

## **PEMANFAATAN TANAMAN GENJER (LIMNOCHARIS FLAVA) MENJADI KERIPIK YANG BERNILAI JUAL**

**Nurafifah, Nayla Jingga Pratiwi, Citra pratiwi,  
Mardian, Afiq Azizah, Andi Rizkiyah Hasbi, Sapar**

Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo  
*nrafifah13@gmail.com*

### **Abstract**

The benefits of the Genjer Plant (*Limnocharis Flava*) are valued at a high price. The aim of the PKM-K program is to encourage women to do business by converting Genjer plant chips (*Limnocharis Flava*) into products that can be sold. The process in which the program is run consists of inputs, processes (or product), output, and evaluation. The output of this program is input, namely conducting market research to understand market conditions. Taking time for a feasibility study is the next task. The third step is the procurement of materials and the use of facilities and infrastructure to slow down the production process. The process (production) of genjer chips, starting from the manufacture of materials and tools to the production of genjer chips and their marketing. Output is the result of a product that is ready for consumption and directed to consumers. The next stage is evaluation, which is the action taken after making genjer chips is complete. Here, you will see some drawbacks. what makes consumers do not like our products. Starting from utilizing the genjer plant (*Limnocharis Flava*) into chips that are worth selling, participating in the PKM-K program can equip students with the skills to remain innovative and creative in processing Genjer plants (*Limnocharis Flava*), as well as providing a comprehensive understanding of the concept of entrepreneurship and inspiring students. to engage in further business activities..

*Keywords: Genjer, Limnocharis Flava, Chips.*

### **Abstrak**

Manfaat Tanaman Genjer (*Limnocharis Flava*) dihargai dengan harga tinggi. Tujuan dari program PKM-K ini adalah untuk mendorong para wanita untuk berusaha dengan mengubah keripik tanaman genjer (*Limnocharis Flava*) menjadi produk yang dapat dijual. Prosesnya dimana program dijalankan terdiri dari input, proses (atau produk), output, dan evaluasi. Keluaran dari program ini adalah masukan, yaitu melakukan riset pasar untuk memahami kondisi pasar. Meluangkan waktu untuk studi kelayakan adalah tugas selanjutnya. Langkah ketiga adalah pengadaan bahan dan penggunaan sarana dan prasarana untuk memperlambat proses produksi. Proses (produksi) keripik genjer, mulai dari pembuatan bahan dan alat hingga produksi keripik genjer dan pemasarannya. Output adalah hasil dari suatu produk yang siap dikonsumsi dan diarahkan kepada konsumen. Tahap selanjutnya adalah evaluasi, yaitu tindakan yang dilakukan setelah pembuatan keripik genjer selesai. Di sini, Anda akan melihat beberapa kekurangan. apa yang membuat konsumen tidak menyukai produk kita. Mulai dari memanfaatkan tanaman genjer (*Limnocharis Flava*) menjadi keripik yang bernilai jual, dengan mengikuti program PKM-K dapat membekali mahasiswa keterampilan untuk tetap inovatif dan kreatif dalam mengolah tanaman Genjer (*Limnocharis Flava*), serta memberikan pemahaman yang komprehensif, tentang konsep kewirausahaan menginspirasi mahasiswa untuk terlibat dalam kegiatan bisnis lebih lanjut.

*Kata kunci: Genjer, Limnocharis Flava, Keripik.*

## PENDAHULUAN

### Analisis Situasi

Genjer (*Limnocharis flava*) adalah sejenis pembohong yang banyak ditemukan di daerah persawahan, sungai, atau rawa. Kebanyakan orang setuju bahwa Tanaman Genjer adalah pembohong yang sangat sulit dipercaya ketika berada dalam situasi berbahaya. Namun tanaman genjer yang satu ini memiliki manfaat yaitu dapat digunakan sebagai bahan bangunan untuk pembuatan logam yang mengapung di atas air, sebagai salah satu bentuk olah raga yang dapat menurunkan kadar BOD, dan sebagai obat karena mengandung banyak nutrisi. kandungan yang kaya. Karena kelebihan genjer dan kandungan gizi yang melimpah di dalamnya, tumbuhan ini kadang disebut sebagai sayuran. (Rahmawati & Sa'diyah, 2020), (Haryati et al., 2012)

Kandungan kalium tanaman genjer sebesar 6.786,18 mg/100 g dan natrium 574,34 mg/100 g, dengan Kandungan kalium yang cukup tinggi dan natrium yang rendah pada genjer diduga dapat menurunkan rasio Na:K yang tinggi. (Nurjanah et al., 2020)

Tanaman genjer memiliki rasa pahit sehingga sebelum diolah tumbuhan ini biasanya diberikan perlakuan pendahuluan seperti direndam dan diremas untuk mengurangi rasa pahitnya. Tumbuhan ini juga digunakan sebagai antibiotik, mengurangi resiko penyakit jantung, dan menetralkan keracunan jengkol. (Maria Hevlyn Limbong, 2017)

Tanaman Genjer biasanya dikonsumsi sebagai lalapan oleh penduduk setempat. Terdapat kandungan serat yang tinggi pada tumbuhan ini yang berpotensi untuk dijadikan sebagai sumber makanan peningkat serat. Tanaman genjer merupakan satu-satunya jenis sayuran yang banyak mengandung serat.

(*Limnocharis flava* (L.) Buchenau.). (Husni et al., 2020)

Tanaman genjer (*Limnocharis flava*) memiliki kandungan gizi yang luas, antara lain protein, lemak, karbohidrat, mineral, dan vitamin. Dataran rendah tanaman genjer memiliki warning daun dengan dominan hijau tua sedangkan dataran masih diselimuti warning hijau kekuningan. Karena adanya pigmen kloroplas pada warna daun di sebelah akses yang terdeteksi, terdapat perbedaan keragaman warna daun pada tanaman genjer. Peringatan umum untuk batang tanaman meliputi warna hijau, hijau tua, hijau muda, kuning kehijauan, dan hijau kecoklatan. Peringatan ini memiliki karakteristik yang berbeda. (Jacoeb et al., 2010)

Daun dan bunga genjer memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan dijual baik di pasar tradisional maupun modern meskipun dalam jumlah yang sangat terbatas. Biasanya batang dan daun muda tanaman genjer dikonsumsi, demikian pula batang dan bunga yang belum mekar. Kandungan gizi pada genjer sangat baik dikonsumsi, satu porsi 100 g genjer mengandung 1g protein, 0,3 g lemak, 0,5 g karbohidrat. (Juhaeti, 2013)

Salah satu jenis makanan yang populer saat ini adalah keripik. Keripik merupakan makanan ringan yang terbuat dari bahan-bahan tertentu, seperti kentang, singkong, ubi jalar dan lain sebagainya. Keripik sering menjadi pilihan makanan ringan karena praktis dan mudah didapatkan. Namun, banyak keripik dijual di pasaran tidak sehat karena mengandung banyak lemak, gula dan garam yang berlebihan. (Yuniarta et al., 2022)

Keripik merupakan salah satu jenis makanan ringan yang sangat dinikmati sebagian besar masyarakat Indonesia. Keripik adalah sejenis

makanan ringan yang berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan dan sayuran. Dan untuk rasa yang asin dan renyah biasanya di campur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah. Adonan tepung ini akan digunakan untuk melapisi buah atau sayur atau umbi-umbian yang akan digoreng. karena merupakan produk olahan, keripik memiliki kadar air yang rendah sehingga lebih mudah untuk di simpan dibandingkan dengan menyimpan keripik mentah dalam bentuk segar. (jamaluddin, 2018)

Keripik juga merupakan jenis makanan ringan yang sering dijadikan sebagai usaha bisnis karena Masyarakat lebih menyukai makanan “kriuk...kriuk” atau makanan renyah yang dapat dinikmati oleh berbagai kalangan mulai dari anak-anak hingga dewasa. Bentuk dan jenisnya yang berbeda serta rasanya yang berbeda membuat keripik menjadi keripik yang populer. Sayuran merupakan bahan makanan yang dapat dibuat menjadi keripik. Selain enak, sayuran juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. (Lestari et al., 2022)

### **Tujuan dan Manfaat Kegiatan**

Berikut tujuan dan manfaat kegiatan yang dilaksanakan:

- 1) Menemukan cara pengolahan genjer menjadi keripik yang sehat dan bergizi.
- 2) Mengembangkan strategi yang dapat meningkatkan omset penjualan produk keripik genjer
- 3) Menemukan bentuk promosi yang efektif untuk meningkatkan minat konsumen terhadap produk keripik genjer.
- 4) Memberikan alternatif makanan ringan yang sehat dan bergizi bagi masyarakat.

- 5) Meningkatkan nilai tambah produk lokal dan membuka peluang usaha baru bagi masyarakat.
- 6) Mengurangi penggunaan bahan-bahan sintetis dalam pembuatan makanan.
- 7) Meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi makanan yang sehat dan bergizi.
- 8) Meningkatkan penghasilan masyarakat melalui peningkatan omset penjualan produk keripik genjer.
- 9) Meningkatkan minat konsumen terhadap produk keripik genjer dan memperkenalkan kekayaan kuliner Indonesia kepada dunia.

### **METODE PELAKSANAAN**

#### **Sasaran kegiatan**

sasaran pelaksanaan kegiatan ini adalah mahasiswa manajemen universitas Muhammadiyah palopo khususnya kelas Masamba (C) kelompok 5 dengan tujuan kegiatan sebagai berikut:

- a) Mengolah tanaman genjer menjadi keripik yang sehat dan bergizi.
- b) Meningkatkan omset penjualan produk keripik genjer.
- c) Meningkatkan minat konsumen terhadap produk keripik genjer.
- d) Memperkenalkan kekayaan kuliner lokal.

#### **Lokasi kegiatan**

- 1) Pemilihan lokasi kegiatan harus dilakukan di daerah yang memiliki pasokan genjer yang cukup dan mudah didapatkan.

- 2) Lokasi produksi harus memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan, seperti ruang produksi yang bersih dan higienis serta alat produksi yang steril.
- 3) Lokasi promosi dan penjualan dapat dilakukan di berbagai tempat strategis, seperti pasar tradisional, dekat kampus, supermarket, toko oleh-oleh, atau melalui media online.
- 4) Berdasarkan kriteria tersebut lokasi kegiatan dilaksanakan di kota Masamba yang cocok dijadikan tempat kegiatan dalam pemanfaatan keripik genjer.

#### **Metode yang digunakan:**

metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan usaha ini a berdasarkan input, proses, output (produk), dan evaluasi sebagai berikut:

##### **A.Tahap 1 (Input)**

Sebelum memulai produksi keripik genjer, kami melakukan survei untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis sehingga kami dapat menentukan harga sesuai dengan kemampuan finansial masyarakat.

Setelah riset pasar, yang kami akan melakukan studi kelayakan untuk bisnis keripik genjer yang kami jalankan, studi kelayakan ini dilakukan agar kami dapat menilai prospek jangka panjang dari usaha ini. Analisis keuangan diperlukan pada tahap ini, untuk memperkirakan pengembalian di masa depan sehingga potensi bisnis ini untuk kehidupan peluang dapat direalisasikan.

Tahap terakhir yaitu pemilihan bahan dan penyediaan tempat sarana dan prasarana untuk mendukung proses produksi, pada fase ini, langkah awal

membangun usaha keripik genjer harus dilakukan.

##### **B.Tahap 2 (proses)**

Kegiatan produksi genjer dilaksana pada bulan Februari 2023, yaitu:

1. Pertama-tama pisahkan daun genjer dari batangnya lalu Cuci daun genjer hingga bersih
2. Setelah itu campurkan tepung terigu sebanyak 500 gram dan tepung beras sebanyak 200 gram setelah itu masukkan 5 siung bawang merah dan 2 siung bawang putih yang telah dihaluskan serta masukkan juga merica, kemiri, ketumbar, kunyit, garam dan penyedap rasa sesuai selera.
3. Setelah itu tambahkan air ke dalam adonan yang telah diberikan bumbu tadi aduk hingga mengental.
4. Selanjutnya, masukkan satu persatu daun genjer kedalam adonan dan goreng satu persatu dengan api sedang .
5. Goreng genjer hingga berwarna coklat keemasan atau genjer telah terlihat krispi, lalu angkat dan tiriskan
6. Setelah di tiriskan dan keripik genjer tidak lagi panas kemas genjer dengan plastik yang telah di siapkan.

##### **C.Tahap 3 (output)**

hasil produksi dari mata kuliah sociotechnopreneur ini adalah keripik genjer. Tamaman Genjer memiliki potensi besar dalam menjaga kesehatan dan kebugaran tubuh serta mampu menghalau berbagai penyakit. Mudah tumbuh dan banyak terdapat di daerah Indonesia, dapat diolah menjadi keripik

yang sehat dan bergizi yang menjadi alternatif cemilan bagi masyarakat.

#### D. Tahap 4 (Evaluasi)

Tahap ini dilakukan keripik genjer sudah siap. Pada langkah terakhir kami akan membahas cacat atau kekurangan-kekurangan yang membuat konsumen tidak menyukai produk keripik genjer kami serta kekurangan pada produk keripik genjer yang dapat menyebabkan usaha ini tidak mencapai laba yang direncanakan dan tujuan pengembangan.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 1. Input

Sebelum memulai produksi keripik genjer, kami melakukan riset pasar untuk memahami kondisi pasar saat ini dan preferensi konsumen, serta mengamati sejumlah produk khusus sehingga kami dapat menetapkan harga yang sesuai dengan kemampuan keuangan masyarakat umum.

Setelah riset pasar, kami akan melakukan studi kelayakan untuk usaha keripik genjer yang kami jalankan, studi kelayakan ini dilakukan agar kami dapat menilai prospek jangka panjang dari pe usaha ini. Analisis keuangan diperlukan pada tahap ini untuk memperkirakan pengembalian di masa depan sehingga potensi busahaji untuk kehidupan peluang dapat direalisasikan.

Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat, sarana dan prasarana untuk mendukung proses produksi, pada tahap ini ditujukan untuk langkah pertama yang harus dilakukan untuk membangun usaha keripik genjer

Pengolahan genjer menjadi keripik adalah alternatif makanan ringan yang sehat dan bergizi bagi masyarakat, namun masih jarang diketahui oleh masyarakat luas. Genjer (*Limnocharis flava*) adalah tanaman air yang biasanya dimanfaatkan sebagai sayur-mayur.

Tanaman ini mengandung nutrisi yang tinggi seperti protein, serat, karbohidrat, kalsium, zat besi, dan vitamin A dan C. Oleh karena itu, pengolahan genjer menjadi keripik dapat membantu meningkatkan konsumsi makanan yang sehat dan bergizi di masyarakat (Husni et al., 2020).

Cara mengolah genjer menjadi keripik yang sehat dan bergizi memerlukan beberapa tahapan, yaitu pemilihan genjer yang segar dan berkualitas, pencucian genjer, pengeringan genjer, dan pembuatan bumbu serta penggorengan. Pemilihan genjer yang segar dan berkualitas sangat penting untuk mendapatkan hasil yang terbaik. Pencucian genjer juga harus dilakukan dengan benar untuk menghilangkan kotoran dan zat-zat yang tidak diinginkan. Pengeringan genjer harus dilakukan dengan sempurna untuk menghindari kelembaban yang dapat mempercepat kerusakan produk. Selanjutnya, pembuatan bumbu harus disesuaikan dengan selera dan kebutuhan masyarakat. Penggorengan harus dilakukan dengan teknik yang tepat agar keripik tidak terlalu berminyak dan mudah rusak.

Dalam rangka menghasilkan keripik genjer yang sehat dan bergizi, maka perlu diperhatikan kandungan bahan tambahan seperti garam, minyak, dan bahan pengawet yang digunakan dalam pengolahan keripik. Dalam produksi keripik genjer yang sehat dan bergizi, dapat dilakukan dengan menggunakan bahan tambahan yang tepat sesuai dengan standar kesehatan dan keamanan pangan. Bahan tambahan seperti gula, garam dan minyak dapat digunakan secara secukupnya dan dikurangi jika tidak diperlukan dalam jumlah besar, sedangkan bahan pengawet dapat diganti dengan

pengemasan yang baik dan menggunakan wadah yang steril.



**Bahan: bawang merah, bawang putih,merica,kemiri,kunyit,garam,tepung terigu tepung beras,minyak goreng dan air**



**Alat:gunting,pisau,wajan,irus dll**  
Gambar 1. Alat dan Bahan Keripik Genjer

## 2. Proses

Tahap-tahap pembuatan keripik genjer yaitu:

1. Pertama-tama pisahkan daun genjer dari batangnya lalu Cuci daun genjer hingga bersih
2. Setelah itu campurkan tepung terigu sebanyak 500 gram dan tepung beras sebanyak 200 gram setelah itu masukkan 5 siung bawang merah dan 2 siung bawang putih yang telah dihaluskan serta masukkan juga merica,kemiri, ketumbar, kunyit,garam dan penyedap rasa sesuai selera.
3. Setelah itu tambahkan air ke dalam adonan yang telah diberikan bumbu tadi aduk hingga mengental.

4. Selanjutnya, masukkan satu persatu daun genjer kedalam adonan dan goreng satu persatu dengan api sedang .
5. Goreng genjer hingga berwarna coklat keemasan atau genjer telah terlihat krispi,lalu angkat dan tiriskan
6. Setelah di tiriskan dan keripik genjer tidak lagi panas kemas genjer dengan kemasan yang telah di siapkan



**Goreng jengger dengan adonan yang dibuat**

**Pisahkan daun jengger dari batangnya lalu gunting daun jengger sesuai keinginan lalu cuci hingga bersih**

**Campurkan semua bahan**

**Haluskan bawang putih,bawang merah dan kemiri.**

**Gambar 2. Proses Pembuatan Keripik Genjer**

Pengolahan genjer menjadi keripik yang sehat dan bergizi dapat menjadi alternatif makanan ringan yang sehat dan bergizi bagi masyarakat. Pengolahan genjer menjadi keripik yang sehat dan bergizi memerlukan beberapa tahapan yang harus dilakukan dengan benar. Dalam produksi keripik genjer yang sehat dan bergizi, perlu

diperhatikan penggunaan bahan tambahan yang tepat dan sesuai dengan standar kesehatan dan keamanan pangan. Pengolahan genjer menjadi keripik yang sehat dan bergizi juga dapat menjadi alternatif usaha bagi masyarakat, dengan memperhatikan strategi yang tepat untuk meningkatkan omset penjualan produk serta melakukan promosi yang efektif.

### 3. Output

Hasil produksi yang kami lakukan dalam mata kuliah sociotechnopreneur ini adalah keripik genjer. Tanaman Genjer memiliki potensi besar untuk menjaga kesehatan dan kebugaran tubuh serta mampu menghalau berbagai penyakit. mudah tumbuh dan banyak terdapat di Indonesia tanaman genjer dapat diolah menjadi keripik yang sehat dan bergizi yang dapat menjadi alternatif cemilan yang sehat bagi masyarakat.

Adapun hasil keripik genjer dari kelompok 5 adalah sebagai berikut:



Gambar 3. Kemasan Produk Keripik Genjer.



Gambar 4. dokumentasi kelompok

### 4. Evaluasi

Tahap ini dilakukan pada saat keripik genjer telah siap. Pada tahap terakhir kami akan membahas cacat yang membuat konsumen tidak menyukai produk keripik genjer dan kekurangan pada keripik genjer yang dapat menyebabkan usaha ini tidak mencapai laba yang direncanakan.

Berikut beberapa dokumentasi pemasaran keripik genjer dari kelompok 5 sebagai berikut:



Gambar 5. Dokumentasi pemasaran offline



Gambar 6. dokumentasi pemasaran online

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan genjer (*Limnocharis flava*) sebagai bahan utama dalam pembuatan keripik memiliki potensi besar dalam jual beli. Tanaman genjer yang mudah tumbuh dan tersedia di banyak daerah di Indonesia dapat diolah menjadi keripik yang sehat dan bergizi sehingga

dapat menjadi alternatif cemilan yang sehat bagi masyarakat.

Pengembangan pengolahan genjer menjadi keripik yang sehat dan bergizi dapat membantu meningkatkan nilai tambah produk lokal dan membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Selain itu, penggunaan bahan-bahan alami dalam pembuatan keripik genjer dapat mengurangi penggunaan bahan-bahan sintesis yang berbahaya bagi kesehatan.

Dalam meningkatkan omset penjualan produk keripik genjer, strategi pemasaran yang efektif dan inovatif perlu diterapkan. Bentuk promosi yang kreatif dan menarik juga sangat penting untuk meningkatkan minat konsumen terhadap produk keripik genjer.

Dengan demikian, pemanfaatan genjer sebagai bahan utama dalam pembuatan keripik memiliki potensi besar dalam menjaga kesehatan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengembangan pengolahan yang lebih baik serta strategi pemasaran yang efektif dan inovatif untuk mengembangkan pasar produk keripik genjer secara nasional maupun internasional.

### Saran

pemanfaatan genjer (*Limnocharis flava*) menjadi keripik yang bernilai jual adalah suatu inisiatif yang sangat baik dan penting dilakukan. Untuk itu, beberapa saran yang dapat diberikan adalah:

- 1) Melakukan penelitian yang mendalam mengenai sifat dan kandungan nutrisi genjer sebagai bahan utama pembuatan keripik yang sehat dan bergizi.
- 2) Mengembangkan pengolahan genjer menjadi keripik

dengan cara yang efektif dan efisien untuk meningkatkan produksi dan mutu produk.

- 3) Melakukan riset pasar untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap produk keripik genjer, sehingga dapat dikembangkan strategi pemasaran yang tepat.
- 4) Menjalin kerjasama dengan berbagai pihak terkait, seperti petani genjer, produsen makanan, dan pemerintah, untuk mendukung pengembangan produk keripik genjer.

### UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah mendukung dan berpartisipasi dalam penelitian ini. Terima kasih kepada para petani genjer yang telah menyediakan bahan baku untuk penelitian ini. Terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam pengembangan pengolahan genjer menjadi keripik yang sehat dan bergizi. Terima kasih juga kepada para konsumen yang telah membantu dalam penelitian pasar dan memberikan masukan yang berharga. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat yang besar bagi masyarakat dan dapat memperkenalkan kekayaan kuliner Indonesia kepada dunia. Sekali lagi, terima kasih banyak.

### DAFTAR PUSTAKA

Haryati, M., Purnomo, T., & Sunu, K. (2012). Kemampuan Tanaman Genjer (*Limnocharis Flava* (L.)Buch.) Menyerap Logam Berat Timbal (Pb) Limbah Cair Kertas pada Biomassa dan Waktu Pemaparan Yang Berbeda. *LenteraBio*, 1(3), 131–

- 138.
- Husni, P., Fadhiilah, M. L., & Hasanah, U. (2020). FORMULASI DAN UJI STABILITAS FISIK GRANUL INSTAN SERBUK KERING TANGKAI GENJER (*Limnocharis flava* (L.) Buchenau.) SEBAGAI SUPLEMEN PENAMBAH SERAT. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 3(1), 1–8. <https://doi.org/10.29313/jiff.v3i1.5163>
- Jacob, A. M., Abdullah, A., & Rusydi, R. (2010). KARAKTERISTIK MIKROSKOPIS DAN KOMPONEN BIOAKTIF TANAMAN GENJER (*Limnocharis flava*) DARI SITU GEDE BOGOR. *Jurnal Sumberdaya Perairan.*, 4(2), 1–7.
- jamaluddin. (2018). *pengelohan aneka kerupuk dan keripik bahan pangan.*
- Juhaeti, T. (2013). *RESPON GENJER { Limnocharis flava ( L . ) Buchenau .} TERHADAP PEMUPUKAN DAN POTENSI GIZINYA UNTUK DIVERSIFIKASI KONSUMSI SAYURAN \* [ Responses of Velvet Leaf { Limnocharis flava ( L . ) Buchenau .} to Fertilizer Treatments and Its Nutrition Potential for V. 12(April), 107–116.*
- Lestari, A. P., Lestari, A., & Izzalqurny, T. R. (2022). Analisis Studi Kelayakan Bisnis “SAYKRIZZ” Keripik Sayur. *Prosiding National Seminar on Accounting, Finance, and Economics (NSAFE)*, 2(1), 93–102.
- Maria Hevlyn Limbong, I. S. R. J. N. (2017). *Pengaruh Perbandingan Bubur Genjer Dengan Labu Jipang DanJumlah Glukosa Terhadap Mutu Vegetable Leather.* 5(3), 446–452.
- Nurjanah, N.-, Mardiono Jacob, A., Ramlan, & Abdullah, A. (2020). Penambahan Genjer (*Limnocharis flava*) pada Pembuatan Garam Rumput Laut Hijau untuk Penderita Hipertensi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 459–469. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i3.32462>
- Rahmawati, P. Z., & Sa’diyah, D. C. (2020). Penetapan Kadar Vitamin B1 Pada Genjer (*Limnocharis Flava*) Dengan Pengukuran Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis. *The Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*, 3(2), 1. <https://doi.org/10.30651/jmlt.v3i2.4782>
- Yuniarta, A., Ramadhan, A. R., Nasrudin, R. A., Prio, A., Santoso, A., Suyatno, A., & Bangsa, D. (2022). *KERIPIK di Toko MINARASA SODITAN .*, 3(1).