



PAMERAN PRODUK GIZI SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PENGETAHUAN DALAM PEMANFAATAN PANGAN LOKAL

Desti Ambar Wati¹, Amali Rica Pratiwi², Afiska Prima Dewi³, Mesayu Ade Aprilia Sindi⁴, Linda Utami⁵

^{1,2,3,4,5} Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Aisyah Pringsewu, Lampung, Indonesia

* Desti Ambar Wati: destiambarwati.id@gmail.com

Abstrak

Indonesia merupakan negara penghasil bahan pangan lokal dengan potensi gizi dan komponen bioaktif yang baik, tetapi belum dimanfaatkan secara optimal karena terbatasnya pengetahuan masyarakat akan manfaat pangan lokal ditinjau dari aspek gizi dan kesehatan. Tujuan dilaksanakannya pameran produk pada kegiatan Milad Universitas Aisyah Pringsewu adalah untuk memberikan pengetahuan serta keterampilan pengolahan pangan lokal kepada masyarakat dengan harapan dapat dikembangkan sebagai sumber ekonomi masyarakat. Pameran produk gizi dalam kegiatan Milad Universitas Aisyah Pringsewu tahun 2022 melibatkan mahasiswa/i semester 4 Program Studi S1 Gizi sebanyak 39 mahasiswa/i yang terbagi menjadi 10 kelompok. Metode yang digunakan dalam pengolahan pangan lokal yaitu teknik pengeringan, fermentasi, pemanggangan, penggaraman, penggulaan, instant food, dan emulsifikasi. Pengolahan pangan lokal menjadi produk inovasi yang baru merupakan salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai tambah dan penganekaragaman pangan lokal yang selama ini masih terbatas. Ada berbagai produk yang dihasilkan diantaranya Skai-Bren (Susu Kedelai Beras Kencur), Pancake (Tepung wortel), Mie Gabingu (Mie Gacoan Ubi Ungu), Semnas (Semprong nanas), Es Puket (Es Puter Ketan Hitam), *Manggo Swiss Roll*, Teh Kombucha, Bopang (Brownies Pisang), *Rice Bowl Salut* (Sambel Belut), Ice Serbet.

Kata Kunci: Pameran; Produk Gizi; Pengetahuan; Pangan Lokal

Abstract

Indonesia is a local food producing country with good nutritional potential and bioactive components, but it has not been used optimally due to limited public knowledge about the benefits of local food in terms of nutrition and health aspects. The purpose of holding a product exhibition at the Anniversary of Aisyah Pringsewu University is to provide knowledge and skills of local food processing to the community in the hope that it can be developed as a source of community economy. The exhibition of nutritional products in the Aisyah Pringsewu University Anniversary event in 2022 involved 39 students in the 4th semester of the Nutrition S1 Study Program divided into 10 groups. The methods used in local food processing are drying, fermentation, roasting, salting, sugar, instant food, and emulsification techniques. Processing local food into new innovative products is an alternative to increase added value and diversify local food which is still limited. There are various products produced including Skai-Bren (Soy Milk Rice Kencur), Pancakes (Carrot Flour), Mie Gabingu (Ubi Purple Gacoan Noodles), Semnas (Semprong Pineapple), Es Puket (Es Puter Ketan Hitam), *Manggo Swiss Roll*, Kombucha Tea, Bopang (Brownies Banana), *Rice Bowl Salut* (Sambel Belut), Ice Serbet.

Keywords: Exhibition; Nutrition Products; Knowledge; Local Food.

I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara penghasil bahan pangan lokal dengan potensi gizi dan komponen bioaktif yang baik, tetapi belum dimanfaatkan secara optimal. Hal itu disebabkan oleh terbatasnya pengetahuan masyarakat akan manfaat pangan lokal jika ditinjau dari aspek gizi dan kesehatan.

Provinsi Lampung memiliki jenis pangan lokal yang cukup banyak. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2021) produksi pangan lokal Provinsi Lampung yaitu pisang kepok (1.123,240 Ton), nanas (705,883 Ton), kacang kedelai (83.291 Ton), wortel (5,579 Ton) (BPS 2020). Ubi jalar (23.603 Ton) (BPS, 2016)

Kandungan dari masing – masing bahan pangan lokal seperti wortel (*Daucus carota L*) mengandung energi (36 kkal), protein (1,0g), lemak (0,6g) karbohidrat (7,9 g) per 100 gram. Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas var Ayumurasaki*) mengandung energi (83 kkal), protein (1,6g), lemak (0,3 g), karbohidrat (35,4 g) per 100 g. Ubi jalar kuning (*Ipomea batatas L*) mengandung energi (119 kkal), protein(0,5g), lemak(0,4g), karbohidrat (25,1g) per 100 g. Belut (*Asian swamp eel*) mengandung energi (70 kkal), protein (14,6 g), lemak (0,8g), karbohidrat (1,0) per 100 g. Kacang kedelai (*Glycine max*) mengandung energi (158,2 kkal), protein (3,32 g), lemak (1,24 g), karbohidrat (34 g) per 200 g. Beras ketan hitam (*Oryza sativa glutinosa L*) mengandung (360 kkal), protein (8,0g), lemak (2,3g), karbohidrat (74,5 g) per 100 g. Teh hijau (*Camellia sinensis*) mengandung energi (17 kkal), protein (0 g), lemak (0 g), karbohidrat (7 g) per 100 g. Nanas (*Ananas comosus L*) mengandung energi (40 kkal),protein (0,6 g) lemak (0,3 g) karbohidrat (9,9 g) (TKPI, 2018).

Berdasarkan dari hasil yang didapatkan pangan lokal memiliki kandungan gizi dan manfaat kesehatan yang sangat potensial untuk dikembangkan sebagai bahan alternatif dan bahan baku utama pada produk olahan pangan. Oleh karena itu, mahasiswa S1 Gizi semester 4 mengembangkan pangan lokal sebagai inovasi produk untuk meningkatkan nilai tambah pangan lokal maka dari itu diadakannya pameran inovasi produk pangan lokal.

Pameran inovasi produk merupakan implementasi dari mata kuliah Teknologi Pangan di semester 4 dengan berbagai metode pengolahan seperti teknik pengeringan,

fermentasi, pemanggangan, penggaraman, penggulaan, instan food dan emulsifikasi. Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mengembangkan pangan lokal dengan menggunakan metode tersebut sekaligus memberikan pengetahuan pada masyarakat akan manfaat pangan lokal tersebut dari aspek gizi dan kesehatan.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan lokal kepada masyarakat dan dengan harapan dapat dikembangkan sebagai sumber ekonomi masyarakat.

II. METODOLOGI

Kegiatan pameran ini pengabdian kepada masyarakat dilakukan selama 6 hari yakni pada tanggal 27 Juni – 2 Juli 2022 dalam rangka memperingati Milad Universitas Aisyah Pringsewu ke-3 kegiatan ini berlangsung di lingkungan Universitas Aisyah Pringsewu dan adapun pihak yang terlibat dalam kegiatan ini adalah seluruh mahasiswa/i Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Semester 4 sebanyak 39 mahasiswa/i yang terbagi dalam 10 kelompok.

1). Tahapan Persiapan

a) Observasi

Masing - masing tim melakukan diskusi dengan dosen pengampu Mata Kuliah Teknologi Pangan untuk menganalisis bahan pangan lokal yang ada di wilayah Lampung termasuk di wilayah Pringsewu sebelum pembuatan proposal pengembangan produk dari pangan lokal tersebut.

b) Pembuatan proposal

Setelah melakukan diskusi, tim pelaksana mempersiapkan proposal yang terdiri dari latar belakang pemilihan bahan pangan lokal, rencana jenis produk yang akan dihasilkan, tujuan pengembangan produk, sasaran produk, keunggulan produk, analisis kandungan gizi, rencana kemasan pelabelan, harga jual, serta pembuatan poster untuk media promosi produk.

c) Persiapan Alat dan Bahan

Setelah pembuatan proposal selesai dan di acc oleh dosen pembimbing, masing – masing tim menyiapkan alat dan bahan untuk *trial error* produk.

Tabel 1.
Bahan trial error produk

No.	Nama Produk	Bahan	Berat Bahan (g)
1.	<i>Carrot Flour Pancake</i>	- Tepung Wortel - Tepung Terigu - Susu cair - Mentega - Telur - Gula pasir - Madu - Keju	- 100 - 500 - 500 - 100 - 600 - 200 - 250 - 170
2.	<i>Es Puket (EsPuter Ketan Hitam)</i>	- Ketan hitam - Gula pasir - Ragi - Santan - Daun pandan - Garam - Essene vanili - Maizena - Kelapa muda cincang	- 500 - 260 - 40 - 1 liter - 1 lbr - ½ sdt - ¼ sdt - 3 sdm - 200
3.	<i>Brownis Tepung Pisang</i>	- Telur - Coklat batangan - Susu - Margarin - Tepung terigu - Minyak kelapa sawit - Tepung Pisang - Pisang - Kepok - Gula pasir - Tepung Pondan	- 900 - 500 - 60 - 20 - 150 - 600 - 600 - 200 - 500 - 800
4.	<i>Carcium Sherbet</i>	- Ubi jalar kuning - Wortel - Susu Full Cream - Gula pasir	- 750 - 250 - 250 - 72

5.	<i>Kombucha Iced Tea</i>	- Kombuch - Gula pasir - Teh hijau	- 5 buah - 1.500 - 3,7
6.	<i>Salut (sambal Belut)</i>	- Belut - Bawang merah - Bawang putih - Garam - Minyak kelapa sawit - Cabai merah - Cabai kecil - Tomat	- 1.000 - 50 - 50 - 5 - ¼ ltr - 250 - 100 - 250
7.	<i>Senmas (Semprong Selai nanas)</i>	- Nanas - Tepung tapioka - Margarin - Santan - Gula pasir - Tepung beras - Vanili	- 300 - 30 - 25 - 50 - 50 - 80 - 4
8.	<i>Manggo Swiss Roll</i>	- Ubi jalar kuning - Susu UHT - Telur - Tepung terigu - Mangga - Keju - Spingkel	- 3.000 - 500 - 1.000 - 1.000 - 1.000 - 170 - 200
9.	<i>Mie Gacoan Ubi Ungu</i>	- Tepung terigu - Tepung ubi jalar ungu - Ayam Fillet - Bawang merah - Bawang putih - Lada - Garam - Kecap asin - Minyak kelapa sawit	- 350 - 210 - 275 - 35 - 35 - 5 - 2,5 - 135 - 150
10.	<i>SKAI-BREN (Susu Kedelai)</i>	- Kacang kedelai	- 250 - 50

	Beras Kencur)	- Beras	- ¼
		- Kencur	- 150
		- Gula pasir	- 2
		- Garam	

Sedangkan alat yang di gunakan antara lain oven, kompor, tabung gas, penggiling mie, pisau, talenan, baskom berbagai ukuran, mixer, blender, loyang berbagai ukuran, panci, wajan, pengaduk, cetakan semprong, sendok, timbangan digital, teflon, spatula, ayakan 80 mesh, ayakan plastik.

d) *Trial Error* Pembuatan Produk

Resep yang telah di rencanakan kemudian di uji coba kemudian dilakukan *trial error* untuk mengevaluasi resep tersebut sebelum produk di pameran.

Hasil dari *trial error* kemudian di lakukan uji organoleptik dengan panelis seluruh dosen S1 Gizi, dengan formulir mutu hedonik yang terdiri dari beberapa sub penilai, yaitu: warna, aroma, tekstur, rasa.

e) Rancang pembuatan kemasan dan pelabelan.

Setelah pembuatan *trial error* produk selesai dan dilakukan uji hedonik maka, setelah itu dilakukan rancangan pembuatan kemasan dan pelabelan. Rencana kemasan yang di gunakan jenis bahan kemasan yang digunakan adalah kertas dan plastik.

f) Rancangan Poster

Rancangan poster bertujuan untuk media promosi dan di dalam poster terdiri dari : manfaat dari bahan baku dan kandungan gizi dari produk yang di hasilkan.

2). Tahap Pelaksanaan

Pameran inovasi produk dilaksanakan di stand Program Studi S1 Gizi yang mulai pukul 08.00 – 16.00 WIB. Strategi promosi produk dilakukan dengan cara *online* dan *offline* pada pengunjung *stand*.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pameran inovasi produk merupakan implementasi dari mata kuliah Teknologi Pangan di semester 4 dengan berbagai metode pengolahan seperti : teknik pengeringan, fermentasi, pemanggangan, penggaraman, penggulaan, instan food, dan emulsifikasi.

Produk pameran gizi yang dihasilkan dari berbagai metode pengolahan pada pangan lokal meliputi, yaitu :

1. SKAI-BREN (Susu Kedelai Beras Kencur)

Skai bren merupakan minuman instan berbahan dasar tepung beras kencur dan kacang kedelai, pengolahan skai bren dimulai dari pembuatan tepung beras dan kencur yang diaduk secara terus menerus didalam wajan dengan api ,sedang, adanya SKAI-BREN memberikan inovasi kepada masyarakat luas bahwa kacang kedelai bisa diolah menjadi minuman sehat dan bergizi dengan mengkombinasikan minuman herbal yaitu beras kencur (Herayati,2022).



Sumber : Data Primer

HASIL

Tabel 2. Kandungan Gizi SKAI-BREN (Susu Kedelai Beras Kencur)

Nama produk	Kandungan Gizi / 200 g Berat Produk			
	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
SKAI-BREN	158,2	3,32	1,24	34

2. PANCAKE

Pancake merupakan produk snack berbahan dasar tepung terigu dengan penambahan tepung wortel. Pembuatan pancake dimulai dari pembuatan tepung wortel yaitu metode pengeringan dengan oven selama 2 jam di suhu 80° C kemudian dilakukan penggilingan dan pengayakan 80 mesh. Langkah dalam pembuatan pancake memiliki perbandingan 10% antara tepung terigu dan tepung wortel. Dengan adanya pancake yang berpotensi besar di pasar dapat memberikan kepercayaan terhadap berbagai kalangan bahwa wortel dapat disajikan dalam produk inovasi (Dena, 2018)



Sumber : Data Primer

HASIL

Tabel 3. Kandungan Gizi Pancake

Nama produk	Kandungan Gizi / 100 g Berat Produk			
	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Pancake	108,5	5,96	3,23	14,5

3. RICE BOWL SALUT (Sambel Belut)

Salut merupakan olahan dari hasil penggaraman berbahan dasar belut dimana sambal di pasaran tidak semua bernilai sehat karna rata rata sambal dipasaran mengandung pengawet ditambah kurangnya minat kalangan milenial yang lebih memilih makanan cepat saji, seperti burger, steak, pizza dan lain-lain. Menjadi dasar inovasi baru yang sehat dan

bergizi dengan membuat produk berbahan dasar belut (Afrianti, 2010).

Sumber: Data Primer

HASIL



Tabel 4. Kandungan Gizi Rice bowl Salut

Nama produk	Kandungan Gizi / 200 g Berat Produk			
	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Rice bowl Salut	366,7	19,6	14,7	39,3

4. ICE SERBET

Ice Serbet merupakan frozen desert yang memiliki lemak lebih rendah daripada es krim, berkadar gula tinggi, dan menggunakan buah sebagai bahan utamanya. Tujuan nya mengoptimalkan nilai guna dan nilai ekonomis ubi jalar cilembu dan wortel yang berguna sebagai sumber vitamin A dan kalsium (Rachmi et al., 2019).

Sumber : Data Primer

HASIL



Tabel 5. Kandungan Gizi Ice Serbet

Nama produk	Kandungan Gizi / 50 g Berat Produk			
	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Ice Serbet	27	1,1	0,5	10

5. SEMNAS (Semprong Nanas)

Merupakan produk makanan tinggi antioksidan dari buah nanas. SEMNAS merupakan singkatan dari semprong selai nanas yang memiliki rasa dari khas kue semprong dengan perpaduan rasa dari selai nanas. Memiliki tekstur yang renyah dan cocok untuk cemilan dirumah serta tidak mengandung bahan pengawet. Proses pembuatan semprong dicampurkan tepung



tapioka,tepung beras,gula,vanili,telur serta santan cair aduk hingga merata selama 10 menit. Dipanaskan cetakan semprong dan diolesi dengan margarin di masukkan adonan kedalam cetakan dan tutup hingga matang kemudian di oleskan selai nanas didalamnya dan digulung (Arie, 2015).

Sumber : Data Primer

HASIL

Tabel 6. Kandungan Gizi SEMNAS (Semprong Nanas)

Nama produk	Kandungan Gizi / 200 g Berat Produk			
	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
SEMNAS (Semprong Nanas)	111,6	1,26	3,2	19,6

6. KOMBUCHA ICE TEA

Kombucha merupakan minuman hasil fermentasi cairan teh dan gula.Fermentasi kombucha berlangsung dengan bantuan aktivitas bakteri dan khamir (Suhardini *et al.*,2015). BROSUTCHA merupakan singkatan dari kombucha iced tea. Brosutcha memiliki cita rasa yang khas, manis, dan bertekstur lembut. Es krim yang tepat untuk hidup sehat karena BROSUTCHA ini sangat baik bagi penderita tinggi resiko jantung dan baik juga untuk kesehatan lainnya, dengan adanya bahan utama teh kombucha dan brown sugar.



Sumber : Data Primer

HASIL

Tabel 7. Kandungan Gizi Kombucha Ice Tea

Nama produk	Kandungan Gizi / 200 g Berat Produk			
	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Kombucha Ice Tea	17	0	0	7

7. ES PUKET (Es Puter Ketan Hitam)

Es puter merupakan cemilan dingin yang dikombinasikan dengan produk fermentasi yaitu tape ketan hitam, proses yang pertama kali dilakukan adalah pembuatan tape ketan hitam dengan proses perendaman selama 30 menit,dikukus hingga masak dan dilakukan proses fermentasi dengan pemberian ragi (Kanino, 2019) . Bahan-bahan es puter terdiri dari santan, meizena, gula dan garam,penyimpanan yang dilakukan menggunakan suhu paling rendah. Inovasi yang dilakukan bertujuan agar masyarakat

dapat memanfaatkan banan lokal bermutu tidak mengandung bahan kimia yang berbahaya seperti pewarna dan pemanis buatan (Zubaidah *et al.*, 2018).



Sumber : Data Primer

HASIL

Tabel 8. Kandungan Gizi Es Puket Ketan Hitam

Nama produk	Kandungan Gizi / 120 ml Berat Produk			
	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Es Puket Ketan Hitam	337,7	3,5	1,5	77,6

8. BOPANG (Brownies Tepung Pisang)

Brownies merupakan cake kukus dengan empat bahan dasar yaitu, tepung, lemak, gula dan telur yang membedakan hanya dengan ditambahkan coklat batang yang dicairkan, dan coklat bubuk (Muharah *et al.*, 2016). Dengan mengoptimalkan nilai guna dan nilai ekonomis pisang yang berguna sebagai bahan campuran tepung terigu yang harapannya banyak diminati oleh masyarakat. pisang menggantikan sebagian atau seluruh jenis tepung lainnya. jenis makanan yang dapat menggunakan tepung pisang ini diantaranya makanan bayi, cake/pancake, mie dan lain-lain (Harun *et al.*, 2016)..



Sumber : Data Primer

HASIL

Tabel 9. Kandungan Gizi BOPANG (Brownies Tepung Pisang)

Nama produk	Kandungan Gizi / 100 g Berat Produk			
	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Bopang	379	4,76	13,77	62,54

9. MIE GABINGU (Mie Gacoan Ubi Ungu)

Mie Gabingu merupakan produk makanan tinggi karbohidrat yang terbuat dari campran tepung terigu dengan tepung ubi ungu dengan komposisi 30-70%. Memiliki cita rasa yang khas tidak menggunakan bahan pengawet kimia. Proses pembuatan mie gabingu ini memerlukan proses yang lumayan panjang dari proses pembuatan tepung ubi ungu yaitu dari dikupasnya ubi jalar kemudian di iris tipis, direndam dengan air biasa selama 10 menit, dipanggang pada oven sekitar 30-45 menit sampai kering, dihaluskan kemudian di ayak menggunakan ayakan 80 mesh. Setelah



pembuatan tepung selesai tahap selanjutnya

adalah pembuatan mie yaitu di campurkan tepung terigu,tepung ubi ungu,soda kue aduk rata,uleni sampai kalis,kemudian giling mie (Lidwana,2018).

Sumber : Data Primer

HASIL

Tabel 10. Kandungan Gizi Mie Gabingu (Mie Gacoan Ubi Ungu)

Nama produk	Kandungan Gizi / 100 g Berat Produk			
	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Mie Gabingu (Mie Gacoan Ubi Ungu)	509,7	22,04	12,68	74,72

10. MANGGO SWISS ROLL

Mango swiss roll merupakan produk makanan snack yang kaya akan vitamin yang terbuat dari penambahan tepung ubi jalar dengan tepung terigu dengan perbandingan 10% dan 90% yang disajikan dalam bentuk roll dengan penambahan topping keju (Murtiningsih, 2011).



Sumber : Data Primer

HASIL

Tabel 11. Kandungan Gizi Mango swiss roll

Nama produk	Kandungan Gizi / 160 g Berat Produk			
	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Mango swiss roll	366,7	19,6	14,7	39,3

V. PENUTUP

Pengolahan pangan lokal menjadi produk inovasi yang baru merupakan salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai tambah dan penganekaragaman pangan lokal yang selama ini masih terbatas. Pelaksanaan kegiatan ini berjalan dengan lancar dan sukses.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Afrianti, LH.2010.Pengawet Makanan Alami dan Sintetis.Alfabeta,Bandung.
- [2] Ali Umar Dhani. 2020. Pembuatan Tepung Ubi ungu Dalam Upaya Disersifikasi Pangan pada Industri Rumah Tangga UKM Griya Ketelaqu di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian UNPAD. Vol 5 No 1
- [3] Arie Febriati Mulyadi.(2015). Pemanfaatan Nanas (Ananas comosus L.)Subragade Sebagai Fruit Leather Nanas Guna Mendukung Pengembangan Agroindustri di Kediri: Kajian penambahan keragian dan sorbitol . Jurnal Agroteknologi, Vol. 09 No. 02
- [4] Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung, 2015. *Data Produksi Ubi Jalar Menurut Provinsi Tahun 2015.* : Badan Pusat Statistik
- [5] Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung 2021. *Produksi Tanaman Buah-Buahan 2021*: Badan Pusat Statistik
- [6] Charisma Rizky Nurtaati. 2016. Kajian Variasi Campuran Wortel (Daucus carota L.) pada Selai Nanas Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan. Jurnal Nutrisia,

- Vol. 18 Nomor 2, September 2016, halaman 138-142
- [7] Dena Nurul Ihsan.(2018). “ Substansi Tepung Wortel Pada Pembuatan Pancake. Jurnal Pendidikan Teknik Tata Boga.
- [8] Dwi Eva Nirmagustina¹ dan Hertini Rani¹. 2013.Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kimia Susu Kedelai. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. Volume 18 No.2
- [9] Febri Yanti Santika, Marhamah,Wimba Widagdho Dinutanayo. 2020. Perbedaan Angka Kapang Khamir pada Jamu Beras Kencur Gendong di Pasar Tradisional Dengan Jamu Beras Kencur Kemasan di Depot Jamu Kota Bandar Lampung. Jurnal Medika Malahayati, Volume 4, Nomor 3.
- [10] Harun, Noviar, *et al.* "Pemanfaatan tepung pisang kepok dan buah nangka kering dalam pembuatan snack bar." Jurnal Teknologi Pangan 13.1 (2019): 1-11.
- [11] Kanino, D. (2019). Pengaruh Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Tape Ketan (The Effect Of Yeast Concentration On Making Tape Ketan). Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks, 64-74
- [12] Khaerah azrini & Fauzan Akbar.Aktivitas antioksidan teh kombucha dari beberapa varian the yang berbeda.Prosiding seminar nasional.2019.
- [13] Lidwina.M.,Puspo.E.,*et al.* (2018). “Pengembangan Mi Kering Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Pangan Fungsional Tinggi Serat”. Jurnal Mutu Pangan. Vol 5 no 1
- [14] Maryam Razak. 2017. Ilmu Teknologi Pangan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- [15] Misbahul Huda.2015.Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Jumlah Bakteri Pada Jamu Beras Kencur Yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung. Jurnal Analis Kesehatan : Volume 4.
- [16] Muharamah, Helyanti, *et al.* "Standarisasi resep brownies kukus dengan penambahan tepung pisang owak (*Musa Paradisiaca*. L)." Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga 1.1 (2016).
- [17] Mutiani, 2011. Menggeluti Bisnis Belut (Seri Perikanan Modern). Pustaka Baru. Yogyakarta.
- [18] Murtiningsih & Suyanti, 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya, Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- [19] Pambayun, O. M. P. (2020). Pengaruh jumlah tape beras merah terhadap sifat organoleptik es puter. Jurnal Tata Boga, 9(1).
- [20] Rachmi, Amalia, N. A.*et al* (2019). Inovasi Sherbet Wortel dan Ubi Jalar Cilembu Untuk Meningkatkan Asupan Vitamin A Dan Kalsium Balita. Riset Kesehatan, XI(2), 118-129.
- [21] Setyawati, I. (2015). Perbandingan Kadar Total Karoten Dan Likopen Ubi Jalar Cilembu *Ipomoea Batatas* Lamk.) Selama Proses Pengolahan. Wiyata, II(2), 176-180.
- [22] Simanjuntak Denilawati H dkk.2016.Karakteristik kimiawi dan aktivitas antioksidan kombucha dari mbuhan apu-apu selama fermentasi.Jurnal Teknologi hasil Perikanan Vol.5 No.2.
- [23] Sri Setyani, Sussi Astuti, Florentina. 2017. Substitusi Tepung Tempe Jagung Pada Pembuatan Mie Basah. Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian Vol. 22 No.1
- [24] Suhardini Pn & Elok Zubaidah.2015.Studi Aktivitas antioksidan kombucha dari berbagai jenis daun selama fermentasi.Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.4 No.1
- [25] Sumarni, H. A. (2017). Cookies Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas* L.) dan Tepung Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer* Bloch). J. Sains dan Teknologi Pangan, Vol. 2, No. 2, P. 468-477.
- [26] Sumale E., Cicila,*et al.*(2021). “Pengaruh Substansi Tepung Wortel (*Daucus Carota* L) Terhadap Kualitas Sensosri,Fisik,dan Kimia CHIFFON CAKE.Jurnal Teknologi Pertanian.Vol 12(2)
- [27] Kementrian Republik Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia.*: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia,Jakarta.

- [28] Wistia Dwi & Elok Zubaedah. 2015. Karakteristik biologi kimiawi kombucha dari berbagai daun tinggi fenol selama fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.3 No.4.
- [29] Zubaidah, Z., Asmara, F. Y., & Anggorowati, A. (2018). Ipteks Bagi Masyarakat (IBM) Usaha Es Puter Sebagai Camilan Sehat Bagi Anak. *Buletin Udayana Mengabdi*, 17(3)