

**Nomor Daftar FPIPS : 4408/UN40.A2.10/PT/2023**

**MODIFIKASI SATE BUNTEL BERBAHAN DASAR NANGKA MUDA  
DAN JAMUR TIRAM BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

**SKRIPSI**

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



Oleh :

Delisa Anggraini

NIM 1908796

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

**2023**

# LEMBAR PENGESAHAN

DELISA ANGGRAINI

MODIFIKASI PRODUK SATE BUNTEL NANGKA MUDA DAN JAMUR TIRAM  
BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

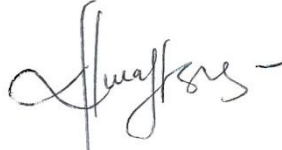
Pembimbing I



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

NIP. 19710309.201012.2.001

Pembimbing II



Ilmiati Tsaniah, S.Par., MM.Par

NIPT. 920230219940421201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



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

NIP. 19710309.201012.2.001

## LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Delisa Anggraini

NIM : 1908796

Jurusan : Manajemen Industri Katering

Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Judul Skripsi : Modifikasi Sate Buntel Nangka Muda dan Jamur Tiram Berbasis  
Daya Terima Konsumen

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Modifikasi Sate Buntel Nangka Muda dan Jamur Tiram Berbasis Daya Terima Konsumen” 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, Agustus 2023

Delisa Anggraini

NIM 1908796

**LEMBAR HAK CIPTA**

**MODIFIKASI SATE BUNTEL BERBAHAN DASAR NANGKA MUDA  
DAN JAMUR TIRAM**

Oleh :

Delisa Anggraini

1908796

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

**© Delisa Anggraini**

**Universitas Pendidikan Indonesia**

**Agustus 2023**

Hak Cipta dilindungi Undang – Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak ulang, difotokopi atau cara lainnya tanpa izin penulis.

## KATA PENGANTAR

Puji serta syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas limpahan nikmat serta karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Modifikasi Sate Buntel Berbahan Dasar Nangka Muda dan Jamur Tiram Berbasis Daya Terima Konsumen”.

Maksud dan tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia. Dalam penyusunan penelitian dan penulisan skripsi ini, penulis mengalami beberapa kesulitan dan hambatan, namun berkat dorongan, bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak yang terlibat, akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan.

Penulis mengucapkan terima kasih pada pihak-pihak yang turut membantu, mendukung, serta memotivasi dalam penyusunan skripsi ini sehingga segala kendala dan hambatan dapat teratasi dengan baik. Peneliti berharap semoga segala kebaikan yang telah diberikan dapat terbalaskan oleh Allah SWT, dan semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca dan khususnya bagi peneliti sendiri.

Bandung, 18 Agustus 2023

Delisa Anggraini

NIM 1908796

## UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini, dengan penuh rasa syukur dan Bahagia penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada seluruh pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan penelitian skripsi ini sejak awal hingga akhir sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Untuk itu, penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar besarnya kepada :

1. Kedua orang tua tersayang, Mama dan Papa yang selalu memberi kasih sayang, doa serta semangat dan menjadi pendukung utama kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
2. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., MA. selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Dr. Agus Mulsyana, M.Hum. selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
4. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si., selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering dan pembimbing satu yang sudah meluangkan waktu untuk membimbing, memberi dukungan dan arahan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
5. Ilmiati Tsaniah, S.,Par. MM.Par selaku pembimbing dua yang sudah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, dukungan dan arahan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
6. ‘Aeni Zahro, Nadine Diaz Salsabila, Salwa Siti Sabila dan Nadia Indah Lestari sebagai sahabat terbaik penulis yang bersedia untuk saling berbagi nasehat, keluh kesah dan motivasi. Terima kasih sudah menjadi tempat berbagi pengalaman hidup mulai dari hal yang menyenangkan hingga keluh kesah bersama.
7. Teman-teman seperjuangan Manajemen Industri Katering angkatan 2019.
8. Panelis ahli dan panelis konsumen yang sudah bersedia meluangkan waktunya dalam membantu penulis menyelesaikan skripsinya.
9. Saudara, teman-teman dan semua pihak yang telah membantu penulis yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

10. Yuno, Doyi dan Heci yang membantu dalam menumbuhkan kembali semangat dan menghibur penulis ditengah pengerjaan skripsi untuk bisa diselesaikan dengan baik.

# **MODIFIKASI SATE BUNTEL BERBAHAN DASAR NANGKA MUDA DAN JAMUR TIRAM BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

Delisa Angraini

1908796

## **ABSTRAK**

**Abstrak:** Sate Buntel merupakan salah satu dari banyaknya jenis sate di Indonesia. Berasal dari Solo - Jawa Tengah, sate buntel terbuat dari daging kambing yang dicincang halus lalu dibentuk bulat memanjang. Pada penelitian ini, penulis memodifikasi daging kambing pada sate buntel dengan nangka muda dan jamur tiram sebagai penambah protein. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan serta nilai jual dari nangka muda dan memperkaya makanan berbahan dasar pangan lokal. Metode dalam penelitian ini menggunakan teknik deskriptif kuantitatif dengan pendekatan eksperimen. Adapun tiga sampel eksperimen yang dilakukan yaitu SBNM1 (perbandingan nangka muda jamur tiram 1:1), SBNM2 (perbandingan nangka muda jamur tiram 2:1) dan SBNM3 (perbandingan nangka muda jamur tiram 3:1). Setelah dilakukannya penelitian uji organoleptik terhadap panelis 30 panelis semi ahli serta pengujian melalui *Uji Non Parametrik Kruskal Wallis* maka didapatkan SBNM2 sebagai sampel terpilih. Kemudian dilakukan uji daya terima kepada panelis konsumen sebanyak 100 orang terhadap sampel SBNM2. Hasil uji daya terima konsumen mendapat skor sebesar 4.394 yang masuk kedalam kategori diterima.

**Kata Kunci:** Modifikasi Produk, Sate Buntel, Nangka Muda, Jamur Tiram.



**MODIFICATION OF SATE BUNTEL MADE FROM YOUNG JACKFRUIT  
AND OYSTER MUSHROOMS BASED ON CONSUMER ACCEPTANCE**

Delisa Anggraini

1908796

**ABSTRACT**

**Abstract:** *Sate Buntel is one of the many types of satay in Indonesia. Originating from Solo-Central Java, sate buntel is made from finely chopped goat meat and then formed into a round shape. In this study, the authors modify the mutton on satay buntel with young jackfruit and oyster mushrooms as a protein enhancer. It aims to improve the utilization and selling value of young jackfruit and enrich vegetable-based foods (plant-based). The method in this study uses quantitative descriptive techniques with an experimental approach. The three experimental samples were SBNM1 (comparison of young jackfruit oyster mushrooms 1:1), SBNM2 (comparison of young jackfruit oyster mushrooms 2:1) and SBNM3 (comparison of young jackfruit oyster mushrooms 3:1). After conducting organoleptic test research on 30 semi-expert panelists and testing through Non-Parametric test Kruskal Wallis, SBNM2 was obtained as the selected sample. Then conducted a test of acceptability to the consumer panelists as many as 100 people against SBNM2 samples. The test results received a score of 4,394 consumers who fall into the category of acceptable.*

**Keyword: Product Modification, Sate Buntel, Young Jackfruit, Oyster Mushrooms.**

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>LEMBAR HAK CIPTA</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>viii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	6
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
2.1 Pariwisata .....	7
2.2 Wisata Kuliner .....	8
2.3 Modifikasi .....	9
2.4 Sate.....	10
2.5 Sate Buntel .....	10
2.5.1 Bahan Pembuatan Sate .....	11
2.6 Nangka Muda .....	13
2.7 Jamur Tiram .....	13
2.8 Standar Resep.....	14
2.9 Kemasan ( <i>Packaging</i> ) .....	15
2.10 Label ( <i>Labelling</i> ).....	16
2.11 Kandungan Gizi .....	16
2.12 Harga Jual.....	17
2.13 Strategi Pemasaran .....	18
2.14 Uji Organoleptik.....	19
2.15 Daya Terima Konsumen .....	19
2.16 Foodscape.....	20

2.17 Penelitian Terdahulu .....	21
2.18 Kerangka Pemikiran.....	23
2.19 Hipotesis.....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>25</b>
3.1 Metode Penelitian.....	25
3.2 Objek dan Subjek Penelitian .....	25
3.3 Operasional Variabel.....	25
3.4 Penentuan Objek Penelitian (Panelis) .....	29
3.4.1 Teknik Pengambilan Sampel .....	29
3.4.2 Instrumen Penelitian .....	30
3.4.4 Uji Organoleptik .....	31
3.4.6 Menentukan Kemasan dan Label.....	32
3.4.7 Penentuan Harga Jual .....	32
3.4.8 Penentuan Strategi Pemasaran .....	33
3.4.9 Uji Daya Terima Konsumen .....	33
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	34
3.6 Analisis Data .....	34
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>35</b>
4.1 Hasil Penelitian .....	35
4.1.1 Formula Resep Sate Buntel Nangka Muda.....	36
4.1.2 Uji Produk Sampel 1 .....	37
4.1.3 Uji Produk Sampel 2.....	39
4.1.4 Uji Produk Sampel 3.....	41
4.2 Uji Organoleptik.....	42
4.2.1 Identitas Panelis Ahli .....	43
4.2.2 Karakteristik Uji Organoleptik .....	45
4.3 Desain Kemasan Produk .....	50
4.4 Perhitungan Harga Jual .....	54
4.4.1 Harga Pokok Produksi .....	54
4.4.2 Harga Jual .....	55
4.5 Analisis Strategi Pemasaran .....	56
4.6 Uji Daya Terima Konsumen .....	59
4.6.1 Identitas Panelis Konsumen.....	60

4.6.2 Uji Daya Terima Produk Berdasarkan Kualitas Produk.....	63
4.6.3 Uji Daya Terima Berdasarkan Kemasan dan Label .....	69
4.6.4 Uji Daya Terima Berdasarkan Harga Jual .....	71
4.6.5 Uji Daya Terima Berdasarkan Bentuk Promosi .....	71
4.6.6 Hasil Uji Daya Terima Konsumen .....	72
4.6.7 Infografis Foodscape .....	73
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>74</b>
5.1 Simpulan .....	74
5.2 Saran.....	75
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>76</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>81</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kandungan gizi dalam 100gram Nangka Muda dan Keluwih.....	3
Tabel 2. 1 Kandungan dalam 100gr Buah Nangka .....	13
Tabel 2. 2 Kandungan dalam 100gr Jamur Tiram.....	14
Tabel 2. 3 Proporsi Harga Jual .....	18
Tabel 2. 4 Penelitian Terdahulu .....	21
Tabel 3. 1 Tabel Operasional Variabel .....	25
Tabel 3. 2 Variabel Penelitian .....	30
Tabel 3. 3 Tabel Tingkat Kesukaan .....	32
Tabel 3. 4 Tabel Penentuan Harga Jual.....	33
Tabel 4. 1 Formulasi Resep Sate Buntel Nangka Muda .....	36
Tabel 4. 2 Formulasi Uji Produk Sampel 1 .....	37
Tabel 4. 3 Formulasi Uji Produk Sampel 2.....	39
Tabel 4. 4 Formulasi Uji Produk Sampel 3.....	41
Tabel 4. 5 Kategori Jenis Kelamin Panelis Semi Ahli .....	43
Tabel 4. 6 Kategori Usia Panelis Semi Ahli .....	44
Tabel 4. 7 Kategori Pendidikan Panelis Semi Ahli.....	44
Tabel 4. 8 Kategori Pekerjaan Panelis Semi Ahli .....	45
Tabel 4. 9 Uji Organoleptik Berdasarkan Karakterisrik Rasa .....	46
Tabel 4. 10 Uji Organoleptik Berdasarkan Karakterisrik Tekstur .....	47
Tabel 4. 11 Uji Organoleptik Berdasarkan Karakterisrik Warna.....	47
Tabel 4. 12 Uji Organoleptik Berdasarkan Karakterisrik Aroma .....	48
Tabel 4. 13 Uji Organoleptik Berdasarkan Karakterisrik Penampilan .....	49
Tabel 4. 14 Informasi Kandungan Gizi.....	51
Tabel 4. 15 Informasi Kandungan Gizi Per Sajian .....	52
Tabel 4. 16 Harga Pokok Produksi Sate Buntel Nangka Muda Per Pcs .....	54
Tabel 4. 17 Harga Jual Sate Buntel Nangka Muda per Box .....	55
Tabel 4. 18 Strategi 4P Produk Sate Buntel Nangka Muda .....	56
Tabel 4. 19 Strategi STP Produk Sate Buntel Nangka Muda .....	57
Tabel 4. 20 Skor Kelas Interval .....	60
Tabel 4. 21 Kategori Jenis Kelamin Panelis Konsumen .....	61

Tabel 4. 22 Kategori Usia Panelis Konsumen .....	61
Tabel 4. 23 Kategori Jenis Pendidikan Panelis Konsumen.....	62
Tabel 4. 24 Kategori Pekerjaan Panelis Konsumen .....	63
Tabel 4. 25 Uji Daya Teriima Berdasarkan Karakteristik Rasa.....	64
Tabel 4. 26 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Tekstur .....	65
Tabel 4. 27 Uji Daya Terima Berdasarkan Kemiripan Tekstur .....	65
Tabel 4. 28 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Warna .....	66
Tabel 4. 29 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Aroma.....	67
Tabel 4. 30 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakterik Tampilan .....	68
Tabel 4. 31 Uji Daya Terima Berdasarkan Kemasan.....	69
Tabel 4. 32 Uji Daya Terima Berdasarkan Desain Label .....	70
Tabel 4. 33 Uji Daya Terima Berdasarkan Harga Jual Satu Box.....	71
Tabel 4. 34 Uji Daya Terima Berdasarkan Promosi .....	71
Tabel 4. 35 Tabel Akumulasi Hasil Uji Daya Terima Konsumen .....	72
Tabel 4. 36 Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	73

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Kerangka Pemikiran.....	23
Gambar 4. 1 Nilai Rata - Rata Uji Hedonik Sate Buntel Nangka Muda.....	49
Gambar 4. 2 Gambar Kemasan Box dan Label Kemasan Sate Buntel .....	53
Gambar 4. 3 Infografis Foodscape .....	74

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Kuesioner Panelis.....	81
Lampiran 2. Identitas Panelis Semi Ahli.....	88
Lampiran 3. Hasil Uji Normalitas & Kruskal Wallis.....	90
Lampiran 4. Daftar Panelis Semi Ahli .....	92
Lampiran 5. Dokumen Panelis .....	94
Lampiran 6. Dokumentasi Kitchen Project.....	101
Lampiran 7. Hasil Kuesioner Panelis.....	104
Lampiran 8. Lembar Bimbingan.....	112



## DAFTAR PUSTAKA

- Aritonang, I. (2012). Penyelenggaraan Makanan, Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasaboga di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Yogyakarta: Leutika.
- Aryanta, I. W. R. (2019). Bawang Merah Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(1), 29–35. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i1.280>
- Association, I. C. (2020). *Cara Mengolah Jamur yang Tepat*. <https://indonesianchefassociation.com/article/content/5-cara-mengolah-jamur-yang-tepat>
- Besra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*, 12(1), 74–101.
- Bone, D. (2019). *Jenis-Jenis Tempat Wisata Berdasarkan Motif Wisatawan, Lokasi Tujuan, dan Perjalanan*. <https://dispar.bone.go.id/2019/02/jenis-jenis-tempat-wisata-berdasarkan-motif-wisatawan-lokasi-tujuan-dan-perjalanan/>
- BPOM. (2018). *Kemasan Pangan*. [https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2018/0.\\_PerBPOM\\_31\\_Tahun\\_2018\\_Label\\_Pangan\\_Olahan\\_31\\_Jan\\_2019\\_Join.pdf](https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2018/0._PerBPOM_31_Tahun_2018_Label_Pangan_Olahan_31_Jan_2019_Join.pdf)
- BPOM. (2023). *Label Informasi Nilai Gizi*. Kemenkes.
- Chalida, N. N., Sudaryati, E., & Nasution, E. (2012). Konsumsi dan Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskuler Terhadap Makanan yang Disajikan RSUP H. Adam Malik Medan. *Jurnal Gizi*.
- 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), 1–7.
- Dhingra, S., & Jood, S. (2002). *Organoleptic and Nutritional Evaluation of Wheat Bread Supplement with Soybean and Barley Flour*.
- Ginting, N. M. (2019). *Pengaruh Lama Fermentasi Limbah Media Tanam Jamur*

*Tiram.*

- Goyena, R., & Fallis, A. (2019). Analisis Pengaruh Electronic Word of Mouth, Electronic Service Quality dan Country of Origin Terhadap Repurchase Intention pada Qlapa.com. *Journal of Chemical Information and Modeling*.
- Hanifah, K. A. (2020). *Pemanfaatan dan Pengolahan Bahan Pangan Lokal untuk Memaksimalkan Gizi Keluarga*. 2. [https://kksnaburajua.wg.ugm.ac.id/wp-content/uploads/sites/1347/2020/08/Azka-Khansa-Hanifah\\_412202\\_Gizi-Kesehatan\\_SUBUNIT-2\\_Booklet-Pemanfaatan-dan-Pengolahan-Bahan-Pangan-Lokal-untuk-Memaksimalkan-Gizi-Keluarga.pdf](https://kksnaburajua.wg.ugm.ac.id/wp-content/uploads/sites/1347/2020/08/Azka-Khansa-Hanifah_412202_Gizi-Kesehatan_SUBUNIT-2_Booklet-Pemanfaatan-dan-Pengolahan-Bahan-Pangan-Lokal-untuk-Memaksimalkan-Gizi-Keluarga.pdf)
- Indriyani, F., Suyanto, A., & Nurhidajah. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan Physical , Chemical and Organoleptic Characteristics of Brown Rice Flour Based on the Variation of Drying Time. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(08), 27–34.
- Karina, S. M. (2016). *Merancang Menu dan Mengembangkan Resep*. Kemenkes.
- Karina, S. M., & Amrihati, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Kasmir, & Jakfar. (2020). *Studi Kelayakan Bisnis*. Prenadamedia Group.
- Kemdikbud. (2022). *Sate Buntel*. <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailTetap=2303>
- Kemendikbud. (2022). *Siaran Pers : Menparekraf: UNWTO Apresiasi Indonesia dalam Penanganan Pandemi dan Kebangkitan Pariwisata*. <https://kemendikbud.go.id/berita/siaran-pers-menparekraf-unwto-apresiasi-indonesia-dalam-penanganan-pandemi-dan-kebangkitan-pariwisata>
- Kemenperin. (2021). *Pandemi Ubah Pola Konsumsi Masyarakat*. <https://kemenperin.go.id/artikel/22227/Pandemi-Ubah-Pola-Konsumsi,-Industri-Makanan-Perlu-Berinovasi>
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). *Dasar-dasar Pemasaran*. Prenhallindo.

- Kurniawati, A. (2023). *Pengertian Hipotesis*. GuruPendidikan.Com. <https://www.gurupendidikan.co.id/hipotesis-adalah/>
- 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>
- MTC. (2015). *Ontario ' s Four-Year Culinary Tourism Strategy and Action Plan*. 1–61.
- Mukrimaa, S. S., Nurdyansyah, Fahyuni, E. F., YULIA CITRA, A., Schulz, N. D., غسان, د., Taniredja, T., Faridli, E. M., & Harmianto, S. (2016). TEKNOLOGI PENGEMASAN, DESAIN DAN PELABELAN KEMASAN PRODUK MAKANAN. *Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 6(August), 128.
- Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 1(1), 49–56. <https://doi.org/10.31334/jd.v1i1.485>
- Mulyadi. (2012). *Akuntansi Biaya*. UPP STIM YKPN.
- Nadimin, N., Sirajuddin, S., & Fitriani, N. (2019). Mutu Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Bekatul Dan Ikan Kembung. *Media Gizi Pangan*, 26(1), 8. <https://doi.org/10.32382/mgp.v26i1.991>
- 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>
- Nf Mufreni, A. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus teh Hijau Serbuk Tocha). *Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48–54. <http://jurnal.unsil.ac.id/index.php/jem>
- Nufus, N., Juwaedah, A., & Setiawati, T. (2016). Analisis Hasil Belajar “Mengolah

- Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang” Pada Kesiapan Membuka Usaha Siswa. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 5(2), 60–71.
- Priatini, W., Wahyudin, D., Sukirman, D., Hudaiby, A., & Kusumah, G. (2022). Indonesian Traditional Food Preservation: A Curriculum Evaluation Analysis Review. *European Online Journal of Natural and Social Sciences*, 11, 1–164. <http://www.european-science.com>
- Saputri, M. P., Nuraeni, A., & Supriyanto, M. (2015). Efektivitas Variasi Makanan Terhadap Peningkat Nafsu Makan Anak Usia Pra-Sekolah di Kelurahan Kuningan Semarang Utara. *Artikel*, 45(August), 1–8.
- Setyaningsih, D. (2010). *Analisis sensori : untuk industri pangan dan agro*.
- Simanjuntak, B. A., Tanjung, F., & Nasution, R. (2017). *Sejarah Pariwisata : Menuju Perkembangan Pariwisata Indonesia*. Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Sipahelut, S. G. (2019). Kajian Penerimaan Konsumen Terhadap Marmalade Pala Dengan Varian Konsentrasi Agar-Agar. *Jurnal Agribisnis Perikanan*.
- Statistik, B. P. (2022). *Produksi Tanaman Buah-Buahan 2022*. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Sunyoto, D. (2013). *Perilaku Konsumen dan Pemasran*. CAPS.
- Suryani, D. I., & Priatini, W. (2020). Differentiation of Traditional Frozen Food of Uli Ketan by Addition of Kidney Beans and Oyster Mushroom Filling. *The Journal Gastronomy Tourism*, 7(1), 48–61. <https://doi.org/10.17509/gastur.v7i1.27437>
- Susetyasari T. (2012). Kemasan Produk Ditinjau Dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan Dan Pelabelan Pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Minuman Mizone Di Kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang*, 4(3), 19–28. <https://media.neliti.com/media/publications/132997-ID-kemasan-produk-ditinjau-dari-bahan-kemas.pdf>

- Suwena, I Ketut dan Widyatmaja, I. G. N. (2017). Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata. Denpasar. In *Pustaka Larasan*. Pustaka Larasan.
- Syauqy, M. F., & Pratomo, D. S. (2018). Analisis Terhadap Berkurangnya Tenaga Kerja pada Sektor Pertanian di Pedesaan di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB Universitas Brawijaya*, 7(1).
- Tjiptono, F., & Diana, A. (2020). *Pemasaran*. ANDI.
- Turgarini, D. (2020). Bandung City as A Sundanese Gastronomy Foodscape. *Digital Press Social Sciences and Humanities*, 4(Ihtf), 00004. <https://doi.org/10.29037/digitalpress.44351>
- Widiarto, S. B., Hubeis, M., & Sumantadinata, K. (2013). Efektivitas Program Pemberdayaan Usaha Garam Rakyat di Desa Losarang, Indramayu. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 8(2), 144–154. <https://doi.org/10.29244/mikm.8.2.144-154>
- Widyastuti, N. (2019). Pengolahan Jamur Tiram (*Pleurotus* *Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia*, 15(3). <https://doi.org/10.29122/jsti.v15i3.3391>
- Yuliantini, E. (2018). Penampilan Dan Rasa Makanan Sebagai Faktor Sisa Makanan Pasien Anak Di Rumah Sakit Dr. Sobirin Musi Rawas. *Jurnal Media Kesehatan*, 8(2), 184–189. <https://doi.org/10.33088/jmk.v8i2.282>
- Yulianty, O., & Nugroho, R. A. (2015). Efek EKstrak Biji Ketumbar terhadap Histologi Pankreas Mencit Diabetik Aloksan. *Universitas Mulawarman*, November 2014.
- Yuwono, S.S. (2015). *Kecap Kedelai*. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/10/kecap-kedelai/>