

UPAYA SOSIALISASI MAKANAN TRADISIONAL UMBI – UMBIAN SEBAGAI PENGANTI MAKANAN POKOK

Sri Palupi, M.Pd. Jurusan PTBB FT UNY sripalupi5@yahoo.co.id

Abstrak

Upaya membangun citra makanan tradisional sekaligus kecintaan terhadap produk tersebut, sangat penting adanya dukungan dari media (cetak maupun elektronik) karena media lebih mudah membangun image pada konsumen. Selain itu perlu ada dukungan, pengarahan dan pendampingan yang terus menerus pada pelaku bisnis makanan tradisional agar mereka selaku pemain utama untuk selalu mengusahakan citra positif dari makanan tradisional.

Prospek makanan tradisional untuk berkembang saat ini sebenarnya sangat cerah, khususnya karena teknologi komunikasi dan informasi yang begitu pesat dapat meningkatkan gaung promosi pengembangannya (Fardiaz, 1998). Apalagi didukung dengan kecenderungan masyarakat sekarang yang selalu ingin memperoleh makanan yang menyehatkan. Makanan tradisional juga terbukti dapat berfungsi sebagai makanan fungsional, yaitu makanan yang mempunyai sifat fungsional mencegah beberapa jenis penyakit degeneratif.

Untuk membangun citra makanan tradisional sekaligus kecintaan terhadap produk tersebut, sangat penting adanya dukungan dari media (cetak maupun elektronik) karena media lebih mudah membangun image pada konsumen. Selain itu perlu ada dukungan, pengarahan dan pendampingan yang terus menerus pada pelaku bisnis makanan tradisional agar mereka selaku pemain utama untuk selalu mengusahakan citra positif dari makanan tradisional.

Key word: makanan tradisional, umbi-umbian, pokok

PENDAHULUAN

Negara Indonesia merupakan negara agraris, keadaan tersebut sangat menguntungkan dalam pemberdayaan sumberdaya alam khusus disektor pertanian, saat ini kita telah memasuki era globalisasi dimana banyak sekali tantangan yang harus dihadapi. Kemampuan produksi pangan dalam negeri dari tahun ke tahun semakin terbatas. Keterbatasan lahan pertanian, sementara jumlah penduduk terus meningkat merupakan salah satu kendala produksi pangan di Indonesia. Agar kecukupan pangan nasional bisa terpenuhi, maka upaya yang dilakukan adalah meningkatkan produktivitas budidaya pangan dengan pemanfaatan teknologi dan pengoptimalan hasil pertanian yang ada, seperti dengan pemanfaatan makanan tradisional yang terbuat dari umbi-umbian.

Aspek positif dan negatif pada usaha makanan tradisional ini harus dikonsiderasikan sebagai aset ekonomi dan upaya pelestarian makanan tradisional

serta peningkatan usaha kecil. Berkaitan dengan hal itu maka perubahan perilaku pada pelaku bisnis makanan tradisional dalam penanganan mutu produknya adalah esensial. Untuk kegiatan tersebut diperlukan dukungan yang bersifat "rekayasa teknologi perbaikan mutu makanan", dan dukungan itu bersifat integratif kelembagaan (kalangan perguruan tinggi, pemerintah dan non pemerintah) dalam upaya memperbaiki mutu makanan yang sekaligus berfungsi sebagai dasar menuju pelestarian makanan tradisional bangsa Indonesia.

Makanan tradisional dapat didefinisikan sebagai makanan, termasuk jajanan serta bahan campuran atau *ingredients* yang digunakan secara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat (Fardiaz, 1998). Dari definisi tersebut dapat dikelompokkan beberapa hal yang bisa dicermati, antara lain : sumber bahan baku, cara pengolahan dan resepnya serta cita rasa dari suatu makanan bersifat lokal. Pada makanan tradisional ditekankan adanya penggunaan bahan baku lokal dan hal itu sangat penting karena erat kaitannya dengan ketahanan pangan. Sedangkan cara pengolahan pangan, resep dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun, serta sedikit sekali adanya modifikasi. Hal itu ada yang bisa menjadi kekuatan misalnya berkaitan dengan bahan baku, namun ada pula yang melemahkan seperti cara pengolahan, resep dan cita rasa yang seakan-akan tidak berkembang menyesuaikan dengan perubahan zaman.

Pandangan atau *image* negatif yang timbul di masyarakat terhadap makanan tradisional saat ini antara lain : (1) Komposisi bahan dan kandungan gizi tidak standar, (2) Waktu pengolahan lama, (3) Cara pengolahan tidak bersih/tidak higienis, (4) Penyajian dan pengemasan kurang menarik, (5) Lokasi penyajian kurang nyaman, (6) Umur simpan pendek, (7) Cita rasa kurang sesuai dengan selera generasi muda. Sedangkan nilai positif yang masih melekat pada produk makanan tradisional antara lain: (1) Harga murah (terjangkau oleh lapisan ekonomi kecil), (2) Pengerjaannya bersifat padat karya (sehingga banyak menyerap tenaga kerja), (3) Pembuatannya dapat dilakukan bersama-sama dengan kegiatan keluarga (jadi satu dengan dapur rumah tangga), (4) Pelaksanaan (produsen) tidak menuntut pendidikan tinggi.

Makanan tradisional yang ada saat ini beberapa dekade lalu sebenarnya juga pernah menjadi makanan modern yang digemari oleh banyak kalangan (tua dan muda, kaya maupun miskin) serta memberikan kebanggaan bagi yang mengkonsumsi. Namun dengan berjalannya waktu, perubahan gaya hidup, perkembangan arus informasi yang begitu dahsyat serta ditambah dengan era globalisasi, maka makanan tradisional menjadi seakan "tenggelam di rumah sendiri" kalah "pamor" dengan makanan asing yang beredar di pasaran. Kondisi tersebut menjadi tantangan kita semua untuk meningkatkan citra makanan tradisional agar mampu bersaing dengan makanan import (makanan dari waralaba asing) terutama dalam merebut perhatian dan selera orang muda.

Lonceng globalisasi sudah berdentang, saat ini sudah tidak asing lagi anak-anak yang tinggal di pedesaan berbicara mengenai *fastfood*. Mereka mengenal *fastfood* melalui media cetak maupun elektronik. Selain itu kini *outlet Kentucky Fried Chicken, Mc. Donald, Dunkin Dougnat, Pizza Hut*, dan lain - lain sudah dibuka di kota-kota kabupaten bahkan ada yang sudah masuk ke kota kecamatan dan siap bersaing merebut selera konsumen. Selera khususnya pada makanan tidak mengenal

nasionalisme, dan ini perlu diwaspadai karena menimbulkan kekawatiran, sehingga beberapa tahun lalu muncul gerakan "Aku Cinta Makanan Indonesia".

Menurut penelitian Retnaningsih dan Pratiwi (1999), jenis makanan tradisional yang ada di kota Yogyakarta ada sejumlah 73 jenis dari bahan baku non umbi. Rata-rata kandungan gizi (energi, protein dan lemak) dari makanan tradisional non umbi per ukuran penyajian tersebut yaitu : energi (34,39 s/d. 215,84 kkal), protein (0,8 s/d. 15.59 g) dan lemak (0,6 s/d. 16,67 g). Sedangkan jenis makanan tradisional dari bahan baku umbi-umbian ada sejumlah 44 jenis, dengan rata-rata kandungan gizi (energi, protein dan lemak) per ukuran penyajian adalah sebagai berikut: energi (88 s/d. 502 kkal), protein (0,60 s/d. 5.60 g) dan lemak (0,30 s/d. 28,10 g) (Retnaningsih dan Pratiwi, 2004). Kandungan gizi yang sangat bervariasi dari makanan tradisional itu disebabkan oleh variasi jenis makanan beserta komposisi bahan penyusunnya dan harga dari makanan tradisional.

Prospek makanan tradisional untuk berkembang saat ini sebenarnya sangat cerah, khususnya karena teknologi komunikasi dan informasi yang begitu pesat dapat meningkatkan gaung promosi pengembangannya (Fardiaz, 1998). Apalagi didukung dengan kecenderungan masyarakat sekarang yang selalu ingin memperoleh makanan yang menyehatkan. Makanan tradisional juga terbukti dapat berfungsi sebagai makanan fungsional, yaitu makanan yang mempunyai sifat fungsional mencegah beberapa jenis penyakit degeneratif. Kegiatan pariwisata baik lokal maupun mancanegara adalah kegiatan lainnya yang membantu mencerahkan prospek pengembangan makanan tradisional! Indonesia.

Pengembangan makanan tradisional di Indonesia sudah tentu bukan tanpa kendala. Kendala utama yang dihadapi adalah persaingan antara makanan tradisional Indonesia dengan makanan impor baik yang bersifat makanan-makanan ala Barat seperti hamburger dan pizza. Kendala lainnya adalah kecenderungan generasi muda dan anak baru gede (ABG) yang merasa lebih bangga/ prestise kalau masuk ke restoran siap santap ala Barat (Fardiaz, 1993). Berkaitan dengan hal tersebut di atas perlu pemikiran bagaimanakah upaya sosialisasi makanan tradisional umbi-umbian sebagai pengganti makanan pokok bagi masyarakat ?

PEMBAHASAN

A. Kajian Tentang Umbi-umbian

Umbi- umbian yang mengandung 20 persen karbohidrat atau lebih merupakan bahan- bahan makanan utama dibanyak daerah seluruh dunia termasuk Indonesia. Umbi- umbian itu ada bermacam-macam jenisnya, namun pada makalah ini dibatasi pada tiga jenis umbi yaitu, ubi kayu, ubi rambat, dan talas.

1. Ubi Kayu

Ubi kayu (*Manihot esculenta crantz*) merupakan komoditas utama penghasil karbohidrat setelah Padi dan Jagung, yang cukup potensial di Kabupaten Gunungkidul. Gunungkidul memiliki ketinggian tempat \pm 150 - 500 m di atas permukaan laut, suhu udara 26°-28°C, curah hujan 1.528 mm/tahun dengan bulanbasah tiga bulan, bulan kering enam bulan dan potensi masa tanam enam bulan. Keadaan alam yangdemikian maka Gunungkidul sangat potensial untuk budidaya tanaman ubi kayu. Ubikayu di Gunungkidul sebagai bahan pangan, pakan ternak, bahan industri maupun komoditas ekspor (Prajitno *etal.*, 2006). Luas

panen ubi kayu Di Gunungkidul mencapai 48.848 ha, produktivitasnya 11,9 ton/ha. Tanaman ubi kayu menghasilkan umbi basah yang mengandung 60% air, 25 – 35% pati, protein, mineral, serat dan sedikit unsur kalium serta fosfat. Ubi keringnya terdiri dari 11% air, 88,1% bahan kering, 3,6% protein, 1,7% mineral 1,6% serat, 0,2% kalium dan 0,1% fosfat (Blumenschein, M.R.P dan Blumenschein, A., 1989). Tanaman ubi kayu memiliki ciri khusus adanya kandungan asam sianida (HCN) terutama pada ubi dan sebagian pada daun. Ubikayu yang rasanya manis mengindikasikan adanya kandungan HCN yang rendah, sedangkan ubi kayu pahit menunjukkan adanya kandungan HCN tinggi (> 50 ppm) (CIAT, 1987). Tinggi rendahnya kandungan HCN pada ubi kayu tergantung varietasnya dan lingkungan tumbuh ubikayu (Poespodarsono S , 1992). Ubikayu yang dinikmati secara langsung tanpa melalui sentuhan proesteteknologi pasca panen, pada umumnya mengesankan adanya penilaian sosial yang negatif. Oleh karenanya lebih baik apabila di Gunungkidul dibangun suatu industri tiwul instan yang mampu merubah produk olahan yang diharapkan mampu mendongkrak kesan nilai sosial yang rendah apabila mengkonsumsi ubi kayu. Namun demikian apabila terwujud adanya keanekaragaman industri, maka bahan baku dalam bentuk ubi kayu akan meningkat dan lebih penting lagi kontinuitas penyediaan ubi kayu semakin dibutuhkan. Untuk ini di Gunungkidul memiliki lahan cukup luas bahkan lahan keringnya terluas di DIY yang dapat ditanami ubi kayu (Budiarto, 2010).

2. Ubi Jalar (*Eponoea Batatas*)

Bahan makanan ini di bawa ke Eropa oleh Columbus. Ubi dibagi menjadi 4 macam, ubi putih, ubi merah, ubi ungu dan ubi madu. Ubi putih mempunyai tekstur yang rapuh, namun rasanya lebih manis daripada ubi merah. Ubi yang dagingnya berwarna kuning mengandung *karotin*, sedangkan ubi yang berwarna ungu mengandung beta karoten yang bermanfaat untuk ketahanan tubuh dari penyakit kudis dan bagus untuk kesehatan mata. Ubi ini cocok untuk digoreng ataupun kolak. Ubi merah sangat cocok untuk kolak dan biji salak, karena rasanya yang tidak terlalu manis, maka ubi ini memang tidak terlalu cocok untuk berdiri sendiri. Jadi perlu diberi perasa manis. Selain dikonsumsi umbinya, daunnya pun dapat dimanfaatkan sebagai sayuran. Pengembangan ubi jalar di Papua memiliki prospek yang cerah karena didukung oleh ketersediaan sumber daya manusia dan sumber daya alam, baik tanah maupun iklim yang sesuai. Ubi jalar merupakan makanan pokok bagi sebagian besar masyarakat Papua dan sebagai pakan ternak, juga sebagai komoditas yang diperjual belikan. Komoditas ini juga memiliki nilai sosial yang tinggi karena digunakan pada acara pernikahan, penyambutan tamu, upacara kematian, pelantikan kepala suku, pesta panen, dan festival budaya.

Sebagai contoh, sudah ada pabrik pengolahan ubi jalar yang diolah menjadi produk-produk makanan yang berkualitas seperti aneka bakpaw ubi, ice cream ubi dan kue dari ubi. Pabrik ini bernama SPAT yang berada di daerah Malang Jawa Timur. Ubi rambat yang diolah menjadi berbagai makanan yang berkualitas dan bergengsi ini tentu mempunyai daya tarik tersendiri bagi konsumen/ masyarakat umum untuk mengkonsumsi ubi jalar.

3. Talas

Talas yang dikenal di pasaran ada 2 macam. Yaitu talas putih yang dikenal dengan talas Bogor dan talas ungu yang dikenal dengan nama Bentul atau talas Belitung. Perbedaannya adalah talas Bogor lebih masir sedangkan talas Belitung lebih pulen dan beraroma khas dan wangi.

a. Talas Bogor

Salah satu jenis talas yang digemari orang ialah *Colocasia esculenta* L. Schoott atau talas bogor. Bedanya dengan kimpul jenis ini mempunyai daun yang berbentuk hati dengan ujung pelepah daunnya tertancap agak ketengah helai daun sebelah bawah. Warna pelepah bermacam-macam. Bunga terdiri atas tangkai seludang dan tongkol. Bunga betinanya terletak di pangkal tongkol, bunga jantan disebelah atasnya, sedang diantaranya terdapat bagian yang menyempit. Pada ujung tongkolnya terletak bunga-bunga yang mandul, umbinya berbentuk silinder sampai agak membulat. Talas Bogor ini mengandung kristal yang menyebabkan rasa gatal. Terdapat keanekaragaman pada bentuk daun, warna pelepah, bentuk dan rasa umbi serta kandungan kristal. Untuk pertumbuhan talas yang baik diperlukan tanah yang kaya akan humus dan berdrainase baik.

b. Talas Belitung (Kimpul)

Talas belitung dengan nama ilmiah *Xanthosoma sagitifolium* ini termasuk famili Areacea dan merupakan tumbuhan menahun yang mempunyai umbi batang maupun batang palsu yang sebenarnya adalah tangkai daun. Umbinya digunakan sebagai bahan makanan dengan cara direbus ataupun digoreng. Di Benua Afrika bagian barat, di daerah Sumatera Utara, Sumatera Selatan, Kalimantan Timur, Sulawesi Utara dan Nusa Tenggara Barat telah dibudidayakan secara teratur oleh para petani. Pada umumnya tanaman ini diusahakan petani di pekarangan sekitar rumah dan di kebun-kebun. Rata-rata hasil per rumpun berkisar antara 0,25 – 20 kg. Para petani telah melakukan penyiangan dan pembumbunan tanaman, kecuali di daerah Bengkulu. Pada umumnya para petani tidak melaksanakan pemupukan maupun pemberantasan hama penyakit, kecuali para petani daerah Nusa Tenggara Timur. <http://bukabi.wordpress.com/2009/01/27/umbi-umbian-talas>.

Talas dapat diolah mejadi aneka makanan, seperti gethuk talas, keripik talas, bisa juga hanya direbus, selain itu daun talas juga dapat diolah menjadi sayur.

B. Upaya Sosialisasi Makanan Tradisional Umbi –Umbian Sebagai Pengganti Makanan Pokok

Sebagaimana instruksi/himbauan Kakanwil DIKBUD DIY untuk acara rapat-rapat hidangan tidak menggunakan kue yang terbuat dari terigu, ini berarti salah satu upaya untuk melestarikan kue-kue tradisional atau makanan non terigu seperti kue atau makanan pokok dari bahan singkong, ubi jalar, talas, jagung dll. Merupakan wujud kepedulian dukungan pejabat untuk mensosialisasikan makanan tradisional kepada masyarakat.

Ada beberapa strategi yang bisa diterapkan dalam pengembangan makanan tradisional umbi-umbian sebagai pengganti makanan pokok, antara lain :

1. Menginventarisasi dan menggali secara terus-menerus berbagai sumber makanan tradisional dari berbagai daerah dan mengkaji karakteristik keunggulannya terutama yang berkhasiat bagi kesehatan. Hal ini sejalan

dengan sifat makanan tradisional sebagai pangan fungsional. Dari hasil menginventarisasi tersebut selanjutnya dapat diketahui jenis/keragaman makanan tradisional sehingga dapat dipilih mana jenis makanan tradisional yang dapat ditinggalkan, dipertahankan dan yang memiliki potensi untuk dikembangkan.

2. Mengkaji makanan tradisional tertentu yang berpotensi untuk dikembangkan, baik dilihat dari segi khasiatnya, kemungkinan penerimaannya oleh konsumen, maupun dari segi analisis tekno-ekonominya. Pada bahan makanan seperti umbi, misalnya ketela pohon/ubi kayu dengan adanya perbaikan cara pengolahan dan sedikit sentuhan teknologi menjadi produk seperti Gethuk Trio, Gethuk Salatiga dan Gethuk Sukaraja, terjadi peningkatan nilai ekonomi yang signifikan serta menjadi ciri khas suatu daerah.
3. Meningkatkan mutu, keamanan, dan prestise makanan tradisional melalui upaya-upaya seperti pemilihan bahan mentah dan bahan tambahan yang lebih baik, penanganan yang lebih higienis dan praktis serta penyajian yang lebih menarik. Salah satu syarat mutlak dari suatu produk pangan adalah aman, tidak menimbulkan gangguan kesehatan setelah orang mengkonsumsi makanan tersebut. Salah satu cara untuk menghasilkan produk pangan yang aman untuk dikonsumsi maka proses pengolahan harus diupayakan sebersih mungkin agar dapat meminimalkan kontaminan yang masuk dalam makanan.

Penyajian makanan tradisional umumnya masih lemah, bahkan display makanan tersebut di pasar tradisional umumnya tidak dilokalisasi pada kelompok penjual makanan tradisional namun bercampur dengan penjual sayuran, bumbu dapur, dll. Hal ini membuat makanan tradisional semakin kental dengan label murah dan tidak higienis. Peralatan untuk tempat menyajikan makanan tradisional tidak spesifik bahkan sering terlihat sudah "lusuh", misalnya pada penjual aneka macam bubur.

Penyajian, erat kaitannya dengan image dari produk tersebut, sehingga untuk memperluas pasar dan penerimaan konsumen maka penyajian pada makanan tradisional perlu dibenahi dan ditingkatkan, minimal tampil bersih dan tertata. Penyajian yang menarik dari suatu produk pangan juga tidak lepas dari cara mengemasnya. Kemasan dapat pula menjadi ciri pada suatu produk, misalnya bentuk kemasan daun antara makanan arem-arem dan lempeng akan berbeda. Selain itu pada kemasan, produsen dapat memberikan banyak informasi maupun sebagai sarana promosi.

4. Memasyarakatkan keunggulan makanan tradisional termasuk kepraktisan cara pengolahan dan khasiatnya bagi kesehatan pada konsumen yang lebih luas melalui berbagai jenis media cetak atau elektronik yang tepat sasaran. Makanan tradisional harus dapat menyesuaikan dengan tuntutan perubahan gaya hidup generasi kerja. Generasi mendatang dihadapkan pada alam persaingan yang semakin ketat serta, menuntut perubahan gaya hidup yang mementingkan efisiensi tinggi. Keluarga kemungkinan tidak lagi bisa menyiapkan makanan yang membutuhkan waktu lama sehingga perlu diupayakan jenis makanan tradisional yang dapat memenuhi kebutuhan tersebut. Sentuhan teknologi untuk membuat penyajian makanan tradisional tidak merepotkan misalnya dengan penyajian bumbu-bumbu yang bersifat "instant" (Suparmo, 1998).

Untuk membangun citra makanan tradisional sekaligus kecintaan terhadap produk tersebut, sangat penting adanya dukungan dari media (cetak

maupun elektronik) karena media lebih mudah membangun image pada konsumen. Selain itu perlu ada dukungan, pengarahan dan pendampingan yang terus menerus pada pelaku bisnis makanan tradisional agar mereka selaku pemain utama untuk selalu mengusahakan citra positif dari makanan tradisional.

PENUTUP

Upaya membangun citra makanan tradisional sekaligus kecintaan terhadap produk tersebut, sangat penting adanya dukungan dari media (cetak maupun elektronik) karena media lebih mudah membangun image pada konsumen. Selain itu perlu ada dukungan, pengarahan dan pendampingan yang terus menerus pada pelaku bisnis makanan tradisional agar mereka selaku pemain utama untuk selalu mengusahakan citra positif dari makanan tradisional.

Strategi yang bisa diterapkan dalam pengembangan makanan tradisional umbi-umbian sebagai pengganti makanan pokok, antara lain: 1). Menginventarisasi dan menggali secara terus-menerus berbagai sumber makanan tradisional dari berbagai daerah,2). Mengkaji makanan tradisional tertentu yang berpotensi untuk dikembangkan, baik dilihat dari segi khasiatnya, maupun dari segi analisis tekno-ekonominya,3). Meningkatkan mutu, keamanan, dan prestise makanan tradisional melalui upaya-upaya penanganan yang lebih higienis dan praktis serta penyajian yang lebih menarik, 4). Sentuhan teknologi untuk membuat penyiapan makanan tradisional tidak merepotkan misalnya dengan penyiapan bumbu-bumbu yang bersifat "instant". Untuk membangun citra makanan tradisional sekaligus kecintaan terhadap produk tersebut, sangat penting adanya dukungan dari media (cetak maupun elektronik) karena media lebih mudah membangun image pada konsumen.

Diharapkan dengan adanya sosialisasi lewat media, orang tua, serta pihak sekolah tentang strategi pengembangan makanan tradisional dari umbi-umbian, diharapkan masyarakat lebih tahu dan berusaha untuk menerapkan pengetahuan yang mereka dapatkan dalam keseharian mereka. Dalam menu makananan sehari-hari diharapkan masyarakat mengkonsumsi makanan tradisional dari umbi-umbian sebagai pengganti makanan pokok yang selama ini dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiarto (2010). Agro-Industri Dan Diversifikasi Produk Pangan Olahan Ubikayu Sebagai Paya Pemberdayaan Masyarakat Tani Lahan Kering. MAKALAH. UPN Yogyakarta.
- Fardiaz, D., 1998. Peluang Kendala, dan Strateai Pengembangan Makanan Tradisional, dalam Kumpulan Ringkasan Makalah Seminar Nasional Makanan Tradisional : Meningkatkan Citra dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia, Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT), Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor-Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.

- Hubeis,A.V.S., 1995. Upaya Meningkatkan Mutu dan Kebersihan Makanan Jajanan lewat Jalur Pendidikan Orang Dewasa dan Berdasarkan Usaha Bisnis yang Berkelanjutan, Prosiding Widyakarya Nasional: Khasiat Makanan Tradisional. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Republik Indonesia, Jakarta.
- Jermia Limbongan dan Alberth Soplanit (2009) *Ketersediaan teknologi dan potensi pengembangan ubi jalar (ipomoea batatas l.) Di Papua*. Makalah.
- Kerlinger, Fred N. (1986). *Foundation of Behavioral Research*, Thirt Edition, Holt, Renehart & Winston.
- Matthew B. Miles A. Michael Huberman (Penerjemah : Tjetjep Rohendi Rohidi), 1992. *Analisis Data Kualitatif*, Penerbit Universitas Indonesia (UI-PRESS), Jakarta.
- Retnaningsih, Ch., dan A.R.Pratiwi, 1996. *Jenis Makanan Tradisional dan Nilai Gizinya di Kodia Semarang*, Lembaga Penelitian Unika Soegijapranata, Semarang.
- Retnaninbsih,Ch., dan A.R.Pratiwi, 2004. *Penampilan dan Penentuan Nilai Gizi Makanan Tradisional Berbasis Umbi di Kota Semarang*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata, Semarang (Penelitian didanai oleh Danas Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Tengah).
- Suharsimi Arikunto, 1995, *Manajemen Penelitian*. Penerbit PT. Rineka Cipta. Jakarta.
- Supamo,1998. *Kajian Aspek Budaya dalam Pengembangan Industri Makanan Trodisional*. Pusat Kajian Makanan Tradisional, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Widyastuti dan Retnaningsih, Ch., 2004. *Evaluasi Keamanan Konsumsi Saus Tomat di Kota Semarang*, Fakultas Teknologi Pertanian, Prodi Teknologi Pangan, Unika Soegijapranata Semarang.