, Mitra Tani 27 cooperative, terminals in Jember, tourist attractions, campus canteens, and food stalls around campus.*

**Keyword :** *Edamame Brownies, Functional Food, Typical of Jember City*

## **PENDAHULUAN**

Edamame merupakan salah satu komoditas unggulan Kabupaten Jember yang dipasarkan untuk ekspor maupun konsumsi lokal dan nasional. Berdasarkan data jumlah ekspor hasil tanaman pangan, edamame menempati peringkat 3 besar komoditas utama ekspor tanaman pangan Indonesia. Edamame sendiri adalah sejenis kedelai (*Glycine max (L) Merrill*) yang berasal dari Jepang, namun kemudian dikembangkan di Kabupaten Jember oleh Mitra Tani 27.

Edamame termasuk kelompok makanan sehat (*healthy food*) karena mengandung komponen gizi yang kompleks yaitu, asam folat 482 mcg/100 g (121% AKG); protein 16.9 g/100g (34-45% AKG), lemak 18-32%, karbohidrat 12-30%, selain itu edamame juga mengandung vitamin A 100 mg; B1 0,27 mg; B2 0,14 mg; B3 1 mg; dan vitamin C 27%; serta mineral-mineral seperti fosfor 140 mg; kalsium 70 mg; besi 1,7 mg; dan kalium 140 mg dalam 100 g edamame (Sutrisno, *et al.*, 2019). Edamame memberikan efek baik bagi kesehatan karena mengandung isoflavin sebagai zat anti kanker, serat pangan yang tinggi, asam folat dan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan kedelai kuning atau kacang merah yang lebih banyak digunakan sebagai bahan baku industri pangan di Indonesia. Sehingga potensi edamame dalam pasar



untuk dikembangkan menjadi berbagai macam produk olahan pangan yang menyehatkan sebagai sumber pangan prebiotik dan pangan fungsional sangat besar (Wijaya, *et al.*, 2020).

Pemanfaatan edamame menjadi produk pangan olahan sekarang ini masih relatif sedikit. Pada umumnya edamame dikonsumsi secara langsung setelah proses *blanching* atau diolah dalam bentuk *frozen*. Oleh karena itu, perlu adanya diversifikasi produk olahan edamame, salah satunya adalah dengan mengolah edamame menjadi *brownies* sekat yang saat ini tengah populer dikalangan masyarakat. Proses pengolahan *Brownies* Edamame menggunakan teknologi tepat guna yaitu dalam proses pencucian edamame menggunakan mesin “*Smart Ozone Sterilizator*” untuk menghemat waktu dan mengurangi cemaran klorin yang berbahaya. Penggunaan ozon dalam proses pencucian ini akan meningkatkan kualitas edamame. Air ozon yang digunakan dapat menginaktivasi virus, bakteri dan jamur. Juga memecah partikel bahan kimia berbahaya menjadi molekul yang kurang berbahaya (Effendi, 2021).

Penggunaan ozon dalam bidang pangan telah disetujui oleh FDA (*Food and Drug Administration*) untuk digunakan sebagai antimikroba pada pengolahan bahan makanan dan penyimpanan makanan. Kelarutan ozon di dalam air dipengaruhi oleh suhu dengan kelarutan menurun ketika suhu meningkat. Kelarutan ozon pada suhu 0° C adalah 0,6401 ozon/L air, dimana suhu 60° C ozon tidak larut di dalam air (Yudiastuti, 2021). Edamame kemudian dikeringkan menggunakan mesin “*Smart Edamame Dehydrator*” yaitu teknologi *Food Dehydrator* dengan kapasitas 5kg/batch sebagai bentuk solusi permasalahan belum adanya teknologi pengolahan edamame kering yang tepat dan efisien, dan kemudian edamame kering diolah menjadi tepung menggunakan mesin “*Food Processor*”.

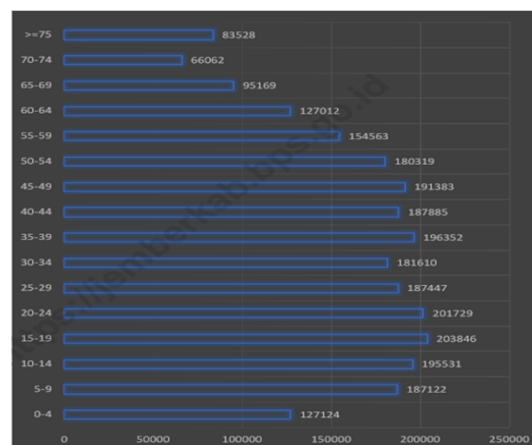
*Brownies* Edamame merupakan makanan yang memiliki potensi untuk dijadikan sebagai oleh-oleh khas dari kota Jember dengan keunikannya yang berbahan dasar edamame. *Brownies* Edamame ini dikemas menggunakan kertas Ivory dengan bentuk persegi panjang yang dirancang dengan menggunakan warna hijau untuk menonjolkan citra berbahan dasar 100% edamame. Untuk memberikan *positioning* tersebut, maka dirancang kemasan sebagai oleh-oleh dengan bentuk yang mudah dibawa dan dengan tampilan visual yang mencitrakan karakteristik kota Jember. Karakteristik kota Jember yang sesuai dengan *brand image* dari *Brownies* Edamame ini adalah menggunakan batik Edamame. Dengan adanya elemen tradisional batik khas Jember ini dapat mencitrakan bahwa produk ini merupakan produk oleh-oleh khas dari kota Jember dan dapat dinikmati oleh wisatawan lokal maupun manca negara yang datang ke kota Jember.

#### Kondisi Umum Lingkungan

*Brownies* merupakan kue bertekstur lembut dan padat, serta memiliki rasa yang khas. Olahan makanan yang satu ini banyak digemari oleh kalangan masyarakat, baik dari kalangan anak-anak, remaja, maupun orang tua. Dilihat dari banyaknya penggemar makanan ini, maka dapat diketahui bahwa *brownies* memiliki peluang usaha yang sangat besar. Di tengah pandemi ini, keberadaan makanan yang sehat dan enak menjadi salah satu produk yang banyak dicari. *Brownies* dari tepung edamame menjadi salah satu inovasi produk yang dapat dijadikan alternatif baru dengan memanfaatkan biji edamame untuk diolah menjadi tepung hingga menjadi bahan dalam pembuatan *brownies*.

#### Potensi Sumber Daya

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2019 Indonesia menghasilkan sebanyak 344.998.000 kg kedelai edamame. Dengan tersedianya sumber daya yang besar tersebut kami memanfaatkannya dengan membuat produk yang unik, enak, sekaligus menyehatkan. Di daerah Jember sendiri, produksi tanaman edamame bisa dibidang sangat menjanjikan. Berdasarkan data dari PT. Mitra Tani Dua Tujuh Jember tahun 2017, Kabupaten Jember menghasilkan 9.000.000 kg edamame (Wibowo, *et al.*, 2020). Hal ini menjadikan *Brownies* edamame sangat dibutuhkan untuk mengolah sumber daya yang ada. Sedangkan, jumlah penduduk Kabupaten Jember berdasarkan usia adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Jumlah penduduk Kabupaten Jember tahun 2020 berdasarkan usia (Sumber : Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kab. Jember)



### Peluang Pasar

Produk Brownies edamame merupakan makanan ringan atau camilan yang memiliki pangsa pasar yang cukup luas. Berikut analisis SWOT produk Brownies Edamame:

#### Strength :

1. Produk memiliki rasa yang enak dengan pilihan topping yang beragam sehingga dapat memenuhi selera konsumen.
2. Proses pengolahan produk menggunakan teknologi mesin sehingga ijamin higienis dan berkualitas.
3. Bahan baku edamame berkualitas tinggi diambil dari Mitra Tani 27 Jember.

#### Weakness :

1. Produk tidak tahan lama.
2. proses produksi yang cukup lama.

#### Oppurtunities :

1. Adanya sifat konsumtif masyarakat akan produk makanan baru sebagai alternatif penunda lapar.
2. Produk dapat dijadikan oleh-oleh khas yang menjadi identitas Kabupaten Jember.

#### Threats :

1. Munculnya pesaing baru yang meniru produk.
2. Persaingan dengan produk sejenis yang memiliki varian rasa yang familiar.

### Analisis Kelayakan Usaha

#### 1. HPP (Harga Pokok Produksi)

Dalam empat bulan, dibuat produk *Brownies* Edamame sebanyak 500 box. Maka, Harga Pokok Produksi (HPP) yang didapat adalah sebesar:

HPP = Biaya Habis Pakai : Total Produks = Rp 3.746.500 : 500 = Rp 7.493. Artinya, untuk mendapatkan keuntungan, harga produk harus diatas Rp 7.493 per box. Berdasarkan Harga Pokok Produksi diatas, harga *Brownies* Edamame ditetapkan sebesar Rp 15.000 per box. Untuk per box dengan isi 10 biji, maka harga yang kami jual yaitu Rp. 15.000 per box.

#### 2. BEP (Break Event Point)

BEP = Total Biaya Produksi : Harga Jual per box = Rp 3.746.500 : Rp 15.000 = Rp 249,77. Hasil BEP menunjukan bahwa produksi *Brownies* Edamame akan mencapai titik seimbang/impas, yaitu keadaan tidak rugi maupun tidak untung jika menjual 500 box *Brownies* Edamame selama 4 bulan dengan harga Rp 15.000 per box.

#### 3. Hasil Penjualan (Omset)

Omset/hasil penjualan dalam sekali produksi *Brownies* Edamame yaitu sebesar Rp 15.000 x 500 box = Rp 7.500.000

#### 4. B/C Ratio (Benefit and Cost Ratio)

B/C Ratio = Hasil Penjualan : Total biaya produksi = Rp. 7.500.000 : Rp 3.746.500 = 2,01. Karena nilai ratio lebih dari 1, maka usaha ini layak dijalankan. Artinya satuan biaya dikeluarkan diperoleh dari hasil penjualan sebesar 2,01 kali lipat.

#### 5. Keuntungan

Keuntungan per box =

Harga Jual per box - HPP per box = Rp 15.000 – Rp 7.493 = Rp 7.507 per box. Keuntungan produksi = Rp 7.507 x 500 = Rp 3.753.500 dalam empat bulan produksi

#### 6. PBP (Pay back Period)

PBP = Total investasi : (BEP x Keuntungan per box) = Rp 6.206.500: (249,77 x 7.507) = 3,3 kali produksi (3 kali).



Gambar 2. Bisnis Model Canvas



## METODE

Dalam menjalankan usaha *Brownies* Edamame, terdapat 4 tahapan yang harus dilakukan:



Gambar 3. Tahapan pelaksanaan usaha

### Tahap Persiapan

Tahap ini merupakan tahap pertama dalam memulai usaha *Brownies* Edamame. Proses yang dilakukan yaitu melakukan studi mengenai produk olahan *Brownies* Edamame serta membeli alat dan bahan penunjang usaha. Selain itu dipersiapkan desain untuk kemasan dari produk *Brownies* Edamame.

#### Persiapan Peralatan

No.	Peralatan	Keterangan
1.	Mesin Pencuci Edamame	1 buah
2.	Smart Edamame Dehydrator	1 buah
3.	Food Processor	1 buah
4.	Kompore Gas	1 buah
5.	Gas LPG	1 buah
6.	Mixer	1 buah
7.	Baskom	2 buah
8.	Spatula	1 buah
9.	Sendok	2 buah
10.	Garpu	2 buah
11.	Saringan	1 buah
12.	Loyang sekat 20x20 cm	1 buah

#### Persiapan Bahan

No.	Bahan	Keterangan
1.	Edamame	½ kg
2.	Telur Ayam	3 butir
3.	Mentega	75 gram
4.	Minyak Goreng	60 ml
5.	Garam	Secukupnya
6.	Gula Pasir	190 gr
7.	Air	600 ml
8.	Margarin	secukupnya
9.	Keju	secukupnya
10.	Kacang Almond	secukupnya
11.	Choco Chips	secukupnya
12.	Kacang Cacah	secukupnya

Untuk memproduksi dalam jumlah besar maka perbandingan dilakukan sesuai dengan takaran yang telah ditentukan diatas.

### Tahap Produksi

Tahap produksi meliputi proses pembuatan *Brownies* Edamame dan pembuatan kemasan produk dengan memperhatikan protokol kesehatan. Tahap pembuatan *Brownies* Edamame dimulai dari proses pencucian edamame menggunakan mesin pencuci dengan teknologi ozon yaitu “Smart Ozone Sterilizer”.

Teknik ozon adalah penggunaan ozon (O<sub>3</sub>) yaitu gas yang terbentuk secara alami di atmosfer dari molekul udara atau oksigen oleh aksi iradiasi sinar ultraviolet atau pelepasan listrik tegangan tinggi. Pada jurnal yang ditulis Effendi (2021) yang merupakan bentuk reaktif dari oksigen (O<sub>2</sub>), dan mampu menghancurkan sejumlah besar partikel - partikel bahan beracun, melalui proses oksidasi, merupakan zat antimikroba yang kuat, efektif digunakan untuk inaktivasi



mikroorganisme dan tidak meninggalkan residu.

Air ozon berfungsi untuk menginaktivasi mikroba yang ada pada kedelai dan sistem sirkulasi yang digunakan untuk mencuci edamame secara terus menerus berfungsi untuk mensterilkan air yang digunakan pada saat pencucian.



Gambar 4. *Smart Ozone Sterilizer*

Setelah melewati proses pencucian, edamame kemudian dikeringkan menggunakan mesin “Smart Edamame Dehydrator”. Setelah melewati proses pencucian, edamame kemudian dikeringkan menggunakan mesin “Smart Edamame Dehydrator”.



Gambar 5. *Smart Edamame Dehydrator*

Sebuah alat Food Dehydrator dengan tipe berputar untuk pemerataan hasil dari pengeringan. Mesin tersebut dapat memproduksi edamame kering kapasitas 5kg/batch dengan kemampuan produksi 2 batch/hari.



Gambar 6. Edamame Hasil Pengeringan Smart Edamame Dehydrator

Edamame kering kemudian diolah lebih lanjut menjadi tepung edamame menggunakan mesin “Food Processor”.



Pada tahap ini kami juga mendesain kemasan yang akan digunakan dalam proses pemasaran. Setelah desain selesai dirancang, dilakukan tahap pracetak untuk meminimalisir terjadinya kesalahan.

### **Tahap Pembuatan Brownies Edamame**

Tahap pembuatan Brownies Edamame dilakukan dengan tetap menerapkan protokol kesehatan. Sebelum memulai proses produksi, tim produksi akan terlebih dahulu mencuci tangan, menggunakan pakaian bersih, menggunakan masker medis sebagai penutup hidung dan mulut, memakai sarung tangan plastik dan celemek kain yang ditalikan di badan bagian depan dan alat-alat masak dihidgeniskan.

Tahap Pembuatan Brownies Edamame adalah sebagai berikut :

1. Cuci edamame menggunakan mesin pencuci dengan teknologi ozon.
2. Kupas edamame yang sudah dicuci bersih.
3. Biji edamame dikeringkan menggunakan mesin Smart Edamame Dehydrator.
4. Aduk gula pasir dengan telur ayam menggunakan mixer, kemudian campurkan dengan tepung yang sudah diayak.
5. Tepung edamame yang sudah jadi lalu diayak menggunakan menggunakan saringan.
6. Biji edamame yang sudah kering dihancurkan menggunakan food processor hingga menjadi tepung.
7. Panaskan mentega dan tambahkan minyak goreng secukupnya, kemudian dimasukkan kedalam adonan tepung.
8. Olesi loyang dengan margarin dan lapiasi dengan baking paper.
9. Tuang adonan yang sudah tercampur rata ke dalam loyang kemudian pasang penyekatnya.
10. Beri topping keju, kacang cacah, choco chips, edamame kering, dan kacang almond diatas adonan.
11. Masukkan loyang kedalam oven dan panggang adonan dengan suhu 200o C api atas bawah selama 20 menit, setelah itu turunkan suhunya menjadi 175o C api bawah selama 20 menit.
12. Angkat Brownies Edamame yang sudah matang dari oven dan lepas sekatnya kemudian tunggu hingga dingin.
13. Kemas Brownies Edamame dengan isi 10 pcs per box.
14. Brownies Edamame siap dijual.



Gambar 8. *Brownies Edamame*

### **Tahap Pengemasan**

Kemasan yang digunakan meliputi kemasan primer dan sekunder. Kemasan primer berbahan dasar plastik merupakan kemasan yang langsung membungkus makanan dan kemasan sekunder berbahan kertas ivory yang berguna untuk melindungi makanan yang telah dibungkus dengan kemasan primer. Hal tersebut dimaksudkan agar pada saat sampai di tempat penjualan, produk Brownies Edamame tetap terlindung dari kotoran dan kuman sehingga bisa tetap terjaga tingkat kebersihannya hingga sampai di tangan konsumen.



Gambar 9. Desain Kemasan Produk

### **Tahap Pemasaran**

Proses pemasaran yang kami lakukan adalah melakukan penjualan secara online dan offline. Pemasaran online yang kami lakukan adalah dengan memposting produk kami di akun sosial media yang kami miliki seperti whatsapp business, instagram, facebook, tiktok, dan lain-lain serta menjual di berbagai e-commerce seperti shopee dan gofood. Dengan begitu konsumen dapat lebih mudah menjangkau produk kami. Sedangkan pemasaran secara offline yaitu dengan menjual Brownies Edamame saat Car Free Day di Alun-Alun Jember, menitipkan produk Brownies Edamame kami ke pusat oleh-oleh khas Jember, koperasi Mitra Tani 27, terminal yang ada di Jember, tempat wisata, kantin kampus, dan kios-kios penjual makanan di sekitar kampus.

### **Tahap Evaluasi**

Evaluasi dilakukan secara berkala yaitu seminggu sekali terhadap produk meliputi cita rasa, teknik pembuatan, kemasan, dan promosi. Hal tersebut dapat diketahui dari jumlah produk yang terjual selama seminggu dan ketahanan makanan maupun perubahan cita rasa makanan. Dengan adanya evaluasi, diharapkan dapat meningkatkan penjualan dan minat konsumen terhadap produk.

## **KESIMPULAN**

Brownies Edamame merupakan makanan yang memiliki potensi untuk dijadikan sebagai oleh-oleh khas dari kota Jember dengan keunikannya yang berbahan dasar edamame. Brownies Edamame ini dikemas menggunakan kertas Ivory dengan bentuk persegi panjang yang dirancang dengan menggunakan warna hijau untuk menonjolkan citra berbahan dasar 100% edamame. Untuk memberikan positioning tersebut, maka dirancang kemasan sebagai oleh-oleh dengan bentuk yang mudah dibawa dan dengan tampilan visual yang mencitrakan karakteristik kota Jember. Proses pemasaran yang kami lakukan adalah melakukan penjualan secara online dan offline. Pemasaran online yang kami lakukan adalah dengan memposting produk kami di akun sosial media yang kami miliki seperti whatsapp business, instagram, facebook, tiktok, dan lain-lain serta menjual di berbagai e-commerce seperti shopee dan gofood. Sedangkan pemasaran secara offline yaitu dengan menjual Brownies Edamame saat Car Free Day di Alun-Alun Jember, menitipkan produk Brownies Edamame kami ke pusat oleh-oleh khas Jember, koperasi Mitra Tani 27, terminal yang ada di Jember, tempat wisata, kantin kampus, dan kios-kios penjual makanan di sekitar kampus.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih penulis ucapkan kepada Program Studi Akuntansi Sektor Publik yang sudah menjadi fasilitator bagi penulis dalam menyusun artikel ini. Terima kasih penulis ucapkan juga kepada para penulis dari artikel maupun jurnal yang sudah menjadi referensi dalam penelitian yang penulis lakukan ini



### DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistika. 2022. Kabupaten Jember Dalam Angka 2021. URL : <https://jemberkab.bps.go.id/subject/12/kependudukan.html>. Diakses tanggal 17 Maret 2023
- Effendi, Fernanda Rahmania Nur (2021) Pengujian Mesin Pencuci Edamame (Glycine max (L). Merill) Sistem Sirkulasi Ozonated Water Dalam Menginaktivasi Mikroorganisme Pada Suhu Kamar. Diploma thesis, Politeknik Negeri Jember.
- Putera, Ersan Dewi. 2013. Analisis Kelayakan Bisnis Pengusaha Keripik Singkong Pikset Rende Rende Cikalong Wetan Di Desa Rende Kecamatan Cikalong Wetan Kabupaten Bandung Barat [skripsi]. Bandung: Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Putri, Retno Shinta, Saifoe El Unas, dan M. Hamzah Hasyim. 2013. Studi Kelayakan Finansial Pada Proyek Pembangunan Mall Dinoyo Kota Malang. *Rekayasa Sipil*, 7(3): 258-259.
- Regina D S, Ririn. 2011. Penentuan Locket Yang Optimal Pada Gerbang Selatan Tol Pondok Gede Barat Dengan Menggunakan Teori Antrian Untuk Meminimasi Biaya. *Teknik Industri*, 1(3): 224-312.
- Roslina. 2010. Citra Merek: Dimensi, Proses Pengembangan Serta Pengukurannya. *Bisnis dan Manajemen*, 6(3): 4-449.
- Sank, Ifzha. 2015. Metode Pemilihan Lokasi. *Serial Online*. [www.scribd.com](http://www.scribd.com). Diakses tanggal 21 Maret 2015.
- Siagian, Dergibson, dan Sugiarto. 2006. *Metode Statistika*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Subagyo, Ahmad. 2007. *Studi Kelayakan*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Sutrisno, A. D., Taufik, Y., Wijaya, W. P. & Komala, D. R., 2019. Pengaruh Perbandingan Sari Edamame (Glycin Max L. Merrill) Dengan Sari Black Mulberry (Morus nigra L.) Dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Minuman Edamuberry. *Pasundan Food Technology Journal*, pp. 128-135.
- Wibowo, Y. et al. (2020) 'MANAJEMEN RISIKO KEHILANGAN PANEN EDAMAME ( Glycine max (L) Merr.) DI PT. MITRATANI DUA TUJUH, JEMBER Risk Management on Post-Harvest Losses of Edamame (Glycine Max (L) Merr.) at PT Mitratani Dua Tujuh Jember', 14(02).
- Wijaya, R., Yudiastuti, S. O. N. and Handayani, A. M. (2020) 'Diversifikasi Produk Edamame Sebagai Makanan Sehat Pada Pandemi Covid-19 Dengan Teknologi Pengeringan Tipe Food Dehydrator Di Upt Pengolahan Dan Pengemasan Produk Pangan Polije', Pengabdian Masyarakat: Polije Proceedings Series, 2017(5), pp. 196–201.
- Yudiastuti, S. O. N., & Wijaya, R. (2021). Analisis Nilai Tambah Edamame Melalui Penanganan Pasca Panen menggunakan Air Berozon. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 1-6.