

## MODIFIKASI MAKANAN INDONESIA BERBAHAN SANTAN

**Fahryan Lukman Maulana<sup>(1)</sup>, I Gusti Ayu Ari Agustini<sup>(2)</sup>,  
Ni Ketut Veri Kusumaningrum<sup>(3)</sup>**

Email: fahryan.maulana@gmail.com<sup>(1)</sup>, igari0908@gmail.com<sup>(2)</sup>,  
veri.ningrum@yahoo.co.id<sup>(3)</sup>  
Politeknik Internasional Bali<sup>(1,2,3)</sup>

### *Abstract*

*This study aims to enrich the menu of Indonesian dishes made from coconut milk. The research method is descriptive qualitative, namely analysis based on existing data and supporting factors. Researchers investigated various Indonesian recipes that can be modified, then tried each recipe that had been collected and tested it by several experts and researchers in the culinary field. The foods produced in this modification are chicken curry tacos, coconut milk chicken soup, coconut milk fish sauce, mangut seasoned chicken, gecok ganem, pumpkin soup, vegetable bobor and beard sauce, coconut palm cake, salak seeds, coconut ice cream. After the hedonic test was carried out on 10 Indonesian foods that had been made, it can be said that the panelist liked the modification of Indonesian food made from coconut milk. With the average data as follows, for the color obtained 3.7 which indicates the participants have little interest to the modification results, then for the taste obtained 4.05 which indicates the participants like it, for the aroma obtained 3.9 which indicates a panelist like it a bit, for the texture obtained 4.04 which indicates the participants like it, and the last obtained 4.25 for the whole which indicates participants favored it. From the overall results, it can be seen that this modified Indonesian dish made from coconut milk is favored and accepted by the panelists.*

**Keywords:** *Modification, Indonesian Food, Coconut Milk*

### **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk memperkaya menu masakan Indonesia berbahan santan. Metode penelitian yang digunakan disini adalah deskriptif kualitatif yaitu penganalisisan berdasarkan data yang sudah ada dan faktor pendukungnya. Peneliti mencari berbagai resep masakan Indonesia yang bisa dimodifikasi, lalu kemudian mencoba setiap resep yang sudah dikumpulkan dan mengujinya bersama beberapa orang ahli dan terlatih dalam bidang kuliner. Makanan yang dihasilkan dalam modifikasi ini yaitu taco kari ayam, sup ayam santan, ikan kuah santan, ayam bumbu mangut, gecok ganem, sup labu, sayur bobor dan sambal jenggot, kue lontar kelapa, biji salak, es krim kelapa. Setelah dilakukan uji hedonik terhadap 10 makanan Indonesia yang sudah dimodifikasi maka

dapat disimpulkan bahwa, para panelis menyukai modifikasi makanan Indonesia berbahan santan. Dengan hasil data rata-rata sebagai berikut, untuk warna diperoleh nilai 3.7 yang menunjukkan peserta agak suka terhadap hasil modifikasi, lalu untuk rasa diperoleh nilai 4.05 yang menunjukkan peserta suka, untuk aroma diperoleh nilai 3.9 yang menunjukkan peserta agak suka, untuk tekstur diperoleh nilai 4.04 yang menunjukkan peserta suka, dan yang terakhir diperoleh nilai 4.25 untuk keseluruhan yang menunjukkan peserta suka. Dari hasil keseluruhan dapat disimpulkan bahwa masakan modifikasi Indonesia berbahan santan ini disukai dan bisa diterima oleh para panelis.

**Kata Kunci:** Modifikasi, Makanan Indonesia, Santan

## 1. Pendahuluan

Namun banyak dari kafe ataupun restoran yang bermunculan, lebih memilih menyediakan makan-makanan luar seperti steak, pizza, hamburger dan sebagainya. Padahal Indonesia sendiri adalah bangsa besar yang menempati wilayah yang sangat luas, rumah bagi 1.340 etnis bangsa, dan masing-masing mempunyai makanan khas sendiri-sendiri. Dari etnis bangsa ini terciptalah puluhan bahkan ratusan makanan khas yang diakui menjadi milik etnis bangsa ini, dan makan-makanan tersebut memiliki cita rasa yang unik dan lezat. Kuliner Indonesia sendiri dikenal memiliki cita rasa unik dan khas yang dapat memanjakan lidah bagi setiap orang yang menyantapnya.

Warga negara belanda dahulu dengan mudah masuk ke wilayah Indonesia. Hal tersebut membuat pencampuran beberapa kuliner Indonesia yang menyebabkan terciptanya warisan budaya makanan Indonesia-Belanda. Hal ini menunjukkan bahwa modifikasi makanan sudah ada sejak dulu dan bias dengan mudah diterima oleh masyarakat Indonesia, bahkan ada beberapa dari modifikasi makanan itu dijadikan makanan khas suatu daerah di Indonesia. Dengan banyaknya makanan khas di Indonesia meskipun ada makanan yang merupakan hasil modifikasi, namun sudah sepatutnya kita bangga dan ikut melestarikan

makanan khas Indonesia dengan cara mengonsumsi dan mempromosikan makanan Indonesia kita. Menurut Aritonang (2012), perubahan makanan khas daerah tidak kehilangan bentuk atau cita rasa aslinya, tidak menunjukkan bentuk yang lebih baik dari bentuk aslinya, dan mengubah bentuk atau cita rasa makanan khas daerah dari kurang menarik menjadi menarik. Dengan kita masyarakat Indonesia yang mengonsumsi makanan khas Indonesia maka makanan Indonesia akan menjadi lebih diminati dan bahkan orang dari negara luar pun akan lebih tertarik dengan makanan kita. Maka dari itu penulis ingin memodifikasi makanan Indonesia berbahan santan agar makanan Indonesia bisa lebih bersaing dengan makanan dari luar negeri dan bisa dijual di kafe atau restoran.

Indonesia memiliki berbagai jenis makanan bersantan. Makanan santan yang paling populer di Indonesia adalah opor, gulai, dan gulai. Modifikasi makanan ini diharapkan dapat memperkaya menu makanan yang berbahan dasar santan. Karena iklim tropis Indonesia, orang Indonesia selalu menggunakan tanaman tropis yang melimpah seperti kelapa. Indonesia juga dikenal dengan berbagai jenis rempah-rempahnya. Lagi pula, ada baiknya mencampur makanan dengan bumbu dan santan. Setelah mempertimbangkan hal tersebut penulis mencoba membuat berbagai modifikasi makanan Indonesia berbahan santan. Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui jenis- jenis makanan Indonesia berbahan santan yang bisa dimodifikasi dan cita rasa makanan Indonesia berbahan santan.

## **2. Konsep dan Teori**

### **2.1 Konsep**

Pada konsep penelitian ini peneliti menjelaskan pengertian-pengertian dari judul yang penulis teliti agar pembaca dapat lebih mengerti mengenai konsep penelitian yang peneliti lakukan.

### 2.1.1 Modifikasi

Perubahan makanan dan pembaharuan bertujuan untuk meningkatkan variasi hidangan, meningkatkan nilai gizi hidangan dan meningkatkan daya terima hidangan. Menurut Artonang (2012), modifikasi pangan khas daerah adalah cara merubah bentuk dan rasa makanan khas daerah dari yang kurang menarik menjadi lebih menarik tanpa menghilangkan bentuk dan rasa aslinya, serta menampilkan bentuk yang lebih bagus dari aslinya. Makanan khas dari suatu daerah dimodifikasi bukan karena tidak enak, namun tujuannya agar makanan menjadi lebih menarik dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Karena pada era global seperti saat ini sebagian masyarakat lebih menyukai makanan luar daripada makanan lokal. Menurut Multi Karina (2016), modifikasi resep dalam penyelenggaraan makanan dan gizi kuliner dibagi menjadi 3 cara, yaitu: Modifikasi dari segi bahan makanan (menambah, mengurangi, dan menggantikan dengan suatu bahan makanan). Modifikasi dari segi teknik memasak dibagi menjadi panas kering, panas basah, lemak dan modifikasi dari segi jumlah porsi (Multi Karina, 2016). Modifikasi makanan diperlukan agar masakan menjadi lebih enak dan lebih mudah untuk dibuat, serta memiliki penampilan yang lebih menarik untuk dimakan. Modifikasi tidak harus merubah semua hal yang ada dalam sebuah masakan, untuk memodifikasi makanan cukup dengan mengubah teknik atau bahan yang digunakan.

### 2.1.2 Makanan Indonesia

Makanan Indonesia banyak yang merupakan percampuran budaya dari budaya Cina, India, Jepang sampai negara-negara di Eropa, maka itu Indonesia bisa disebut sebut surga kuliner dunia. Menurut Marwanti (2000), makanan tradisional dapat dikatakan merupakan makanan rakyat sehari-hari, bisa berupa makanan pokok, makanan selingan atau

sampingan atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman dahulu. Lalu menurut Prof. Murdijati Gardjito (2018), makanan tradisional merupakan makanan yang diolah dan di produksi dari bahan pangan yang dihasilkan oleh produksi setempat, dengan proses yang telah dilakukan dan dikuasai masyarakat kemudian hasilnya adalah produk atau olahan yang memiliki citarasa, bentuk dan cara makannya digemari, dirindukan, bahkan menjadi ciri khas kelompok masyarakat tersebut.

### 2.1.3 Bahan Makanan

Menurut Suhardjo (1986), pangan adalah bahan-bahan makanan yang dimakan sehari-hari untuk memenuhi kebutuhan bagi pemeliharaan, pertumbuhan, kerja, dan penggantian jaringan tubuh yang rusak. Pada dasarnya bahan makanan berasal dari tumbuhan dan hewan, bahan-bahan makanan tersebut bisa dikonsumsi oleh manusia dalam kehidupan sehari-hari dan tidak menimbulkan efek-efek yang berbahaya bagi tubuh manusia asalkan diolah dengan baik dan benar (<https://www.gramedia.com/literasi/bahan-pangan-nabati>). Bahan makanan sangat erat kaitannya dengan status gizi-pangan atau nutrisi, disamping hal tersebut, bahan makanan juga mengandung bahan lain yang tidak langsung berkaitan dengan status gizi-pangan, namun lebih berkaitan dengan selera makan. Menurut Herman sulaiman (2013), bahan makanan merupakan semua hal yang dapat diolah dan di proses menjadi makanan.

### 2.1.4 Santan

Santan merupakan cairan putih yang bertekstur kental yang didapat dari kelapa parut dan diolah dengan proses pemerasan. Santan memiliki rasa seperti lemak dan digunakan sebagai tambahan perasa yang menyedapkan sehingga masakan menjadi gurih (<https://id.wikipedia.org/wiki/Santan>). Kelapa merupakan bagian dari marga *cocos* yang berasal

dari dari suku aren-arenan/ *Arecaceae*. Kelapa dapat dimanfaatkan hampir disemua bagiannya, sehingga kelapa dianggap sebagai tumbuhan serbaguna, terutama bagi masyarakat pedesaan. Santan sendiri merupakan Kelapa dikupas, dikeluarkan kulit coklat yang menempel pada daging kelapa, selanjutnya daging kelapa diparut, ditimbang, diperas, disaring. Santan tidak memiliki daya tahan yang baik, ketika disimpan di suhu ruang dalam beberapa jam maka santan akan rusak, ini dikarenakan santan mempunyai kandungan air, lemak dan protein yang cukup tinggi.

Ada dua jenis santan dalam masakan Indonesia, yang pertama adalah santan encer, dan satunya santan kental (<https://id.wikipedia.org/wiki/Santan>). Kedua jenis santan ini dibedakan berdasarkan kadar air yang dikandungnya. Santan encer biasanya digunakan untuk sayur berkuah seperti lodeh, dan soto, sementara santan kental digunakan untuk rending, nasi uduk, dan aneka kue dan penganan ringan.

## 2.2 Teori

Dalam penelitian ini ada tiga teori yang digunakan untuk menganalisis permasalahan yang diteliti, yakni teori gastronomi dan teori modifikasi makanan. Teori gastronomi Fossali mengkaji tentang keterkaitan antara dua budaya dan makanan sebagai produk budaya (<https://id.wikipedia.org/wiki/Gastronomi>). Teori ini digunakan oleh penulis karena dari teori ini bisa dikatakan bahwa makanan tradisional tidak lepas dari budaya suatu daerah. Disini penulis menggunakan teori ini untuk lebih tau tentang budaya makanan Indonesia, yang mana nantinya penulis ingin memodifikasi makanan Indonesia menjadi sesuatu yang baru namun tidak banyak menghilangkan unsur budaya aslinya.

### 3. Metode

Jenis penelitian yang digunakan disini adalah jenis penelitian deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Dalam penelitian ini penulis memakai rancangan penelitian Pengembangan atau Research and Development (R&D). Menurut Nana Syaodih Sukmadinata (2009), penelitian dan pengembangan (R&D) adalah suatu proses atau langkah dalam mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang sudah ada yang dapat dikreditkan. Penelitian ini dilakukan di Politeknik Internasional Bali, Jl. Pantai Nyanyi, Beraban, Kec. Kediri, Kabupaten Tabanan, Bali.

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui uji hedonik produk, wawancara dan kuesioner. Bila dilihat dari tempatnya, data dapat dikumpulkan di kampus dengan beberapa koresponden ahli, dan beberapa koresponden terlatih. Bila dilihat dari sumber datanya, maka pengumpulan data di penulisan ini menggunakan sumber primer, dan sumber sekunder. Data primer didapat dari hasil kuesioner dan data skunder didapat dari studi literatur.

### 4. Hasil dan Pembahasan

Dalam penelitian ini dihasilkan 10 resep modifikasi dari bahan dasar santan.



Gambar 4.1. Taco Kari Ayam



Gambar 4.2 Sup Ayam Santan



Gambar 4.3  
Ikan Kuah Santan



Gambar 4.4  
Ayam Bumbu Mangut



Gambar 4.5  
Gecok Ganem



Gambar 4.6  
Sup Labu



Gambar 4.7  
Sayur Bobor dan Sambal Jengot



Gambar 4.8  
Kue Lontar Kelapa



Gambar 4.9  
Biji Salak



Gambar 4.10  
Es Krim Kelapa

### 1) Taco Kari Ayam

Taco adalah hidangan khas Meksiko yang terdiri dari gulungan atau lipatan tortilla yang diisi dengan berbagai bahan. Varian taco ditemukan dalam spesialisasi TexMex: breakfast tacos, yang terdiri dari kombinasi omelet dan kentang, sosis, atau bacon (bacon). Penulis membuat modifikasi makanan taco menggunakan isian kari ayam karena terinspirasi dari makanan timur tengah yaitu roti and indian chicken curry. Modifikasi dilakukan pada isian taco disini menggunakan kari ayam dengan rempah yang tajam dan kuah kari yang kental.

### 2) Sup Ayam Santan

Sup ayam adalah sup yang terbuat dari ayam yang direbus dalam air, bersama dengan berbagai bahan lainnya seperti wortel dan kentang. Sup ayam klasik terdiri dari kaldu ayam bening, potongan ayam atau sayuran, dan tambahan umum seperti mie atau pangsit. Sup ayam dimodifikasi dibagian bahan yang menggunakan bahan-bahan berupa santan, jamur dan kemangi.

### 3) Ikan Kuah Santan

Makanan ini terinspirasi dari makanan khas daerah timur Indonesia yaitu dari daerah Maluku. Ikan kuah kuning identik dengan

rasa asam yang memberikan rasa segar, sehingga masakan ini menjadi digemari. Masakan ini menggunakan kunyit yang membuat kuahnya berwarna kuning lalu dipadukan dengan bumbu rempah yang membuat masakan ini semakin kayarasa. Menggunakan rempah yang tidak terlalu kuat namun tetap memberikan rasa asam yang segar seperti masakan aslinya. Menggunakan horensa atau bayam jepang sebagai sayurannya.

#### 4) Ayam Bumbu Mangut

Masakan ini terinspirasi dari masakan khas daerah Jawa Tengah yaitu mangut. Mangut sendiri adalah gulai pedas bernuansa Jawa, yang tingkat kepedasannya dari pedas hingga pedas sekali, dengan bumbu rempah-rempah yang sangat khas dan memiliki rasa yang eksotik. Masakan ini tidak menggunakan ikan yang sudah diasap melainkan menggunakan ayam.

#### 5) Gecok Ganem

Gecok ganem berasal dari Yogyakarta, makanan ini adalah salah satu makan kesukaan Sri Sultan HB IX. Hidangan ini sempat populer di kalangan masyarakat Yogyakarta pada era tahun 1950-an, tetapi sekarang makanan gecok ganem sudah langka, tidak banyak orang yang tau tentang gecok ganem, namun gecok ganem masih bisa ditemui di restoran Bale Raos Kraton (<https://www.restobalebengong.com/kuliner-keraton-jogja>, 2020) Masakan ini direbus dengan suhu rendah dan atasnya ditutup menggunakan daun pisang. Bakso dagingnya ditambahkan bumbu seperti bawang bombay agar memperkaya rasa.

#### 6) Sup Labu

Sejak dulu kolak dikaitkan dengan bulan Ramadhan. Karena sajian manis ini selalu ada di daftar takjil atau hidangan buka puasa di Indonesia. Tidak sulit untuk menemukan kolak di pasar-pasar takjil.

Karena kolak sudah menjadi sajian yang tak bisa dipisahkan pada saat bulan Ramadhan. Disini kolak labu dirubah menjadi sup labu karena teksturnya seperti sup.

7) Sayur Bobor dan Sambal Jenggot

Sayur bobor adalah masakan jawa tengah yang terdiri dari sayuran hijau (bayam, daun singkong, daun ubi), kuah santan encer, dan pepaya muda atau labu siam. Bercita rasanya gurih, sedikit manis, dan aromanya sedap. Modifikasi yang dilakukan disini adalah mengganti bahan- yang biasa digunakan, resep ini menggunakan sayur seperti jagung muda, jamur kancing, sayur kelor.

8) Kue Lontar Kelapa

Kue lontar merupakan kue yang sekilas berbentuk mangkuk dan tidak jauh berbeda dengan kue pie susu, makanan yang satu ini tidak asing ditelinga masyarakat Indonesia bagian Timur. Rasa yang manis dan gurih membuat kue lontar menjadi sajian khas istimewa masyarakat Papua ketika menyambut hari raya idul fitri atau natal. Susu kental manis hanya digunakan sedikit dan diganti dengan santan kelapa.

9) Biji Salak

Kolak biji salak merupakan salah satu makanan tradisional khas daerah Sumatera Barat. Dinamakan biji salak karena bentuknya bulat lonjong menyerupai biji salak. Bahan utama untuk membuat kue biji salak ini adalah ubi jalar, terutama yang berwarna kuning atau putih. Kolak biji salak bertekstur kenyal dengan rasa yang manis dan disajikan dengan kuah santan. Biji salak menggunakan 3 warna yang berbeda sehingga membuatnya lebih menarik dan dibuat menggunakan ubi ungu, wortel, dan daun pandan.

## 10) Es Krim Kelapa

Es puter atau es dung dung (juga ditulis es dong-dong, es tung-tung, dan es tong-tong) adalah salah satu hidangan pencuci mulut dari Indonesia yang berbahan dasar santan. Penggunaan teknik yang berbeda. Penambahan sereh dan daun pandan yang membuat rasa semakin kaya.

Dari data uji hedonik terhadap 10 makanan dapat disimpulkan bahwa, para panelis menyukai modifikasi makanan Indonesia berbahan santan. Hasil rata-rata yang diperoleh sebagai berikut, untuk warna diperoleh nilai 3.7 yang menunjukkan peserta agak suka terhadap hasil modifikasi, lalu untuk rasa diperoleh nilai 4.05 yang menunjukkan peserta suka, untuk aroma diperoleh nilai 3.9 yang menunjukkan peserta agak suka, untuk tekstur diperoleh nilai 4.04 yang menunjukkan peserta suka, dan yang terakhir diperoleh nilai 4.25 untuk keseluruhan yang menunjukkan peserta suka. Dari hasil keseluruhan dapat disimpulkan bahwa masakan modifikasi Indonesia berbahan santan ini disukai dan bisa diterima oleh para panelis.

## 5. Simpulan dan Rekomendasi

Setelah peneliti melakukan penelitian, maka ditemukan 10 jenis masakan yang dapat dimodifikasi, dari segi bahan, bentuk, porsi, teknik memasak. 10 jenis masakan yang telah dimodifikasi yaitu, ayam bumbu mangut, ikan kuah santan, taco kari ayam, sup ayam santan, sup labu, gecok ganom, sayur bobor dan sambal jenggot, biji salak, kue lontar kelapa, dan terakhir es krim kelapa. Pada modifikasi makanan tersebut masih mengandung bahan santan dan tetap memiliki ciri khas makanan Indonesia.

Dari data uji hedonik terhadap 10 makanan dapat disimpulkan bahwa, para panelis menyukai modifikasi makanan Indonesia berbahan

santan. Hasil rata-rata yang diperoleh sebagai berikut, untuk warna diperoleh nilai 3.7 yang menunjukkan peserta agak suka terhadap hasil modifikasi, lalu untuk rasa diperoleh nilai 4.05 yang menunjukkan peserta suka, untuk aroma diperoleh nilai 3.9 yang menunjukkan peserta agak suka, untuk tekstur diperoleh nilai 4.04 yang menunjukkan peserta suka, dan yang terakhir diperoleh nilai 4.25 untuk keseluruhan yang menunjukkan peserta suka. Dari hasil keseluruhan dapat disimpulkan bahwa masakan modifikasi Indonesia berbahan santan ini disukai dan bisa diterima oleh para panelis. Jadi kesepuluh makanan berhasil dimodifikasi dan bisa menambah keaneragaman masakan khas Indonesia dan modifikasi makanan ini layak untuk produksi.

Sebenarnya Indonesia memiliki beragam jenis makanan yang lezat dan tidak kalah dengan makanan luar negeri, namun dibutuhkan kesadaran masyarakat khususnya anak muda agar makanan Indonesia tidak kalah saing dengan makanan luar negeri. Maka dari itu diharapkan dengan adanya penelitian ini akan memacu masyarakat untuk mengeluarkan ide dan kreatifitas mereka dalam mengolah makanan Indonesia menjadi lebih baik lagi agar makanan Indonesia lebih dikenal keluar negeri.

### **Daftar Pustaka**

- Arikunto, S. 2013. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Aritonang, Irianton. 2012. *Penyelenggaraan Makanan, Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasaboga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: Leutika.
- Karina, Multi S. 2016. *Merancang Menu Dan Mengembangkan Resep. Materi Asdi*. Jakarta: Poltekkes Kemenkes.
- Kartasapoetra, G. Dan H. Marsetyo. 2005. *Ilmu Gizi: Korelasi Gizi, Kesehatan, Dan Produktivitas Kerja*. Penerbit Rineka Cipta. Jakarta.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.

- Mukono, Hj. 2004. *Higiene Sanitasi Hotel Dan Restoran*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Pujiati H. 2012. *Sifat Anti Bakteri Hasil Hdrolisis Minyak Kelapa Murni Terhadap Staphylococcus Aureus Dan Ascherichia Coli*. Program Studi Farmasi: Laporan.
- Shafira, Atika. 2019. *Pengaruh Modifikasi Makanan Jajanan Risoles Hati Ayam Terhadap Mutu Organoleptik dan Daya Terima Siswa SMPN 02 Bayangan, Pesisir Selatan*. Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetik: Laporan.
- Soeroso, Amiluhur. Y Sri Susilo. 2014. "Traditional Indonesian Gastronomy as A Cultural Tourism Attraction". *Journal of Applied Economics in Developing Countries*. 1(1), 45-49.
- Soewarno, T. Soekarto. 1981. *Penilaian Organoleptik, Pusat Pengembangan Teknologi Pangan (Pusbangtepa)*. Bogor: IPB.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. 2008. *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Sugiyono. 2016. *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Bandung: Cv Alfabeta.
- Suhardjo. 1986. *Pangan, Gizi Dan Pertanian*. Jakarta: Penerbit Ui.
- Sukmadinata, Nana Syaodih. 2009. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.

### **Profil Penulis 1**

Fahryan Lukman Maulana lahir di Surabaya, 2 Juli 1999. Penulis merupakan mahasiswa D3 Seni Kuliner Politeknik Internasional Bali. Penulis menekuni Seni Kuliner di Politeknik Internasional Bali sejak januari 2017.

### **Profil Penulis 2**

I Gusti Ayu Ari Agustini, lahir di Denpasar, 9 Agustus 1992. Penulis menempuh SD di SDN 30 Dangin Puri Denpasar, kemudian melanjutkan ke SMPK Swastiastu Denpasar dan melanjutkan ke SMUN 1 Denpasar. Penulis menyelesaikan S1 dan S2 di Universitas Udayana. Dan sekarang merupakan dosen di Politeknik Internasional Bali.

### **Profil Penulis 3**

Ni Ketut Veri Kusumaningrum, S.Pd., M.Pd, lahir di Tigawasa, 7 Februari 1992. Penulis mengambil S1 Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia di Universitas Dwijendra Denpasar dan Menyelesaikan S2 di Universitas Pendidikan Ganesha. Penulis merupakan salah satu dosen di Politeknik Internasional Bali. Penulis aktif dalam penelitian dan menulis artikel. Salah satu penelitian penulis berjudul "Bentuk Campur Kode Dalam Buku Resep Mindy Cake & Cookies Karya Mindy Mot.