

Pengembangan Produk Pepes Jantung Pisang Sebagai Isian Stuffed Chicken Perpaduan Kuliner Tradisional dan Modern

1st Steven Timotheus Halim
Program Studi D3 Perhotelan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
steventimotheus61@gmail.com

2st Tito Pandu Raharjo
Program Studi D3 Perhotelan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
titopanduraharjo@telkomuniversity.ac.id

Abstrak–Jantung pisang kerap dibuang karena kurang diminati masyarakat akibat rasa pahitnya, padahal jantung pisang memiliki potensi sebagai bahan pangan alternatif. Jantung pisang dapat diolah menjadi pepes dengan cita rasa gurih dan tekstur lembut yang cocok sebagai isian stuffed chicken. Selain penggunaan jantung pisang, pemilihan bahan sebagai pengikat (telur) pada produk pepes memegang peranan penting dalam pengembangan produk makanan. Bahan yang bisa dipakai sebagai pengganti telur adalah Oat. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi kuliner agar bisa meningkatkan daya tarik produk kepada masyarakat dengan mengolah jantung pisang menjadi pepes yang digunakan sebagai isian stuffed chicken, menggabungkan cita rasa tradisional dan teknik memasak modern. . Produk ini berpotensi meningkatkan pemanfaatan jantung pisang sebagai bahan makanan yang lezat. . Hasil uji organoleptik menunjukan bahwa pengembangan produk ini sangat diterima oleh konsumen secara keseluruhan. Tingkat kesukaan konsumen tergolong tinggi, didukung oleh penilaian konsumen tertinggi terhadap aspek rasa dan aroma yang terendah berada dalam kategori diterima. Interpretasi ini mengindikasikan bahwa produk pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken* memiliki kualitas yang memuaskan serta tampilan yang menarik. Disimpulkan bahwa pengembangan produk *stuffed chicken* berhasil dikembangkan dari segi formulasi dan penerimaan konsumen, dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan di industri kuliner sebagai pengembangan produk tradisional dan modern.

Kata kunci : Jantung pisang, *stuffed chicken*, inovasi kuliner, uji organoleptik, penerimaan konsumen.

I. PENDAHULUAN

Kuliner merupakan bagian dari warisan budaya yang terus mengalami perkembangan, terutama karena adanya inovasi dan perubahan gaya hidup masyarakat[1]. Salah satu inovasi yang berkembang pesat adalah *fusion food*, yaitu penggabungan elemen-elemen kuliner dari berbagai budaya yang menghasilkan hidangan baru dengan cita rasa yang unik. Selain itu, tren memanfaatkan bahan lokal yang belum banyak dimaksimalkan juga sedang berkembang[2]. Salah satu bahan tersebut adalah jantung pisang, yang memiliki potensi besar sebagai alternatif pangan fungsional karena kandungan gizinya yang tinggi, terutama karbohidrat.[3].

Dalam perkembangan teknik memasak modern, *stuffed chicken* menjadi salah satu metode populer dalam kuliner Barat, biasanya menggunakan isian seperti keju, smoked beef, atau sayuran

Meskipun *fusion food* dan teknik *stuffed chicken* telah banyak dikembangkan, belum banyak penelitian atau inovasi yang menggabungkan bahan lokal tradisional seperti jantung pisang ke dalam konsep masakan modern tersebut. Umumnya, *stuffed chicken* menggunakan bahan-bahan impor yang relatif mahal dan tidak ramah untuk semua segmen, terutama vegetarian atau konsumen yang menjalani diet tertentu. Selain itu, penggunaan *oat* sebagai pengikat nabati pengganti telur dalam pepes juga belum banyak diteliti sebagai alternatif dalam pembuatan isian *stuffed chicken*. *Oat* merupakan bahan makanan yang kerap dijadikan bahan makanan pengganti bagi seseorang yang ingin menurunkan berat badan[4] Oleh karena itu, terdapat celah untuk mengembangkan resep yang:

1. Menggunakan bahan lokal yang murah dan bernilai gizi tinggi (jantung pisang),
2. Ramah bagi konsumen vegetarian/diet,
3. Mengombinasikan teknik kuliner tradisional dan modern dalam satu inovasi kuliner baru.

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan inovasi kuliner berupa *stuffed chicken* dengan isian pepes jantung pisang, yang:

1. Memiliki cita rasa unik sebagai hasil kombinasi masakan tradisional Indonesia dan teknik masak Barat,
2. Memanfaatkan bahan pangan lokal (jantung pisang dan *oat*),
3. Lebih ekonomis dibandingkan *stuffed chicken* konvensional,
4. Berpotensi menjadi alternatif makanan sehat dan ramah vegetarian.

Inovasi ini diharapkan dapat memperluas variasi kuliner *fusion food* serta meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal yang selama ini kurang dimanfaatkan.

II. KAJIAN TEORI

A. Stuffed Chicken

Daging ayam merupakan salah satu bahan pangan protein hewani yang memiliki nilai gizi tinggi, memiliki cita rasa yang baik, serta mudah diperoleh dalam bentuk segar [5]. *Stuffed chicken* adalah hidangan berbahan dasar ayam yang diisi dengan berbagai bahan isian (*stuffing*) di bagian dalam dagingnya, kemudian dimasak dengan cara dipanggang, digoreng, atau dikukus. Biasanya, daging ayam yang digunakan adalah bagian dada karena ukurannya yang cukup besar dan mudah dibelah untuk diisi.

Ciri khas *stuffed chicken*:

1. Daging ayam dibelah dan diisi dengan campuran bahan seperti sayuran, keju, jamur, daging asap (*smoked beef*), bayam, nasi, atau bahan lainnya.
2. Isian bisa bersifat gurih atau sedikit manis, tergantung resep dan kreativitas masaknya.
3. Tekstur luar ayam tetap renyah atau juicy, sementara bagian dalam kaya rasa dari bahan isian.
4. Setelah diisi, ayam biasanya ditutup kembali (kadang dengan tusuk gigi atau diikat), lalu dimasak hingga matang sempurna.

Stuffed chicken sering digunakan sebagai hidangan utama dalam masakan bergaya Barat atau *fusion* karena tampilannya yang elegan dan rasanya yang kompleks. Menu ini juga populer dalam hidangan perayaan, hotel, dan restoran *fine dining*.

B. Pepes

Pepes adalah sebuah lauk pauk yang disajikan bersamaan dengan sebuah nasi dan merupakan hidangan khas Sunda. Terbuat dari berbagai bahan utama seperti ayam, ikan, oncom, tahu, bahan-bahan dimasak bersamaan dengan bumbu dan dibungkus dengan menggunakan daun pisang serta metode memasak dan peralatan yang digunakan masih begitu tradisional. Dalam mengenal makanan khas suatu daerah, dapat dilihat dari berbagai perspektif seperti sejarah, filosofi, dan budaya makan (Dwantara., 2022). Menurut [7] “pepes ialah makanan yang dibalut dengan daun, baik daun pisang maupun daun jati kemudian dibakar. Penggunaan daun pisang sebagai pembungkus dapat meningkatkan cita rasa dan aroma pada makanan”.

C. Jantung Pisang

Kualitas jantung pisang yang tua yang sudah mengeluarkan banyak pisang sehingga tidak memiliki rasa yang sepat adalah jantung pisang yang bagus, pilih bagian dalam jantung pisang yang berwarna kuning. Pisang yang mengeluarkan rasa yang nikmat pada saat diolah, tidak pahit dan sepat yaitu jantung pisang batu dan jantung pisang kepok[2].

Keuntungan jantung pisang sangat beragam untuk kesehatan tubuh kita, di antaranya adalah memiliki banyak kandungan zat-zat alami yang bermanfaat, seperti protein, karbohidrat, mineral, fosfor, kalsium, vitamin B1, vitamin C, dan juga serat yang terkandung dalam jantung pisang[8]. Protein, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, vitamin B, vitamin C, dan zat metabolit

sekunder lainnya adalah kandungan dari jantung pisang pada pisang kepok, yang menyediakan energi yang cukup tinggi dibandingkan dengan buah-buahan lainnya [9].

D. Oat

Penggunaan oat pada produk makanan masih belum begitu populer di Indonesia. Karena teksturnya yang berlendir dan rasa yang hambar Masyarakat kurang menyukai oat jika tidak diolah dengan baik. Ciri khas oat membuatnya mudah untuk dikreasikan ke berbagai jenis makanan manis maupun asin karena memiliki rasa hambar atau netral dan sedikit rasa nutty, yang akan menghasilkan makanan lezat jika tepat mengolahnya. Oat dikenal juga menjadi salah satu pilihan makanan yang dikonsumsi bagi mereka yang menjalani diet pola hidup sehat[10]. Oats kaya akan mineral yang dibutuhkan tubuh, seperti magnesium, kalsium, besi, fosfor, kalium, asam folat[11].

III. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan oleh penulis pada penelitian ini adalah metode kuantitatif dengan metode eksperimen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen menerima pepes jantung pisang sebagai isian stuffed chicken, selain mengetahui daya terima konsumen, penulis ingin memanfaatkan bahan yang jarang dipakai masyarakat. Dalam penelitian ini penulis melakukan eksperimen pembuatan pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken*. Pada tahap awal penelitian, penulis melakukan eksperimen pengembangan produk yang dimulai dengan analisis resep untuk memperoleh resep dasar, kemudian melaksanakan serangkaian percobaan untuk menemukan resep yang tepat dimana akhirnya produk tersebut akan diuji dengan uji organoleptik.

Uji organoleptik merupakan uji cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama pengukuran daya terima terhadap produk. indera yang dipakai dalam uji organoleptik adalah indera penglihatan/ lidah, indera peraba/tangan. Uji organoleptik merupakan salah satu teknik penilaian kualitas produk pangan yang melibatkan indera manusia, seperti mata, hidung, lidah, dan kulit, untuk mengamati aspek sensoris produk seperti warna, bau, rasa, serta teksturnya. Sampel stuffed chicken dinilai oleh penulis sebanyak 30 orang. Skala pada setiap aspek penilaian produk sebagai berikut:

Tabel 1

No	Sensori Produk	Skala
1.	Rasa Produk	1 = Sangat Tidak Enak 2 = Tidak Enak 3 = Cukup Enak 4 = Enak 5 = Sangat Enak
2.	Warna Produk	1 = Sangat Tidak Menarik 2 = Tidak Menarik 3 = Cukup Menarik 4 = Menarik 5 = Sangat Menarik
3.	Aroma Produk	1 = Sangat Tidak Harum 2 = Tidak Harum

		3 = Cukup Harum 4 = Harum 5 = Sangat Harum
4.	Tekstur Produk	1 = Sangat Tidak Lembut 2 = Tidak Lembut 3 = Cukup Lembut 4 = Lembut 5 = Sangat Lembut
5.	Tampilan Produk	1 = Sangat Tidak Menarik 2 = Tidak Menarik 3 = Cukup Menarik 4 = Menarik 5 = Sangat Menarik

Sumber: Modifikasi penulis 2025

Data yang telah terkumpul dianalisis secara deskriptik dengan menggunakan alat bantu computer dengan software Microsoft Excel. Data dianalisis dengan menghitung rata-rata atau mean dari setiap unsur yaitu bentuk, warna, tekstur, rasa dan aroma. Data dianalisis dengan menghitung rata-rata atau mean dari setiap unsur organoleptik yaitu bentuk, warna, tekstur, rasa, dan aroma. Mean adalah nilai rata-rata dari kumpulan data[12].

Mean = Jumlah data/ banyak data. Jumlah banyak data diperhitungkan mean dilakukan untuk mengetahui nilai rata-rata dari masing-masing unsur yang diamati dalam penelitian ini. Langkah ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi pemanfaatan jantung pisang, sebagai bahan alternatif dalam pembuatan pepes sebagai isian *stuffed chicken*. Hasil penelitian diberikan untuk diuji organoleptik dan hedonik, kemudian diberikan interval interpretasi terhadap hasil mean.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Formula resep dari pengembangan produk pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken*

Formulasi akhir pada produk Pepes Jantung Pisang sebagai Isian *Stuffed Chicken* diperoleh melalui serangkaian uji coba yang telah dilakukan sebanyak 3 kali. Percobaan pertama dengan menggunakan telur sebelum diganti menjadi oat, Percobaan kedua menumis jantung pisang, Percobaan ketiga dengan menggoreng ayam dengan tepung panir. Ketiga percobaan tersebut memiliki kekurangan dari segi rasa, dan tekstur. Maka dari itu Penulis mengubah setiap elemen utama dari Pepes Jantung Pisang dikembangkan dan disusun kembali dalam tampilan dan rasa yang lebih modern namun tetap mempertahankan ciri khasnya. Berikut adalah formula resepnya.

Tabel 2

No	Bahan-bahan	Quantity
1.	Jantung Pisang	250 gram
2.	Cabai merah	25 gram
3.	Cabai keriting	20 gram
4.	Bawang merah	20 gram
5.	Bawang putih	20 gram
6.	Kemiri	5 gram

7.	Sereh	10 gram
8.	Daging ayam	250 gram
9.	Oat	30 gram
10.	Daun pisang	2 lembar
11.	lengkuas	1 ruas jari
12.	Garam, lada putih. Gula, dan kecap ikan	secukupnya

Sumber: Modifikasi Penulis 2025

Bahan bahan yang tersusun diatas dalam formulasi resep tercantum pada tabel di atas, point selanjutnya adalah tahap pembuatan produk. Pada tahap pembuatan produk menghasilkan setiap bahan utama Pepes Jantung Pisang sebagai isian *Stuffed Chicken* secara teratur hingga menjadi produk akhir.

Tabel 3

No	Cara Pembuatan	Gambar
1.	Potong jantung pisang menjadi kecil, lalu rendam jantung pisang yang sudah dipotong di air rendaman jeruk dan garam.	
2.	Blender bumbu pepes hingga halus (bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai keriting, kemiri, dan sereh).	
3.	Campurkan bumbu pepes dengan jantung pisang, oat dan kemangi, lalu aduk hingga merata dan berikan <i>seasoning</i> .	
4.	Bungkus pepes jantung pisang yang sudah diaduk.	
5.	Dikukus hingga matang selama 20-30 menit.	

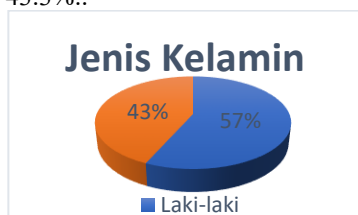
6.	Potong ayam tetapi jangan sampai putus, lalu berikan garam dan lada bubuk.	
7.	Masukan pepes jantung pisang yang sudah matang kedalam ayam yang sudah dipotong.	
8.	Pan Seared ayam yang sudah diisi dengan pepes jantung pisang hingga matang selama 7-10 menit.	

Sumber: Modifikasi Penulis 2025

B. Profil Responden

1. Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Berdasarkan gambar 4.5, responden dari penelitian ini adalah laki-laki dengan 56.7%, sementara perempuan sebanyak 43.3%..

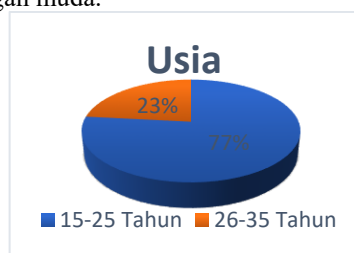


Gambar 1
(Frekuensi Jenis Kelamin)

Data ini menunjukkan bahwa mayoritas responden pada penelitian pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken* adalah laki-laki.

2. Responden Berdasarkan Usia

Dalam kategori usia, kelompok usia 15-25 Tahun mendominasi besar dengan presentasi 78.7% dari total responden. Lalu untuk usia 25-35 Tahun dengan presentase 23.3%. Tidak ada responden dari usia 36-45 Tahun, 46-55 Tahun maupun 56 Tahun (0%). Data pada gambar 4.6 ini menunjukkan bahwa mayoritas responden adalah kalangan muda.



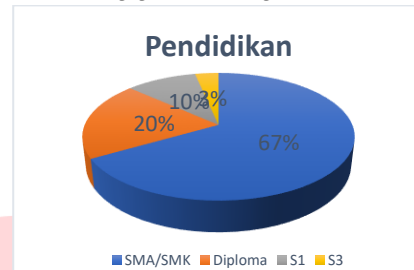
Gambar 3
(Frekuensi Usia)

Dominasi responden usia muda menandakan bahwa produk *stuffed chicken* lebih menarik bagi generasi muda.

Fakta ini terbukti dari data yang telah dikumpulkan melalui kuesioner.

3. Responen Berdasarkan Pendidikan Terakhir

Berdasarkan gambar 4.7, mayoritas responden dalam penelitian ini adalah SMA/SMK sebanyak 63,3%, diikuti dengan pendidikan terakhir Diploma sebanyak 23.3%, lalu 10.0% untuk S1 dan 3.3% untuk S3.

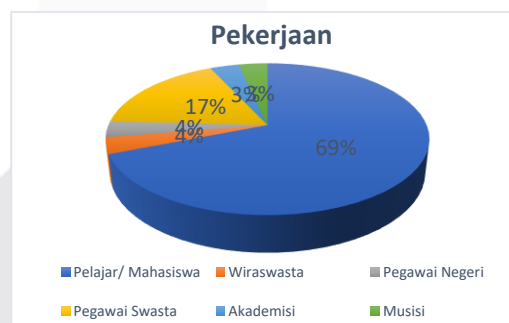


Gambar 4
(Frekuensi Pendidikan Terakhir)

Gambar 4. menunjukkan bahwa sebagian besar responden memiliki tingkat pendidikan tinggi, yang sudah memahami baik terhadap suatu produk dari segi rasa, warna, aroma, tampilan, tekstur dan nilai inovasi. Hal ini juga memberikan sinyal bahwa evaluasi produk berasal dari individu yang cenderung analitis dan kritis, sehingga cocok untuk menjadi dasar untuk mengukur kualitas dari suatu produk.

4. Responden Berdasarkan Pekerjaan

Berdasarkan gambar 4.8, mayoritas responden sebanyak 70% adalah pelajar/mahasiswa, lalu ada wiraswasta dan pegawai negeri dengan presentase 3.3%, lalu dilanjutkan pegawai swasta sebanyak 16.7% dan 6,7% adalah akademisi.



Gambar 5
(Frekuensi Pekerjaan)

Data pada gambar 5 memperlihatkan bahwa produk pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken* lebih banyak dinilai oleh kalangan pelajar/mahasiswa.

C. Daya Terima Konsumen

Penilaian daya terima diberikan kepada 30 responden melalui uji organoleptik yang mencakup enam aspek : rasa, warna, aroma, tekstur, penampilan dan kesukaan secara keseluruhan. Berikut adalah hasil dan pembahasan daya terima responden terhadap produk pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken*.

1. Rasa

Sebanyak 3.3% memberikan jawaban cukup enak, dilanjutkan dengan enak dengan persentase 50%, lalu dilanjutkan dengan 46.7 sangat enak terhadap produk pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken*. Tidak ada satupun responden yang memberikan nilai negatif pada rasa produk ini. Presentasi ini dapat dilihat pada diagram pada gambar 6.



Gambar 6
(Data aspek rasa)

Gambar 6 menunjukkan bahwa secara rasa pada produk pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken* berhasil memberikan nilai yang positif untuk responden. Perpaduan rasa dari tradisional menjadi modern memberikan sensasi yang berbeda. Rata-rata data telah dihitung menggunakan rumus *average* pada *Microsoft Excel* dengan nilai 4,433 yang bisa diartikan bahwa konsumen memberikan penilaian enak pada rasa produk pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken*.

2. Warna

Sebanyak 26.7% responden memberikan nilai cukup menarik, lalu disusul dengan 30% menarik dan 43.3% menjawab sangat menarik. Tidak ada satupun responden yang memberikan nilai sangat tidak menarik dan tidak menarik, yang mengartikan warna produk pepes jantung pisang menarik dari segi warna.



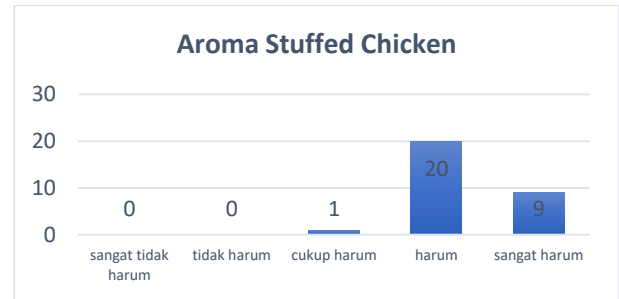
Gambar 7
(Data aspek warna)

Gambar 7 menunjukkan bahwa tampilan warna produk cukup berhasil menarik perhatian responden. Warna coklat *pan seared* dari ayam yang menciptakan tampilan utama pada produk pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken*. Rata-rata data telah dihitung menggunakan rumus *average* pada *Microsoft Excel* dengan nilai 4,16 yang bisa diartikan bahwa konsumen memberikan penilaian menarik pada warna produk pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken*.

3. Aroma

Sebagian besar responden menyatakan bahwa aroma dari produk pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken* harum sebanyak 63.3%, lalu disusul dengan 33.3% sangat

harum dan 3.3% cukup harum yaitu 1 orang. Tidak ada responden yang menyatakan produk ini tidak harum dan sangat tidak harum. Data tersebut bisa dilihat pada gambar 4.11.

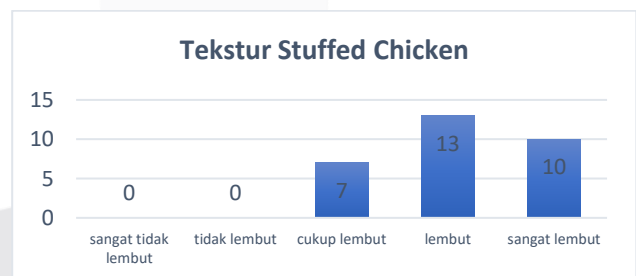


Gambar 8
(Data aspek aroma)

Dapat disimpulkan dari gambar 4.11 bahwa aroma dari bahan tradisional yaitu pepes jantung pisang (bumbu merah) berhasil memberikan aroma yang khas dari *stuffed chicken*. Aroma menjadi unsur penting yang memperkuat memori rasa terhadap *stuffed chicken* dalam tampilan yang baru. Rata-rata data telah dihitung menggunakan rumus *average* pada *Microsoft Excel* dengan nilai 4,3 yang bisa diartikan bahwa konsumen memberikan penilaian harum pada aroma produk pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken*.

4. Tekstur

Sebanyak 43.3% memberikan penilaian Lembut, lalu 33.3% menyatakan sangat lembut, dan 23,3% mengatakan cukup lembut pada produk pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken*. Tidak ada responden yang memberikan penilaian negatif dari segi tekstur. Informasi ini dapat dilihat pada gambar 9.



Gambar 9

Sumber :Data yang telah dikumpulkan penulis 2025

Tekstur yang lembut menjadi salah satu keberhasilan produk *stuffed chicken*, karena dada ayam sedikit sulit untuk membuat teksturnya lembut, karena dada ayam sangat gampang menjadi kering/ keras. Tekstur pepes jantung pisang juga menjadi nilai positif bagi responden karena menggunakan oat yang menjadikan pepes jantung pisang lebih menyatu dan memberikan tekstur baru. Rata-rata telah dihitung menggunakan rumus *average* pada *Microsoft Excel* dengan nilai 4,26 yang bisa diartikan bahwa konsumen memberikan penilaian menarik pada tampilan produk pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken*.

5. Tampilan

Penilaian terhadap penampilan produk menunjukkan bahwa responden memberikan nilai positif terhadap produk

pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken*. Sebanyak 53.3% responden menyatakan bahwa tampilan produk ini menarik, sebanyak 36.7% menyatakan sangat menarik, dan 10% menyatakan cukup menarik. Data ini bisa dilihat dari gambar 10.



Gambar 10
(Data aspek Penampilan)

Gambar 10 membuktikan bahwa produk *stuffed chicken* menarik di mata responden. Tampilan yang baru pada produk pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken* membuat responden memberikan nilai yang positif. Rata-rata telah dihitung menggunakan rumus *average* pada *Microsoft Excel* dengan nilai 4,26 yang bisa diartikan bahwa konsumen memberikan penilaian menarik pada tampilan produk pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken*.

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian pengembangan produk pepes jantung sebagai isian *stuffed chicken* berhasil dikembangkan melalui formula resep yang sudah disusun dengan komposisi jantung pisang 250 gram, 20 gram bawang putih, 20 gram bawang merah, 25 gram cabai merah, 20 gram cabai keriting, 5 gram sereh, daging ayam fillet 250 gram, 30 gram oat, lengkuas 1 ruas jari, dan seasoning. Formulasi ini menghasilkan keseimbangan rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan yang optimal serta sesuai dengan preferensi konsumen.

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap 30 responden, Pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken* menunjukkan tingkat penerimaan yang sangat baik. Dari segi rasa memperoleh skor tertinggi (4,43), dan segi tekstur merupakan skor terendah (4,1). Seluruh aspek rasa, warna, aroma, tekstur, penampilan berada dalam kategori diterima. Hal ini mengindikasikan bahwa konsumen tidak hanya menyukai rasa dari produk ini, tetapi juga mengapresiasi pengembangan dan pemanfaatan produk menjadi lebih menarik. Dengan

demikian, produk ini dikembangkan agar masyarakat sekitar mendapatkan experience baru dengan memakan jantung pisang sebagai bahan yang jarang dipakai, dengan cara mengembangkan produk tradisional menjadi lebih modern.

REFERENSI

- [1] D. Rispawati and V. Y. Utami, "Perencanaan Skenario Dalam Pengembangan Bisnis Kuliner Halal Di Pulau Lombok – Nusa Tenggara Barat," *Jmm Unram - Master Manag. J.*, vol. 8, no. 2, pp. 144–156, 2019, doi: 10.29303/jmm.v8i2.437.
- [2] R. Adolph, "濟無 No Title No Title No Title," pp. 1–23, 2016.
- [3] B. Ristyanadi, N. A. Fanni, E. N. Susetyorini, and N. Khoiroh, "Pemanfaatan Limbah Jantung Pisang Menjadi Pengganti Sebagai Peluang Usaha Baru Bagi Masyarakat," *J. Kreat. dan Inov. (Jurnal Kreationova)*, vol. 2, no. 3, pp. 113–119, 2022, doi: 10.24034/kreationova.v2i3.5413.
- [4] R. Dianah, D. Juliana, and S. Vokasi, "PENGEMBANGAN MUFFIN OAT DENGAN PENAMBAHAN PUREE," vol. 15, no. 1, pp. 32–43, doi: 10.29244/jstsv.15.1.32-43.
- [5] F. S. Ratulangi and S. C. Rimbing, "Mutu Sensoris Dan Sifat Fisik Nugget Ayam Yang Ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.)," *Zootec*, vol. 41, no. 1, p. 230, 2021, doi: 10.35792/zot.41.1.2021.32865.
- [6] Y. F. Dwantara, P. Susanto, and S. Angelina, "Pepes Sebagai Identitas Kuliner Khas Desa Walahar Kab. Karawang Jabar," *J. Pesona Hosp.*, vol. 15, no. 1, pp. 34–50, 2022.
- [7] L. Andriani, "EVALUASI PENURUNAN MUTU PEPE IKAN TERI (*Stolephorus* sp) YANG DIKEMAS RETORT POUCH," 2023.
- [8] ibrahim, "A. Kornet daging sapi," pp. 4–14, 2015.
- [9] V. T. Zelharsandy and M. Soleha, "Sosialisasi Konsumsi Jantung Pisang Kepok Terhadap Peningkatan Produksi ASI Pada Ibu Menyusui Di PMB Susilawati Palembang," vol. 01, pp. 6–10, 2025.
- [10] J. Ilmiah and W. Pendidikan, "3 1,2,3," vol. 11, pp. 148–157, 2025.
- [11] A. Stefanie, F. C. Suci, and R. D. Anjani, "Edukasi Analisis Teknologi Pada Pengembangan Produk Oatmeal Berbahan Potensi Lokal Larawang Terubuk (*Saccharum edule Hasskarl*) Sebagai Sumber Pangan Alternatif di SMK Teknologi Karawang," *SELAPARANG J. Pengabd. Masy. Berkemajuan*, vol. 5, no. 1, p. 195, 2021, doi: 10.31764/jpmb.v5i1.6058.
- [12] D. A. N. Modus, "BAB 6," no. February, 2023.