

Nomor Daftar FPIPS : 4225/UN40.A2.13/ PT/2023

**MODIFIKASI PRODUK SELAI SUSU REMPAH BERBASIS DAYA TERIMA  
KONSUMEN**

**SKRIPSI**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata (S.Par)*



Oleh : Maharani Puspa Kirana

NIM. 1900329

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

**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN

MAHARANI PUSPA KIRANA

MODIFIKASI SELAI SUSU REMPAH 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. 19710309.201012.2.00

## **LEMBAR PERNYATAAN**

Nama : Maharani Puspa Kirana  
NIM : 1900329  
Jurusan : Manajemen Industri Katering  
Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial  
Judul Skripsi : Modifikasi Selai Susu Rempah Berbasis Daya Terima Konsumen

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul " Modifikasi Selai Susu Rempah 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, 30 Agustus 2023

Maharani Puspa Kirana

NIM 1900329

**LEMBAR HAK CIPTA**

**MODIFIKASI PRODUK SELAI SUSU REMPAH BERBASIS DAYA  
TERIMA KONSUMEN**

Oleh :

Maharani Puspa Kirana  
1900329

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

© Maharani Puspa Kirana  
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 dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Modifikasi Produk Selai Susu Rempah Berbasis Daya Terima Konsumen”. Pada Penelitian skripsi ini, membahas mengenai pemanfaatan bahan baku lokal rempah yang dibuat menjadi selai, karena belum banyaknya produk selai yang dibuat dari bahan baku utama dan rempah-rempah yang dimanfaatkan. Maksud dan tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat untuk mengikuti siding skripsi di jurusan Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia Bandung. Banyak hambatan serta rintangan ketika penyusunan skripsi ini, namun atas izin Allah SWT dan doa orang tua, serta beberapa bantuan dari beberapa pihak yang terlibat, skripsi ini dapat terselesaikan. Harapan dari penulis, semoga skripsi ini dapat menambah pengetahuan bagi para pembaca, namun penulis menyadari bahwa masih terdapat beberapa kekurangan dalam penyusunan skripsi ini, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca.

Bandung, 30 Agustus 2023

Maharani Puspa Kirana

NIM 1900329

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Puji syukur dan bahagia penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak yang telah membantu dan memberi dukungan agar skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik pada waktu yang tepat. Untuk itu, penulis ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Allah SWT yang selalu memberi kemudahan, kelancaran, hikmah dari setiap kesulitan yang di lalui.
2. Kedua orangtua tercinta, tersayang, terkasih Mamah Hj. Neng Ida dan Bapak H. Edi Mulyadi yang selalu mendoakan, memberi keberkahan, dukungan baik moril maupun materil dan menjadi penyemangat agar bisa menyelesaikan skripsi ini dengan penuh perjuangan.
3. Kakak dan adik penulis yang selalu memberi hiburan, dukungan serta penyemangat.
4. Ibu Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si., selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering sekaligus Dosen Pembimbing I yang sudah meluangkan waktu, memberi dukungan, masukkan serta pemahaman kepada penulis selama penyusunan skripsi ini
5. Ibu Ilmiati Tsaniah, S., Par. MM.Par selaku Pembimbing II yang meluangkan waktu, memberi dukungan, masukkan serta pemahaman kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
6. Safa Alya Nabila, rekan penulis yang sangat support dalam proses penyelesaian skripsi ini.
7. Kerabat dekat yang menjadi support system dalam berbagai hal serta acuan bagi penulis agar dapat menyelesaikan skripsi.
8. Gardhena Riyan Puspa, Ghepira Raudatul Jannah, Desma Mellinia, Melvie Mardani, Annisa Nabila Khotaman dan Henida Garniz Anugrahaeni selaku teman terbaik penulis selama penulis selama kuliah, terimakasih atas semua kebaikan, support system dan kebahagiaan yang di tebar, terimakasih sudah menjadi teman terbaik dari yang paling baik sampai saat ini.
9. Amalia Risti Rahayu dan Devi Setiani, terimakasih telah memberi dukungan kepada penulis untuk proses penyelesaian skripsi ini

10. Teh Ghina Nabilah S.Par, terimakasih telah membantu penulis dalam proses penyusunan skripsi dan membri pemahaman mengenai hal yang ditanyakan.
11. Panelis ahli dan panelis konsumen yang telah bersedia mengizinkan untuk bersilaturahmi dan meluangkan waktunya dalam membantu penulis menyelesaikan skripsi ini.
12. Seluruh teman-teman MIK dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
13. Terimakasih pada diri sendiri karena mampu bertahan dan berjuang untuk menyelesaikan skripsi ini ditengah ujian dan cobaan yang menerpa baik internal maupun eksternal.

## **ABSTRAK**

Selai merupakan sebuah produk yang dapat digunakan sebagai olesan roti maupun produk pastry lainnya. Selai biasanya dibuat dari bahan dasar buah-buahan baik segar maupun kering, namun pada penelitian ini selai dibuat dari bahan dasar susu dan penambahan beberapa rempah-rempah lainnya sebagai penambah aroma, rasa maupun warna. Pada penelitian ini, penulis menggunakan rempah tersebut dalam pembuatan selai, hal ini bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan bahan baku pangan lokal dengan beberapa rempah seperti kayu manis, cengkeh dan kayu secang. Penelitian ini menggunakan ANOVA dan analisis deskriptif dalam metode penelitiannya. Hasil uji orgaoleptik terbaik ditunjukkan oleh sampel SSR3. Selanjutnya, dilakukan hasil uji daya terima konsumen kepada 100 orang terhadap sampel SSR3. Hasil uji daya terima konsumen menunjukkan nilai skor interval sebesar 4.253 yang berarti produk masuk kedalam kategori diterima.

**Kata Kunci :** Modifikasi Produk, Selai, Susu, Rempah, Uji Daya Terima Konsumen

## **ABSTRACT**

*Jam is a product that can be used as a spread for bread and other pastry products. Jam is usually made from the basic ingredients of fruits both fresh and dried, but in this study jam was made from milk-based ingredients and the addition of several other spices as an enhancer of aroma, taste and color. In this study, penullis used these spices in making jam, this aims to increase the use of local food raw materials with several spices such as cinnamon, cloves and secang wood. This study used ANOVA and descriptive analysis in its research method. The best orgaoleptic test results are shown by SSR3 samples. Furthermore, the results of consumer acceptance tests were carried out to 100 people against SSR3 samples. The results of the consumer acceptance test show an interval score value of 4,253 which means the product falls into the accepted category.*

**Keywords :** Product Modification, Jam, Milk, Spices, Consumer Acceptability Test

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
LEMBAR PERNYATAAN.....	ii
LEMBAR HAK CIPTA.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
UCAPAN TERIMAKASIH.....	v
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR GRAFIK.....	xv
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	6
1.3. Tujuan Penelitian.....	7
1.4. Manfaat Penulisan .....	7
BAB 2 LANDASAN TEORI.....	8
2.1. Pariwisata .....	8
2.2. Wisata Kuliner.....	9
2.3. Modifikasi .....	10
2.4. Kualitas Produk .....	11
2.5. Selai .....	12
2.6. Susu .....	13
2.7. Rempah.....	14
2.7.1. Kayu Manis .....	15
2.7.2. Cengkeh .....	16
2.7.3. Kayu Secang .....	17
2.8. Formulasi Resep.....	17
2.9. Kemasan .....	18
2.10. Label .....	19
2.10.1. Sterilisasi.....	20

2.10.2. Perhitungan Gizi .....	20
2.10.3. Logo .....	21
2.10.4. Informasi Gizi .....	21
2.11. Harga Jual .....	21
2.12. Strategi Pemasaran.....	23
2.12.1. Strategi Pemasaran Produk .....	25
2.12.2. Online Marketing .....	25
2.13. Uji Organoleptik .....	27
2.14. Daya Terima Konsumen.....	28
2.15. Peneliti Terdahulu.....	28
2.16. Kerangka Pemikiran .....	32
2.17. Hipotesis .....	33
<b>BAB 3 METODE PENELITIAN .....</b>	<b>35</b>
3.1. Desain Penelitian.....	35
3.2. Operasional Variabel.....	36
3.3. Populasi dan Sampel .....	40
3.4. Instrumen Penelitian.....	41
3.4.1. Kitchen Project.....	42
3.4.1.1. Uji Produk .....	42
3.4.1.2. Uji Organoleptik.....	42
3.4.1.3. Uji Hedonik .....	43
3.4.2. Pembuatan Kemasan dan Label .....	43
3.4.2.1. Menentukan Nilai Gizi .....	43
3.4.2.3. Menentukan Harga Jual Produk .....	44
3.4.2.4. Menentukan Bentuk Strategi Pemasaran .....	44
3.4.2.5. Uji Daya Terima Konsumen .....	45
3.5. Teknik Sampling .....	45
3.6. Teknik dan Alat Pengumpulan Data .....	45
3.7. Uji Normalitas Data.....	46
3.8. Analisis Data .....	46
<b>BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>47</b>
4.1. Hasil Penelitian.....	47
4.1.1. Formulasi Resep Selai Susu Rempah.....	47

4.1.2.	Uji Produk Sampel 1 .....	48
4.1.3.	Uji Produk Sampel 2 .....	49
4.1.4.	Uji Produk Sampel 3 .....	50
4.2.	Uji Organoleptik.....	51
4.2.1.	Identitas Panelis Ahli .....	52
4.2.2.	Karakteristik Uji Organoleptik.....	56
4.3.	Desain Kemasan Produk .....	62
4.4.	Perhitungan Harga Jual .....	66
4.4.1.	Harga Pokok Produksi .....	66
4.4.2.	Harga Jual .....	66
4.5.	Uji Daya Terima Konsumen.....	67
4.5.1.	Identitas Panelis Konsumen .....	68
4.5.2.	Uji Daya Terima Berdasarkan Kualitas Produk.....	70
4.5.3.	Uji Daya Terima Berdasarkan Kemasan dan Label.....	74
4.5.4.	Uji Daya Terima Berdasarkan Harga Jual .....	76
4.5.5.	Hasil Uji Daya Terima Berdasarkan Strategi Pemasaran .....	77
4.5.6.	Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	77
4.6.	Matriks Analisis .....	78
BAB 5	SIMPULAN DAN SARAN.....	80
5.1.	Simpulan.....	80
5.2.	Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA .....		82
LAMPIRAN .....		85

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Daftar Toko Oleh-oleh di Kota Bandung.....	3
Tabel 1. 2 Data Produsen Susu Lembang .....	5
Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Susu .....	14
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Kayu Manis per 100gr .....	16
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Cengkeh per 100gr.....	17
Tabel 2. 4 Proporsi Harga Jual .....	23
Tabel 2. 5 Penelitian Terdahulu .....	28
Tabel 3. 1 Operasional Variabel.....	36
Tabel 3. 2 Kriteria Panelis Ahli dan Panelis Konsumen.....	40
Tabel 3. 3 Instrumen Penelitian Selai Susu Rempah .....	41
Tabel 3. 4 Perhitungan Harga Jual .....	44
Tabel 4. 1 Formulasi Resep Selai Susu Rempah.....	47
Tabel 4. 2 Formulasi Resep Uji Produk 1 (SSR1) .....	48
Tabel 4. 3 Formulasi Resep Uji Produk 2 (SSR2) .....	49
Tabel 4. 4 Formulasi Resep Uji Produk 3 (SSR3) .....	50
Tabel 4. 5 Identitas Panelis Ahli .....	52
Tabel 4. 6 Kategori Jenis Kelamin Panelis Ahli .....	54
Tabel 4. 7 Kategori Usia Panelis Ahli.....	54
Tabel 4. 8 Kategori Pekerjaan Panelis Ahli .....	55
Tabel 4. 9 Kategori Pendidikan Panelis Ahli .....	55
Tabel 4. 10 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Warna.....	57
Tabel 4. 11 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Aroma .....	58
Tabel 4. 12 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Rasa.....	59
Tabel 4. 13 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Tekstur .....	59
Tabel 4. 14 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Tampilan .....	60
Tabel 4. 15 Informasi Kandungan Gizi .....	63
Tabel 4. 16 Informasi Kandungan Gizi Sajian Perkemasan .....	64
Tabel 4. 17 Harga Pokok Produksi Selai Susu Rempah .....	66
Tabel 4. 18 Harga Jual Selai Susu Rempah .....	67
Tabel 4. 19 Skor Kelas Interval .....	68
Tabel 4. 20 Kategori Jenis Kelamin pada Panelis Konsumen .....	69
Tabel 4. 21 Kategori Usia pada Panelis Konsumen.....	69
Tabel 4. 22 Kategori Pendidikan pada Panelis Konsumen .....	69
Tabel 4. 23 Kategori Pekerjaan pada Panelis Konsumen .....	70
Tabel 4. 24 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Warna.....	71
Tabel 4. 25 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Aroma .....	71
Tabel 4. 26 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Rasa.....	72
Tabel 4. 27 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Tekstur .....	73
Tabel 4. 28 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Tampilan ...	73
Tabel 4. 29 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Desain Kemasan .....	74
Tabel 4. 30 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Keamanan Kemasan .....	75
Tabel 4. 31 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Label .....	75

Tabel 4. 32 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Harga Jual .....	76
Tabel 4. 33 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Strategi Pemasaran .....	77
Tabel 4. 34 Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	78
Tabel 4. 35 Matriks Analisis .....	78

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran .....	32
Gambar 4. 1 Stiker Kemasan Selai Susu Rempah .....	65
Gambar 4. 2 Label Kemasan Selai Susu Rempah.....	65
Gambar 4. 3 Selai Susu Rempah.....	65
Gambar 4. 4 Infografis Foodscape .....	80

## **DAFTAR GRAFIK**

Grafik 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Domestik Kota Bandung .....	2
Grafik 4. 1 Rata-rata Uji Organoleptik Selai Susu Rempah .....	62

## DAFTAR PUSTAKA

- (n.d.). Retrieved from Tabelgizipom: <https://tabelgizi.pom.go.id/informasi/detail?id=1>
- (2022, Februari 4). Retrieved from Kumparan: <https://kumparan.com/kabar-harian/angka-kecukupan-gizi-pengertian-tabel-dan-cara-menghitung-1xRF6Dwe9G5/2>
- Afifa, F. (2023, Januari 9). Retrieved from Orami.
- Amrihati, E. T., & Karina, S. E. (2017). Pengembangan Kuliner. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Anggalia, R. V. (2020). Modul Pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan Kelas XII. Tangerang Selatan.
- Astuti, M., & Matondang, N. (2020). Manajemen Pemasaran. CV BUDI UTAMA.
- Ayuningtyas, H. (2016, Januari 21). Pangan Pedia. Retrieved from <https://panganpedia.com/ilmu-pangan/sterilisasi-pangan-pengertian-prinsip-dan/>
- Banunaek, N. (2022). Modifikasi Resep.
- Budiyanto, M. (2016). Retrieved from Pondok Ilmu: <https://aguskrisnoblog.wordpress.com/teknik-sterilisasi-komersial-dalam-industri-pangan/>
- Cinthya. (2020, November 11). Retrieved from Accurate.id: <https://accurate.id/marketing-manajemen/pengertian-logo/>
- Desrosier, N. (2008). Teknologi Pengawetan Pangan. Jakarta: UI-Press.
- Eli. (2021). Penataan Produk.
- Fadhilah, S. (2021). Variasi Camapuram Tepung Kacang Merah Terhadap Karakteristik, Organoleptik dan Kadar Serat Pangan pada Kaastengels. Yogyakarta: Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Fajri, I. (2018). Strategi Peningkatan Penjualan Makanan Tradisional Sunda Melalui Daya Tarik Produk Wisata Kuliner di The Jayakarta Bandung Suite Hotel & Spa. Tourism and Hospitality Essentials Journal, 45.
- Fauziah, S. (2019). Pengembangan Potensi Wisata Kuliner dan Belanja Provinsi Jawa Tengah.
- Fawzi, M. H., Iskandar, A. S., Nurjaya, & Sunarsi, D. (2021). Strategi Pemasaran Konsep, Teori dan Implementasi. Tangerang: Pascal Books.
- Fennel, & David A. (1999). Ecotourism, An Introduction. New York: Routledge.

- Fresianflag.com. (2019, November 1). Retrieved from <https://www.frisianflag.com/milkpedia/manfaat-minum-susu>
- Hendrasty, H. K. (2013). Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Makanan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Herdiana , D. (2020). Rekomendasi Kebijakan Pemulihian Pariwisata Pasca Wabah Corona Virus Disease 2019 (Covid-19) di Kota Bandung. JUMPA, 1-30.
- Hermawan, I. (2019). Metodologi Penelitian Pendidikan (Kualitatif, Kuantitatif, Mixed Method). Hidayatul Quran.
- Herudiyanto, M. S. (2008). Teknologi Pengemasan Pangan. Bandung: Widya Padjajaran.
- Indriyani, F. N., & Suyanto, A. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. Jurnal Pangan dan Gizi.
- Kotler, P. (2005). Marketing Management. Prentice Hall.
- Kurniawan, A. (2014). Total Marketing. Yogyakarta: PT. Buku Kita.
- Levyda, L., Giyatmi, G., & Ratnasari , K. (2020). Identifikasi Wisata Kuliner di Pulau Bangka. Journal of Tourism Destination and Attraction, 71-80.
- Marsum, A. (2005). Restoran dan Segala Permasalahannya (Edisi 4) . Yogyakarta: ANDI.
- Nalendra, & dkk. (2021). Statistika Seri Dasar Dengan SPSS. Bandung: CV.MEDIA SAINS INDONESIA.
- Nasir, A. (2021). Studi Kelayakan Bisnis. CV Adanu Abimata.
- Nidar, S. R., Sutisna, & Firmansyah, E. A. (2018). Kunjungan Wiatawan dan Bisnis Kuliner di Kota Bandung. Ultima Management, 52-64.
- Nisa, K., A. L., S. Q., & Suyanto, M. (2018). Strategi Pemasaran Online dan Offline. Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa, 55-60.
- Nuraini, D. (2017). Pro-Kontra Aneka Minuman Bagi Kesehatan. Yogyakarta: Gava Media.
- Nuraini, N. D. (2017). Pro-Kontra Aneka Minuman Bagi Kesehatan. Yogyakarta: Gava Media.
- Pitana, I. G., & Diarta, I. K. (2009). Pengantar Ilmu Pariwisata. Yogyakarta: ANDI.
- Pratama, R. (2023, March 3). Qoala Plus. Retrieved from <https://www.qoalaplus.com/media/bisnis-dan-strategi/pemasaran/strategi-pemasaran-produk/>

- Priatini, W. (2018). How Tourism Education Faces The Industrial Revolution 4.0 . Advances in Social Science, Education and Humanities Research, 365-369.
- Prmezwary, A., Juliana, & Hubner, I. (2021). Desain Perencanaan Strategi Pengembangan Potensi Wisata Kuliner dan Belanja Kota Bandung. Pariwisata, 10-21.
- Purnamasari, N. A. (2019). Pengaruh Modifikasi Makanan Pokok terhadap Daya Terima Balita di Tamn Penitipan Anak (TPA) Cinta Kota Palangkaraya). 18.
- Putri, W. D., & Fibrianto, K. (2018). Rempah Untuk Pangan dan Kesehatan. Malang: UB Press.
- Setiaji. (2021, Maret 15). Retrieved from Hellosehat: <https://hellosehat.com/nutrisi/pengertian-akg/>
- Sinulangga. (2021). Perilaku Konsumen.
- Sofyan, A., & Noor, A. (2016). Perancangan Konten Aplikasi ravel Guide Berbasis Android Menggunakan Identifikasi Komponen Pariwisata 6 (Enam) A. 161-165.
- Suarsana, N. (2007). Pengendalian Biaya Departemen FnB di Perhotelan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sudaryono, D. (2016). Manajemen Pemasaran Teori dan Implementasi. Yogyakarta: ANDI.
- Tjahjadi, C. (2008). Teknologi Pengolahan Sayur dan Bua Volume 2. Jakarta: Widya Padjajaran.
- Utama, & I. G. B. R. (2014). Pengantar Industri Pariwisata Tantangan dan Peluang Bisnis Kreatif.
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. Journal of Strategic Communication, 36-44.
- Wahyu, A. (2023, Januari 10). Retrieved from Astronauts.id: <https://www.astronauts.id/blog/tidak-banyak-yang-tahu-ini-manfaat-rebusan-kayu-manis/>