

Nomor Daftar FPIPS : 4224/UN40.A2.10/ PT/2023

**MODIFIKASI SELAI KOPI SUSU MENGGUNAKAN KOPI GRADE
RENDAH BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN
(Spesifikasi Kopi Grade 4-6)**

SKRIPSI

Diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata



**Disusun Oleh:
Safa Alya Nabila
1902883**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
BANDUNG
2023**

LEMBAR PENGESAHAN
MODIFIKASI SELAI KOPI SUSU MENGGUNAKAN KOPI GRADE
RENDAH BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN
(Spesifikasi Kopi Grade 4-6)

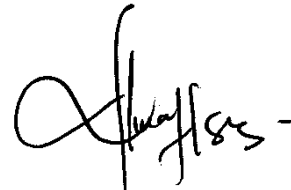
Skripsi ini disetujui oleh:

Pembimbing I



Dr. Woro Priatini, S.Pd.,M.Si.
NIP. 1971039.201012.001

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. 1971039.201012.001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Modifikasi Selai Kopi Susu Menggunakan Kopi Grade Rendah Berbasis Daya Terima Konsumen (Spesifikasi Kopi Grade 4 – 6)” ini beserta isinya adalah sepenuhnya karya saya sendiri dan bukan merupakan duplikasi dari karya orang lain serta pengutipan yang dilakukan dengan mencantumkan sumber yang jelas sesuai etika keilmuan yang berlaku.

Atas pernyataan ini, saya bertanggungjawab dan bersedia menanggung resiko atau sanksi apabila ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya atau klaim dari pihak lain atas karya saya.

Bandung, 8 Agustus 2023

Safa Alya Nabila
1902883

LEMBAR HAK CIPTA
MODIFIKASI SELAI KOPI SUSU MENGGUNAKAN KOPI GRADE
RENDAH BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN
(Spesifikasi Kopi Grade 4 – 6)

Oleh:
Safa Alya Nabila
1902883

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

©Safa Alya Nabila
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 penulis.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan proses penelitian dan penyusunan skripsi ini sesuai dengan yang direncanakan. Skripsi ini berjudul “Modifikasi Selai Kopi Susu Menggunakan Kopi Grade Rendah Berbasis Daya Terima Konsumen (Spesifikasi Kopi Grade 4 – 6)”. Adapun tujuan penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu dari syarat memperoleh gelar sarjana pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan sangat boleh jadi masih mengandung berbagai kekeliruan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak atas segala kekurangan yang ditemukan di dalamnya. Semoga Allah SWT menjadikan karya ini sebagai amal Shaleh dan dapat bermanfaat untuk pengembangan keilmuan manajemen industri catering di masa yang akan datang.

Bandung, 8 Agustus 2023

Safa Alya Nabila

1902883

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan Syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Swt yang telah memberikan nikmat sehat, rizki dan nikmat iman sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini, karena skripsi ini tidak akan terwujud tanpa pertolongan dan jalan-Nya. Pada kesempatan ini penulis juga mengucapkan terima kasih yang sangat dalam dan penghargaan setinggi-tingginya kepada pihak-pihak yang membantu penyelesaian skripsi ini khususnya kepada:

1. Ibu Dr. Woro Priatini, S.Pd.,M.Si. dan Ibu Ilmiati Tsaniah, S.Par.,MM.Par. selaku pembimbing skripsi penulis yang senantiasa membimbing juga memberi motivasi pada penulis, terimakasih atas ilmu dan bimbingan yang telah diberikan.
2. Mei dan rekan-rekan kerjanya yang sudah membantu dalam proses penelitian serta dukungannya.
3. Maharani Puspa selaku teman seperjuangan yang selalu kebersamai dalam penyusunan skripsi ini berikut dengan dorongan semangatnya skripsi ini dapat selesai.
4. Aulia, Azmi, Igin, Pororo, Diva, Lintang, Denisa, Nisa, Shofa, Melvie, Ajeng, dan Mira selaku sahabat penulis yang memberikan dorongan motivasi dalam penyusunan skripsi ini disaat suka maupun duka.
5. Naufal, Alvia, Fahmi, Dimas, Winoy, dan Dinan selaku sahabat masa kecil penulis yang senantiasa memberikan dukungan, motivasi, kasih sayang serta menemani penulis disaat suka maupun duka.
6. Serta pihak-pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu-satu yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Akhirnya sembah bakti penulis sampaikan pada kedua orang tua penulis Ibunda dan Ayahanda tercinta, Ibu Dewi Hapifah dan Bapak Dani Suherlan yang telah memberikan perhatian, motivasi, serta dukungan moril dan materil juga do'a yang selalu mengiringi penulis. Semoga semua yang telah penulis usahakan menjadi sebuah kebanggaan bagi Ibunda dan Ayahanda.

Jazaakumullaahu khairan katsiran Semoga Allah Swt memberikan balasan atas kebaikan-kebaikan semua pihak yang telah membantu penulis dalam

menylesaikan skripsi ini dengan balasan yang terbaik serta menghapuskan dosa atas semua kesalahan dan kekhilafan. Aamiin.

Bandung, 14 September 2022

Safa Alya Nabila

ABSTRAK

Modifikasi Selai Kopi Susu Menggunakan Kopi Grade Rendah Berbasis Daya
Terima Konsumen (Spesifikasi Kopi Grade 4 – 6)

Safa Alya Nabila

NIM 1902883

Garut merupakan kabupaten di Jawa Barat dengan kekayaan hasil bumi yang melimpah. Salah satu komoditas hasil perkebunan Garut adalah Kopi. Banyak pengusaha yang mencari kopi dengan kualitas mutu terbaik untuk dijual sehingga kopi dengan mutu kurang baik tidak laku di pasaran bahkan nilai harga jualnya yang sangat rendah dengan kisaran harga 15.000 hingga 50.000/kg. Upaya yang dilakukan untuk meningkatkan harga jual kopi mutu rendah adalah mengolah produk tersebut menjadi produk baru yang bernilai. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai harga jual kopi mutu rendah dengan dilakukannya sebuah modifikasi produk berupa selai kopi susu dengan menentukan formulai resep, kemasan dan label harga jual, bentuk promosi dan daya terima konsumen terhadap produk selai kopi susu. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode eksperimental dengan pendekatan kuantitatif melalui uji organoleptik terhadap 30 panelis semi terlatih dengan memberi tiga sampel produk selai kopi susu untuk mendapatkan yang terbaik dengan formulasi SK1 = 30ml kopi, SK2 = 20ml kopi, dan SK3 = 10ml kopi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi SK1 adalah produk yang terbaik dengan menggunakan software SPSS melalui uji *Analysis of Variance* (ANOVA) dengan taraf kepercayaan 95%. Uji lanjutan dilakukan apabila terdapat perbedaan yang signifikan ($P < 0.05$) dengan menggunakan uji Duncan Multiple Range Test yang berfungsi untuk mengetahui perbedaan antar sampel pada taraf kepercayaan 95%.. Selanjutnya dilakukan uji daya terima konsumen terhadap 100 panelis konsumen. Skor hasil untuk selai kopi susu adalah 4.507, berada pada skala interval kelas 4.200 – 5.000 di mana skala tersebut menunjukkan bahwa produk dapat diterima oleh panelis konsumen dengan perhitungan harga jual selai kopi susu sebesar Rp34.000,-.

Kata Kunci: Modifikasi; Produk; Makanan; Gastronomi; Garut

ABSTRACT

Modification of Coffee Milk Jam Using Low-Grade Coffee Based on Consumer Acceptance (Grade Coffee Specifications 4 – 6)

Safa Alya Nabila

NIM 1902883

Garut is a city with an abundant wealth of agricultural products. One of the commodities produced by Garut plantations is coffee. Many entrepreneurs are looking for coffee with the best quality to sell, so coffee with poor quality does not sell well in the market, even if the selling price is very low, with a price range of 15,000 to 50,000/kg. Efforts made to increase the selling price of low-quality coffee are to process the product into new, valuable products. This study aims to increase the value of the selling price of low-quality coffee by modifying the product in the form of coffee milk jam by determining the recipe formula, packaging, and selling price label, the form of promotion, and consumer acceptance of the coffee milk jam product. The method used in this study was an experimental method with a quantitative approach through organoleptic tests on 30 semi-trained panelists by giving three samples of milk coffee jam products to get the best formulation with SK1 = 30ml coffee, SK2 = 20ml coffee, and SK3 = 10ml coffee. The results showed that the SK1 formulation was the best product using SPSS software through the Analysis of Variance (ANOVA) test with a 95% confidence level. Follow-up tests were carried out if there were significant differences ($P < 0.05$) using the Duncan Multiple Range Test which functioned to determine differences between samples at the 95% level of confidence. Then a consumer acceptance test was performed on 100 consumer panelists. The resulting score for coffee milk jam is 4,507, located on a class interval scale of 4,200 – 5,000 where the scale indicates that the product is acceptable to consumer panelists with a selling price calculation for coffee milk jam of IDR 34,000.

Keywords: *Modification; Product; Food; Gastronomy; Garut*

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	9
2.1 Pariwisata	9
2.2 Wisata Kuliner.....	9
2.3 Modifikasi Produk.....	10
2.4 Kualitas Produk	10
2.5 Kopi	11
2.6 Susu	13
2.7 Selai	13
2.8 Formulasi Resep	14
2.9 Kemasan dan Labelling.....	14
2.10 Harga Jual	15
2.11 Strategi Pemasaran.....	16

2.11.1	Strategi Pemasaran Produk	17
2.11.2	Pemasaran Sosial Media	18
2.12	Uji Daya Terima Konsumen	19
2.13	Uji Organoleptik	19
2.14	Penelitian Terdahulu	21
2.15	Kerangka Pemikiran	24
2.16	Hipotesis	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....		26
3.1	Obyek Penelitian	26
3.2	Metode Penelitian.....	26
3.2.1	Operasional Variabel.....	27
3.3	Instrumen Penelitian.....	30
3.3.1	Kitchen Project.....	31
3.3.2	Menentukan Kemasan dan Label	32
3.3.3	Menentukan Strategi Pemasaran	33
3.3.4	Uji Daya Terima Konsumen	33
3.4	Populasi dan Sampel	34
3.5	Teknik Penarikan Sampel.....	35
3.6	Teknik dan Alat Pengumpulan Data	36
3.6.1	Teknik Pengumpulan Data.....	36
3.6.2	Alat Pengumpulan Data	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		38
4.1	Hasil Penelitian.....	38
4.1.1	Formula Resep Selai Kopi Susu.....	38
4.1.2	Uji Produk Sampel 1	39
4.1.3	Uji Produk Sampel 2	40

4.1.4	Uji Produk Sampel 3	41
4.2	Uji Organoleptik dan Hedonik	42
4.2.1	Identitas Panelis Semi Terlatih.....	42
4.2.2	Karakteristik Uji Organoleptik Pada Panelis Semi Terlatih	44
4.3	Desain Kemasan Produk	50
4.4	Perhitungan Harga Jual	52
4.4.1	Harga Pokok Produksi	52
4.4.2	Harga Jual.....	52
4.5	Uji Daya Terima Konsumen.....	54
4.5.1	Identitas Panelis Konsumen	55
4.5.2	Uji Daya Terima Berdasarkan Kualitas Produk.....	58
4.5.3	Uji Daya Terima Berdasarkan Kemasan dan Label.....	61
4.5.4	Uji Daya Terima Berdasarkan Harga Jual	63
4.5.5	Uji Daya Terima Berdasarkan Strategi Pemasaran	63
4.5.6	Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	64
4.6	Matriks Analisis	64
4.7	Infografis Foodscape	67
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		68
5.1	Simpulan.....	68
5.2	Saran	69
DAFTAR PUSTAKA		70
LAMPIRAN.....		74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Infografis Wawancara dengan Koperasi	4
Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran	24
Gambar 4. 1 Grafik Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Selai Kopi Susu.....	49
Gambar 4. 2 Label Kemasan Selai Kopi Susu	51
Gambar 4. 3 Diagram Identitas Panelis Konsumen	55
Gambar 4. 4 Diagram Usia Panelis Konsumen.....	56
Gambar 4. 5 Diagram Pendidikan Panelis Konsumen	57
Gambar 4. 6 Diagram Pekerjaan Panelis Konsumen	58

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara ke Indonesia Pada Tahun 2019-2020	1
Tabel 1. 2 Produksi Tanaman Tahunan Perkebunan Rakyat Komoditi Kopi Robusta di Kabupaten Garut	2
Tabel 1. 3 Mutu Kopi	3
Tabel 1. 4 Daftar Toko Oleh-Oleh di Garut	5
Tabel 2. 1 Mutu Kopi	11
Tabel 2. 2 Penentuan Besarnya Nilai Cacat Biji Kopi	12
Tabel 2. 3 Kandungan Nutrisi pada Susu Sapi	13
Tabel 2. 4 Food Cost	16
Tabel 2. 5 Penelitian Terdahulu	21
Tabel 3. 1 Tabel Operasional Variabel	27
Tabel 3. 2 Instrumen Penelitian	30
Tabel 3. 3 Perhitungan <i>Food Cost</i>	33
Tabel 3. 4 Kriteria Panelis	34
Tabel 4. 1 Formula Resep Selai Kopi Susu	38
Tabel 4. 2 Formula Uji Produk Sampel 1	39
Tabel 4. 3 Formula Uji Produk Sampel 2	40
Tabel 4. 4 Formula Uji Produk Sampel 3	41
Tabel 4. 5 Kategori Jenis Kelamin Panelis Semi Terlatih	42
Tabel 4. 6 Kategori Usia Panelis Semi Terlatih	43
Tabel 4. 7 Kategori Pendidikan Panelis Semi Terlatih	43
Tabel 4. 8 Kategori Pekerjaan Panelis Terlatih	43
Tabel 4. 9 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Warna	44
Tabel 4. 10 Uji Duncan Berdasarkan Karakteristik Warna	45
Tabel 4. 11 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Aroma	45
Tabel 4. 12 Uji Duncan Berdasarkan Karakteristik Aroma	46
Tabel 4. 13 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Rasa	46
Tabel 4. 14 Uji Duncan Berdasarkan Karakteristik Rasa	47
Tabel 4. 15 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Tekstur	47
Tabel 4. 16 Uji Duncan Berdasarkan Karakteristik Tekstur	48

Tabel 4. 17 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Tampilan.....	48
Tabel 4. 18 Uji Duncan Berdasarkan Karakteristik Tampilan.....	49
Tabel 4. 19 Informasi Kandungan Gizi Selai Kopi Susu	51
Tabel 4. 20 Informasi Kandungan Gizi Selai Kopi Susu	51
Tabel 4. 21 Harga Pokok Produksi Selai Kopi Susu per Kemasan.....	52
Tabel 4. 22 Harga Jual Selai Kopi Susu per Kemasan.....	52
Tabel 4. 23 Harga Jual Produk Selai Pesaing	53
Tabel 4. 24 Nilai Skor Kelas Interval.....	55
Tabel 4. 25 Kategori Jenis Kelamin Panelis Semi Terlatih	55
Tabel 4. 26 Kategori Usia Panelis Semi Terlatih.....	56
Tabel 4. 27 Kategori Pendidikan Panelis Semi Terlatih	57
Tabel 4. 28 Kategori Pekerjaan Panelis Konsumen	58
Tabel 4. 29 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Warna.....	59
Tabel 4. 30 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Aroma.....	59
Tabel 4. 31 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Rasa	60
Tabel 4. 32 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Tekstur	60
Tabel 4. 33 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Tampilan	61
Tabel 4. 34 Uji Daya Terima Berdasarkan Desain Kemasan.....	61
Tabel 4. 35 Uji Daya Terima Berdasarkan Keamanan Kemasan.....	62
Tabel 4. 36 Uji Daya Terima Berdasarkan Label	62
Tabel 4. 37 Uji Daya Terima Berdasarkan Harga Jual Satu Pcs.....	63
Tabel 4. 38 Uji Daya Terima Berdasarkan Strategi Pemasaran.....	63
Tabel 4. 39 Skor Hasil Uji Daya Terima Konsumen	64
Tabel 4. 40 Matriks Penelitian	64
Tabel 4. 1 Formula Resep Selai Kopi Susu.....	38
Tabel 4. 2 Formula Uji Produk Sampel 1	39
Tabel 4. 3 Formula Uji Produk Sampel 2	40
Tabel 4. 4 Formula Uji Produk Sampel 3	41
Tabel 4. 5 Kategori Jenis Kelamin Panelis Semi Terlatih	42
Tabel 4. 6 Kategori Usia Panelis Semi Terlatih.....	43
Tabel 4. 7 Kategori Pendidikan Panelis Semi Terlatih	43
Tabel 4. 8 Kategori Pekerjaan Panelis Terlatih.....	43

Tabel 4. 9 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Warna	44
Tabel 4. 10 Uji Duncan Berdasarkan Karakteristik Warna.....	45
Tabel 4. 11 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Aroma.....	45
Tabel 4. 12 Uji Duncan Berdasarkan Karakteristik Aroma	46
Tabel 4. 13 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Rasa	46
Tabel 4. 14 Uji Duncan Berdasarkan Karakteristik Rasa	47
Tabel 4. 15 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Tekstur.....	47
Tabel 4. 16 Uji Duncan Berdasarkan Karakteristik Tekstur	48
Tabel 4. 17 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Tampilan.....	48
Tabel 4. 18 Uji Duncan Berdasarkan Karakteristik Tampilan.....	49
Tabel 4. 19 Informasi Kandungan Gizi Selai Kopi Susu	51
Tabel 4. 20 Informasi Kandungan Gizi Selai Kopi Susu	51
Tabel 4. 21 Harga Pokok Produksi Selai Kopi Susu per Kemasan.....	52
Tabel 4. 22 Harga Jual Selai Kopi Susu per Kemasan.....	52
Tabel 4. 23 Nilai Skor Kelas Interval.....	55
Tabel 4. 24 Kategori Jenis Kelamin Panelis Semi Terlatih	55
Tabel 4. 25 Kategori Usia Panelis Semi Terlatih.....	56
Tabel 4. 26 Kategori Pendidikan Panelis Semi Terlatih	57
Tabel 4. 27 Kategori Pekerjaan Panelis Konsumen	58
Tabel 4. 28 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Warna	59
Tabel 4. 29 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Aroma.....	59
Tabel 4. 30 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Rasa	60
Tabel 4. 31 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Tekstur	60
Tabel 4. 32 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Tampilan	61
Tabel 4. 33 Uji Daya Terima Berdasarkan Desain Kemasan.....	61
Tabel 4. 34 Uji Daya Terima Berdasarkan Keamanan Kemasan.....	62
Tabel 4. 35 Uji Daya Terima Berdasarkan Label	62
Tabel 4. 36 Uji Daya Terima Berdasarkan Harga Jual Satu Pcs.....	63
Tabel 4. 37 Uji Daya Terima Berdasarkan Strategi Pemasaran.....	63
Tabel 4. 38 Skor Hasil Uji Daya Terima Konsumen	64
Tabel 4. 39 Matriks Penelitian	64

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D. N., Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., & Anjani, G. (2020). *Teori Dan Aplikasi Teknologi Pangan* (1st Ed.). Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. <https://www.researchgate.net/publication/344932132>
- Anggarini, D. T. (2021). Upaya Pemulihan Industri Pariwisata Dalam Situasi Pandemi Covid 19. *Pariwisata*, 8(1), 22–31.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). *Biji Kopi Badan Standardisasi Nasional: Vol. SNI 01-2907-2008*.
- Bafadhal, A. S. (2018). *Perencanaan Bisnis Pariwisata (Pendekatan Lean Planning)*. UN Press.
- Bachri, A. A., Nurdini, G. F., & Muna, I. A. (2022). Seltacit: Selai Ampas Tahu Dengan Penambahan Kulit Jeruk (*Citrus Sinensis*) Sebagai Inovasi Mencapai Sustainable Development Goals. *Prosiding Pekan Ilmiah Pelajar (PILAR)*, 2, 652-658.
- Besra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*, 12(1), 1–28.
- Dwivedi, Y. K., Ismagilova, E., Hughes, D. L., Carlson, J., Filieri, R., Jacobson, J., ... & Wang, Y. (2021). Setting The Future Of Digital And Social Media Marketing Research: Perspectives And Research Propositions. *International Journal Of Information Management*, 59, 102168.
- Dwipangesti, S., Chandradewi, A. A. S. P., Suranadi, L., & Sofiyatin, R. (2021). PENGARUH MODIFIKASI RESEP TEMPE TERHADAP DAYA TERIMA. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 6(2), 125-131.
- Fauziah, U., & Ihwana, A. (2015). Analisa Rantai Nilai Distribusi Kopi Di Kabupaten Garut. *Jurnal Kalibrasi Sekolah Tinggi Teknologi Garut*, 1(13).
- Hamid, R. S. (2022). Analisis Dampak Aktivitas Pemasaran Media Sosial Terhadap Kepercayaan. *Jesya (Jurnal Ekonomi Dan Ekonomi Syariah)*, 5(2), 1563-1570.
- Hanapi. (2020). *Dinas Koperasi Dan UKM Kabupaten Garut Dorong Pemasaran Hasil Produk UMKM*.
- Haque-Fawzi, M. G., Ahmad Syarief, Heri Erlangga, Nurjaya, & Denok Sunarsi. (2021). *Strategi Pemasaran Konsep, Teori Dan Implementasi*. Pascal Books.

- Herudiansyah, G., Candra, M., & Pahlevi, R. (2019). Penyuluhan Pentingnya Label Pada Kemasan Produk Dan Pajak Pada Usaha Kecil Menengah (Ukm) Desa Tebedak Ii Kecamatan Payaraman Ogan Ilir. *Suluh Abdi: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 84–89.
- Hoe, L. C., & Mansori, S. (2018). The Effects Of Product Quality On Customer Satisfaction And Loyalty: Evidence From Malaysian Engineering Industry. *International Journal Of Industrial Marketing*, 3(1), 20. <https://doi.org/10.5296/ijim.V3i1.13959>
- Karina, S. M., & Amrihati, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner* (2017th Ed.). Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Kartajaya, H. (1996). *Marketing Plus 2000: Siasat Memenangkan Persaingan Global*. Gramedia.
- Khan, Z., Yang, Y., Shafi, M., & Yang, R. (2019). Role Of Social Media Marketing Activities (Smmas) In Apparel Brands Customer Response: A Moderated Mediation Analysis. *Sustainability*, 11(19), 5167.
- Kurniawan, A. (2014). *Total Marketing*. Kobis.
- Kotler, P., Armstrong, G., Ang, S. H., Leong, S. M., Tan, C. T., & Ho-Ming, O. (2012). *Principles Of Marketing: An Asian Perspective*. Pearson/Prentice-Hall.
- Lock, R., & Lawton Smith, H. (2016). The Impact Of Female Entrepreneurship On Economic Growth In Kenya. *International Journal Of Gender And Entrepreneurship*, 8(1), 90-96.
- Marthaputra, R. A., Tugarini, D., & Priatini, W. (2021). Potensi Pola Perjalanan Wisata Gastronomi Di Kota Cirebon. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 9(1), 19-33.
- Navyanti, F., & Adriyani, R. (2016). Higiene Sanitasi, Kualitas Fisik Dan Bakteriologi Susu Sapi Segar Perusahaan Susu X Di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(1), 36–47.
- Nurani, F. P. (2020). Penambahan Pektin, Gula, Dan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Selai Dan Marmalade Buah-Buahan. *Journal Of Food Technology And Agroindustry*, 2(1), 27–32.

- Okarini, I. A. (2017). *Susu Sebagai Bahan Pangan Kimia, Mikrobiologi, Manfaat, Penangan Susu Dan Limbah*.
- Payadnya, I. P. A. A., & Agung, I. G. (2018). *Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Dengan SPSS*. CV Budi Utama.
- Pramono, R., Salem, I. S., Tamara Natasia, T., & Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan, Pt. (2018). *Pelatihan Pembuatan Selai Kreasi Baru* (Vol. 1).
- Prayogo, D., & Suryawan, I. B. (2018). Dampak Fenomena Wisata Kuliner Terhadap Kunjungan Wisatawan Di Kota Malang, Jawa Timur. *Destinasi Pariwisata*, 5(2), 335–339.
- Rachman, S., Fadny Yuliani, N., & Tahalua, I. (2022). Analisa Faktor Penentu Harga Jual Pada PT. Sumber Sentuhan Emas. *Jurnal Mirai Management*, 7(3), 133–142. <https://doi.org/10.37531/Mirai.V7i2.2641>
- Sa'ban, L. A., Nastia, N., Hadmar, A. M., Anggoro, J. D., Ramadan, R., Saputri, M. M., & Moebbrey, N. I. H. (2021). Pendampingan Pembuatan Selai Dari Buah Jambu Mete Pada Kelompok Tani Di Desa Lawela Selatan: Sebuah Inovasi Produk Ekonomi Kreatif. *Community Empowerment*, 6(2), 146-155.
- Saputra, M., Kusriani, & Kurniawan, M. P. (2020). Identifikasi Mutu Biji Kopi Arabika Berdasarkan Cacat Dengan Teknik Convolutional Neural Network. *Teknologi Informasi Dan Komunikasi*, 10(1), 27–35.
- Sari, M., Siswati, T., Jonata, Suparto, A. A., Ambarsari, I. F., Agusti, Azizah, N., Hasanah, N., Gravitiani, E., & Andalia, N. (2022). *Metodologi Penelitian* (A. Yanto, Ed.). PT. Global Eksekutif Teknologi.
- Sarjono, B. (2015). Strategi Pemasaran Produk Baru. *Orbith*, 11(3), 230–260.
- Sepriyani, H., & Devitria, R. (2018). Uji Organoleptik Tepung Dari Kulit Buah Durian. *Analisis Kesehatan Klinikal Sains*, 6(2), 54–59. [Http://jurnal.univrab.ac.id/index.php/klinikal](http://jurnal.univrab.ac.id/index.php/klinikal)
- Simanjuntak, B. A. (2015). *Sejarah Pariwisata: Menuju Perkembangan Pariwisata Indonesia* (1st Ed.). Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Sitepu, I. S. (2017). Uji Daya Terima Selai Labu Kuning (Cucurbita Moshata) Dan Kandungan Gizinya (Doctoral Dissertation).
- Sipahelut, S. G., Tetelepta, G., Patty, J., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., Pattimura, U., Budidaya, J., Fakultas, P., & Pattimura, P. U. (2017). Kajian

- Penambahan Minyak Atsiri Dari Daging Buah Pala (*Myristica Fragrans* Houtt.) Pada Cake Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(2), 486–495.
- Sri Mulato. (2021, May 1). *Fakta Tentang Biji Kopi Lanang (Peaberry) Dulu, Kini, Dan Masa Datang*. <https://www.cctcid.com/2021/05/01/fakta-tentang-biji-kopi-lanang-peaberry-dulu-kini-dan-masa-datang/>.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R & D*. Alfabeta.
- Sugiyono, D. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*.
- Sulaiman, S., & Kusherdyana. (2016). *Pengantar Statistika Pariwisata* (D. Nurjamal, Ed.). Alfabeta.
- Supeno, B., Meidiwarman, M., Tarmizi, T., Fauzi, M. T. F., & Haryanto, H. (2020). Inovasi Pengolahan Limbah Bunga Kopi Untuk Minuman Teh Sebagai Produk Sampingan Petani Kopi Di Wilayah Hutan Kemasyarakatan Sesaot. *Jurnal PEPADU*, 1(2), 144-150.
- Utama, I. G. B. R. U. (2017). *Pemasaran Pariwisata* (A. Ari, Ed.; 1st Ed.). ANDI.
- Wang, Y., & Yu, C. (2017). Social Interaction-Based Consumer Decision-Making Model In Social Commerce: The Role Of Word Of Mouth And Observational Learning. *International Journal Of Information Management*, 37(3), 179–189. <https://doi.org/10.1016/j.ijinfomgt.2015.11.005>
- Wijaya, S. (2019). Indonesian Food Culture Mapping: A Starter Contribution To Promote Indonesian Culinary Tourism. In *Journal Of Ethnic Foods* (Vol. 6, Issue 1). Biomed Central Ltd. <https://doi.org/10.1186/S42779-019-0009-3>