

## **SAMOSA JANTUNG PISANG: MODIFIKASI PRODUK SEBAGAI PANGAN SEHAT**

Salwa Siti Sabila<sup>1\*)</sup>, Woro Priatini<sup>1</sup>, Risyia Ladiva Bridha<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universitas Pendidikan Indonesia, Jl. Dr. Setiabudi No. 229, 40154, Indonesia

<sup>\*)</sup>E-mail: [salwasitisabila@upi.edu](mailto:salwasitisabila@upi.edu)

### **Abstrak**

Jantung pisang dikatakan sebagai super food karena memiliki kandungan gizinya yang sangat baik serta memberikan manfaat kesehatan. Namun, jantung pisang selalu dianggap skeptis untuk dikonsumsi karena masyarakat belum mengetahui kandungan gizi serta pengolahannya. Menambahkan jantung pisang pada isian samosa dapat menjadi produk baru dengan memodifikasi samosa yang asli. Samosa merupakan makanan khas India dengan kulit pastry renyah yang berbentuk segitiga dengan isian kentang dan sayuran atau daging. Hadirnya samosa jantung pisang akan menambah variasi hidangan sehat dari jantung pisang, menciptakan cara menikmati baru dari jantung pisang, dan menciptakan *fusion food*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan eksperimen. Uji kesukaan melalui uji organoleptik dilakukan kepada panelis semi terlatih sebanyak 30 orang untuk memilih dari tiga formulasi resep samosa jantung pisang. Uji lanjutan daya terima konsumen dilakukan kepada 100 orang panelis konsumen untuk melihat penerimaan produk di masyarakat. Standar resep dengan persentase jantung pisang dari isian samosa sebesar 67% terpilih dengan harga jual Rp22.500,00/kotak dalam bentuk frozen food dengan isi enam buah samosa. Keseluruhan aspek samosa jantung pisang sangat diterima dan layak untuk dipasarkan dengan target utama konsumen adalah kelompok vegan atau vegetarian.

Kata kunci: modifikasi produk, pangan sehat, samosa, jantung pisang

### ***Banana Blossom Samosa: Product Modification as Healthy Food Abstract***

#### **Abstract**

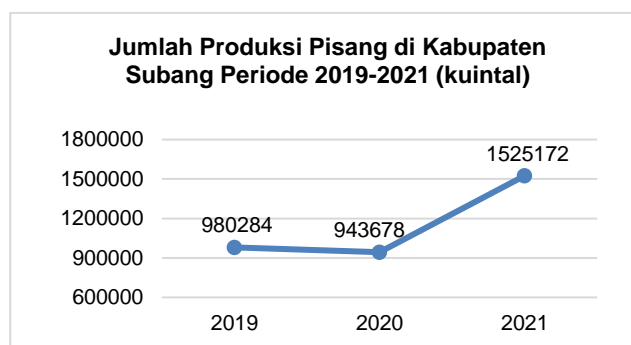
*Banana blossom is said to be a super food because of its excellent nutritional content and health benefits. However, banana blossom has always been skeptical to be consumed because people are not aware of its nutritional content and processing. Adding banana blossom to samosa filling can be a new product by modifying the original samosa. Samosa is an Indian specialty with a triangular crispy pastry shell filled with potatoes, vegetables or meat. The presence of banana blossom samosa will add a variety of healthy dishes from banana blossom, create new ways to enjoy banana blossom, and create fusion food. The method used in this research is quantitative research with an experimental approach. The organoleptic test was conducted on 30 semi-trained panelists to choose from three banana blossom samosa recipe formulations. Further consumer acceptance test was conducted to 100 consumer panelists to see the acceptance of the product in the community. The standard recipe with a banana blossom percentage of 67% of the samosa filling was selected with a selling price of IDR 22,500/box in the form of frozen food with six samosas. All aspects of banana blossom samosa were highly accepted and screened for marketing with the main target consumers being vegan or vegetarian groups.*

*Keywords: product modification, healthy food, samosa, banana blossom*

## PENDAHULUAN

Pisang menjadi komoditi dengan volume produksi terbesar di Indonesia (Aileen & Currie, 2019). Umumnya pisang terkenal akan buahnya, namun di beberapa negara seperti di Indonesia jantung pisang dikonsumsi sebagai sayuran (Salvador, 2012). Jantung pisang mengandung serat, protein, kalium, kalsium, tembaga, fosfor, besi, magnesium, vitamin E, A dan C yang kaya akan antioksidan (Singh, 2017). Oleh karena itu, jantung pisang juga sebagai super food dan memberikan manfaat terapeutik seperti membuat rahim sehat, mengurangi perdarahan selama siklus menstruasi, memperlancar ASI, mengurangi kecemasan, serta meningkatkan suasana hati (Singh, 2017). Namun, jantung pisang tetap dianggap skeptis untuk dikonsumsi, karena kurangnya pengetahuan mengenai cara persiapannya (Salvador, 2012). Astija dan Djaswintari (2020) juga menambahkan bahwa kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai cara pengolahan jantung pisang alasan jantung pisang jarang dikonsumsi.

Keberadaan jumlah jantung pisang dipasaran tidak menentu atau fluktuatif, namun tetap diacukan pada jumlah produksi pisang di tiap daerahnya. Badan Pusat Statistik menyatakan bahwa Jawa Barat menduduki peringkat kedua dalam tiga tahun terakhir dalam memproduksi pisang. Lebih lanjut, Kabupaten Subang termasuk daerah yang terhitung tinggi dalam memproduksi pisang. Adapun, data jumlah produksi pisang di Kabupaten Subang pada tahun 2019-2021, yaitu:



**Gambar 1.** Grafik Jumlah Produksi Pisang di Kabupaten Subang Periode 2019-2021  
Sumber: Badan Pusat Statistik Kabupaten Subang (2022)

Merujuk pada Gambar 1 bahwa terjadi kenaikan produksi pisang dari tahun 2019-2021 di Kabupaten Subang yang berefek pada meningkatnya jumlah jantung pisang yang belum terolah. Merujuk pada informasi yang didapatkan peneliti dari pedagang sayuran asal Kabupaten Subang, yaitu Aris mengatakan bahwa dalam seminggu jantung pisang yang didapatkan menyentuh angka 100 buah. Jika dihitung setiap bulannya dapat mencapai 400 buah. Aris juga menjelaskan bahwa jenis jantung pisang yang dapat dikonsumsi pun bervariasi, kecuali jenis pisang ambon.

Variasi pemanfaatan jantung pisang di Indonesia tergolong minim. Menurut Andika (2023) jantung pisang di Indonesia diolah menjadi gulai, tumisan, sayur bening, sambal, pecel, dan salad. Selain itu, peneliti juga melihat jantung pisang diolah menjadi abon, dendeng, dan keripik. Namun, belum banyak olahan jantung pisang menjadi kudapan atau cemilan. Pemanfaatan jantung pisang khususnya sebagai kudapan sehat diperlukan agar eksistensi jantung pisang bertambah diantaranya menjadi samosa.

Makanan atau pangan sehat merupakan makanan dengan gizi dan komposisi tepat yang diperlukan oleh tubuh (Andika, 2023). Lebih lanjut, pangan sehat harus terbebas dari zat berbahaya (Puspawati & Briawan, 2014). Adapun syarat pangan sehat, yaitu syarat manfaat yang memperhatikan kandungan gizi makanan, syarat keamanan dengan mencegah tiga kontaminasi agar makanan aman dikonsumsi, serta syarat estetika dengan memperhatikan rasa, aroma, dan tampilan makanan (Gomo, 2021).

Samosa merupakan pembuka yang berbentuk segitiga dengan isian kentang dan sayuran atau daging (Mangalassary, 2016). Hingga saat ini, sebagian besar samosa diisi

dengan kentang yang dibumbui dengan cabai hijau (Rowlatt, 2016). Pada penelitian ini, peneliti akan menambahkan jantung pisang pada isian karena cita rasa rempah yang kuat dari samosa akan mendukung cita rasa jantung pisang. Hadirnya samosa jantung pisang akan menambah variasi hidangan sehat yang bernilai ekonomi dari jantung pisang di Indonesia serta menciptakan cara menikmati baru dari jantung pisang dan *fashion food*. Penambahan jamur tiram dilakukan untuk meningkatkan kandungan gizi samosa jantung pisang, karena jamur tiram memiliki kandungan protein yang tinggi. Hal ini dikuatkan oleh pendapat dari Widyastuti dan Tjokrokusumo (2022) bahwa kandungan protein jamur memiliki kualitas terbaik diantara sumber hewani dan sayuran lainnya, karena mengandung seluruh asam amino esensial.

Penambahan jantung pisang dalam isian samosa diartikan sebagai penambahan suatu bahan yang terukur pada makanan yang disebut sebagai modifikasi resep. Modifikasi resep merupakan perubahan resep yang telah ada dengan tujuan meningkatkan rasa, bentuk, dan penampilan, mutu makanan, serta gizi dan kesehatannya. Sehingga, modifikasi resep dapat diubah dari segi bahan makanan, teknik memasak, dan jumlah porsi makanan (Karina & Amrihati, 2017).

Samosa jantung pisang yang dihasilkan dalam penelitian ini berbentuk makanan beku yang dikemas dalam kemasan kotak plastik *thin wall* dan label *paperbelt*. Proses pembekuan dalam makanan membuat penyajian makanan tersebut lebih mudah karena cukup memanaskan makanan sesuai anjuran untuk jenis makanan tersebut (Santoso *et al.*, 2018). Lebih lanjut, proses pembekuan dapat memperpanjang daya simpan makanan (Sasongko *et al.*, 2017). Maka, samosa jantung pisang sebagai objek dalam penelitian ini diteliti untuk mencari standar resep dan harga jualnya serta penerimaan konsumennya.

## METODE

Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan pendekatan kuantitatif. Menurut Darmawan (2013) penelitian kuantitatif merupakan proses menemukan pengetahuan dengan data berupa angka sebagai alat untuk menemukan tujuan yang ingin diketahui. Penelitian eksperimental merupakan penelitian yang teliti, logis, serta sistematis dimana peneliti memegang kendali pada sebuah penelitian, sehingga dapat mengetahui yang terjadi di lapangan (Akbar *et al.*, 2023). Rancangan percobaan dilakukan untuk membuat tiga formulasi resep samosa jantung pisang yang kemudian diujikan dengan uji organoleptik pada 30 orang panelis semi terlatih. Pengolahan data dari hasil organoleptik menggunakan uji Kruskal Wallis untuk melihat perbedaan signifikan pada setiap sampel serta statistika deskriptif utamanya nilai rata-rata untuk melihat tingkat kesukaan pada ketiga sampel. Penggunaan kuesioner cetak dengan skala likert digunakan dalam pengambilan data secara langsung kepada panelis semi terlatih. Kemudian, resep yang terpilih dari uji organoleptik diujikan pada panelis konsumen berjumlah 80 orang dari panelis konsumen umum dan 20 orang dari panelis konsumen vegan. Penilaian uji daya terima konsumen menggunakan kuesioner digital dengan skala likert.

## HASIL DAN PEMBAHASAN




### 1. Hasil Penelitian

#### a. Hasil Uji Organoleptik

Uji organoleptik dilakukan kepada panelis semi terlatih dengan menilai karakteristik rasa, bentuk, tekstur, tampilan, dan aroma produk setiap sampel formulasi resep. Panelis semi terlatih diambil dari berbagai profesi di bidang kuliner, yaitu chef, akademisi, pengusaha, dan mahasiswa dengan pengalaman praktik di dapur. Hasil yang didapatkan dari pengujian ini adalah kesukaan pada salah satu formulasi resep samosa jantung pisang. Ketiga formulasi samosa jantung pisang dibedakan dari persentase jantung pisang yang digunakan sebagai isian dengan masing-masing kode, yaitu SJP1 (50%), SJP2 (67%),

dan SJP3 (75%). Hasil produk dari masing-masing kode, yaitu:

Tabel 1. Hasil Produk Setiap Formulasi Resep

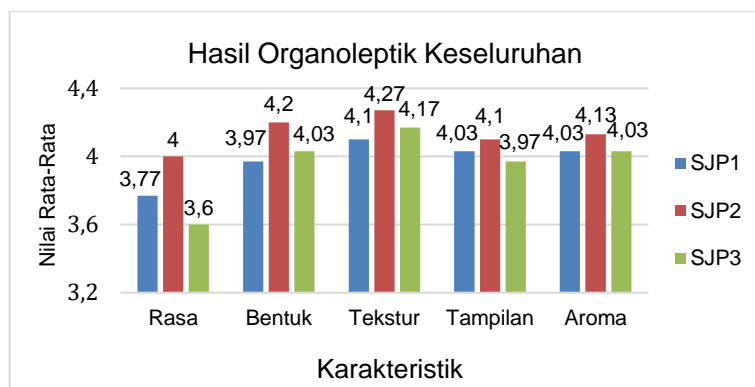
| Formulasi Resep                   | Hasil Produk  |
|-----------------------------------|---|
| SJP1<br>(Samosa Jantung Pisang 1) |   |
| SJP2<br>(Samosa Jantung Pisang 2) |   |
| SJP3<br>(Samosa Jantung Pisang 3) |  |

Hasil data uji organoleptik diawali dengan uji Kruskal Wallis untuk melihat perbedaan diantara ketiga sampel formulasi dari karakteristik rasa, bentuk, tesktur, tampilan, dan aromanya. Adapun hasilnya, yaitu:

Tabel 2. Hasil Uji Kruskal Wallis

| Karakteristik | <i>ASymptotic Significance</i> |
|---------------|--------------------------------|
| Rasa          | 0.223                          |
| Bentuk        | 0.355                          |
| Tekstur       | 0.285                          |
| Tampilan      | 0.073                          |
| Aroma         | 0.258                          |

Berdasarkan Tabel 1 didapatkan bahwa dari karakteristik rasa, bentuk, tekstur, tampilan, dan aroma ketiga sampel formulasi tidak memiliki perbedaan yang signifikan. Hal ini menyatakan bahwa perlakuan persentase jantung pisang yang berbeda pada ketiga sampel tidak memiliki pengaruh terhadap hasil produk. Selanjutnya, membandingkan nilai rata-rata ketiga formulasi untuk memilih salah satu resep tetap. Adapun hasil uji organoleptik keseluruhan dari nilai rata-ratanya, yaitu:



**Gambar 2.** Hasil Organoleptik Keseluruhan

Berdasarkan Gambar 2 didapatkan bahwa dari karakteristik rasa, bentuk, tesktur, dan tampilan dari SJP2 mendapatkan nilai rata-rata tertinggi dibandingkan SJP1 dan SJP3. Maka, resep dari SJP2 paling disukai oleh panelis semi terlatih dan terpilih menjadi resep tetap. Selanjutnya, produk dari SJP2 dilanjutkan pada uji daya terima konsumen untuk melihat penerimaan samosa jantung pisang di masyarakat.

### b. Harga Jual Samosa Jantung Pisang

Perhitungan harga jual samosa jantung pisang difokuskan pada pembagian persentase biaya-biaya yang diperlukan, seperti *food cost* sebesar 35%, *labor cost* sebesar 20%, *overhead* sebesar 30%, *profit* sebesar 15%, kemasan, dan label. Jumlah *food cost* yang didapatkan untuk 16 buah samosa, yaitu Rp16806,00. Maka, harga jual satu samosa jantung pisang sebesar Rp 3001,00. Satu kotak samosa jantung pisang dengan bentuk produk *frozen food* berisi enam buah samosa dengan total berat 252 gram. Sehingga, total harga jual samosa jantung pisang yang sudah ditambahkan dengan biaya kemasan serta label adalah Rp 22.500,00.

### c. Hasil Uji Daya Terima Konsumen

Uji daya terima konsumen dilakukan untuk menilai dan melihat penerimaan produk dari keseluruhan aspek seperti rasa, bentuk, tekstur, warna, dan aroma, karakteristik pangan sehat, kemasan dan label, harga jual, serta rencana strategi pemasaran oleh panelis konsumen. Panelis konsumen dipilih dari usia 17 tahun dan memiliki indera pengecap baik serta panelis konsumen yang tidak mengonsumsi pangan hewani. Skor yang didapatkan pada uji daya terima konsumen berdasarkan penjumlahan dari hasil perkalian setiap skor skala pernyataan pada kuesioner dengan jumlah frekuensinya. Adapun hasil uji daya terima konsumen secara keseluruhan, yaitu:

| Uji Daya Terima Konsumen | Skor Konsumen Umum | Skor Konsumen Vegan |
|--------------------------|--------------------|---------------------|
| Kualitas Produk          | 1612               | 362                 |
| Pangan Sehat             | 674                | 150                 |
| Kemasan                  | 358                | 81                  |
| Label                    | 335                | 76                  |
| Harga Jual               | 649                | 156                 |
| Strategi Pemasaran       | 353                | 81                  |
| <b>Total Skor</b>        | <b>3981</b>        | <b>906</b>          |

Kemudian, kedua nilai skor tersebut masing-masing dibandingkan dengan kategori kelompok skor penerimaan konsumennya. Kategori kelompok skor ini dibuat dengan tabel distribusi frekuensi. Adapun kategori kelompoknya, yaitu:

Tabel 4. Kategori Kelompok Skor Daya Terima Konsumen Umum

| Skor      | Kategori              |
|-----------|-----------------------|
| 960-1394  | Sangat Tidak Diterima |
| 1395-1829 | Tidak Diterima        |
| 1830-2264 | Cukup Tidak Setuju    |
| 2265-2699 | Netral                |
| 2700-3134 | Cukup Diteirma        |
| 3135-3569 | Diterima              |
| 3570-4004 | Sangat Diterima       |

Jumlah skor dari konsumen umum sebesar 3981 dibandingkan dengan Tabel 4 didapatkan bahwa jumlah skor tersebut masuk dalam kategori sangat diterima. Maka, samosa jantung pisang dari konsumen umum sangat diterima dan layak untuk dipasarkan.

Tabel 5. Kategori Kelompok Skor Daya Terima Konsumen Vegan

| Skor     | Kategori              |
|----------|-----------------------|
| 200-392  | Sangat Tidak Diterima |
| 393-585  | Tidak Diterima        |
| 586-778  | Cukup Diteirma        |
| 779-971  | Diterima              |
| 972-1164 | Sangat Diterima       |

Jumlah skor dari konsumen *vegan* sebesar 906 dibandingkan dengan Tabel 5 didapatkan bahwa jumlah skor tersebut masuk dalam kategori diterima. Maka, samosa jantung pisang dari konsumen *vegan* sangat diterima dan layak untuk dipasarkan dengan target utama konsumen adalah kelompok *vegan*.

## 2. Pembahasan

Hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa sampel dari formulasi resep SJP2 mendapatkan skor tertinggi dan menjadi resep pilihan teratas dengan persentase jantung pisang yang digunakan sebagai isian samosa sebesar 67%. Terdapat berbagai pertimbangan pemilihan SJP2 sebagai pilihan utama resep. Karakteristik rasa dari SJP3 memiliki nilai terendah dibandingkan yang lainnya. Hal ini disebabkan oleh rasa jantung pisang yang sangat menonjol. Sehingga, memiliki efek mengurangi rasa dan aroma dari bumbu dan rempah samosa.

Kemudian, karakteristik tekstur formulasi SJP1 kurang disukai dibanding SJP3. Isian dari SJP1 memiliki komposisi yang seimbang membuat tekstur isian dari SJP1 kurang beragam serta membuatnya terlalu lembut dan basah. Kemudian, karakteristik tekstur SJP3 kurang disukai dibandingkan dengan SJP2, karena komposisi jantung pisangnya sangat banyak sehingga isian samosa terlalu berserat dan kering. Selain itu, karakteristik tampilan isian dari SJP3 berwarna lebih gelap daripada formulasi SJP1 dan SJP2. Sehingga, membuat SJP3 tidak menarik untuk dikonsumsi. Melihat hasil nilai rata-rata dan pertimbangan ini, resep dari SJP2 dipilih menjadi resep utama dengan persentase jantung pisang yang digunakan sebagai isian samosa jantung pisang sebesar 67%.

Harga jual samosa jantung pisang yang didapatkan sebesar Rp22.500,00 dihitung berdasarkan perhitungan harga jual yang mengacu pada persentase biaya-biaya, seperti *food cost* sebesar 35%, *labor cost* sebesar 20%, *overhead* sebesar 30%, *profit* sebesar 15%, kemasan, dan label. Melihat penerimaan konsumen berdasarkan harga jual, samosa jantung pisang dengan harga Rp22.500,00/kotak dalam bentuk *frozen food* dengan isi enam buah atau berat sebesar 252 gram layak untuk dijual baik sesuai dengan kualitas makanannya dan jumlah porsi yang diberikan.

Kemudian, uji daya terima konsumen dilakukan untuk mengetahui penerimaan samosa jantung pisang sebelum dipasarkan. Keseluruhan sapek samosa jantung pisang diujikan kepada panelis konsumen. Penerimaan samosa jantung pisang dari panelis konsumen

umum dan *vegan* masuk dalam kategori sangat diterima. Hal ini menunjukkan bahwa samosa jantung pisang sebagai pangan sehat layak untuk dipasarkan dengan fokus utama konsumen adalah konsumen *vegan* atau vegetarian.

## SIMPULAN DAN SARAN

Standar resep yang terpilih untuk samosa jantung pisang, yaitu dengan persentase jantung pisang yang digunakan sebagai isian samosa sebesar 67%. Samosa jantung pisang yang dihasilkan menggunakan standar resep ini memiliki kulit yang renyah dengan tampilan kulit sedikit bergelembung kecil berwarna kuning kecokelatan. Isiannya cukup berserat dan beragam dengan penambahan bahan lainnya seperti kentang dan jamur tiram dengan meninggalkan aroma jantung pisang yang lembut. Kemudian, harga jual yang ditawarkan untuk sekotak *frozen food* dengan isi enam buah atau berat sebesar 252 gram adalah Rp22.500,00. Harga yang ditawarkan beserta seluruh aspek samosa jantung pisang sebagai pangan sehat layak untuk dipasarkan dengan target utama konsumen adalah konsumen *vegan* atau vegetarian.

Penggunaan pangan lokal pada seluruh komponen produk dapat dilakukan oleh bisnis dibidang *food and beverage production* untuk mengurangi pangan impor dan menaikkan pemanfaatan pangan lokal. Kemudian, pengembangan makanan lebih berfokus pada kuliner Indonesia dapat dilakukan oleh peneliti berikutnya yang dilengkapi dengan uji laboratorium nilai gizi untuk mendapatkan hasil yang lebih rinci, jelas, dan aman dikonsumsi pada golongan konsumen tertentu. Selain itu, peningkatan pemanfaatan jantung pisang sebagai makanan dapat didukung oleh pemerintah dengan mengedukasi, memerhatikan, mendorong, dan memfasilitasi masyarakat agar berinovasi dan berkreasi.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terbentuknya karya ilmiah ini tidak terlepas dari pihak-pihak yang telah membantu peneliti. Peneliti berterima kasih kepada panelis semi terlatih dan konsumen sebagai responden utama dalam penelitian ini. Selain itu, peneliti berterima kasih kepada dosen pembimbing peneliti yang telah membimbing, mengarahkan, menyemangati, dan memotivasi peneliti dalam menyelesaikan penelitian serta menyusun karya ilmiah ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aileen, T., & Currie, G. (2019). Plant-Based New Food Product Development: From Conception to Implementation of "Banana Blossom Jerky." *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 1–15. <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/10163>
- Akbar, R., Weriana, Siroj, R. A., & Afgani, M. W. (2023). Experimental Researcrch Dalam Metodologi Pendidikan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan, Januari, 2023*(2), 465–474.
- Andika. (2023). Berbagai Rekomendasi Olahan Dari Jantung Pisang. *Rakyat Tempat Lawang*. <https://rakyatempatlawang.disway.id/read/645162/berbagai-rekomendasi-olahan-dari-jantung-pisang/15>
- Astija, A., & Djaswintari, D. (2020). Analisis Kandungan Lemak pada Abon DIBUAT Dibuat dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Ikan Sldat (*Anguilla marmorata*). *Journal of Nutrition College*, 9(4), 241–246. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i4.27789>
- Darmawan, D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Rosdakarya.
- Gomo, A. T. N. (2021). *Healthy Food & 25 Ideas of Healthy Cooking*. Deepublish.
- Karina, S. M., & Amrihati, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Mangalassary, S. (2016). Indigenous culture, education and globalization: Critical

- perspectives from Asia. *Indigenous Culture, Education and Globalization: Critical Perspectives from Asia, Chapter 7*, 119–134. <https://doi.org/10.1007/978-3-662-48159-2>
- Puspawati, R. H., & Briawan, D. (2014). Persepsi tentang Pangan Sehat, Alasan Pemilihan Pangan dan Kebiasaan Makan Sehat pada Mahasiswa. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 9(3), 211–218. <https://doi.org/https://doi.org/10.25182/jgp.2014.9.3.%25p>
- Rowlatt, J. (2016). The Story of India as Told by a Humble Street Snack. *BBC*. <https://www.bbc.com/news/magazine-36548445>
- Salvador, I. . (2012). Consumer acceptability of banana blossom sisig. *ICAM, Jember, Indonesia*, 321–335.
- Santoso, I., Mustanirah, S. ., & Pranowo, D. (2018). Keakraban Produk dan Minat Beli Frozen Food: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, dan Lingkungan Sosial. *Jurnal Ilmu Keluarga Dan Konsumen*, 11(2), 133–144. <https://doi.org/10.24156/jikk.2018.11.2.133>
- Sasongko, P., Yuniningsih, S., & Yasak, E. M. (2017). Aplikasi Frozen Food Technology Untuk Menurunkan Tingkat Kerugian Produk. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 1(1), 8–17.
- Singh, S. (2017). Banana Blossom-an Understated Food with High Functional Benefits. *International Journal of Current Research*, 9(01), 44516–44519.
- Widyastuti, N., & Tjokrokusumo, D. (2022). Manfaat Jamur Konsumsi (Edible Mushroom) Dilihat Dari Kandungan Nutrisi Serta Perannya Dalam Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 3(2), 92–100. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v3i2.562>