

## PENDAMPINGAN UMKM (USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH) MAKANAN TRADISIONAL REMPEYEK LEGENDARIS DI DESA TAWUN NGAWI

Hanifah Hikmawati<sup>1</sup>, Indah Almasuri<sup>2</sup>

Institut Agama Islam, Ngawi, Indonesia

Email: <sup>1</sup>hanifah@iaingawi.ac.id, <sup>2</sup>indahalmasuri907@gmail.com

### **Abstract**

*The legendary Rempeyek still exists in the modern era. The crunchy, savory and delicious taste is very popular with the public. Because of this large number of enthusiasts, it is necessary to develop rempeyek as a traditional food. One of the UMKM that initiated rempeyek is in Tawun village. This growing UMKM has become a medium for preserving fast food in the form of rempeyek. The aim of this service is to provide assistance to UMKM Rempeyek Risky so that they can change the mindset of teenagers and the community in carrying out creativity. This service is carried out in 3 steps, namely preparation, implementation and reporting. The results obtained are that product marketing is very important in order to attract the attention and interest of the wider community in buying rempeyek products. "RISKY REMPEYEK" is a brand that has developed into an UMKM in Tawun village in introducing or maintaining rempeyek in the modern era by providing many variants of contents such as peanuts, soybeans, and others.*

**Keywords:** Rempeyek, Traditional Food, Tawun village

### **Abstrak**

Rempeyek legendaris masih eksis di era modern saat ini. Rasanya yang kriuk, gurih, dan lezat sangat banyak diminati masyarakat. Karena banyaknya peminat ini, maka perlu pengembangan terhadap rempeyek sebagai makanan tradisional. Salah satu UMKM penggagas rempeyek ada di desa Tawun. UMKM yang berkembang ini menjadi media pelestarian terhadap makanan cepat saji berupa rempeyek. Tujuan pengabdian ini adalah memberikan dampingan kepada UMKM Rempeyek Risky agar dapat merubah mindset remaja dan masyarakat dalam melakukan kreatifitas. Pengabdian ini dilakukan dengan 3 langkah yaitu persiapan, pelaksanaan,

dan pelaporan. Hasil yang diperoleh yaitu pemasaran produk menjadi hal yang sangat penting agar mampu memikat perhatian dan minat masyarakat luas dalam membeli produk rempeyek. "REMPEYEK RISKY" merupakan merek yang berkembang menjadi UMKM di desa Tawun dalam mengenalkan atau mempertahankan rempeyek di era modern dengan menyediakan banyak varian isi seperti kacang, kedelai, dan lainnya.

**Kata kunci :** *Rempeyek, Makanan Tradisional, desa Tawun*

## PENDAHULUAN

Banyak orang yang sudah tidak lagi asing mengenal rempeyek. Makanan ini biasanya menjadi pelengkap di suatu hidangan seperti halnya kerupuk. Contohnya seperti ketika memakan pecel, biasanya akan diberi peyek kacang di atasnya, atau mungkin disajikan sebagai pengganti kerupuk dalam penyajian masakan di rumah. Berdasarkan sejarahnya, ternyata peyek memang sejak zaman dahulu dan sudah menjadi makanan khas Indonesia khususnya di daerah Jawa Timur, Jawa Tengah, Yogyakarta, dan sekitarnya. De Graaf dalam tulisannya bertajuk "Literatur Sejarah Mataram Islam" menjelaskan bahwa pada abad ke-16, peyek sudah ada di Yogyakarta<sup>1</sup>. Selain itu, peyek juga menjadi makanan yang kerap disajikan bersama nasi dan sayur pecel.

Nama rempeyek disebut sebagai gabungan rempah-rempah dan jiyek. Jiyek adalah bentuk gepeng yang lebar dan dibuat dari tepung beras dan berbagai rempah-rempah. Kala itu rempeyek disajikan sebagai lauk pendamping menu pecel dan sayur kenikir yang disajikan pada rombongan Ki Ageng Pamanahan yang melakukan perjalanan ke Mentaok. Rempeyek yang jadi teman makan nasi dan sayur dianggap sebagai penambah cita rasa karena rasanya yang asin dan gurih. Rempeyek atau peyek banyak dibuat dan disiapkan mendekati hari raya Idul Fitri atau lebaran untuk menjamu tamu-tamu yang datang ke rumah<sup>2</sup>. Rempeyek ini dapat dimakan oleh berbagai kalangan mulai dari anak-anak hingga lansia. Makanan tradisional ini dapat dijumpai diberbagai tempat, Mulai dari warung, Toko gerabah, Pasar dan juga Tukang sayur keliling. Rempeyek termasuk makanan tradisional yang penting karena semakin perkembangan zaman banyak masyarakat lebih tertarik dengan makanan cepat saji dan tidak memperdulikan makanan yang ada sejak dulu dan proses pembuatannya yang masih sederhana, jadi melestarikan rempeyek sama halnya menjaga budaya, mengenalkan kepada pemuda jika makanan dahulu juga penting dan perlu dikembangkan.

Secara umum, rempeyek adalah gorengan tepung beras yang dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental cenderung encer dan diberi bumbu (terutama garam, kemiri, dan bawang putih), dan diberi bahan pengisi yang khas. Peran tepung di

---

<sup>1</sup> Muhammad eris, "Asal Usul Rempeyek Ada Sejak Abad Ke-16," karopak, 2022.

<sup>2</sup> Ma as Ayu, "Sejarah Rempeyek," Grid kids, 2023.

sini adalah sebagai pengikat untuk isian rempeyek. Sebagian pembuat rempeyek ada yang memilih membuat tepung sendiri agar rasa yang diciptakan dapat enak dan nikmat. Salah satunya adalah Ibu Ni Nengah, yaitu salah satu pengusaha rempeyek yang dijadikan objek penelitian oleh Ni Ketut. Dari penelitian itu mengungkapkan bahwa rempeyek yang diproduksi oleh Ibu Ni Nengah Supartiniati menggunakan tepung beras yang diolah sendiri secara manual (ditumbuk) dan campuran bahan tambahan yang digunakan adalah kacang kedelai<sup>3</sup>.

Pelaku usaha UMKM yang dijadikan mitra dalam pengabdian ini adalah Ibu Nyami yang memiliki usaha Rempeyek di Desa Tawun Kecamatan Kasreman Kabupaten Ngawi. Produk pangan UMKM ini umumnya melalui proses produksi yang sederhana, dan dari sisi kemasan dinilai cukup baik dan efektif bagi pelanggan. Usaha yang dijalankan ini, dapat menjamin Rempeyek yang diproduksi tetap gurih dan empuk, tidak seperti kebanyakan Rempeyek lainnya yang terkadang keras. Untuk isian rempeyek, ada banyak pilihan, Seperti Kacang tanah, kacang hijau, kedelai hitam, udang, dan ikan teri.

Disamping itu, seiringnya kemajuan zaman rempeyek menjadi sesuatu yang sulit ditemui di kalangan kota. Apalagi untuk remaja gaul seperti sekarang mereka terlalu memilih pekerjaan, yang menjadi nilai dari pakaian dan tempat di mana mereka berpenghasilan. Mereka mengukur bakat mereka hanya dengan suka atau tidak suka, Mau atau tidak mau. Maxwell mengatakan, bakat itu hanyalah sebuah kesempatan, namun untuk menjadi "sesuatu", bakat itu harus diasah agar ia mengeluarkan aura cahayanya dan menemukan pintunya<sup>4</sup>. Namun lebih dari itu, kesempatan atau sebuah potensi harus bergerak menemukan pintunya. Maka dari itu, bergeraklah, bergegaslah, jangan hanya berpikir-berpikir dan berpikir di atas kertas terlalu lama. Kembangkan imajinasimu dan carilah pintu-pintu itu, ketuk satu persatu dan dari puluhan atau bahkan ratusan pintu yang Anda ketuk itu kelak ada "magnet".

Kreatifitas yang dilakukan beliau sangat memberi manfaat bagi masyarakat terutama di kalangan remaja, beliau memberikan kesempatan untuk mereka yang mau berwirausaha, mengembangkan bakat, seperti memasak, berkomunikasi sebagai penjual, dan kurir yang membantu pengantaran di daerah tertentu. Semua peluang beliau buka tanpa adanya tuntutan atau persyaratan apapun kecuali tekad dan niat yang sungguh-sungguh.

## METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan bersama program kemitraan masyarakat, yaitu dengan mitra pelaku UMKM Rempeyek bernama ibu Nyami. Metode yang diterapkan dalam pengabdian masyarakat ini meliputi tiga tahap.

---

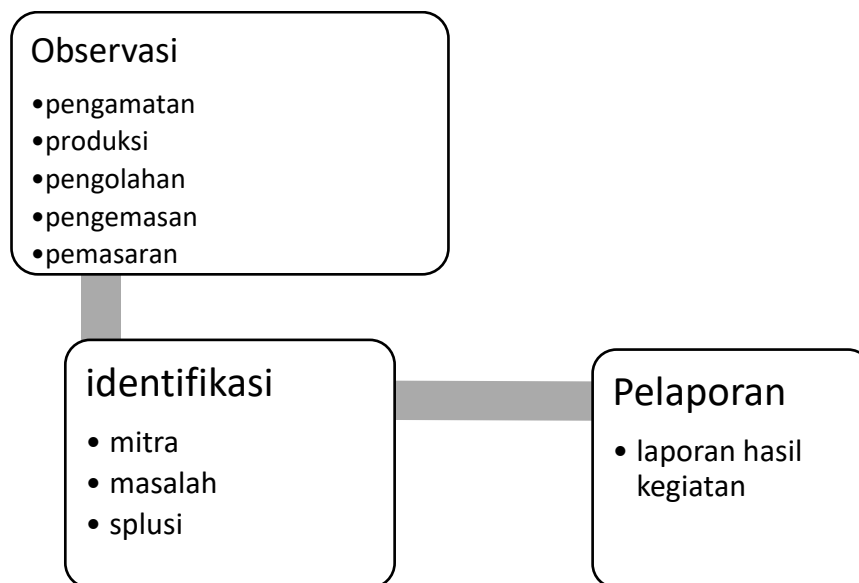
<sup>3</sup> Ni Ketut Dewi Ari Jayanti and Gde Sastrawangsa, "Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna Bagi Ukm Rempeyek," *Majalah Aplikasi Ipteks NGAYAH* 9 (2018): 160–72.

<sup>4</sup> Kasali Renald, *Wirausaha Muda Mandiri* (PT Gramedia Pustaka Utama, 2010).

Tahap pertama, tahap persiapan berupa observasi. Observasi langsung pada rumah dan dapur ibu Nyami yang berlokasi di Desa Tawun. Kondisi pada tahap ini mencakup pengamatan terhadap proses persiapan, produksi, pengolahan, pengemasan dan pemasaran.

Tahap kedua, tahap pelaksanaan berupa identifikasi terhadap permasalahan mitra untuk kemudian mencari solusinya. Penerapan analisis logis dalam mengontrol variabel ekstern dalam mengontrol data. Tindakan demikian ini didukung atas fenomena yang terjadi pada masyarakat, untuk kemudian ditangkap melalui indera. Seperti halnya masyarakat yang lebih memilih camilan makanan legendaris dan tradisional untuk menjadi titik fokus pengabdian dalam mengeksekusi data. Upaya ini didukung dengan program pengembangan UMKM yang dilakukan Ibu Nyami, dengan memberikan kelonggaran bagi masyarakat untuk bergabung dalam usaha yang ditujukan untuk mendeskripsikan dan menganalisis fenomena, peristiwa, aktivitas sosial, sikap, kepercayaan, persepsi, pemikiran individual maupun kelompok.

Tahap ketiga, yaitu tahap pelaporan. Pada tahapan ini dilaporkan bahwa hasil kegiatan dan luaran yang telah dicapai pada pengabdian dapat dilihat dan ditinjau berupa laporan hasil kegiatan dan luaran dari kegiatan.



**Gambar 1.** metode pelaksanaan pengabdian

## HASIL DAN DISKUSI

Masyarakat sedang merasakan akibat perubahan pola konsumsi makanan, baik di negara maju maupun berkembang, peran makanan tradisional untuk membangun pola makan sehat sangat diperlukan. Sehingga makanan tradisional merupakan dasar bagi perbaikan konsumsi masyarakat dalam period present day dan globalisasi ini. Dokumentasi makanan tradisional diharapkan mampu memberikan informasi bagi generasi muda untuk mengenal dan menyadari pentingnya memanfaatkan produk

negeri sendiri dalam membangun kesehatan dan kehidupannya. Di tengah-tengah usaha pemerintah memantapkan ketahanan dan kedaulatan pangan saat ini, upaya melestarikan, mengangkat, dan mempromosikan makanan tradisional mempunyai arti yang strategis dalam pembangunan. Usaha pelestarian makanan dan kuliner tradisional di samping dapat memberi andil dalam pemenuhan gizi masyarakat juga terbukti dapat menggerakkan ekonomi rakyat dan meningkatkan pemanfaatan sumber Makanan Tradisional Indonesia.

Sumber pangan lokal berupa makanan dan kuliner tradisional merupakan produk yang awalnya berkaitan dengan aspek sosio-kultural khususnya masyarakat pedesaan tetapi saat ini dapat mempunyai peluang besar untuk menjadi komoditas yang berkaitan dengan kemajuan bidang pariwisata. Industri makanan tradisional merupakan bagian dari kegiatan ekonomi kreatif yang mempunyai prospek sangat cerah. Pengembangan UMKM rempeyek sebagai makanan tradisional, merupakan bentuk usaha bidang kuliner yang dapat memberi dampak kesejahteraan keluarga dan masyarakat. Peran perempuan dalam perekonomian khususnya ibu-ibu, dapat memberi pengaruh dan mengatur usaha yang dijalankan untuk membantu peningkatan perekonomian keluarga<sup>5</sup>.

Usaha UMKM dapat mengubah pemikiran masyarakat terutama pada remaja dan implementasi kegiatan UMKM rempeyek. Pengembangan makanan tradisional seperti rempeyek tidak pernah berhenti dikaji oleh semua kalangan, salah satu hal yang perlu mendapatkan perhatian agar UMKM yang juga termasuk melestarikan budaya berhasil adalah kesiapan, kekreatifan, dan kemampuan masyarakat maupun pedagang untuk melakukan program pemberdayaan rempeyek. Seperti usaha Ibu Nyami beliau awal merintis usaha hanya di titipkan ke warung-warung, setelah dibuatkan label “Rempeyek Risky” mulai diposting liwat media sosial banyak masyarakat yang berantusias bergabung sebagai reseller, atau membantu dalam pengemasan, dan membantu dalam hal pengantaran pada saat pengiriman jauh.



**Gambar 2.** Label Nama Rempeyek

<sup>5</sup> Siska Candra Ningsih, “A Inovasi Kemasan Dan Perluasan Pemasaran Usaha Rempeyek Di Yogyakarta,” *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 4, no. 1 (2020), <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i1.3268>.

UMKM yang dijalankan Ibu Nyami berjalan dengan lancar, banyak toko, warung, penjual di pasar, dan sejauh ini sudah 3 catering yang bekerja sama dengan mengambil "Rempeyek Risky" sebagai pengganti kerupuk. Strategi beliau hanyalah memberikan kebebasan kepada siapapun yang ingin belajar dari mulai membuat rempeyek, dan memasarkan. Akhirnya tidak orang tua tetapi anak muda juga ikut bergabung dan mulai menyukai rempeyek, ikut melestarikan rempeyek sebagai makanan tradisional di era makanan modern. Harga yang dipasarkan beliau juga bisa dibandingkan dari penjual lain, dengan rasa yang gurih, enak, dan tetap empuk beliau menjualnya dengan harga 1000 dapat 3 biji. Empuk menjadi ciri khas Rempeyek Risky, dan menjadi salah satu alasan banyak peminat yang ingin tahu bagaimana cara dan apa resep yang digunakan oleh Ibu Nyami, banyak anak muda yang dulunya lebih suka jajanan kerupuk pedas, seperti basreng, kerupuk seblak, kerupuk akar pedas dan sebagainya sekarang mulai tertarik dengan rempeyek.



**Gambar 3.** Contoh Produk

Melakukan usaha sebenarnya tidak perlu ragu mencoba memulai suatu usaha, karena semakin semakin lama kita menundanya maka akan semakin tipis pula kesempatan untuk dapat merealisasikan upaya dan keinginan tersebut. Lagi pula, umumnya justru pertimbangan dan keraguanlah yang semakin menggunung. Motivasi juga diberikan kepada masyarakat atau anak muda yang mau bergabung melalui UMKM yang beliau kembangkan, selain itu aktif memberikan pelatihan dan pastinya sabar dengan persaingan. Dalam pelatihan beliau memberikan pandangan kepada orang lain kalau rempeyek tidak hanya sebagai makanan tradisional atau sebagai makanan pendamping (lauk) tapi lebih dari itu bahwa peyek juga sebagai makanan camilan. Selain pelatihan beliau juga memiliki jenis produk beragam mulai dari kacang tanah, kacang hijau, kedelai hitam, udang, dan teri yang membantu mengembangkan kekreatifan anggota, memberikan rincian resep atau bahan-bahan untuk menentukan untung dan



rugi yang dapat membantu mereka yang ingin memulai usaha sendiri lebih berpengalaman dengan panduan tersebut, tidak berhenti di situ Ibu Nyami juga bersedia menjadi pendengar setiap ada keluhan dan siap membantu mencari solusi atau jalan keluar. Berikut panduan yang diberikan :

## 1. Persiapan

Persiapan berjualan rempeyek bisa memperhatikan beberapa hal berikut:

- 1) Memiliki pengetahuan dan kemampuan (skill) dalam membuat rempeyek.
- 2) Mempelajari berbagai resep rempeyek dari buku resep atau kepada orang yang sudah ahli.
- 3) Mempersiapkan alat-alat atau bahan-bahan yang dibutuhkan..
- 4) Memiliki modal untuk memulai usaha.
- 5) Mempersiapkan jaringan (teman-teman atau kerabat-kerabat) untuk memasarkan rempeyek tersebut.

## 2. Implementasi

Dalam pelaksanaannya, usaha rempeyek tidaklah rumit. Langkah- langkah yang harus dilakukan adalah sebagai berikut :

- 1) Menyediakan bahan-bahan untuk meracik rempeyek.
- 2) Membuat rempeyek dengan kualitas yang baik.
- 3) Menggunakan minyak yang baru saat menggoreng rempeyek agar tidak cepat tengik.
- 4) Memasarkan ke beberapa pedagang atau ke warung-warung sekitar.

Untuk resep pembuatan rempeyek dan langkah-langkah pembuatannya juga diberikan kepada setiap orang yang ingin belajar

## 3. Resep

Beberapa bahan yang digunakan adalah 1 Tepung beras, Kacang tanah, Garam secukupnya, 8 butir kemiri, Ketumbar bubuk 1/2 sendok makan, 1 bawang merah, 8 bawang putih, Kaldu ayam secukupnya. Sedangkan langkah-langkah pembuatannya adalah 1) Belah kacang menjadi 2 bagian, 2) Haluskan semua bahan, 3) Campurkan semua bahan, 4) Tuangkan air secukupnya, 5) Panaskan minyak, 6) Goreng hingga berwarna kuning kecoklatan, 7) Angkat dan simpan peyek ditempat yang tertutup.

Selain itu, karena banyak masyarakat yang bergabung tetapi kurangnya percaya diri membuat mereka tidak bergegas menjalankan usaha tetapi berhenti pada niat saja, sering memikirkan ingin memulai suatu usaha atau bisnis agar ekonomi dan keuangan pribadi/keluarga lebih baik ke timbang memburuh atau dapat gaji dari perusahaan orang lain. Akan tetapi, keinginan berbisnis atau berusaha itu langsung dihambat oleh keraguan dalam diri sendiri untuk memulai dan melaksanakannya.

Tiap Orang Bisa Menjadi Pengusaha Sukses dan Kelas Dunia melalui UMKM

- 1) Kita terlalu lama memikirkan usaha yang cocok untuk kita lakukan
- 2) Bagaimana dengan modal yang kita butuhkan, risiko, dan peluang untung dan rugi di masa depan
- 3) Bagaimana mengalokasikan waktu dengan aktivitas yang telah dilakukan saat ini

- 4) Bagaimana mengelola apabila usaha tersebut dipercaya- kan pelaksanaannya kepada orang lain.

Kita masih dapat memikirkan faktor-faktor yang harus kita pertimbangan dan pertanyakan, padahal di sisi lain kebutuhan hidup semakin meningkat mau tidak mau harus kita upaya kan untuk dapat terpenuhi dari berbagai sumber yang memungkinkan. Motivasi dan beberapa masukan dari beliau biasanya bisa mengubah pemikiran mereka, bahwa kalau tidak dari sekarang mungkin tidak akan pernah sama sekali. Jenis-jenis rempeyek yang ada tidak mengubah atau menambah bahan pembuatan, untuk saat ini konsumen masih banyak tertarik rempeyek kacang tanah dan kedele hitam akan tetapi untuk remaja dan anak-anak sekolah malah suka kacang hijau dan ebi dengan alasan menghindari jerawat.

Dalam mengembangkan UMKM rempeyek ini Ibu Nyami sangat menjaga kualitas, dan selalu membekali anggotanya dengan “Ora usah wedi rugi amargo ngimbuhi, amargo sodakoh ora mandekne rejeki” yang artinya jangan pernah takut untuk memberi lebih kepada pelanggan, karena sedekah tidak akan menghambat rezeki. Pengemasan yang masih menggunakan plastik dan masih dengan kantong kereseK, belum menggunakan kemasan modern yang sekaligus ada logonya meskipun beberapa kali sudah pernah mendapat pesanan dari Madiun, Paron, Jawa tengah, dan Temanggung. Untuk menjaga rempeyek agar tetap utuh atau tidak pecah setelah pengemasan di dobel dengan kardus meskipun sederhana cara ini terbilang cukup efisien dan praktis untuk diajarkan kepada orang lain, apalagi yang konsumen yang mengaambil rempeyek untuk dipasarkan lagi, biasanya mengambil dengan istilah “Gombyokan” atau satu renteng berisi 12 biji dan 2000 sebagai keuntungan dari konsumen.



**Gambar 4.** Contoh Gombyokan

Rempeyek dengan kemasan plastikan yang dijual hanya dengan harga Rp. 1.000,- (seribu rupiah) lebih banyak diminati kalangan masyarakat daripada yang rempeyek harga mahal. Masyarakat desa lebih cenderung menyukai makanan dari segi harga dan kuantitasnya; *rego murah, entuk kathah* (harga murah, dapatnya banyak). Tentu



anggapan penilaian ini kontradiktif dengan teori packaging yang banyak dicetuskan oleh para ilmuwan. Seperti halnya penelitian yang dilakukan Nurul dkk, yang mengatakan bahwa Rempeyek memerlukan pengemasan yang baik karena termasuk dalam kategori jajanan yang digoreng rawan tengik pada saat penyimpanan apalagi jika pengemasannya tidak tepat<sup>6</sup>. Seyogyanya memang rempeyek perlu dan sangat bagus jika dikemas dengan plastik yang rapat, tebal, dan kemasan bagus. Akan tetapi, banyak UMKM yang masih menggunakan metode klasik seperti plastik tipis, karena biasanya produksi rempeyek tidak pernah lama tidak laku. Artinya, rempeyek-rempeyek yang dijual murah dengan hanya memakai plastik tipis itu, dalam waktu sehari atau dua hari selalu habis dibeli pelanggan, apalagi yang dititipkan di warung-warung pedesaan.

Bagi masyarakat desa, yang lebih diprioritaskan bagi pengusaha tidaklah packaging, namun lebih kepada perizinan dan cita rasa. UMKM yang dijalankan Ibu Nyami telah diproses untuk sertifikasi halal, 3 bulan berjalan sudah bisa mengembangkan rempeyek sebagai makanan tradisional yang diminati semua kalangan dan untuk saat ini sudah didaftarkan ke pengemasan yang lebih modern, dengan bantuan dari “Rumah kemasan Ngawi” Dinas perdagangan perindustrian dan tenaga kerja kabupaten Ngawi. Dengan penghasilan yang terbilang cukup untuk setiap harinya, memenuhi kebutuhan Beliau memberikan dorongan-dorongan kepada orang lain agar terus menjaga dan melestarikan apa yang sudah ada, mengembangkan bakat dan mengesampingkan gengsi, menumbuhkan rasa percaya diri kepada mereka agar apa yang sudah ada lebih di kenal masyarakat luar di era modern seperti sekarang.

## KESIMPULAN

Hasil pengabdian ini menunjukkan perlunya peran penting kegiatan UMKM Rempeyek sebagai makanan tradisional di Desa Tawun, dalam meningkatkan kapasitas usaha mitra atau pada pelaku UMKM yang lain (anggota), dengan pemberian pelatihan, membekali tentang panduan untung dan rugi, memberikan solusi dan adanya pendampingan usaha. Kreativitas dan kegigihan mitra akan lebih ditantang dengan pengenalan dan penerapan IPTEK agar usaha mitra berkembang lebih cepat dengan kualitas yang lebih baik lagi. UMKM yang dijalankan selain menjaga kelestarian budaya yaitu makanan tradisional juga sebagai penambah penghasilan atau meningkatkan ekonomi di tengah-tengah “larang pangan” seperti sekarang.

## DAFTAR RUJUKAN

Candra Ningsih, Siska. “A Inovasi Kemasan Dan Perluasan Pemasaran Usaha Rempeyek Di Yogyakarta.” *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 4, no. 1 (2020). <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i1.3268>.

---

<sup>6</sup> Nurul Azlin Tokiman et al., “The Effects of Different Packaging Materials on Physicochemical and Sensorial Properties of Rempeyek,” *Journal of Academia UiTM Negeri Sembilan* 7, no. 2 (2019): 20–29.

Jayanti, Ni Ketut Dewi Ari, and Gde Sastrawangsa. "Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna Bagi Ukm Rempeyek." *Majalah Aplikasi Ipteks NGAYAH 9* (2018): 160–72.

Ma as Ayu. "Sejarah Rempeyek." Grid kids, 2023.

Muhammad eris. "Asal Usul Rempeyek Ada Sejak Abad Ke-16." karopak, 2022.

Renald, Kasali. *Wirausaha Muda Mandiri*. PT Gramedia Pustaka Utama, 2010.

Tokiman, Nurul Azlin, Nur Hazirah, Abdul Rahman, Nadya Hajar, Naemaa Mohamad, Nursabrina Munawar, Noor Hasvenda, and Abd Rahim. "The Effects of Different Packaging Materials on Physicochemical and Sensorial Properties of Rempeyek." *Journal of Academia UiTM Negeri Sembilan 7*, no. 2 (2019): 20–29.