



Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

EISSN 2963-1270, Volume 2, Number1, 2023

<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronomy>

INNOVATION IN MAKING OF TONGSENG USING DRAGON FRUIT SKIN RAW MATERIALS

*Ferdian Bagus Dewangga¹, Sri Larasati²

^{1,2} Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, email: rasatisri54@gmail.com

*(Corresponding author)

ABSTRACT

Article History

Submitted:

14 February 2023

Reviewed:

16 February 2023

Accepted:

28 March 2023

Published:

15 April 2023

The research with the title "Innovation in Making Tongseng With Dragon Fruit Skin Raw materials" the researchers conducted this experiment to determine how respondents responded to tongseng innovation products made from dragon fruit skin from indicators of taste, texture, scent, color and appearance, as well as utilizing red dragon fruit skin waste that should be processed properly. This type of research is a quantitative study, where the respondents in this study are residents of Perum Puri Sendangtirto Gandu village, STP AMPTA students, employees of R&B Grill Real Steak Yogyakarta, and experts who have taken from STP AMPTA lecturers with a total of 30 people. The data analysis method to test the hypothesis using friedman test analysis and hedonic test. Based on the Hedoni Test table, it can be concluded that the acquisition of hedonic tests carried out during the questionnaire process from all five aspects (taste, texture, aroma, wama and appearance) HO1 was rejected because of the 3 indicators (taste, aroma, appearance) dominant said Very Like and Like so that it can be interpreted that the processed Dragon Fruit Tongseng and can be used as an innovative product. While the study using the Friedman test with statistical test results, it was known that the value of Asymp. Sig. of 0.000 or (<0.05). So by using the method of soaking whitening water deserves to be an innovative product of processed tongseng. Based on the Test Static output table, it is also known that the Chi-Square Count value is 64,799, while the Chi-Square Table value is for df; 5% (4;0.05) is 9.488. The value of Chi-Square Count of 64,799 is greater than the Chi-Square Table of 9,488, so it can be concluded that Ho2 is rejected which means "processed dragon fruit skin tongseng can be used as an innovative product"

Keyword: Dragon fruit peel; food quality; tongseng



INTRODUCTION

Industri pariwisata saat ini berkembang sangat pesat dengan meningkatnya wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Indonesia dari tahun ke tahun. Kekayaan alam dan budaya yang dimiliki Indonesia menjadi daya tarik untuk setiap wisatawan yang berkunjung ke Indonesia seperti keanekaragaman bahasa, kesenian budaya, keindahan alam, dan ditambah dengan kuliner Indonesia yang dipadukan dengan bumbu bumbu nenek moyang yang diolah secara sederhana di setiap daerah yang berbeda beda menjadi rasa yang khas seperti rendang, soto, nasi goreng, sate, tongseng, opor, gudeg dan masih banyak lagi.

Berjalannya perkembangan jaman semakin banyak kombinasi masakan atau inovasi baru, salah satunya masakan tongseng, Menurut pakar kuliner Arie Parikesit dalam Christina Andhika Setyanti (CNN Indonesia:2016) disebut tongseng karena memasaknya dengan cara dioseng. Diketahui tumis atau oseng adalah salah satu teknik dasar memasak,. bahan baku tongseng pada awalnya yang digunakan adalah daging kambing, tetapi sekarang sudah banyak dikombinasikan dengan berbagai bahan yang berbeda contohnya seperti ayam, daging sapi, kelelawar, daging babi, Tetapi tidak semua orang bisa menikmati tongseng tersebut karena pengidap kolesterol, darah tinggi, diabetes, asam urat, karena tingkat lemak atau minyak yang sangat tinggi dan memungkinkan tidak baik untuk kesehatan, dan juga mereka yang Vegetarian atau orang yang tidak makan makanan yang berhubungan dengan daging . Untuk menanggulangi masalah tersebut diperlukan inovasi baru dengan menggantikan bahan baku tongseng yang semula menggunakan daging - dagingan dengan kulit buah naga merah. Menurut Jaafar, Ali, R., dkk. (2009). menyatakan di dalam 1 mg/ml kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dapat menghambat $83,48 \pm 1,02$ % radikal bebas dan daging buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) hanya dapat menghambat radikal bebas sebesar $27,45 \pm 5,03$ %. Melihat manfaat kulit buah naga merah bagi kesehatan dan agar semua orang bisa menikmati masakan tongseng menarik penulis untuk melakukan eksperimen dengan judul "Inovasi Pembuatan Tongseng Dengan Bahan Baku Kulit Buah Naga

LITERATUR REVIEW

Inovasi

Inovasi ialah semua hal baru yang berangkat dari ilmu pengetahuan, serta dapat memberikan manfaat dalam kehidupan manusia. Inovasi sangat berguna di segala bidang kehidupan, oleh karena itu, memahami beberapa hal terkait inovasi memang diperlukan. Inovasi (UU No. 19 Tahun 2002), ialah kegiatan penelitian, pengembangan, dan atau pun perekayasaan yang dilakukan dengan tujuan melakukan pengembangan penerapan praktis nilai dan konteks ilmu pengetahuan yang baru, ataupun cara baru untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan teknologi yang sudah ada ke dalam produk atau pun proses produksinya. Mariana, EH. (dalam Suranto, 2013) mengatakan bahwa Inovasi adalah suatu ide, hal - hal yang praktis, metode, cara - cara dari manusia yang diamati atau dirasakan sebagai sesuatu yang baru bagi seseorang atau masyarakat yang digunakan untuk mencapai tujuan atau untuk memecahkan masalah. Sedangkan menurut Dr. Sutiah, M.Pd (2018) Inovasi

adalah suatu ide, barang, kejadian, metode yang dirasakan atau diamati sebagai sesuatu yang baru bagi seseorang atau sekelompok orang, baik hasil discovery atau invention. Dari pernyataan di atas dapat disimpulkan bahwa, inovasi adalah sesuatu penemuan baru yang berbeda dari atau metode yang sebelumnya sudah ada atau sudah dikenal, ataupun sesuatu penemuan yang benar – benar baru atau belum pernah di kenal oleh masyarakat.

Kuliner

Kata Kuliner berasal dari bahasa Inggris “culinary” Culinary diartikan sebagai yang berhubungan dengan dapur atau masakan. Masakan tersebut dapat berupa lauk-pauk, makanan (panganan) dan minuman. Seperti yang kita ketahui kuliner adalah hasil olahan bahan- bahan dari setiap daerah yang memiliki ciri kas masing – masing. Menurut Irwan P (2018,) pengertian Kuliner adalah seni persiapan, mengolah dan penyajian makanan. Konklusi dari kata kuliner menggambarkan kepada kita bahwa subjeknya adalah “artis kuliner” (chef pemasak profesional dan chef pemasak otodidak). Objeknya adalah resep makanan. Sedangkan kegiatan dari subjek terhadap objek adalah pekerjaan memasak di dapur. Selain itu, Tuti Soenardi dan Tim (2013:6) mengatakan bahwa Kuliner diartikan sebagai rangkaian kegiatan yang dapat menghasilkan makanan sehat dengan penampilan yang menarik menggunakan bahan makanan yang berkualitas, metode atau teknik yang tepat dan aman serta dapat menghasilkan selera yang ditujuh

Buah Naga

Buah naga adalah buah dari beberapa jenis kaktus dari genus *Hylocereus* dan *Selenicereus* berasal dari Meksiko, Amerika Tengah dan Amerika Selatan. Buah naga belum banyak dibudidayakan di Indonesia dan mulai dibudidayakan tahun 2000 dan sementara itu ada di daerah Mojokerto, Jember, Malang, Pasuruan, Banyuwangi, Ponorogo, Wonogiri, Kalibawang, Kulon Progo, Batam, dan Bandung.

Menurut Daniel Kristanto (2014), Buah Naga tersebut dapat dimanfaatkan sebagai tanaman hias karena batangnya berbentuk segitiga dan berduri sangat pendek sehingga tampak seperti tanpa duri. Keunikan batang itulah yang membuatnya dapat menjadi hiasan karena umunya batang tanaman berbentuk bulat ataupun segi empat. Lebih Lanjut Daniel Kristanto (2014), menjelaskan bahwa oleh masyarakat Cina kuno sering meletakkan tanaman buah naga ini di antara dua ekor patung naga berwarna hijau di atas meja altar. Warna merah menyala dari buah tersebut sangat mencolok di antara patung naga hijau sehingga memunculkan nilai estetika. inilah yang mendasari julukan *thang loy*, *dragon fruit*, atau buah naga.

Tetapi dibalik keunikan tanaman buah naga diatas, buahnya sendiri memiliki khasiat yang sangat baik untuk tubuh, karena adanya nutrisi yang terkandung dalam buahnya yang dapat mendukung kesehatan manusia. in the articles on the results of qualitative studies.

Tabel1. Jenis-Jenis Buah Naga

No	Jenis	Keterangan	Gambar
1	<i>Hylocereus undatus</i> (Buah naga merah berdaging putih)	Sering disebut White Pitaya, dibanding jenis lainnya, kadar kemanisannya tergolong rendah, sekitar 10-13 briks. Berat buah rata-rata 400-500g, bahkan ada yang mencapai hingga 650g.	 Gambar 2.3.1 Buah Naga Putih
2	<i>Hylocereus polyrhizus</i> (Buah naga merah berdaging merah)	Rasa buah lebih manis dibanding <i>Hylocereus undatus</i> , kadar kemanisannya mencapai 13-15 briks. Rata-rata berat buahnya hanya sekitar 400 g.	 Gambar 2.3.2 Buah Naga Mera
3	<i>Hylocereus costaricensis</i> (Buah naga merah berdaging super merah)	<i>Hylocereus costaricensis</i> sepintas memang mirip buah <i>Hylocereus polyrhizus</i> . Namun, warna daging buahnya lebih merah. Itulah sebabnya tanaman ini disebut buah naga berdaging super merah. Berat buahnya sekitar 400-500g. Rasanya manis dengan kadar kemanisan 13-15 briks.	 Gambar2. 3.3 Buah Naga Super Merah
4	<i>Selenicereus megalanthus</i> (Buah naga kuning)	<i>Selenicereus megalanthus</i> berpenampilan berbeda dibanding jenis anggota genus <i>hylocereus</i> . Rasa buahnya jauh lebih manis dibanding buah naga lainnya karena memiliki kadar kemanisan 15-18 briks. Sayangnya, buah yang dijuluki yellow pitaya ini kurang populer dibanding jenis lainnya. Hal ini kemungkinan oleh bobot buahnya yang tergolong kecil, hanya berkisar 80-100 g/buah.	 Gambar 2.3.4. Buah Naga Kuning

Sumber: Buah-pikiran.info, 2018

Buah naga memiliki kandungan air yang sangat banyak, hampir semua daging buahnya dipenuhi dengan air dan memiliki kandungan yang menyehatkan tubuh, seperti yang dikatakan oleh Rahma Elisa (2016) Oleh karena itu buah ini biasa dikonsumsi sebagai minuman segar seperti jus buah naga. Buah naga mengandung senyawa kimia seperti vitamin C, vitamin E, vitamin A dan polifenol. Selain itu buah naga juga merupakan sumber protein dan karbohidrat.

Tabel 2. Rata – Rata Kandungan Nutrisi yang Terdapat Dalam
1 Buah Naga (400 – 500gr/Buah)

Nutrisi	Kandungan
Kadar Gula	13 – 18 briks
Air	90,20 %
Karbohidrat	11,5 g
Asam	0,139 g
Protein	0,53 g
Serat	0,71 g
Kalsium	134,5, mg
Fosfor	8,7 mg
Magnesium	60,4 mg
Vitamin C	9,4 mg

Sumber: Daniel Kristanto, 2014

Buah Naga Tidak Hanya Daging

ya, kulitnya pun juga memiliki banyak manfaat yang masih sedikit orang tahu. Kulit buah naga merupakan bagian yang sering kali dibuang begitu saja. Umumnya masyarakat hanya memanfaatkan buah naga pada bagian daging buahnya saja. Sedangkan kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) yang berwarna merah atau merah violet merupakan sumber pigmen betasianin. Berdasarkan kandungan nutrisinya maka kulit buah naga kini banyak dimanfaatkan untuk melindungi pembuluh darah, menghambat pertumbuhan sel kanker, menurunkan kadar kolesterol, memperbaiki imunitas penderita HIV / AIDS, mereduksi gula darah, dan masih banyak lagi (Rahma Elisa. 2016) dan menurut Nurliyana dkk (2010) di dalam 1 mg/ml kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dapat menghambat 83,48±1,02 % radikal bebas dan daging buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) hanya dapat menghambat radikal bebas sebesar 27,45±5,03 %. dalam 1 mg/ml kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dapat menghambat 83,48±1,02 % radikal bebas dan daging buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) hanya dapat menghambat radikal bebas sebesar 27,45±5,03 %.

Tongseng

Tongseng adalah masakan Indonesia berbahan dasar daging kambing yang sudah sangat populer di kalangan masyarakat. Dalam penelitian ini peneliti mengganti bahan baku tongseng daging kambing dengan kulit buah naga agar semua orang dapat menikmati, seperti yang dikutip dari (Wikipedia, 2019) tongseng adalah sejenis gulai dengan bumbu yang lebih "tajam". Perbedaan yang lebih jelas adalah pada penggunaan dagingnya. Tongseng dibuat dengan menggunakan daging yang masih melekat pada tulang, terutama tulang iga dan tulang belakang. Tongseng pada umumnya menggunakan daging kambing, meskipun ada pula tongseng daging sapi dan ayam. Sebagai tambahan, ke dalam

kuah selain bumbu-bumbu dimasukkan juga sayuran seperti kobis. Dengan mata telanjang, dapat di lihat bahwa kulit buah naga terbagi menjadi 3 yaitu bagian luar yang terdapat sisiknya, bagian tengah yang sedikit tebal (yang akan digunakan), dan bagian dalam yang menempel dengan buah dan sedikit berlendir, bagian. Yang digunakan untuk bahan baku adalah kulit bagian tengah. Tahap awal pisahkan kulit dengan daging buah kemudian bagian luar yang bersisik dibuang dengan menggunakan pisau, kulit buah yang terpisah dari kulit luarnya dicuci dengan menggunakan air mengalir untuk menghilangkan lendirnya,

Kerangka Pemikiran



Gambar 1 Kerangka Pemikiran

Hipotesis

Berdasarkan kerangka berberfikir diatas, penulis mengajukan hipotesis sebagai berikut :

Ho1 : kulit buah naga tidak disukai untuk menjadi produk inovasi dalam pembuatan masakan tongseng dengan indikator tekstur, warna, rasa, aroma, dan penampilan

Ho2 : olahan tongseng kulit buah naga dapat dijadikan sebagai produk inovasi

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif, menurut Sugiyono (2014) metode penelitian kuantitatif dapat diartikan sebagai metode penelitian yang berlandaskan ada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada populasi sampel tertentu. Teknik pengambilan sampel umumnya dilakukan secara random, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian. Analisis data bersifat kuantitatif/statistik dengan tujuan untuk menguji hipoesis yang telah ditetapkan. Pada penelitian ini, peneliti akan menggantikan produk tongseng yang biasanya berbahan dasar daging kambing atau sapi dengan menggunakan berbahan baku kulit buah naga yang ditinjau dari segi rasa, aroma, tekstur, warna, dan penampilan.

Penelitian dilakukan di Desa Gandu, tepatnya Perum Puri Sendangtirto no. 24 RT.08 RW. 06 Sendangtirto Berbah, Sleman Yogyakarta. Populasi pada penelitian ini adalah mahasiswa/i, dosen STP AMPTA, serta warga sekitar desa Gandu Berbah, Sleman, Yogyakarta. Menurut Sugiyono (2014) "purposive sampling adalah "teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu". peneliti mengambil sampel yang benar – benar representatif. Jumlah sampel yang di uji sebanyak 30 orang, terdiri dari orang yang menyukai dan pernah memakan masakan tongseng yaitu 17

orang dari warga sekitar rumah panelis, 8 orang mahasiswa AMPTA, 2 orang expert, dan 3 orang Vegetarian.

Variabel yang akan digunakan oleh peneliti dalam penelitian ini (Sugiyono,2014). adalah: (1). Variabel Independen/variabel bebas adalah variabel yang mempengaruhi atau yang menjadi bab perubahannya atau timbulnya variabel dependen (terikat)” lebih lanjut variabel berikutnya (2) Variabel dependen/variabel terikat yang merupakan variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat, karena adanya variabel bebas. Pada penelitian ini yang akan menjadi variabel dependen adalah tingkat kesukaan yang ditinjau dari aspek rasa, warna, teksture, aroma, penampilan

Data penelitian diperoleh dari observasi, kuisisioner dan wawancara serta analisa data menggunakan Uji Hedonik di sebut juga uji kesukaan dan di lakukan pada beberapa produk yang mengalami beda perlakuan pada uji ini, dimana orang/sample diminta mengungkapkan tanggapan pribadinya terhadap rasa, aroma, dan tekstur. Tanggapannya tersebut dapat berupa suka dan tidak suka dan Test Friedman Two Way Anova (Analisi Varian Dua Jalan Friedman), di gunakan untuk menguji hipotesis komparatif k sampel yang berpasangan (related) bila adanya berbentuk ordinal (rangking). Bila data yang terkumpul berbentuk interval, atau ratio, maka data tersebut diubah ke dalam data ordinal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tongseng merupakan kuliner khas nusantara yang terkenal dari Jawa Tengah, berbahan baku daging kambing yang dimasak dengan rempah – rempah dilengkapi dengan daun salam, daun jeruk, batang serai, bawang dipadukan dengan kol, cabai, dan sedikit irisan buah tomat yang segar, memiliki rasa manis dan gurih.

Olahan Tongseng Daging Kambing

Bahan yang digunakan dalam pembuatan tongseng adalah sebagai berikut:

Resep asli Tongseng Kambing

Bahan	Jumlah	Keterangan
Daging Kambing	500 gr	rebus sebentar dan hilangkan kotorannya
Kobis	200 gr	Iris tipis
Tomat	80 gr	Potong-potong
Garam	½ sdt	
Penyedap Rasa	Secukupnya	
Gula Merah	Secukupnya	
Kecap Manis	Secukupnya	
Minyak Goreng	2 sdt	
Air	200lt	
Lengkuas	2 cm	Digeprek
Serai	1 batang	Digeprek
Daun Salam	2 lbr	
Daun Jeruk	2 lbr	
Cabai	3 bj	
Bawang Merah	5 siung	Dihaluskan
Bawang Putih	4 siung	Dihaluskan
Jahe	2 cm	Dihaluskan

Sumber: Fimela, 2017

Cara Pengolahan Tongseng Kambing (Fimela; 2017)

1. Panaskan minyak lalu tumis bumbu halus beserta lengkuas, serai, daun salam, dan daun jeruk sampai harum.
2. Masukkan air dan daging.
3. Tambahkan lada, garam, penyedap, gula merah, masak hingga daging benar-benar empuk.
4. Saat kuah sudah kental masukkan kobis dan kecap manis.
5. Masukkan tomat dan cabai, masak sampai layu.
6. Koreksi rasa dan tambahkan bumbu jika kurang.
7. Angkat dan sajikan.

Olahan Tongseng Kulit Buah Naga

Resep yang digunakan oleh penulis dalam pembuatan tongseng Kulit buah Naga sama dengan resep Tongseng Daging Kambing. Penulis hanya mengganti bahan baku dari daging dengan kulit buah naga, dan cara pengolahannya yang agak sedikit berbeda yaitu dengan merendam kulit Buah Naga dengan air Kapur Sirih agar menjadi kenyal dan untuk mendapatkan hasil olahan Tongseng yang baik diperlukan percobaan-percobaan agar Kulit Buah Naga tidak lembek saat diolah.

Percobaan ke 1

Kulit Buah Naga di rendam dengan air Kapur Sirih selama 3 jam agar menjadi keyal, percobaan yang pertama ini belum berhasil karena tingkat kekeyalan masih rendah

Percobaan Ke 2

Kulit Buah Naga di rendam dengan air Kapur Sirih selama 5 jam agar menjadi lebih keyal, percobaan yang kedua inipun belum berhasil karena tingkat kekeyalan masih belum sempurna walaupun tingkat kekeyalannya sudah meningkat

Percobaan Ke 3

Kulit Buah Naga di rendam dengan air Kapur Sirih selama 8 jam agar menjadi lebih keyal, percobaan yang ketiga ini dikatakan sudah berhasil terbukti dengan hasil olahan kulit Buah Naga

Dari hasil percobaan-percobaan diatas dihasilkan tongseng Kulit Buah Naga memiliki rasa manis, gurih, pedas, dan gurih santan. Tekstur tongseng kulit buah naga sudah tidak lembek karena metode waktu perendaman air kapur sirih yang lama. Dari segi warna, warna yang dihasilkan kulit buah naga yaitu tidak pucat tetapi berwarna merah. Aroma khas tongseng masih mendominasi pada olahan tongseng kulit buah naga. sedangkan dari segi penampilan memiliki kuah kental, warna kuning keputihan dan lezatnya yang pas

Uji Hipotesis**Uji Hipotesis 1**

Dengan menggunakan Uji Hedonik diperoleh hasil

Tabel 4 Presentase Perolehan Uji Hedonik

Indikator	Skors			
	SS	S	TS	STS
Tekstur	0 %	40 %	40 %	14 %
Warna	9 %	38 %	39 %	14 %
Rasa	25 %	42 %	28 %	5 %
Aroma	45 %	52 %	3 %	0 %
Penampilan	28 %	37 %	22 %	13 %

Sumber; Data primer yang diolah menggunakan SPSS

Dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa Hipotesa pertama (H_{01}) yang mengatakan bahwa kulit buah naga tidak disukai untuk menjadi produk inovasi dalam pembuatan masakan tongseng dengan indikator tekstur, warna, rasa, aroma, dan penampilan di **tolak** karena dari 3 indikator (rasa, aroma, penampilan) dominan mengatakan Sangat Suka dan Suka sehingga dapat diartikan bahwa olahan Tongseng Buah Naga dan dapat dijadikan produk inovasi

Uji Hipotesis 2

Dengan menggunakan Uji Friedman diperoleh hasil

Tabel 5 Uji Friedman Test Statistics^a

N	30
Chi-Square	64,799
df	4
Asymp. Sig.	,000

Sumber; Data primer yang diolah menggunakan SPSS

Dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa Hipotesa kedua (H_{02}) kulit buah naga diperoleh hasil sangat signifikan sehingga dapat diterima yang artinya memang olahan Tongseng Buah Naga dapat dijadikan produk inovasi

SIMPULAN

Dari hasil Uji Hedonik diketahui tingkat Kesukaan responden sangat dominan bila dibandingkan yang tidak menyukai.

Uji Friedman dapat dikatakan bahwa Tongseng Kulit Buah Naga ditinjau dari tingkat kesukaan (aspek rasa, warna, texture, aroma, penampilan) sangat signifikan sehingga Tongseng Kulit Buah Naga dapat dijadikan Produk Inovasi

REFERENSI

- Fimela. (2017). *Resep Tongseng Kambing Lezat Khas Jogja*. Jakarta. www.gogle.com
- Fiani, M S. & Edwin Japariato. (2012). Analisis Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap keputusan Pembelian Roti Kecil, Jurnal Management Pemasaran. www.google.com
- Jaafar, A. (2009). Proximate Analysis of Dragon Fruit (*Hylecereus polyhizus*). *American Journal of Applied Sciences*, 6:1341-1346, h.1943 2010)
- Kristanto, D. (2014). *Berkebun Buah Naga*. Penebar Swadaya
- Nurliyana, R., Zahir, I. S., Suleiman, K. M., Aisyah, M.R., dan Rahim, K. K. (2010). Antioxidant study of pulps and peels of dragon fruits: a comparative study. *International Food Research Journal*
- Rahma, E. (2016). *Panen Rupiah Dengan Budidaya Buah Naga*. Akar, Publishing
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung:Alfabeth
- _____. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung, Alfabeta
- Suranto. (2013). *Inovasi Manajemen Pendidikan di Sekolah Kiat Jitu Mewujudkan Sekolah Nyaman Belajar*. Surakarta: CV Oase Group

- Sutiah. (2018). *Perubahan Budaya Belajar Dan Inovasi Pembelajaran Pai Dalam Implementasi Kurikulum*. Malanag: Nizamia Learning Center
- Tuti S & Tim Yayasan Gizi Kuliner. (2013). *Teori Dasar Memasak*. Jakarta:PT Gramedia Pustaka Utama.
- Setyanti, C.A. (2019). Sepotong Sejarah Autentik Indonesia dalam Semangkuk Tongseng. (Online). CNN Indonesia. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20160830160605-262154892/sepotong-sejarah-autentik-indonesia-dalam-semangkuk-tongseng>
- Wikipedia. (2019). Tongseng. (Online) <https://id.wikipedia.org/wiki/Tongseng>, diakses pada 22.09 WIB, 24 Juni 2019