



Review Diversifikasi Pangan Lokal Indonesia

A Review of Local Food Diversification in Indonesia

Risma Rahmatunisa*¹, Purnawan Pontana Putra², Anni Faridah³, Rahmi Holinesti⁴, Sari Mustika⁵, Riski Gusri Utami⁶, Ranggi Rahimul Insan⁷.

^{1,3,4,5,6,7} Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang, Indonesia

² Program Studi Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Andalas, Indonesia

* Email korespondensi: rismarahma@unp.ac.id

Abstract

Local food diversification is a vital strategy to enhance food security, improve dietary quality, and boost the economic value of products based on Indonesia's abundant local resources. This article reviews the potential and development of local food diversification in Indonesia, focusing on ingredients such as corn, sweet potatoes, cassava, legumes, tropical fruits, freshwater fish, and other local resources. Utilizing these local food ingredients through innovative processing methods results in value-added products, including tortilla chips, sweet potato donuts, candied bilimbi, and catfish noodles. Local food diversification has proven effective in expanding access to nutritious food while extending product shelf life. However, challenges such as limited processing technology, low public awareness of local food, and inadequate policy support hinder its full potential. Collaborative efforts among governments, businesses, and communities are necessary to enhance innovation, technology, and the promotion of local food products. Sustainable local food diversification serves as a strategic solution for achieving national food independence while improving the welfare of local communities.

PENDAHULUAN

Negara Indonesia merupakan negara yang kaya akan keragaman hayati. Potensi keragaman pangan yang ada di seluruh Indonesia dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan yang sesuai dengan kondisi alam dan budaya masyarakat setempat. Akan tetapi untuk pemanfaatannya di bidang pangan masih belum maksimal, sehingga perlu dilakukan diversifikasi pangan (Mulyawanti et al., 2023).

Diversifikasi pangan adalah suatu usaha untuk meningkatkan ketersediaan pangan dan konsumsi pangan yang beragam, pangan bergizi seimbang, dan pemanfaatan potensi pangan lokal. Percepatan diversifikasi pangan dapat didukung dengan menyediakan pangan non-beras yang kaya akan kandungan gizi, serta memudahkan proses pengolahan dan aksesibilitasnya (Mulyawanti et al., 2023). Diversifikasi pangan merupakan salah satu langkah penting untuk meningkatkan kandungan gizi produk pangan (Syarbiah & Hasniati, 2023).

Diversifikasi pangan pilar penting untuk mencapai ketahanan pangan demi menuju kemandirian dan kedaulatan pangan. Diversifikasi pangan dapat memberikan nilai manfaat yang tinggi jika kita mampu menggali, mampu mengembangkan, dan mampu mengoptimalkan pemanfaatan sumber pangan serta kearifan lokal (Pistanty & Natassia, 2021).

Diversifikasi pangan adalah strategi untuk meningkatkan kualitas konsumsi makanan. Konsumsi pangan berkualitas dapat memenuhi kebutuhan gizi seseorang. Selain itu, dapat meningkatkan nilai jual potensi lokal, dapat menciptakan masyarakat yang mandiri, dan dapat meningkatkan pendapatan dari masyarakat. Jika potensi ini

diterapkan secara berkelanjutan, maka akan berdampak positif pada ketahanan pangan di daerah tersebut (Winarni et al., 2023). Diversifikasi ini akan memberikan manfaat yang besar jika mampu mengidentifikasi, mengembangkan, dan mengoptimalkan pemanfaatan sumber pangan lokal dan kearifan lokal (Pistanty & Natassia, 2021). Tujuan dari artikel review ini adalah untuk mengeksplorasi perkembangan dan peluang dalam diversifikasi pangan, pengolahan pangan lokal, dan potensi pangan lokal Indonesia. Penelitian dan literatur terkait diversifikasi pangan lokal ini penting sekali untuk memahami pengelolaan sumber daya lokal Indonesia secara berkelanjutan.

METODE

Artikel ini disusun menggunakan metode tinjauan pustaka dengan fokus pada kata kunci diversifikasi pangan, olahan pangan, dan pangan lokal Indonesia. Data dan informasi diperoleh dari berbagai sumber terpercaya, termasuk jurnal ilmiah dan artikel konferensi yang relevan. Literatur dipilih berdasarkan kriteria inklusi, yaitu publikasi yang membahas topik diversifikasi pangan dan pengolahan pangan lokal di Indonesia dalam 10 tahun terakhir (2014–2024). Pencarian dilakukan menggunakan database seperti Google Scholar, Scopus, dan ResearchGate, dengan kombinasi kata kunci seperti “diversifikasi pangan Indonesia,” “olahan pangan berbasis bahan lokal,” dan “potensi pangan lokal.” Literatur yang diperoleh kemudian dikelompokkan kategori pangan lokal. Data dianalisis secara deskriptif untuk mengidentifikasi tren dan peluang yang relevan dengan pengembangan pangan lokal di Indonesia. Hasil analisis disajikan

dalam bentuk narasi untuk memberikan pemahaman yang komprehensif tentang topik yang dibahas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

DIVERSIFIKASI PANGAN

Diversifikasi pangan adalah salah satu metode yang efektif untuk mengatasi ancaman krisis pangan yang disebabkan oleh perubahan iklim yang menyebabkan terjadinya kekeringan atau bahkan banjir sehingga gagal panen dan menuntut adanya sumber pangan yang lebih mudah beradaptasi terhadap perubahan iklim ini. Kemudian terjadi ketegangan geopolitik saat ini misal perang di Ukraina yang merupakan produsen dan pengeksport gandum terbesar di Dunia sehingga menyebabkan krisis pangan karena ketergantungan terhadap bahan gandum. Sumber pangan selain beras dan gandum memiliki potensi untuk dikembangkan guna mendukung diversifikasi pangan ini (Mulyawanti et al., 2023).

Diversifikasi pangan ini penting untuk dilakukan karena adanya potensi keanekaragaman pangan di Indonesia yang bisa dimanfaatkan sesuai dengan kondisi alam dan budaya masyarakat setempat, ada banyak jenis bahan pangan di Indonesia yang memiliki nilai gizi yang baik untuk kesehatan manusia, selain itu pemanfaatan potensi pangan lokal ini akan mendukung kedaulatan pangan lokal dan nasional (Mulyawanti et al., 2023). Beberapa sumber pangan selain beras dan gandum yang berpotensi untuk dikembangkan pada diversifikasi pangan lokal antara lain: jagung, ubi jalar, ubi kayu, kacang tanah, kacang gude, salak, nangka, pepaya, pisang, belimbing wuluh, terong ungu, jamur tiram, telur itik, daging itik, ayam, ikan gabus, ikan

telan, ikan nila, ikan patin, udang, udang rebon, dan tumput laut.

Jagung

Jagung merupakan salah satu komoditas sereal yang produksinya berlimpah di Indonesia namun pemanfaatannya untuk dikonsumsi masih terbatas. 60% jagung dimanfaatkan untuk industri dan 57% diantaranya sebagai pakan ternak. Jagung kaya akan karbohidrat, vitamin B, vitamin C, karoten, kalium, zat besi, fosfor, magnesium, lemak tak jenuh, dan omega 6 (Hina, 2023). Contoh olahan jagung adalah tortilla chips. (Sulasari et al., 2022) melakukan pelatihan proses pembuatan tortilla chips pada warga Desa Duwet. Proses pembuatan tortilla chips : jagung (gerit) di cuci dan di kukus, kemudian membuat adonan tortilla chips dan adonan digiling, ditipiskan, dan dicetak. Kemudian adonan di goreng dan diberi bumbu rasa, terakhir dikemas. Selain tortilla chips, olahan lain dari jagung antara lain dodol jagung (Hina, 2023), es krim jagung (Gozali & Kusuma, 2019), yoghurt (Gozali & Kusuma, 2019), dan puding jagung (Gozali & Kusuma, 2019).

Ubi Jalar

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) salah satu pangan lokal yang banyak ditemukan di berbagai daerah di Indonesia. Walau pemanfaatannya sudah cukup banyak, tetapi masih terbatas pada kalangan tertentu dan masih cukup sederhana pengolahannya. Padahal ubi jalar memiliki potensi besar sebagai pengganti dari tepung terigu yang banyak digunakan pada berbagai olahan produk pangan misalnya kue lumpur, cake, roti, mie, biskuit, es krim, kue mangkuk, flakes, dan sebagainya. Ubi jalar memiliki banyak manfaat bagi kesehatan seperti melancarkan pencernaan, mencegah

penuaan dini, kanker dan penyakit degeneratif, mencegah gangguan fungsi hati, anti hipertensi dan dapat menurunkan kadar gula dalam darah. Ubi jalar memiliki kandungan nutrisi yang baik dan lengkap seperti air (59-69%) karbohidrat (91,42-93,45%), serat pangan, lemak (0,26-1,42%), protein (3,71-6,74%), vitamin A (7100 IU), vitamin B1 (0,08mg), vitamin B2, 0,05mg), vitamin C (20mg), Vitamin B3 (0,9 mg), vitamin E, zat besi, mangan, tembaga, dan kalium (Ernayanti et al., 2021; Pratiwi, 2020; Syarbiah & Hasniati, 2023). Ubi jalar segar jika tidak diolah menjadi produk yang menarik hanya dapat terjual dengan harga murah apalagi saat sedang musim panen raya. Apalagi ubi jalar memiliki manfaat lain yaitu sebagai pewarna makanan. Ubi jalar memiliki banyak jenisnya seperti ubi jalar ungu, ubi jalar kuning, ubi jalar merah, dan ubi jalar putih. Perbedaan jenis ini di kadar betakarotennya (Pratiwi, 2020; Rohyani et al., 2020).

Banyak jurnal yang mengolah ubi jalar menjadi pangan yang sehat, beragam dan menarik. Berikut ini adalah beberapa diversifikasi olahan dari ubi jalar:

Kue Kaktus

(Syarbiah & Hasniati, 2023) melakukan pembuatan kue kaktus yang terbuat dari ubi jalar kuning pada ibu rumah tangga di kelurahan Wowonggole untuk meningkatkan nilai gizi, nilai guna, dan nilai ekonomi dari kue kaktus dan ubi jalar kuning.

Donat Ubi Jalar

Penelitian yang dilakukan oleh (Ernayanti et al., 2021), membuat donat isi substitusi dari ubi jalar putih, kuning dan ungu. Donat dipilih karena disukai oleh semua kalangan di masyarakat, khususnya anak-anak. Dengan penggunaan ubi jalar menggantikan tepung terigu, dapat

meningkatkan nilai gizi donat. Donat ubi jalar dibuat dengan mencampurkan semua bahan (pasta ubi jalar, atau tepung ubi jalar, tepung terigu, gula, dan ragi) sampai rata. Tambahkan kuning telur dan susu cair, uleni sampai setengah kalis, masukkan margarin dan uleni sampai kalis. Timbang adonan donat 40 g dan rounding. Proofing di atas loyang selama 30 menit, kemudian pipihkan dan isi dengan meises, proofing kembali selama 25 menit. terakhir goreng sampai kecoklatan.

Roti Tawar Ubi Jalar

Pada pengolahan roti tawar ubi jalar digunakan tepung terigu, tepung ubi jalar, instan yeast, susu bubuk skim, gula pasir, pengembang, dan garam. Semua bahan dicampur dengan mixer sampai merata serta ditambah air sedikit demi sedikit sampai jadi adonan. Tambahkan shortening sambil terus diaduk sampai adonan kalis. Bulatkan adonan dan diamkan 10 menit sampai adonan mengembang. Adonan kemudian di potong, ditimbang dan dibentuk bulat, lalu didiamkan selama 10 menit. Giling adonan, lalu dibalik dan digulung. Masukkan kedalam loyang dan diamkan 1 jam. Terakhir oven selama 25 menit pada suhu 190°C (Pratiwi, 2020).

Bolu Kukus Ubi Jalar

Pada pengolahan bolu kukus ubi jalar digunakan bahan seperti tepung ubi jalar, gula pasir, minuman bersoda, emulsifier, dan vanilla bubuk. Semua bahan disampurkan dengan mixer sampai jadi adonan kental dan mengembang. Kemudian di tuang ke dalam cetakan dan dikukus selama 15 menit. Jadilah bolu kukus ubi jalar (Pratiwi, 2020).

Mie Ubi Jalar

Mie ubi jalar dibuat dengan mencampurkan pasta ubi jalar, bumbu, telur dan garam yang di giling, di rebus/ dikukus

sampai jadi mie basah, dan bisa di keringkan di oven untuk menghasilkan mie kering (Pratiwi, 2020).

Selai ubi jalar

Selai ubi jalar dibuat seperti membuat selai buah-buahan dengan cara mencampurkan ubi jalar dengan air dan diblender sampai halus, dan dipanaskan, kemudian ditambahkan gula 44%, jadilah selai (Pratiwi, 2020).

Stik ubi jalar

Stik ubi jalar dibuat seperti kentang goreng (french fries) yakni ubi jalar dicuci, dikupas dan direndam dalam air, diranjang berbentuk stik, di blanching, ditiriskan, diberi bumbu, digoreng, ditiriskan dan dikemas (Pratiwi, 2020).

Es krim ubi jalar

Es krim ubi jalar dibuat dengan menyiapkan air rebusan ubi jalar, kemudian dibekukan dan di mixer dengan kecepatan tinggi sambil dicampur tepung es krim dan kental manis, dikemas dan dibekukan kembali (Pratiwi, 2020).

Saos ubi jalar

Saos ubi jalar dilakukan dengan mencuci ubi jalar dan dikukus 30 menit, kemudian di kupas dan dilumatkan dengan blender sambil ditambahkan air, bawang putih, merica bubuk, cabe bubuk, garam dan gula pasir, adonan kemudian diaduk 15 menit sambil ditambahkan jahe, cuka dan pewarna makanan. Adonan dimasak sampai mengental. Jadilah saos ubi jalar (Pratiwi, 2020).

Mie Kering Ubi Jalar

(Elwin et al., 2022) membuat mie kering ubi jalar. Proses pembuatan mie dimulai dengan membuat tepung ubi jalar. Selanjutnya tepung ubi jalar di campur dengan tepung terigu, tambahkan garam. Masukkan adonan di noddle machine dan

dicampur dengan menggunakan dough-hook selama 1 menit. tambahkan air dan telur, campurkan rata. Selanjutnya bentuk lembaran dengan rolling pin, dan lewatkan pada hard opening noddle machine sampai terbentuk lembaran mie. Kemudian rebus mie sampai matang dan tiriskan dan keringkan dalam oven selama 6 jam.

Ubi Kayu/ Singkong

Ubi kayu/ singkong merupakan komoditas non beras yang banyak dibudidayakan oleh para petani Indonesia. Ubi kayu banyak dimanfaatkan menjadi bahan baku industri tekstil dan farmasi. Ubi kayu berpotensi untuk dikembangkan menjadi berbagai olahan produk pangan (Widiastuti & Aulia, 2021), Ubi kayu kaya akan karbohidrat, lemak, kalsium, zat besi, vitamin A, dan vitamin C. Olahan pangan produk kayu sebenarnya sudah cukup banyak namun kurang disukai (Indrayana et al., 2018). Olahan tersebut antara lain:

Gaplek

Gaplek umumnya masih diproduksi secara sederhana: singkong dibersihkan dan dikupas secara utuh atau dibelah, kemudian dijemur dengan panas matahari. Terdapat dua jenis gaplek yaitu gaplek putih atau tiwul dan gaplek hitam atau gatot (Indrayana et al., 2018).

Tepung kasava

Tepung kasava atau biasa disebut tepung gaplek masih diolah secara sederhana: singkong dikupas dan dicuci bersih, disawut, sawut di rendam larutan sodium bisulfat 0,15% untuk mencegah pencoklatan dan kemudian dikeringkan. Sawut kering ini kemudian di giling dan diayak (ayakan 80 mesh), jadilah tepung kasava (Indrayana et al., 2018).

Tapioka

Tapioka merupakan olahan tepung dari singkong yang banyak dimanfaatkan di industri pangan. Cara membuatnya: cuci bersih singkong, kemudian singkong diparut sambil ditambahkan air. Parutan dimasukkan kedalam air dan disaring, serta diperas sampai patinya keluar. Air perasan ini diendapkan dan air dibuang. Endapan tadi di proses jadi butiran kasar, kemudian di keringkan. Setelah dikeringkan, digiling dan diayak dengan menggunakan ayakan berukuran 80 mesh. Jadilah tepung tapioka (Indrayana et al., 2018).

Tepung kasava modifikasi

Tepung kasava modifikasi ini sedikit berbeda dengan tepung kasava biasa karena ada proses fermentasi sebelum proses pengeringan, proses fermentasi dilakukan dengan cara merendam sawut, kemudian sawut dipress, dikeringkan dan digiling (Indrayana et al., 2018).

Opak

Opak merupakan snack dari singkong. Selain dikonsumsi sebagai snack langsung juga biasa jadi pelengkap mie pangsit, pecel dan lain-lain. Cara pembuatan opak: mengupas dan mencuci singkong, kemudian dipotong sepanjang 10 cm. Rebus selama 2,5 jam sampai matang. Kemudian singkong rebus tersebut ditumbuk sambil ditambahkan garam dan dicetak menjadi lembaran berukuran 60x40 cm, kemudian dijemur dibawah matahari selama 1 hari. Simpan dan embungkan agar teksturnya agak lembek. Opak yang kering dipotong dan digoreng sampai kecoklatan. Saat ini bisa juga ditambah bumbu untuk meningkatkan rasa dari opak (Indrayana et al., 2018).

Bakso mocaf

Bakso mocaf adalah variasi bakso dari tepung mocaf. Cara membuatnya: campurkan daging sapi giling, tepung mocaf,

garam dan merica bubuk sambil terus diuleni dan ditambahkan air sedikit demi sedikit. Didihkan air, cetak bakso dengan tangan berbentuk bulatan dan masukkan ke air mendidih tadi, rebus selama 10 menit sampai bakso mengapung. Angkat dan tiriskan (Indrayana et al., 2018).

Tetu mocaf

Tetu mocaf diolah sebagai berikut: bentuk daun pandan persegi panjang, campurkan tepung terigu dan tepung mocaf aduk dan masukkan santan dan garam. Iris tipis-tipis gula merah, susun di pandan, tuang adonan tadi keatasnya dan kukus sampai matang (Indrayana et al., 2018).

Onde-onde Mocaf

Cara membuat: campurkan tepung ketan dan tepung mocaf, tuang air hangat perlahan sampai adonan bisa dibentuk dan diberi isian gula merah yang sudah dicampur parutan kelapa, kemudian bulat bulat adonan, dan beri wijen. Goreng sampai matang (Indrayana et al., 2018).

Kue Putu mocaf

Cara membuat: campurkan tepung mocaf, gula merah, dan kelapa parut. Masukkan air hangat sedikit demi sedikit sambil diaduk merata, cetak dan kukus selama 20 menit (Indrayana et al., 2018).

Lapis Rainbow Mocaf

Cara membuat: santan, garam dan daun pandan dididihkan kemudian diamkan sampai hangat, campur dengan tepung mocaf hingga kalis. Kemudian bagi adonan menjadi 3 bagian dan masing-masing diberi pewarna berbeda (merah, kuning, hijau). Buat menjadi 3 lapisan adonan secara bergiliran sambil dikukus setiap 5 menit. setelah 3 adonan siap di kukusan biarkan selama 15 menit sampai matang (Indrayana et al., 2018).

Brownies Ubi Kayu

Brownies merupakan salah satu makanan olahan yang banyak disukai oleh masyarakat. Pembuatan brownies ubi kayu diharapkan dapat meningkatkan daya guna dan nilai ekonomis dari ubi kayu. Proses pembuatan brownies ubi kayu: campurkan bahan (tepung tapioka, ubi kayu, coklat bubuk, dark chocolate, margarin, telur, dan SP) sampai homogen. Kemudian masukkan kedalam cetakan dan kukus selama 45 menit. setelah brownies matang, bisa ditambahkan topping untuk mempercantik penampilan brownies (Widiastuti & Aulia, 2021).

Kacang Tanah

Kacang tanah bisa diolah menjadi berbagai produk yang menarik dengan umur simpan yang lebih lama. Berikut ini beberapa olahan dari kacang tanah:

Selai Kacang Tanah

Proses pembuatan selai kacang tanah: sangrai kacang tanah sampai kulit terkelupas, kemudian blender sampai halus dan masukkan kedalam panci, tambahkan coklat, gula pasir, dan susu cair, campurkan sampai mengental menjadi selai (Juliani et al., 2023).

Permen Kacang Tanah

Proses pembuatan permen kacang tanah: panaskan gula pasir dengan api kecil, tambahkan mentega dan kacang tanah yang sudah dihaluskan, masak dengan api kecil sampai agak mengeras, kemudian cetak dan dinginkan (Juliani et al., 2023).

Kacang Gude

Kacang gude (*Cytisus cajan L.*) merupakan salah satu varietas kacang-kacangan yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Kacang gude mengandung protein (20,7 g), lemak (1 g), karbohidrat (58 g), kalsium (125mg), fosfat (275 mg), zat besi

(4 mg), Vitamin A (150 SI), dan vitamin B (1,48 mg). Semua kandungan gizi dalam kacang gude ini memiliki manfaat untuk kesehatan seperti menurunkan kolesterol, menurunkan resiko penyakit jantung dan stroke, serta melancarkan pencernaan. Pemanfaatan kacang gude mentah biasanya sebagai sayuran, lalapan, atau pengganti kapri. Untuk olahan kacang gude sendiri masih terbatas dan tradisional biasanya menjadi kue iwel, tempe gude, kecap, tahu, isian bakpao, peyek, dan yoghurt (Murni et al., 2024). Contoh olahan dari kacang gude adalah brownies kacang gude. Proses pengolahannya dimulai dengan pengayakan semua bahan bubuk (tepung terigu, bubuk coklat, dan baking powder) sambil di aduk rata dan sisihkan. Selanjutnya lelehkan dark cooking chocolate dan margarin, kocok telur dan gula dengan mixer sampai mengembang. Campurkan semua bahan sambil dikocok mixer kecepatan rendah sampai merata. Adonan di masukkan kedalam loyang dan kukus selama 40 menit, setelah matang potong brownies yang sudah jadi dengan ukuran 5cm (Murni et al., 2024).

Salak

Salak merupakan salah satu buah khas lokal Indonesia dan banyak dibudidayakan. Salak kaya akan kandungan kalori, karbohidrat, protein, vitamin C, dan mineral seperti zat besi, kalsium dan fosfor. Saat ini, salak banyak dimanfaatkan dalam campuran asinan, sebagai manisan buah, dan manisan kering. Contoh olahan salak adalah fruit leather. Pengembangan olahan salak dilakukan oleh (Khairiah, 2017) dengan menjadikan salak bongkok sebagai fruit leather untuk meningkatkan umur simpan dan nilai ekonomis dari salak bongkok serta memudahkan proses pengemasan dan pendistribusian karena volume produk yang

lebih kecil dari volume salak bongkok utuh. Selain fruit leather, olahan salak lainnya adalah bakpao salak, selai salak, manisan salak, keripik salak, dan dodol salak (Gozali & Kusuma, 2019)

Nangka

Nangka banyak ditemukan di Indonesia dan merupakan tanaman musiman dengan rasa manis segar dan kenyal. Nangka mudah sekali rusak dan mengalami kebusukan sehingga perlu di olah lebih lanjut untuk meningkatkan umur simpannya (Murni et al., 2024). Contoh olahan nangka adalah dodol nangka. (Murni et al., 2024) mengolah nangka menjadi dodol nangka. Dodol dipilih karena dodol cukup populer. Pembuatan dodol sendiri biasanya masih secara tradisional dengan memanfaatkan matahari untuk pengeringannya. (Murni et al., 2024) melakukan terombosan dengan menggunakan oven untuk pengeringan dodol nangka ini.

Pisang

Buah pisang merupakan komoditas hortikultura yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Ada banyak jenis pisang yang di budidayakan diantaranya adalah pisang kepok, pisang nangka, pisang tanduk, dan lain lain. Tentunya jika dijual dalam bentuk segar akan kurang bernilai ekonomi sehingga perlu diolah menjadi berbagai variasi makanan (Mahmuda & Rizal, 2023). Pisang mengandung air, karbohidrat, protein, lemak, kalsium, fosfor, besi, vitamin B, dan Vitamin C (Hetharie & Salenus, 2022). Berikut ini beberapa olahan dari pisang:

Pisang Lumer Lumpia

Bahan yang digunakan: pisang kepok matang, tepung terigu, kulit lumpia, garam, bubuk vanili, gula, dan air secukupnya. Bahan topping: keju, meises, dan susu kental manis. Cara membuat: kupas pisang,

kemudian pisang dibelah menjadi 4 bagian. Buka lebar kulit lumpia, letakkan 1 potong pisang kepok tadi, dan tambahkan bahan topping ditengah-tengah potongan pisang sesuai selera, kemudian bungkus dengan keempat sisi lumpia. Agar lekat oles air di setiap ujung lumpia. Goreng lumpia sampai berwarna kuning kecoklatan, dan bagian luar renyah. Angkat dan sajikan (Mahmuda & Rizal, 2023)

Keripik pisang

Bahan yang digunakan: pisang tanduk atau pisang kepok, garam, gula, minyak goreng, perisai. Cara membuat: pisang yang dipilih yang sudah tua dan masih mentah, kupas kulit pisang, iris miring pisang dengan menggunakan pengasah pisang. Setelah diiris, goreng sampai kekuningan, kemudian tiriskan. Taburkan perisai (rasa coklat, balado, barbeque, dan lain-lain) pada pisang yang sudah dingin. Keripik pisang siap untuk dikemas (Santi et al., 2024).

Pepaya

Buah pepaya pemanfaatannya lebih banyak dilakukan di tingkat rumah tangga, selain itu harga pepaya yang belum diolah relatif murah. Apalagi pepaya termasuk buah yang mudah rusak, sehingga perlu pengolahan lebih lanjut untuk meningkatkan nilai guna, masa simpan dan juga nilai ekonomisnya (Safitri et al., 2020). Berikut ini beberapa olahan dari pepaya: keripik pepaya (Safitri et al., 2020), keripik daun pepaya (Safitri et al., 2020), manisan pepaya (Gozali & Kusuma, 2019; Safitri et al., 2020), jus pepaya (Safitri et al., 2020), es krim pepaya (Gozali & Kusuma, 2019), dan jelly drink (Gozali & Kusuma, 2019).

Belimbing Wuluh

Buah belimbing wuluh memiliki kandungan asam dan kadar air yang tinggi 94%, sehingga jarang dikonsumsi dalam

kondisi segar dan memiliki masa simpan yang relatif singkat karena kandungan asam dan airnya yang relatif tinggi. Dengan memperpanjang umur simpan buah, belimbing wuluh dapat dikonsumsi kapan saja dan disimpan lebih lama. Selain itu, belimbing wuluh memiliki aktivitas antioksidan sebesar 91,89% dan kandungan vitamin C sebesar 25 mg/100 gr, yang mendekati kandungan vitamin C pada jeruk yaitu 27 mg/100 gr. Oleh karena itu, belimbing wuluh dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan pangan yang sehat. Selama ini belimbing wuluh pemanfaatannya hanya sebatas sebagai asam sunti (Agustina et al., 2024). contoh olahan dari belimbing wuluh adalah manisan belimbing wuluh. (Agustina et al., 2024), mengolah belimbing wuluh menjadi manisan. Tujuannya adalah selain menciptakan pangan sehat, juga untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dan mewujudkan pemanfaatan belimbing wuluh sebagai bahan pangan lokal. Proses pembuatan manisan belimbing wuluh: bersihkan dan timbang belimbing wuluh, kemudian dilunakan dengan cara direndam selama 12 jam. Rendam kembali dengan air kapur selama 24 jam, lalu cuci bersih. Rendam dalam larutan garam selama 24 jam, cuci bersih dan tiriskan. Blanching selama 5 menit, angkat dan celup air dingin kemudian tiriskan. Rendam dalam air gula panas 72 jam di suhu ruang. Keringkan dengan solar dryer, dinginkan pada suhu ruang dan kemas manisan belimbing wuluh.

Terong Ungu

Terong ungu mengandung nutrisi esensial seperti vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin C, vitamin D, fosfor, karotenoid, antosianin, dan serat (Annisa dkk, 2011). Salah satu antioksidan yang sering digunakan adalah vitamin C (asam

askorbat), yang termasuk vitamin yang dapat menangkal radikal bebas ekstraseluler (Pistanty & Natassia, 2021). Contoh olahannya adalah selai terong ungu. (Pistanty & Natassia, 2021) mengolah terong ungu menjadi selai terong ungu. Selai dipilih karena banyak di konsumsi oleh masyarakat sebagai olesan roti atau isian cemilan.

Jamur Tiram

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) termasuk bahan pangan lokal Indonesia yang banyak di konsumsi oleh masyarakat. Jamur tiram memiliki banyak manfaat untuk kesehatan seperti mencegah darah tinggi dan penyakit jantung, mengatasi anemia dan diabetes, serta bersifat antitumor. Semua manfaat tersebut karena kandungan gizinya. Jamur tiram kaya akan protein (19-35%) hampir setara dengan telur ayam sehingga bisa jadi alternatif sumber protein nabati pengganti sumber protein hewani (Anggriawan et al., 2022). Jamur tiram masih jarang diolah oleh petani jamur tiram, biasanya hanya dijual dalam bentuk segar dengan harga murah (Syadi et al., 2019). Berikut ini adalah beberapa diversifikasi olahan jamur tiram:

Cireng Isi Jamur Tiram

Proses pengolahan dimulai dengan pembuatan isian cireng: mengulek bawang putih, cabe, dan kemiri sampai halus lalu tumis harum. Tambahkan air, masukkan lada, gula, garam, kecap manis, dan saos sampai merata. Angkat dan tiriskan. Tahap selanjutnya membuat adonan cireng: bawang putih diiris tipis dan goreng sampai kecoklatan, ulek halus dan didihkan pada wadah berisi air. Masukkan kedalam adonan tepung terigu dan aduk rata. Tambahkan kaldu bubuk dan tepung tapioka, uleni sampai kalis. Ambil adonan dan bentuk bulat, kemudian giling dan masukkan isian cireng

tadi, pilin seperti membuat pastel. Goreng cireng sampai matang dan siap disajikan (Anggriawan et al., 2022).

Penyedap Rasa Alami Jamur Tiram

Proses pembuatan penyedap rasa jamur tiram: pertama mensortasi bahan yang digunakan (jamur tiram, bawang putih, gula, bawang merah, garam, dan tepung tapioka, kemudian pengecilan ukuran bahan, proses pemasakan, proses pengeringan, proses penggilingan, dan penyaringan bahan (Syadi et al., 2019).

Telur Itik

Telur, termasuk telur itik, merupakan pangan yang kaya akan protein, lemak, vitamin, dan mineral. Telur banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Akan tetapi, telur mudah sekali mengalami kerusakan sehingga perlu diolah untuk meningkatkan umur simpannya (Kusmayadi et al., 2022). Berikut ini adalah pengolahan telur itik:

Telur Asin Herbal

Cara pengolahannya adalah dengan memilih telur berkualitas baik dan sudah dibersihkan. Kemudian dididihkan ekstrak daun salam, ekstrak bawang putih, dan ekstrak kayu secang pada air yang sudah dilarutkan garam didalamnya. Setelah itu diamkan sampai suhu dingin dan simpan dalam toples berisi telur, tutup dan diamkan selama 21 hari pada suhu ruang. Tahap selanjutnya mengukus telur sampai matang (sekitar 1 jam). Telur asin sudah siap dan bisa di labeli serta dikemas (Kusmayadi et al., 2022).

Telur Asin Asap Pedas

Proses pembuatan: pilih telur itik yang bersih dan berkualitas baik, simpan pada toples. Selanjutnya, larutkan garam dalam air mendidih, kemudian dinginkan. Siram larutan garam tersebut pada telur dalam toples, pastikan telur terendam semua. Masukkan

potongan cabai dan bawang putih. Kemudian tutup sempurna. Biarkan selama 2-3 minggu sampai telur asin sempurna. Selanjutnya, kukus telur selama 2 jam. Kemudian, telur diasapi didalam rak pengasapan sampai telur berubah coklat kehitaman selama kurang lebih 2 jam (Kusmayadi et al., 2021).

Daging Itik

Daging itik mengandung lemak dan protein yang tinggi sehingga daging itik memiliki aroma amis yang kuat. Otot daging itik lebih keras dan lebih merah dari daging ayam. Pengolahan daging itik belum optimal karena tidak banyak orang yang menyukai tekstur dari daging itik yang alot dan harganya yang relatif lebih mahal dibanding daging ayam (Hafsah et al., 2024). Contoh pengolahan daging itik adalah nugget daging itik. Cara membuat nugget daging itik: menggiling daging itik dan dicampur dengan bumbu halus dan bahan lain (garam, tepung terigu, tepung maizena, CMC, lada bubuk, bawang putih, bawang merah bubuk, dan es batu), kemudian dilakukan pencetakan dan pencelupan kedalam adonan breaded. Setelah itu nugget dibekukan di freezer dan siap digoreng (Hafsah et al., 2024).

Ayam

Contoh olahannya adalah nugget hati ayam kampung. Bahan yang digunakan pada pembuatan nugget hati ayam kampung: daging ayam kampung, hati ayam kampung, bawang putih yang sudah dihaluskan, merica bubuk, tepung tapioka, tepung terigu, tepung roti, telur, penyedap rasa, gula, dan garam. Cara membuat: giling daging ayam dan hati ayam yang sudah dibersihkan, masukkan bawang putih halus, tepung terigu, tepung tapioka, telur, merica bubuk, garam, gula, penyedap rasa sampai terbentuk adonan. Letakkan adonan dalam loyang, kukus selama 15 menit. Dinginkan

nugget kemudian, potong berbentuk stik (berat 10 gram). Celupkan potongan nugget kedalam adonan cair tepung, kemudian lumuri dengan tepung roti. Goreng setengah matang kemudian tiriskan. Setelah dingin, simpan dalam chiller kulkas, dan goreng kembali sampai kuning keemasan. Jika ingin disimpan lama, bekukan dalam freezer (Harsita et al., 2022).

Ikan Gabus

Ikan gabus merupakan salah satu ikan lokal Indonesia yang kaya akan kandungan protein (15,99%), dan zat besi (6,22%), zinc (2,24%). Pemanfaatannya baru sebatas di masak menjadi lauk, sehingga potensinya masih sangat luas. Contoh olahan gabus adalah cendol instan ikan gabus. Cendol difortifikasi dengan ikan gabus dan dibuat dalam bentuk kering sehingga meningkatkan umur simpan dari cendol ikan gabus ini. Proses pembuatan cendol ikan gabus: mencampurkan tepung beras, tepung porang, tepung sagu, dan tepung ikan gabus sampai homogen, masak sampai mendidih dan membentuk gel, kemudian cetak adonan dengan diameter 0,5cm. keringkan adonan cendol dengan oven (Dewita et al., 2023).

Ikan Telan

Ikan telan merupakan salah satu ikan tawar khas dari daerah Aliran Sungai Barito yang pengolahannya masih sangat terbatas. Ikan telan mengandung energi 95kkal, lemak 0,7 g, karbohidrat 6,5 g, protein 15,8 g, vitamin B1 0,18 mg, vitamin B2 0,02 mg, vitamin B3 1,9 mg, kalsium 503 mg, fosfor 354mg, natrium 58mg, kalium 294mg, tembaga 1600mcg, zat besi 0,2mg, dan zinc 1,2mg Sebagian besar dijual ke pasar dan di konsumsi langsung di tingkat rumah tangga (Ravenska et al., 2023). Contoh olahan dari ikan telan adalah nugget ikan telan. Nugget ikan telan dengan penambahan beberapa

sayuran seperti daun kelor, bayam, kelakai, dan kangkung. Nugget ikan sendiri jarang dijual di masyarakat, sehingga dengan mengajak masyarakat pada proses pengolahan nugget ikan telan ini, diharapkan akan meningkatkan variasi olahan dari ikan telan, meningkatkan nilai ekonomis dari ikan telan, serta meningkatkan nilai gizi dari olahan nugget dan diharapkan bisa mencegah stunting pada anak-anak. Proses pembuatan nugget: daging ikan telan dihaluskan dengan blender/chopper, kemudian tumis daun bawang, bawang putih, dan bawang bombay dengan margarin sampai harum. Masukkan ikan telan yang telah dihaluskan tadi, dan tambahkan sayuran (daun bayam, kelor, kelakai, dan kangkung), tepung terigu, tepung tapioka, gula, garam, penyedap rasa, dan telur, aduk sampai merata. Masukkan adonan pada cetakan dan kukus selama 30 menit. Setelah nugget matang, diangkat dan dinginkan pada suhu ruang. Potong nugget sesuai keinginan, dan baluri nugget dengan tepung panir dan kocokan telur. Simpan di freezer sampai adonan set, nugget siap digoreng (Ravenska et al., 2023).

Ikan Nila

Ikan Nila adalah jenis ikan air tawar yang memiliki tingkat konsumsi yang cukup tinggi di Indonesia. Namun, pemanfaatan ikan Nila sebagai produk olahan masih jarang dilakukan karena kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai proses pengolahan, diversifikasi, dan pengembangan produk perikanan yang berbasis ikan Nila (Cahyono et al., 2020). Contoh pengolahan ikan nila adalah fish nugget. Fish nugget adalah produk diversifikasi yang terbuat dari surimi dan dibentuk menjadi bulat, kotak, atau persegi panjang. Nugget ini dilapisi tepung roti kemudian digoreng, atau dilapisi tepung roti

mentah dan disimpan. Proses pembuatan fish nugget ikan nila: daging ikan nila dibersihkan dari serat-seratnya dan digiling dengan es dan sedikit garam. Kemudian di campur dengan bumbu (bawang putih, bawang bombay, lada, garam, jahe, dan ketumbar. Tambahkan tepung tapioka, telur, dan potongan wortel. Cetak nugget dengan menggunakan alat cetak yang sudah diolesi minyak. Kemudian kukus selama 30 menit sampai matang, angkat, dan tiriskan(Cahyono et al., 2020).

Ikan Patin

Ikan patin merupakan salah satu jenis ikan tawar yang banyak ditemukan di rawa-rawa, danau, atau kolam budidaya. Ikan patin mengandung protein (23-28%), dan lemak(Rahmawati et al., 2021). Contoh olahan dari ikan patin adalah mie ikan patin. Cara membuat: campurkan tepung terigu, tepung porang, ikan patin giling, garam, merica, telur, dan air kedalam mixer atau aduk perlahan sampai terbentuk adonan. Uleni adonan secara berulang selama 10 menit sampai adonan kalis. Masukkan adonan kedalam mesin pembuat mie, potong setiap 20 cm. kemudian mie yang terbentuk direbus selama 2 menit. tiriskan mie. Dan mie siap untuk dikonsumsi atau dikemas (Rahmawati et al., 2021).

Udang

Udang kaya akan protein, bahkan limbah udang masih mengandung protein yang cukup tinggi. Limbah udang bisa dimanfaatkan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari udang(Nurmiah et al., 2023). Berikut beberapa olahan dari udang:

Petis Kepala Udang

Cara membuat petis kepala udang: cuci kepala udang sampai bersih, kemudian blender sampai halus dan saring untuk memisahkan ampas dan kaldu. Masak

dengan penambahan kecap manis, gula aren, dan garam sampai menyusut airnya. Tambahkan tepung maizena yang sudah dilarutkan dengan air, aduk homogen. Kemudian dinginkan. Jika ingin rasa petis pedas, bisa ditambahkan cabai. Petis siap untuk dikemas(Nurmiah et al., 2023).

Kerupuk kepala udang

Cara membuat: buat biang dengan mencampurkan tapioka dan kunyit dengan air. Kemudian masak sampai mengental. Tambahkan tapioka kembali sampai terbentuk adonan yang tidak lengket. Cetak adonan berbentuk seperti pempek. Kukus selama 15 menit. setelah matang, dinginkan. Dan simpan dalam kulkas semalaman. Setelah itu, potong sesuai selera. Keringkan dibawah sinar matahari selama 8 jam selama 2 hari berturut-turut. Setelah kering, goreng dengan metode deep frying (Nurmiah et al., 2023).

Udang Rebon

Udang rebon adalah jenis udang yang ukurannya kecil dan tersebar luas di perairan di Indonesia. Udang rebon kaya akan kalsium dan protein. Ada beberapa olahan udang rebon yang sudah banyak dilakukan oleh masyarakat, seperti terasi dan rempeyek. Namun saat ini mulai banyak variasi olahan udang rebon sebagai bentuk diversifikasi seperti kerupuk, nugget, sosis, dan otak-otak.

Nugget udang rebon

Nugget adalah olahan pangan siap saji yang banyak disukai khususnya oleh anak-anak. Biasanya nugget terbuat dari daging ayam. Tetapi saat ini sudah ada nugget ikan dan nugget udang. Harga jual dari nugget relatif mahal sehingga nugget udang rebon diharapkan akan meningkatkan nilai ekonomi dari udang rebon sendiri (Mardiyati & Amruddin, 2016).

Kerupuk udang rebon

Kerupuk merupakan olahan makanan selingan yang favorit di masyarakat. Harga kerupuk udang biasanya relatif mahal, jika udang rebon diolah menjadi kerupuk akan meningkatkan nilai jualnya (Mardiyati & Amruddin, 2016).

Terasi

Terasi merupakan bahan tambahan atau penguat rasa masakan. Terasi paling populer terbuat dari udang rebon (Mardiyati & Amruddin, 2016).

Otak-otak udang rebon

Otak-otak merupakan makanan olahan selingan yang digemari di masyarakat. Otak-otak biasanya terbuat dari ikan tenggiri. Otak-otak udang rebon akan menambah variasi rasa dari otak-otak (Mardiyati & Amruddin, 2016).

Rumput Laut

Rumput laut merupakan salah satu komoditas unggul yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Rumput laut memiliki kandungan nutrisi yang berbeda-beda karena dipengaruhi oleh jenis rumput laut, tempat tumbuhnya, dan juga masa musim pemanenannya. Secara umum rumput laut mengandung protein, karbohidrat, lemak, serat kasar, kadar abu, asam amino, vitamin, natrium, kalsium, kalium, zat besi, iodium, dan magnesium (Herlinawati et al., 2022). Berikut ini adalah beberapa pengolahan rumput laut:

Dodol Rumput Laut

Dodol sendiri merupakan makan semi basah yang populer di masyarakat yang terbuat dari beras ketan, gula pasir, santan, gula aren, dan garam. Pengolahan dodol masih relatif sederhana dan tradisional. Tahap pertama pengolahannya adalah dengan membuat bubut rumput laut. Kemudian masukkan santan dan gula pasir,

aduk rata sampai mendidih. Lalu masukkan bubur rumput laut, ekstrak vanili, dan pewarna makanan, aduk merata. Tambahkan tepung ketan dan masak sampai mengental dengan tekstur kenyal dan padat. Adonan ini dimasukkan kedalam loyang dan dinginkan. Terakhir potong dodol dengan ukuran 4x3x0,5 cm (Diartho et al., 2023).

Kaldu Rumput Laut

Proses pembuatan kaldu rumput laut sebagai berikut: rumput laut dikeringkan menggunakan tray dryer (60° selama 2 jam), kemudian hancurkan sampai halus rumput laut kering dengan blender. Ayak rumput laut (ukuran 60 mesh), jika ada yang tidak lolos ayakan di hancurkan kembali. Campurkan rumput laut dengan bahan lain seperti bawang merah bubuk, bawang putih bubuk, merica bubuk, garam, dan gula. Jadilah kaldu rumput laut (Herlinawati et al., 2022).

KESIMPULAN

Diversifikasi pangan lokal Indonesia merupakan upaya strategis untuk meningkatkan ketahanan pangan, nilai gizi, dan nilai ekonomi berbagai produk berbasis sumber daya lokal. Potensi pangan lokal seperti jagung, ubi jalar, ubi kayu, kacang-kacangan, ikan air tawar, dan berbagai buah tropis dapat diolah menjadi produk bernilai tambah. Pengolahan ini mencakup pembuatan produk seperti tortilla chips dari jagung, donat ubi jalar, mie ikan patin, hingga manisan belimbing wuluh. Pendekatan diversifikasi ini tidak hanya meningkatkan konsumsi pangan lokal tetapi juga memperpanjang masa simpan dan memperluas pasar produk tersebut.

REFERENSI

Artikel Jurnal dengan Satu Penulis:

- 39-40. DOI: 10.14693/jdi.v20i2.151
- Agustina, R., Muhammad Yasar, Ferijal, T., Hartuti, S., & Zikri, I. (2024). Pengolahan Manisan Belimbing Wuluh Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Sehat. *Jurnal Pengabdian Pembangunan Pertanian Dan Lingkungan*, 1(2), 99–105.
- Anggriawan, M. A., Sembiring, E. D., Billah, F. A., & Risky, S. (2022). Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram Di Desa Binong Pamarayan. *JIPAM: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 121–180. <https://doi.org/10.55883/jipam.v1i3.30>
- Cahyono, E., Wodi, S. I. M., Salele, M. J., Baeruma, A. O., Turambi, A., & Tondais, J. (2020). Diversifikasi Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Untuk Produksi Diversifikasi Fish Nugget Di Desa Ulung Peliang (Upel). *Jurnal Ilmiah Tatengkorang*, 4(2), 39–42. Doi: 10.54484/tkr.v4i2.308
- Dewita, D., Sidauruk, anthy W., Desmelati, D., & Hidayat, T. (2023). Karakteristik Hedonik dan Kimia Cendol Instan Ikan Gabus dengan Formulasi Sumber Karbohidrat Lokal Berbeda. *JPHPI*, 26(3), 560–570. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i3.49609>
- Diarto, Pattipeilohy, A., & Anggraini, D. F. (2023). Teknik Pengolahan Dodol Rumput Laut (*Euचेuma cottonii*) di Kampung Nyansoren Distrik Aimando Kabupaten Biak Numfor. *Jurnal Akademi Perikanan Kamasan*, 4(1), 1–9. 10.58950/jpk.v1i1.20
- Elwin, Shalihy, W., Pratiwi, I., & Masriani. (2022). Kajian Substitusi Sebagian Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar dalam Pembuatan Mie Kering untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Triton*, 13(1), 43–51. <https://doi.org/10.47687/jt.v13i1.228>
- Ernayanti, S., Sukardi, S., & Damat, D. (2021). Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Putih, Kuning dan Ungu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Donat Isi. *Food Technology & Halal Science Journal*, 4(2), 156–171. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i2.16591>
- Gozali, & Kusuma, B. J. (2019). Identifikasi Potensi Pangan Lokal untuk Penganekaragaman Produk Pangan Kota Balikpapan. *JSHP*, 3(2), 111–115. <https://doi.org/10.32487/jshp.v3i2.650>
- Hafsah, Damayanti, A. ., Tahir, M., Sukisman, Basri, M., & Nurfadillah, A. (2024). Diversifikasi Produk Olahan Daging Itik Melalui Inovasi Teknologi Menjadi Pangan Siap Saji Di Kelurahan Layana Kota Palu. *Abditani : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(1), 1–5. <https://doi.org/10.31970/abditani.v7i1.305>
- Harsita, P. A., Setyawan, H. B., & Amam. (2022). Analisis Mutu Produk Naget Substitusi Hati Ayam Kampung Unggul Balitbangtan (KUB). *Bulletin of Applied Animal Research*, 4(1), 35–40. <https://doi.org/10.36423/baar.v4i1.941>
- Herlinawati, L., Ningrumsari, I., Sitawati, R., & Eca Amelia. (2022). Pengaruh Perbandingan Rumput Laut (*Gracilaria Sp.*) dengan Bawang Putih (*Alium sativum L.*) terhadap Karakteristik Kaldu Rumput Laut. *Agritekh (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 3(1), 11–25. <https://doi.org/10.32627/agritekh.v3i1.550>

- Hetharie, J. A., & Salenus, S. (2022). Diversifikasi Pangan Lokal Dari Ekstrak Kulit Pisang (*Musa Parasidiaca*) Pada AMGPM Ranting Hosana Cabang PNIEL Batu Gajah. *MAREN: JURNAL PEGABDIAN DAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT*, 3(2), 37–43. [10.69765/mjppm.v3i2.889](https://doi.org/10.69765/mjppm.v3i2.889)
- Hina, H. B. (2023). Pengolahan Dodol Jagung Sebagai Hasil Pertanian Unggulan dan Pengelolaan Keuangan Rumah Tangga Di Desa Baumata Timur. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Mandiri (JPMM)*, 2(1), 87–93. <https://doi.org/10.556442/jpmm.v1i02.335>
- Indrayana, K., Sirappa, M. P., & Ricky, M. (2018). Diversifikasi Pengolahan Ubi Kayu Dalam Meningkatkan Ketahanan Pangan Di Sulawesi Barat. *J. Agrotan*, 4(1), 37–45.
- Juliani, Yulia, R., Rahmiati, T. M., & Irmayanti. (2023). Diversifikasi Kacang Tanah Menjadi Selai dan Permen Di Gampong Baro Kecamatan Masjid Raya Kabupaten Aceh Besar. *Ejoin*, 1(4), 289–292. <https://doi.org/10.55681/ejoin.v1i4.760>
- Khairiah. (2017). Pemanfaatan Salak Bongkok (*Salacca edulis Reinw*) Sebagai Diversifikasi Pengolahan Pangan Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomis Buah Lokal. *Paspalum*, 5(2), 45–50. <https://doi.org/10.35138/paspalum.v5i2.5>
- Kusmayadi, A., Sundari, R. S., & Sumaryana, Y. (2021). Inovasi Telur Asin Asap Pedas Sebagai Produk Diversifikasi Pangan Unggulan Desa Sukanagalih Kabupaten Tasikmalaya. *Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 285–290. <https://doi.org/10.25077/logista.5.1.285-290.2021>
- Kusmayadi, A., Sundari, R. S., & Sumaryana, Y. (2022). Penerapan Teknologi pengolahan Telur Asin Herbal Sebagai Produk Diversifikasi Pangan Asal Telur Itik Di Dusun Cihateup Kabupaten Tasikmalaya. *J-DEPACE*, 5(2), 67–72. <https://doi.org/10.34124/jpkm.v5i2.128>
- Mahmuda, D., & Rizal, N. A. (2023). Diversifikasi Olahan Pisang Dalam Peningkatan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Abdimas Berkarya (Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkarya)*, 2(2), 49–54. <https://doi.org/10.62668/berkarya.v2i02.505>
- Mardiyati, S., & Amruddin. (2016). Diversifikasi Produk Olahan Udang Rebon Pada Kelompok Wanita Nelayan. *Jurnal Al-Ikhlâs*, 2(1), 1–10.
- Mulyawanti, I., Suryana, E. A., Winarti, C. H., & Munarso, S. J. (2023). Model Pengembangan Agroindustri Sorgum Mendukung Diversifikasi Pangan: Studi Kasus Di Kabupaten Flores Timur, Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 21(2), 187–198.
- Murni, N. N., Masdarini, L., & Ekayani, I. A. P. H. (2024). Pangan Lokal Tepung Kacang Gude (*Cajanus Cajan (L) Millsp.*) Dalam Pembuatan Brownies Kukus. *JURNAL KULINER*, 4(1), 54–66. <http://10.0.93.79/jk.v4i1.75708>
- Nurmiah, S., Reta, & Zaimar. (2023). Pelatihan diversifikasi produk olahan samping udang Vannamee bagi kelompok masyarakat di Desa Libureng, Kecamatan Tanete Riaja Kabupaten Barru. *Jurnal Aplikasi*

- Teknologi Rekayasa Dan Inovasi, 2(2), 103–111.
- Pistanty, M. A., & Natassia, K. (2021). Formulasi Asam Sitrat Pada Kualitas Selai Terong Ungu (*Solanum Melongena*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Journal of TSCS1Kep*, 6(1), 40–48. <https://doi.org/10.35720/tscs1kep.v6i1.257>
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan : Review. *Jurnal Triton*, 11(2), 42–50. <https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.112>
- Rahmawati, S. H., Utari, D. S., Herdiana, N., & Inke, L. A. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Porang Pada Proses Pembuatan Mi Ikan Patin Sebagai Gelling Agent. *Fisheries of Wallacea Journal*, 2(2), 70–78. [g/10.55113/fwj.v2i2.791](https://doi.org/10.55113/fwj.v2i2.791)
- Ravenska, N., Margareth, G., & Albertina, D. (2023). Diversifikasi Pangan Lokal Dari Ikan Telan (*Mastacembelus erythrotaenia*) dan Sayuran Pencegahan Stunting Di Kabupaten Murung Raya. *BAKTI UPPR Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 107–116.
- Rohyani, I. S., Aryanti, E., Suropto, & Jupri, A. (2020). Diversifikasi Produk Olahan Pangan Lokal Ubi jalar Untuk Peningkatan Nilai Gizi Dan Perekonomian Keluarga Di Kelurahan Pejeruk Ampenan. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(2), 236–240.
- Safitri, Y., Juwita, D. S., & Librianti, N. (2020). Diversifikasi Pepaya Pada Bidang Pangan dan Keperawatan Di Desa Ridan Permai Kecamatan Bangkinang Kota. *Communnity Development Journal*, 1(1), 19–23. <https://doi.org/10.31004/cdj.v1i1.520>
- Santi, F. U., Ariyanti, A., Hermawan, Y., Sujarwo, & Wijayanto, A. (2024). Diversifikasi Olahan Berbahan Pisang Pada Kelompok Wanita Tani (KWT) di Ngawen, Gunungkidul. *Madaniya*, 5(1), 237–242. [10.53696/27214834.742](https://doi.org/10.53696/27214834.742)
- Sulasari, A., Evelina, T. Y., Wahyu, E. E., Permatasari, I. R., Oktora, Y. S., & Sinatrya, J. O. (2022). Produk Diversifikasi Gerit Jagung Hasil Olahan Warga Desa Duwet Kecamatan Tumpang-Kabupaten Malang. *J-Abdimas*, 9(2), 238–242. <https://doi.org/10.33795/jabdimas.v9i2.195>
- Syadi, Y. K., Handarsari, E., & Triyono. (2019). Diversifikasi Jamur Tiram Sebagai Penyedap Rasa Alami. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 2(1), 34–39.
- Syarbiah, S., & Hasniati. (2023). Praktek Pembuatan Kue Kaktus Sebagai Salah Satu Diversifikasi Komoditas Ubi Jalar Kuning Pada Ibu-Ibu Rumah Tangga Rt 01 Kelurahan Wawonggole Kabupaten Konawe. *BERSAMA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 49–54.
- Widiastuti, T., & Aulia, M. P. (2021). Membuat Kreasi Makanan Berbahan Baku Hasil Pertanian Lokal (Singkong). *INTELEKTIVA: JURNAL EKONOMI, SOSIAL & HUMANIORA*, 2(9), 18–22.
- Winarni, S., Mawarni, A., Azmi, A., Aslam, E. Y., & Kujariningrum, O. B. (2023). Pemberdayaan Masyarakat dalam Inovasi Olahan Pisang. *Journal of Public Health and Community Services – JPHCS*, 2(1), 7–11.