

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiguna, T., & Agustini, I. G. A. A. (2021). Pengembangan Manfaat Bunga Kecombrang Menjadi Produk Selai Flora di Kabupaten Tabanan *Development of Usage of Kecombrang Flower into Flora Jam Product in Tabanan District*. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 8(1), 25–31.
- Affandi, A. R., Ferdiansyah, M. K., & Aksin, N. (2018). Bakeri, Tepung Umbi Lokal, Pondok Pesantren Sultan Fatah Semarang. *Jurnal Ilmu Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 40–44.
- Amrullah, S., Mikhratunnisa, M., & Pathiassana, M. T. (2023). Peningkatan Produksi Dan Kualitas Saus Tomat dan Sambal Serta Perancangan Sterilisator Uv-C Untuk Umkm Desa Sukadana Lombok Timur. *Diseminasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 189–197. <https://doi.org/10.33830/diseminasiabdimas.v5i2.6210>
- Briliofood.net. (2023). *Tak perlu direbus, ini trik bikin tumis jantung pisang agar tidak pahit dan menghitam*. Diakses pada 25 Juli 2024, dari. <https://www.briliofood.net/foodpedia/tak-perlu-direbus-ini-trik-bikin-tumis-jantung-pisang-agar-tidak-pahit-dan-menghitam-230909j/enaknya-nagih-terus-230909m.html>
- Bukian, P. A. (2017). Pengembangan Instrumen Penilaian kinerja keterampilan Berbicara dalam Pembelajaran Bahasa Indonesia. *Jurnal IKA*, 15(2), 133–145.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2015). *Hidangan Kontinental* (I. Hardiman (ed.)). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Cherniaieva, A. A. (2021). Upaya Indonesia dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia. *International Journal Of Endocrinology (Ukraine)*, 16(4), 327–332. <https://doi.org/10.22141/2224-0721.16.4.2020.20848>
- Fatmala, N. I., & Anwar, M. (2024). Strategi Branding pada UMKM Salad Buah Bintang Desa Mlorah Kecamatan Rejoso Kabupaten Nganjuk. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 5(3), 3190–3195.
- Ferdiansyah, M. R., & Santosa, E. (2020). Budi Daya Tanaman Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L.) di Kelurahan Situgede, Kota Bogor. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat Juli*, 2(5), 723–731.
- Fransiska, S. B., Ariani, R. P., & Suriani, M. (2024). *Ekstrak Daun Kelor Sebagai*

*Pewarna Alami pada Kue Kembang Goyang*. 4(2), 95–104.

- Fredy A. K., Ambohamsah, I., & Amelia, R. (2020). Modifikasi Makanan untuk Meningkatkan Gizi Balita di Kabupaten Polewali Mandar. *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*, 3(1), 94–102. <https://doi.org/10.34035/jk.v12i1.614>
- Hamdani M., Prayitno B. A., & Karyanto P. (2019). Meningkatkan Kemampuan Berpikir Kritis Melalui Metode Eksperimen. *Proceeding Biology Education Conference*, 16(1), 139–145.
- Hartoyo, I. P., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2022). Peningkatan Kualitas Cookies dengan Penambahan Minyak Atsiri Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*). *Jurnal Agroteknologi*, 16(01), 62–71. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v16i01.22090>
- Hermawan, I. (2019). *Metodologi Penelitian Pendidikan (Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed Method)*. Kuningan: Hidayatul Quran.
- Hernani, N., Hidayat, T., & Risfaheri, N. (2020). Evaluasi Mutu Lada Putih Bubuk Yang Diperdagangkan di Pasar Tradisional dan Modern di Bogor dan Jakarta. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(3), 126–133. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v17n3.2020.126-133>
- Hibatullah, A. Y., & Yuliana, T. (2021). Uji Aktivitas Antibakteri Fraksi Polar Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) serta Potensi Aplikasinya pada Produk Daging dan Ikan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(2), 177–188. <https://doi.org/10.26858/jptp.v7i2.18354>
- Honestdoct. (2019). *Kenali Cuka Apel Yang Kaya Manfaat Bagi Kesehatan Tubuh*. Diakses pada 17 Juli 2024, dari <https://www.honestdocs.id/cuka-apel-kaya-manfaat>
- Idntimes.com. (2019). *5 Tips “Blanching”, Teknik Pengolahan Bahan Pangan yang Multifungsi*. Diakses pada 01 November 2024, dari <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/rahmadila-eka-putri/tips-blanching-memasak-sayur-c1c2>
- Ikhran, A., Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal dari Singkong. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278.
- Juliana, J., Maleachi, S., Yulius, K. G., & Situmorang, J. (2020). Pelatihan Pembuatan Salad Sayur Hidroponik dan Cara Pemasaran yang Tepat dalam E-Commerce. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 208–216. <https://doi.org/10.31294/jabdimas.v3i2.6980>
- Kardela, W., Fauziah, F., & Mayesri, S. (2018). Biji Melinjo ( *Gnetum gnemon* L

- .): Aktivitas Sebagai Antidiare. *Jurnal Farmasi Higea*, 10(1), 1–8.
- Kompas.com. (2021). *Resep Salad Sayur Sempel, Lengkap dengan Saus Thousand Island*. Diakses pada 26 Mei 2024, dari <https://www.kompas.com/food/read/2021/06/17/110700475/resep-salad-sayur-sempel-lengkap-dengan-saus-thousand-island>
- Koyan, W. (2012). *Statistik Pendidikan Teknik Analisis Data Kuantitatif*. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Kumalasari, I. D., Rohman, A. S. A., Alfiyati, S., & Putri, R. F. (2023). Serundeng Instan Berbahan Dasar Batang Kecombrang Sebagai Pangan Lokal Kaya Antioksidan. *Sainteks*, 20(1), 61–70. <https://doi.org/10.30595/sainteks.v20i1.15528>
- [Laudatosicamp.com](https://www.laudatosicamp.com). (2019). Ragam Sayuran Lokal. Diakses pada 17 Juni 2024, dari [https://laudatosicamp.com/ragam-sayuran-lokal-kekayaan-gizi-dari-alam-nusantara/#:~:text=inilah 7 ragam sayuran lokal yang menyehatkan 1,daun singkong%3a sumber energi dan vitamin b - Search](https://laudatosicamp.com/ragam-sayuran-lokal-kekayaan-gizi-dari-alam-nusantara/#:~:text=inilah%207%20ragam%20sayuran%20lokal%20yang%20menyehatkan%201,daun%20singkong%203a%20sumber%20energi%20dan%20vitamin%20b%20-%20Search)
- Lestari, N. S., & Putra, T. A. (2019). Kecombrang Sebagai Bahan Alternatif dalam Pembuatan Selai. *Jurnal Hopitality Dan Pariwisata*, 5(2), 62–143. <https://journal.ubm.ac.id/index.php/hospitality-pariwisata>
- Lumban Gaol, N., Yuandani, & Sitorus, P. (2021). *Evaluation of Antyhipercholesterolemic Effect of Allium cepa L. var cepa in Atherogenic Induced Rats*. *Indonesian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 4(1), 26–32. <https://doi.org/10.32734/idjpcr.v4i1.5381>
- Nareswari, A. S., Purwidiani, N., Sutiadiningsih, A., Dewi, I. H. P. (2024). *Alur Pelayanan Pemesanan , Pengolahan , dan Pendistribusian Salad Detox pada Kitchen di PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya*. 2(2), 178–191.
- Nibble.id. (2021). *Sayuran Lokal Ini Gak Kalah Bergizi dari yang Impor*. Diakses pada 13 Agustus 2024, dari <https://www.nibble.id/sayuran-lokal/>
- Nurul B, M. N. (2019). *Sajian Salad Kontinental* (R. S. Utami (ed.)). Yogyakarta: ktsp.
- Oktaviana, E. P., Ermawati, E. A., Handoko, R. T., Nurhalimah., & Darmawan. R. N. (2024). Preferensi Konsumen Terhadap Menu Green Garden Salad Sebagai Salah Satu Upaya Peningkatan Kualitas Produk Kuliner. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(1), 2383–2392.
- Pramezwarly, A., Lemy, D., Juliana, Hubner, I. B., Devananda, J., Hapsara, V., Dewi, J., Effendy, N. C., & Ching, S. W. (2023). Pelatihan Pemanfaatan Sayur Organik dalam Pembuatan Makanan Salad Sehat dan Strategi Pemasaran di Panti Asuhan Santo Yusuf Sindanglaya. *Communnity Development Journal*, 4(2), 4881–4891.

- Ramayulis, R. (2015). *Green Smoothie Ala Rita Ramayulis: 100 Resep 20 Khasiat*. Jakarta: Perhotelan dan Pariwisata
- Safitri, N. T., Tanius, B., & Widani, N. N. (2022). Modifikasi Hidangan Penutup Barat Menggunakan Bunga Kecombrang. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(1), 63–70. <https://doi.org/10.46837/journey.v5i1.103>
- Saputra, A., Arfi, F., & Yulian, M. (2020). Literature Review: Analisis Fitokimia dan Manfaat Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Amina*, 2(3), 114–119.
- Sari, I. P., Devi, M., & Rojihatien, U. (2022). Pengaruh Substitusi Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) Terhadap Kapasitas Antioksidan Cookies. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 4(1), 32–40. <https://doi.org/10.24929/jfta.v4i1.1866>
- Siyoto, S., & Sodik, M. A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing .
- [Sugiyono. \(2019\). \*Metode Penelitian Pendidikan\*. Bandung: Alfabeta.](#)
- Syafrullah., Palmasari, B., & Purnomo, R. (2020). Peningkatan Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung Manis (*Zea mays saccharata Sturt*) Melalui Pemberian Jenis Pupuk Organik dan Dosis Pupuk Anorganik. *Jurnal Klorofil*, 6(10), 5–10.
- Syahrani, H. D., Manalu, K., Pima, E., & Tambunan, S. (2021). Uji Efektivitas Antimikroba Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) Terhadap Pertumbuhan *Streptococcus mutans* dan *Candida albicans*. *Best Journal Biology Education Sciene & Technology*, 4(2), 367–373.
- Tasya., Leni., Yuliani, S., Randong, M. F., Fitri, M., Aryasari, P., Ramdani, A. P. (2022). Pelatihan Pembuatan Keripik Pakis dalam Rangka Meningkatkan Produk Unggulan Pangan Desa Setalik. *Jipam: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 92–97.
- Tim Primarasa. (2018). *Salad Asia*. PT Gaya Favorit Press.
- Ulfah, N. D., Idris, S. I., & Addas, R. K. (2024). Sosialisasi Pembuatan Mayonnaise sebagai Produk Turunan Kelapa dari VCO dan *Coco Vinegar*. *Abdimasku: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(2), 514–525. <https://doi.org/10.62411/ja.v7i2.2100>
- Utami, S. C. M., Anantanyu, S., & Suminah, S. (2023). Pengetahuan Lokal Petani dalam Budidaya Tanaman Sayur di Desa Beruk, Kecamatan Jatiyoso, Kabupaten Karanganyar. *AGRITEXTS: Journal of Agricultural Extension*,

46(2), 97–107. <https://doi.org/10.20961/agritexts.v46i2.65086>

Wasonowati, C. (2021). Pengembangan Sayuran Lokal dengan Vertikultur pada Pekarangan Keluarga (*Family Farming*). *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 7(1), 11–14. <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v7i1.8809>

Yuliantoro, N. (2019). Penggunaan Buah Mangga Guna Menggantikan Mayones dalam Pembuatan *Thousand Island Dressing*. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 10(2), 122–127. <https://doi.org/10.31294/khi.v10i2.6376>

