https://www.jurnal-umbuton.ac.id/index.php/Pencerah
https://doi.org/10.35326/pencerah.v8i4.3717

Open Access

SANG PENCERAH
Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton

E-ISSN: 2655-2906, P-ISSN: 2460-5697 Volume 9, No 3, Tahun 2023

Kajian Etnokuliner Tradisional Suku Melayu di Kabupaten Mempawah dan Analisis Potensi Ekonominya

Syamsuri[1*]

[1]Fakultas Keguruan dan Ilmu pendidikan, Universitas Tanjungpura, Indonesia
[*]Korespondensi: syamsuri@untan.ac.id

Info Artikel

Diterima 07 Juni 2023

Disetujui 26 Juli 2023

Dipublikasikan 05 Agustus 2023

Keywords: Etnokuliner, Potensi Ekonomi, Suku Melayu, Wirausaha

© 2023 The Author(s): This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution ShareAlike (CC BY-SA 4.0)

Abstrak

Tujuan penelitian ini yaitu menginventarisir olahan pangan tradisional suku Melayu di Kabupaten Mempawah dan menganalisis potensi ekonominya untuk mengetahui peluang wirausaha dari olahan pangan tersebut. Implikasi penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi pengetahuan yang sifatnya ilmiah mengenai jenis pangan tradisional yang memiliki potensi wirausaha khususnya olahan pangan tradisional Suku Melayu di Kabupaten Mempawah. Metode penelitian untuk menginventarisir jenis olahan pangan tradisional yaitu menggunakan teknik Participatory Rural Appraisal (PRA), melalui observasi dan wawancara terhadap narasumber. Responden penelitian yaitu masyarakat Melayu di Kabupaten Mempawah, sedangkan responden kunci yang digunakan yaitu ketua adat dan masyarakat yang ahli mengolah masakan tradisional Melayu. Data yang diperoleh selanjutnya dicatat dan disajikan dalam bentuk tabel, kemudian dianalisis secara deksriptif, sedangkan potensi ekonomi untuk menentukan peluang wirausahanya dianalisis menggunakan rumus penerimaan dan pendapatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis olahan pangan tradisional Suku Melayu di Kabupaten Mempawah yaitu kerupuk basah, bubur pedas, pengkang, sotong pangkong, patlau, lemang, mie sagu, bingke berendam dan tempoyak. Analisa potensi ekonomi diperoleh bahwa penerimaan total tiap jenis olahan pangan tersebut lebih besar dibandingkan biaya operasional atau biaya pembuatannya. Hal ini berarti bahwa olahan pangan tradisional Suku Melayu di Kabupaten Mempawah bisa mendatangkan keuntungan sehingga memiliki peluang usaha untuk meningkatkan perekonomian keluarga.

Abstract

The purpose of this study is to take inventory of traditional Malay food preparations in Mempawah Regency and analyze their economic potential to find out entrepreneurial opportunities from these food preparations. The implications of this research are expected to be able to add information to scientific knowledge regarding types of traditional food that have entrepreneurial potential, especially processed traditional Malay food in Mempawah Regency. The research method for inventorying types of traditional food preparations is using the PRA technique, through observation and interviews with informants. The research respondents were the Malay community in Mempawah Regency, while the key respondents used were customary leaders and people who are experts in processing traditional Malay dishes. The empirical data obtained is then recorded and presented in tabular form, then analyzed descriptively, while the economic potential to determine entrepreneurial opportunities is analyzed using the

acceptance and income formula. The results showed that the types of traditional Malay food preparations in Mempawah Regency were wet crackers, spicy porridge, pengkang, cuttlefish pangkong, patlau, lemang, sago noodles, soaked bingke and tempoyak. An analysis of the economic potential shows that the total revenue for each type of processed food is greater than the operational or manufacturing costs. This means that traditional Malay food preparations in Mempawah Regency can generate profits so that they have business opportunities to improve the family economy.

1. Pendahuluan

Perekonomian bangsa Indonesia selama ini selalu berpusat pada usaha besar, sehingga dikuasai oleh para konglomerat. Ketika para konglomerat mengalami krisis atau kesulitan keungan, maka bisa dipastikan bahwa pengangguran akan meningkat jumlahnya. Hal ini dikarenakan perusahaan yang berkerja sama dengan para konglomerat tersebut, melakukan pemutusan hubungan kerja atau PHK (Komariah et al., 2022). Menurut (Srijani, 2020), salah satu cara guna menciptakan lapangan kerja agar terjadi pemerataan atau peningkatan pendapatan yaitu melalui wirausaha. Hal ini dikarenakan kegiatan wirausaha menjadi pemberi kontribusi perekonomian (Komariah et al., 2022; Munarsih et al., 2020), karena dapat meningkatkan kesejahteraan dan lapangan kerja (Setiawan, 2018). Menurut (Syamsuri et al., 2023), salah satu kegiatan wirausaha yang dapat dilakukan yaitu pada sektor kuliner, seperti pangan tradisional. Hal ini dikarenakan adanya akseptibilitas atau respon yang sangat baik dari masyarakat terhadap pangan tradisional (Tamam et al., 2020). Indonesia adalah negara kepulauan yang terdiri dari berbagai suku atau etnis. Tiap suku di Indonesia memiliki budaya yang beranekaragam. Budaya ini diturunkan dari generasi kegenarasi selanjutnya dan menjadi *indigenous Knowledge* dari suku atau etnis tersebut.

Salah satu *indigenous Knowledge* yaitu masakan tradisional (Bidiarti et al., 2020). Masakan tradisional adalah makanan khas suatu suku atau disebut etnokuliner (Darna et al., 2018). Etnokuliner yang ada di Indonesia, juga di dukung oleh sumber daya alam yang melimpah dan dipengaruhi oleh budaya masyarakat setempat dan menjadi salah satu identitas negara tersebut (Haruminori et al., 2018; Haruna et al., 2022). Olahan pangan tradisional memiliki ciri yang khas dan berbeda antara satu suku dengan suku lainnya (Fadhilah, 2018). Indonesia sebagai negara kepulauan terbesar di dunia, memiliki berbagai macam suku. Setiap suku di Indonesia memiliki pangan tradisional atau etnokuliner. Keberagaman kuliner ini menyebabkan tidak semua pangan tradisional daerah dikenal secara luas (Marlen et al., 2021). Pada awalnya, makanan adalah tradisi yang disajikan pada berbagai ritual dan upacara. Pengolahan makanan tersebut seperti bahan baku dan proses pembuatan masih bersifat turun-temurun. Banyaknya jenis atau variasi makanan disuatu daerah, dan kompleksnya proses pembuatan serta rumitnya cara penyajian, menunjukkan bahwa budaya didaerah tersebut sangat tinggi (Harsana et al., 2019).

Hasil penelitian dari (Syamsuri et al., 2023; Syamsuri & Alang, 2021b) menyebutkan bahwa pangan tradisional yang terdapat pada suatu daerah dapat meningkatkan nilai ekonomi bahan baku dari pangan tersebut. Hal ini mengindikasikan bahwa pangan tradisional tersebut mempunyai peluang wirausaha sehingga dapat menjadi sumber penghasilan atau ekonomi keluarga (Komariah et

al., 2022). Hal serupa juga diungkapkan oleh (Romadhoni et al., 2014; Sari & Zuber, 2020; Widowati & Wirastiti, 2014) yang menyatakan bahwa pangan tradisional juga berpotensi untuk meningkatkan perekonomian masyarakat melalui kegiatan wirausaha. Hasil penelitian dari (Sari & Zuber, 2020) juga menyatakan bahwa olahan pangan tradisional yang merupakan kearifan lokal suatu wilayah, dapat meningkatkan pendapatan finansial di wilayah itu. Hal ini dikarenakan olahan pangan tersebut dapat digunakan sebagai oleh-oleh bagi wisatawan atau pendatang yang kebetulan berkunjung dan sekaligus sebagai hidangan ditempat makan umum (Syamsuri et al., 2022).

Kabupaten Mempawah adalah salah satu kabupaten di Provinsi Kalimantan Barat. Daerah ini didiami oleh suku asli dan imigran. Suku asli kabupaten tersebut adalah Suku Melayu, sedangkan penduduk imigran yaitu dari Suku Bugis, Jawa, dan Madura. Sebagai penduduk asli, tentu masyarakat Suku Melayu di Kabupaten Mempawah memiliki olahan pangan tradisional yang diturunkan dari nenek moyangnya. Olahan pangan tersebut mempunyai potensi ekonomi atau nilai jual. Hal ini juga didukung oleh pendapat (Syamsuri et al., 2022) yang menyatakan bahwa setiap kegiatan yang memiliki potensi ekonomi, maka kegiatan tersebut dikatakan memiliki potensi wirausaha. Namun kajian mengenai olahan pangan tradisional yang bernilai ekonomi oleh Suku Melayu di Mempawah belum pernah dilakukan. Berdasarkan masalah tersebut, maka penelitian yang berjudul Kajian Etnokuliner Tradisional Suku Melayu di Kabupaten Mempawah dan Analisis Potensi Ekonominya perlu dilakukan. Indonesia sebagai negara kepulauan terbesar di dunia, memiliki berbagai macam suku. Setiap suku di Indonesia memiliki pangan tradisional atau etnokuliner. Keberagaman kuliner ini menyebabkan tidak semua pangan tradisional daerah dikenal secara luas (Marlen et al., 2021). Penelitian ini sekaligus sebagai upaya menjaga kelestarian pengetahuan lokal dari Suku Melayu di Kabupaten Mempawah. Hal ini sesuai dengan (Purwanto, 2020) yang menyatakan bahwa salah satu langkah guna menjaga agar pengetahuan lokal dapat terus berlanjut yaitu melalui kajian inventarisasi. Berdasarkan hal tersebut, maka fokus penelitian ini bertujuan untuk menginventarisir olahan pangan tradisional suku Melayu di Kabupaten Mempawah dan menganalisis potensi ekonominya untuk mengetahui peluang wirausaha dari olahan pangan tersebut. Implikasi penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi pengetahuan yang sifatnya ilmiah mengenai jenis pangan tradisional yang memiliki potensi wirausaha khususnya olahan pangan tradisional Suku Melayu di Kabupaten Mempawah.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret hingga April 2023 di beberapa kecamatan di Kabupaten Mempawah Kalimantan Barat. Teknik pengumpulan data berdasarkan *Participatory Rural Appraisal* (PRA), yaitu pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melibatkan peran serta masyarakat secara aktif untuk memperoleh data yang valid. Pengumpulan data di lapangan dilakukan melalui observasi dan wawancara terhadap narasumber. Responden penelitian yaitu masyarakat Melayu di Kabupaten Mempawah, sedangkan responden kunci yang digunakan yaitu ketua adat dan masyarakat yang ahli mengolah masakan tradisional Melayu. Hal ini dilakukan agar diperoleh data dan informasi yang akurat mengenai jenis pangan tradisional, bahan yang digunakan, modal yang dibutuhkan hingga harga jual yang diterapkan, sehingga akan diketahui potensi ekonomi dari produk pangan tradisional tersebut.

Data empiris yang diperoleh selanjutnya dicatat dan disajikan dalam bentuk tabel, kemudian dianalisis secara deksriptif, sedangkan potensi ekonomi untuk menentukan peluang wirausahanya dianalisis menggunakan rumus penerimaan dan pendapatan (Dinda et al., 2016; Duakajui et al., 2022; Wowor et al., 2016)

Penerimaan (Total Revevue)
TR : P x Q

Pendapatan
π: TR – TC

Dimana:
P : Harga jual
Q : Hasil produksi
TR : Total Revenue
TC : Total cost
Π : pendapatan/keuntungan

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Hasil

Etnokuliner adalah kuliner yang dihasilkan oleh suku atau etnis tertentu, atau disebut juga sebagai pangan tradisional. Pangan tradisional adalah warisan budaya turun-temurun yang menjadi pengetahuan lokal diwilayah tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada sembilan jenis olahan pangan berbasis kearifan lokal oleh Suku Melayu di Kabupaten mempawah, diantaranya kerupuk basah, bubur pedas, pengkang, sotong pangkong, patlau, lemang, mie sagu, bingke berendam dan tempoyak. Kesembilan jenis olahan pangan tradisional tersebut seperti terlihat pada tabel 1.

Tabel 1. Kuliner Khas Melayu dan bahan bakunya

No.	Jenis Makanan Tradisional	Bahan Dasar	Gambar
1.	Kerupuk basah	Ikan air tawar	
2.	Bubur Pedas	Beras dan daun kesum	

3.	Pengkang	Beras ketan	
4.	Sotong Pangkong	Sotong/Cumi	
5.	Patlau	Beras ketan dan kacang merah	
6.	Lemang	Beras ketan dan kacang merah	
7.	Tempoyak	Durian	
8.	Mie sagu	Sagu	

9.	Bingke Berendam	Tepung terigu dan telur	

Sumber: data primer setelah diolah (2023)

Setiap usaha memerlukan biaya diawal untuk memfasilitasi proses kegiatannya. Biaya yang diperlukan ini disebut biaya operasional. Besarnya biaya operasional yang dikeluarkan akan memengaruhi pendapatan dan penerimaan atau potensi ekonominya. Analisis potensi ekonomi untuk mengetahui peluang wirausaha kesembilan olahan pangan tradisional khas Suku Melayu dilokasi penelitian terlihat pada tabel 2.

Tabel 2. Potensi Ekonomi Pangan Tradisional Suku Melayu Kabupaten Mempawah

No.	Pangan Tradisional	P (Rp)	Q (Porsi)	TC	TR: P x Q	Π: TR-TC
1.	Kerupuk basah	15.000	20	200.000	300.000	100.000
2.	Bubur Pedas	13.000	10	70.000	130.000	160.000
3.	Pengkang	15.000	25	200.000	375.000	175.000
4.	Sotong Pangkong	17.500	20	150.000	350.000	200.000
5.	Patlau	15.000	20	158.000	300.000	142.000
6.	Lemang	15.000	15	200.000	225.000	25.000
7.	Tempoyak	10.000	15	70.000	150.000	80.000
8.	Mie sagu	12.000	10	50.000	120.000	70.000
9.	Bingke Berendam	25.000	10	200.000	250.000	50.000

Sumber: data primer setelah diolah (2023)

3.2 Pembahasan

Etnokuliner Tradisional Suku Melayu di Kabupaten Mempawah

Pangan tradisional Suku Melayu yang berbasis kearifan lokal yang ditemukan dilokasi penelitian seperti terlihat pada tabel 1. Pangan tradisional tersebut dibuat dengan memanfaatkan sumber daya hayati, baik yang berasal dari hewan seperti kerupuk basah dan sotong pangkong ataupun tumbuhan khas didaerah tersebut, seperti bubur pedas, mie sagu, dan juga bahan umum yang ada dipasaran seperti pembuatan pengkang, patlau, lemang, bingke berendam dan tempoyak.

Kerupuk basah, biasa juga disebut temet, merupakan olahan dari ikan yang sudah digiling. Ikan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk basah adalah ikan khas yang hanya ditemui di sungai-sungai Kalimantan Barat, seperti Ikan Toman (Sirhi et al., 2022). Meskipun namanya kerupuk, namun olahan ini tidak melalui proses dijemur dan digoreng seperti kerupuk pada umumnya. Bentuk kerupuk basah nampak seperti Pempek Palembang, dan berbentuk lonjong memanjang. Proses pembuatan kerupuk basah dilakukan dengan cara dikukus, lalu dipotong-potong dan disajikan bersama saus kacang (Marlen et al., 2021).

Bubur pedas, atau biasa disebut bubor paddas, tepung beras yang yang telah disangrai dan dicampur bumbu dan sayuran asli Kalimantan Barat, yaitu daun kesum. Hal tersebut menyebabkan pangan tradisional ini memiliki aroma yang khas (Rusiardy et al., 2014). Menurut (Marlen et al., 2021), makanan tradisional merupakan makanan khas di setiap daerah memiliki rasa dan aroma yang khas. Hal tersebut dikarenakan proses pengolahan makanan tersebut masih dilakukan secara tradisional berdasarkan pengetahuan turun-temurun dan juga adanya penggunaan rempah-rempah yang biasanya terdapat diwilayah tersebut. Selain itu, masyarakat setempat juga mempercayai bahwa bubur pedas digunakan untuk mengobati penyakit tertentu, seperti mekancarkan peredaran darah, obat sakit maag dan menstruasi tidak lancar. Hal ini sesuai dengan (Bidiarti et al., 2020) yang menyatakan bahwa beberapa olahan pangan tradisional memiliki fungsi sebagai obat, karena tanaman yang digunakan dalam mengolah pangan tersebut mengandung senyawa yang berperan sebagai obat. Daun kesum mengandung falavonoid, steroid dan tanin, dimana senyawa-senyawa tersebut berperan sebagai anti radang, pereda sakit, pereda nyeri, dan antioksidan.

Pengkang, patlau dan lemang, merupakan olahan dari beras ketan yang dibungkus dengan daun. Pengkang merupakan kuliner yang bagian dalamnya diberi ebi, sedangkan patlau dan lemang diberi dengan kacang merah. Pengkang dan lemang adalah pangan tradisional yang dibakar, sedangkan patlau dengan cara direbus. Pengolahan pengkang dilakukan dengan cara membungkus beras ketan menggunakan daun pisang dan dibentuk segitiga lalu dijepit kemudian dibakar, sedangkan lemang dengan cara memasukkan daun pisang ke dalam bambu, lalu diisi dengan beras ketan dan santan. Pengolahan patlau dengan cara membungkus dengan daun pisang lalu direbus. Menu ini seringkali disajikan sebagai pangan saat berbuka puasa atau hajatan dan kedatangan tamu sehingga dikatakan memiliki potensi ekonomi (Bidiarti et al., 2020).

Tempoyak, merupakan makanan tradisional khas Suku Melayu (Rajagukguk & Arnold, 2021), yang diproses melalui fermentasi dan menggunakan bahan dasar durian. Durian adalah salah satu buah yang banyak ditemukan di Kabupaten Mempawah. Hal ini sesuai dengan (Haruna et al., 2022) yang menyatakan bahwa olahan pangan tradisional biasanya sesuai dengan sumber daya alam yang ada di lokasi tersebut. Tempoyak adalah pengolahan durian dengan cara dikoyak, ditambahkan garam dan difermentasi selama beberapa hari (Haruminori et al., 2018). Pengolahan ini dimaksudkan agar durian menjadi awet ketika musim buah melimpah. Selain itu, pengolahan durian menjadi tempoyak tujuannya agar durian tersebut dapat dinikmati dalam jangka waktu yang lama.

Sotong pangkong juga merupakan olahan pangan tradisional di lokasi peneltian. Sotong pangkong adalah olahan berbahan sotong yang telah dikeringkan dan dibakar, kemudian di geprek hingga lunak. Sotong merupakan salah satu

tumber daya alam hewani yang banyak ditemukan di Kabupaten Mempawah. Menurut (Haruna et al., 2022), olahan tradisional suatu etnis biasanya dipengaruhi oleh sumber daya hayati yang tersedia dilokasi tersebut. Kemungkinan hal inilah yang menjadi salah satu penyebab sotong pangkong dapat ditemukan di Kabupaten Mempawah. Pada awalnya, pembuatan sotong pangkong bertujuan untuk mengawetkan sotong agar dapat dinikmati dalam jangka waktu yang lama, terutama saat jumlah sotong melimpah. Sotong pangkong biasanya disajikan dengan sambel. Diversifikasi olahan sotong menjadi sotong pangkong dikarenakan sumber daya ini jumlahnya melimpah.

Mie sagu, merupakan salah satu olahan pangan tradisional dilokasi penelitian. Mie sagu terbuat dari tepung sagu. Masyarakat setempat percaya bahwa olahan ini sangat cocok bagi penderita diabetes. Sagu mengandung karbohidrat. Selain itu, sagu juga dapat menjaga kesehatan dan kekebalan tubuh serta mengurangi resiko kanker dan asupan kalori dalam tubuh. Hal ini dikarenakan sagu mengandung senyawa alkoloid yang berperan sebagai antihipertentis dan juga antidiabetes (Ernawati et al., 2018; Vita, 2017).

Bingke berendam, adalah olahan pangan sejenis kue atau cemilan, yang berbahan dasar telur. Jenis kue ini banyak dijadikan oleh-oleh saat ada yang berkunjung ata saat berbuka puasa. Banyaknya masyarakat yang meminati jenis ini, menjadikan bingke kemungkinan mempunyai nilai ekonomi.

Peluang Wirausaha Etnokuliner Suku Melayu di Kabupaten Mempawah

Setiap penduduk Indonesia memiliki peluang menjadi wirausahawan, yaitu dengan memanfaatkan produk lokal. Disamping itu, negara juga memberikan kesempatan kepada setiap penduduknya untuk melakukan dan mengembangkan kegiatan wirausaha (Bezrukov et al., 4 C.E.; Queen, E.V, 2017). Salah satu kegiatan wirausaha yang dapat dilakukan yaitu olahan pangan tradisional atau kuliner. Hal ini dikarenakan olahan pangan tradisional diminati oleh banyak orang (Syamsuri & Alang, 2021a, 2021b). Selain itu, menurut (Helmalia et al., 2019) olahan pangan tradisional juga lebih sehat dibandingkan junkfood sehingga peluang wirausahanya tentu lebih besar. Olahan pangan tradisional juga dapat menjadi daya tarik wisata kuliner sehingga sangat memungkinkan memiliki peluang wirausaha (Theodora, 2022). Peluang wirausaha suatu produk dianalisi menggunakan analisa potensi ekonomi (Syamsuri et al., 2023).

Patokan harga (P) yang digunakan yaitu standar nominal yang biasanya digunakan ketika ada yang memesan olahan tersebut, TC (total cost) menujukkan biaya operasional yang dikeluarkan, sedangkan TR (total revenue) atau penerimaan total dan π adalah income atau keuntungan. Jumlah produksi dan pendapatan dalam satu kali proses pembuatan pangan tradisional dapat dilihat pada tabel 2 di atas. Tabel tersebut juga menunjukkan bahwa pada produk makanan tradisional Suku Melayu di Kabupaten Mempawah, jumlah penerimaan total lebih besar dibandingkan biaya total, sehingga dapat mendatangkan keuntungan, yang mengindikasikan bahwa produk pangan tradisional tersebut mempunyai potensi ekonomi. Hal ini sesuai dengan (Syahyunan, 2014; Syamsuri et al., 2023) yang menyatakan bahwa semua kegiatan yang mendatangkan keuntungan, disebut memiliki potensi ekonomi..

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan bahwa jenis olahan pangan tradisional Suku Melayu di Kabupaten Mempawah yaitu kerupuk basah, bubur pedas, pengkang, sotong pangkong, patlau, lemang, mie sagu, bingke berendam dan tempoyak. Analisa potensi ekonomi diperoleh bahwa penerimaan total tiap jenis olahan pangan tersebut lebih besar dibandingkan biaya operasional atau biaya pembuatannya. Hal ini berarti bahwa olahan pangan tradisional Suku Melayu di Kabupaten Mempawah bisa mendatangkan keuntungan sehingga memiliki peluang usaha untuk meningkatkan perekonomian keluarga. Implikasi dari temuan pada penelitian ini yaitu dapat menambah informasi pengetahuan yang sifatnya ilmiah mengenai jenis pangan tradisional yang memiliki potensi wirausaha khususnya olahan pangan tradisional Suku Melayu di Kabupaten Mempawah.

5. Ucapan Terima Kasih

Tim penelitan mengucapkan terimakasih kepada masayarakat Suku Melayu di kabupaten Mempawah yang telah bersedia menjadi narasumber kami pada penelitian ini, sehingga data-data yang dibutuhkan oleh peneliti dapat diperoleh dan berjalan lancar.

Daftar Pustaka

Bezrukov, T. L., Stepanova, Y. N., Ermatova, A. I., & Shtondin, A. A. (4 C.E.). Complementary mechanism for regulating the regional business system. *2017*, *4*(1), 121–125.

Bidiarti, R., Pranata, S., & Fitmawati. (2020). BKajian Etnokuliner Tradisional Lingga Sebagai Penopang Pengembangan Pariwisata. *Buletin Kebun Raya*, *23*(3), 173–178. https://doi.org/https://doi.org/10.14203/bkr.v23i3.631

Darna, D., Turnip, M., & Rahmawati, R. (2018). Deteksi dan Identifikasi Bakteri Anggota Enterobacteriaceae pada Makanan Tradisional Sotong Pangkong. *Jurnal Labora Medika*, *2*(2), 6–12. https://doi.org/10.26714/JLABMED.2.2.2018.6-12

Dinda, H. S. A., Danakusumah, E., & Rahmani, U. (2016). Analisis Usaha Budidaya Rumput Laut (Eucheuma cottonii) di Pulau Pari, Kepulauan Seribu. *Jurnal Ilmiah Satya Minabahari*, *1*(2), 22–31. https://doi.org/10.53676/JISM.V1I2.11

Duakajui, N. N., Juita, F., & Anshori, I. E. (2022). AAnalisis Ekonomi Pendapatan Usaha Perkebunan Kelapa Sawit (Elais gueneensis J) Desa Sukomulyo Kecamatan Sepaku Kabupaten Penajam Paser Utara. *Paradigma Agribisnis*, *4*(2), 84–93. https://doi.org/10.33603/jpa.v4i2.6790

Ernawati, E., Heliawaty, & Diansari, P. (2018). Peranan Makanan Tradisional Berbahan Sagu sebagai Alternatif dalam Pemenuhan Gizi Masyarakat: Kasus Desa Laba, Kecamatan Masamba, Kabupaten Luwu Utara, Provinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, *14*(1), 31–40.

Fadhilah, A. (2018). Kearifan Lokal dalam Membentuk Daya Pangan Lokal Komunitas Molamahu Pulubala Gorontalo. *Buletin Al-Turas*, *19*(1), 23–38. https://doi.org/10.15408/BAT.V19I1.3696

Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2019). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, *2*(2), 40–47. https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291

Haruminori, A., Angelia, N., & Purwaningtyas, A. (2018). Makanan Etnik Melayu: Tempoyak. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, *19*(2), 125–128. https://doi.org/10.25077/JAISB.V19.N2.P125-128.2017

Haruna, N., Syamsuri, S., & Alang, H. (2022). Studi Etnobotani Ekonomi Tanaman Sagu (Methroxylon sagu) Pada Masyarakat Adat Luwu Di Kabupaten Luwu Sulawesi Selatan. *Bio-Lectura : Jurnal Pendidikan Biologi*, *9*(2), 179–185. https://doi.org/10.31849/bl.v9i2.10812

Helmalia, A. W., Putrid, & Dirpan, D. A. (2019). Potensi Rempah-Rempah Tradisional Sebagai Sumber Antioksidan Alami Untuk Bahan Baku Pangan Fungsional. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, *2*(1), 26–31. https://doi.org/10.20956/CANREA.V2I1.113

Komariah, K., Rahmawati, F., & Restiana, R. (2022). Efektivitas webinar dalam menumbuhkan minat wirausaha berbasis pangan lokal dengan pendekatan Theory of Planned Behavior. *Home Economics Journal*, *6*(1), 1–10. https://doi.org/10.21831/hej.v6i1.41571

Marlen, D. R., Gunawan, R., Lianto, M. E., Buntoro, Y. M., & Wibisono, Y. P. (2021). Pengembangan Website untuk Pemasaran Produk Kerupuk Basah Ashifa di Kabupaten Putusibau. *KONSTELASI: Konvergensi Teknologi Dan Sistem Informasi*, *1*(1), 56–63. https://doi.org/10.24002/KONSTELASI.V1I1.4159

Munarsih, M., Akbar, M. F., Ariyanto, A., Ivantan, I., & Sudarsono, A. (2020). Pelatihan Digital Marketing Dalam Meningkatkan Kompetensi Siswa Untuk Berwirausaha Pada SMK Muhammadiyah Parung - Bogor. *Jurnal Pengabdian Dharma Laksana*, *3*(1), 22–28. https://doi.org/10.32493/J.PDL.V3I1.6275

Purwanto, Y. (2020). Penerapan Data Etnobiologi sebagai Wahana Mendukung Pengelolaan Sumber Daya Hayati Bahan Pangan Secara Berkelanjutan. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, *6*, 470–483. https://doi.org/10.13057/psnmbi/m060101

Queen, E.V, et al. (2017). Prospects for the development of small and medium_sized enterprises in the context of the implementation of the Federal Law of the Russian Federation of 13.07. 212- FZ "On the Free Port of Vladivostok. *Fundamental Research*, *8*(1), 174–179.

Rajagukguk, Y. V., & Arnold, M. (2021). Tempoyak: Fermented durian paste of Malay ethnic and its functional properties. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *23*, 100297. https://doi.org/10.1016/J.IJGFS.2020.100297

Romadhoni, A. R., Novitasari, N., Fatmawati, D. N., & Kristiana, Y. I. (2014). Mie kering sorgum sebagai pangan sehat dan bergizi khas Lamongan (peluang usaha inovatif dan dampak ekonomis). *Seminar Nasional Sinergi Pangan Pakan Dan Energi Terbarukan*, *February*, 452–457. https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/52937235/PGP-101_Alfian_Rizki_Romadhoni_dkk__MIE_SORGHUM-

Rusiardy, I., Yasni, S., & Syamsir, E. (2014). Karakteristik Bubur Pedas Dalam Kemasan kaleng [The Characteristics of Spicy Porridges in the Can Packaging]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, *25*(2), 185–192. https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.2.185

Sari, I. P., & Zuber, A. (2020). Kearifan Lokal Dalam Membangun Ketahanan Pangan Petani. *Journal of Development and Social Change*, *3*(2), 25–35. https://doi.org/10.20961/jodasc.v3i2.45768

Setiawan, B. (2018). Edukasi E-Commerce Pada Pelaku Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (Umkm) Di Kota Palembang. *Jurnal Abdimas Mandiri*, *2*(2), 106–110. https://doi.org/10.36982/JAM.V2I2.531

Sirhi, S., Amilia, M., Pramita, L., Joni, T., Aristo, V., Persada, S., & Sintang, K. (2022). Mie Instan Dari Kerupuk Basah. *JPPM : Jurnal Pelayanan Dan Pemberdayaan Masyarakat*, *1*(1), 27–30. https://jurnal.stkippersada.ac.id/jurnal/index.php/absa/article/view/1860/1301

Srijani, K. N. (2020). Peran UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *EQUILIBRIUM : Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Pembelajarannya*, *8*(2), 191–200. https://doi.org/10.25273/EQUILIBRIUM.V8I2.7118

Syahyunan. (2014). *Studi Kelayakan Bisnis*. USU Press.

Syamsuri, & Alang, H. (2021a). Potensi Wirausaha Diversifikasi Produk Zingiberaceae Berbasis Kearifan Lokal Di Kecamatan Sajoanging, Kabupaten Wajo, Sulawesi Selatan. *BUANA SAINS*, *21*(2), 15–24. https://doi.org/10.33366/BS.V21I2.3209

Syamsuri, Rafika, & Alang, H. (2023). Etnobiologi dan Peluang Wirausaha Keragaman Olahan Pangan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal (Etnofood) Masyarakat Wotu Luwu Timur. *Sang Pencerah: Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton*, *9*(2), 326–336. https://doi.org/10.35326/pencerah.v9i2.3072

Syamsuri, S., & Alang, H. (2021b). Inventarisasi Zingiberaceae yang Bernilai Ekonomi (Etnomedisin, Etnokosmetik dan Etnofood) di Kabupaten Kolaka Utara, Sulawesi Tenggara, Indonesia. *Agro Bali : Agricultural Journal*, *4*(2), 219–229. https://doi.org/10.37637/AB.V4I2.715

Syamsuri, S., Hafsah, H., & Alang, H. (2022). Peluang Wirausaha Diversifikasi Olahan Pangan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Oleh Suku Mandar di Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat, Indonesia. *Agro Bali : Agricultural Journal*, *5*(2), 313–321. https://doi.org/10.37637/AB.V5I2.959

Tamam, B., Agustini, N. P., Puryana, I. G. P. S., & Suratiah, S. (2020). Pengembangan Jiwa Kewirausahaan Mahasiswa Dalam Memproduksi Tempe Dan Olahannya Melalui Campus Tempeh. *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, *4*(2), 514–518. https://doi.org/10.25077/LOGISTA.4.2.514-518.2020

Theodora, V. (2022). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata di Kota Pontianak Kalimantan Barat. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, *01*(06), 1515–1525. https://doi.org/0.22334/paris.v1i6

Vita. (2017). Etnobotani Sagu (Metroxylon Sagu) di Lahan Basah Warisan Budaya Masa Sriwiijaya. *Kalpataru*, *26*(2), 107–122.

Widowati, I., & Wirastiti, A. (2014). Diversifikasi Pangan Berbasis Kearifan Lokal Melalui Pembuatan Tempe Biji Lamtoro (Leucaena leucocephala). *Jurnal Ilmiah WUNY*, *16*(5). https://doi.org/10.21831/JWUNY.V16I5.4216

Wowor, I. V., Pangemanan, J. F., & Lumenta, V. (2016). Analisis Kelayakan Usaha Budi Daya Ikan Nila (Oreochromis niloticus) Sistem Karamba Jaring Tancap Di Desa Paslaten Kecamatan Remboken Kabupaten Minahasa. *AKULTURASI: Jurnal Ilmiah Agrobisnis Perikanan*, *4*(8), 407–431. https://doi.org/10.35800/AKULTURASI.4.8.2016.14962