

DAFTAR PUSTAKA

- Arda, M., Andriany, D., Affandy, S. M., & Fahmi, M. (2025). *Strategi Pengembangan Produk*. Umsu Press.
- Ariani, S. R. D., Rahmawati, L., & Prasetyawati, A. N. (2023). *Buku Monograf Inovasi Produk Sabun Mandi Transparan Beradiasi Minyak Atsiri Aneka Bunga Lokal* (1st ed.). Uwais Inspirasi Indonesia.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Atmoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8, 9.
- Djazuli, R. A., Jumadi, R., & Febrianto, B. (2024). *Pengembangan Produk Pangan* (1st ed.). UMG Press.
- Fajri, P. Y., Eska Putri, N., Novita, R., Gusmalini, & Muchrida, Y. (2021). *Alih Teknologi Pengolahan Pangan Lokal di Kenagarian Andaleh, Limapuluh Kota*. 5(1). <http://logista.fateta.unand.ac.id>
- Hadijah, S., & Veronika, R. (2025). Teknik Fusion Food Pada Pengembangan Makanan Tradisional Bubur Bassang Sebagai Inovasi Promosi Kuliner Kekinian Melalui Media Sosial. In *Hospitality and Gastronomy Research Journal* (Vol. 7).
- Hafizah, D., & Hakimi, R. (2022). Evaluasi Program Pengembangan Industri Pangan Lokal di Sumatera Barat. *Journal of Integrated Agribusiness*, 4(2), 1–9. <https://doi.org/10.33019/jia.v4i2.3134>
- Irianto, H. E., & Giyatmi. (2021). *Pengembangan Produk Pangan Teori dan Implementasi* (1st ed.). Rajawali Pers.
- Ismanto, H. (2023). Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58. <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>
- Kencana, A. P. (2021). *Strategi Pengembangan Produk Pangan Lokal Bahan Dasar Singkong Dalam Meningkatkan Ekonomi Kreatif Perspektif Ekonomi*

Islam (Studi Kasus Kecamatan Raman Utara Kabupaten Lampung Timur).
Institut Agama Islam Negeri Metro.

- Kerans, G., & Ngongo, K. P. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal untuk Menumbuhkan dan Mengembangkan Jiwa Enterpreneurship Himpunan Mahasiswa Program Studi Pendidikan IPA. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 573. <https://doi.org/10.20527/btjpm.v4i2.5123>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Pengolahan Pangan*, 1, 9.
- Murdijati, Santoso, U., & Harmayani, E. (2024). *Makanan Pokok dan Ragam Hidangan Nasi*. CV Andi Offset.
- Mustawaria, N. (n.d.). *Resep Bassang*. Retrieved January 19, 2025, from <https://www.yummy.co.id/resep/bassang-1>
- Nurhayati, Bahar, H., Pato, U., Rahim, A., Ana, A. P., Chaniago, R., Neliana, I. R., Puspitojati, E., Lumbessy, A. S., Nalawati, A. N., & Nurhayati. (2024). *Pengantar Teknologi Pangan*. Azzia Karya Bersama.
- Palijama, S., Breemer, R., & Topurmera, M. (2020). Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 20–27. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2020.9.1.20>
- Purwono, & Purnamawati, H. (2010). *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya.
- Rauf, W., & Lestari, M. S. (2009). Pemanfaatan Kompditas Pangan Lokal Sebagai Sumber Pangan Alternatif Di Papua. *Litbang Pertanian*, 54–62.
- Resdianti, Seprido, & Okalia, D. (2020). Pengaruh Pemberian Petroganik terhadap Pertumbuhan dan Produksi Jagung Pulut (Zea mays ceratina Kulesh). *Green Swarnadwipa*, 9, 64–70.
- Resky, N. A., Haniarti, & Usman. (2019). Hubungan Kebiasaan Konsumsi Makanan Cepat Saji dan Asupan Energi dengan Kejadian Obesitas Pada Mahasiswa yang Tinggal di Sekitar Universitas Muhammadiyah Parepare. In *Januari* (Vol. 1, Issue 1). <http://jurnal.umpar.ac.id/index.php/makes>

- Sobari, E. (2024). *Teknik Produksi Tanaman Pangan Utama* (M. I. Aryandhita, Ed.; 1st ed.). Cahaya Harapan.
- Suarni, Aqil, Muh., & Subagio, H. (2019). Potensi Pengembangan Jagung Pulut Mendukung Diversifikasi Pangan. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 38(1), 1. <https://doi.org/10.21082/jp3.v38n1.2019.p1-12>
- Syahdiya, H., Abdul, N., Febrianti, M., Djafar, Y., Samadi, D., Isa, L., & Pakaya, M. I. (2023). *Meningkatkan Produktivitas Olahan dari Jagung Pulut Pada Masyarakat Di Desa* (Vol. 2, Issue 1).
- Tarwendah, I. P. (2017). Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Waluyo, E., Yahya, Perdana, A. W., Ma'rifat, T. N., Andriani, R. D., & Sabarisman, I. (2021). *Inovasi dan Pengembangan Produk Pangan*. UB Press.
- Winaryati, E., Munsarif, M., Mardiana, & Suwahono. (2021). *Cercular Model of RD&D Pendidikan dan Sosial*. KBM Indonesia.
- Yamin, M., Wahab Jufri, A., Jamaluddin, & Khairuddin. (2021). Makanan Siap Saji dan Dampaknya terhadap Kesehatan Manusia. *Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 117–124. <https://doi.org/10.29303/jpmp.v3i2.936>