



ORIGINAL ARTICLE

Open Access

# Peningkatan inovasi kuliner kelompok masyarakat desa Lukpanenteng dan Ombuli Kabupaten Banggai Kepulauan

Hendrie Adji Kusworo<sup>1</sup>, Gozali Gozali<sup>1\*</sup>, Adhi Yuliyanto<sup>1</sup>, Ika Ristiyani Madyaningrum<sup>1</sup>

## Abstrak

Keberadaan kelompok masyarakat pengelola desa wisata Ombuli dan Lukpanenteng di Kabupaten Banggai Kepulauan belum didukung kemampuan dan keterampilan menginovasi produk kuliner (makanan dan minuman) berbahan dasar lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai produk pariwisata di wilayah ini. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan masyarakat pengelola desa wisata tersebut dalam menginovasi produk makanan dan minuman berbahan dasar lokal. Hasil kegiatan ini sangat jelas berkontribusi dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok Masyarakat yang terlibat dalam kegiatan ini dan berhasil menginovasi makanan berupa produk kue yang disebut "kue Banggai" dan produk minuman yang disebut "tikala pokopakuli" yang terbuat dari bahan lokal seperti ubi Banggai (tanaman endemic lokal) dan tikala (buah dari tanaman kecombrang) yang banyak tumbuh di daerah. Produk yang dihasilkan sangat berpotensi untuk dijadikan oleh-oleh wisata dan berpeluang sebagai produk khas daerah Banggai Kepulauan.

**Kata kunci** kue banggai, Banggai kepulauan, ubi Banggai, tikala pokopakuli

## Abstract

*The existence of the community group managing the Ombuli and Lukpanenteng tourist villages in Banggai Islands Regency has not yet been supported by the skills and abilities to innovate culinary products (food and beverages) based on local ingredients that can be utilized as tourism products in this area. This community service activity aims to provide knowledge and skills to the community managing the tourist villages in innovating food and beverage products made from local ingredients. The results of this activity clearly contribute to enhancing the knowledge and skills of the community groups involved, successfully innovating food in the form of a cake product called "kue Banggai" and a beverage product called "tikala pokopakuli," made from local ingredients such as Banggai yam (a local endemic plant) and tikala (the fruit of the kecombrang plant), which grows abundantly in the area. The products produced have great potential to be made into souvenirs and could become a distinctive product of the Banggai Islands region.*

**Keywords** Banggai cake, Banggai Kepulauan, Banggai yam, tikala pokopakuli

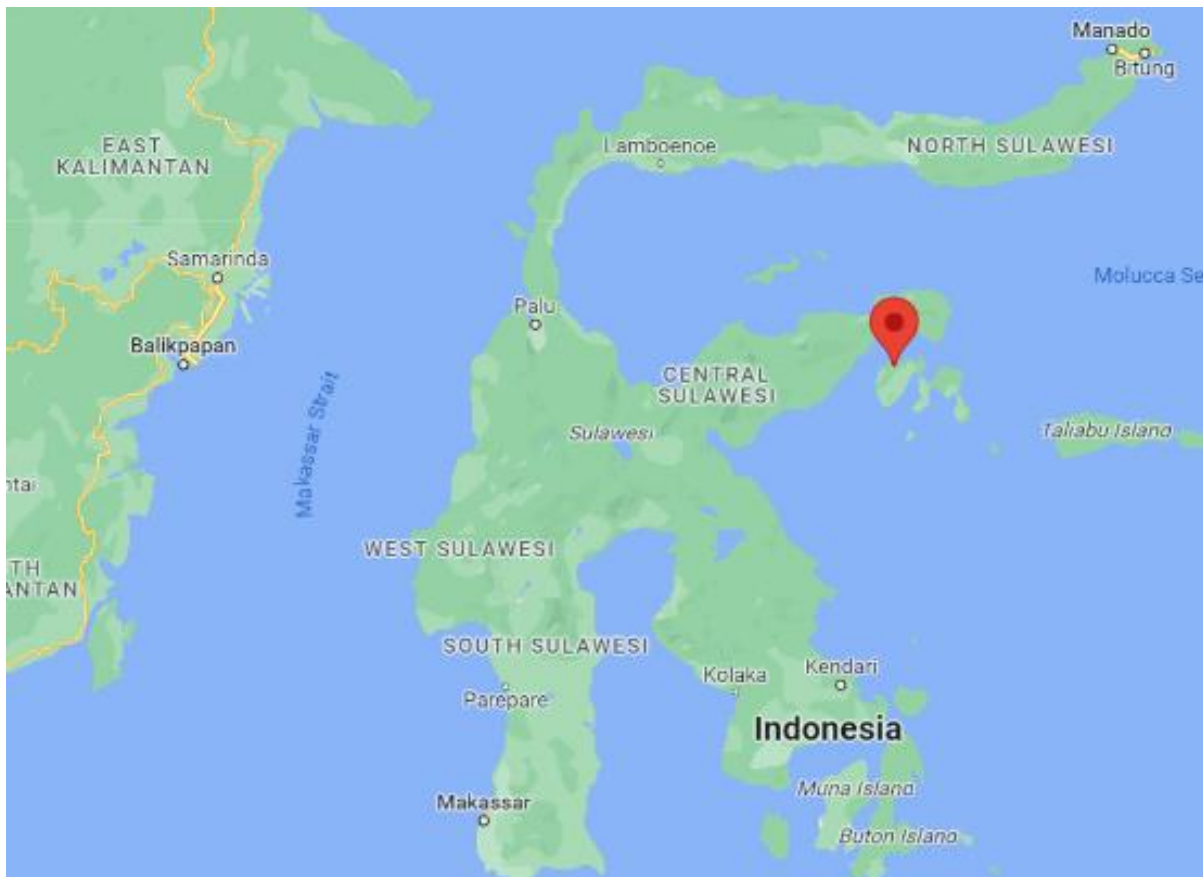
## Pendahuluan

Desa Lukpanenteng dan Ombuli terletak di Kecamatan Bulagi Utara, Kabupaten Banggai Kepulauan (Bangkep), Provinsi Sulawesi Tengah seperti yang terlihat pada (Gambar 1). Lokasinya yang berada di wilayah kepulauan membuat desa ini menjadi suatu destinasi favorit untuk pecinta wisata Bahari [1-3]. Tidak hanya pantai, ada juga pemandangan bawah laut yang indah dan juga danau yang memiliki air yang begitu jernih sehingga dasar danau yang dalamnya belasan meter dapat terlihat dengan begitu jelas [1], [4]. Begitupun budaya setempat yang masih melekat kuat yang dapat terlihat dari kehidupan sehari hari masyarakatnya. Pola kehidupan tradisional masih diterapkan antara lain dalam hal mata pencaharian, upacara adat lainnya, serta seni musik dan tari-tarian yang masih sering di gelar pada kegiatan perayaan di desa [5].



Pengembangan desa wisata Lukpanenteng dan Ombuli tidak lepas dari peran UGM. Sejak tahun 2018, di desa ini dilakukan kegiatan KKN-PPM [6]. Bukan hanya kegiatan KKN-PPM, keterlibatan UGM juga dilakukan melalui studi penyusunan Rencana Induk Pembangunan Pariwisata Kabupaten (RIPPARKAB), penyusunan Raperda tentang RIPPARKAB. Pada tahun 2019 Raperda telah menjadi Perda. Bersamaan dengan kegiatan KKN-PPM UGM tahun 2022 dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang melibatkan mahasiswa Magister dan Doktor Kajian Pariwisata Sekolah Pascasarjana, Kagama Diving Society dan beberapa organisasi lain. Kegiatan yang dilakukan adalah Bakti Sosial dan Pelatihan Selam dan Kegawatdaruratan [7].

Saat ini, desa Lukpanenteng dan Ombuli menjadi destinasi wisata yang banyak dikunjungi wisatawan dan terus mengalami perkembangan yang positif dengan dukungan dan keterlibatan berbagai pihak seperti pemerintah dan kelompok Masyarakat [1], [8]. Namun demikian, masih terdapat potensi yang belum dioptimalkan yaitu keberadaan pangan lokal endemic yang menjadi ciri khas Kabupaten Banggai Kepulauan yaitu Ubi Banggai seperti yang terlihat pada (Gambar 2) [9-12]. Ubi Banggai ini kaya vitamin dan bila dikemas dengan baik memiliki potensi besar menjadi produk makanan khas yang dapat ditawarkan sebagai produk pariwisata [13-17].



**Gambar 1.** Lokasi kelompok Masyarakat  
(Sumber: Tangkapan layar Google, 2023)

Berdasarkan informasi dari kelompok masyarakat yang terlibat dalam pengelolaan desa wisata Lukpanenteng dan Ombuli, hingga kini mereka masih mengalami kesulitan dan belum mampu untuk mengolah hasil pertanian endemic itu menjadi produk kuliner lokal yang layak untuk dijadikan produk wisata. Untuk itu perlu adanya pelatihan menginovasi produk kuliner lokal sebagai produk wisata untuk kelompok masyarakat, sehingga masyarakat yang terlibat diharapkan memiliki keterampilan baru dalam menciptakan inovasi kuliner yang bernilai ekonomi dan dapat dapat dijadikan oleh-oleh wisatawan yang berkunjung ke Bangkep di masa mendatang.



**Gambar 2.** Ubi Banggai  
(Sumber: Dokumentasi pribadi, 2023)

### Metode

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini meliputi beberapa tahap yakni (1) tim melakukan sosialisasi program kepada mitra melalui *zoom meeting*; melakukan kesepakatan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan; (2) menyiapkan peralatan, kebutuhan bahan yang diperlukan dan persiapan keberangkatan; (3) hari pertama di lokasi kegiatan, tim memberikan pemahaman tentang rangkaian kegiatan kepada mitra yang terlibat dan memberikan materi kegiatan; (4) hari kedua, tim memberikan pelatihan inovasi kuliner dan seni penyajian makanan oleh-oleh wisata kepada kelompok masyarakat; dan (5) evaluasi dan keberlanjutan kegiatan.

### Hasil dan pembahasan

Kegiatan peningkatan inovasi kuliner di Bangkep yang melibatkan pengelola desa wisata Lukpanenteng dan Ombuli telah dilaksanakan melalui beberapa rangkaian kegiatan. Dimulai dengan sosialisasi program kepada mitra yang dilaksanakan pada bulan Juli 2023 melalui *zoom meeting*, kegiatan ini diikuti perwakilan peserta dan TP-PKK Bangkep. Dalam kegiatan ini tim memberikan penjelasan terkait dengan gambaran kegiatan inovasi kuliner yang akan dilaksanakan. Dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab dilakukan untuk memberikan kesempatan kepada mitra untuk mendapatkan pengetahuan lebih detail terkait kegiatan yang akan dilaksanakan. Melalui *zoom meeting*, mitra yang terlibat sangat antusias untuk mengajukan pertanyaan maupun memberikan masukan terkait hal-hal teknis kegiatan yang akan dilaksanakan, misalnya mereka bertanya dan memberikan masukan terkait lokasi atau tempat yang akan digunakan, siapa saja yang boleh ikut, bahan dan peralatan apa saja yang diperlukan. Penggunaan media *zoom* cukup efektif untuk pelaksanaan diskusi dengan jarak jauh [18], [19]. Pada tahap ini juga dilakukan kesepakatan waktu pelaksanaan kegiatan inti yaitu tanggal 09 Agustus 2023. Selanjutnya, tim melakukan persiapan kebutuhan peralatan dan bahan yang diperlukan, seperti yang disajikan pada Tabel 1.

Bahan dan peralatan tersebut digunakan untuk pembuatan kue atau produk pastry. Karena mungkin tidak tersedia di wilayah Bangkep, sebagian bahan seperti *butter*, *palm sugar*, dan *icing sugar* disiapkan oleh tim dan dibeli dari supermarket di kota Yogyakarta. Dalam tahap persiapan ini, tim juga melakukan ujicoba resep produk pastry yang akan dilatihkan kepada mitra. Hal ini dilakukan untuk memastikan formula yang digunakan sudah teruji dan dapat diterapkan oleh siapapun terutama mitra dengan latar belakang keahlian yang berbeda [20]. Resep produk pastry (Kue Banggai) yang digunakan disajikan pada Tabel 2. resep yang sudah diuji selanjutnya dibagikan dan dikirim lebih awal kepada mitra melalui pesan whatsapp, sehingga mitra dapat mempelajari dan memahami resep tersebut dengan baik. Pada tahap ini, sebagian masyarakat mulai aktif untuk sekedar bertanya kepada tim terkait resep yang akan diterapkan nantinya. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat yang akan berpartisipasi sangat antusias untuk mengikuti kegiatan ini dan mereka menunjukkan respon yang positif untuk mempelajari resep tersebut sebagai upaya meningkatkan pengetahuan dalam mengolah produk yang akan dibuat [21].

Setelah persiapan bahan dan peralatan sudah lengkap, tim melakukan perjalanan menuju lokasi mitra melalui rute Yogyakarta – Makasar - Luwuk Banggai – Bangkep. Pada hari pertama di lokasi mitra, tim

melakukan peninjauan tempat acara, berkenalan dengan kelompok masyarakat yang terlibat dan menyiapkan tempat yang akan digunakan (Gambar 3). Proses penyiapan ini dibantu oleh mahasiswa KKN-PPM UGM angkatan tahun 2023, keterlibatan mahasiswa ini sangat penting dalam membantu keterlaksanaan kegiatan yang sudah direncanakan. Hal ini menunjukkan bahwa kolaborasi dengan berbagai pihak dalam kegiatan yang melibatkan masyarakat berdampak sangat positif terhadap keberhasilan kegiatan yang dilaksanakan [22].

**Tabel 1.** Bahan dan peralatan yang diperlukan

Bahan	Peralatan
Ubi Banggai	Kompor
Gula merah	Oven tangkring
Unsalted butter	Loyang cookies
Susu bubuk	Meja kompor
Terigu protein tinggi	Meja kerja
Terigu protein rendah	Telenan
Icing sugar	Rolling pin
Shortening	Steamer
Garam	Frying pan
Pasta ungu (Taro)	Spatula
Air	Pisau sayur
	Pisau roti
	Bowl sedang
	Bowl kecil
	Piring saji
	Timbangan digital
	Kuas kue
	Peralatan kebersihan

(Sumber: kontruksi penulis, 2023)

**Tabel 2.** Resep produk kue Banggai yang digunakan

Bahan	Banyaknya
<b>Filling:</b>	
Ubi Banggai	500 gr
Gula merah	80 gr
Unsalted butter	30 gr
Susu bubuk	20 gr
<b>Pastry Dough A:</b>	
Tepung protein tinggi	114 gr
Tepung protein rendah	61 gr
Icing sugar	25 gr
Unsalted butter	32 gr
Shortening	30 gr
Garam	1 gr
Air (suhu ruangan)	87 gr
<b>Pastry Dough B:</b>	
Tepung protein rendah	200 gr
Unsalted butter	100 gr
Pasta ungu (taro)	2 gr

#### Cara membuat

##### Filling:

Potong talas ukuran dadu, kukus hingga matang. Haluskan talas matang, dan tambahkan gula merah, susu bubuk, dan butter. Aduk rata. Bulatkan menjadi 18 buah. Sisihkan

##### Pastry Dough A:

Campurkan tepung protein tinggi, rendah, gula dalam wadah. Tambahkan butter dan shortening, aduk rata. Tambahkan air sedikit demi sedikit. Aduk hingga kalis. Sisihkan. Bagi adonan menjadi 9 buah @40 gr.

##### Pastry Dough B:

Campurkan bahan menjadi satu (kecuali pasta ungu). Aduk hingga kalis. Tambahkan pewarna ungu. Aduk rata.

##### Finishing:

Ambil adonan B (ungu) dan bungkus adonan A dengan adonan B. Gulung adonan tersebut dan gulung. Ulangi sekali lagi. Dan lakukan hal yang sama untuk 8 adonan lainnya. Tutup dengan plastik dan diamkan selama 20 menit untuk pengembangan. Setelah mengembang potong menjadi dua bagian. Roll adonan tersebut. Bungkus isi dengan adonan tersebut, lipatan diletakkan dibawah. Letakkan diatas loyang. Oven dengan suhu 1650 C selama 20-25 menit.

(Sumber: kontruksi penulis, 2023)



**Gambar 3.** peninjauan lokasi kegiatan dan temu mitra di Desa Ombuli  
(Sumber: Dokumentasi pribadi, 2023)

Selanjutnya pada hari kedua, tim melaksanakan kegiatan inti yaitu inovasi kuliner yang dilaksanakan sesuai jadwal yang telah disepakati yaitu tanggal 09 Agustus 2023 di dermaga (Gambar 4) yang terletak di desa Ombuli. Diikuti 30 orang dengan berbagai latar belakang dan mayoritas adalah perempuan. Selain warga lokal, kegiatan ini juga diikuti oleh 2 orang dari Inggris, 2 orang dari Belanda, 1 orang dari Italia, 1 orang dari Bulgaria yang kebetulan sedang berwisata di wilayah ini melalui program *travel with expert* yang diselenggarakan oleh Pemkab Bangkep. Proses kegiatan inovasi kuliner dimulai dengan persiapan bahan dan peralatan yang dilakukan oleh tim seperti menimbang dan mengukur bahan. Selanjutnya pembukaan yang dipandu oleh pembawa acara, dan secara paralel dilanjutkan penjelasan bahan, peralatan, dan cara membuat oleh tim (Gambar 5).



**Gambar 4.** Lokasi kegiatan di desa Ombuli  
(Sumber: Dokumentasi pribadi, 2023)

Pada kesempatan ini, tim juga memberikan pemahaman terkait keamanan dan keselamatan dalam proses memasak. Hal ini penting dilakukan untuk memberika pemahaman kepada Masyarakat terkait keamanan, keselamatan dan kebersihan selama proses memasak berlangsung [23]. Karena kegiatan ini juga diikuti warga asing, maka dalam pelaksanaanya menggunakan dua Bahasa yaitu bahasa Indonesia dan bahasa Inggris. Anggota tim ditugaskan sebagai penerjemah, sehingga semua peserta yang terlibat dapat memahami materi dengan baik. Kegiatan ini dilakukan secara santai, humoris dan serius dengan tujuan untuk membangun suasana yang akrab dan kekeluargaan. Dengan tujuan supaya peserta dapat menangkap dan memahami materi yang diberikan dalam kondisi senang dan gembira.



**Gambar 5.** Penjelasan cara membuat Kue Banggai  
(Sumber: Dokumentasi pribadi, 2023)

Peserta juga diberikan kesempatan untuk bertanya terkait produk yang akan dibuat, metode yang digunakan, dan hal-hal yang penting dalam proses pembuatan kue, misalnya suhu oven yang digunakan dan berapa lama waktu yang digunakan. Setelah peserta yang terlibat dapat memahami materi pengolahan kue Banggai. Selanjutnya dilakukan proses pembuatan adonan kue Banggai seperti yang terlihat pada (Gambar 6).



**Gambar 6.** Keterlibatan masyarakat lokal dan wisatawan mancanegara dalam proses pembuatan kue Banggai  
(Sumber: Dokumentasi pribadi, 2023)

Proses pembuatan adonan kue Banggai dilakukan secara manual, tidak menggunakan peralatan mixer otomatis atau elektrik yang biasa digunakan dalam industry makanan. Karena keterbatasan sumber daya listrik yang ada di wilayah ini. Meskipun demikian, adonan yang dihasilkan tidak mengurangi standar kualitas adonan produk pastry yang diharapkan [24], [25].

Setelah adonan kue Banggai sudah dibuat, selanjutnya dilakukan penimbangan adonan dan pencetakan. Proses penimbangan sangat penting dilakukan dalam pembuatan produk kue, hal ini untuk memastikan bahwa adonan yang tersedia dapat terbagi sesuai dengan standar porsi yang sudah ditentukan (Gambar 7) [26].



**Gambar 7.** Penimbangan adonan dan mencetak adonan  
(Sumber: Dokumentasi pribadi, 2023)

Adonan kue Banggai yang sudah dibentuk selanjutnya dilakukan pengovenan menggunakan oven manual kurang lebih 20-25 menit atau sampai matang dengan suhu 150° (Gambar 8) [27]. Selama proses pengovenan, juga dilakukan tanya jawab terkait teknik pengovenan. Misalnya warga menanyakan hal-hal yang harus diperhatikan dalam mengoven kue, bagaimana tekstur produk yang akan dihasilkan dan berapa lama daya simpan kue tersebut.

Meskipun menggunakan oven manual, proses pengovenan berjalan dengan baik dan menghasilkan produk yang sesuai dengan kriteria yang diharapkan dan sesuai standar produk pastry (Gambar 9) [28]. Ini menunjukkan bahwa peserta yang terlibat dapat memahami dan menerapkan resep yang diberikan, sehingga mampu menghasilkan produk dengan baik tanpa kendala yang berarti. Dalam konteks ini dapat dikatakan peserta yang terlibat secara aktif mulai persiapan, penjelasan resep, pembuatan adonan dan pengovenan dapat meningkatkan dan memperoleh pengetahuan serta meningkatkan kompetensi dalam menginovasi produk kue Banggai.



**Gambar 8.** Proses pemanggangan kue Banggai  
(Sumber: Dokumentasi pribadi, 2023)



**Gambar 9.** Produk yang dihasilkan peserta kue Banggai  
(Sumber: Dokumentasi pribadi, 2023)

Selain kegiatan menginovasi kue Banggai, tim juga memberikan keterampilan membuat minuman berbahan dasar lokal yaitu "*tikala pokopakuli*" yang terbuat dari buah kecombrang yang dipadukan dengan madu hutan kokolomboi dan bahan lokal lainnya seperti gula merah, jahe, sereh dan rempah-rempah pilihan (Gambar 10).



**Gambar 10.** Pembuatan minuman "*tikala pokopakuli*" di desa Lukpanenteng  
(Sumber: Dokumentasi pribadi, 2023)

Minuman ini merupakan minuman selamat datang atau *welcome drink* yang dibuat sebagai upaya menginovasi produk minuman yang dapat disajikan untuk tamu maupun wisatawan yang berkunjung ke wilayah ini. Penciptaan jenis minuman ini diharapkan dapat menjadi minuman khas daerah, sehingga



keberadaannya dapat mendukung dan memperkaya khasanah kuliner Bangkep dan Indonesia pada umumnya.

### **Kesimpulan**

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan pada bagian sebelumnya dapat disimpulkan bahwa kegiatan menginovasi produk kuliner di wilayah Bangkep yang melibatkan kelompok masyarakat pengelola desa wisata Ombuli dan Lukpanenteng telah berkontribusi meningkatkan pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan masyarakat lokal dalam menginovasi produk kue Banggai yang terbuat bahan endemic lokal yaitu ubi Banggai yang dipadukan dengan adonan pastry. Hal ini dapat dilihat dari keterlibatan dan keberhasilan peserta dalam membuat kue Banggai mulai persiapan, memahami resep, membuat adonan, pembentukan atau pencetakan, dan pengovenan yang menghasilkan produk sesuai standar. Selain itu, kegiatan yang telah dilakukan juga berhasil memberikan sumbangsih dalam penciptaan makanan (kue Banggai) dan minuman lokal (tikala pokopakuli) yang berpotensi dikembangkan sebagai produk oleh-oleh wisata dan berpeluang dipasarkan secara luas. Hasil inovasi kuliner ini juga diharapkan dapat berkontribusi terhadap ekonomi masyarakat lokal di wilayah ini. Untuk itu, perlu upaya yang berkelanjutan di masa mendatang untuk sampai pada harapan tersebut misalnya pendampingan pengelolaan usaha mulai dari penyusunan rencana bisnis sampai aspek marketing dan pemasaran.

### **Ucapan terima kasih**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Pemkab Banggai Kepulauan, Masyarakat Desa Luk Panenteng dan Ombuli serta Mahasiswa KKN-PPM UGM 2023 yang mendukung pelaksanaan kegiatan ini.

### **Kontribusi penulis**

HAK dan GG menyusun konsep kegiatan, AY dan IRM menulis dan editing draft. HAK mereview dan meningkatkan kualitas naskah.

### **Pembiayaan**

Kegiatan ini dibiayai oleh Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada dengan nomor hibah 2911/UN1/SPs/SKR/PT/2023.

### **Detail penulis**

<sup>1</sup>Program Doktor Kajian Pariwisata, Fakultas Sekolah Pascasarjana, Universitas Gadjah Mada.

Received: 10 Mei 2024 Accepted: 25 Juni 2024

Published online: 30 Juni 2024

### **Daftar pustaka**

1. R. P. Pasaribu, A. K. Pranoto, C. Pattirane, P. Kelautan, and P. Karawang, "Study of Marine Tourism Development in Banggai Islands Regency," *Jurnal Airaha*, vol. 11, no. 01, 2022.
2. M. N. Sangadji *et al.*, "Environmental Carrying Capacity based on Ecosystem Services for Sustainable Development in Banggai Island," *IOP Conf Ser Earth Environ Sci*, vol. 270, no. 1, p. 012046, May 2019, doi: 10.1088/1755-1315/270/1/012046.
3. R. A. Akbar, "STRATEGI PROMOSI DESTINASI WISATA SECARA KOLABORASI BERBASIS CONTENT CREATION DI KAWASAN BANGGAI SULAWESI TENGAH INDONESIA," Disertasi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2021.
4. R. Nugroho and B. Setiawan, "Penataan Kawasan Wisata Danau Paisupok, Luk Panenteng, Bulagi Utara, Banggai Kepulauan dengan Konsep Integrated Ecotourism," Skripsi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2019.
5. M. Winaldi, "Pandangan Islam Terhadap Ritual Adat Sasampe Di Desa Tonuson Kecamatan Totikum Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan," Skripsi, INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN), Pali, 2020.
6. B. Gloria, "Dukung Pelestarian Budaya Lokal, Mahasiswa KKN-PPM UGM Gelar Festival Sea Sea di Banggai Kepulauan," [ugm.ac.id](https://ugm.ac.id/id/berita/dukung-pelestarian-budaya-lokal-mahasiswa-kkn-ppm-ugm-gelar-festival-sea-sea-di-banggai-kepulauan/). Accessed: Dec. 16, 2023. [Online]. Available: <https://ugm.ac.id/id/berita/dukung-pelestarian-budaya-lokal-mahasiswa-kkn-ppm-ugm-gelar-festival-sea-sea-di-banggai-kepulauan/>
7. Kagama, "Kagama Diving Society Sinergi Kagama Banggai Kepulauan Gelar Baksos Pelatihan Selam & Kegawatdaruratan di Desa Kautu, Sulteng," [kagama.id](https://kagama.id/kagama-diving-society-sinergi-kagama-banggai-kepulauan-gelar-baksos-pelatihan-selam-kegawatdaruratan-di-desa-kautu-sulteng/). Accessed: Dec. 16, 2023. [Online]. Available: <https://kagama.id/kagama-diving-society-sinergi-kagama-banggai-kepulauan-gelar-baksos-pelatihan-selam-kegawatdaruratan-di-desa-kautu-sulteng/>

8. L. A. Lomba, "Pengembangan Ekowisata Kawasan Mangrove di Desa Tatakalai, Kecamatan Tinangkung Utara, Kabupaten Banggai Kepulauan," *Journal of Urban Planning Studies*, vol. 2, no. 3, pp. 251–257, Nov. 2022, doi: 10.35965/jups.v2i3.308.
9. C. Paino, "Ubi Banggai, Tanaman Pangan Primadona Sulawesi Tengah," mongabay.co.id. Accessed: Nov. 01, 2023. [Online]. Available: <https://www.mongabay.co.id/2021/07/05/ubi-banggai-tanaman-pangan-primadona-sulawesi-tengah/>
10. A. Ndiba, "Ubi Banggai di Banggai Laut." Accessed: Nov. 01, 2023. [Online]. Available: <https://ndibha.wordpress.com/2015/03/18/ubi-banggai-di-kabupaten-banggai-laut/>
11. F. N. Lige, F. Lihawa, and W. A. Karim, "Analisis Pewilayahan Komoditi Pertanian Berbasis Produksi di Kabupaten Banggai," *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, vol. 10, no. 1, p. 391, Jun. 2022, doi: 10.33394/bioscientist.v10i1.5036.
12. R. Boy and S. Soeharsono, "Inventarisasi dan Identifikasi Sumber Daya Genetik Tanaman Umbi-Umbian di Kabupaten Banggai Kepulauan," in *Prosiding Seminar Nasional Sumber Daya Genetik Pertanian*, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Provinsi Sulawesi Tengah., 2014.
13. M. Harsana and M. Triwidayati, "Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di D.I. Yogyakarta," in *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana UNY*, Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta, 2020.
14. Y. Thirayo et al., "Kandungan Vitamin C dan Mineral Zinc pada Ubi Banggai Jenis (*Dioscorea Alata*) di Kabupaten Banggai Kepulauan Tahun 2022," *Buletin Kesehatan Mahasiswa*, vol. 1, no. 3, May 2023.
15. M. Mutmainah, F. Kusnandar, and T. Muhandri, "Karakteristik Fisikokimia Pati Ubi Banggai (*Dioscorea alata*)," *agriTECH*, vol. 41, no. 3, 2021, doi: <http://doi.org/10.22146/agritech.52535>.
16. I. Kadekoh et al., "Physical and chemical characteristics of 12 local varieties of Banggai Yam (*Dioscorea* spp.)," *IOP Conf Ser Earth Environ Sci*, vol. 1253, no. 1, p. 012050, Oct. 2023, doi: 10.1088/1755-1315/1253/1/012050.
17. I. Kadekoh, "Physical and chemical characteristics of 12 local varieties of Banggai Yam (*Dioscorea* spp.)," *IOP Conf Ser Earth Environ Sci*, vol. 1253, no. 1, 2023, doi: 10.1088/1755-1315/1253/1/012050.
18. M. Rahman, "Efektivitas Aplikasi Zoom Sebagai Sarana Komunikasi Kelompok Pada Mahasiswa Fisip Ilmu Komunikasi Uniska," *Repository UNISKA*, 2020, Accessed: Dec. 16, 2023. [Online]. Available: <http://eprints.uniska-bjm.ac.id/3567/1/ARTIKEL%20ILMIAH%20rev%201.pdf>
19. Muhyi Aditya Supratman and A. Abu, "Aplikasi Zoom Sebagai Ruang Inovasi, Interaksi, Dan Eksistensi Kehadiran Ruang Baru Dalam Akses Pembelajaran Daring Selama Pandemi Covid 19," *Moderasi: Jurnal Studi Ilmu Pengetahuan Sosial*, vol. 3, no. 2, pp. 12–25, Dec. 2022, doi: 10.24239/moderasi.Vol3.Iss2.43.
20. L. P. Simanungkalit, S. Subekti, and A. S. Nurani, "Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam," *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, vol. 7, no. 2, 2018.
21. N. Vinaya, T. Prasetyo, and T. Harisyana, "Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka," *Management and Accounting Expose*, vol. 2, no. 1, 2019.
22. Suswanta and Nopriono, "Pemberdayaan Masyarakat Dalam Perspektif Collaborative Governance," 2019.
23. C. Rizki, Y. Putra, and E. Darwin, "Safety Dan Sanitasi Di Area Kitchen Amaroossa Hotel Bandung," *Pariwisata*, vol. II, no. 1, 2015.
24. R. Haryanti and B. I. Tjahyadi, "Standar Pengolahan Produk Puff Pastry pada Wrap and Go di Hotel Four Points By Sheraton Surabaya," *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*, vol. 1, no. 2, p. 9, Nov. 2023, doi: 10.47134/pjpp.v1i2.1904.
25. G. Desmafianti and W. Fauzzia, "Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung," *Jurnal Kajian Pariwisata*, vol. 3, no. 2, 2021, [Online]. Available: <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP>
26. I. A. P. P. Dewi, I. W. G. Sedana Yoga, and A. A. P. A. Suryawan Wiranatha, "Analisis Pengendalian Kualitas Pada Produk Roti di PT. Bapak Bakery," *JURNAL REKAYASA DAN MANAJEMEN AGROINDUSTRI*, vol. 11, no. 1, p. 80, Mar. 2023, doi: 10.24843/JRMA.2023.v11i01.p08.
27. R. M. Astuti, "Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat Dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma Dan Tekstur," *TEKNOBUGA*, vol. 2, no. 2, 2015.
28. D. Fransiska, M. Marniza, and D. Silsia, "Karakteristik Fisik, Organoleptik Dan Kadar Serat Roti Manis Dengan Penambahan Tepung Rebung (*Dendrocalamus Asper*)," *Agroindustri*, vol. 11, no. 2, 2021.

## Catatan Penerbit

Borneo Novelty Publishing tetap netral sehubungan dengan klaim yurisdiksi dalam peta yang diterbitkan dan afiliasi kelembagaan.