

Nomor Daftar FPIPS : 4357/UN40.A2.10/PT/2023

**MODIFIKASI SAMOSA DENGAN PEMANFAATAN JANTUNG PISANG
SEBAGAI PANGAN SEHAT**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat dalam memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering



oleh
Salwa Siti Sabila
NIM 1903961

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

2023

LEMBAR PENGESAHAN

SALWA SITI SABILA

MODIFIKASI SAMOSA DENGAN PEMANFAATAN JANTUNG PISANG
SEBAGAI PANGAN SEHAT

disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

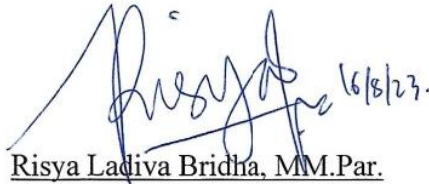
Pembimbing I



Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si.

NIP 19710309.201012.2.001

Pembimbing II



Risya Ladiya Bridha, MM.Par.

NIPT 92020081.992092.9.201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si.

NIP 19710309.201012.2.001

LEMBAR HAK CIPTA

**MODIFIKASI SAMOSA DENGAN PEMANFAATAN JANTUNG PISANG
SEBAGAI PANGAN SEHAT**

oleh
Salwa Siti Sabila
1903961

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Salwa Siti Sabila
Universitas Pendidikan Indonesia
2023

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak
ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin peneliti.

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama: Salwa Siti Sabila

NIM: 1903961

Jurusan: Manajemen Industri Katering

Fakultas: Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Judul Skripsi: Modifikasi Samosa dengan Pemanfaatan Jantung Pisang sebagai Pangan Sehat

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul "Modifikasi Samosa dengan Pemanfaatan Jantung Pisang sebagai Pangan Sehat" ini 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, 29 Agustus 2023

Salwa Siti Sabila

NIM 1903961

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan kesehatan dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Modifikasi Samosa dengan Pemanfaatan Jantung Pisang sebagai Pangan Sehat” sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan studi untuk menempuh gelar sarjana pariwisata di program studi Manajemen Industri Katering pada Universitas Pendidikan Indonesia.

Peneliti mengetahui bahwa hasil karya ilmiah ini tidak sempurna karena keterbatasan pengetahuan serta kemampuan peneliti. Oleh karena itu, peneliti mengharapkan skripsi ini bermanfaat bagi pembaca dan peneliti berikutnya. Peneliti berterima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu selama proses penyusunan skripsi ini sehingga peneliti mendapatkan ilmu, motivasi, dan bimbingan yang istimewa.

Bandung, 29 Agustus 2023

Salwa Siti Sabila

NIM 1903961

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini, sehingga dapat terselesaikan dengan baik. Maka, peneliti berterima kasih kepada:

1. Sova Prihandini, Pirmansyah, dan Muhammad Ilman Fadhil selaku keluarga inti dari peneliti yang selalu memberikan kasih sayang, semangat, doa, dan dukungan dalam kelancaran penyusunan skripsi ini.
2. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si. sebagai ketua prodi Manajemen Industri Katering dan dosen pembimbing pertama dalam penelitian ini yang telah meluangkan waktu untuk membimbing, memotivasi, dan menyemangati peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Risya Ladiva Bridha, MM.Par., sebagai dosen pembimbing kedua dalam penelitian ini yang selalu membimbing, memotivasi, dan menyemangati peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Para panelis semi terlatih dan panelis konsumen yang telah meluangkan waktunya untuk membantu menilai produk samosa jantung pisang sehingga peneliti dapat mengumpulkan data.
5. Delisa Anggraini, Nadine Diaz Salsabila, dan Aeni Zahro sebagai sahabat peneliti di bangku perkuliahan yang selalu memberikan kebahagiaan, kebaikan, dukungan, saran dan masukan, serta kenangan.
6. Diri sendiri yang telah berusaha menempuh perkuliahan hingga lulus dan mendapatkan gelar sarjana pariwisata.
7. Teman-teman Manajemen Industri Katering 2019.
8. Seluruh pihak yang tidak dapat peneliti tuliskan satu per satu, namun telah membantu dan mendukung dalam penyelesaian skripsi ini.

Semoga pertolongan yang telah diberikan kembali lagi kepada seluruh pihak dan dibalas dengan kebaikan yang berlipat ganda dari Allah Swt. *Aamiin*.

MODIFIKASI SAMOSA DENGAN PEMANFAATAN JANTUNG PISANG SEBAGAI PANGAN SEHAT

SALWA SITI SABILA
1903961

ABSTRAK

Jantung pisang merupakan sebuah bahan pangan *superfood*. Namun, jantung pisang belum dimanfaatkan dengan optimal menjadi sebuah hidangan, karena masyarakat belum mengetahui cara pengolahannya dan kandungan gizinya. Oleh karena itu, memanfaatkan jantung pisang sebagai samosa dapat menciptakan cita rasa baru dalam menikmati jantung pisang, menjadi produk *fusion food*, dan produk yang dapat dikonsumsi bagi kelompok *vegan* dan vegetarian. Samosa jantung pisang sebagai objek dalam penelitian ini diteliti untuk mencari standar resep dan harga jual, kemasan dan label, strategi pemasaran, dan penerimaan konsumennya. Metode penelitian dalam ruang lingkup pendekatan kuantitatif yang digunakan adalah metode eksperimental terhadap tiga rancangan percobaan formulasi resep dengan perbedaan perbandingan jantung pisang serta kentang dan jamur tiram sebagai isian samosa jantung pisang, yaitu SJP1 (1:1), SJP2 (2:1), SJP3 (3:1). Ketiga formulasi ini diujikan kepada panelis semi terlatih dan hasil datanya diolah menggunakan uji Kruskal Wallis dan statistika deskriptif dengan hasil penelitian bahwa karakteristik rasa, bentuk, tekstur, aroma, dan tampilan ketiga formulasi resep tidak memiliki perbedaan yang signifikan serta SJP2 terpilih sebagai standar resep utama. Harga jual dari samosa jantung pisang adalah Rp22.500/kotak dengan berat 242 gram atau 6 buah samosa. Kemasan samosa jantung pisang menggunakan kotak *thinwall* berukuran 750 ml serta label *paper belt* dari kertas ivory berukuran 30x10 cm. Strategi pemasaran yang digunakan adalah *social media marketing* menggunakan aplikasi Instagram. Kemudian, samosa jantung pisang dari resep SJP2 diujikan kepada panelis konsumen dengan hasil penelitian bahwa rasa, bentuk, tekstur, aroma, dan tampilan, pangan sehat, harga jual, kemasan dan label, serta strategi pemasarannya diterima dari kelompok konsumen umum dan *vegan*.

Kata kunci: modifikasi produk, pangan sehat, samosa, jantung pisang

MODIFICATION OF SAMOSA BY UTILIZING BANANA BLOSSOM AS HEALTHY FOOD

SALWA SITI SABILA
1903961

ABSTRACT

Banana blossom is a superfood. However, banana blossom has not been optimally utilized as a dish, as people are unaware of its processing and nutritional content. Therefore, utilizing banana blossoms as samosas can create a new taste in enjoying banana heart, become a fusion food product, and a product that can be consumed by vegan and vegetarian groups. Banana blossom samosa as the object of this study was investigated to find the standard recipe and selling price, packaging and labeling, marketing strategy, and consumer acceptance. The research method within the scope of the quantitative approach used is the experimental method of three experimental designs of recipe formulations with different comparisons of banana blossom and potatoes and oyster mushrooms as banana blossom samosa fillings, namely SJP1 (1:1), SJP2 (2:1), SJP3 (3:1). The three formulations were tested on semi trained panelists and the data results were processed using the Kruskal Wallis test and descriptive statistics with the results that the characteristics of taste, shape, texture, aroma, and appearance of the three recipe formulations did not have significant differences and SJP2 was selected as the main recipe standard. The selling price of banana blossom samosa is Rp22,500/box with a weight of 242 grams or 6 pieces of samosa. The banana blossom samosa packaging uses a 750 ml thinwall box and paper belt label made of ivory paper measuring 30 x 10 cm. The marketing strategy used is social media marketing using the Instagram application. Then, the banana blossom samosa from the SJP2 recipe was tested to consumer panelists with the results that the taste, shape, texture, aroma, and appearance, healthy food, selling price, packaging and labeling, and marketing strategy were accepted from general and vegan consumer groups.

Keywords: product modification, healthy food, samosa, banana blossom

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR HAK CIPTA	ii
PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Pariwisata	6
2.2 Wisata Kuliner.....	8
2.2.1 Wisata Gastronomi	9
2.3 Pangan Sehat	10
2.4 Makanan Beku.....	11
2.5 Modifikasi Resep.....	12
2.6 Kualitas Produk	13
2.7 Samosa.....	14
2.8 Jantung Pisang	15
2.9 Jamur Tiram	16
2.10 Vegetarian <i>Vegan</i>	17
2.11 Standar Resep	18
2.11 Kemasan	19

2.12 Label	20
2.13 Harga Jual	21
2.14 Strategi Pemasaran	22
2.14.1 <i>Segmentation, Targeting, dan Positioning</i>	24
2.15 Uji Organoleptik dengan Uji Hedonik	25
2.16 Uji Daya Terima Konsumen	26
2.17 Penelitian Terdahulu	26
2.18 Kerangka Pemikiran	30
2.19 Hipotesis	31
BAB III METODE PENELITIAN	32
3.1 Metode Penelitian	32
3.2 Objek dan Subjek Penelitian	32
3.3 Populasi, Sampel dan Teknik Penarikan Sampel	33
3.4 Operasionalisasi Variabel	35
3.5 Rancangan Percobaan	39
3.6 Jenis dan Sumber Data	46
3.7 Teknik Pengumpulan Data	47
3.8 Analisis Data	47
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	49
4.1 Hasil Penelitian	49
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	49
4.1.2 Identitas Responden Panelis Semi Terlatih	62
4.1.3 Hasil Penelitian Uji Organoleptik (Hedonik)	64
4.1.4 Identitas Responden Panelis Konsumen	69
4.1.5 Hasil Penelitian Uji Daya Terima Konsumen	71
4.1.6 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Keseluruhan	90
4.1.7 Umur Simpan Samosa Jantung Pisang	94
4.1.8 Kemasan dan Label Samosa Jantung Pisang	97
4.1.9 Harga Jual Samosa Jantung Pisang	100
4.1.10 Strategi Pemasaran Samosa Jantung Pisang	101
4.2 Pembahasan	103
4.2.1 Standar Resep dan Harga Jual Samosa Jantung Pisang	103

4.2.2 Kemasan dan Label Samosa Jantung Pisang	105
4.2.3 Strategi Pemasaran Samosa Jantung Pisang	106
4.2.4 Daya Terima Konsumen terhadap Samosa Jantung Pisang	109
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	111
5.1 Simpulan.....	111
5.2 Saran	112
DAFTAR PUSTAKA	113
LAMPIRAN	122

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Kandungan Gizi Jantung Pisang	2
Tabel 2. 1 Umur Simpan Berbagai Makanan Beku	12
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Jantung Pisang	16
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Jamur Tiram.....	17
Tabel 2. 4 Perbandingan Biaya-Biaya dan Harga Jual.....	22
Tabel 2. 5 Penelitian Terdahulu	26
Tabel 3. 1 Kriteria Panelis Ahli dan Panelis Konsumen.....	34
Tabel 3. 2 Operasionalisasi Variabel	35
Tabel 4. 1 Formulasi Resep SJP1	50
Tabel 4. 2 Formulasi Resep SJP2.....	53
Tabel 4. 3 Formulasi Resep SJP3.....	55
Tabel 4. 4 Peralatan Pendukung Pembuatan Samosa Jantung Pisang	58
Tabel 4. 5 Hasil Uji Normalitas dari Data Uji Organoleptik	65
Tabel 4. 6 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum dari Karakteristik Rasa.....	71
Tabel 4. 7 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum dari Karakteristik Bentuk .	72
Tabel 4. 8 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum dari Karakteristik Tekstur	73
Tabel 4. 9 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum dari Karakteristik Tampilan.....	73
Tabel 4. 10 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum dari Karakteristik Aroma	74
Tabel 4. 11 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum dari Gizi dan Kalori Samosa Jantung Pisang	75
Tabel 4. 12 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum dari Rasa, Aroma, dan Tampilan.....	76
Tabel 4. 13 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum dari Kemasan.....	77
Tabel 4. 14 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum dari Label	78
Tabel 4. 15 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum dari Harga Jual Berdasarkan Kualitas Makanan.....	78
Tabel 4. 16 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum dari Harga Jual Berdasarkan Jumlah Porsi	79
Tabel 4. 17 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum dari Strategi Pemasaran..	80

Tabel 4. 18 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Vegan dari Karakteristik Rasa ...	81
Tabel 4. 19 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Vegan dari Karakteristik Bentuk	82
Tabel 4. 20 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Vegan dari Karakteristik Tekstur	82
Tabel 4. 21 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Vegan dari Karakteristik Tampilan.....	83
Tabel 4. 22 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Vegan dari Karakteristik Aroma	84
Tabel 4. 23 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Vegan dari Gizi dan Kalori Samosa Jantung Pisang.....	85
Tabel 4. 24 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Vegan dari Rasa, Aroma, dan Tampilan.....	86
Tabel 4. 25 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Vegan dari Kemasan	86
Tabel 4. 26 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Vegan dari Label	87
Tabel 4. 27 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Vegan dari Harga Jual Berdasarkan Kualitas Makanan.....	88
Tabel 4. 28 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Vegan dari Harga Jual Berdasarkan Jumlah Porsi	89
Tabel 4. 29 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Vegan dari Strategi Pemasaran ..	89
Tabel 4. 30 Hasil Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Umum	91
Tabel 4. 31 Kelompok Skor Daya Terima Konsumen.....	92
Tabel 4. 32 Hasil Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen <i>Vegan</i>	92
Tabel 4. 33 Kelompok Skor Daya Terima Konsumen.....	93
Tabel 4. 34 Kondisi Samosa Jantung Pisang di Refrigerator.....	95
Tabel 4. 35 Kondisi Samosa Jantung Pisang Matang	96
Tabel 4. 36 Analisis Kandungan Gizi	98
Tabel 4. 37 Informasi Gizi dalam Label Kemasan	99
Tabel 4. 38 Harga Jual Samosa Jantung Pisang.....	101
Tabel 4. 39 Contoh <i>Content Schedule</i>	108

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Jumlah Produksi Pisang di Kabupaten Subang Periode 2019-2021 ..	3
Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran	30
Gambar 4. 1 Pembuatan Adonan Kulit Samosa.....	60
Gambar 4. 2 Persiapan Jantung Pisang	61
Gambar 4. 3 Pembuatan Isian Samosa.....	61
Gambar 4. 4 Pembentukan Samosa.....	62
Gambar 4. 5 Samosa Jantung Pisang Setengah Matang	62
Gambar 4. 6 Persentase Usia Panelis Semi Terlatih	63
Gambar 4. 7 Persentase Pekerjaan Panelis Semi Terlatih.....	63
Gambar 4. 8 Persentase Pendidikan Terakhir Panelis Semi Terlatih.....	64
Gambar 4. 9 Persentase Jenis Kelamin Panelis Semi Terlatih.....	64
Gambar 4. 10 Hasil Organoleptik Keseluruhan	68
Gambar 4. 11 Persentase Usia Panelis Konsumen.....	69
Gambar 4. 12 Persentase Pekerjaan Panelis Konsumen	69
Gambar 4. 13 Persentase Jenis Kelamin Panelis Konsumen	70
Gambar 4. 14 Persentase Penghasilan Panelis Konsumen.....	70
Gambar 4. 39 Label Samosa Jantung Pisang	100
Gambar 4. 40 Kemasan Samosa Jantung Pisang	100
Gambar 4. 41 Instagram Samosa Jantung Pisang	106

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Kuesioner Panelis Semi Terlatih	122
Lampiran 2. Profil Responden Panelis Semi Terlatih	124
Lampiran 3. Hasil Kuesioner Panelis Semi Terlatih	127
Lampiran 4. Hasil Normalitas dari Uji Organoleptik Panelis Semi Terlatih ...	128
Lampiran 5. Hasil Uji Kruskal Wallis.....	129
Lampiran 6. Absensi Panelis Semi Terlatih	129
Lampiran 7. Dokumentasi Panelis Semi Terlatih.....	131
Lampiran 8. Kuesioner Daya Terima Konsumen.....	131
Lampiran 9. Profil Responden Panelis Konsumen.....	134
Lampiran 10. Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum	136
Lampiran 11. Hasil Uji Daya Terima Konsumen <i>Vegan</i>	140
Lampiran 12. Dokumentasi Panelis Konsumen	141
Lampiran 13. Perhitungan Harga Jual Samosa Jantung Pisang	141
Lampiran 14. Dokumentasi <i>Kitchen Project</i>	143
Lampiran 15. Lembar Bimbingan	144

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, R. (2021). Pengantar Metodologi Penelitian. In *SUKA-Press*. UIN Sunan Kalijaga. <https://idr.uin-antasari.ac.id/10670/1/PENGANTAR-METODOLOGI-PENELITIAN.pdf>
- Acton, R. B., Vanderlee, L., Roberto, C. A., & Hammond, D. (2018). Consumer perceptions of specific design characteristics for front-of-package nutrition labels. *Health Education Research*, 33(2), 167–174. <https://doi.org/10.1093/her/cyy006>
- Aileen, T., & Currie, G. (2019). Plant-Based New Food Product Development: From Conception to Implementation of “Banana Blossom Jerky.” *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 1–15. <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/10163>
- Andika. (2023). Berbagai Rekomendasi Olahan dari Jantung Pisang. *Rakyat Tempat Lawang*. <https://rakyatempatlawang.disway.id/read/645162/berbagai-rekomendasi-olahan-dari-jantung-pisang/15>
- Anggraeni, D., Kumadji, S., & Sunarti, S. (2016). Pengaruh Kualitas Produk terhadap Kepuasan dan Loyalitas Pelanggan (Survei pada Pelanggan Nasi Rawon di Rumah Makan Sakinah Kota Pasuruan). *Jurnal Administrasi Bisnis SI Universitas Brawijaya*, 37(1), 171–177.
- Aslimoski, P., & Gerasimoski, S. (2012). Food and nutrition as tourist phenomenon. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 44, 357–362. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2012.05.039>
- Assauri, S. (2017). *Manajemen Pemasaran*. PT. Raja Grafindo Persada.
- Astija, A., & Djaswintari, D. (2020a). Analisis Kandungan Lemak pada Abon yang Dibuat dari Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) dan Ikan Sidat (*Anguilla marmorata*). *Journal of Nutrition College*, 9(4), 241–246. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i4.27789>
- Astija, & Djaswintari. (2020b). Analisis Kandungan Lemak pada Abon yang Dibuat dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Ikan Sidat (*Anguilla*

- marmorata). *Journal of Nutrition College*, 9(4), 241–246.
- Astuti, U. M. P. (2020). Journey to Silk Road: Antara Samosa dan Bukti Cinta. *Sindikasi* *Republika*.
<https://sindikasi.republika.co.id/berita/q3p095385/journey-to-silk-road-antara-samosa-dan-bukti-cinta>
- Beribe, B. S. (2020). Tren Wisata Kuliner di ASEAN Sudah Berubah. *Akurat*.
<https://akurat.co/tren-wisata-kuliner-di-asean-sudah-berubah>
- Bou-Mitri, C., Abdessater, M., Zgheib, H., & Akiki, Z. (2021). Food packaging design and consumer perception of the product quality, safety, healthiness and preference. *Nutrition and Food Science*, 51(1), 71–86.
<https://doi.org/10.1108/NFS-02-2020-0039>
- BPOM. (2020). Label Pangan Olahan. In *Bpom Ri*.
- BPOM. (2021). Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Olahan Beku Yang Baik. In *Badan Pengawas Obat dan Makanan* (Issue April).
- Bridha, R. L., & Pratama, A. R. (2022). Utilization Of Digital Technology In Learning In The Field Of Gastronomy In The Era Of The Covid-19 Pandemic. *European Union Digital Library*, 1–6.
<https://doi.org/10.4108/eai.6-10-2022.2325699>
- Chen, H. (2017). College-Aged Young Consumers' Perceptions of Social Media Marketing: The Story of Instagram. *Journal of Current Issues and Research in Advertising*, 39(1), 1–15. <https://doi.org/10.1080/10641734.2017.1372321>
- Darmawan, D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Rosdakarya.
- Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I., & Alcott, P. (2018). Food and beverage control. In *Food and Beverage Management*.
<https://doi.org/10.4324/9780080966717-20>
- Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Barat, D. (2014). *Jantung Pisang Kaya Serat dan Manfaat*. Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Barat.
<http://dishut.jabarprov.go.id/?mod=detilBerita&idMenuKiri=&idBerita=3740>
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2016). *Food and Beverage Cost Control* (Sixth edit). John Wiley & Sons, Inc.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism*

- Management*, 68(November 2017), 250–263.
<https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>
- Erlyana, Y. (2018). Analisis Peranan Desain Kemasan Terhadap Brand Identity Dari Sebuah Produk Makanan Lokal Indonesia Dengan Studi Kasus: Produk Oleh-Oleh Khas Betawi ‘Mpo Romlah.’ *National Conference of Creative Industry, September*, 1079–1097. <https://doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1316>
- Fraade, M. (2015). *How to Write a Recipe*. Virginia State University.
- Gaines, J., & Lee, C. V. (2019). Medical tourism. In *Travel Medicine* (Fourth Edi). Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-54696-6.00039-2>
- Gomo, A. T. N. (2021). *Healthy Food & 25 Ideas of Healthy Cooking*. Deepublish.
- Gopinathar, P., Prabha, G., & Ravichandran, K. (2016). “The Role of Packaging in Manufacturing-A Brief Understanding.” *IOSR Journal of Business and Management*, 18(12), 1–7. <https://doi.org/10.9790/487X-1812010107>
- Gorodesky, R., & Lange, K. (2017). *Restaurant Accounting: For Profit’s Sake, Inventory Your Food Cost!*
https://www.restaurantreport.com/features/ft_inventory.html
- Haque-Fawzi, M. G., Iskandar, A. S., Erlangga, H., Nurjaya, & Sunarsi, D. (2022). *STRATEGI PEMASARAN Konsep, Teori dan Implementasi*. Penerbit Pascal Books.
- Hargreaves, S. M., Raposo, A., Saraiva, A., & Zandonadi, R. P. (2021). Vegetarian Diet: An Overview through the Perspective of Quality of Life Domains Shila. *Uluslararası Dergisi*, 18, 4067.
<https://www.mdpi.com/1660-4601/18/8/4067>
- Harianto, H. F. (2021). Mengenal Samosa Makanan Khas Mesir yang Ternyata Mendunia. *Bicara Berita*. <https://www.bicaraberita.com/wisata/pr-421518853/mengenal-samosa-makanan-khas-mesir-yang-ternyata-mendunia>
- Hidayah, N. (2019). *Pemasaran destinasi pariwisata*. Alfabeta.
- Ismail, N., Masron, T., & Ahmad, A. (2014). Cultural Heritage Tourism in Malaysia: Issues and Challenges. *SHS Web of Conferences*, 1–8.
- Jongmeewasin, S. (2016). *Religious Tourism , Pilgrimage, and Cultural Tourism*. 1–26.

- Karina, S. M., & Amrihati, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kaur, H., & Aeri, B. T. (2022). Vegetarian Diets: Conceptualization Health Outcomes, Nutritional Concerns, and Explicit Features – An Indian Perspective. *Asian Pacific Journal of Health Sciences*, 9(4), 104–111. <https://doi.org/10.21276/apjhs.2022.9.4.22>
- Khairunnisa, A., & Arbi, A. S. (2021). *Praktikum Evaluasi Sensori*.
- Kotler, P., & Amstrong, G. (2014). *Principles of Marketing* (Fifteen Ed). Pearson Education Limited.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Erlangga.
- Kruja, D., & Gjyrezi, A. (2011). The special interest tourism development and the small regions. *Turizam*, 15(2), 77–89. <https://doi.org/10.5937/turizam1102077k>
- Long, L. M. (2013). Culinary Tourism Lucy. *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*, 1–8. <https://doi.org/10.1007/978-94-007-6167-4>
- López, T. E. H., Hernández, Y. C., Sánchez, L. M. C., & Pastaz, M. M. V. (2019). Gastronomic Tourism: Attitudes, Motivations and Satisfaction of the Visitor in Cantons of Tungurahua, Ecuador. *American Journal of Industrial and Business Management*, 09(03), 699–719. <https://doi.org/10.4236/ajibm.2019.93047>
- Mangalassary, S. (2016). Indigenous culture, education and globalization: Critical perspectives from Asia. *Indigenous Culture, Education and Globalization: Critical Perspectives from Asia, Chapter 7*, 119–134. <https://doi.org/10.1007/978-3-662-48159-2>
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2), 20–27. <https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21956>
- Marsum, W. A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Andi Offset.
- Mca, G., Dauner, L., Madawala, S., & Sc, K. (2021). Nutritional and medicinal benefits of Oyster (Pleurotus) mushrooms: a review. *Fungal Biotech*, 1(2), 65–87. <https://doi.org/10.5943/funbiotec/1/2/5>
- Ministry of Tourism Government of India, M. (2022). *National Strategy for*

Adventure Tourism.

- Mun'im, A. (2022). Penyempurnaan Pengukuran Kontribusi Pariwisata: Alternatif Percepatan Pertumbuhan Ekonomi Indonesia. *Jurnal Kepariwisata Indonesia: Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Kepariwisata Indonesia*, 16(1), 1–14. <http://ejournal.kemenparekraf.go.id/index.php/jki/article/view/229>
- Nezlek, J. B., & Forestell, C. A. (2020). Vegetarianism as a social identity. *Current Opinion in Food Science*, 33, 45–51. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2019.12.005>
- Nistoreanu, B. G., Nicodim, L., & Diaconescu, D. M. (2018). Gastronomic tourism - stages and evolution. *Proceedings of the International Conference on Business Excellence*, 12(1), 711–717. <https://doi.org/10.2478/picbe-2018-0063>
- Noor, J. (2017). *Metodologi Penelitian*. Kencana.
- Nugraha, S., & Sumardi, S. (2019). Destinasi Wisata Kuliner Berbasis Makanan Tradisional di Kabupaten Toba Samosir. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 7(2), 33–46. <https://doi.org/10.36983/japm.v7i2.51>
- Oral, O., Rezaee, Z., Nomikos, G. G., & Nomikos, N. N. (2022). A Narrative Review on the Benefits of the Vegan Diet on Nutritional and Environmental Aspects. *Orthopedic Research Online Journal*, 9(3), 1011–1013. <https://doi.org/10.31031/oproj.2022.09.000715>
- Padaniyah, Y. N., & Haryono. (2021). Perspektif Sosisologi Ekonomi Dalam Pemutusan Hubungan Kerja Karyawan Perusahaan Di Masa Pandemi Covid-19. *POINT: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 3(1), 1–14. <https://doi.org/10.46918/point.v3i1.902>
- Pinatih, G. N. I. (2020). Healthy food to support healthy life. *Bali Medical Journal*, 9(1), 380–385. <https://doi.org/10.15562/bmj.v9i1.1794>
- Puputti, S., Aisala, H., Hoppu, U., & Sandell, M. (2019). Factors explaining individual differences in taste sensitivity and taste modality recognition among Finnish adults. *Journal of Sensory Studies*, 34(4). <https://doi.org/10.1111/joss.12506>
- Purnawijayanti, H. A. (2019). *Pengolahan dan Pengawetan Bahan Hasil*

Pertanian. PT Intan Sejati.

- Puspadewi, R. H., & Briawan, D. (2014). Persepsi tentang Pangan Sehat, Alasan Pemilihan Pangan dan Kebiasaan Makan Sehat pada Mahasiswa. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 9(3), 211–218.
<https://doi.org/https://doi.org/10.25182/jgp.2014.9.3.%25p>
- Putri, B. R. T. (2017). Manajemen Pemasaran Modern. *Liberty*, Yogyakarta.
<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Ramadhan, D. R., Priatini, W., & Indriasari, I. (2017). Potensi Sayur Besan sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gastronomi Betawi di DKI Jakarta. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(2), 89–105.
<https://doi.org/10.17509/gastur.v4i2.40605>
- Rittichainuwat, B. . (2018). *Special Interest Tourism, 3rd Edition*. 30.
- Rowlatt, J. (2016). The Story of India as Told by a Humble Street Snack. *BBC*.
<https://www.bbc.com/news/magazine-36548445>
- Salvador, I. . (2012). Consumer acceptability of banana blossom sisig. *ICAM, Jember, Indonesia*, 321–335.
- Santoso, I., Mustaniroh, S. ., & Pranowo, D. (2018). Keakraban Produk dan Minat Beli Frozen Food: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, dan Lingkungan Sosial. *Jurnal Ilmu Keluarga Dan Konsumen*, 11(2), 133–144.
<https://doi.org/10.24156/jikk.2018.11.2.133>
- Sasongko, P., Yuniningsih, S., & Yasak, E. M. (2017). Aplikasi Frozen Food Technology Untuk Menurunkan Tingkat Kerugian Produk. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 1(1), 8–17.
- Setyaningrum, A. (2015). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Andi.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Shalini, A. (2012). Preservation of Ready-To-Prepare (RTP) Samosa Sheets. *Pakistan Journal of Food Sciences*, 22(4), 197–205.
<https://www.researchgate.net/publication/260132550>
- Singh, S. (2017). Banana Blossom-an Understated Food with High Functional Benefits. *International Journal of Current Research*, 9(01), 44516–44519.
- Sipahelut, S. G., Tetelepta, G., & Patty, J. (2017). Kajian Penambahan Minyak

- Atsiri dari Daging Buah Pala (*Myristica fragrans*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(2), 486–495.
- Suarsana, N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Graha Ilmu.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). *Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*.
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75–86. <https://doi.org/10.35760/mkm.2020.v4i1.2497>
- Sukmasarion, E. (2020). erjalanan Samosa Dari Asia, Afrika, Hingga Eropa. *Cultura*. <https://www.cultura.id/perjalanan-samosa-dari-asia-afrika-hingga-eropa>
- Sulaiman, S., & Kusherdyana. (2016). *Pengantar Statistika Pariwisata*. Alfabeta.
- The Vegan Society. (2018). *Definition of veganism | The Vegan Society*. Definition of Veganism. <https://www.vegansociety.com/go-vegan/definition-veganism>
- The World Tourism Organization, U. (n.d.-a). *Ecotourism and Protected Areas*. <https://www.unwto.org/sustainable-development/ecotourism-and-protected-area>
- The World Tourism Organization, U. (n.d.-b). *Ethics, Culture and Social Responsibility*. UNWTO. [https://www.unwto.org/ethics-culture-and-social-responsibility#:~:text=Cultural tourism is a type,products in a tourism destination](https://www.unwto.org/ethics-culture-and-social-responsibility#:~:text=Cultural%20tourism%20is%20a%20type,products%20in%20a%20tourism%20destination)
- The World Tourism Organization, U. (n.d.-c). *Gastronomy and Wine Tourism*. [https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism#:~:text=The Committee on Tourism and,products and activities while travelling.](https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism#:~:text=The%20Committee%20on%20Tourism%20and,products%20and%20activities%20while%20travelling.)
- The World Tourism Organization, U. (n.d.-d). *Rural Tourism*. UNWTO. <https://www.unwto.org/rural-tourism>
- The World Tourism Organization, U. (n.d.-e). *Wildlife is Our World Heritage*. UNWTO. <https://www.unwto.org/asia/unwto-chimelong-why-wildlife>
- Tiofani, K. (2022). Makanan Sehat Tidak Harus Mahal, Pakai Bahan Lokal untuk

dan Agrowisata. IAAS. <https://iaas.or.id/pariwisata-sinergi-pengembangan-wisata-kuliner-dan-agrowisata/>