

DAFTAR PUSTAKA

- Anandhyta, A. R. (2020). Hubungan Tingkat Partisipasi dengan Tingkat Kesejahteraan Masyarakat dalam Pengembangan Desa Pesisir. *Jurnal Pariwisata Indonesia*.
- Ariningsih, S., Hasriani, F., & Khoriyah, A. (2020). Analisis Produk Santan untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. *Prosiding*.
- Dara, W., & Fanyalita, A. (2017). Pengaruh Substitusi Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kimia Abon Jantung Pisang (*Musa acumunata balbisiana colla*). *Journal Of Saintek*.
- Fahima, S. S., Hayati, A., & Zayadi, H. (2022). Studi Etnobotani Tanaman Asam Jawa (*Tamarindus indica. L*) di Desa Lebakrejo Kecamatan Purodadi Kabupaten Pasuruan. *Bekalah Ilmiah Biologi*.
- Ferdinan, A., & Prasetya, A. B. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Jantung Pisang Kepok (*Musa Paradiciasal L*) Pontianak. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*.
- Gaga, L., Tahir, M., & Antuli, Z. (2022). Pengaruh Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Fisiokimia Abon Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Substitusi Jantung Pisang. *Jambura Journal Of Food Techonology*.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & E., B. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*.
- Hardininngtyas P. R., & Ni Nyoman T, T. (2021). Identitas Budaya dan Pradoksial Kuliner Tradisional Dalam Cerpen Ketika Saatnya dan Kisah-kisah Lainnya. *Kandai*.
- Ikorasaki, F., Arwa, K., & Anzelina, M. (2022). Rancang Bangun Aplikasi Pengenalan Masakan Nusantara Berbasis Android. *Jurnal Teknik*.
- Ismanto, H. (2015). Pengolahan Tanpa Limbah Tanaman Pisang. *Balai Besar Pelatihan Pertanian*.
- Jannah, A. B., Ramadanti, K., & Uyun, K. (2022). Identifikasi Ciri Morfologi Pada Lengkuas (*Alpinia galanga*) dan Bangle (*Zingiber purpureum*) di Desa Mesjid Priyayi, Kecamatan Kaseman, Kota Serang Banten. *Journal Of Biological Science*.
- Lamusu, H. (2018). Uji Organoleptik Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Pengolahan Pangan*.
- Majore, M., Kawoan, J., & Singkoh, F. (2020). Program Pemerintah Kabupaten Kepulauan Talaud dalam Memaksimalkan Pemanfaatan Potensi Tanaman Lokal. *Jurna Jurusan Ilmu Pemerintahan*.
- Malikan, J. M., Amana, B. M., & Putri, W. D. (2018). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Roti Manis di Kota Malang. *Jurna Pangan dan Agroindustri*.
- Maulana, H., dkk. (2023). Bawang Merah Goreng (*Bareng Dio*) sebagai Bentuk Diservitikasi Inovasi Produk Umkm Budidaya Bawang Merah Puspita Makmur Nganjuk. *Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat Indonesia*.

- Megayani, P., & Herryani, H. (2019). Uji Kesukaan Dendeng Jantung Pisang. *Jurnal Culinaria*.
- Nafis, R., Oktaviani, R., D, F., Maulida, P., & Sukarso, A. (2023). Pengolahan Lengkuas Menjadi Lengkuas Bubuk untuk Mengoptimalkan Pemanfaatan Lengkuas di Desa Penimbung, Kec. Gunung Sari, Lombok Barat. *Jurnal Wicara Desa*.
- Ningrum, S. S., Hanum, C., & Purba, E. (2018). Karakteristik Morfologi Lada Perdu (*Piper ningrum* L) Varietas Natar 1 dan Natar 2 Toleran Cekaman Naungan. *Jurnal Agroekologi FB USU*.
- Novitasari, A., & dkk. (2013). Inovasi dari Jantung Pisang (*Musa* spp). *Jurnal Kesmasdaska*.
- Purbasari, D., & Pujian, L. (2022). Karakteristik Fisik Bubuk Kunyit (*Curcuma demostica* val) Hasil Pengeringan Oven Konveksi. *Jurnal Agroteknologi*.
- Rimba, I. A. (2022). Inovasi Daging Sintetis Rendang Jantung Pisang. *Sekolah Tinggi Ilmu Pariwisata Ampta Yogyakarta*.
- Ristyanadi, B., Fanni, N. A., Susetyorini, E., & Khoiroh, N. (2022). Pemanfaatan Limbah Jantung Pisang Menjadi Pengganti Sebagai Peluang Usaha Baru Bagi Masyarakat. *Jurnal Kreativitas dan Inovasi*.
- Sahir, S. H. (2022). *Metodologi Penelitian*. Jogjakarta: Kbm Indonesia.
- Saludung, J., Nahriana, & Suryana, S. (2021). Pengembangan dan Penerapan Resep Makanan Tradisional Empat Etnis Pada Upacara Adat dan Wisata Kuliner Nusantara di Sulawesi Selatan. *Seminar Nasional Hasil Penelitian*.
- Saputra, Y. F., Etika, S. B., & Mulia, M. (2022). Identifikasi Senyawa Metabolit Sekunder Pada Jantung Pisang Kapas (*Musa x paradisiaca* L) . *Chemeistry Journal Of Universitas Negeri Padang*.
- Saras, T. (2023). *Lengkuas: Sejarah, Khasiat dan Penggunaanya*. Semarang: Tiram Media.
- Setiawan, Maimunah, & Suswati. (2020). Keragaman Parisitoid Erionata Tharax l. Pada Dua Jenis Tanaman Pisang Bermikorisa di Kabupaten Deli Sedang. *Jurnal Ilmiah Pertanian*.
- Shadri, S., Maulana, R., & Safriani, N. (2018). Kajian Pembutan Bubuk Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) dengan Kombinasi Suhu dan Lama Pengeringan. *Jurnal Ilmu Mahasiswa Pertanian Unsyiah*.
- Sirappa, M. P. (2021). Potensi Pengembangan Tanaman Pisang: Tinjauan Syarat Tumbuh dan Teknik Budidaya Pisang dengan Metode Bit. *Jurnal Ilmiah Agrosaint*.
- Siyoto, S., & Sodik, M. A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Jogjakarra: Literasi Media Publishing.
- Syamsuri, & Alang, H. (2021). Potensi Wirausaha Diservikasi Produk Zingiberaceae berbasis kearifan lokal di Kecamatan Sajoanging, Kabupaten Wajo, Sulawesi Selatan. *Jurnal Buana Sains*.
- Wijaya, S. S., Sopiah, S., & Supriatna, A. (2023). Identifikasi *Musa Paradiciaca* dan *Musa X Paradisiaca*. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Perkebunan*.
- Wijayanti, A. (2020). Wisata Kuliner Sebagai Straregi Penguatan Pariwisata di Kota Yogyakarta, Indonesia. *Jurnal Pariwisata dan Budaya*.

- Wolf, E. (2002). Culinary Tourism: A Tasty Economic Proposition. *International Culinary Tourism Task Force*.
- Yandre, R., & Foo, J. (2023). Spesies Tumbuhan dalam Makanan Tradisi Masyarakat Bugis di Pulau Sebatik. Malaysia. *Jurnal Komunikasi Borneo*.
- Yuliana, Septiansyah, A., & Emmawai, A. (2021). Karakteristik Organoleptik dan Kadar Serat Kasar Abon dari Formulasi Daging Ikan Patin dan Jantung Pisang Kepok. *Journal Of Tropical Agrifood*.