

INOVASI KULINER BERKELANJUTAN: PELATIHAN SATE LILIT DAN RENDANG BERBAHAN DASAR JAMUR UNTUK MENINGKATKAN DAYA SAING UMKM

Wulanmeiaya Wowor¹, Rosianna Sianipar², Filbert Hagen Halim³, Willy Sandiogo⁴

^{1, 2, 3, 4}Universitas Pelita Harapan

wulan.wowor@uph.edu, rosianna.sianipar@uph.edu,
filberthgn@gmail.com

Abstrak

Inovasi kuliner berkelanjutan menjadi strategi utama untuk meningkatkan daya saing usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di sektor makanan dan minuman. Tujuan dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini adalah untuk meningkatkan daya saing UMKM melalui penerapan teknik pengolahan sate lilit dan rendang jamur sebagai bagian dari upaya inovasi kuliner berkelanjutan dalam bentuk pelatihan. Pelatihan ini dirancang untuk memberikan keterampilan baru kepada binaan Small, Medium, Large (SML) UMKM Centre dengan fokus pada penggunaan bahan lokal dan ramah lingkungan. Sate lilit, rendang, dan jamur sebagai bahan dasar dipilih karena mampu merefleksikan kekayaan kelezatan masakan Indonesia; serta alternatif yang lebih berkelanjutan dibandingkan penggunaan bahan konvensional. Metode PkM melibatkan analisis kualitatif terhadap hasil pelatihan, termasuk wawancara dengan peserta dan observasi proses pelatihan. Analisis kuantitatif digunakan berdasarkan hasil *pre-test*, *post-test*, dan evaluasi. Hasil PkM menunjukkan bahwa pelatihan ini meningkatkan keterampilan kuliner dan memperluas pengetahuan peserta mengenai praktik berkelanjutan. Hasil ini menunjukkan bahwa pelatihan inovasi yang berfokus pada keberlanjutan dapat berperan penting dalam meningkatkan daya saing UMKM dan mendorong penerapan praktik kuliner ramah lingkungan.

Kata Kunci: inovasi kuliner, berkelanjutan, pelatihan, jamur, UMKM

PENDAHULUAN

Wisata kuliner adalah aktivitas perjalanan yang melibatkan makanan dan minuman untuk meningkatkan pengetahuan dan pengalaman wisata, memperkuat ikatan sosial, dan mengekspresikan gaya hidup (Hall, et al., 2003; Pendit, 2003; Kememparekraf, 2011). Di Indonesia, bisnis kuliner semakin berkembang dengan cepat. Tanda perkembangannya terlihat dari bermunculannya restoran baru, penggunaan teknologi digital, dan minat yang semakin tinggi terhadap makanan lokal maupun internasional (Wibawati & Prabhawati,

2021). Beberapa hal yang menyumbang pada peningkatan tersebut termasuk penggunaan media sosial, pergelaran festival makanan, usaha untuk melestarikan tradisi kuliner, dan terobosan di bidang kuliner. Peningkatan UMKM di sektor kuliner, ragam dan mutu makanan yang bervariasi, serta kesadaran akan keberlanjutan juga memberikan dampak yang signifikan. Jumlah UMKM kuliner meningkat seiring dengan meningkatnya kualitas dan variasi makanan, termasuk makanan dengan ide-ide baru yang berfokus pada keberlanjutan dengan menggunakan bahan baku dari daerah setempat (Wibawati & Prabhawati, 2021).

Wisata kuliner di Indonesia seringkali melibatkan pasar tradisional, jajanan kaki lima, dan UMKM kuliner yang berperan penting dalam melestarikan dan memperkenalkan masakan khas Indonesia (Suyatna, et al., 2022; Riswanto, et al., 2023). Kuliner khas ini banyak ditemui di warung, toko dan usaha kecil lainnya yang dikelola oleh UMKM. Artinya, UMKM kuliner menunjang perekonomian masyarakat dan menjaga kekayaan kuliner tradisional. Hal ini menciptakan peluang menarik untuk eksplorasi kuliner sekaligus mendukung pertumbuhan industri makanan lokal dan UMKM (Irawati, 2023).

Meski berperan penting, UMKM sektor kuliner menghadapi berbagai tantangan yang mempengaruhi kinerja dan daya saingnya. UMKM kuliner menghadapi tantangan besar untuk tetap relevan dan kompetitif (Rofiq, et al., 2023). Salah satu isu utamanya adalah perlunya inovasi produk yang tidak hanya menarik tetapi juga ramah lingkungan (Malihah & Sari, 2024; Pratama et al., 2024). Bahan-bahan lokal seperti jamur menjadi alternatif yang menjanjikan mengingat tingginya permintaan terhadap produk makanan sehat dewasa ini.



Sumber: www.detik.com, 2024

Gambar 1. Jamur Tiram

Jamur yang dapat dimakan merupakan sumber makanan yang populer karena rendah kalori, karbohidrat, lemak, natrium, dan kolesterol (Widyastuti & Tjokrakusumo, 2021). Dengan mengonsumsi jamur, tubuh manusia mendapat nutrisi penting, seperti selenium, potasium, riboflavin, niasin, vitamin D, protein, dan serat. Selain itu, jamur diketahui dapat memperkuat sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan otot dan saraf, menurunkan kadar kolesterol darah,

mengontrol tekanan darah, menjaga kesehatan tulang, mengurangi risiko diabetes, menjaga kesehatan jantung, dan mencegah kanker (Fensynthia dalam Alodokter, 2024). Selanjutnya Widyastuti & Tjokrakusumo (2021) menyatakan bahwa beberapa ekstrak jamur dapat digunakan untuk meningkatkan kesehatan dan sebagai suplemen nutrisi karena sifat antibakteri yang dimiliki jamur.



Sumber: www.blibli.com, 2024

Gambar 2. Jamur Hioko

Sebagai bahan makanan, jamur dapat menambah cita rasa dan nilai gizi sehingga digunakan dalam berbagai masakan, seperti sate lilit dan rendang (Wachyuni, 2023). Sate lilit merupakan masakan khas Bali dan merupakan salah satu jenis sate yang terbuat dari daging cincang, dibumbui dengan bumbu khas Bali, dan biasanya dililitkan pada tusuk sate seperti batang serai atau batang bambu (Sari, Gadu & Mahsun, 2023). Rendang merupakan salah satu masakan paling terkenal di Indonesia dan berasal dari Minangkabau, Sumatera Barat. Hidangan ini terdiri dari daging yang dimasak lama dengan bumbu kuat dan santan. Rasanya pedas, gurih, dan sedikit manis disebabkan oleh campuran bumbu dan rempah yang berbeda (Wachyuni, 2023; Nabila, et al., 2024).

Jamur, dalam hal ini jamur tiram dan jamur hioko, dapat dijadikan sate lilit dan rendang karena beberapa alasan penting yang berkaitan dengan tekstur, rasa, dan khasiat dari jamur itu sendiri. Jamur merupakan bahan yang baik untuk membuat sate lilit dan rendang karena alasan berikut: (1) Konsistensi seperti daging. Tekstur jamur padat dan kenyal menyerupai daging (Liu et al., 2005). Pada jamur tiram, teksturnya lebih berserat dan kasar (Martínez-Soto, Ocanna-Camacho & Paredes-

López, 2001). Tekstur ini memungkinkan jamur untuk dicincang, dibentuk, dan dililitkan pada tusuk sate, serta tidak akan hancur saat dimasak. Jamur hioko memiliki tekstur yang kenyal dan sangat cocok untuk masakan yang menggunakan bahan dasar daging. Jamur tiram, karena teksturnya yang kasar dan berserat, dapat menjadi elemen tambahan dalam masakan, terutama pada aplikasi yang memerlukan tekstur unik (Liu et al., 2005; Martínez-Soto, Ocanna-Camacho, & Paredes-López, 2001). (2) Penyerapan rempah yang baik. Jamur mampu menyerap bumbu dan rempah, maka cita rasa sate lilit dan rendang yang dihasilkan akan kaya, kompleks, dan seimbang, menyerupai dengan sate lilit dan rendang berbahan daging (Myrdal Miller, 2014). (3) Kandungan gizi. Jamur kaya akan nutrisi, seperti vitamin D, vitamin B, mineral, dan antioksidan; selain itu, jamur juga rendah kalori dan lemak (Widyastuti & Tjokrakusumo, 2021). Hal ini menjadikannya alternatif pengganti daging yang sehat dan memberikan manfaat kesehatan tambahan bagi konsumen. (4) Fleksibilitas presentasi. Jamur dapat mengubah rasa dan tekstur (Leseni & Yuwana, 2022) pada sate lilit dan rendang sesuai selera. Jamur merupakan sumber protein nabati yang ramah lingkungan (Sumartan, Wahyuddin, & Azwar, 2023) dan dapat diproduksi dengan dampak lingkungan yang rendah, menjadikan penggunaan jamur sebagai bahan utama masakan menjadi bagian penting dalam mendukung konsep kuliner berkelanjutan. (5) Ketersediaan dan Biaya. Jamur mudah didapat di pasaran dan tersedia dengan harga yang relatif terjangkau. Untuk UMKM kuliner, ini bisa menjadi alternatif yang lebih hemat biaya dibandingkan menggunakan daging.



Sumber: en.wikipedia.org, 2024

Gambar 3. Sate Lilit

Namun demikian, banyak pelaku UMKM kuliner yang belum memanfaatkan potensi jamur secara maksimal pada produknya. Masalah utama yang dihadapi UMKM kuliner terkait pemanfaatan jamur adalah kesenjangan pengetahuan mengenai teknik pengolahan masakan berbahan dasar jamur dan kurangnya pemahaman tentang manfaat kuliner berkelanjutan. Dibutuhkan usaha untuk mengatasi permasalahan ini guna meningkatkan daya saing UMKM kuliner.



Sumber: www.halodoc.com, 2024

Gambar 4. Rendang

Berdasarkan kebutuhan di atas, program studi Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Hospitaliti dan Pariwisata (FHospaR) Universitas Pelita Harapan (UPH), berinisiatif mencari solusi untuk mengatasi kesenjangan tersebut melalui kegiatan PkM yang bermitra dengan SML (Small, Medium, Large) UMKM Centre. Solusinya adalah pelatihan pengolahan makanan yang inovatif sehingga daya saing UMKM kuliner dapat meningkat.

Tujuan umum dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan daya saing UMKM kuliner melalui penerapan teknik pengolahan sate lilit dan rendang berbahan dasar jamur. Tujuan khususnya meliputi: (1) Mengajarkan teknik pengolahan jamur sebagai sate lilit dan rendang; (2) Mendorong penerapan prinsip kuliner berkelanjutan; (3) Menyediakan keterampilan praktis yang dapat langsung diaplikasikan dalam usaha kuliner.

Pelatihan ini diharapkan dapat memberikan manfaat signifikan bagi UMKM kuliner dengan meningkatkan kualitas produk dan daya tarik pasar. Dampak positif yang diharapkan mencakup kontribusi terhadap perekonomian lokal dengan meningkatkan daya saing, menciptakan lapangan

kerja dan mempromosikan produk kuliner berkelanjutan.

METODE

Pelatihan ini merupakan salah satu bentuk kegiatan PkM dari program studi Pengelolaan Perhotelan, FHospar, UPH, semester genap tahun akademik 2023-2024.

Mitra PkM adalah SML UMKM Centre, yaitu pusat pelatihan dan pembinaan pelaku UMKM di segala bidang dengan tujuan mengembangkan wawasan dan meningkatkan kemampuan pelaku UMKM dalam mengelola usahanya. Pusat pelatihan dan pembinaan ini dibentuk oleh Sinar Mas Land. Fasilitas yang disediakan berupa fasilitas pengembangan usaha dalam bentuk pelatihan, klinik UMKM, galeri UMKM, situs pemasaran digital, pameran, promosi, dan pemasaran produk dari para UMKM binaan. Hingga saat ini jumlah UMKM yang dibinanya sudah melebihi 400 pelaku UMKM di wilayah Tangerang Raya dan sekitarnya.

Bentuk kegiatan PkM ini adalah pelatihan pengolahan sate lilit dan rendang dengan menggunakan jamur sebagai bahan dasar. Pelatihan diselenggarakan pada 15 Mei 2024, bertempat di Ocean Park Bumi Serpong Damai (BSD). Peserta pelatihan adalah pelaku UMKM binaan SML UMKM Centre sebanyak 20 orang. Pelatihan ini dipimpin oleh 2 orang instruktur yang merupakan mahasiswa tingkat akhir program studi Pengelolaan Perhotelan, FHospar, UPH.

Pelatihan dilaksanakan dalam empat sesi, yaitu (1) pembekalan teori tentang sate lilit, rendang, dan jamur; (2) demonstrasi pengolahan jamur, (3) praktik pengolahan, dan (4) tanya jawab.

Untuk mengetahui tingkat keberhasilan pelatihan, digunakan instrumen *pre-test* dan *post-test* pada seluruh peserta, observasi proses pelatihan, dan wawancara pada perwakilan peserta. Data-data selanjutnya dianalisa secara kualitatif dan kuantitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan dilaksanakan melalui empat tahapan, yaitu (1) persiapan, (2) pelaksanaan, (3) pelaporan, dan (4) diseminasi.

Tahap persiapan pelatihan berlangsung mulai Januari 2024. Pada tahap ini, ada beberapa hal yang dilakukan. Diawali dengan survei lapangan oleh tim kerja. Survei dilakukan untuk mengidentifikasi kebutuhan pelatihan SML UMKM Centre dan membahas teknis pelaksanaannya. Hasil survei dan pembahasan kemudian dikoordinasikan dengan pihak terkait, yaitu program studi Pengelolaan Perhotelan dan Laboratorium Pengolahan Makanan FHospar mengenai peralatan, instruktur, transportasi dan logistik. Kemudian tim kerja menyiapkan proposal PkM. Proposal ini disetujui oleh Ketua Progran Studi (Kaprodi) Pengelolaan Perhotelan, Dekan FHospar, dan LPPM UPH. Setelahnya, tim kerja mulai melakukan persiapan materi dan teknis pelatihan lainnya.



Gambar 5. Tahapan Kegiatan PkM



Sumber: Dokumentasi Tim, 2024

Gambar 6. Kata Sambutan dari SML UMKM Centre

Tahap pelaksanaan pelatihan dibagi menjadi tiga bagian, yaitu pembukaan, pelaksanaan dan penutupan. Pembukaan dilakukan dengan penyampaian kata sambutan dari perwakilan SML UMKM Centre dan ketua tim PkM. Pelaksanaan terdiri dari empat sesi yang meliputi pembekalan teori, demonstrasi, praktik, serta tanya jawab yang dibawakan oleh instruktur. Sebelum sesi pembekalan dimulai, peserta diberikan *pre-test* berkaitan dengan materi pelatihan. Sesi pembekalan teori adalah penjelasan mengenai jamur meliputi asal usul, pengertian, jenis, ciri-ciri dan manfaatnya. Selain itu, juga dijelaskan tentang sate lilit dan

rendang, termasuk pengertian dan proses pembuatannya. Pada sesi demonstrasi peserta diajarkan cara mengolah jamur menjadi sate lilit dan rendang secara interaktif. Peserta mengamati dan mengajukan pertanyaan secara langsung. Pada sesi selanjutnya, peserta berkesempatan untuk berpraktik membuat sate lilit dan rendang dengan menggunakan jamur. Praktik dilakukan secara berkelompok. Sesi terakhir adalah tanya jawab, yaitu peserta mengajukan pertanyaan terkait materi pelatihan yang dijawab oleh instruktur. Rangkaian sesi berakhir ketika peserta menyelesaikan pengisian *post-test* dan angket evaluasi pelaksanaan pelatihan. Penutupan dilakukan dengan pembacaan kesimpulan hasil *pre-test* dan *post-test*, pemberian sertifikat peserta secara simbolis dan foto bersama.



Sumber: Dokumentasi Tim, 2024

Gambar 7. Praktik Membuat Sate Lilit



Sumber: Dokumentasi Tim, 2024

Gambar 8. Praktik Membuat Rendang

Tahap pelaporan diisi dengan penyusunan laporan kegiatan PkM sebagai pertanggungjawaban bahwa pelatihan telah selesai dilaksanakan. Laporan yang disusun dilengkapi dengan berita acara yang ditandatangani oleh pihak SML UMKM Centre dan FHospas UPH.

Tahap diseminasi dilakukan dengan membuat artikel ilmiah dari kegiatan PkM dan dipublikasikan. Artikel yang telah dipublikasi kemudian digunakan sebagai pengembangan materi pembelajaran, khususnya pada mata kuliah-mata kuliah kulineri di Program Studi Pengelolaan Perhotelan, FHospas UPH.



Sumber: Dokumentasi Tim, 2024

Gambar 9. Foto Bersama Para Peserta

Tabel 1. Hasil *Pre-test* dan *Post-test* (N=20)

No	Pertanyaan	Pre-test		Post-test	
		Jml	%	Jml	%
1	Makanan vegetarian adalah jamur	20	100	20	100
2	Pengertian sate lilit	15	75	20	100
3	Jamur sebagai bahan pengganti daging dalam sate lilit	12	60	19	95
4	Bahan untuk membuat sate lilit berbahan dasar jamur	10	50	18	90
5	Fungsi kelapa parut dalam pembuatan sate lilit berbahan dasar jamur	7	35	16	80
6	Tantangan dalam pembuatan sate lilit berbahan dasar jamur	5	25	17	85
7	Cita rasa yang seimbang pada sate lilit berbahan dasar jamur	6	30	17	85
8	Perbedaan rendang dari daging dan jamur	7	35	18	90
9	Yang perlu diperhatikan saat membuat rendang dari jamur	8	40	16	80
10	Bumbu yang digunakan dalam pembuatan rendang berbahan dasar jamur	15	75	20	100
11	Alasan rendang berbahan dasar jamur menjadi alternatif yang baik	7	35	17	85
12	Cara menyeimbangkan rasa pada rendang berbahan dasar jamur	7	35	17	85
13	Bagaimana menyimpan rendang berbahan dasar jamur	16	80	20	100
	Rerata %		51,9		90,3

Tingkat keberhasilan pelatihan diukur dengan menggunakan *pre-test* sebelum materi pelatihan diberikan dan *post-test* setelahnya. Tiap peserta menjawab 13 pertanyaan yang sama. Jumlah peserta adalah 20 orang. Hasil *pre-test* dan *post-test* atas jawaban yang benar terlihat pada tabel 1.

Dari tabel tersebut dapat diketahui bahwa rata-rata peserta menjawab dengan benar atas pertanyaan *pre-test* sebesar 51,9%; sedangkan pada *post-test* sebanyak 90,3%. Terdapat peningkatan pengetahuan peserta terhadap materi pelatihan sebesar 38,4%. Sebelum pelatihan, pengetahuan peserta tentang sate lilit dan rendang berbahan dasar masih terbatas pada hal yang umum mencakup pengertian, bahan, bumbu, dan cara menyimpan. Setelah pelatihan peserta mengalami peningkatan pemahaman tentang materi pelatihan. Artinya, pelatihan telah berlangsung secara efektif memenuhi tujuannya. Metode dan materi yang digunakan tepat serta mendukung pemahaman peserta. Peningkatan ini juga didukung oleh hasil observasi pada proses pelatihan. Selama pelatihan peserta terlihat secara antusias menyimak penjelasan dengan baik, memerhatikan demonstrasi, melibatkan diri dalam sesi praktik dan aktif mengajukan pertanyaan. Demikian halnya dengan hasil wawancara yang dilakukan pada pihak pengelola SML UMKM Centre dan seorang wakil peserta. Keduanya menyatakan bahwa peserta mendapat pengetahuan lebih baik tentang jamur yang diinovasikan dalam bentuk lain, juga ketrampilan dan wawasan baru dalam mengolah jamur sebagai sate lilit dan rendang.

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui tercapai tidaknya tujuan kegiatan PkM. Selain itu juga untuk mengukur sejauh mana kegiatan ini dilaksanakan dan mendapatkan umpan balik peserta dalam rangka peningkatan pelaksanaan kegiatan di waktu yang akan datang (Wowor, Kristianti, & Santoso, 2023).

Tabel 2. Hasil Evaluasi Pelaksanaan (N=20)

No	Indikator	Rerata	Hasil
1	Tujuan pelatihan	3,90	Baik
2	Materi pelatihan	3,00	Baik
3	Fasilitas pelatihan	3,30	Baik

4	Instruktur	3,10	Baik
5	Pelaksanaan	3,40	Baik
6	Manfaat pelatihan	3,15	Baik

Evaluasi yang dilakukan berupa angket yang berisikan sejumlah pertanyaan sehubungan dengan pelaksanaan pelatihan. Angket ini diisi oleh semua peserta dengan menggunakan skala nilai (1) sangat tidak setuju, (2) tidak setuju, (3) setuju, (4) sangat setuju. Adapun hasil dari evaluasi berdasarkan indikator yang dinilai terlihat pada tabel 2.

Pelaksanaan pelatihan dinilai baik oleh peserta. Hal tersebut diketahui dari hasil evaluasi pada tabel 2. Nilai rerata yang didapat indikator penilaian, yaitu tujuan pelatihan, materi pelatihan, fasilitas pelatihan, instruktur, pelaksanaan, dan manfaat pelatihan, di atas 3. Nilai indikator tertinggi adalah tujuan pelatihan, dengan rerata 3,90, dan indikator materi pelatihan yang terendah dengan rerata 3,00.

Tujuan pelatihan yaitu meningkatkan daya saing melalui penerapan teknik pengolahan sate lilit dan rendang berbahan dasar jamur sebagai upaya inovasi kuliner yang berkelanjutan, mendapat skor tertinggi. Artinya, melalui pelatihan ini peserta merasa dimampukan untuk bersaing dengan menghadirkan inovasi kuliner secara berkelanjutan. Materi pelatihan, dengan skor terendah, dapat dilengkapi dengan informasi tambahan lebih rinci terkait sate lilit dan rendang (asal, jenis, karakteristik, manfaat, dan lainnya), dan dikembangkan cakupannya pada makanan lain, utamanya yang terbuat dari daging yang berbeda.

KESIMPULAN

Melalui kegiatan pelatihan ini dapat disimpulkan bahwa (1) teknik pengolahan jamur sebagai bahan utama sate lilit dan rendang telah dilatihkan pada peserta; (2) peserta mendapatkan pengetahuan tentang prinsip kuliner berkelanjutan; (3) peserta mendapat keterampilan praktis mengolah jamur menjadi sate lilit dan rendang yang dapat diaplikasikan dalam usaha kuliner. Dengan demikian pelatihan ini telah meningkatkan keterampilan kuliner dan memperluas wawasan peserta tentang praktik berkelanjutan.

Pelatihan inovatif yang berfokus pada keberlanjutan seharusnya terus dilakukan karena dapat meningkatkan daya saing UMKM dan mendorong adopsi praktik kuliner yang lebih ramah lingkungan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada (1) SML UMKM Centre sebagai mitra PkM; (2) Program studi Pengelolaan Perhotelan, FHospas UPH; dan (3) LPPM UPH yang telah memfasilitasi kegiatan ini dengan nomor PM-024-M/Fpar/V/2024.

REFERENSI

- Hall, C. M. et al. (Eds). 2003. *Food Tourism Around the World: Development, Management, and Markets*. London: Routledge.
- Irawati, S. A. (2023). *Ekonomi Kreatif dan UMKM Kuliner Pendongkrak Ekonomi Rakyat*. Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI. (2011).
- Leseni, N. K., & Yuwana, N. (2022). Karakteristik Nugget Jamur Tiram Putih Dengan Variasi Rasio Sera Mocaf Dan Tapioka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(2).
- Liu, J., Vijayakumar, C., Hall III, C. A., Hadley, M., & Wolf-Hall, C. E. (2005). Sensory and chemical analyses of oyster mushrooms (*Pleurotus sajor-caju*) harvested from different substrates. *Journal of food science*, 70(9), S586-S592. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2005.tb08333.x>
- Malihah, L., & Sari, A. N. (2024). Peluang dan Tantangan Pada Industri Rumah Tangga Kuliner: Tinjauan Literatur. *BISEI: Jurnal Bisnis dan Ekonomi Islam*, 9(1), 30-40.
- Martínez-Soto, G., Ocanna-Camacho, R., & Paredes-López, O. (2001). Effect of pretreatment and drying on the quality of oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*). *Drying Technology*, 19(3-4), 661-672.
- Myrdal Miller, A., Mills, K., Wong, T., Drescher, G., Lee, S. M., Sirimuangmoon, C., ... & Guinard, J. X. (2014). Flavor-enhancing properties of mushrooms in meat-based dishes in which sodium has been reduced and meat has been partially substituted with mushrooms. *Journal of Food Science*, 79(9), S1795-S1804. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.12549>
- Nabila, A. P., Zahira, K. L., Deadonita, V., Dhiaulhaq, R., Tawakkal, D. I., Vladimir, B. P. M., ... & Risqullah, N. (2024). Mendeskripsikan Cita Rasa dan Aroma Bumbu dan Rempah Rendang yang Digunakan di Beberapa Restoran Padang di Sekitar UNNES. *Jurnal Potensial*, 3(1), 30-37.
- Pendit, Nyoman S. (2003). *Ilmu Pariwisata: Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT. Pradnya Paramitha.
- Pratama, S., Yuniar, T., Hendrawan, W. P., & Noviyanti, I. (2024). Pengaruh Strategi Inovasi Terhadap Penggunaan Teknologi Informasi Dalam Industri UMKM. *Jurnal Bintang Manajemen*, 2(2), 50-60.
- Riswanto, A., Zafar, T. S., Sunijati, E., Harto, B., Boari, Y., Astaman, P., ... & Hikmah, A. N. (2023). *EKONOMI KREATIF: Inovasi, Peluang, dan Tantangan Ekonomi Kreatif di Indonesia*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Rofiq, A., Suryadi, N., Anggraeni, R., Makhmut, K. D. I., & Aryati, A. S. (2023). *Meningkatkan Daya Saing UKM: Perspektif Strategis*. Universitas Brawijaya Press.
- Sari, W. N., Gadu, P., & Mahsun, M. (2023). WISATA GASTRONOMI: MENGENAL BUDAYA DAN SEJARAH MELALUI MAKANAN LOKAL 'SATE REMBIGA' DI MATARAM. *Media Bina Ilmiah*, 17(9), 2075-2096.
- Sumartan, S., Wahyuddin, N. R., & Azwar, A. (2023). DIVERSIFIKASI PRODUK JAMUR TIRAM (*PLEUROTUS OSTREATUS*): KREATIVITAS DALAM MENCIPTAKAN NILAI TAMBAH DAN PELUANG BISNIS PRODUK PERTANIAN. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(6), 11912-11918.

Sunaryo, N. A. (2019, December). Potensi Wisata Kuliner Di Indonesia: Tinjauan Literatur. In *Seminar Nasional Inovasi dalam Penelitian Sains, Teknologi dan Humaniora-InoBali* (pp. 235-242).

Suyatna, H., Firdaus, M., Wibowo, I. A., Indroyono, P., & Santosa, A. (2022). *Demokrasi ekonomi di pasar rakyat*. UGM PRESS.

Wachyuni, S. S. (2023). *Gastronomi Indonesia Sebagai Identitas Budaya Dan Daya Tarik Wisata*. Mata Kata Inspirasi.

Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya indonesia untuk mempromosikan wisata kuliner sebagai warisan budaya dunia. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(1), 36-44.

Widyastuti, N., & Tjokrokusumo, D. (2021). 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.

Wowor, W. M., Kristianti, R., & Santoso, V. W. (2023). PELATIHAN PENGOLAHAN TERUBUK MENJADI SUP KRIM SEBAGAI IDE USAHA. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 6, 1-6.

Wulandari, A. (2018). Pengaruh Lama Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Pada Pembuatan Rendang Jamur Tahap Daya Terima Konsumen (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta).

<https://www.alodokter.com/kandungan-nutrisi-dan-manfaat-jamur-untuk-mencegah-penyakit>