

# Pengembangan Aplikasi Pengenalan Kuliner Dan E-Recipe Khas Kalimantan Tengah Berbasis Android

Minarni<sup>1</sup>, Nurani Aisyah Tanjung<sup>2</sup>, Nadia Sari<sup>3</sup>, Nindi Ernawati<sup>4,\*</sup>

Fakultas Ilmu Komputer, Sistem Informasi, Universitas Darwan Ali, Sampit, Indonesia

Email: <sup>1</sup>minarnifikom2512@gmail.com, <sup>2</sup>nuraniaisyah477@gmail.com, <sup>3</sup>nadiasariispt20@gmail.com, <sup>4,\*</sup>nindiernawati@gmail.com

Email Penulis Korespondensi: [nindiernawati@gmail.com](mailto:nindiernawati@gmail.com)

Submitted 19-08-2022; Accepted 29-08-2022; Published 30-08-2022

## Abstrak

Kuliner khas suatu daerah menjadi bagian dari kearifan lokal yang harus terus dilestarikan. Kalimantan Tengah dengan adat budaya serta kerajinan lokalnya yang masih sangat tinggi memiliki beragam kuliner dengan cita rasa dan tampilannya yang unik dan menarik. Permasalahan yang terjadi adalah generasi muda sekarang lebih banyak mengetahui masakan *mancanegara* ala *eropa* dan luar negeri lainnya sehingga ketika ditanya kuliner khas daerahnya seringkali tidak banyak yang mengetahuinya. Pengenalan kuliner disertai resep masakannya bertujuan untuk memperkenalkan sekaligus mempertahankan serta melestarikan Resep masakan tersebut agar tetap bisa diteruskan oleh generasi muda khususnya masyarakat lokal Kalimantan Tengah. Seiring perkembangan zaman, aplikasi berbasis *Android* sangat diminati di kalangan muda karena berbagai fitur yang memudahkan dan cukup dengan *download* aplikasinya pada *Play Store*. Aplikasi ini diberi nama *e-Recipe Cullinary KalTeng*. *User Interface* aplikasi ini di desain menggunakan *Figma* dan dikembangkan menggunakan *Platform Flutter* dengan bahasa pemrograman *Dart*. Fitur pada aplikasi ini diantaranya meliputi masakan dan cemilan khas Kalimantan Tengah yang masing-masing tercantum juga resepnya. Aplikasi ini di uji menggunakan *Black Box* dan hasilnya menunjukkan bahwa keseluruhan aplikasi dapat berjalan dengan baik dan *user friendly*.

**Kata Kunci:** Kuliner; Resep; Kalimantan Tengah; Kearifan Lokal; Android

## Abstract

The culinary specialties of an area are part of local wisdom that must be preserved. Central Kalimantan with its cultural customs and local craftsmanship which is still very high has a variety of culinary delights with unique and interesting tastes and appearances. The problem that occurs is that the younger generation now knows more about European-style foreign cuisine and other foreign countries so that when asked about the local cuisine, not many people know about it. The culinary introduction along with its recipes aims to introduce as well as maintain and preserve these recipes so that they can still be passed on by the younger generation, especially the local people of Central Kalimantan. Along with the times, Android-based applications are in great demand among young people because of the various features that make it easy and enough to download the application on the Play Store. This application is named *e-Recipe Cullinary KalTeng*. The user interface of this application is designed using *Figma* and developed using the *Flutter Platform* with the *Dart* programming language. Features in this application include dishes and snacks typical of Central Kalimantan, each of which is also listed as a recipe. This application is tested using *Black Box* and the results show that the entire application can run well and is user friendly.

**Keywords:** Culinary; Recipe; Central Kalimantan; Local culture; Android

## 1. PENDAHULUAN

Negara Indonesia merupakan sebuah negara kepulauan yang memiliki ragam kebudayaan seperti tarian tradisional, upacara adat, pakaian tradisional, maupun masakan tradisional. Setiap daerah di Indonesia memiliki jenis masakan yang berbeda-beda sehingga menjadi ciri khas masakan setiap daerah masing-masing. Masakan tradisional merupakan sebuah olahan masakan asli Indonesia yang berasal dari daerah tertentu. Masakan tradisional biasanya dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat setempat sehingga menyatu dengan sosial budaya menjadi masakan khas daerah tersebut [1]. Keragaman masakan daerah inilah yang membuat sebagian besar orang ingin mengetahui mengenai masakan tradisional. Terdapat beberapa daerah yang masyarakatnya memperkenalkan masakan melalui event-event atau festival makanan yang berlangsung beberapa hari, namun seharusnya memperkenalkan masakan dan kuliner tersebut menjadi kewajiban masyarakat setiap daerah agar menjadi salah satu ciri khas daerah tersebut [2]. Salah satu daerah yang memiliki beragam jenis masakan tradisional yakni pulau Kalimantan Tengah.

Kalimantan Tengah merupakan salah satu pulau terluas di Indonesia yang menyimpan banyak pesona mulai dari alamnya, orang utannya, serta adat budayanya yang begitu kental dan menarik perhatian [3]. Wisata alam Kalimantan Tengah yang terkenal dengan keasriannya mampu menjadi daya tarik dan salah satu tujuan wisata para wisatawan [4]. Selain itu, kearifan lokal Kalimantan Tengah masih sangat tinggi, sehingga perlu terus dilestarikan oleh generasi muda [5]. Menjaga dan melestarikan kearifan budaya lokal adalah kewajiban generasi muda agar tidak punah atau hilang seiring kemajuan zaman sehingga dapat terus dikenal oleh generasi-generasi mendatang [6]. Pada dasarnya kuliner bisa dijadikan sebagai penunjang pariwisata karena wisatawan yang ingin berkunjung ke tempat wisata tentu akan mencari kuliner khas yang membedakannya dengan daerah atau tempat wisata lainnya [7]. Kalimantan Tengah termasuk daerah yang memiliki beragam kuliner atau masakan tradisional yang unik dan memiliki cita rasa yang lezat dan khas.

Semakin beragamnya kuliner atau masakan tradisional tersebut, maka diolah sebuah resep masakan untuk dapat melestarikan keanekaragaman masakan tradisional yang ada di daerah Kalimantan Tengah. Resep masakan biasanya terdiri dari bahan masakan, jumlah atau takaran bumbu, dan cara pembuatan. Berdasarkan hasil wawancara kepada beberapa orang masyarakat asli Kalimantan Tengah, mereka menyatakan bahwa masih belum banyak orang yang mengetahui apa saja masakan tradisional dikarenakan kurangnya informasi mengenai masakan khas yang berasal dari

Kalimantan Tengah. Hal itu dibuktikan saat wisatawan berkunjung ke Kalimantan Tengah dan bertemu dengan masyarakat sekitar, mereka belum bisa menjelaskan banyak mengenai masakan tradisional Kalimantan Tengah terkecuali penduduk asli. Hal tersebut menunjukkan bahwa Kuliner Khas Kalimantan Tengah belum begitu dikenal. Penyebabnya salah satunya adalah hanya segelintir orang yang mengetahui resepnya dikarenakan terbatasnya buku resep khusus masakan tradisional sehingga terbatas pula pengetahuan masyarakat mengenai cara menyajikan masakan tradisional khas Kalimantan Tengah. Jika resep masakan tradisional dapat disajikan dan diakses oleh lebih banyak orang, tentunya masakannya pun akan semakin banyak yang bisa menikmati.

Namun, seiring dengan berkembangnya pola kehidupan masyarakat yang semakin maju sehingga masyarakat semakin hari semakin meninggalkan masakan tradisional daerahnya sendiri. Dalam upaya meningkatkan kualitas makanan serta melestarikan masakan tradisional masyarakat perlu menumbuhkan sikap bangga terhadap hasil budayanya. Selain itu, masakan tradisional kurang diminati oleh kalangan anak muda maupun orang dewasa dikarenakan banyaknya tempat kuliner yang menyajikan makanan cepat saji serta kedai-kedai yang menyajikan makanan *korean food* yang banyak diburu kalangan anak muda. Apabila hal ini terus terjadi, maka dapat berakibat memudarnya masakan tradisional khas Kalimantan Tengah, yang merupakan warisan turun menurun yang seharusnya dilestarikan.

Berdasarkan permasalahan diatas, maka perlu adanya pemanfaatan teknologi untuk mendukung pengenalan kuliner Khas Kalimantan Tengah agar bisa dikenal oleh generasi muda baik itu penduduk daerah tersebut maupun wisatawan dari luar daerah serta luar negeri. Maraknya penggunaan aplikasi berbasis Android yang mudah digunakan oleh para pengguna di seluruh dunia dapat menjadi solusi sehingga Kuliner Khas Kalimantan Tengah dikembangkan berbasis *Android*. Resep masakan yang juga tidak banyak diketahui, akan terbantu tersebar luaskan melalui aplikasi tersebut sehingga bukan hanya mengetahui masakan tradisional namun juga dapat mengolahnya sehingga masakan tradisional yang awalnya mulai terlupakan dapat dilestarikan kembali dan menjadi kuliner yang diburu oleh berbagai kalangan muda maupun dewasa.

Penelitian yang dilakukan oleh Cokorda Istri Raka Marsiti dkk dengan judul “Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali” menunjukkan hasil bahwa penelitian tentang jenis-jenis hidangan tradisional bali juga menghasilkan resep-resep baku masakan tradisional Bali [2]. Penelitian mengenai Aplikasi Pencarian Resep Makanan Khas di Kota Lampung yang dilakukan oleh Muhammad Ali Nasir dan Muhammad Ali Mahfud menghasilkan aplikasi yang dapat dijadikan sebagai media memperkenalkan makanan budaya khas lampung [8]. Penelitian yang dilakukan oleh Vera Nopitasari dkk mengenai Aplikasi Resep Masakan Tradisional Berbasis Mobile menghasilkan aplikasi yang bertujuan untuk memudahkan pengguna dalam mempelajari resep masakan tradisional khususnya pengguna yang masih dalam tahap belajar memasak. Aplikasi ini hanya menyediakan menu resep masakan Khas seputar Pulau Jawa [1]. Penelitian yang dilakukan oleh Muhammad Syahputra Novelan dkk mengenai Penerapan Aplikasi Resep Makanan Khas Toba Berbasis Android menunjukkan bahwa aplikasi resep masakan berbasis android sangat membantu mengenalkan makanan khas batak jika dibandingkan dengan pencarian menggunakan website yang memakan waktu cukup lama karena harus mencari satu per satu masakannya [9]. Penelitian yang dilakukan oleh Carlie Sucipta Tunggal pada tahun 2020 mengenai “Aplikasi Resep Makanan *My Chef* Berbasis *Mobile*” menggunakan sistem *Framework Flutter* dengan *Dart* sebagai bahasa pemrogramannya juga *Firestore* sebagai database. Penelitian ini menghasilkan aplikasi berbasis android yang membantu para pengguna dalam mempelajari berbagai masakan yang ada [10]. Berdasarkan beberapa penelitian yang dilakukan peneliti sebelumnya yang serupa adalah mengenai masakan dan resep masakan khas tradisional namun belum ada untuk Kalimantan Tengah. Beberapa persamaannya yaitu aplikasi yang dibangun sudah berbasis Android dan ada yang menggunakan *Framework Flutter* juga seperti yang akan di lakukan oleh peneliti.

Tujuan dari penelitian ini adalah mengenalkan Kuliner Khas Kalimantan Tengah beserta resepnya agar generasi muda bisa terus melestarikannya. Dengan adanya aplikasi pengenalan Kuliner Khas Kalimantan Tengah ini diharapkan mampu mempertahankan nilai-nilai kearifan lokal yang sekarang kurang diminati dengan adanya berbagai macam sajian makanan mancanegara seperti eropa dan barat yang menjadi *trend* anak muda masa kini. Selain itu, pengenalan Kuliner mampu menjadi salah satu daya tarik wisatawan sebagai penunjang kunjungan wisata sehingga diharapkan semakin banyak wisatawan yang berkunjung ke Kalimantan Tengah karena kulinernya yang khas dan lezat. Aplikasi Kuliner dan *E-Recipe* berbasis *Android* ini diharapkan mampu menjangkau semua kalangan baik muda maupun tua di seluruh penjuru dunia dengan cara mendownload aplikasinya pada *Play Store*. Aplikasi ini disebut dengan *e-Recipe Cullinary* KalTeng.

## 2. METODOLOGI PENELITIAN

### 2.1 Metode Pengembangan

Dalam membangun aplikasi pengenalan kuliner dan E-Recipe Kalimantan Tengah ini, melalui beberapa tahapan penelitian yaitu :

- Pengumpulan data meliputi wawancara kepada masyarakat penduduk asli Kalimantan Tengah untuk memperoleh data kuliner dan resepnya. Selain itu juga dilakukan observasi dan studi pustaka untuk mendukung penelitian ini.
- Pengembangan Sistem menggunakan metode Prototyping
- Evaluasi hasil dari penelitian

Adapun metode pengembangan yang digunakan adalah system Prototyping. Prototyping adalah metode pengembangan *software*, yang berupa model fisik kerja system dan berguna sebagai versi awal dari sistem. Dengan

metode prototyping ini akan dihasilkan prototype system sebagai perantara pengembang dan pengguna agar dapat berinteraksi dalam proses kegiatan pengembangan sistem [11].

Kelebihan dari metode Prototyping adalah [12]:

- a. Komunikasi antara pengembang dan pengguna terjalin dengan baik.
- b. Pengembang dapat bekerja lebih baik dalam menentukan kebutuhan.
- c. Pengguna menjadi *active person* yang berperan penting dalam pengembangan sistem
- d. Lebih menghemat waktu dalam pengembangan sistem
- e. Pengguna mendapat gambaran awal dari prototype dan mengetahui apa yang menjadi harapan sehingga penerapannya jauh lebih mudah karena sesuai kebutuhan.

Metode prototype ini dipilih karena prototype yang dibuat dapat digunakan untuk mengelola kembali kebutuhan dari perangkat lunak yang akan dikembangkan, sehingga pengembang perangkat lunak tidak harus merancang lagi semua dari awal. Tahapan yang dilaksanakan dalam mengembangkan system ini diantaranya sebagai berikut [8]:

a. *Listen To User*

Melakukan wawancara dengan mendengarkan kebutuhan yang diperlukan dari beserta gambaran bagian-bagian yang akan dibangun berikutnya dalam menentukan sistem. Kebutuhan yang di dapat pada tahapan ini antara lain data tentang kebutuhan input sistem yang digunakan.

b. *Build / Revise Mock-Up*

Pada tahap ini dilakukan perancangan yang mewakili semua aspek sistem pengenalan kuliner dan resep Khas Kalimantan Tengah yang didapat melalui hasil wawancara terhadap penduduk lokal pemilik resep masakan dan kuliner Khas Kalimantan Tengah kemudian rancangan ini menjadi dasar untuk prototype. Perancangan yang dilakukan adalah perancangan data, identifikasi kebutuhan sistem diantara software dan hardware, menentukan data yang akan disajikan serta perancangan sistem.

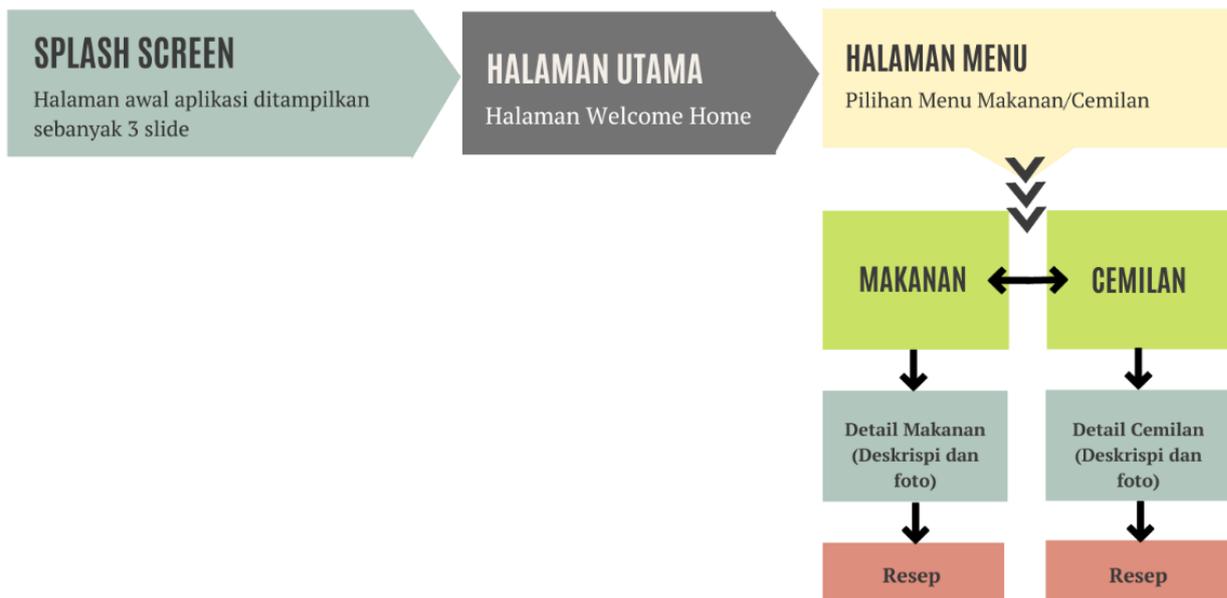
c. *Customer Test-Drives*

Pada tahap ini, dilakukan pengujian terhadap aplikasi yang telah dibuat. Pengujian dilakukan dengan menggunakan pengujian *Black Box*. Jika masih terdapat beberapa perubahan yang berhubungan dengan kebutuhan pada aplikasi maka akan diperbaiki lagi. Jika aplikasi yang dibuat sudah bisa memenuhi, maka proses-proses pada model ini selesai.

## 2.2 Perancangan Sistem

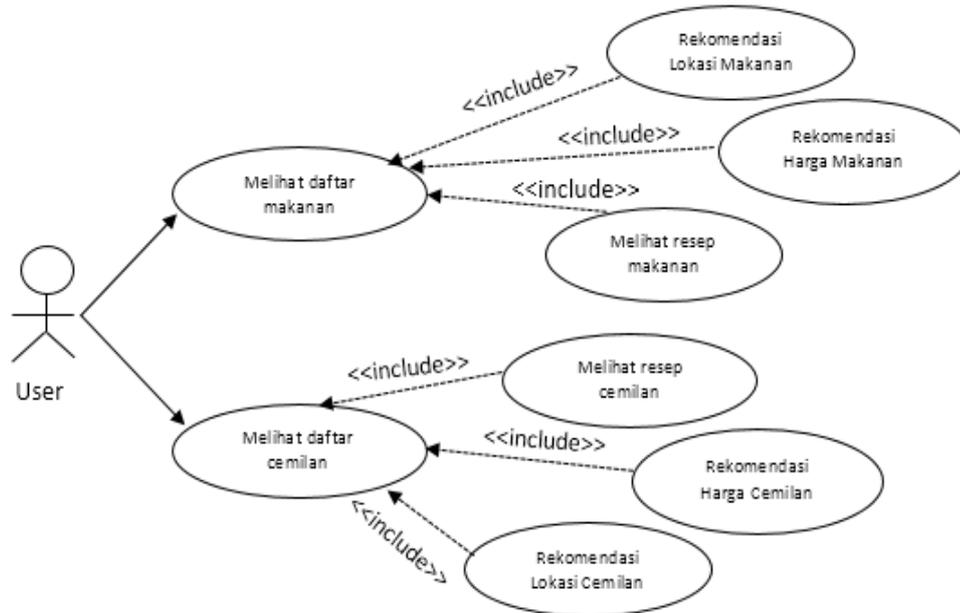
Setelah melakukan identifikasi terhadap kebutuhan system, maka dibuatlah perancangan sistem sesuai kebutuhan pengguna. Adapun alur *User Interface* Aplikasi ini sebagaimana penjelasan berikut :

- a. Pengguna akan masuk ke halaman *Splash Screen* Aplikasi dan akan menuju ke halaman awal aplikasi.
- b. Halaman awal menyediakan 3 slide yang berisikan gambar dan informasi dasar mengenai kuliner dan Kalimantan Tengah
- c. Halaman awal harus dilewati untuk menuju ke halaman Utama.
- d. Halaman utama berisikan tombol untuk Menu
- e. Menu akan dibagi menjadi 2 yaitu Makanan dan Cemilan
- f. Masing-masing Menu memiliki halaman detail
- g. Pada halaman Detail akan menampilkan menu untuk Resep, jika pengguna melewati bagian ini, pengguna hanya akan melihat detail deskripsi menunya saja  
Alurnya digambarkan seperti berikut:



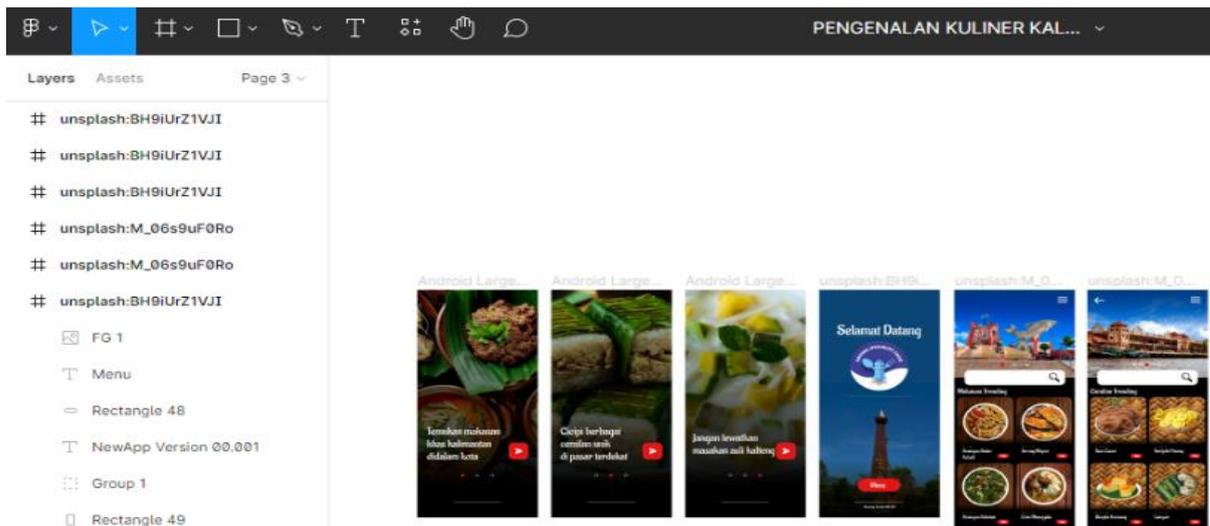
**Gambar 1.** Alur *User Interface* Aplikasi

Proses dalam aplikasi ini digambarkan melalui Use Case sebagai berikut :



**Gambar 2.** Use Case Diagram Aplikasi

Desain *User Interface* Aplikasi ini di rancang menggunakan aplikasi *Figma* yang kemudian di *Convert* ke dalam *Platform Flutter*. *Figma* merupakan aplikasi untuk membuat desain berbasis *cloud* dan bisa dijadikan alat untuk prototyping sebuah proyek digital [13]. *Flutter* adalah *Software Development Kit* (SDK) yang digunakan untuk pengembangan aplikasi berbasis *mobile* dan mampu membuat *codebase* (basis kode) untuk aplikasi berbasis *iOS* dan *Android* sekaligus. Untuk membuat aplikasi *Flutter*, diperlukan untuk mengerti bahasa *Dart* [14]. Bahasa *Dart* ini juga bisa diterjemahkan melalui *Figma* sehingga desain bisa di *Convert* menjadi *code* dalam *Flutter*. Adapun Desain *User Interface Figma* pada aplikasi ini terdiri dari beberapa halaman sesuai dengan banyaknya menu kuliner yang disajikan.



**Gambar 3.** Proses Desain *User Interface* menggunakan Figma

Adapun daftar Kuliner yang di sajikan adalah sebagai berikut :

1. Pucuk Kunjui Betumbuk
2. Gangan Betu'up
3. Kenta
4. Osengan Sukur Keladi
5. Keripik kelakai
6. Juhu kujang
7. Terong Mapui
8. Lemang
9. Wadi Patin/ Ikan Jelawat
10. Juhu Singkat Enyuh

11. Mata gajah
12. Sambal Kandas Sarai
13. Sasangan Ikan Patin
14. Sambal Pekat
15. Sayur kelakai
16. Coto menggala
17. Sambal Rimbang
18. Katuk Telur
19. Osengan Kulit Dami
20. Landai Lauk Paria
21. Rebus Sawi Tana
22. Telur ayong
23. Lemang
24. Tempoyak
25. Kue tampi
26. Pulut
27. Kue Cucur
28. Bingka Kentang
29. Keripik Pisang
30. Lemper

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari penelitian ini adalah bagian dari *output* beberapa tahapan metodologi pengembangan sistem [15]. Aplikasi ini diperuntukkan bagi pengguna tanpa batasan, pengguna tidak perlu melakukan registrasi atau pun login untuk bisa mengakses menu dan resep masakan atau pun cemilan Khas Kalimantan Tengah. Pada halaman awal Aplikasi akan ditampilkan logo dan Nama Aplikasi yaitu *e-Recipe Cullinary KalTeng*. Sebelumnya akan tampil *slide* yang merupakan gambaran dari makanan Khas Kalimantan Tengah dibuat untuk memberikan daya tarik di awal pengguna mengakses aplikasi. Berikut adalah tampilan halaman *Splashscreen* aplikasi ini :



**Gambar 4.** Tampilan *Splashscreen* Aplikasi *e-Recipe Cullinary KalTeng*

Setelah tampilan *Splashscreen* ini berakhir dalam waktu sekitar 10 detik, pengguna akan diarahkan menuju ke halaman utama yaitu *Welcome Home* yang menampilkan logo aplikasi dan tombol menu untuk bisa menuju ke halaman berikutnya. Di halaman ini ditampilkan juga foto *ornament* bersejarah Khas KalTeng, begitu juga logo yang dilambangkan dengan symbol Khas KalTeng yaitu Talawang. Talawang (Perisai) merupakan lambang sebuah alat yang berfungsi untuk menangkis serangan musuh yang melambangkan kewaspadaan dan ketahanan masyarakat [16]. Berikut adalah tampilan halaman *Welcome Home* :



**Gambar 5.** Tampilan halaman *Welcome Home* Aplikasi *e-Recipe Cullinary* KalTeng

Berikutnya pengguna akan diarahkan untuk menuju ke halaman menu, diantaranya Makanan Trending dan Cemilan. Tampilan halaman Menu Makanan dan Cemilan sebagai berikut :



**Gambar 6.** Tampilan halaman Daftar Menu Makanan pada Aplikasi *e-Recipe Cullinary* KalTeng

Selain menu makanan, juga terdapat menu cemilan Khas Kalimantan Tengah. Tampilan halaman Cemilan dapat dilihat pada Gambar 7 berikut :



**Gambar 7.** Tampilan halaman Daftar Menu Cemilan pada Aplikasi *e-Recipe Cullinary* KalTeng

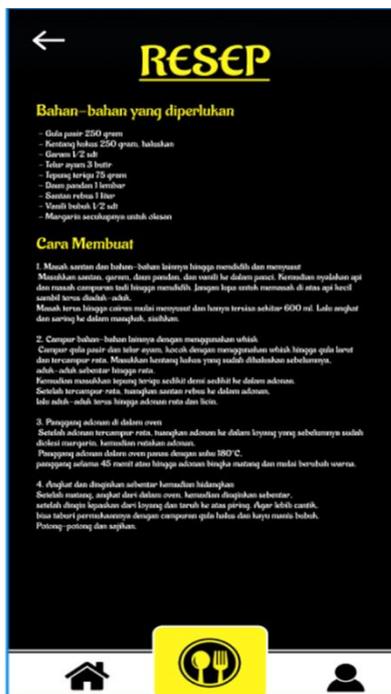
Pada setiap menu makanan atau pun cemilan, terdapat tombol Klik yang akan menuju ke halaman Detail dari makanan tersebut. Halaman detail ini berisi deskripsi mengenai makanan tersebut. Di bagian bawah deskripsi juga memuat 3 menu yaitu :

- a. Resep
- b. Lokasi Rumah Makan atau tempat penjualan makanan tersebut
- c. Kisaran harga makanan yang ada di menu nomor 2

Jika pengguna menekan tombol atau gambar tentang Resep maka halaman menu Resep akan ditampilkan, Halaman ini berisikan informasi detail mengenai cara memasak dan menyajikan makanan seperti yang ada pada Menu. Sedangkan Menu lokasi akan menampilkan beberapa rekomendasi tempat-tempat yang bisa di kunjungi agar bisa mendapatkan makanan atau cemilan seperti pada menu. Selain itu, juga ditampilkan kisaran harga untuk beberapa tempat yang menjual jenis makanan atau ceilan tersebut. Berikut adalah tampilan halaman Detail Makanan atau Cemilan :



**Gambar 8.** Tampilan halaman *Detail* Menu Makanan pada Aplikasi *e-Recipe Cullinary* KalTeng



**Gambar 9.** Tampilan halaman Resep Menu Makanan pada Aplikasi *e-Recipe Cullinary* KalTeng

Aplikasi ini sudah di uji coba dan dilakukan pengujian menggunakan metode pengujian Black Box. Hasilnya aplikasi ini dapat digunakan dengan baik dan user friendly bagi pengguna karena tampilannya yang menarik dan sangat memudahkan. Aplikasi ini bisa di akses oleh pengguna melalui Smartphone.

## 4. KESIMPULAN

Kuliner Khas Kalimantan Tengah memiliki cita rasa yang unik dan lezat. Selain itu, bahan-bahan masakannya sangat alami karena berasal dari alam sesuai dengan keunggulan Kalimantan Tengah yang masih memiliki nuansa alam yang sangat asri. Namun, kuliner tradisional ini akan punah seiring dengan perkembangan kebiasaan masyarakat khususnya kalangan remaja dan dewasa sekarang ini yang lebih suka menikmati makanan-makanan cepat saji, makanan *ala* korea, jepang dan lainnya yang menjadi *trend* sekarang ini. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, dibuatlah aplikasi pengenalan Kuliner Khas Kalimantan Tengah ini dalam rangka memperkenalkan dan melestarikan kebudayaan daerah. Aplikasi berbasis Android akan memudahkan para pengguna dengan jangkauan yang lebih luas serta bagi berbagai kalangan. Aplikasi ini menyajikan menu makanan dan juga cemilan tradisional Khas Kalimantan Tengah disertai dengan deskripsi lengkap mengenai makanan atau cemilan tersebut. Selain itu, aplikasi ini juga memberikan informasi mengenai Resep masakan, lokasi atau tempat dimana makanan tersebut bisa di dapatkan beserta kisaran harganya. Aplikasi ini di bangun dengan desain menggunakan aplikasi *Figma* yang membuatnya tampak sangat menarik. Dan dikembangkan dengan *platform Flutter* agar fungsi-fungsi dalam setiap menu halaman berjalan dengan baik. Aplikasi ini juga sudah di uji kepada beberapa pengguna dan mendapatkan hasil yang baik. Saran untuk kedepannya agar bisa membuat menu untuk user agar bisa menambahkan makanan dan resepnya dengan tetap harus di verifikasi oleh admin.

## REFERENCES

- [1] V. Nopitasari, I. Oktaviani dan I. Nofikasari, “Aplikasi Resep Masakan Tradisional Berbasis Mobile,” *Duta.com*, vol. 12, no. 1, p. 61, 2017.
- [2] C. I. R. Marsiti, N. M. Suriani dan N. W. Sukerti, “STRATEGI PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL BERBASIS TEKNOLOGI INFORMASI SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN SENI KULINER BALI,” *Jurnal IKA*, vol. 17, no. 2, p. 130, 2019.
- [3] A. Purwanto, “kompaspedia,” 28 Oktober 2020. [Online]. [Diakses 4 Juni 2022].
- [4] Minami, “Pengembangan Wisata Alam, Sejarah dan Budaya Kalimantan Tengah Memanfaatkan Teknologi Augmented Reality,” *IKRA-ITH TEKNOLOGI*, p. 40, 2020.
- [5] T. P. H. Nainggolan, “KEANEKARAGAMAN KALIMANTAN TENGAH (PALANGKARAYA),” dalam *KEANEKARAGAMAN KALIMANTAN TENGAH*, UPI YAI INDONESIA FAKULTAS TEKNIK INFORMATIKA, 2020.
- [6] Nitra, “Palangkaraya.go.id,” Palangkaraya, 22 Mei 2022. [Online]. Available: <https://palangkaraya.go.id/mangenta-kearifan-budaya-lokal-suku-dayak-yang-harus-dilestarikan/>. [Diakses 7 Juni 2022].
- [7] K. Ratnasari, L. Levyda dan G. Giyatmi, “WISATA KULINER SEBAGAI PENUNJANGPARIWISATA DI PULAU BELITUNG,” *JURNAL PARIWISATA PESONA*, vol. 5, no. 2, p. 93, 2020.
- [8] M. A. Nasir dan M. A. Mahfud, “Aplikasi Pencarian Resep Masakan Khas di Kota Lampung,” *Cyberarea.id*, vol. 2, no. 3, 2022.
- [9] M. S. Novelan dan P. H. Putra, “Penerapan Aplikasi Resep Masakan Khas Toba Berbasis Android,” *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Terapan*, vol. 3, no. 1, pp. 185-192, 2020.
- [10] T. CARLIE SUCIPTA, “APLIKASI RESEP MAKANAN MY CHEF BERBASIS MOBILE ANDROID DENGAN MODEL PENGEMBANGAN RAD (RAPID APPLICATION DEVELOPMENT),” *Repository Universitas Bina Sarana Informatika (RUBSI)*, 2021.
- [11] D. S. Purnia, Ratningsih, M. Surahman dan W. Agustin, “Implementasi Metode Prototyping Pada Rancang Marketplace Rumah Kost Berbasis Mobile,” *Evolusi: Jurnal Sains dan Manajemen*, vol. 9, no. 1, p. 4, 2021.
- [12] J. S. Kurnia dan F. Risyda, “RANCANG BANGUN PENERAPAN MODEL PROTOTYPE DALAM PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PENCATATAN PERSEDIAAN BARANG,” *jurnal universitas suryadarma*, p. 226, 2021.
- [13] R. Pramudita, R. W. Arifin, A. N. Alfian, N. Safitri dan S. D. Anwariya, “PENGUNAAN APLIKASI FIGMA DALAM MEMBANGUN UI/UX YANG INTERAKTIF PADA PROGRAM STUDI TEKNIK INFORMATIKA STMIK TASIKMALAYA,” *Jurnal Buana Pengabdian*, vol. 3, no. 1, p. 150, 2021.
- [14] G. S. Chandra dan S. Tjandra, “Pemanfaatan Flutter dan Electron Framework pada Aplikasi Inventori dan Pengaturan Pengiriman Barang,” *JOURNAL OF INFORMATION SYSTEM, GRAPHICS, HOSPITALITY AND TECHNOLOGY*, pp. 76-77, 2020.
- [15] S. Christina, D. Ronaldo dan R. M. Zaini, “APLIKASI RESEP MASAKAN BERBASIS ANDROID,” *Jurnal SAINTEKOM*, vol. 11, no. 1, p. 27, 2021.
- [16] fer, “jurnal borneo,” 30 Agustus 2020. [Online]. Available: <https://jurnalborneo.co.id/berita/inilah-arti-lambang-kalteng-yang-mengandung-makna-yang-luar-biasa/>. [Diakses 26 Juli 2022].