 ISSN 3064-3406 (E)

PENINGKATAN NILAI TAMBAH PANGAN LOKAL MELALUI INOVASI *CHEESE* KIMPUL

Fauzia Istiqomah[1)], Rika Ameliya[2)], Sharla Salsabila[3)], Karyadi Hidayat[4)], Rohman[5)]

[1)] PPKn, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung, Bandar Lampung, Indonesia
Email: fauziaistiqomah099@gmail.com
[2)] PPKn, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung, Bandar Lampung, Indonesia
Email: rrikauu@gmail.com
[3)] PPKn, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung, Bandar Lampung, Indonesia
Email: sharlasalsabila03@gmail.com
[4)] PPKn, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung, Bandar Lampung, Indonesia
Email: karyadihidayat@fkip.unila.ac.id
[5)] PPKn, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung, Bandar Lampung, Indonesia
Email: rohman.unila@yahoo.com

ABSTRACT

Indonesia has abundant local food resources that can be developed into innovative products with economic value. One such resource is taro (Xanthosoma sagittifolium), which requires product diversification to optimize its utilization. This study aims to examine the development of cheese kimpul as an innovative snack to increase the added value of local food commodities. The research employs a Research and Development (R&D) method using the ADDIE model, limited to Analysis, Design, and Development (ADD), supported by relevant literature. The results show that cheese kimpul combines mashed boiled taro, cheese spread, seasonings, and spring roll wrappers, producing a savory snack with soft filling and crispy outer texture. Its advantages include local raw material utilization, simple processing, and flexible product formulation. Furthermore, cheese kimpul offers opportunities for food diversification, MSME development, and improved competitiveness of local products. Sustainable development requires consistent quality, appropriate processing, attractive packaging, effective marketing, and food safety standards to support local economic growth.

Keywords: *taro, cheese kimpul, food diversification, added value, local food.*

ABSTRAK

Indonesia memiliki kekayaan pangan lokal yang berpotensi dikembangkan menjadi produk inovatif bernilai ekonomi. Salah satunya adalah kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) yang memerlukan diversifikasi pengolahan untuk mengoptimalkan pemanfaatannya. Penelitian ini bertujuan mengkaji pengembangan *cheese* kimpul sebagai inovasi makanan ringan dalam meningkatkan nilai tambah pangan lokal. Penelitian menggunakan metode penelitian dan pengembangan (*Research and Development/R&D*) dengan model ADDIE yang dibatasi pada tahap *Analysis*, *Design*, dan *Development* (ADD), serta didukung studi literatur yang relevan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *cheese* kimpul mengombinasikan kimpul rebus yang dihaluskan, keju oles, bumbu, dan kulit lumpia sehingga menghasilkan cita rasa gurih dengan isian lembut dan lapisan luar renyah. Keunggulan produk meliputi pemanfaatan bahan lokal, proses pengolahan sederhana, dan fleksibilitas formulasi. Produk ini berpotensi mendukung diversifikasi pangan, membuka peluang usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), serta meningkatkan daya saing pangan lokal. Keberlanjutannya memerlukan konsistensi mutu, pengolahan tepat, kemasan menarik, pemasaran efektif, dan penerapan standar keamanan pangan.

Kata kunci: kimpul, *cheese* kimpul, diversifikasi pangan, nilai tambah, pangan lokal.

 ISSN 3064-3406 (E)

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan sumber daya pangan lokal yang berpotensi dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai tambah. Salah satu komoditas yang memiliki prospek untuk dikembangkan adalah kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*), yaitu tanaman umbi-umbian dari famili *Araceae* yang memiliki kandungan karbohidrat cukup tinggi sehingga dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan alternatif. Kandungan pati pada kimpul menjadikannya bahan baku potensial dalam pengembangan berbagai produk pangan olahan.

Pemanfaatan kimpul sebagai bahan pangan di masyarakat masih memerlukan pengembangan melalui inovasi pengolahan yang lebih beragam. Pengolahan kimpul selama ini cenderung menggunakan metode sederhana dan konvensional, sehingga potensi ekonominya belum dimanfaatkan secara optimal. Pengembangan produk berbahan dasar kimpul dapat dilakukan melalui diversifikasi pangan dengan menciptakan variasi olahan yang mempertimbangkan karakteristik bahan baku serta preferensi konsumen. Salah satu produk yang telah dihasilkan dengan bahan dasar kimpul adalah *cheese* kimpul. Penggunaan *puree* kimpul dalam pembuatan produk *cheese* kimpul mampu menghasilkan alternatif pangan berbasis komoditas lokal yang dapat diterima berdasarkan karakteristik rasa, aroma, warna, dan tekstur (Larasati et al., 2022).

Diversifikasi pangan lokal merupakan salah satu strategi untuk meningkatkan pemanfaatan sumber daya pangan daerah sekaligus membuka peluang pengembangan ekonomi masyarakat. Pengolahan kimpul menjadi berbagai jenis produk dapat meningkatkan nilai tambah komoditas melalui pengembangan bentuk, cita rasa, dan karakteristik produk. Berbagai inovasi olahan, seperti keripik, stik, mi, dan aneka makanan ringan lainnya, menunjukkan bahwa kimpul memiliki potensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pengembangan industri pangan (Wedowati et al., 2022). Pengembangan variasi produk tersebut juga berperan dalam memperkenalkan kembali pangan lokal kepada masyarakat melalui bentuk olahan yang lebih inovatif dan beragam (Rahmawati et al., 2023). Menelaah berbagai produk yang dihasilkan sebelumnya maka diyakini bahwa kimpul masih dapat diinovasikan kembali.

Inovasi pengolahan kimpul salah satunya diwujudkan melalui produk *cheese* kimpul, yaitu makanan ringan yang mengombinasikan kimpul rebus dengan keju oles (*cheese spread*) sebagai isian, kemudian dibalut menggunakan kulit lumpia dan digoreng hingga menghasilkan tekstur renyah. Produk ini menggabungkan tekstur lembut kimpul dengan cita rasa gurih keju serta karakteristik renyah dari kulit lumpia. Kombinasi bahan tersebut diharapkan dapat menghasilkan produk camilan yang memiliki daya tarik berdasarkan aspek rasa, tekstur, dan penampilan. Pengembangan produk *cheese* kimpul bertujuan meningkatkan nilai tambah komoditas pangan lokal melalui penerapan teknik pengolahan yang praktis dan mudah dilakukan. Selaras dengan deskripsi umum terkait kimpul maka dalam artikel ini berfokus pada proses pengolahan kimpul menjadi *cheese* kimpul serta identifikasi keunggulan produk berdasarkan pemanfaatan bahan baku lokal, karakteristik rasa dan tekstur, serta potensi pengembangannya sebagai peluang usaha. Inovasi yang dilakukan diharapkan dapat memperluas pemanfaatan kimpul sebagai bahan pangan alternatif sekaligus mendorong terciptanya produk makanan ringan berbasis sumber daya lokal yang memiliki nilai ekonomi.

METODE PENELITIAN

Model ADDIE merupakan salah satu model pengembangan yang digunakan dalam penelitian dan pengembangan (*Research and Development/R&D*) untuk menghasilkan serta mengembangkan suatu produk melalui tahapan yang sistematis dan terstruktur. Model ADDIE dikembangkan dengan lima tahapan utama, yaitu *Analysis* (analisis), *Design* (perancangan), *Development* (pengembangan), *Implementation* (implementasi), dan *Evaluation* (evaluasi). Namun pada penelitian dibatasi pada tiga tahapan, yaitu *Analysis* (analisis), *Design* (perancangan), dan *Development* (pengembangan) sesuai dengan kebutuhan dan tujuan penelitian (Branch, 2009). Studi literatur digunakan sebagai sumber pendukung melalui penelusuran artikel jurnal, buku, dan publikasi

 ISSN 3064-3406 (E)

ilmiah yang berkaitan dengan karakteristik kimpul, diversifikasi pangan, inovasi pengolahan, serta peningkatan nilai tambah pangan lokal. Tahap analisis mencakup identifikasi kebutuhan pengembangan produk *cheese* kimpul berdasarkan karakteristik bahan baku dan hasil kajian penelitian terdahulu. Tahap perancangan meliputi penentuan bahan, formulasi, dan prosedur pengolahan yang mengombinasikan kimpul, keju oles, bumbu tambahan, dan kulit lumpia. Tahap pengembangan dilakukan melalui realisasi rancangan menjadi produk *cheese* kimpul, mulai dari persiapan dan pengolahan kimpul, pencampuran bahan isian, pembungkusan, hingga penggorengan. Produk yang dihasilkan selanjutnya dikaji berdasarkan proses pengolahan, karakteristik, keunggulan, serta peluang peningkatan nilai tambah ekonomi dan pengembangan usaha pangan lokal. Pembatasan tahapan hingga *Development* mengacu pada penerapan model ADDIE dalam penelitian pengembangan oleh Ibrahim et al. (2022).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Potensi Kimpul sebagai Komoditas Pangan Lokal dalam Mendukung Diversifikasi Pangan

Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) merupakan salah satu komoditas umbi-umbian lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat dan bahan baku industri pengolahan pangan. Kandungan pati pada umbi kimpul mendukung pemanfaatannya dalam berbagai formulasi produk pangan dengan karakteristik yang beragam. Boakye et al. (2018) menjelaskan bahwa kimpul memiliki karakteristik fisik dan kimia yang menunjang penggunaannya dalam berbagai aplikasi pangan. Diversifikasi pengolahan kimpul menjadi produk makanan ringan merupakan bentuk inovasi pemanfaatan bahan baku lokal yang dapat meningkatkan nilai guna komoditas sekaligus menghasilkan variasi produk pangan yang lebih beragam.

Karakteristik bahan baku kimpul berkaitan dengan keragaman sifat morfologi dan fisiologis tanaman. Maghfirah et al. (2022) mengidentifikasi tujuh aksesi kimpul dan menemukan variasi pada 31 dari 51 karakter morfologi dan fisiologi yang diamati. Temuan tersebut menunjukkan adanya keragaman karakter tanaman yang perlu dipertimbangkan dalam pemanfaatannya sebagai bahan baku pangan. Karakteristik fisik bahan baku menjadi salah satu faktor yang memengaruhi penentuan teknik pengolahan untuk memperoleh mutu produk yang sesuai. Pengembangan *cheese* kimpul memanfaatkan umbi kimpul dalam bentuk segar melalui proses perebusan dan penghalusan untuk menghasilkan isian dengan tekstur lembut, hal ini dilakukan sebagai bentuk diversifikasi produk kimpul.

Diversifikasi pemanfaatan kimpul dalam pengolahan pangan dapat dilakukan melalui penggunaan umbi secara langsung maupun pengolahannya menjadi tepung dan pati. Hudi et al. (2023) mengkaji sifat fisikokimia tepung umbi kimpul termodifikasi melalui metode fermentasi dan menunjukkan bahwa karakteristik tepung dapat dipengaruhi oleh perlakuan pengolahan. Rosida et al. (2022) mengkaji pemanfaatan pati kimpul dalam formulasi *snack bar* berbahan buah kering dan serealia. Wulandari dan Prambandita (2024) juga mengembangkan *snack bar* berbasis tepung kimpul dan kacang gude. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa kimpul telah dimanfaatkan dalam pengembangan berbagai formulasi produk pangan. Pengembangan *cheese* kimpul menjadi bentuk diversifikasi lanjutan melalui pemanfaatan umbi kimpul secara langsung sebagai bahan utama makanan ringan, pemanfaatan ini tetap menghubungkan aspek keamanan produk.

Aspek keamanan pangan merupakan salah satu pertimbangan penting dalam pengolahan umbi kimpul. Boakye et al. (2018) menjelaskan bahwa kandungan oksalat pada kimpul perlu diperhatikan karena dapat menimbulkan sensasi iritasi apabila bahan tidak diolah secara tepat. Sefa-Dedeh dan Agyir-Sackey (2004) turut mengkaji pengaruh perlakuan pengolahan terhadap kandungan oksalat pada umbi *Xanthosoma sagittifolium* dan *Colocasia esculenta*. Kajian tersebut menegaskan pentingnya penerapan proses pengolahan yang tepat untuk mengurangi kandungan oksalat. Rahmawati et al. (2023) juga menjelaskan penggunaan perendaman larutan garam sebagai salah satu perlakuan awal dalam persiapan kimpul sebelum diolah menjadi produk pangan.

 ISSN 3064-3406 (E)

Penanganan bahan baku melalui proses persiapan dan pemasakan yang tepat menjadi bagian penting dalam menjaga keamanan produk *cheese* kimpul.

Inovasi Pengolahan Kimpul Menjadi *Cheese* Kimpul

Cheese kimpul merupakan inovasi produk pangan lokal yang memanfaatkan umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai bahan utama dalam pembuatan makanan ringan dengan cita rasa gurih dan tekstur renyah (*crispy*). Produk ini mengombinasikan kimpul yang telah direbus dengan keju oles, bumbu penyedap, bawang putih, dan bubuk lada. Penambahan daun bawang berfungsi memperkuat aroma sekaligus memberikan karakteristik cita rasa yang lebih khas pada bagian isian. Proses pembuatan *cheese* kimpul diawali dengan mengupas, mencuci, memotong, dan merebus kimpul hingga mencapai tekstur empuk. Kimpul yang telah matang kemudian dihaluskan dan dicampurkan dengan keju oles, bumbu penyedap, bawang putih, bubuk lada, serta irisan daun bawang hingga seluruh bahan tercampur secara merata. Tahap perebusan berperan dalam melunakkan tekstur umbi sekaligus membantu mengurangi kandungan kalsium oksalat yang dapat menimbulkan sensasi gatal apabila kimpul tidak diolah secara tepat (Lahi et al., 2023).

Adonan yang telah tercampur kemudian ditempatkan di atas kulit lumpia, dibentuk sesuai ukuran yang diinginkan, dan direkatkan hingga bagian isian tertutup dengan sempurna. Tahap selanjutnya adalah menggoreng produk menggunakan minyak panas hingga permukaannya berwarna kuning keemasan dan menghasilkan tekstur renyah. Perpaduan kulit lumpia yang garing dengan isian kimpul dan keju yang lembut menjadi karakteristik utama produk *cheese* kimpul. Pengolahan menggunakan teknik sederhana tersebut memperlihatkan bahwa bahan pangan lokal dapat dikembangkan menjadi produk makanan dengan variasi karakteristik yang lebih menarik (Rahmawati et al., 2023).

Analisis Keunggulan Produk

Produk *cheese* kimpul memiliki keunggulan dari aspek pemanfaatan bahan baku lokal, karakteristik organoleptik, kemudahan produksi, dan potensi ekonomi. Penggunaan kimpul sebagai bahan utama merupakan bentuk optimalisasi komoditas pangan lokal yang selama ini lebih banyak dimanfaatkan melalui pengolahan sederhana (Jatmiko et al., 2024). Diversifikasi menjadi produk makanan ringan memberikan nilai tambah sekaligus memperluas pemanfaatan kimpul dalam pengembangan produk pangan yang lebih inovatif (Rahmawati et al., 2023). Karakteristik cita rasa *cheese* kimpul terbentuk melalui perpaduan kimpul dan keju oles yang menghasilkan isian dengan tekstur lembut serta rasa gurih. Penambahan bawang putih, bubuk lada, dan daun bawang memberikan penguatan pada cita rasa dan aroma produk. Penggunaan kulit lumpia sebagai pembungkus menghasilkan tekstur renyah setelah proses penggorengan, sehingga menciptakan perpaduan tekstur antara lapisan luar yang garing dan bagian dalam yang lembut. Kombinasi tersebut menjadi salah satu daya tarik produk dalam aspek kualitas sensori.

Keunggulan dari aspek produksi terlihat pada penggunaan bahan baku yang relatif mudah diperoleh serta tahapan pengolahan yang tidak memerlukan peralatan khusus. Proses pembuatannya memungkinkan produk dikembangkan dalam skala rumah tangga dengan teknik pengolahan yang sederhana (Sinaga et al., 2022). Variasi ukuran, bentuk, dan komposisi isian juga dapat disesuaikan dengan preferensi konsumen sehingga memberikan peluang untuk menghasilkan produk yang lebih beragam. Potensi ekonomi *cheese* kimpul terlihat dari peluang pengembangannya sebagai produk usaha makanan ringan berbasis pangan lokal. Pengolahan kimpul menjadi produk yang memiliki karakteristik berbeda dari bentuk konsumsi konvensional dapat meningkatkan daya tarik dan nilai jual komoditas tersebut. Kemudahan proses produksi serta fleksibilitas pengembangan produk menjadi faktor pendukung dalam menciptakan peluang usaha, khususnya pada skala rumah tangga dan usaha mikro. *Cheese* kimpul dengan demikian dapat menjadi salah satu alternatif diversifikasi pangan yang mengintegrasikan pemanfaatan bahan baku lokal dengan inovasi pengolahan untuk menghasilkan produk bercita rasa khas dan memiliki prospek ekonomi.

 ISSN 3064-3406 (E)

Peningkatan Nilai Ekonomi, Daya Saing, dan Prospek Keberlanjutan *Cheese* Kimpul sebagai Produk Pangan Lokal

Pengembangan *cheese* kimpul merupakan salah satu bentuk diversifikasi pangan yang berpotensi meningkatkan nilai ekonomi komoditas kimpul. Pemanfaatan kimpul selama ini masih didominasi oleh pengolahan sederhana, seperti perebusan, pengukusan, dan penggorengan. Transformasi kimpul menjadi produk pangan dengan karakteristik yang lebih inovatif dan variasi cita rasa dapat meningkatkan nilai tambah karena komoditas yang sebelumnya memiliki keterbatasan dalam pemanfaatannya dapat dikembangkan menjadi produk dengan daya tarik dan potensi pemasaran yang lebih luas. Wedowati et al. (2022) mengemukakan bahwa diversifikasi kimpul menjadi berbagai produk olahan, seperti keripik, stik, mi, biskuit, dan kue, dapat meningkatkan nilai produk sekaligus mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya pangan lokal. Hal tersebut menunjukkan bahwa *cheese* kimpul memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai alternatif produk pangan berbasis komoditas umbi-umbian.

Peningkatan nilai ekonomi *cheese* kimpul tercermin dari adanya perubahan nilai jual bahan baku setelah melalui proses pengolahan menjadi produk siap konsumsi. Kimpul dalam bentuk umbi mentah memiliki nilai ekonomi yang berbeda dibandingkan dengan produk olahan yang telah melalui tahapan produksi, penambahan bahan pendukung, pengemasan, dan pemasaran. Rangkaian proses tersebut berkontribusi terhadap pembentukan nilai tambah produk sekaligus membuka peluang kegiatan ekonomi bagi masyarakat, khususnya pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Pengembangan usaha *cheese* kimpul dapat menjadi alternatif kegiatan produktif yang berpotensi memberikan tambahan pendapatan serta mendorong pemanfaatan hasil pertanian lokal secara lebih optimal.

Aspek daya saing menunjukkan bahwa *cheese* kimpul berpeluang diperkenalkan sebagai produk pangan lokal yang menggabungkan karakteristik bahan tradisional dengan inovasi pengolahan modern. Penggunaan kimpul sebagai bahan dasar memberikan identitas produk yang membedakannya dari makanan ringan berbahan tepung terigu maupun jenis umbi lainnya. Kombinasi kimpul dengan keju menghasilkan karakteristik cita rasa dan tekstur yang dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen, terutama kelompok konsumen yang memiliki ketertarikan terhadap variasi produk makanan baru. Penelitian Larasati dan Lastariwati (2023) mengenai pengembangan *eclair* berbahan dasar *puree* kimpul memperlihatkan bahwa komoditas tersebut dapat diaplikasikan dalam inovasi produk pangan modern. Temuan tersebut memperkuat potensi pengembangan kimpul sebagai bahan baku alternatif dalam menciptakan produk pangan yang lebih variatif dan memiliki daya tarik pasar.

Daya saing *cheese* kimpul juga dipengaruhi oleh sejumlah faktor, meliputi konsistensi kualitas, cita rasa, tekstur, keterjangkauan harga, kemasan, serta strategi pemasaran. Standar kualitas produk perlu diperhatikan untuk mempertahankan karakteristik dan kepuasan konsumen sehingga dapat mendorong pembelian secara berkelanjutan. Penggunaan kemasan yang menarik, informatif, dan sesuai dengan karakteristik produk berperan dalam membangun identitas sekaligus meningkatkan kepercayaan konsumen. Pemanfaatan media sosial dan pemasaran digital dapat mendukung perluasan jangkauan promosi melalui penyampaian informasi mengenai keunggulan produk kepada calon konsumen. Penerapan strategi pemasaran yang tepat diharapkan mampu meningkatkan pengenalan *cheese* kimpul serta memperkuat posisinya dalam persaingan pasar makanan ringan.

Prospek keberlanjutan *cheese* kimpul berkaitan erat dengan ketersediaan bahan baku lokal dan peluang pengembangan kegiatan usaha dalam jangka panjang. Pemanfaatan kimpul sebagai bahan utama dapat mendorong peningkatan kesadaran masyarakat terhadap keberadaan komoditas pangan lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal. Pengembangan produk berbasis sumber daya daerah juga berkontribusi terhadap upaya diversifikasi pangan dan pemanfaatan potensi pertanian secara lebih beragam. Widowati dan Nurfitriani (2024) menjelaskan bahwa diversifikasi pangan lokal memiliki keterkaitan dengan peningkatan nilai tambah ekonomi, keberlanjutan lingkungan, serta

 ISSN 3064-3406 (E)

penguatan ketahanan pangan melalui optimalisasi sumber daya yang tersedia di daerah. Perspektif tersebut menunjukkan bahwa pengembangan *cheese* kimpul berpotensi memberikan manfaat ekonomi bagi pelaku usaha sekaligus menciptakan keterkaitan produktif antara petani, pengolah pangan, dan masyarakat.

Keberlanjutan pengembangan *cheese* kimpul memerlukan perhatian terhadap ketersediaan bahan baku, peningkatan keterampilan produksi, penerapan standar keamanan pangan, dan penyesuaian karakteristik produk berdasarkan kebutuhan konsumen. Pengolahan kimpul perlu memperhatikan prosedur persiapan bahan secara tepat, terutama dalam mengurangi kandungan kalsium oksalat yang dapat menimbulkan sensasi gatal apabila bahan tidak diolah dengan benar. Pengendalian mutu dan daya simpan produk juga menjadi aspek penting karena penggunaan keju sebagai bahan tambahan dapat memengaruhi karakteristik serta ketahanan produk selama penyimpanan. Penerapan prosedur produksi yang terstandar dan penggunaan kemasan yang sesuai diperlukan untuk mempertahankan kualitas produk sekaligus mendukung perluasan distribusi dan pemasaran.

Pengembangan *cheese* kimpu*l* memiliki prospek sebagai produk pangan lokal yang mampu memberikan nilai tambah ekonomi, memperluas pemanfaatan komoditas umbi-umbian, serta mendukung keberlanjutan usaha berbasis potensi daerah. Pencapaian potensi tersebut memerlukan sinergi antara berbagai pihak yang terlibat dalam rantai produksi, mulai dari petani sebagai penyedia bahan baku, pelaku UMKM sebagai pengolah produk, hingga pemerintah dan lembaga pendidikan melalui pendampingan serta penguatan kapasitas usaha (Azizah et al., 2025). Pengelolaan yang terarah diharapkan dapat mendorong *cheese* kimpul berkembang tidak hanya sebagai alternatif makanan ringan, tetapi juga sebagai produk inovasi pangan yang berkontribusi terhadap pengembangan ekonomi kreatif dan optimalisasi sumber daya pangan lokal.

KESIMPULAN

Pengolahan kimpul menjadi *cheese* kimpul merupakan salah satu bentuk inovasi diversifikasi pangan lokal yang dapat meningkatkan pemanfaatan potensi umbi kimpul sebagai bahan pangan. Penggabungan kimpul dengan keju, bumbu, dan kulit lumpia menghasilkan produk makanan ringan dengan cita rasa gurih, tekstur lembut pada bagian isian, serta lapisan luar yang renyah. Proses pengolahannya relatif sederhana sehingga berpeluang diterapkan dalam skala rumah tangga maupun usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Pengembangan *cheese* kimpul memberikan nilai tambah terhadap komoditas kimpul karena mengubah bahan pangan lokal menjadi produk olahan yang lebih praktis dan memiliki daya tarik konsumsi. Potensi tersebut dapat mendukung peluang usaha sekaligus meningkatkan daya saing pangan lokal. Penerimaan konsumen terhadap produk perlu didukung oleh konsistensi rasa dan kualitas, penggunaan kemasan yang menarik, penetapan harga yang sesuai, serta strategi pemasaran yang tepat.

Keberlanjutan *cheese* kimpul sebagai produk pangan lokal memerlukan pengelolaan bahan baku dan proses produksi yang baik, termasuk penerapan standar keamanan pangan serta pengendalian mutu produk. Kerja sama antara petani, pelaku UMKM, pemerintah, dan lembaga pendidikan juga diperlukan untuk mendukung pengembangan produk secara berkelanjutan. Inovasi *cheese* kimpul berpotensi menjadi alternatif pengembangan pangan lokal yang tidak hanya memperluas diversifikasi produk, tetapi juga memberikan peluang peningkatan nilai ekonomi komoditas kimpul.

DAFTAR PUSTAKA

Azizah, N., Yose, E., Harianja, H. E., & Hidayat, K. (2025). Strategi pemasaran dan pengembangan produk UMKM untuk meningkatkan penjualan produk tradisional di pasar modern. Jurnal Ilmiah Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi, 2(6), 722-731.

Boakye, A. A., Wireko-Manu, F. D., Oduro, I., Ellis, W. O., Gudjónsdóttir, M., & Chronakis, I. S. (2018). Utilizing cocoyam (*Xanthosoma sagittifolium*) for food and nutrition security: A review. *Food Science & Nutrition, 6*(4), 703–713.

 ISSN 3064-3406 (E)

Branch, R. M. (2009). *Instructional design: The ADDIE approach*. Springer.

Febrianti, K. D. (2026). Potensi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott) sebagai bahan pangan lokal alternatif sumber karbohidrat: Literature review. *Nutris Journal of Human Nutrition Science, 1*(2), 1–8.

Hudi, L., Budiandari, R. U., & Sari, L. N. I. (2023). Sifat fisikokimia tepung umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) termodifikasi metode fermentasi. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 14*(1), 98–104.

Ibrahim, A. R., Suharman, A., & Sari, D. K. (2022). Development of e-module food chemistry constructivism-based 5-phase Needham. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA, 8*(3).

Jatmiko, G. P., & Estiasih, T. (2014). Mie Dari Umbi Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium): Kajian Pustaka [In Press April 2014]. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(2), 127-134.

Jaya, G. P., Warsah, I., & Istan, M. (2023). Kiat penelitian dengan model pendekatan telaah kepustakaan. *TIK ILMEU: Jurnal Ilmu Perpustakaan dan Informasi, 7*(1), 117–126.

Lahi, P. N., Suparthana, I. P., & Putra, I. N. K. (n.d.). Pengaruh suhu perendaman dalam larutan garam terhadap kandungan kalsium oksalat tepung keladi (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA), 12*(1), 56.

Larasati, L., & Lastariwati, B. (2022). Substitusi pure umbi kimpul pada pengembangan produk eclair sebagai alternatif dessert bahan pangan lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 17*(1).

Maghfirah, Santosa, & Suwarto. (2022). Morpho-physiological characterization and genetic diversity of cocoyam accessions (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott). *Jurnal Agronomi Indonesia, 50*(2), 155–163.

Muthiah, R. A., Kumalasari, I. D., & Ibdal. (2024). Sifat fisiko-kimia, mikrobiologi dan organoleptik roti tawar sourdough tersubstitusi dengan tepung umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Pangan, 33*(3), 159–168.

Rahmawati, P. A. D., Oktavianty, H., & Adisetya, E. (2023). Pengolahan kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) menjadi getuk panggang gula aren sebagai inovasi produk khas Desa Bokoharjo, Sleman. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology, 2*(1), 1–14.

Rosida, D. F., Priyanto, A. D., & Ristanti, D. W. (2022). Kajian penambahan madu dan pati kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada snack bar buah kering dan serealia. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 10*(3), 200–208.

Sefa-Dedeh, S., & Agyir-Sackey, E. K. (2004). Chemical composition and the effect of processing on oxalate content of cocoyam (*Xanthosoma sagittifolium* and *Colocasia esculenta*) cormels. *Food Chemistry, 85*(4), 479–487.

Sinaga, N. A., Panggabean, S. A., & Tambunan, Y. S. (2022). Kemudahan berusaha dalam memacu kewirausahaan dan kemandirian masyarakat kelurahan Pinang baru kecamatan Pinangsori Kabupatan Tapanuli Tengah. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 2(1).

Wedowati, E. R., Rejeki, F. S., & Puspitasari, D. (2022). Product value analysis of processed kimpul products as an effort to develop local resources. *International Journal of Engineering, Science and Information Technology, 2*(4), 48–54.

Widowati, S., & Nurfitriani, R. A. (Ed.). (2024). *Diversifikasi pangan lokal untuk ketahanan pangan: Perspektif teknologi dan peningkatan nilai tambah*. Badan Riset dan Inovasi Nasional.

Wulandari, N. W. M., & Prambandita, K. D. S. (2024). Nilai gizi dan serat pangan pada snack bar berbasis tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan kacang gude (*Cajanus cajan*). *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi, 2*(2), 174–183.