PUBLIPRENEUR POLIMEDIA: JURNAL ILMIAH JURUSAN PENERBITAN POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
Vol.12, No. 2, 2024 hal. 70-77

■ **Submitted: 1 Nov 2024** ■ **Revised: 1 Des 2024** ■ **Accepted: 15 Des 2024**

PENYUSUNAN ASET MODUL DIGITAL INOVASI LOKAL PASTRY SEBAGAI SARANA PUBLIKASI DIKALANGAN MAHASISWA SENI KULINER POLIMEDIA

Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj[1] , Fristi Bellia Annishia[2], Lu'luwatin Rosdiana Aprilia[3]
[1]Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Media Kreatif
[2]Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Media Kreatif
[3]Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Media Kreatif

E-Mail : rr.christiana@polimedia.ac.id (1)

ABSTRACT

ABSTRACT. *Currently, the Industrial Revolution 4.0 is one of the big challenges facing Indonesia. The changes that occur in this era encourage society to carry out relevant innovations. Pastry products are still the favorites of many people in Indonesia. However, most of the raw materials used in these products come from imports, which can have a negative impact on the national economy. Considering Indonesia's abundant wealth of local food ingredients, there is great potential to replace imported ingredients with local ingredients in patisserie products. However, literacy regarding the use of local ingredients in making pastry is still very limited. Apart from that, there are no adequate means of publication among students of the Polimedia culinary arts study program. Therefore, this research aims to develop a publication facility asset in the form of a digital module that innovates the use of local materials in making pastry. The data collection method uses descriptive quantitative with a Likert scale, a publication test is carried out using a form to determine the level of usefulness of preparing digital module assets that have been published for Polymedia Culinary Arts students. The results obtained from the publication of digital module assets were accepted by Polimedia Culinary Arts Students at 88.5%.*

Keywords: Publication, Asset Preparation, Digital Module, Local Pastry, Culinary Arts

ABSTRAK

Saat ini, Revolusi Industri 4.0 menjadi salah satu tantangan besar yang dihadapi Indonesia. Perubahan yang terjadi pada era ini mendorong masyarakat untuk melakukan inovasi-inovasi yang relevan. Produk pastry masih menjadi favorit banyak orang di Indonesia. Namun, sebagian besar bahan baku yang digunakan dalam produk-produk tersebut berasal dari impor, yang dapat berdampak negatif terhadap perekonomian nasional. Mengingat kekayaan bahan pangan lokal Indonesia yang melimpah, ada potensi besar untuk menggantikan bahan impor dengan bahan lokal dalam produk pastry. Meskipun demikian, literasi tentang pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan pastry masih sangat terbatas. Selain itu, belum ada sarana publikasi yang memadai di kalangan mahasiswa program studi seni kuliner Polimedia. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan sebuah aset sarana publikasi berupa modul digital yang menginovasikan penggunaan bahan lokal dalam pembuatan pastry. Metode pengumpulan data menggunakan deskriptif kuantitatif dengan skala likert, dilakukan uji publikasi dengan form untuk mengetahui tingkat kebermanfaatan penyusunan aset modul digital yang telah dipublikasikan untuk mahasiswa Seni Kuliner Polimedia. Hasil yang didapatkan dengan adanya publikasi aset modul digital diterima oleh Mahasiswa Seni Kuliner Polimedia sejumlah 88,5%.
Kata kunci: Publikasi, Penyusunan Aset, Modul Digital, Lokal Pastry, Seni Kuliner

PENDAHULUAN

Di era digital yang berkembang pesat saat ini, publikasi tidak hanya terbatas pada penyebaran informasi melalui media cetak, tetapi juga melalui platform digital yang mudah diakses oleh masyarakat luas. Publikasi digital menawarkan kesempatan bagi individu untuk berbagi pengetahuan, kreativitas, dan inovasi secara lebih luas dan efisien. Bagi mahasiswa, khususnya di bidang seni kuliner, publikasi melalui sarana digital menjadi cara yang efektif untuk mempromosikan karya, ide, dan eksperimen mereka kepada khalayak yang lebih luas. Salah satu bentuk publikasi yang relevan adalah penyusunan aset modul digital yang mengangkat tema inovasi lokal dalam bidang kuliner, yang pada gilirannya dapat meningkatkan kesadaran dan apresiasi terhadap produk kuliner lokal. (Kurniawati, D., & Putra, H. 2022).

Dalam konteks pendidikan seni kuliner, seperti yang ada di Polimedia, mahasiswa tidak hanya diajarkan untuk menguasai teknik dasar memasak dan pengolahan bahan, tetapi juga didorong untuk mengembangkan kreativitas dan inovasi dalam menciptakan produk-produk kuliner baru. Namun, meskipun produk kuliner inovatif dan berbasis bahan lokal memiliki potensi besar, publikasi mengenai inovasi tersebut masih sangat terbatas. Salah satu penyebabnya adalah kurangnya sarana atau media publikasi yang dapat digunakan oleh mahasiswa untuk menampilkan karya mereka kepada publik.

Penyusunan aset modul digital yang mengangkat tema inovasi lokal dalam pembuatan pastry, seperti yang dikembangkan dalam penelitian ini, bertujuan untuk mengisi kekosongan tersebut. Modul digital ini tidak hanya berfungsi sebagai sarana untuk mendokumentasikan dan mengkomunikasikan ide-ide inovatif dalam dunia pastry, tetapi juga sebagai media yang dapat memfasilitasi mahasiswa dalam membangun keahlian mereka dalam publikasi digital. Dengan adanya modul ini, mahasiswa dapat lebih mudah mempublikasikan karya mereka, memperkenalkan kuliner lokal, dan memberikan kontribusi positif terhadap perekonomian kreatif dan industri kuliner di Indonesia. Iskandar, M., & Cahyani, S. (2021).

Modul digital dianggap sangat praktis karena selain mudah diakses, modul digital sangat mudah diintegrasikan dengan sistem pembelajaran online (Bakri, Zelda and Permana, 2016). Modul digital sangat diminati sebagai alternatif pembelajaran untuk segala lapisan masyarakat. Modul digital merupakan alternatif bahan ajar yang menarik, karena dapat memuat audio dan video yang disesuaikan dengan materi pembelajaran serta materi dan gambar (Muttaqin, Widiaty and Rinekasari, 2020)

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah "Bagaimana penyusunan aset modul digital inovasi lokal pastry sebagai sarana publikasi dikalangan mahasiswa seni kuliner polimedia? Tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh sarana publikasi aset modul digital inovasi lokal pastry

dikalangan mahasiswa seni kuliner polimedia**.**

Inovasi produk merujuk pada pengembangan dan penerapan ide-ide baru untuk menciptakan produk yang berbeda, lebih baik, atau lebih efisien dibandingkan dengan produk yang ada sebelumnya. Inovasi produk tidak hanya terbatas pada penemuan teknologi baru, tetapi juga mencakup perubahan dalam desain, kualitas, fungsionalitas, serta pemanfaatan bahan baku yang lebih ramah lingkungan atau lebih terjangkau. Menurut Schilling (2021), inovasi produk dapat dibagi menjadi tiga jenis utama: inovasi inkremental, inovasi radikal, dan inovasi desain. Inovasi inkremental melibatkan perubahan kecil dan bertahap pada produk yang sudah ada, sementara inovasi radikal melibatkan perombakan besar yang dapat menciptakan pasar baru atau bahkan industri baru. Di sisi lain, inovasi desain berfokus pada perbaikan estetika dan fungsionalitas produk.

Dalam industri kuliner, inovasi produk tidak hanya berkaitan dengan pengembangan rasa dan bahan baku, tetapi juga dapat melibatkan inovasi dalam proses produksi, kemasan, dan bahkan dalam cara produk dipasarkan. Di sektor kuliner Indonesia, banyak produsen makanan yang mulai berinovasi dengan menggunakan bahan-bahan lokal untuk menghasilkan produk yang lebih sehat dan berkelanjutan (Hidayat, 2023). Inovasi semacam ini sangat penting untuk mendorong pertumbuhan industri kuliner dan memberikan dampak positif terhadap ekonomi lokal dan keberlanjutan sumber daya alam.

Pastry adalah jenis produk kuliner yang terdiri dari adonan tepung terigu, lemak, dan air yang diproses melalui teknik tertentu untuk menghasilkan tekstur yang ringan, renyah, dan berlapis. Adonan pastry umumnya dibagi menjadi dua jenis, yaitu pâte brisée (adonan kering) dan pâte sucrée (adonan manis), yang digunakan sebagai dasar pembuatan berbagai macam produk seperti pie, tart, croissant, dan puff pastry. Pastry merupakan bagian integral dari dunia kuliner yang melibatkan berbagai teknik pembuatan, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan adonan, hingga proses pemanggangan. Keberhasilan dalam membuat pastry sangat bergantung pada keterampilan dalam mengontrol proporsi bahan, suhu, dan waktu pemrosesan (Lesaffre, 2021).

Proses pembuatan pastry memanfaatkan teknik pengolahan yang mengutamakan pembentukan lapisan-lapisan tipis antara adonan tepung dan lemak. Teknik seperti laminasi, yang digunakan pada puff pastry, bertujuan untuk menciptakan lapisan berlapis yang sangat tipis, menghasilkan tekstur renyah dan ringan setelah dipanggang. Pada umumnya, pastry juga dikenal karena kemampuannya untuk menyesuaikan diri dengan berbagai jenis bahan tambahan, baik itu bahan lokal atau internasional, yang memungkinkan para chef untuk berinovasi dengan berbagai rasa dan tampilan (Schwabe, 2022). Oleh karena itu, pastry tidak hanya menjadi produk kuliner yang digemari karena rasa dan teksturnya, tetapi juga karena sifatnya yang sangat fleksibel dalam eksperimen kuliner.

Di Indonesia, penggunaan bahan-bahan lokal dalam pembuatan pastry masih terbilang minim. Namun, seiring dengan tren kembali ke bahan lokal dan kesadaran terhadap keberlanjutan, semakin banyak koki dan mahasiswa seni kuliner yang mulai mengeksplorasi pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan pastry. Pemanfaatan bahan-bahan lokal ini dapat memberikan ciri khas tersendiri dan mendukung perekonomian lokal melalui pengembangan produk yang lebih ramah lingkungan dan terjangkau (Indriani, 2023).

Pangan lokal merujuk pada bahan makanan yang berasal dari sumber daya alam yang ada di suatu wilayah atau daerah tertentu, yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat dalam kehidupan sehari-hari. Penggunaan pangan lokal sangat penting dalam menjaga ketahanan pangan serta mendukung keberlanjutan ekonomi dan lingkungan. Menurut Suryani (2021), pangan lokal tidak hanya mencakup bahan makanan yang dihasilkan secara tradisional, tetapi juga meliputi produk pertanian dan hasil alam yang dapat diolah untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Pangan lokal memiliki keunggulan dalam hal ketersediaan yang berkelanjutan, karena biasanya disesuaikan dengan iklim, kondisi tanah, dan budaya lokal yang ada di wilayah tersebut.

Pangan lokal juga berperan dalam pengembangan kuliner dan budaya suatu daerah. Sutrisno dan Setiawan (2023) menambahkan bahwa pengolahan pangan lokal tidak hanya memberikan nilai tambah pada produk makanan, tetapi juga membuka peluang untuk promosi budaya kuliner daerah kepada dunia luar. Dengan menggunakan pangan lokal, kita tidak hanya menjaga keberlanjutan dan keberagaman sumber daya alam, tetapi juga memperkenalkan identitas budaya melalui masakan yang kaya rasa dan manfaat.

Modul digital adalah suatu bentuk pembelajaran atau materi yang disajikan dalam format digital untuk mendukung proses pendidikan dan pelatihan. Modul ini dapat berupa teks, gambar, audio, video, atau interaktivitas yang dapat diakses melalui perangkat elektronik seperti komputer, tablet, atau ponsel pintar. Rosenberg (2020) mengemukakan bahwa modul digital tidak hanya digunakan dalam konteks pendidikan formal, tetapi juga dalam pelatihan keterampilan, pengembangan profesional, serta kegiatan pembelajaran mandiri. Keunggulan utama dari modul digital adalah fleksibilitasnya, di mana peserta didik dapat mengakses materi kapan saja dan di mana saja, sehingga memberikan kemudahan dalam proses belajar.

Dalam pendidikan tinggi, modul digital sering digunakan untuk mendukung pembelajaran jarak jauh atau blended learning, yang menggabungkan pembelajaran tatap muka dan daring. Menurut Anderson (2021), modul digital menyediakan sumber daya yang dapat diakses secara luas dan memungkinkan personalisasi pembelajaran sesuai dengan kebutuhan individu, baik itu dalam bentuk bahan ajar, latihan interaktif, maupun asesmen. Dalam konteks ini, modul digital berfungsi sebagai alat yang

efektif untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan siswa melalui pendekatan yang lebih mandiri dan berpusat pada pembelajar.

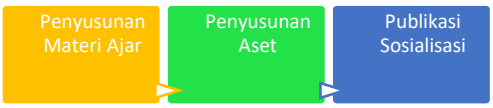
Dalam bidang kuliner, modul digital juga sangat relevan, terutama untuk memperkenalkan teknik-teknik baru, resep, serta inovasi kuliner yang dapat diakses oleh mahasiswa atau praktisi kuliner secara lebih efisien. Hal ini dapat menjadi sarana untuk mendukung proses pembelajaran yang lebih praktis, meningkatkan keterampilan, serta mendorong kreativitas dalam mengembangkan produk kuliner berbasis bahan lokal, seperti yang dibahas dalam penelitian tentang inovasi lokal pastry.

Sarana publikasi di kalangan mahasiswa merujuk pada berbagai media atau platform yang digunakan oleh mahasiswa untuk menyebarkan informasi, karya ilmiah, karya kreatif, atau ide-ide inovatif mereka kepada publik, baik itu melalui media cetak, digital, maupun sosial. Bengtsson (2021) menyatakan bahwa publikasi merupakan salah satu cara utama bagi mahasiswa untuk berbagi hasil pemikiran dan penelitian, yang juga berfungsi untuk meningkatkan keterampilan komunikasi, memperluas jaringan profesional, serta membangun reputasi akademik. Publikasi dapat dilakukan melalui berbagai bentuk, seperti jurnal ilmiah, blog, artikel di media sosial, atau platform digital lainnya.

Liu dan Li (2023) menambahkan bahwa sarana publikasi juga berperan penting dalam memotivasi mahasiswa untuk menghasilkan karya-karya yang berkualitas. Adanya fasilitas publikasi yang mendukung dapat meningkatkan rasa percaya diri mahasiswa dalam berbagi pengetahuan dan kreativitas mereka. Dengan akses yang lebih mudah ke berbagai platform, mahasiswa dapat lebih termotivasi untuk terus berinovasi dan berpartisipasi dalam komunitas akademik maupun industri.

Secara keseluruhan, sarana publikasi yang tersedia bagi mahasiswa tidak hanya berfungsi sebagai alat untuk menyebarluaskan karya, tetapi juga sebagai sarana untuk belajar, berkolaborasi, dan mengembangkan diri. Oleh karena itu, dukungan dari lembaga pendidikan tinggi untuk menyediakan fasilitas publikasi yang baik dan mudah diakses sangat penting dalam mendorong mahasiswa untuk aktif berkontribusi dalam dunia akademik dan profesional.

METODE PENELITIAN



Gambar 1. Diagram Alur Penelitian

Penyusunan materi ajar dilakukan melalui metode *Focus Group Discussion* (FGD) dengan melibatkan para stakeholder. Stakeholder yang terlibat dalam proses ini adalah baker dan pastry chef dari sejumlah hotel yang bekerja sama sebagai tempat magang bagi mahasiswa Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif. FGD dilaksanakan dengan tujuan untuk mendapatkan evaluasi mengenai konten yang akan dikembangkan.

Penyusunan aset. Aset disusun sesuai dengan target pembaca yang

dituju. Dalam proses penyusunan aset ini, batasan yang diterapkan mengacu pada tingkat mahasiswa D3 Seni Kuliner. Dengan demikian, diharapkan modul yang dihasilkan memiliki kualitas desain yang optimal.

Publikasi sosialisasi. Publikasi sosialisasi modul digital pastry lokal bagi mahasiswa seni kuliner Polimedia bertujuan untuk memperkenalkan dan menyebarkan informasi tentang pentingnya penggunaan bahan lokal dalam pembuatan produk pastry, serta memberikan wadah bagi mahasiswa untuk mengembangkan keterampilan dan kreativitas mereka dalam dunia kuliner. Di era digital ini, publikasi tidak hanya terbatas pada penyebaran informasi melalui media cetak, tetapi juga menggunakan berbagai platform digital yang dapat diakses dengan mudah oleh khalayak luas, termasuk mahasiswa dan profesional di bidang kuliner.

Sosialisasi modul digital ini dirancang untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang konsep inovasi lokal dalam pembuatan pastry. Modul ini menyajikan berbagai teknik, resep, dan ide kreatif yang mengedepankan bahan-bahan lokal Indonesia yang kaya akan potensi, seperti tepung beras, kelapa, singkong, dan ubi jalar. Penggunaan bahan lokal tidak hanya mendukung keberlanjutan ekonomi dan lingkungan, tetapi juga memberikan cita rasa khas yang dapat membedakan produk pastry lokal dengan produk internasional.

Proses publikasi sosialisasi ini melibatkan berbagai metode untuk memastikan informasi dapat diterima dengan baik oleh mahasiswa seni kuliner Polimedia. Salah satu pendekatannya adalah dengan menggunakan platform digital seperti YouTube yang terintegrasi dengan link *Flipbook* modul digital yang memungkinkan mahasiswa untuk mengakses materi modul kapan saja dan di mana saja.

Tabel 1. Kriteria Uji Publikasi Berdasarkan Sosialisasi dengan Skala Likert 1-4.

Kriteria	**Skala Likert**	**Deskripsi Skala**
Kejelasan Informasi	1: Sangat tidak jelas 2: Tidak jelas 3: Cukup jelas 4: Sangat jelas	Sejauh mana informasi yang disampaikan dalam modul mudah dipahami oleh peserta.
Keterlibatan Peserta	1: Sangat tidak terlibat 2: Tidak terlibat 3: Cukup terlibat 4: Sangat terlibat	Seberapa aktif peserta dalam berinteraksi dan berpartisipasi selama sosialisasi.
Kemudahan Akses	1: Sangat sulit diakse	Sejauh mana peserta dapat mengakses modul dengan

	s 2: Sulit diakses 3: Cukup mudah diakses 4: Sangat mudah diakses	mudah melalui platform yang disediakan.
Relevansi Konten	1: Tidak relevan 2: Kurang relevan 3: Cukup relevan 4: Sangat relevan	Sejauh mana konten yang disosialisasikan sesuai dengan kebutuhan dan minat peserta, terutama dalam konteks kuliner dan penggunaan bahan lokal.
Desain Visual Modul	1: Sangat buruk 2: Buruk 3: Cukup baik 4: Sangat baik	Penilaian terhadap desain visual modul, seperti tata letak, penggunaan warna, dan tipografi.
Pemahaman Materi	1: Sangat tidak paham 2: Tidak paham 3: Cukup paham 4: Sangat paham	Penilaian terhadap sejauh mana peserta memahami materi yang disampaikan dalam modul.

Sumber: Data Primer (dianalisis) 2024

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sarana publikasi dikalangan mahasiswa D3 Seni Kuliner Polimedia, diawali dengan sosialisasi melalui channel YouTube peneliti, yang mana pada channel tersebut terintegrasi dengan scan barcode untuk terhubung pada FlipBook modul digital.

Gambar 2. Publikasi melalui media YouTube

Tahapan penyusunan materi ajar ini dilakukan menggunakan metode *Focus Group Discussion* (FGD) bersama dosen program studi Seni Kuliner dan sejumlah mahasisw. Dari kegiatan ini, diperoleh gambaran mengenai konten yang akan dikembangkan. Selanjutnya, hasil FGD didiskusikan bersama anggota tim peneliti, yang

menghasilkan gambaran mengenai bab dan sub-bab yang akan disusun. Dimulai dari bagian pembukaan, bagian isi dan bagian penutup.

Tahapan penyusunan aset dalam pengembangan modul digital pastry lokal melibatkan serangkaian langkah yang sistematis untuk menghasilkan materi yang informatif dan menarik. Pertama, dilakukan analisis kebutuhan untuk memahami karakteristik audiens, dalam hal ini mahasiswa seni kuliner, serta tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. Selanjutnya, tahap perancangan dilakukan dengan merencanakan struktur modul, termasuk pemilihan topik, penyusunan bab, dan desain visual yang sesuai. Pada tahap pengembangan, berbagai aset seperti teks, gambar, video, dan elemen interaktif lainnya mulai disusun. Aplikasi seperti Adobe Illustrator dan Canva digunakan untuk membuat desain grafis dan tata letak yang menarik, sementara bahan ajar disusun dengan memperhatikan penggunaan bahan lokal dalam pembuatan pastry. Setelah aset dikembangkan, tahap implementasi dilakukan dengan mengintegrasikan seluruh elemen ke dalam platform digital yang mudah diakses oleh mahasiswa. Terakhir, tahap evaluasi dilakukan untuk mengukur efektivitas publikasi modul melalui umpan balik dari mahasiswa, dengan fokus pada sejauh mana modul dapat meningkatkan pemahaman tentang inovasi pastry berbahan lokal. Proses penyusunan aset ini tidak hanya memastikan kualitas konten, tetapi juga menekankan pada desain yang menarik dan mudah dipahami oleh audiens target.

Proses publikasi sosialisasi modul digital inovasi lokal pastry dilakukan kepada 45 responden. Pada awalnya, responden diminta untuk mengakses dan menganalisis modul digital melalui link yang disediakan, yaitu https://publuu.com/flip-book/649829/1449040/page/2 atau https://shorturl.at/ZgYUj . Setelah selesai mengakses dan menganalisis modul, responden diminta untuk mengisi kuesioner yang disediakan melalui Google Form. Beberapa aspek spesifik yang diuji meliputi kejelasan informasi, keterlibatan peserta, kemudahan akses, relevansi konten, desain visual modul, dan pemahaman materi. Umpan balik yang diperoleh dari mahasiswa akan diproses setelah data dikumpulkan melalui Google Form. Proses implementasi ini memberikan kesempatan bagi peneliti untuk mendapatkan respon langsung dari pengguna mengenai tingkat keterbacaan dan efektivitas modul digital inovasi lokal pastry.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penyusunan aset modul digital inovasi lokal pastry sebagai sarana publikasi di kalangan mahasiswa Seni Kuliner Politeknik Negeri Media Kreatif (Polimedia) memiliki potensi yang signifikan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa dalam bidang kuliner, khususnya dalam mengembangkan produk pastry berbahan lokal. Hal ini dibuktikan dengan presentasi penerimaan mencapai 88,5%. Proses pengembangan modul ini melalui tahapan yang terstruktur, mulai dari

analisis kebutuhan hingga evaluasi, memastikan bahwa modul yang dihasilkan dapat memenuhi kebutuhan edukasi bagi mahasiswa.

Penyusunan aset modul digital yang mengangkat tema inovasi lokal pastry memberikan mahasiswa wawasan tentang pentingnya pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan produk pastry, yang tidak hanya relevan dengan konteks budaya dan ekonomi lokal, tetapi juga berpotensi untuk mendorong keberlanjutan di industri kuliner. Hasil sosialisasi modul digital kepada 45 responden menunjukkan bahwa modul ini efektif dalam menyampaikan informasi yang jelas, meningkatkan keterlibatan peserta, dan memudahkan akses.

Umpan balik yang diperoleh dari mahasiswa melalui kuesioner juga menunjukkan bahwa modul digital ini mampu memberikan pemahaman yang baik mengenai konsep inovasi lokal pastry, serta memberikan pengalaman yang lebih interaktif dan menarik. Secara keseluruhan, penyusunan dan sosialisasi modul digital inovasi lokal pastry ini tidak hanya berfungsi sebagai alat edukasi, tetapi juga sebagai sarana untuk mempublikasikan ide dan karya mahasiswa, serta memperkenalkan produk kuliner lokal kepada audiens yang lebih luas, terutama di kalangan mahasiswa Polimedia.

Dengan demikian, pengembangan modul digital ini dapat dianggap sebagai langkah penting dalam mendukung pembelajaran berbasis teknologi di bidang seni kuliner dan mendorong mahasiswa untuk lebih kreatif dalam menciptakan produk kuliner inovatif berbahan lokal.

DAFTAR PUSTAKA

Anderson, T. (2021). *The Theory and Practice of Online Learning (2nd ed.).* Athabasca University Press.

Bakri, F., Zelda, B. and Permana, A.H. (2016) *'Rancangan Website Pembelajaran Terintegrasi dengan Modul Digital Fisika Menggunakan 3D PageFlip Professional',* Jurnal Penelitian & Pengembangan Pendidikan Fisika, 2(Fitri 2015), pp. 113–118.

Bengtsson, M. (2021). *The Role of Publication in Academic Development: A Guide for Students and Researchers.* Journal of Higher Education and Learning, 25(3), 112-123.

Fink, A. (2013). *How to Conduct Surveys: A Step-by-Step Guide (5th ed.).* Sage Publications.

Hidayat, T. (2023). *Inovasi Produk Kuliner Berbasis Bahan Lokal: Tren dan Peluang di Industri Kuliner Indonesia.* Jurnal Inovasi Kuliner Lokal, 7(1), 55-68.

Indriani, L. (2023). *Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Pastry: Peluang dan Tantangan di Industri Kuliner Indonesia.* Jurnal Inovasi Kuliner Lokal, 6(2), 110-125.

Iskandar, M., & Cahyani, S. (2021). *Kuliner Lokal sebagai Basis Inovasi di Industri Pastry: Peluang dan Tantangan di Era Digital.* Jurnal Industri Kuliner, 10(2), 85-96.

Kurniawati, D., & Putra, H. (2022). *Digital Media as a Platform for Culinary Arts Students' Creative Works.* Journal of Culinary Education and Innovation, 13(1), 67-79.

Lesaffre, M. (2021). *Techniques and Innovations in Pastry: A Comprehensive Guide.* Journal of Culinary Arts, 18(4), 45-59.

Liu, Y., & Li, H. (2023). *Motivating Students through Effective Publication Platforms: Enhancing Academic Engagement.* Journal of Academic Publishing, 14(2), 98-109.

Muttaqin, I., Widiaty, I. and Rinekasari, N.R. (2020) '*Pengembangan Modul Digital Berbasis Self-determined Learning Pada Mata Pelajaran Pengetahuan Dasar Pekerjaan Sosial di SMKN 15 Bandung*', FamilyEdu: Jurnal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 7(2), pp. 47–57. Available at: https://ejournal.upi.edu/index.php/familyedu/article/view/25841/pdf.

Rosenberg, M. J. (2020). *E-Learning: Strategies for Delivering Knowledge in the Digital Age.* McGraw-Hill Education.

Schilling, M. A. (2021). *Strategic Management of Technological Innovation (6th ed.).* McGraw-Hill Education.

Schwabe, J. (2022). *The Art of Pastry: Understanding the Fundamentals and Innovations.* Culinary Journal, 10(1), 33-47.

Suryani, L. (2021). *Pengembangan Pangan Lokal dalam Ketahanan Pangan Nasional.* Jurnal Ketahanan Pangan Indonesia, 14(2), 75-89.

Sutrisno, P., & Setiawan, A. (2023). *Peran Pangan Lokal dalam Pengembangan Kuliner dan Budaya Daerah.* Jurnal Kuliner dan Budaya, 11(3), 60-73