

UJI HEDONIK TUM AYAM DENGAN PENAMBAHAN KULIT PISANG BATU (*Musa Brachyarpa*) SEBAGAI ALTERNATIF HEALTHY FOOD

*(Hedonic Test of Chicken Tum (Tum Ayam) with the Addition of Stone Banana Peel
(Musa Brachyarpa) as a Healthy Food Alternative)*

Putu Noviolita Elvina Josi^{*1}, Ida Ayu Putu Hemy Ekayani², Damiati³
Universitas Pendidikan Ganesha

^{*}Corresponding author, e-mail: noviolita@undiksha.ac.id

ABSTRACT

*This study aims to determine the level of consumer acceptance of chicken tum with the addition of banana stone peel (*Musa brachyarpa*) as an alternative healthy food. Banana stone peel is a food waste that has not been optimally utilized, despite containing fiber, protein, minerals, and bioactive compounds that can enhance the nutritional value of food products. This research employed an experimental design conducted through three formulation trials to obtain the optimal recipe. A hedonic sensory test involving 50 untrained panelists was performed using a 5-point scale assessing aroma, texture, and taste. The results showed that chicken tum with added banana stone peel was well accepted with a percentage of 50% chicken meat and 50% banana peel, with average scores of aroma 4.70 (highly liked), texture 4.56 (liked to highly liked), and taste 4.56 (liked to highly liked). Based on the hedonic scale conversion, the product falls into the “liked” to “highly liked” category. Therefore, incorporating banana stone peel into chicken tum can serve as a healthy alternative formulation that is nutritious and acceptable to consumers.*

Keyword: chicken tum, banana peel, hedonic test

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu (*Musa brachyarpa*) sebagai alternatif makanan sehat (healthy food). Kulit pisang batu merupakan limbah pangan yang belum dimanfaatkan secara optimal, padahal memiliki kandungan serat, protein, mineral, dan senyawa bioaktif yang berpotensi meningkatkan nilai gizi suatu produk pangan. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan tiga tahapan formulasi hingga diperoleh resep yang paling sesuai untuk diuji. Uji hedonik dilakukan terhadap 50 panelis masyarakat umum menggunakan uji mutu hedonik dengan skala 5 yang mencakup aspek aroma, tekstur, dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu dengan presentase 50% daging ayam dan 50% kulit pisang batu dapat diterima dengan baik oleh panelis, dengan nilai rata-rata aroma 4,70 (sangat suka), tekstur 4,56 (suka–sangat suka), dan rasa 4,56 (suka–sangat suka). Berdasarkan pedoman konversi skala 5, produk termasuk dalam kategori “suka” hingga “sangat suka”. Dengan demikian, penambahan kulit pisang batu pada tum ayam berpotensi menjadi formulasi alternatif yang sehat, bernilai gizi baik, dan disukai oleh masyarakat.

Kata kunci: tum ayam, kulit pisang batu, uji hedonik

How to Cite: Putu Noviolita Elvina Josi^{*1}, Ida Ayu Putu Hemy Ekayani², Damiati³. 2025. Uji Hedonik Tum Ayam Dengan Penambahan Kulit Pisang Batu (*Musa Brachyarpa*) Sebagai Alternatif Healthy Food. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 6 (3): pp. 587-592, DOI: 10.24036/jptbt.v6i3.27058



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Bali memiliki berbagai macam tradisi yang dapat ditemui di daerah kota atau kabupaten di Bali. Menurut Rahmadaeni et al. (2019) dalam bukunya “Bali: Dalam Perspektif Budaya dan Pariwisata” menyebutkan munculnya keberagaman tradisi di Bali dipengaruhi oleh Konsep Agama Hindu yaitu; Desa (tempat), Kala (waktu), dan Patra (keadaan). Tradisi menyangkut gaya, teknik/cara, pola diturunkan menjadi sebuah kepercayaan oleh masyarakat Bali. Bali memiliki beragam tradisi yang berbeda-beda, memiliki ciri khas di setiap daerah. Salah satu ciri khas dari aspek masyarakat Bali adalah Kuliner tradisional menurut (Mardiana, 2021). Makanan tradisional merupakan bagian penting dari budaya Indonesia, termasuk kuliner Bali yang memiliki keragaman bahan, teknik pengolahan, serta nilai simbolik yang kuat dalam kehidupan masyarakat. Salah satu kuliner Bali yang masih lestari dan sering dikonsumsi adalah tum ayam, yaitu hidangan berbahan dasar daging ayam yang diolah dengan bumbu rempah, dibungkus daun pisang, dan dimasak dengan cara dikukus.

Salah satu makanan tradisional Bali yang masih lestari hingga saat ini adalah tum ayam. Dalam masyarakat Bali, tum ayam tidak hanya disajikan sebagai hidangan sehari-hari, tetapi juga memiliki kedudukan penting dalam berbagai upacara keagamaan umat Hindu (Widani, 2021). Makanan tradisional Bali diolah dari bahan segar dan alami yang memiliki kandungan lemak relatif rendah, tidak menggunakan zat aditif (pewarna dan pengawet) dan relatif aman bagi kesehatan wisatawan yang sedang menikmati kuliner Bali (Marsiti et al., 2019). Seiring berkembangnya pola konsumsi masyarakat, kebutuhan akan makanan tradisional yang tidak hanya lezat tetapi juga memberikan manfaat kesehatan semakin meningkat. Studi sebelumnya menunjukkan adanya penurunan minat generasi muda terhadap makanan tradisional akibat semakin populernya kuliner asing. Selain itu, kesadaran masyarakat terhadap konsumsi makanan rendah lemak dan kaya serat juga semakin tinggi.

Kulit pisang batu (*Musa brachyarpa*) yang seringkali dianggap sebagai limbah—mengandung serat kasar, karbohidrat, protein, mineral, serta senyawa bioaktif seperti tanin, flavonoid, dan pektin. Kandungan ini berpotensi mendukung pengembangan produk pangan yang lebih sehat. Namun, pemanfaatan kulit pisang batu dalam kuliner tradisional, khususnya sebagai campuran tum ayam, masih belum banyak dilakukan. Berdasarkan potensi tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menguji tingkat kesukaan masyarakat terhadap tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu. Uji organoleptik dilakukan dengan menilai aroma, tekstur, dan rasa sebagai indikator penerimaan konsumen. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi pada inovasi pangan tradisional serta peningkatan nilai guna limbah pangan.

Oleh karena itu, penting dilakukan pengujian daya terima terhadap produk tum ayam yang divariasikan dengan penambahan Kulit Pisang Batu. Menurut data yang diambil dari hasil analisis kimia yang dikutip oleh Shasa Billa Seftiani (2023), kandungan gizi Kulit Pisang Batu mengandung kadar air 88,03%, protein kasar 6,38%, serat kasar 15,25%, lemak 1,70%, mineral 2,75%, dan karbohidrat 5,89%. Peneliti pada saat ini mengambil resep baku yang digunakan oleh peneliti terdahulu yaitu Dewantari et al. (2022) dengan judul “Daya Terima dan Kandungan Gizi Olahan Sate dan Tum menggunakan Formulasi Sere Kedele dan Bonggol Pisang” yang dimana sere kedele mengandung kadar protein 14,90%-20,93% (Putri et al., 2021) dan kadar karbohidrat 19,47% (Dewantari et al. 2019). Sedangkan bonggol pisang mengandung 60% karbohidrat, namun rendah kandungan protein berkisar 4% (Sutowo et al., 2016).

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimen formulasi dengan uji hedonik, dimana penelitian ini termasuk dalam penelitian kuantitatif dengan metode deskripsi yang bertujuan untuk mengukur variabel, memberikan fakta dari suatu eksperimen, memberikan deskripsi statistik untuk menentukan hasilnya. Menurut Siroj et al. (2024) penelitian eksperimen deskriptif kuantitatif merupakan salah satu penelitian yang dilakukan untuk mengetahui sebab akibat yang ditimbulkan dari perlakuan yang diberikan untuk memecahkan suatu permasalahan.

Pada penelitian ini, metode pengumpulan data yang dilakukan adalah observasi. Menurut (Pratiwi et al., 2023) observasi adalah proses pengamatan sistematis terhadap aktivitas manusia dan lingkungan fisiknya dalam konteks alami. Tujuannya adalah untuk mengumpulkan data faktual yang dapat digunakan dalam analisis penelitian, terutama dalam kajian sosial dan pendidikan. Metode ini dianggap efektif dalam mengungkap realitas karena pengamat langsung melihat peristiwa yang terjadi tanpa intervensi. Observasi digunakan untuk mengumpulkan data tentang kesukaan Tum Ayam dengan penambahan Kulit Pisang Batu yang ditinjau dari aspek rasa, aroma, dan tekstur. Penilaian organoleptik digunakan untuk meneliti mutu hedonik yang menggunakan angket penilaian skala 5, dengan skor tertinggi 5 yaitu sangat suka hingga skor terendah 1 yaitu sangat tidak suka.

Menurut Karsita et al., (2023), pada penelitiannya mengambil sampel masyarakat berjumlah umum 30-100 orang. Pada penelitian uji kesukaan ini, peneliti mengambil panelis sebanyak 50 masyarakat

umum dengan rentangan usia 15 tahun sampai 50 tahun yang nantinya panelis menanggapi dengan cara memberikan tanda centang atau check list (✓) sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan dan panelis juga diminta untuk mengisi saran terhadap daya terima pembuatan Tum Ayam dengan penambahan Kulit Pisang Batu yang berdasarkan skala mutu hedonik pada lembar penilaian, data penilaian dapat ditransformasikan dalam skala numerik dan selanjutnya dapat dianalisis statistik untuk interprestasinya, skala mutu hedonik (Karsita et al., 2023). Dalam menentukan kesukaan konsumen terhadap produk tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu yang didasarkan pada 3 aspek, yaitu aspek aroma, tekstur, dan rasa, digunakan suatu acuan atau pedoman pengambilan keputusan. Pedoman yang digunakan memakai rumus konversi skala 5 (lima), yang berarti bahwa setiap penilaian tekstur, aroma, dan rasa akan diberikan nilai dalam skala 1 hingga 5

Proses analisis data terhadap uji hedonik tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu (musa brachyarpa) sebagai alternatif healthy food diadaptasi dari (Pangari, 2020)

$$\text{Mean (M)} = \sum \frac{x}{N}$$

Keterangan: M = Mean (rata-rata)

$\sum x$ = Jumlah masing-masing skor (tekstur, rasa, warna, dan aroma)

N = Jumlah sampel (responden)

Data akhir berupa angka diartikan secara kuantitatif menggunakan pedoman konversi skala 5 oleh (Pangari, 2020). Adapun pedoman skala yang digunakan untuk mengetahui respon panelis terhadap tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu dari aspek warna, aroma, tekstur, bentuk dan rasa dapat dilihat pada table berikut :

Tabel 1. Pedoman Konversi Skala 5

Skor	Nilai	Kriteria
$X > 4,21$	5	Sangat suka
$3,40 < X \leq 4,21$	4	Suka
$2,60 < X \leq 3,40$	3	Cukup Suka
$1,79 < X \leq 2,60$	2	Kurang Suka
$X < 1,79$	1	Sangat Tidak Suka

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Tata Boga, Program Studi Pendidikan Vokasional Tata Boga, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha (Undiksha) Singaraja. Penilaian uji selera (uji hedonik) yang dilakukan peneliti terhadap tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu pada 50 orang panelis yang berasal dari masyarakat umum, skor rata-rata berada pada rentang 4,56 – 4,7 yang termasuk kategori “sangat disukai”. Dalam hal ini produk tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu dapat diterima dengan baik oleh para panelis.

A. Formulasi Tum Ayam Dengan Penamabahan Kulit Pisang Batu

Dalam pembuatan tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu, kulit pisang batu yang akan digunakan adalah kulit pisang batu yang masih berwarna hijau dan belum bijinya belum keras. Adapun resep yang mengacu pada resep standar tum ayam menurut Ni Made Dewantari (2022). Eksperimen ini sudah melalui 3 kali percobaan, adapun formulasi baku tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu yang digunakan dalam penelitian dapat dilihat pada table 2 dan tahapan-tahapan dalam membuat tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu disajikan pada table 2 berikut ini :

Tabel 2. Formulasi tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu

Tum Ayam Kulit Pisang Batu	Berat
Ayam	250 gr
Kulit Pisang Batu	250 gr
Cabai Merah Besar	10 gr
Bawang Merah	30 gr

Bawang Putih	15 gr
Cabai Rawit	15 gr
Kunyit	5 gr
Jahe	5 gr
Kencur	5 gr
Lengkuas	10 gr
Garam	5 gr
Kemiri	10 gr
Ketumbar	3 gr
Daun Salam	4 lembar
Batang Serai	5 gr
Terasi	5 gr
Merica Hitam	1 gr
Merica Putih	1 gr
Daun Jeruk	4 lembar

Proses pengolahan tum ayam kulit pisang batu:

Adapun langkah-langkah proses pengolahan tum ayam sebagai berikut:

- 1) Persiapan kulit pisang batu
 - a. Pisahkan pisang batu dari buah dan kulitnya. Jika sudah cuci kulit pisang batu sebanyak 2 kali menggunakan air mengalir.
 - b. Setelah melalui proses pencucian, rebus kulit pisang batu hingga berubah warna menjadi kuning kecoklatan
 - c. Setelah berubah warna, angkat dan tiriskan.
- 2) Persiapan bumbu
 - a. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai, kunyit, terasi, kencur, lengkuas, kemiri, ketumbar, jahe, batang serai, merica, cabai besar, dan garam. Jika sudah sisihkan.
- 3) Persiapan pencampuran, pembungkusan, dan pengukusan
 - a. Haluskan daging ayam dan cincang kasar kulit pisang batu.
 - b. Masukkan di satu wadah besar lalu masukkan bumbu yang sudah di haluskan sebelumnya. Aduk secara merata.
 - c. Ambil selembar daun pisang, isi dengan adonan.
 - d. Bungkus dan sematkan dengan lidi.
 - e. Kukus selama 30-45 menit hingga matang.

B. Uji Kesukaan Tum Ayam Kulit Pisang Batu

Hasil dari penelitian yang dilakukan oleh peneliti mengenai tingkat kesukaan masyarakat terhadap tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu dari aspek aroma, tekstur, dan rasa dapat diterima dan sangat disukai oleh masyarakat. Adapaun hasil tabulasi data hasil uji kesukaan produk tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu pada setiap aspek.

Berdasarkan pedoman konversi skala 5 uji hedonik (uji kesukaan) responden maka hasil dari uji kesukaan tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu dari 50 orang panelis masyarakat umum, dapat ditemukan kesimpulan tingkat kesukaan yang dilihat dari aspek aroma, tekstur, dan rasa dengan menggunakan skala likert lima tingkatan dengan skor yang diberikan yaitu: 5. Sangat suka, 4. Suka, 3. Cukup suka, 2. Tidak suka, dan 1. Sangat tidak suka.

Dari hasil uji kesukaan tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu dari 50 orang panelis menunjukkan bahwa tingkat kesukaan terhadap tum ayam kulit pisang batu dinilai dari aspek aroma, tekstur, dan rasa dengan rata-rata yang didapatkan yaitu aroma 4,56 dengan kategori sangat suka, tekstur 4,56 dengan kategori sangat suka, dan rasa 4,7 dengan kategori sangat suka. Berdasarkan pada data yang sudah didapatkan dari 50 orang panelis, yang mendapatkan skor tertinggi adalah dari aspek rasa rata-rata 4,7 pada kategori sangat suka.

Tabel 3. Hasil uji hedonic kepada masyarakat

Aspek kesukaan	Tum ayam kulit pisang batu			
	ΣX	Jumlah sampel (N)	Rata-rata (mean)	Kategori kesukaan

Aroma	228	50	4,56	Sangat Suka
Tekstur	228	50	4,56	Sangat Suka
Rasa	235	50	4,7	Sangat Suka

Pembahasan pertama yang berkaitan dengan aspek aroma yang memperoleh skor 4,56. Panelis menilai produk memiliki aroma khas rempah yang kuat. Hal ini sejalan dengan kriteria yang diinginkan yakni memiliki aroma khas tum ayam yang berasal dari interaksi rempah dengan uap panas.

Pembahasan kedua yang berkaitan dengan aspek tekstur yang memperoleh skor 4,56. Panelis menilai produk memiliki tekstur yang empuk, padat, namun tidak hancur. Hal ini sejalan dengan kriteria yang diinginkan yakni memiliki tekstur yang empuk dan padat namun tidak hancur.

Pembahasan ketiga yang berkaitan dengan aspek rasa yang memperoleh skor tertinggi 4,7. Panelis menilai produk memiliki rasa yang gurih, sedikit pedas, dan aroma rempah yang terasa sampai kedalam daging. Hal ini sejalan dengan kriteria yang diinginkan yakni memiliki cita rasa yang kompleks.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini, beberapa saran dapat disampaikan. Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan dapat melakukan studi lebih lanjut terkait skala panelis yang lebih luas dan beragam, Penelitian selanjutnya juga dapat mengkaji daya simpan dan stabilitas produk, untuk memastikan keamanan dan umur simpan produk sebelum dipasarkan. Bagi pelaku UMKM dan industri pangan, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan pengembangan produk dengan memanfaatkan limbah kulit pisang batu sebagai bahan tambahan, sehingga dapat menciptakan produk bernilai tambah dan lebih sehat bagi konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan apresiasi serta terimakasih kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam penyusunan artikel ini. Secara khusus, penulis mengucapkan terimakasih kepada Ibu Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd selaku pembimbing I, dan Ibu Dra. Damianti, M.Kes. selaku dosen pembimbing II atas bimbingan, arahan, serta motivasi yang diberikan hingga artikel ini dapat terselesaikan dengan baik.

DAFTAR REFERENSI

- Anggraeni, N. P. W., Suter, I. K., & Jambe, A. A. G. N. A. (2018). Pengaruh Substitusi Daging Ayam (*Gallus domesticus*) Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Karakteristik Tum Ayam. *Food Technol*, 5(1), 112–122.
- Arini, R. P., Darmawan, D. P., Atmaja, N. B., & Wijaya, I. M. A. S. (2018). Balinese Traditional Culinary Promotes Food Skills and Its Positive Impact on Tourism Vocational School. *International Journal of Life Sciences*, 2(1), 50–62.
- Dewantari, N. M., Kusumayanti, G. D., Arwati, K. L., & Hasan, F. E. (2022). Daya Terima dan Kandungan Gizi Olahan Sate dan Tum menggunakan Formulasi Sere Kedele dan Bonggol Pisang. *Jurnal Penelitian*, 14(2), 177–183.
- Ernawaningtyas, E., & Yulinar, A. W. (2019). Uji Mutu Cookies Dengan Bahan Tambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa Sapientum*) Meliputi Uji Organoleptik, Protein, Karbohidrat, Kadar Air, Kadar Abu. *MEDFARM: Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 8(2), 32–37. <https://doi.org/10.48191/medfarm.v8i2.15>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*, 1(12), 2883–2888. <https://doi.org/https://doi.org/10.47492/jip.v1i12.606>
- Hastuti. (2021a). Pisang Batu (*Musa Balbisana Colla*) : Kajian Botani dan Pemanfaatannya. *EduMatSains : Jurnal Pendidikan, Matematika Dan Sains*, 5(2), 249–262. <https://doi.org/10.33541/edumatsains.v5i2.2227>
- Hastuti, H. (2021b). PISANG BATU *Musa Balbisana COLLA* : KAJIAN BOTANI DAN PEMANFAATANNYA. *EduMatSains : Jurnal Pendidikan, Matematika Dan Sains*, 5(2), 249–262. <https://doi.org/10.33541/edumatsains.v5i2.2227>
- Karsita, K. M., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2023). Uji Organoleptik Waffle Dengan Varian Pisang Mas (*Musa Auminata*). *Jurnal Kuliner*, 3(2), 95–105. <https://doi.org/10.23887/jk.v3i2.68363>
- Mardiana, I. P. P. (2021). *Identifikasi Makanan Tradisional Bali Untuk Potensi Pariwisata Kuliner*. Poltekkes Denpasar.

-
- Marsiti, C. I. R., Suriani, N. M., & Sukerti, N. W. (2019). Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Jurnal IKA*, 17(2), 128–135.
- Mohd Zaini, H., Roslan, J., Saallah, S., Munsu, E., Sulaiman, N. S., & Pindi, W. (2022). Banana peels as a bioactive ingredient and its potential application in the food industry. *Journal of Functional Foods*, 92(March), 105054. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2022.105054>
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 04(2), 286–291.
- Putu, N., Trisdayanti, E., Gd, A. A., Kp, P., Purwa, M., & Atmaja, D. (2022). *A novel vegetarian food based on Balinese traditional foods: Variety , processing , and nutrition*. 5(1), 80–89. <https://doi.org/10.20956/canrea.v5i1.461>
- Widani, N. N., Lumanauw, N., & Suktiningsih, W. (2021). *Indeksikalitas Makanan Tradisional dalam Upacara Pawiwahan Masyarakat Desa Tibuneneng*. 8(1), 35–52.
- Pratiwi, P. A., Mashalani, F., Hafizhah, M., Sabrina, A. B., Harahap, N. H., & Siregar, D. Y. (2023). Mengungkap Metode Observasi Yang Efektif Menurut Pra-Pengajar EFL. *Mutiara : Jurnal Penelitian Dan Karya Ilmiah*, 2(1), 133–149. <https://doi.org/10.59059/mutiara.v2i1.877>
- Prayogi, S., & Sofiyanti, N. (2014). Karakterisasi Morfologi Pisang Batu (*Musa balbisiana* Colla) di Kabupaten Kuantan Singingi. *Jom Fmipa*, 1(2), 663.
- Putu, N., Anggraeni, W., Suter, K., Agung, A., Ngurah, G., & Jambe, A. (2018). The Effect Of Substitution Of Chicken Meat With White Oyster Mushrooms On The Characteristics tum Ayam. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 5(2), 112–122.
- Rahmadaeni, K. I., Suter, I. K., & Sugitha, I. M. (2019). Pengaruh Rasio Daging Ayam Broiler (*Gallus domesticus*) Dengan Jamur Merang (*Volvariella volvacea* S.) Terhadap Karakteristik Tum Ayam. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(3), 303. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i03.p09>
- Rizky, I. N., Sumadewi, L. U., & Permatasari, A. A. A. P. (2023). Phytochemical Tests and Anti-Bacterial Activity of Banana Hump (*Musa Balbisiana* Colla) on the Growth of the Bacteria of *Staphylococcus Aureus* and *Escherichia Coli*. *Jurnal Kesehatan, Sains, Dan Teknologi (JAKASAKTI)*, 2(3), 107–116.
- Sari, Y. M., Sari, A. P., & Haya, M. (2021). DAYA TERIMA DAN KARAKTERISTIK MINUMAN SERBUK 'TERAI' BERBAHAN DASAR TEMULAWAK (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) DAN SERAI (*Cymbopogon Citratus*). *Jurnal Vokasi Keperawatan (JVK)*, 4(2), 319–332. <https://doi.org/10.33369/jvk.v4i2.16166>
- Semariyani, A. A. M., Ni Made Ayu Suardani Singapurwa, & Luh Suariani. (2022). Empowering Dapur Ayuna Women's Group by implementing Good Manufacturing Practice (GMP) and Standard Sanitation Operational Procedure (SSOP) in Central Banjar, Buduk Village, Mengwi District, Badung Regency, Bali. *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 6(3), 106–108. <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v6i3.131>
- Siroj, R. A., Afgani, W., Fatimah, Septaria, D., Zahira, G., & Salsabila. (2024). Metode Penelitian Kuantitatif Pendekatan Ilmiah untuk Analisis Data. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 7(3), 11279–11289.
- Syafitri, F., & Wirananda, H. A. (2023). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Menjadi Makanan Sehat Di Desa Tuutungan II Pancar Batu Sumatera Utara. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 343–348.
- Trisdayanti, N. P. E., Dalem, A. G. P. K., & Atmaja, M. P. D. (2022). A novel vegetarian food based on Balinese traditional foods: Variety, processing, and nutrition. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 5(1), 80–89. <https://doi.org/10.20956/canrea.v5i1.461>
-