



Pengenalan Kuliner Tradisional Es Pisang Ijo sebagai Jembatan Budaya Organisasi Aisyiyah Ranting Suterejo Surabaya

Introduction to Traditional Culinary of Green Banana Ice as a Cultural Bridge of the Aisyiyah Branch Suterejo Surabaya Organization

Riskianti^{1*}, Ulfa Al Wafiah², Wahyuni Suryaningtiyas³, Linda Mayasari⁴, Badruli
Martati⁵

^{1,2}Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Makassar, Indonesia

³⁻⁵Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surabaya, Indonesia

*Penulis Korespondensi: riskiantihasanuddin@gmail.com¹

Riwayat Artikel:

Naskah Masuk: 02 September 2025;

Revisi: 16 September 2025;

Diterima: 02 Oktober 2025;

Tersedia: 07 Oktober 2025

Keywords:

Community
Development; Culinary; Local
Wisdom; Makassar Culture;
Women's Empowerment.

Abstract: This community engagement activity aims to introduce and promote Es Pisang Ijo, a traditional culinary delight from Makassar, to the mothers of Aisyiyah Ranting Suterejo in Surabaya. The program was implemented through the National KKN-Dik collaboration between Universitas Muhammadiyah Makassar and Universitas Muhammadiyah Surabaya. The method applied was a field study involving several stages—explanation, demonstration, and direct hands-on practice. The activity received a highly positive response, as participants were actively involved in every phase, showing enthusiasm and curiosity. The outcomes of this activity include improved culinary skills, strengthened cultural awareness, and the creation of new opportunities for micro-enterprise development rooted in traditional cuisine. Additionally, this program enhanced cross-cultural communication and strengthened social solidarity among Aisyiyah members. Es Pisang Ijo thus represents not only a dessert but also a symbol of togetherness, women's empowerment, and cultural preservation. This initiative reaffirms Aisyiyah's role as an empowered women's community that contributes to economic independence and cultural resilience through traditional culinary innovation as a medium of empowerment and community development.

Abstrak.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memperkenalkan dan mempromosikan kuliner tradisional *Es Pisang Ijo* khas Makassar kepada ibu-ibu Aisyiyah Ranting Suterejo di Surabaya melalui program KKN-Dik Nasional kerja sama Universitas Muhammadiyah Makassar dan Universitas Muhammadiyah Surabaya. Metode yang digunakan adalah *field study* dengan tahapan penjelasan, demonstrasi, serta praktik langsung. Kegiatan ini mendapat respons sangat positif dengan keterlibatan aktif peserta pada setiap tahap, yang menunjukkan antusiasme dan rasa ingin tahu tinggi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan kuliner, penguatan kesadaran budaya, serta terbukanya peluang pengembangan usaha mikro berbasis kuliner tradisional. Selain itu, kegiatan ini mendorong komunikasi lintas budaya dan mempererat solidaritas sosial antaranggota Aisyiyah. *Es Pisang Ijo* tidak hanya dipandang sebagai makanan penutup, tetapi juga sebagai simbol kebersamaan, pemberdayaan perempuan, dan pelestarian budaya. Program ini menegaskan peran Aisyiyah sebagai komunitas perempuan berdaya yang berkontribusi terhadap kemandirian ekonomi dan ketahanan budaya melalui inovasi kuliner tradisional sebagai sarana untuk pemberdayaan dan pengembangan masyarakat.

Kata Kunci: Budaya Makassar; Kearifan Lokal; Kuliner; Pemberdayaan Perempuan; Pengembangan Masyarakat.

1. PENDAHULUAN

Indonesia, sebagai negara kepulauan yang membentang dari Sabang hingga Merauke, memiliki kekayaan budaya yang sangat beragam. Tercatat lebih dari 300 suku bangsa dan 742 bahasa yang hidup berdampingan dalam ruang geografis dan sosial Indonesia. Keanekaragaman

tersebut tidak hanya terlihat dari bahasa dan adat istiadat, tetapi juga tercermin dalam kuliner tradisional yang menjadi bagian penting dari identitas daerah. Kuliner tradisional bukan sekadar makanan, melainkan juga simbol budaya, sarana komunikasi lintas generasi, serta media yang mampu memperkuat jati diri bangsa. Seperti yang ditegaskan Hakim & Hamidah (2022), kuliner tradisional dapat berfungsi sebagai sarana penguatan karakter budaya, peningkatan ketahanan sosial, hingga diplomasi budaya dalam skala internasional. Dengan demikian, pelestarian kuliner tradisional memiliki peran strategis dalam membangun kebersamaan dan memperkenalkan kekayaan Indonesia kepada dunia.

Menurut Santoso dkk. (2024), kuliner tradisional Indonesia merupakan hasil perpaduan warisan leluhur dan inovasi modern, yang mampu menghadirkan nilai ekonomi sekaligus menjaga kearifan lokal. Salah satu kota di Indonesia yang dikenal memiliki kuliner khas dengan cita rasa unik adalah Makassar, ibu kota Provinsi Sulawesi Selatan. Kota ini bahkan digadang sebagai salah satu destinasi wisata kuliner unggulan di kawasan timur Indonesia. Menurut Jariyah dkk. (2024), Makassar memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai kota wisata kuliner menuju kota kreatif. Berbagai hidangan khas seperti Coto Makassar, Sop Konro, hingga Es Pisang Ijo tidak hanya bernilai sebagai pemenuhan kebutuhan konsumsi, tetapi juga menjadi pilar pengembangan ekonomi kreatif dan daya tarik wisata gastronomi. Es Pisang Ijo khususnya, telah menjadi ikon kuliner yang tidak hanya populer di Makassar, tetapi juga dikenal di berbagai daerah di Indonesia.



Gambar 1. Kuliner Daerah di Indonesia.

Sebagai kota metropolitan terbesar kedua, Surabaya memiliki peran penting dalam pertukaran budaya. Kota ini terbuka terhadap berbagai keragaman, termasuk kuliner dari daerah lain. Kuliner tradisional khas Surabaya seperti Rujak Cingur dan Rawon memiliki keunikan tersendiri, namun pada saat yang sama kota ini juga menjadi ruang pertemuan lintas budaya (Mau dkk., 2022). Oleh karena itu, pengenalan kuliner khas dari daerah lain, seperti Es Pisang Ijo dari Makassar, dapat menjadi sarana komunikasi budaya sekaligus mempererat solidaritas sosial. Hal ini sejalan dengan Agatha & Claretta (2023) yang menekankan bahwa program pendayagunaan masyarakat dapat menjadi jembatan untuk memperluas wawasan, memperkuat kohesi sosial, sekaligus memberikan pengalaman baru yang bermakna bagi peserta. Dengan demikian, mengenalkan Es Pisang Ijo di Surabaya bukan sekadar transfer keterampilan kuliner, tetapi juga bagian dari proses pertukaran budaya yang konstruktif.

Berdasarkan potensi tersebut, Universitas Muhammadiyah Makassar dan Universitas Muhammadiyah Surabaya berkolaborasi dalam program KKN-Dik Nasional. Melalui program ini, mahasiswa berinisiatif memperkenalkan kuliner tradisional khas Makassar kepada ibu-ibu Aisyiyah Ranting Suterejo di Surabaya. Aisyiyah, sebagai organisasi perempuan terbesar di Indonesia, memiliki peran strategis dalam pemberdayaan perempuan dan peningkatan ekonomi keluarga. Dengan demikian, anggota Aisyiyah menjadi mitra yang tepat untuk mengembangkan keterampilan kuliner sebagai sumber penghasilan tambahan. Aisyiyah merupakan salah satu organisasi perempuan terbesar di Indonesia yang berafiliasi dengan Muhammadiyah. Perannya tidak hanya dalam ranah dakwah dan pendidikan, tetapi juga pemberdayaan perempuan, peningkatan kualitas keluarga, serta penguatan ekonomi rumah tangga. Dengan demikian, kelompok ibu-ibu anggota Aisyiyah menjadi mitra strategis dalam kegiatan ini karena mereka memiliki potensi besar untuk mengembangkan keterampilan kuliner sebagai sumber tambahan pendapatan keluarga.

Selain sebagai identitas budaya, kuliner tradisional memiliki peran dalam pemberdayaan sosial-ekonomi masyarakat. Penelitian (Fatmawati dkk. (2025) menegaskan bahwa pemberdayaan perempuan melalui organisasi berbasis komunitas, seperti Aisyiyah dan Nasyiatul Aisyiyah, menjadi strategi penting dalam menciptakan ruang aman, produktif, dan berdaya bagi kelompok perempuan serta anak. Hal ini sejalan dengan temuan Siwiyanti dkk. (2025) yang menunjukkan kepemimpinan perempuan dalam organisasi Aisyiyah mampu mendorong keterlibatan anggota dan memperkuat partisipasi kolektif. Lebih jauh, kuliner seperti Es Pisang Ijo tidak hanya berfungsi sebagai warisan budaya, tetapi juga memiliki potensi inovasi yang dapat menjawab selera generasi muda sekaligus meningkatkan nilai ekonomi. Dengan demikian, pelestarian kuliner tradisional bukan hanya upaya menjaga budaya, melainkan juga sarana

memperkuat peran organisasi perempuan dalam ranah sosial dan ekonomi.

Hasil penelitian sebelumnya juga mendukung bahwa pelatihan kuliner tradisional mampu memberikan dampak positif bagi masyarakat. Misalnya pelatihan pengolahan kue tradisional bagi kelompok perempuan tidak hanya meningkatkan keterampilan, tetapi juga berdampak pada peningkatan ekonomi rumah tangga (Sarna & Syahadat, 2020). Hal serupa ditegaskan oleh Sanggarwati dkk. (2025), bahwa inovasi kuliner mampu memperkuat pemberdayaan perempuan melalui peningkatan keterampilan wirausaha berbasis bahan lokal. Oleh karena itu, kegiatan pengenalan Es Pisang Ijo melalui praktik langsung dan demonstrasi kepada anggota Aisyiyah di Surabaya diharapkan memberikan manfaat ganda: (1) pelestarian kuliner tradisional, (2) peningkatan keterampilan dan peluang usaha, serta (3) penguatan ikatan sosial melalui komunikasi lintas budaya.

Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya relevan dalam konteks pelestarian budaya, tetapi juga dalam pemberdayaan masyarakat dan peningkatan kualitas ekonomi keluarga. Es Pisang Ijo hadir di tengah komunitas Aisyiyah Surabaya bukan sekadar makanan penutup yang menyegarkan, melainkan simbol kebersamaan, persahabatan, dan warisan budaya yang perlu diwariskan kepada generasi berikutnya.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan bagian dari program Kuliah Kerja Nyata Pendidikan (KKN-Dik) Nasional Universitas Muhammadiyah Makassar yang dilaksanakan di Surabaya. Peserta kegiatan adalah ibu-ibu Aisyiyah Ranting Suterejo dengan jumlah keseluruhan 50 orang. Pelaksanaan kegiatan ini menggunakan metode field study atau studi lapangan, sehingga peserta dapat terlibat langsung dalam proses pembelajaran dan praktik di lapangan. Field study dipahami sebagai bentuk pembelajaran yang menekankan pada keterlibatan peserta secara langsung di lapangan melalui pengamatan, pencatatan, wawancara, maupun aktivitas praktik nyata (Bevan & Sharon, 2009 dalam Syardiansah, 2018). Pendekatan ini memberi kesempatan peserta untuk memperoleh pengalaman otentik, membandingkan teori dengan kondisi nyata, serta menumbuhkan sikap kritis terhadap situasi yang mereka hadapi (Syardiansah, 2018).

Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode field study yang memungkinkan peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mengalami langsung praktik pengolahan Es Pisang Ijo. Studi lapangan terbukti efektif dalam meningkatkan kemampuan analisis, pemecahan masalah, serta keterampilan praktis karena peserta belajar secara langsung di lapangan (Ahmad & Laha, 2020). Ulfah dkk. (2024) menambahkan bahwa metode field study dalam pendidikan memberikan peluang bagi mahasiswa maupun masyarakat untuk mengobservasi, mengimplementasikan, dan

mengevaluasi suatu keterampilan secara komprehensif. Dalam konteks pengabdian kepada masyarakat, penerapan metode ini memberikan pengalaman konkret bagi ibu-ibu Aisyiyah sehingga mereka mampu mempraktikkan keterampilan baru sekaligus memahami potensi usaha kuliner tradisional sebagai peluang ekonomi.

Tahapan pelaksanaan dimulai dengan pemberian pengantar berupa penjelasan singkat mengenai bahan dan proses pembuatan kuliner tradisional, yaitu Es Pisang Ijo. Penjelasan ini berfungsi sebagai dasar pemahaman sebelum peserta terjun ke tahap praktik. Selanjutnya, kegiatan berlanjut pada sesi observasi dan praktik lapangan, di mana peserta tidak hanya menyaksikan demonstrasi dari tim pelaksana, tetapi juga berperan aktif mencoba langsung mulai dari pemilihan bahan, pengolahan adonan kulit hijau, hingga penyajian hidangan.

Dari tahapan tersebut dapat disimpulkan bahwa metode field study membantu peserta memperoleh pengalaman nyata yang memadukan teori dengan praktik. Dengan demikian, keterampilan yang didapat tidak berhenti pada tataran pengetahuan, melainkan berkembang menjadi kemampuan praktis yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari maupun dikembangkan sebagai peluang usaha kecil.

3. HASIL

Kegiatan pengenalan kuliner tradisional Es Pisang Ijo kepada anggota organisasi ibu-ibu Aisyiyah Ranting Suterejo Surabaya memperoleh respons yang sangat positif. Hal ini terlihat dari keterlibatan aktif peserta dalam sesi teori, diskusi, hingga praktik langsung. Sesi praktik menjadi bagian yang paling diminati karena memberikan kesempatan untuk melihat sekaligus mempraktikkan proses pembuatan secara langsung. Suasana kegiatan berlangsung interaktif, dinamis, dan penuh semangat, sehingga menunjukkan bahwa tujuan utama kegiatan telah tercapai.

Salah satu capaian penting adalah peserta mampu mengikuti setiap tahapan pembuatan Es Pisang Ijo, mulai dari persiapan bahan, pengolahan adonan, hingga tahap penyajian. Hasil akhir berupa sajian Es Pisang Ijo yang tidak hanya lezat dan menyegarkan, tetapi juga memiliki daya tarik visual yang tinggi, sehingga berpotensi diterima oleh berbagai kalangan.

Dari sisi teknis, pembuatan Es Pisang Ijo cukup sederhana, dengan bahan dan tahapan:



Gambar 2. Bahan Pembuatan Es Pisang Ijo.

Tahapannya:

- Membuat kulit hijau; campurkan tepung beras, tepung terigu, santan, gula pasir, garam, dan air, lalu tambahkan perisa pandan secukupnya, kemudian aduk adonan hingga mengental, setelah itu saring agar tidak ada gumpalan.
- Kukus pisang selama ± 5 menit, kemudian dinginkan pisang, lalu kupas kulitnya.
- Oleskan margarin pada teflon, lalu tuangkan adonan kulit hijau yang sudah disaring ke dalam teflon, setelah itu letakkan pisang kukus di atas adonan, lalu tutup kembali dengan adonan hingga pisang terbungkus rapat.
- Membuat Bubur Santan; campurkan santan, tepung beras, gula, garam, dan susu kental manis secukupnya, lalu masak hingga adonan mengental.
- Potong pisang ijo sesuai selera, kemudian sajikan bersama bubur santan, es batu, dan sirup sesuai selera.

Selain menghasilkan keterampilan baru, kegiatan ini juga menumbuhkan suasana kekeluargaan dan kebersamaan di antara anggota, sehingga mempererat ikatan sosial komunitas Aisyiyah.

4. DISKUSI

Hasil kegiatan ini memperlihatkan bahwa kuliner tradisional masih memiliki daya tarik yang kuat, terlebih bila dikemas dalam kegiatan yang aplikatif dan menyenangkan. Antusiasme peserta menegaskan bahwa pendekatan praktik langsung efektif untuk meningkatkan partisipasi serta pemahaman keterampilan. Hal ini mendukung penelitian Sarna & Syahadat (2020) yang

menyatakan bahwa pelatihan kuliner dapat meningkatkan kompetensi wirausaha perempuan. Dengan keterampilan yang diperoleh, ibu-ibu Aisyiyah tidak hanya mendapatkan manfaat konsumsi rumah tangga, tetapi juga membuka peluang usaha mikro berbasis kuliner tradisional.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta merespons positif setiap tahapan field study. Hal ini sejalan dengan Nurjanah dkk. (2022) yang menyebutkan bahwa komunikasi organisasi Aisyiyah bersifat persuasif, horizontal, dan kolaboratif sehingga memudahkan penyampaian pesan dalam kegiatan sosial dan pendidikan. Dalam praktik pengolahan Es Pisang Ijo, pendekatan tersebut terlihat dari antusiasme peserta dalam diskusi dan kerja sama kelompok. Selain itu, kegiatan ini juga memiliki potensi ekonomi, sebagaimana dibuktikan oleh studi Ramadani & Adwan (2024) yang menemukan bahwa usaha Es Pisang Ijo mampu memberikan keuntungan finansial dengan nilai R/C lebih dari 1,7 sehingga layak untuk dikembangkan. Dengan inovasi penyajian yang sesuai tren, seperti penambahan topping atau variasi rasa, Es Pisang Ijo semakin relevan bagi konsumen generasi muda (Candra dkk., 2024). Oleh karena itu, kegiatan ini tidak hanya menguatkan identitas budaya, tetapi juga membuka peluang pemberdayaan ekonomi dan memperkuat peran Aisyiyah dalam meningkatkan kesejahteraan anggotanya.

Dari perspektif pemberdayaan, kegiatan ini berpotensi memperkuat kemandirian ekonomi keluarga dan mendukung gerakan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal (Sanggarwati dkk., 2025). Selain aspek ekonomi, kegiatan ini juga memberikan nilai budaya dengan memperkenalkan Es Pisang Ijo sebagai kuliner khas Makassar. Hal ini memperkaya wawasan peserta dalam menghargai keberagaman budaya Indonesia, khususnya di tengah masyarakat multikultural Surabaya.

Lebih lanjut, filosofi Es Pisang Ijo yang menggambarkan harmoni, kesejukan, dan kebersamaan sejalan dengan nilai-nilai persaudaraan dan gotong royong yang menjadi karakter masyarakat Bugis-Makassar. Filosofi ini menjadi relevan ketika diimplementasikan dalam ruang sosial Aisyiyah karena mampu memperkuat nilai kebersamaan dalam komunitas.



Gambar 3. Proses membuat Es Pisang Ijo.



Gambar 4. Es Pisang Ijo.

Dengan demikian, kegiatan pengabdian masyarakat ini tidak hanya berorientasi pada peningkatan keterampilan kuliner, tetapi juga memperkuat aspek sosial dan budaya. Kegiatan ini menegaskan peran Aisyiyah sebagai komunitas perempuan yang berdaya, baik secara ekonomi maupun sosial, melalui kuliner tradisional sebagai sarana pemberdayaan.

5. KESIMPULAN

Kegiatan pengenalan kuliner tradisional Es Pisang Ijo khas Makassar kepada ibu-ibu Aisyiyah Ranting Suterejo di Surabaya berhasil mencapai tujuan yang diharapkan. Melalui metode field study, peserta memperoleh pengalaman nyata dalam memahami sekaligus mempraktikkan proses pembuatan Es Pisang Ijo secara langsung. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan ini mampu meningkatkan keterampilan kuliner peserta, membuka peluang pengembangan usaha mikro, serta memperkuat kemandirian ekonomi keluarga.

Selain itu, kegiatan ini juga berkontribusi pada pelestarian kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya bangsa, sekaligus menjadi sarana komunikasi lintas budaya di tengah masyarakat multikultural seperti Surabaya. Lebih jauh, kegiatan memasak bersama tidak hanya menghadirkan keterampilan baru, tetapi juga menciptakan suasana kebersamaan dan mempererat solidaritas sosial antaranggota Aisyiyah. Dengan demikian, Es Pisang Ijo tidak hanya hadir sebagai sajian kuliner yang menyegarkan, melainkan juga sebagai simbol persahabatan, kebersamaan, dan penguatan peran perempuan dalam pemberdayaan keluarga serta masyarakat.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Kami mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan, fasilitas, dan kerja sama dalam menyukseskan kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul “Pengenalan Kuliner Tradisional Es Pisang Ijo sebagai Jembatan Budaya Organisasi Aisyiyah Ranting Suterejo Surabaya”.

Ucapan terima kasih ini kami sampaikan secara khusus kepada Universitas Muhammadiyah Makassar dan Universitas Muhammadiyah Surabaya atas kolaborasi dan dukungan penuh dalam pelaksanaan Program KKN-Dik Nasional. Organisasi Aisyiyah Ranting Suterejo di Surabaya atas sambutan, partisipasi aktif, dan kesediaan ibu-ibu anggota sebagai mitra strategis dalam kegiatan ini, yang menjadi indikator bahwa program ini telah berhasil mencapai tujuannya. Partisipasi aktif mereka sangat mendukung tercapainya tujuan peningkatan keterampilan kuliner dan peluang pengembangan usaha mikro.

Seluruh pihak lain, baik perseorangan maupun institusi, yang tidak dapat kami sebutkan

satu per satu, yang telah memberikan kontribusi, fasilitas, dan dorongan semangat hingga kegiatan ini berjalan lancar dan memberikan manfaat ganda, yaitu pelestarian budaya dan pemberdayaan perempuan.

DAFTAR REFERENSI

- Agatha, E. M., & Claretta, D. (2023). Program Pendayagunaan Masyarakat pada Kegiatan LMI Innovation Weeks 2023. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Ahmad, B., & Laha, M. S. (2020). Implementation Of Field Studies To Improve Problem Analysis Ability (Case Study In The Student Sociology Iisip Yapis Biak). *Jurnal Nalar Pendidikan*, 8(1), 63. <https://doi.org/10.26858/jnp.v8i1.13644>
- Candra, M., Siska, S., Hadinata, H. S., Wati, M., & Siga, G. (2024). Analisis Terhadap Inovasi Produk Es Pisang Ijo Dalam Industri Kuliner Indonesia. *Journal of International Multidisciplinary Research*, 2(11), 69–76. <https://doi.org/10.62504/jimr963>
- Fatmawati, F., Rusliadi, R., & Subaedah, S. (2025). Implementation Of Community Development: Nasyiatul Aisyiyah's Role In Creating Women-Friendly And Child-Caring Villages. *Natapraja*, 13(1), 32–53. <https://doi.org/10.21831/natapraja.v13i1.85091>
- Hakim, I. N., & Hamidah, S. (2022). Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta. *Mozaik Humaniora*, 21(2), 193–208. <https://doi.org/10.20473/mozaik.v21i2.29444>
- Jariyah, A., Sahabuddin, R., Rakib, M., & Najamuddin, N. (2024). Potensi Kota Makassar sebagai Kota Wisata Kuliner Menuju Makassar Kota Kreatif. *Referensi : Jurnal Ilmu Manajemen dan Akuntansi*, 12(1), 115–127. <https://doi.org/10.33366/ref.v12i1.5646>
- Mau, D. P., Lestarringsih, T., & Mau, Y. P. (2022). Kuliner Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Surabaya. *The Sages Journal*, 1(01), 27–34. <https://doi.org/10.61195/sages.v1i1.5>
- Nurjanah, A., Mutiarin, D., Supangkat, G., & Iqbal, M. (2022). Aisyiyah Organizational Communication in Realizing the True Islamic Society. *Jurnal ASPIKOM*, 7(1), 142. <https://doi.org/10.24329/aspikom.v7i1.895>
- Ramadani, N., & Adwan, M. (2024). Analisis Keuntungan Usaha Pisang Ijo sebagai Diversifikasi Pangan Olahan Pisang Manis di Kabupaten Konawe: (Studi Kasus Usaha Kuliner Bapak Ashar). *Botani : Publikasi Ilmu Tanaman dan Agribisnis*, 1(3), 61–68. <https://doi.org/10.62951/botani.v1i3.93>
- Sanggarwati, D. A., Hayati, C., & Lestari, S. (2025). *Pemberdayaan Perempuan melalui Inovasi Kuliner: Strategi Peningkatan Penghasilan dengan Usaha CrispyBananaKatz*.
- Santoso, L., Adib, M., Jalal, M., & Afdholy, N. (2024). Exploring Indonesian Cuisine Ethnographically: A Fusion of Heritage and Innovation Through the Lens of Local Wisdom. *Asian Journal of Dairy and Food Research*, Of. <https://doi.org/10.18805/ajdfr.DRF-366>
- Sarna, S., & Syahadat, S. I. M. (2020). *Kelompok Ibu-Ibu Pembuat Kue-Kue Basah Tradisional*.

Siwiyanti, L., Komariah, K., & Ramdan, A. M. (t.t.). *Women's Leadership In Aisyiyah Organizations (Study on Implementation and Challenges at The Regional Level)*.

Ulfah, S. N., Arifi, A., Fatkhan, M., & Fitria, A. F. (2024). Analisis Program Field Study dalam Meningkatkan Kemampuan Mengajar Mahasiswa Program Magister PAI UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta. *Jurnal Intelektual: Jurnal Pendidikan dan Studi Keislaman*, 14(2), 209–222. <https://doi.org/10.33367/ji.v14i2.5750>