

**MODIFIKASI PRODUK NUGET LATOH (*CAULERPA SP*)  
SEBAGAI OLEH-OLEH KHAS JEPARA**

**SKRIPSI**

**diajukan untuk memenuhi satu di antara syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering**



**oleh**

**Muhammad Arfan Rifqi Ari Dwi Candra**

**1906132**

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

**BANDUNG**

**2023**

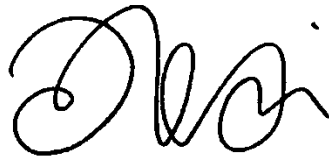
**LEMBAR PENGESAHAN**

**MODIFIKASI PRODUK NUGET LATOH (*CAULERPA SP*)**

**SEBAGAI OLEH-OLEH KHAS JEPARA**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

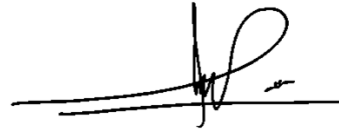
Pembimbing I



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

NIP. 19700320.200812.2.001

Pembimbing II



Dias Pratami Putri, S.Pd., M.Si

NIP. 920200419910915201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



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

NIP. 19710309.201012.2.001

## LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Modifikasi Produk Nuget Latoh (*Caulerpa Sp*) sebagai Oleh-Oleh Khas Jepara” ini beserta isinya adalah sepenuhnya 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,

Pembuat Pernyataan



Muhammad Arfan Rifqi Ari Dwi Candra

**LEMBAR HAK CIPTA**

MODIFIKASI PRODUK NUGET LATOH (*CAULERPA SP*)

SEBAGAI OLEH-OLEH KHAS JEPARA

oleh

Muhammad Arfan Rifqi Ari Dwi Candra

1906132

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi satu di antara syarat memperoleh gelar  
Sarjana

Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Muhammad Arfan Rifqi Ari Dwi Candra

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.

## PRAKATA

Bismillahirrohmanirrohiim. Puji syukur atas ke hadirat Allah Swt, yang telah memberi kemudahan kepada hambanya dalam segala hal khususnya saya dalam proses penulisan skripsi dengan judul “Modifikasi Produk Nuget Latoh (*Caulerpa Sp*) sebagai Oleh-Oleh Khas Jepara”. Selawat serta salam kita haturkan kepada junjungan kita Nabi Besar Muhammad saw, yang telah mengubah zaman yang jahiliyyah hingga zaman yang cukup dengan segala ilmu yang diturunkan melaluinya.

Proses penelitian pada skripsi ini banyak melalui hal-hal yang dapat memperbaiki bahkan menyempurnakan apa yang telah dibuat pada awalnya. Segala bantuan didapatkan dalam penyelesaian skripsi ini mulai penulis, orang tua, dosen, dan juga teman-teman seperjuangan. Skripsi ini diajukan sebagai pemenuhan syarat kelulusan kuliah di Fakultas Pendidikan Pengetahuan Ilmu Sosial Program Studi Manajemen Industri Katering. Semoga penelitian yang ada dalam skripsi ini dapat bermanfaat ke depannya. Aamiin.

Bandung,



Muhammad Arfan Rifqi Ari Dwi Candra

1906132

## UCAPAN TERIMA KASIH

Skripsi dengan judul “Modifikasi Produk Nuget Latoh (*Caulerpa Sp*) sebagai Oleh-Oleh Khas Jepara” melibatkan banyak pihak yang secara langsung atau tidak langsung berkontribusi dalam proses pengerjaannya.

Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah Swt, dengan segala karunianya yang selalu menyertai dan menjadi sumber kekuatan dalam menyusun skripsi ini;
2. Dr. Woro Priatini, S. Pd., M. Si selaku Ketua Prodi Manajemen Industri Katering;
3. Dr. Dewi Turgarini, S.S., M.M.Par selaku dosen pembimbing satu yang telah meluangkan waktu dan membagikan ilmu, arahan serta dukungan semangat dalam penyusunan skripsi;
4. Dias Pratami Putri, S.Pd., M. Si selaku dosen pembimbing dua yang selalu meluangkan waktu dan membagikan ilmu, arah, dan memberikan dorongan motivasi dalam penyusunan skripsi;
5. Seluruh dosen mata kuliah Program Studi Manajemen Industri Katering dan jajarannya yang telah memberikan pengalaman, waktu, dan ilmunya kepada penulis selama perkuliahan;
6. Bapak Syaiful Arif dan ibu Nanik Ulumiyah yang telah memberikan dukungan penuh sebagai orangtua penulis dalam pengerjaan skripsi dan selama kuliah;
7. Adik-adik dan Keluarga Penulis yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang selalu memberi dukungan dan semangat;
8. Seluruh panelis ahli, *Stake holder* dan panelis umum yang bersedia meluangkan waktu untuk menjadi responden dalam skripsi yang penulis kerjakan;
9. Alfian, Maun, Danang, Winda, Ayuk, Roy selaku sahabat seperjuangan, berkeluh kesah serta membantu dan memberi dukungan selama proses penyusunan skripsi;

10. Ravena, Marsindi selaku teman dekat seperjuangan selama kuliah dan keluarga baru di Bandung;
11. Seluruh teman angkatan 2019 Prodi Manajemen Industri Katering yang telah kebersamai penulis selama perkuliahan;
12. Bapak dan Ibu guru MI, MTs, MA yang telah memberikan ilmu, doa dan pengalaman kepada penulis sehingga penulis bisa sampai dititik sekarang;
13. Seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang telah membantu, mendoakan, dan memberikan dukungan serta semangat kepada penulis dalam kelancaran penyusunan skripsi;

**Muhammad Arfan Rifqi Ari Dwi Candra**

**1906132**

## ABSTRAK

Modifikasi Produk Nugget Latoh (*Caulerpa Sp*) sebagai Oleh-Oleh Khas Jepara

Muhammad Arfan Rifqi Ari Dwi Candra

NIM 1906132

Jepara merupakan kabupaten di Provinsi Jawa Tengah yang memiliki pesona alam pantai yang indah seperti karimun jawa, Banyaknya pantai dan laut di Kota Jepara menjadi sumber mata pencaharian bagi masyarakat sekitar yang berprofesi nelayan, banyak hasil dari laut yang didapat seperti aneka ikan dan Rumput laut salah satunya latoh atau anggur laut. Destinasi wisata Jepara sendiri tidak banyak memiliki wisata kuliner yang menjadi ciri khas kota ini yang dikenal oleh wisatawan dari kota lain yang berkunjung dan bisa dijadikan sebagai buah tangan, sehingga untuk mengembangkan wisata kuliner lokal yang ada di destinasi wisata yang ada di Kota Jepara, pengolahan latoh atau anggur laut sebagai salah satu bahan pangan lokal perlu dikembangkan agar menambah keunikan dan variasi produk olahan pangan berbahan dasar latoh salah satunya yaitu diolah menjadi nugget. Latoh merupakan hasil alam yang sekarang mulai dibudidayakan oleh Masyarakat di Desa Sekuro, pemanfaatan latoh masih belum optimal karena hanya dijadikan sebagai makanan urapan dan belum banyak inovasi yang dilakukan Masyarakat. Maka dari itu, pemanfaatan latoh sebagai bahan tambahan dalam nugget ikan akan membantu memberikan nilai jual. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persebaran dan ketersediaan bahan baku, standar resep, pengujian organoleptik, desain kemasan, harga jual, dan daya terima konsumen terhadap nugget latoh. Metode yang digunakan adalah *mix methode* yaitu kualitatif deskriptif dan metode eksperimental dengan pendekatan kuantitatif deskriptif serta rancangan acak kelompok yang terdiri atas tiga perlakuan dengan perbedaan perbandingan bahan baku latoh, ikan kakap, tepung tapioka yaitu F1=20%:40%:40%, F2=40%:35%:25%, F3=60%:10%:30%. Penetapan standar resep dengan uji statistic (ANOVA) dan analisis deskriptif. Hasil uji organoleptik menunjukkan sampel terbaik yang memiliki tingkat kesukaan paling tinggi yaitu F2. Selanjutnya, dilakukan uji daya terima konsumen mendapatkan skor sebesar 4.458 yang masuk kedalam kategori dapat diterima konsumen. Hasil perhitungan harga jual untuk 180 gram nugget ikan dengan menggunakan bahan tambahan latoh sebesar Rp 26.000,00

**Kata Kunci :** Inovasi Produk, Nugget, Latoh (*Caulerpa Sp*), Makanan Beku



## ABSTRACT

### *Modification of Latoh Nuggets (Caulerpa Sp) Products as typical Jepara Souvenirs*

Muhammad Arfan Rifqi Ari Dwi Candra

NIM 1906132

*Jepara is a district in the province of Central Java which has beautiful natural charms of beaches such as Karimun Jawa. The many beaches and seas in the city of Jepara are a source of livelihood for local people who work as fishermen. Many products are obtained from the sea such as various fish and seaweed, one of which is latoh or sea grapes. The Jepara tourist destination itself does not have many culinary tourism which is the hallmark of this city which is known by tourists from other cities who visit and can be used as souvenirs. So to develop local culinary tourism in tourist destinations in the city of Jepara, the processing of latoh or sea grapes as a local food ingredient needs to be developed in order to add to the uniqueness and variety of processed food products made from latoh, one of which is processed into nuggets. Latoh is a natural product which is now starting to be cultivated by the community in Sekuro Village, the use of latoh is still not optimal because it is only used as anointing food and not many innovations have been made by the community. Therefore the use of latoh as an additional ingredient in fish nuggets will help provide a selling point. This study aims to determine the distribution and availability of raw materials, recipe standards, organoleptic testing, packaging design, selling prices, and consumer acceptance of nuggets latoh additives. The method used is a mixed method, namely descriptive qualitative and experimental method with a descriptive quantitative approach and a randomized block design consisting of three treatments with different ratios of raw materials: snapper, snapper, tapioca flour, namely F1 = 20%: 40%: 40%, F2 = 40%:35%:25%, F3=60%:10%:30%. Prescribing standards with statistical tests (ANOVA) and descriptive analysis. The organoleptic test results showed that the best sample had the highest level of preference, namely F2. Furthermore, a consumer acceptance test was carried out to get a score of 4,458 which was included in the consumer acceptable category. The result of calculating the selling price for 180 grams of fish nuggets using latoh as an additional ingredient is Rp 26.000,00*

*Keywords: Product Innovation, Nuggets, Latoh (Caulerpa Sp), Frozen Food*

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
LEMBAR PERNYATAAN .....	ii
LEMBAR HAK CIPTA.....	iii
PRAKATA.....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH .....	v
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
<b>BAB 1 PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	7
1.3 Tujuan Penelitian .....	7
1.4 Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB 2 LANDASAN TEORI .....</b>	<b>9</b>
2.1 Landasan Teori.....	9
2.1.1 Pariwisata .....	9
2.1.2 Wisata Gastronomi .....	10
2.1.3 Komponen Gastronomi .....	11
2.1.4 Konsep <i>Nona Helix</i> .....	12
2.1.5 <i>Foodscape</i> .....	12
2.1.6 Modifikasi .....	13
2.1.7 Makanan Beku .....	14
2.1.8 Nuget .....	14
2.1.9 Ikan Kakap Merah .....	15
2.1.10 Latoh ( <i>Caulerpa Sp</i> ) .....	15
2.1.11 Tepung Tapioka .....	16
2.1.12 Telur .....	16
2.1.13 Bawang Putih .....	17
2.1.14 Merica.....	17
2.1.15 Gula Putih .....	17
2.1.16 Garam .....	17
2.1.17 Tepung Roti.....	17
2.1.18 Standar Resep .....	17
2.1.19 Kualitas Produk.....	18
2.1.20 Kemasan .....	18
2.1.21 Label .....	19

2.1.22 Harga Jual .....	20
2.1.23 Pemasaran .....	21
2.1.24 Uji Organoleptik.....	22
2.1.25 Daya Terima Konsumen .....	22
2.2 Penelitian Terdahulu .....	22
2.3 Kerangka Pemikiran .....	29
2.4 Hipotesis .....	29
<b>BAB 3 METODE PENELITIAN .....</b>	<b>31</b>
3.1 Metode Penelitian .....	31
3.1.1 Subjek dan Objek Serta Situasi Sosial .....	32
3.1.2 Operasional Variabel.....	33
3.2 Instrumen Penelitian .....	41
3.3 Kitchen Project.....	41
3.4 Uji Produk .....	42
3.5 Uji Organoleptik.....	42
3.6 Uji Hedonik .....	42
3.7 Pembuatan Kemasan dan Label.....	43
3.8 Penentuan Harga Jual Produk.....	43
3.9 Strategi Pemasaran .....	44
3.10 Uji Daya Terima Konsumen .....	45
3.11 Teknik Pengumpulan Data .....	46
3.12 Analisis Data .....	46
3.13 Alat Pengumpulan Data .....	47
<b>BAB 4 TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>48</b>
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	48
4.1.1 Desa Sekuro .....	48
4.1.2 Kondisi Geografis Desa Sekuro Dan <i>Foodscape</i> .....	48
4.1.3 Demografi Penduduk Desa Sekuro .....	54
4.1.4 Destinasi Pariwisata Desa Sekuro .....	55
4.2 Pelaksanaan Penelitian .....	55
4.3 Temuan dan Bahasan.....	59
4.3.1 Komponen Gastronomi Latoh.....	59
4.3.2 Peran Salapan Cinyusu dalam Pengembangan Latoh .....	83
4.4 Formulasi Resep.....	86
4.4.1 Kerangka Proses Pembuatan Produk .....	98
4.5 Kemasan dan Label .....	99
4.5.1 Kemasan .....	99
4.5.2 Label .....	100
4.6 Daya Terima Konsumen Melalui Panelis Ahli Dan Panelis Umum .....	101
4.6.1 Karakteristik Panelis.....	101

4.6.2 Penilaian Panelis Terhadap Kualitas Produk .....	115
4.7 Kandungan Gizi .....	126
4.8 Harga Jual .....	128
4.8.1 Harga Pokok Produk.....	128
4.8.2 Harga Jual Produk.....	131
4.9 Strategi Pemasaran .....	131
4.10 Uji Terima Konsumen .....	134
<b>BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>135</b>
5.1 Simpulan.....	135
5.2 Saran.....	137
<b>DAFTAR RUJUKAN .....</b>	<b>138</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>144</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jumlah Wisatawan Mancanegara ke Indonesia 2022-2023 .....	2
Tabel 1. 2 Hasil pra survei penelitian .....	5
Tabel 2. 1 Proporsi Harga Jual .....	21
Tabel 2. 2 Penelitian Terdahulu .....	22
Tabel 3. 1 Penjelasan Metode .....	31
Tabel 3. 2 Operasionalisasi Variabel Penelitian .....	34
Tabel 3. 3 Intrumen pengujian .....	41
Tabel 3. 4 Penentuan Harga Jual .....	44
Tabel 4. 1 Jumlah Penduduk Desa Sekuro .....	55
Tabel 4. 2 Memasak .....	59
Tabel 4. 3 Bahan Baku .....	63
Tabel 4. 4 Menghidangkan .....	68
Tabel 4. 5 Mencicipi .....	71
Tabel 4. 6 Meneliti dan Menulis .....	73
Tabel 4. 7 Pengetahuan Gizi .....	75
Tabel 4. 8 Pengalaman Makan .....	77
Tabel 4. 9 Etika dan Etiket .....	78
Tabel 4. 10 Filosofi, Tradisi, Sejarah dan Sosial .....	79
Tabel 4. 11 Formulasi Resep 1 Nugget Latoh .....	86
Tabel 4. 12 Prosedur Pembuatan Nugget Latoh Formulasi Resep 1 (20%:40%:40%) .....	87
Tabel 4. 13 Formulasi Resep 2 Nugget Latoh .....	89
Tabel 4. 14 Prosedur Pembuatan Nugget Latoh Formulasi Resep 2 (40%:35%:25%) .....	90
Tabel 4. 15 Formulasi Resep 3 Nugget Latoh .....	93
Tabel 4. 16 Prosedur Pembuatan Nugget Latoh Formulasi Resep 3 (60%:10%:30%) .....	93
Tabel 4. 17 Peralatan ( <i>Equipment</i> ) <i>Kitchen Project</i> .....	97
Tabel 4. 18 Perlengkapan ( <i>Utensil</i> ) <i>Kitchen Project</i> .....	97
Tabel 4. 19 Daftar Panelis Ahli Produk Nugget Latoh .....	102
Tabel 4. 20 Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin .....	103
Tabel 4. 21 Panelis Ahli Berdasarkan Usia .....	103
Tabel 4. 22 Panelis Ahli Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	104
Tabel 4. 23 Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Pekerjaan .....	105
Tabel 4. 24 Daftar Panelis Umum Modifikasi Produk Nugget Latoh .....	106
Tabel 4. 25 Panelis Umum Berdasarkan Jenis Kelamin .....	112
Tabel 4. 26 Panelis Umum Berdasarkan Usia .....	113
Tabel 4. 27 Panelis Umum Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	114
Tabel 4. 28 Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Pekerjaan .....	114
Tabel 4. 29 Penilaian panelis ahli terhadap .....	115
Tabel 4. 30 Penilaian panelis ahli terhadap nugget latoh berdasarkan tekstur .....	116
Tabel 4. 31 Penilaian panelis ahli terhadap nugget latoh berdasarkan warna .....	117
Tabel 4. 32 Penilaian panelis ahli terhadap nugget latoh berdasarkan Aroma .....	118
Tabel 4. 33 Penilaian panelis ahli terhadap nugget latoh berdasarkan penampilan .....	118
Tabel 4. 34 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Rasa .....	120
Tabel 4. 35 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Tekstur .....	120
Tabel 4. 36 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Warna .....	121
Tabel 4. 37 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Aroma .....	121
Tabel 4. 38 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Penampilan .....	123
Tabel 4. 39 Uji Daya Terima Berdasarkan Standar Kemasan .....	123
Tabel 4. 40 Uji Daya Terima Berdasarkan Keamanan Kemasan .....	124
Tabel 4. 41 Uji Daya Terima Berdasarkan Label .....	124
Tabel 4. 42 Uji Daya Terima Berdasarkan Harga .....	125
Tabel 4. 43 Uji Daya Terima Berdasarkan Pemasaran .....	125

Muhammad Arfan Rifqi Ari Dwi Candra, 2023

**MODIFIKASI PRODUK NUGGET LATOH (CAULERPA SP) SEBAGAI OLEH-OLEH KHAS JEPARA**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

<b>Tabel 4. 44 Kandungan Gizi Produk Nugget Latoh .....</b>	<b>126</b>
<b>Tabel 4. 45 Perhitungan Harga Pokok Produk Nugget Latoh pada formulasi 1 .....</b>	<b>128</b>
<b>Tabel 4. 46 Perhitungan Harga Pokok Produk Nugget Latoh pada formulasi 2 .....</b>	<b>129</b>
<b>Tabel 4. 47 Perhitungan Harga Pokok Produk Nugget Latoh pada formulasi 3 .....</b>	<b>130</b>
<b>Tabel 4. 48 Perhitungan Harga Jual Produk Nugget Latoh .....</b>	<b>131</b>
<b>Tabel 4. 49 Strategi 4P Produk Nugget Latoh .....</b>	<b>131</b>
<b>Tabel 4. 50 Strategi STP Produk Nugget Latoh .....</b>	<b>132</b>
<b>Tabel 4. 51 Hasil Uji Daya Terima Konsumen .....</b>	<b>134</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Peta Persebaran Bahan Baku Latoh .....	49
Gambar 4. 2 Peta Persebaran Bahan Baku Ikan Kakap .....	50
Gambar 4. 3 Peta Persebaran Bahan Baku Tepung Tapioka .....	50
Gambar 4. 4 Peta Persebaran Bahan Baku Bawang Putih.....	51
Gambar 4. 5 Peta Persebaran Bahan Baku Lada Bubuk .....	52
Gambar 4. 6 Peta Persebaran Bahan Baku Telur Ayam .....	52
Gambar 4. 7 Peta Persebaran Bahan Baku Gula Pasir .....	53
Gambar 4. 8 Peta Persebaran Bahan Baku Garam .....	53
Gambar 4. 9 Peta Persebaran Bahan Baku Tepung Roti.....	54
Gambar 4. 10 Kerangka Proses Pembuatan Produk.....	99
Gambar 4. 11 Kemasan Nugget Latoh.....	100
Gambar 4. 12 Kemasan Luar Nugget Latoh.....	100
Gambar 4. 13 Label Depan Nugget Latoh.....	101
Gambar 4. 14 Label Belakang Nugget Latoh.....	101

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1. Instrumen Penelitian.....</b>	<b>144</b>
<b>Lampiran 2. Kuesioner Panelis Ahli.....</b>	<b>147</b>
<b>Lampiran 3. Surat Izin Penelitian Kepada Pokdarwis Desa Sekuro.....</b>	<b>153</b>
<b>Lampiran 4. Surat Izin Penelitian Kepada Pokdarwis Desa Sekuro.....</b>	<b>154</b>
<b>Lampiran 5. Dokumentasi Bersama Narasumber dan Uji Terima Konsumen.....</b>	<b>155</b>



## DAFTAR RUJUKAN

- Alfianika, N. (2018). *Metode Penelitian Pengajaran Bahasa Indonesia*. Sleman: Deepublish.
- Amrihati, E. T., & Karina, S. M. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Bahar, I., Hendri, N., & Novita, A. (2020). Kemasan Flexible Dan Standing Pouch Ditinjau Dari Cemarkan Mikroba. *REACTOR: Journal Of Research On Chemistry And Engineering*, 1(1), 22. <https://doi.org/10.52759/Reactor.V1i2.6>
- Bahar, S. B. (2016). Inovasi Pangan Asal Legum dan Pengawetan Melalui Tahap Pembekuan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3). <https://doi.org/10.17728/jatp.173>
- Balekambang, 2013. Manfaat Ikan Kakap Merah”.[http: restobalekambang.com/artikel/manfaat-ikan-kakapmerah](http://restobalekambang.com/artikel/manfaat-ikan-kakapmerah).
- Dr. Daga, Rosnaini. 2014. *Citra, Kualitas Produk, dan Kepuasan Pelanggan*. Gowa: Global Research and Consulting Institute.
- Dra. Adnyani, Ni Wayan Giri. 2019. *Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner*. Kementerian Pariwisata: Deputi Bidang Pengembangan Industri dan Kelembagaan.
- Erickson, M., & Hung, Y.-C. (2012). *Quality in Frozen Food*. Retrieved from
- Fadriowati, G. A. Z. (2017). *Studi Pembuatan Sambal Siap Santap dengan Bumbu Khas Indonesia Berbasis Daya Terima Konsumen*. (Skripsi). Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Gupta, S. and N. Abu-Ghannam. 2011. Bioactive potential and possible health effects of edible brown seaweeds. *Trends in Food Science and Technology*. 22: 315-326

- Hambali, E. 2004. Membuat aneka olahan rumput laut. Penebar Swadaya. Jakarta
- Hasbullah, D. Raharjo, S. Jumriadi Soetanti, E. Agusanty, H. 2016. Manajemen Budidaya Rumput Laut Lawilawi *Caulerpa* sp di Tambak Balai Perikanan Budidaya Air Payau (BPBAP) Takalar. Direktorat Jendral Perikanan Budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan. Hal 6-7.
- Herudiansyah, Gumar. 2019. Penyuluhan Pentingnya Label Pada Kemasan Produk dan Pajak Pada Usaha Kecil Menengah (Ukm) Desa Tebedak II Kecamatan Payaraman Ogan Ilir, Vol. 01, No. 02  
<https://books.google.com/books?hl=ja&lr=&id=6xfpBwAAQBAJ&pgis=1>
- Jacob, A.M., Suptijah, P. & Kristantina, W.A. 2015. Komposisi asam lemak, kolesterol, dan deskripsi jaringan fillet ikan kakap merah segar dan goreng. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 18(1), 98-107.
- Kartika, E & Bakhtiar, M. (2020). Penentuan Cost of Good Sold dan Penerapan Cost Plus Pricing Method dalam Menentukan Harga Jual: Studi Penggilingan Padi UD Budi Luhur. *MAKSIMUM: Media Akuntansi Universitas Muhammadiyah Semarang*, 10(2), 67-73. e-ISSN : 2580-9482
- Kim, H., Sefcik, J. S., & Bradway, C. (2016). Characteristics of Qualitative Descriptive Studies: A Systematic Review. *Research in Nursing & Health*. 40(1), 23–42. doi:10.1002/nur.21768
- Klimchuk, Marianner Rosner dan Sandra A. Krasovec. 2007. *Desain Kemasan*. Erlangga: Jakarta. [5]
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). *Marketing: An Introduction* (11th ed.). Erlangga.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). *Principles of marketing: global edition*(14th ed.). Pearson Education, Inc.
- Kotler, Philip dan Gary Armstrong. 2008. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Jilid 1. Jakarta: Erlangga.

- Kurniawan, A. R. (2014). Total Marketing. KOBIS.
- Kurniawati, Miharti, T., & Alghozi, D. E. A. (2019). Kamus Tata Boga. In Laboratorium Penelitian dan Pengembangan Farmaka Tropis Fakultas Farmasi Universitas Muallawarman, Samarinda, Kalimantan Timur. Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan).
- Lartey, J., Meng, X., Wang, X., & Osei-Mireku, G. (2020). The Link between Innovation, Market Orientation and Performance; and the Mediating Role of Innovation: A Study of Telecommunication Companies in Ghana. *Open Journal of Business and Management*, 08(04), 1704–1733. <https://doi.org/10.4236/ojbm.2020.84108>
- Manzalina, Nur. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Cita Rasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 8(2). 20-27.
- Melianawati Regina dan Retno Andamari. 2009. Hubungan Panjang Bobot, Pertumbuhan, Dan Faktor Kodisi Ikan Kakap Merah (*Lutjanus argentimaculatus*) Dari Hasil Budidaya. *Jurnal Riset Akuakultur*. 4 (2): 169-178.
- Mufqi, Taufik Suryadi. 2016. Penerapan Standar Resep di Dakken Coffee and Steak Bandung. Bandung: STP Bandung.
- Mulyani, S. (2016). Pengendalian Mutu Terpadu. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana, 1-17.
- Nawaly, Hermanus, A.B. Susanto dan J. Uktolseja. 2013. Senyawa Bioaktif dari rumput laut sebagai antioksidan. 10(1):1-9.
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Preservation and Development of Kampung Nikmat As Tourist Destination for Sunda Gastronomy Cultural Heritage. *Tourism Scientific Journal*, 5(juni 2020), 266–276. <https://doi.org/https://doi.org/10.32659/tsj.v5i2.97>

- Nugrahani, R. (2015). Peran desain grafis pada label dan kemasan produk makanan umkm. *Imajinasi: Jurnal Seni*, 9(2), 127-136.
- Pattipeilohy, V. R. (2018). Inovasi Produk Dan Keunggulan Bersaing: Pengaruhnya Terhadap Kinerja Pemasaran (Studi Pada Usaha Nasi Kuning Di Kelurahan Batu Meja Kota Ambon). *JURNAL MANEKSI*, 7(1), 67– 71
- Prima, L. (2022). Foodscape pada Kawasan Heritage: Studi Kasus: Kawasan Sekanak Kota Palembang. *ATRIUM: Jurnal Arsitektur*, 8(1), 43–53.
- Rahmawati. (2016). Manajemen Pemasaran. Samarinda: Mulawarman University Press
- 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.
- Setiawan, H. Hamid, A. Ummasyroh, & Bustan, J. (2020). Model Daya Tarik Kuliner Lokal sebagai Pendorong Daya Tarik Wisata Kuliner. *16(1)*, 120-126.  
<http://journal.feb.unmul.ac.id/index.php/INOVASI/article/view/6230>
- Setiawan, Rony Ika. 2016. Pengembangan Sumber Daya Manusia di Bidang Pariwisata: Perspektif Potensi Wisata Daerah Berkembang, Vol. 1, No.1.
- Singh, K., Thakur, M. (2016). Formulation, organoleptic and nutritional evaluation of value added baked product incorporating Oyster mushrooms (*Pleurotus ostearus*) powder. *International Journal of Food Science and Nutrition* Vol. 1 (6): 16–20.
- Soediaoetomo AJ. 2004. Ilmu Gizi dan Profesi untuk Mahasiswa. Dian Rakyat. Jakarta.
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020). Culinary Versus Gastronomy. *E-Journal of Tourism*, 7(2), 193–204. <https://doi.org/10.24922/eot.v7i2.60537>
- Suarsana, N. (2007). Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan. *Graha Ilmu*.

- Sugiyono. (2009). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D. Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.
- Sugiyono. 2009. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2016. Metode Penelitian Pendidikan. Bandung: CV. Alfabeta.
- Sugiyono. 2018. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sukmawati, N., & Ekasari, S. R. (2020). Pengaruh Gaya Hidup, Kualitas Produk, dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Produk Makanan Sehat Soyjoy. *Cakrawangsa Bisnis: Jurnal Ilmiah Mahasiswa* , 1(1), 17-28.  
[Http://Journal.Stimykpn.Ac.Id/Index.Php/Cb/Article/View/125](http://Journal.Stimykpn.Ac.Id/Index.Php/Cb/Article/View/125)
- Sultana V, Baloch GN, Ambreen AJ, Tariq MR, Ehteshanul-Haque S. 2011. Comparative efficacy of a red alga *Solieria robusta*, chemical fertilizers and ZZ pesticides in managing the root diseases and growth of soybean. *Pakistan Journal of Botany*. 43(1): 1-6.
- Suvena dan Widyatmaja. 2017. Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata. Denpasar, Bali: Pustaka Larasan.
- Suvena dan Widyatmaja. 2017. Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata. Denpasar, Bali: Pustaka Larasan.
- Tjiptono, F. (2008). *Service Management*. Penerbit Andi.
- Tjiptono, Fandy dan Gregorius, Chandra. (2008). *Service, Quality and Satisfaction*. Edisi kedua. Yogyakarta: CV Andi.
- Tjiptono, Fandy. (2008). *Strategi Pemasaran*. Edisi Kedua. Yogyakarta: Andi.

Tjokroadikusumo PS. 1993. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. PT. Gramedia. Jakarta.

Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a “creativepreneurship” support model for gastronomy tourism in Bandung city. *Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research*, 429–437. <https://doi.org/10.1201/9781003095484-62>

Turgarini, Dewi. (2018). *Gastronomi Sunda sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Universitas Gajah Mada

Turgarini, Dewi. 2014. *Kekuatan Makanan dan Minuman Tradisional sebagai Atraksi Wisata*. Bandung.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata

Utama, I G B R. (2016). *Pengantar Industri Pariwisata (Edisi Revisi)*. Yogyakarta.

Wibowo, L., & Fitriyani, E. (2013). *Pengolahan rumput laut (Eucheuma cottoni) menjadi serbuk minuman instan*.

Yarlina, et al. 2021. *Pengembangan dan Pemasaran Produk Pangan Lokal secara Digital di Era Pandemi Covid19*, Vol. 05, No. 01