

**DIFERENSIASI PRODUK *SERUNDENG KELAPA* DENGAN VARIAN  
RASA KECOMBRANG**

**SKRIPSI**

disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana  
Pariwisata pada program studi Manajemen Industri Katering



oleh

**ANIRA SYIFA MAYSA**

**NIM 1701475**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING  
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

**BANDUNG**

**2022**

**DIFERENSIASI PRODUK *SERUNDENG KELAPA* DENGAN VARIAN  
RASA KECOMBRANG**

Oleh :

Anira Syifa Maysa

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata (S.Par) pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia

© Anira Syifa Maysa 2022

Universitas Pendidikan Indonesia

Agustus 2022

Hak Cipta dilindungi undang – undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,  
dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis

**LEMBAR PENGESAHAN**

**ANIRA SYIFA MAYSA**

**1701475**

**DIFERENSIASI PRODUK *SERUNDENG KELAPA* DENGAN VARIAN  
RASA KECOMBRANG**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I



Woro Priatini, S.Pd., M.Si

NIP. 19710309.201012.2.001

Pembimbing II



Hurry Mega Insani, S.Pd., M.Si

NIP. 920200419930718201

Mengetahui,

Ketua Program Studi  
Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par

NIP. 19700320.200812.2.001

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Anira Syifa Maysa

NIM : 1701575

Program Studi : Manajemen Industri Katering

Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul :

**“DIFERENSIASI PRODUK *SERUNDENG KELAPA* DENGAN VARIAN RASA KECOMBRANG”** beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2022

Anira Syifa Maysa

1701475

# **DIFERENSIASI PRODUK *SERUNDENG KELAPA* DENGAN VARIAN RASA KECOMBRANG**

Anira Syifa Maysa

NIM 1701475

## **ABSTRAK**

Kelapa merupakan bahan lokal yang mudah ditemukan karena pohon kelapa banyak tumbuh di negara tropis khususnya di Indonesia. Kelapa merupakan tumbuhan yang sering diolah oleh masyarakat Indonesia sebagai makanan salah satunya adalah *serundeng kelapa*. Serundeng kelapa merupakan makanan tradisional Indonesia yang dibuat dari kelapa yang diparut, diberi bumbu, lalu disangrai. Penelitian memiliki tujuan untuk membuat serundeng kelapa sebagai diferensiasi produk dengan menambahkan varian rasa yaitu rasa kecombrang. Kecombrang merupakan tumbuhan yang tumbuh di Indonesia yang memiliki manfaat untuk kesehatan tubuh, kecombrang mempunyai aroma yang segar dan digunakan sebagai bumbu masakan yang dapat memberikan cita rasa dan aroma yang khas pada makanan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan melakukan percobaan 3 formulasi resep yang berbeda yaitu SKRK 1 dengan persentase penambahan kecombrang 25%, SKRK 2 dengan persentase penambahan kecombrang 50% , dan SKRK 3 dengan penambahan kecombrang 75% setelah itu dilakukan uji organoleptik kepada panelis ahli sebanyak 12 orang untuk mengetahui formulasi resep yang terbaik. Selanjutnya setelah dilakukan uji organoleptik kepada panelis ahli lalu dihasilkan resep terbaik yaitu formulasi resep SKRK 3 yang menjadi standar resep. Kemudian produk diuji oleh 100 orang panelis konsumen untuk mengetahui daya penerimaan dan tingkat kesukaan dari produk *serundeng kelapa* dengan varian rasa kecombrang. Selanjutnya dilakukan perhitungan harga jual dari produk, penentuan kemasan produk, dan strategi pemasaran.

Kata Kunci : Diferensiasi Produk, *Serundeng Kelapa*, Kecombrang

# **DIFERENSIASI PRODUK *SERUNDENG KELAPA* DENGAN VARIAN RASA KECOMBRANG**

Anira Syifa Maysa

NIM 1701475

## **ABSTRACT**

Coconut is a plant that easy to find because coconut trees is grow a lot in tropical country such as Indonesia. Coconut is a plant that often processed as a food by Indonesian people, one of Indonesian food that often cooked by Indonesian people is *Serundeng kelapa*. *Serundeng Kelapa* is a traditional Indonesian food made from grated coconut, seasoned, and then roasted. The aim of this research is to make diferentation product of *Serundeng Kelapa* with addition of kecombrang flavor. Kecombrang (*Etlingera Elatior*) is a plant that grows in Indonesia which has benefits for body health, Kecombrang has an aromatic scent and is used as a spice for cooking which can give a distinctive taste to food. This research method using experimental method by doing 3 different recipes formulation experiments SKRK 1 with a percentage addition of 25% kecombrang, SKRK 2 with a percentage addition of 50% kecombrang, and SKRK 3 with a percentage addition of 75% kecombrang. And then product samples tested by doing organoleptic tests to 12 expert/trained panelists to find out which the best formulation recipes and doing organoleptic tests to 100 untrained panelists or consumer panelists to find out the acceptability and levels of preference of *Serundeng Kelapa* with addition of kecombrang (*Etlingera Elatior*) flavor. Furthermore the author doing the selling price calculation of the product, decide the packaging, and the marketing strategy.

Keywords : Differentiation Product, *Serundeng Kelapa*, Torch Ginger (*Etlingera Elatior*)

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan berkah dan rahmatnya sehingga skripsi ini bisa diselesaikan dengan sebaik-baiknya. Skripsi yang berjudul “Diferensiasi Produk *Serundeng Kelapa* dengan Varian Rasa Kecombrang” ini dibuat untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pariwisata pada program studi Manajemen Industri Katering.

Penulisan skripsi ini tidak dapat terselesaikan tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis berterimakasih kepada pihak – pihak yang telah membantu, membimbing serta memberi support baik moril maupun materil. Oleh karena itu penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada :

1. Prof. Dr. M. Solehuddin, M.Pd., M.A., selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia
2. Dr. Agus Mulyana, M. Hum., selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
3. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par., selaku Ketua Prodi Manajemen Industri Katering
4. Woro Priatini, S.Pd., M.Si., selaku Dosen Pembimbing I yang sudah membimbing serta memberi arahan kepada penulis dalam membuat skripsi ini
5. Hurry Mega Insani, S.Pd., M.Si., selaku Dosen Pembimbing II yang sudah membimbing serta memberi arahan kepada penulis dalam membuat skripsi ini dengan sabar.
6. Seluruh Dosen Prodi Manajemen Industri Katering yang telah sabar dalam mendidik serta memberikan ilmunya yang kelak akan bermanfaat untuk penulis
7. Kedua orang tua yang telah sangat sabar untuk menunggu penulis menyelesaikan penulisan skripsi ini dan terimakasih telah memberikan doa, dukungan materi serta semangat dan hiburan kepada penulis

8. Seluruh teman – teman Manajemen Industri Katering 2017 yang selalu memberikan dukungan dan bantuan satu sama lain untuk segera menyelesaikan penulisan skripsi ini
9. Rekan – rekan seluruh angkatan 2017 Universitas Pendidikan Indonesia, kakak tingkat dan adik tingkat Manajemen Industri Katering yang telah memberikan semangat
10. Seluruh panelis ahli dan panelis konsumen yang telah meluangkan waktunya untuk membantu penulis dalam mengerjakan skripsi ini,
11. Teman – teman penulis yang sudah memberikan semangat dan hiburan agar penulis bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat pada siapa saja yang membaca dan tentunya bagi penulis sendiri. Kurang lebihnya mohon dimaafkan apabila terdapat kekurangan dalam penulisan. Sekian dan terimakasih.

Purwakarta, Agustus 2022

Anira Syifa Maysa



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>9</b>
2.1 Pariwisata .....	9
2.2 Wisata Kuliner.....	9
2.3 Produk .....	10
2.3.1 Diferensiasi Produk.....	10
2.3.2 Standar Kualitas Produk .....	12
2.4 Uji Organoleptik.....	14
2.5 Serundeng Kelapa.....	15
2.6 Kecombrang .....	15
2.7 Bahan Baku .....	15
2.7.1 Kelapa Parut.....	15
2.7.2 Kecombrang.....	16
2.7.3 Bawang Putih.....	18
2.7.4 Bawang Merah.....	18
2.7.5 Garam.....	18
2.7.6 Gula.....	18

2.8 Standar Resep .....	19
2.9 Kemasan .....	19
2.9.1 Fungsi Kemasan.....	20
2.10 Label Produk .....	20
2.11 Strategi Pemasaran .....	21
2.12 Menentukan Harga Jual Produk .....	23
2.13 Penelitian Terdahulu.....	23
2.14 Kerangka Pemikiran .....	26
2.15 Hipotesis .....	27
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>
3.1 Objek dan Subjek Penelitian .....	28
3.2 Metode Penelitian.....	28
3.3 Populasi dan Sampel .....	29
3.4 Operasional Variabel.....	29
3.5 Instrumen Penelitian.....	34
3.6 Prosedur Penelitian.....	34
3.6.1 Percobaan Pembuatan Produk ( <i>Kitchen Project</i> ).....	34
3.6.2 Uji Organoleptik Produk.....	35
3.6.3 Perhitungan Harga Jual.....	36
3.6.4 Penentuan Kemasan.....	36
3.6.5 Strategi Pemasaran.....	37
3.6.6 Uji Penerimaan Konsumen Terhadap Produk .....	37
3.7 Teknik dan Alat Pengumpulan Data .....	37
3.7.1 Teknik Pengumpulan Data.....	37
3.7.2 Alat Pengumpulan Data .....	38
3.8 Analisis Data .....	38
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>39</b>
4.1 Identitas Responden .....	39
4.1.1 Panelis Ahli.....	39
4.1.2 Panelis Konsumen Produk.....	42
4.2 Standarisasi Resep .....	44
4.2.1 Uji Organoleptik Panelis Ahli.....	44

4.2.2 Uji Penerimaan Panelis Konsumen Terhadap Produk.....	51
4.2.3 Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Karakteristik Kualitas Produk	55
4.3 Perhitungan Harga Jual Produk.....	59
4.3.1 Harga Pokok Produksi .....	59
4.3.2 Harga Jual Produksi .....	60
4.4 Perhitungan Nilai Gizi.....	62
4.5 Strategi Pemasaran .....	63
4.6 Matriks Analisis .....	65
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>71</b>
5.1 Kesimpulan.....	71
5.2 Saran.....	72
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>73</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>78</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Jawa Barat 2016-2019.....	1
Tabel 1.2 Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Obyek Wisata di Setiap Kabupaten/Kota di Jawa Barat Tahun 2019 .....	2
Tabel 1.3 Luas Areal dan Produksi Perkebunan Kelapa di Kabupaten Purwakarta, Tahun 2018.....	3
Tabel 2.1 Informasi Gizi Daging Kelapa Berdasarkan Umur Kelapa .....	16
Tabel 2.2 Informasi Kandungan Gizi Kecombrang per 100 gr.....	17
Tabel 2.3 Penelitian Terdahulu .....	23
Tabel 3. 1 Operasional Variabel.....	29
Tabel 3.2 Alat pembuatan Serundeng Kelapa Rasa Kecombrang .....	34
Tabel 3.3 Bahan pembuatan Serundeng Kelapa Rasa Kecombrang .....	34
Tabel 3.4 Standar Resep Rancangan Percobaan .....	35
Tabel 4.1 Identitas Panelis Ahli Uji Organoleptik .....	39
Tabel 4.2 Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin .....	40
Tabel 4.3 Panelis Ahli Berdasarkan Kategori Usia.....	40
Tabel 4.4 Panelis Ahli Berdasarkan Kategori Pendidikan .....	41
Tabel 4.5 Panelis Ahli Berdasarkan Kategori Pendidikan .....	42
Tabel 4.6 Sebaran Panelis Konsumen Berdasarkan Karakteristik Individu dan Sosial .....	42
Tabel 4.7 Pengujian Organoleptik Karakteristik Penampilan Keseluruhan.....	44
Tabel 4.8 Pengujian Organoleptik Oleh Panelis Ahli Dari Indikator Warna...	45
Tabel 4.9 Pengujian Organoleptik Oleh Panelis Ahli Dari Indikator Rasa.....	46
Tabel 4.10 Pengujian Organoleptik Oleh Panelis Ahli Dari Indikator Tekstur	47
Tabel 4.11 Pengujian Organoleptik Oleh Panelis Ahli Dari Indikator Aroma	48
Tabel 4.12 Pengujian Organoleptik Oleh Panelis Ahli Dari Indikator Bentuk	49
Tabel 4.13 Hasil Keseluruhan Penilaian Organoleptik Serundeng Kelapa dengan Varian Rasa Kecombrang.....	49
Tabel 4.14 Standar Resep Serundeng Kelapa Varian Rasa Kecombrang Terpilih (SKRK 2 penambahan kecombrang 50%) .....	50

Tabel 4.15 Responden Berdasarkan Pengalaman Mengonsumsi Kecombrang	52
Tabel 4.16 Responden Berdasarkan Minat Mengonsumsi Serundeng Kelapa Varian Rasa Kecombrang.....	52
Tabel 4.17 Jumlah Nilai Kelas Interval Berdasarkan Tingkat Kesukaan Panelis Konsumen.....	54
Tabel 4.18 Kalkulasi Penilaian Produk.....	54
Tabel 4.19 Tanggapan Panelis Konsumen Terhadap Tampilan Keseluruhan .	55
Tabel 4.20 Tanggapan Panelis Konsumen Terhadap Karakteristik Warna .....	56
Tabel 4.21 Tanggapan Panelis Konsumen Terhadap Karakteristik Tekstur....	57
Tabel 4.22 Tanggapan Panelis Konsumen Terhadap Karakteristik Aroma.....	57
Tabel 4.23 Tanggapan Panelis Konsumen Terhadap Karakteristik Rasa .....	58
Tabel 4. 24 Tanggapan Panelis Konsumen Terhadap Karakteristik Bentuk ...	58
Tabel 4.25 Tanggapan Panelis Konsumen Terhadap Kemasan & Label.....	59
Tabel 4.26 Harga Pokok Produksi Produk .....	60
Tabel 4.27 Perhitungan Harga Jual Produksi.....	61
Tabel 4.28 Perhitungan Kandungan Gizi .....	62
Tabel 4.29 Tabel Kandungan Gizi Serundeng Kelapa Varian Rasa Kecombrang berdasarkan TKPI.....	63
Tabel 4.30 Matriks Hasil Penelitian.....	66

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Rumus Pehitungan Harga Jual .....	36
Gambar 4.1 Rumus Kelas Interval .....	53
Gambar 4.2 Perhitungan Harga Jual .....	60
Gambar 4.3 Kemasan Produk .....	64

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W. (2011). Teknologi Pengemasan, Desain dan Pelabelan Kemasan Produk Makanan. *Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI)*, 1.
- Agustina, Y., Septiany, P. R., Arlinda, & Safitri, K. (2020). Pembuatan Keripik Kelapa Sebagai Upaya Pemulihan Ekonomi Pasca Bencana di Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Karinov*, 3(2), 79 – 83. <http://dx.doi.org/10.17977/um045v3i2p79-83>
- Ahmad, D., & Mujdalipah, S. (2017). Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Ubi (Ipomea batatas (L). Lam cv.) Akibat Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk Gel. *Jurnal Edufortech*, 2(1), 56.
- Amrullah, A., Taviprawati, E., & Permatasari, D. (2022). The Effect of Product Quality and Customer Satisfaction on Customer Loyalty at Pempek 888 Taman Kenten Palembang Restaurant. *TRJ Tourism Research Journal*, 6(1), 51. <https://doi.org/10.30647/trj.v6i1.157>
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Sosio E-Kons*, 10(1), 21 & 24. <https://doi.org/10.30998/sosioekons.v10i1.2223>
- Asih, L. D., & Widyastiti, M. (2016). Meminimumkan Jumlah Kalori Di Dalam Tubuh Dengan Memperhitungkan Asupan Makanan Dan Aktivitas Menggunakan Linear Programming. *Jurnal Ekologia*, 16(1), 39.
- Asri, R. F., & Faridah, A. (2021). Analisis Kualitas Bakso Ikan Nila yang Dihasilkan dari Penambahan Rumput Laut sebagai Bahan Pengenyal. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 2(3), 155–161. <https://doi.org/10.24036/10.2403/80sr299.00>
- Atmaja, D. P., & Adiwinata, M. F. (2013). Pengaruh Produk, Harga, Lokasi Dan Kualitas Layanan Terhadap Keputusan Pembelian. *Journal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 1(2), 552.
- Besra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*, 12(1), 82.
- Christine Suharto Cenadi. (2010). Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran. *Nirmana*, 2(2), 92–103. <http://puslit2.petra.ac.id/ejournal/index.php/dkv/article/view/16056>
- Daryanto, L. H., Hasiholan, L. B., & Seputro, A. (2019). The Influence Of Marketing Mix On The Decision To Purchase Martabak “Setiabudi” Pak Man Semarang. *Journal of Management*, 5(5), 2.
- Dewantara, Y. F. (2018). Kerak Telor: Kuliner Khas Ibu Kota Jakarta ( Betawi). *National Conference of Creative Industry, September*, 406. <https://doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1223>
- Dimiyati, M. (2018). *Pendekatan Hayati: Strategi Pemasaran Untuk Menghadapi Persaingan Yang Dinamis* (Asli). Mitra Wacana Media.
- Efendi, R. (2011). Kombinasi Pemberian Natrium Bisulfit (NaHSO<sub>3</sub>) dan Pengurangan Santan dalam Pembuatan Kelapa Parut Kering. *Sagu*, 10(1), 35.
- Eni, W., Karimuna, L., & Isamu, K. T. (2017). Pengaruh Formulasi Tepung Kedelai dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (Lates carcarifer, Bloch). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(3), 621.

- Farida, S., & Maruzy, A. (2016). KECOMBRANG (*Etlingera elatior*): SEBUAH TINJAUAN PENGGUNAAN SECARA TRADISIONAL, FITOKIMIA DAN AKTIVITAS FARMAKOLOGINYA. *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*, 9(1), 21. <https://doi.org/10.22435/jtoi.v9i1.6389.19-28>
- Fiani, M., & Japarianto, E. (2012). Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap eputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *JURNAL MANAJEMEN PEMASARAN*, 1, 2. <https://doi.org/10.1103/PhysRevB.47.334>
- Handayani, D., & Noviardy, A. (2018). Penarapan Standarisasi Resep Pastry di Hotel The 101 Palembang Rajawali. *Seminar Hasil Penelitian Vokasi (SEMHAVOK)*, 130–131. <http://conference.binadarma.ac.id/index.php/semhavok/article/view/529>
- Hanief, S., & Pramana, D. (2018). *Pengembangan Bisnis Pariwisata dengan Media Sistem Informasi* (Erang (ed.)). Penerbit Andi. [https://www.google.co.id/books/edition/Pengembangan\\_Bisnis\\_Pariwisata\\_dengan\\_Me/XBZN DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Pengembangan_Bisnis_Pariwisata_dengan_Me/XBZN DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1)
- Hastuti, S., Arifin, S., & Hidayati, D. (2012). Pemanfaatan Limbah Cangkang Rajungan ( *Portunus Pelagicus* ) Sebagai Perisa Makanan Alami. *Agrointek*, 6, 93.
- Hasyim, R. (2018). ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA HOME INDUSTRY KHOIRIYAH DI TAMAN SARI, SINGARAJA. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 10(1), 66. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPE/article/view/12208%0ABiaya> Produksi adalah semua biaya yang berkaitan dengan produk (barang) yang diperoleh, dimana didalamnya terdapat unsur biaya produk berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung
- Hurriyati, R. (2010). *Bauran Pemasaran dan Loyalitas Konsumen*. CV. Alfabeta.
- I.heryanto. (2015). Analisis pengaruh produk, harga, distribusi, dan promosi terhadap keputusan pembelian serta implikasinya pada kepuasan pelanggan. *Jurnal Ekonomi, Bisnis & Entrepreneurship*, 9(2), 83. [https://doi.org/2443-2121](https://doi.org/2443-2121Heryanto, I. (2015). Analisis pengaruh produk, harga, distribusi, dan promosi terhadap keputusan pembelian serta implikasinya pada kepuasan pelanggan. Ekonomi, Bisnis & Entrepreneurship, 9(2), 80–101. http://doi.org/2443-2121)
- Indraswati, D. (2017). Pengemasan Makanan. In *Forum Ilmiah Kesehatan: Jakarta*. <https://scholar.archive.org/work/5myngam7xvffljmttqvawybnq/access/wayback/http://forikes-ejournal.com/index.php/baf/article/viewFile/240/114>
- Joefatha, E. A., Suhendra, A. A., & Wulandari, S. (2015). Peningkatan Kualitas Produk Keripik Sambal Stroberi Pada Usaha Kecil Menengah (Ukm) Rizqia Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment. *E-Proceeding of Engineering*, 2(3), 7518.
- Juliana, J., Kanggeyan, M. P., & Sherly, S. (2020). Pembuatan Kreasi Produk Camilan Dodol Asam Jawa Menggunakan Pengujian Organoleptik. *Jurnal Abdimas Berdaya : Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(01), 57. <https://doi.org/10.30736/jab.v3i01.46>
- Kolasa, K. S. (2019). Standardized Recipes. *Dietetic Service Operation Handbook*, 3. <https://doi.org/10.1201/9781315141220-3>
- Kotler, P. (2018). *Manajemen Pemasaran* (13 Jilid 1). Erlangga.
- Lasander, C. (2013). Citra Merek, Kualitas Produk, Dan Promosi Pengaruhnya Terhadap Kepuasan



- Konsumen Pada Makanan Tradisional. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 1(3), 285. <https://doi.org/10.35794/emba.v1i3.2024>
- Lasena, S. R. (2013). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada PT. Dimembe Nyiur Agripro. *EMBA*, 1(3), 586.
- Lenti, M., Beni, S., Sadewo, Y. D., & Usman. (2020). Strategi Diferensiasi Produk Line Untuk Menarik Minat Konsumen. *Journal Business Economics and Entrepreneurship*, 2(2), 9–10. <http://jurnal.shantibhuana.ac.id/jurnal/index.php/bee>
- Marinus, A. (2002). Dasar Dasar Pemasaran. In *Pelabelan*. PT. Raja Grafindo Persada.
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55.
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'duddin, A., Sukandar, D., & Radiastuti, N. (2012). Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlingera Elatior*) Dalam Proses Formulasi Permen Jelly. *Jurnal Kimia VALENSI*, 2(4). <https://doi.org/10.15408/jkv.v2i4.270>
- Murpiningrum, E., Hatta, W., & Aryati, N. (2018). Aktivitas Antioksidan Nugget Dangke dengan Penambahan Bawang Putih (*Allium sativum* L.). *Prosiding SEMNASAL I*, 1–2.
- Nandi. (2005). Memaksimalkan Potensi Wisata Alam Di Jawa Barat. *Jurnal "Manajemen Resort Dan Leisure,"* 1(1), 2.
- Narimawati, U. (2020). *Pertemuan 5 : Rancangan Hipotesis*. 1. <https://repository.unikom.ac.id/id/eprint/63924%0A>
- Nasution, A. (2020). Pengujian Hipotesis. In *Pusdiklat.Bps.Go.Id*.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Ningrum, M. S. (2019). Pemanfaatan Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera*) oleh Etnis Masyarakat di Desa Kelambir dan Desa Kubah Setang Kecamatan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang. *Skripsi Fakultas Biologi Universitas Medan Area, Medan*, 14–15.
- Novrianto, J., & Othman, L. (2014). STRATEGI DIFERENSIASI PRODUK DALAM MENGHADAPI PERSAINGAN KULINER (KASUS BISNIS SOP TUNJANG TAMPAN DI PEKANBARU). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Riau*, 1, 3.
- Nurhadi. (2019). Manajemen Strategi Pemasaran Bauran (Marketing Mix) Perspektif Ekonomi Syariah. *HUMAN FALAH Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 6(Marketing Mix), 142.
- Pradiani, T. (2018). Pengaruh Sistem Pemasaran Digital Marketing Terhadap Peningkatan Volume Penjualan Hasil Industri Rumahan. *Jurnal Ilmiah Bisnis Dan Ekonomi Asia*, 11(2), 46. <https://doi.org/10.32812/jibeka.v11i2.45>
- Prasetyo, N. A. (2020). Meningkatkan Nilai Rasa dan Estetika Bahan Masakan Lokal sebagai Daya Tarik Bagi Wisatawan Pulau Tunda. *Abdikarya*, 2(2), 137.
- Pratiwi, E., Putri, A. S., & Gunantar, D. A. (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan pada Pembuatan

- Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(2), 11. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v15i2.2622>
- Putra, S. S. (2015). Perancangan dan Implementasi Sistem Pencatatan Hasil Uji Organoleptik di PT. Gunung Slamet pada Android Platform Laporan Penelitian. *Fakultas Teknologi Informasi Universitas Kristen Satya Wacana*, 5.
- Rahayu, D. (2016a). Perbandingan Daya Terima Serundeng Ikan Tongkol Dengan Bumbu Original Dan Bumbu Rica-Rica. *Universitas Negeri Jakarta*, 6–7. <http://repository.unj.ac.id/id/eprint/580>
- Rahayu, D. (2016b). Perbandingan Daya Terima Serundeng Ikan Tongkol Dengan Bumbu Original Dan Bumbu Rica-Rica. *Universitas Negeri Jakarta*, 2. <http://repository.unj.ac.id/580/>
- Rahmawati, F. (2013). Pengemasan dan Pelabelan. In *Materi Pelatihan* (p. 1).
- Rochmah, S. (2014). PENGARUH DIFERENSIASI PRODUK DAN POTONGAN TUNAI TERHADAP VOLUME PENJUALAN INDUSTRI KECIL KONFEKSI DI KECAMATAN SEMARANG BARAT. *STIE Semarang (Edisi Elektronik)*, 6(2), 80. <http://dx.doi.org/10.1016/j.biochi.2015.03.025> <http://dx.doi.org/10.1038/nature10402> <http://dx.doi.org/10.1038/nature21059> <http://journal.stainkudus.ac.id/index.php/equilibrium/article/view/1268/1127> <http://dx.doi.org/10.1038/nrmicro2577>
- Rufliansah, F. F., & Seno, A. H. D. (2018). Pengaruh Harga dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen ( Studi pada Konsumen Rainbow Creative Semarang ). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 9(4), 391.
- Saludung, J. (2015). Sirup Kecombrang Josani Aneka Rasa. *Optimalisasi Hasil-Hasil Penelitian Dalam Menunjang Pembangunan Berkelanjutan*, 76–77.
- Sari, P. I., Devi, M., & Rohajati, U. (2022). Pengaruh Substitusi Bunga Kecombrang (*Etilingera Elatior*) Terhadap Kapasitas Antioksidan Cookies. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 4(1), 32–40.
- Sidi, N. C., Widowati, E., & Nursiwi, A. (2014). Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr.) dan Wortel (*Daucus Carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 125.
- Simatupang, H. M. C., Djayus, Y., & Suryanto, D. (2018). Pengujian Ekstrak Daun Kecombrang (*Nicolaia speciose* Horan) Sebagai Pencegah Pertumbuhan Jamur *Saprolegnia* sp. Pada Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) Secara In Vitro. *Jurnal Aquacoastmarine*, 6(2), 11.
- Siregar, R. T., & Dkk. (2020). *Industri Pariwisata dan Kuliner* (J. Simarmata (ed.); 1st ed.). Yayasan Kita Menulis. <https://books.google.co.id/books?id=NmIJEAAQBAJ&lpg=PP1&hl=id&pg=PR4#v=onepage&q&f=false>
- Sjahrudin, H., & Akbar, S. (2021). Dampak Promosi, Harga, Dan Diferensiasi Produk Dalam Meningkatkan Keputusan Pembelian. *Jurnal Administrasi Dan Manajemen*, 10(2), 174. <https://doi.org/10.52643/jam.v10i2.1013>
- Sjaida, G. M., Khadijah, U. L. S., & Novianti, E. (2021). Strategi Komunikasi Pariwisata Taman Air Mancur Sri Baduga Melalui Media Instagram @Urangpurwakarta. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 7, 388. <https://doi.org/10.24843/jumpa.2021.v07.i02.p03>

- Slat, A. H. (2013). Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 1(3), 113. <https://doi.org/10.35794/emba.v1i3.1638>
- Soegoto, E. S. (2010). *Entrepreneurship Menjadi Pebisnis Ulung* (R. L. Toruan (ed.); Edisi Revi). PT Elex Media Komputindo KOMPAS GRAMEDIA.
- Sutanto, C. N. (2012). *PEMANFAATAN EKSTRAK BUNGA KECOMBRANG (Nicolaia speciosa, Horan) SEBAGAI PEWARNA ALAMI PADA MAKANAN CENIL*. 13.
- Suwena, I. K., & Widyatmaja, I. G. N. (2017). *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata* (Revisi). Pustaka Larasan.
- Syarif, R. A., Sari, F., & Ahmad, A. R. (2015). Torch ginger (*Etilingera elatior* Jack.) rhizomes as phenolic sources. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2), 102.
- Talita Ramadhany Nur Azizah. (2021). Pengaruh Pencampuran Bekatul dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan Muffin. *Skripsi Thesis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*, 27.
- Turnip, H. (2019). Kajian manfaat tanaman agroforestri kecombrang (*Etilingera elatior*) sebagai obat dan pangan oleh masyarakat di Kecamatan Kabanjahe, Kabupaten Karo. *Skripsi. Fakultas Kehutanan Universitas Sumatera Utara. Medan.*, 10.
- Untari, D., & Fajariana, D. E. (2018). Strategi Pemasaran Melalui Media Sosial Instagram (Studi Deskriptif Pada Akun @Subur\_Batik). *Widya Cipta*, 2(2), 272. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/widyacipta>
- Wahyuningtias, D. (2010a). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1(1), 118. <https://doi.org/10.21512/bbr.v1i1.1060>
- Wahyuningtias, D. (2010b). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116. <https://doi.org/10.21512/bbr.v1i1.1060>
- Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia. *Journal of Tourism and Creativity*, 5, No. 1, 39.
- Windiartono, A., Riyanti, R., & Wanniatie, V. (2016). Efektivitas Tepung Bunga Kecombrang (*Nicolaia Speciosa* Horan) Sebagai Pengawet Terhadap Aspek Kimia Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 4(1), 19. <https://doi.org/10.23960/jipt.v4i1.1246>
- Yogi, M. (2014). Instrumen Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, Dan Pengembangan. *Implementation Science*, 39(1), 1. <http://dx.doi.org/10.1016/j.biochi.2015.03.025>  
<http://dx.doi.org/10.1038/nature10402>  
<http://dx.doi.org/10.1038/nature21059>  
<http://journal.stainkudus.ac.id/index.php/equilibrium/article/view/1268/1127>  
<http://dx.doi.org/10.1038/nrmicro2577>
- Yulastri, A. (2009). Peranan Kuliner dalam Mendukung Percepatan Penganekaragaman Kosumsi Pangan dan Potensi Wisata Kuliner di Sumatera Barat. *Percepatan Penganekaragaman Kosumsi Pangan Di Perguruan Tinggi*, 5.
- Zulkarnaen, H. O. (2013). Analisis Strategi Pemasaran Pada Usaha Kecil Menengah (UKM) Makanan Ringan. *Fakultas Ekonomi Dan Bisnis*, 23–26.