

4449/UN40.A2.10/PT/2023

**MODIFIKASI SOSIS BERBASIS KACANG MERAH DENGAN  
PENAMBAHAN JAMUR TIRAM SEBAGAI PEMANFAATAN PANGAN  
LOKAL DI KABUPATEN BANDUNG BARAT**

**Skripsi**

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana  
Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering



**Oleh:**

**Lintang Kencono Asri Witdodo**

**1909454**

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

**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN

### LEMBAR PENGESAHAN

#### MODIFIKASI SOSIS BERBASIS KACANG MERAH DENGAN PENAMBAHAN JAMUR TIRAM SEBAGAI PEMANFAATAN PANGAN LOKAL DI KABUPATEN BANDUNG BARAT

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing

Pembimbing 1



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

NIP. 19710309.201012.2.001

Pembimbing 2



Risyad Ladiya Bridha, MM. Par.

NIPT. 920200819920929201

Mengetahui

Ketua Program Studi

Manajemen Industri Katering



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

NIP. 19710309.201012.2.001

**LEMBAR HAK CIPTA**

**MODIFIKASI SOSIS BERBASIS KACANG MERAH DENGAN  
PENAMBAHAN JAMUR TIRAM SEBAGAI PEMANFAATAN PANGAN  
LOKAL DI KABUPATEN BANDUNG BARAT**

Oleh:

Lintang Kencono Asri Witdodo

1909454

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana  
Pariwisata Progam Studi Manajemen Industri Katering

©Lintang Kencono Asri Witdodo

Universitas Pendidikan Indonesia

2023

Hak cipta dilindungi Undang-Undang Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh dalam bentuk apapun, termasuk mencetak ulang, memfotocopy, merekam, atau dengan cara lainnya, tanpa izin dari Penulis

## ABSTRAK

Sosis merupakan suatu makanan yang terbuat dari daging cincang, rempah dan bahan lainnya. Sosis yang dijual dipasaran mayoritas sosis yang terbuat dari daging, namun pada penelitian ini penulis akan mengubah semua bahan menjadi bahan nabati. Hal tersebut bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal dengan menggunakan kacang merah dan jamur tiram. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui standar resep, pengujian organoleptik, desain kemasan, harga jual, strategi pemasaran dan daya terima konsumen terhadap produk sosis kacang merah dan jamur tiram. Metode yang digunakan adalah metode eksperimental dengan pendekatan kuantitatif deskriptif serta Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari tiga perlakuan dengan perbedaan perbandingan bahan baku tepung terigu : kacang merah : jamur tiram yaitu SKJ 1 = 50% : 20% : 30%, SKJ 2 = 45% : 30% : 25%, dan SKJ 3 = 40% : 40% : 20%. Uji yang digunakan menggunakan uji *Analysis of Variance* (ANOVA). Hasil uji organoleptik menunjukkan sampel terbaik yang memiliki tingkat kesukaan paling tinggi yaitu sampel SKJ 2. Selanjutnya, dilakukan uji daya terima konsumen kepada 100 orang terhadap sampel SKJ 2. Hasil uji daya terima konsumen mendapatkan skor sebesar 4.171 yang masuk kedalam kategori diterima. Harga jual yang ditetapkan oleh peneliti berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan yaitu Rp. 25.000 dengan berat produk 150 gram.

**Kata Kunci :** Jamur Tiram, Kacang Merah, Pemanfaatan Pangan, Sosis, Veganfood

## **ABSTRACT**

Sausage is a food made from minced meat, spices and other ingredients. The majority of sausages sold in the market are made of meat, but in this study the authors will change all of the ingredients into vegetable ingredients. It aims to increase the utilization of local food ingredients by using red beans and oyster mushrooms. This study aims to determine recipe standards, organoleptic testing, packaging design, selling prices, marketing strategies and consumer acceptance of red bean sausage and oyster mushroom products. The method used is an experimental method with a descriptive quantitative approach and a randomized block design (RAK) which consists of three treatments with different ratios of the raw materials: wheat flour: kidney beans: oyster mushrooms, namely SKJ 1 = 50% : 20% : 30%, SKJ 2 = 45% : 30% : 25%, and SKJ 3 = 40% : 40% : 20%. The test used is the Analysis of Variance (ANOVA) test. The organoleptic test results showed that the best sample had the highest level of preference, namely the SKJ 2 sample. Furthermore, a consumer acceptance test was carried out on 100 people on the SKJ 2 sample. The results of the consumer acceptance test obtained a score of 4,171 which was included in the acceptable category. The selling price set by the researcher based on the calculation that has been done is Rp. 25,000 with a product weight of 150 grams.

**Keywords:** Oyster Mushrooms, Red Beans, Food Utilization, Sausages, Veganfood

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN.....	ii
LEMBAR HAK CIPTA .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK .....	vii
ABSTRACK .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	8
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA .....	9
2.1 Pariwisata .....	9
2.2 Wisata Kuliner .....	10
2.3 Modifikasi Produk.....	11
2.4 Sosis.....	11
2.5 Pemanfaatan Pangan Lokal .....	12
2.6 Kacang Merah .....	13
2.7 Jamur Tiram.....	14
2.8 Vegetarian .....	14
2.9 Kualitas Produk .....	15
2.10 Kemasan .....	17
2.11 Label Produk.....	18
2.12 Standar Resep .....	19

2.13 Harga Pokok Produksi .....	19
2.14 Uji Organoleptik .....	21
2.15 Uji Daya Tahan .....	21
2.16 Penelitian Terdahulu .....	22
2.17 Kerangka Pemikiran .....	29
2.18 Hipotesis .....	30
<b>BAB 3 METODE PENELITIAN.....</b>	<b>31</b>
3.1 Metode Penelitian .....	31
3.2 Objek dan Subjek Penelitian .....	31
3.3 Populasi .....	32
3.4 Sampel .....	32
3.5 Teknik Sampling .....	34
3.6 Operasionalisasi Variabel .....	34
3.7 Rancangan Percobaan.....	38
3.8 Uji Organoleptik .....	39
3.9 Menentukan Kemasan dan Label .....	39
3.10 Menentukan Harga Jual Produk .....	40
3.11 Uji Daya Terima Konsumen .....	40
3.12 Teknik dan Alat Pengumpulan Data .....	41
3.13 Analisis Data.....	42
<b>BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>43</b>
4.1 Hasil Penelitian.....	43
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian .....	43
4.1.2 Uji Organoleptik Panelis Semi Terlatih .....	55
4.1.3 Uji Daya Terima Konsumen.....	67
4.1.4 Desain Label dan Kemasan.....	81

4.1.5 Perhitungan Harga Jual .....	82
4.1.6 Strategi Pemasaran .....	83
4.2 Pembahasan .....	84
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....	89
5.1 Kesimpulan.....	89
5.2 Saran .....	90
DAFTAR PUSTAKA .....	91
LAMPIRAN.....	99



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Data Wisatawan Mancanegara ke Indonesia Tahun 2019-2021.....	1
Gambar 2.1 Alur Penelitian Sosis Kacang Merah dan Jamur Tiram.....	29
Gambar 3.1 Rumus Harga Jual .....	40
Gambar 4.1 Proses Rebus Kacang Merah.....	52
Gambar 4.2 Proses Penumisan.....	53
Gambar 4.3 Proses Penghalusan Bahan .....	53
Gambar 4.4 Proses Pencampuran Bahan .....	54
Gambar 4.5 Proses Pencetakan Adonan Sosis .....	54
Gambar 4.6 Proses Pengukusan Adonan Sosis .....	55
Gambar 4.7 Proses Pengemasan Sosis .....	55
Gambar 4.8 Data Kategori Jenis Kelamin Panelis Semi Terlatih .....	56
Gambar 4.9 Data Kategori Usia Panelis Semi Terlatih.....	57
Gambar 4.10 Data Kategori Pendidikan Panelis Semi Terlatih .....	57
Gambar 4.11 Data Kategori Pekerjaan Panelis Semi Terlatih.....	58
Gambar 4.18 Data Kategori Jenis Kelamin Panelis Konsumen.....	67
Gambar 4.19 Data Kategori Usia Panelis Konsumen .....	68
Gambar 4.20 Data Kategori Pendidikan Panelis Konsumen .....	69
Gambar 4.21 Data Kategori Pekerjaan Panelis Konsumen.....	69
Gambar 4.22 Data Kategori Pendapatan Panelis Konsumen.....	70
Gambar 4.23 Data Kategori Masyarakat Vegan Panelis Konsumen.....	71
Gambar 4.24 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Warna .....	73
Gambar 4.25 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Aroma .....	74
Gambar 4.26 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Rasa .....	75
Gambar 4.27 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Tekstur.....	75
Gambar 4.28 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Tampilan.....	76
Gambar 4.29 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Desain Kemasan.....	77
Gambar 4.30 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Keamanan Kemasan.....	78
Gambar 4.31 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Label Kemasan.....	78
Gambar 4.32 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Harga Jual.....	79
Gambar 4.33 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Promosi .....	80

Gambar 4.44 Logo Sosis Kacang Merah dan Jamur Tiram .....	81
Gambar 4.45 Label Sosis Kacang Merah dan Jamur Tiram.....	82
Gambar 4.46 Instagram Local Vegan.....	87

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Produksi Kacang Merah dan Jamur Tiram di Kabupaten Bandung Barat .....	3
Tabel 1.2 Data Penjual Sosis Vegan di Bandung .....	5
Tabel 2.1 Food Cost .....	21
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu .....	22
Tabel 3.1 Jumlah Kunjungan Wisawatan di Kabupaten Bandung Barat .....	33
Tabel 3.2 Operasionalisasi Variabel .....	34
Tabel 3.3 Presentase Harga Jual .....	40
Tabel 4.1 Formulasi Standar Resep SKJ 1 .....	44
Tabel 4.2 Formulasi Standar Resep SKJ 2 .....	45
Tabel 4.3 Formulasi Standar Resep SKJ 3 .....	46
Tabel 4.4 Uji Normalitas SKJ 1 .....	59
Tabel 4.5 Uji Normalitas SKJ 2 .....	60
Tabel 4.6 Uji Normalitas SKJ 3 .....	60
Tabel 4.7 Analisa Warna Uji Statistik Kruskal-Wallis .....	61
Tabel 4.8 Analisa Warna Uji Statistik Mann-Whitney .....	62
Tabel 4.9 Analisa Aroma Uji Statistik Kruskal-Wallis .....	62
Tabel 4.10 Analisa Aroma Uji Statistik Mann-Whitney .....	63
Tabel 4.11 Analisa Rasa Uji Statistik Kruskal-Wallis .....	63
Tabel 4.12 Analisa Rasa Uji Statistik Mann-Whitney .....	64
Tabel 4.13 Analisa Tekstur Uji Statistik Kruskal-Wallis .....	64
Tabel 4.14 Analisa Tekstur Uji Statistik Mann-Whitney .....	65
Tabel 4.15 Analisa Penampilan Uji Statistik Kruskal-Wallis .....	65
Tabel 4.16 Analisa Penampilan Uji Statistik Mann-Whitney .....	66
Tabel 4.17 Nilai Mean Uji Organoleptik .....	66
Tabel 4.18 Kategori Penerimaan Produk Berdasarkan Kelas Interval .....	72
Tabel 4.19 Skor Uji Daya Terima Konsumen .....	80
Tabel 4.20 Perkiraan Presentase Harga Jual Produk .....	83

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriana, Y., Prangesthi, L, T., (2013). Pengaruh Proporsi Kacang Tunggak Dan Bubuk Angkak Terhadap Hasil Jadi Sosis Vegan. 2(1)
- Aisyah, S., Rumayar, H, C., Bridha, L, R., (2014). Pengujian Organoleptik Produk Selai Dari Bahan Dasar Rumput Laut *Eucheuma Spinosum* Sebagai Oleh-Oleh Khas Pantai Sayang Heulang Garut-Jawa Barat. 1(2).
- Amalia, U., (2012). Pendugaan Umur Simpan Produk Nugget Ikan Dengan Merk Dagang Fish Nugget “So Lite”. 8(1)
- Ambari, D, P., Anwar, F., Damayanthi, E., (2014). Formulasi Sosis Analog Sumber Protein Berbasis Tempe Dan Jamur Tiram Sebagai Pangan Fungsional Kaya Serat Pangan. 9(1)
- Anggraini, L., Lestariana, W., Susetyowati., (2015). Asupan Gizi Dan Status Gizi Vegetarian Pada Komunitas Vegetarian Di Yogyakarta. 11(4)
- Anwar, I., (2015). Pengaruh Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian. 4(12)
- Ardiansyah., Nurainy, F., Astuti, S., (2014). Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Oestreatus*). 19(2)
- Arieska, P, K., Herdiani, N., (2018). Pemilihan Teknik Sampling Berdasarkan Perhitungan Efisiensi Relatif. 6(2)
- Asmoro, A. A., Indrarini, R., (2021). Hubungan Inovasi Produk Makanan Terhadap Minat Beli Masyarakat Di Gresik. 4(1). 56
- Asrin, A., (2022). Metode Penelitian Eksperimen. 2(1).
- Astuti, D. M., Anggraini, M. (2018). Gastrodiplomacy Sebagai Strategi Pengembangan Potensi Pariwisata Kuliner Indonesia Dalam Mendukung Program Asean Tourism Strategic Plan (Astp). 179
- Bulkaini., Kisworo, D., Sukirno., Wulandani, R., Maskur., (2020). Kualitas Sosis Daging Ayam Dengan Penambahan Tepung Tapioka (Nutritional Quality of Chicken Sausage with Addition of Tapioca Flour). 6(1). 11

- Darmawan, M. R., Andreas, P., Jos, B., Sumardiono, S., (2013). Modifikasi Ubi Kayu Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Starter *Lactobacillus Casei* Untuk Produk Pangan. 2(4)
- Devi, V. C., Sartono, A., Isworo, J. T., (2013). Praktek Pemilihan Makanan Kemasan Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Tentang Label Produk Makanan Kemasan, Jenis Kelamin, Dan Usia Konsumen Di Pasar Swalayan Ada Setiabudi Semarang. 2(2)
- Ernawati, D., (2019). Pengaruh Kualitas Produk, Inovasi Produk Dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Produk Hi Jack Sandals Bandung. 7(1)
- Fadhli, K., Komari, M., Rahmatika, A, N., Ismail, A, N., (2021). Pengaruh Pelayanan Dan Inovasi Produk Terhadap Kepuasan Pelanggan Cv. Afco Group Jombang. 2(3). 856
- Framita, D, S., Maulita, D., (2020). Peningkatan Penjualan Melalui Pengemasan, Labelling Dan Branding Produk Di Desa Sukaratu Kecamatan Cikeusal Kabupaten Serang. 2(3)
- Firmasyah, D., Dede., (2022). Teknik Pengambilan Sampel Umum Dalam Metodologi Penelitian: Literature Review. 1(2)
- Gusnandi, D., Taufiq, R., Baharta, E., Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. 1(12).
- Handayani, D., Noviardy, A., (2016). Penerapan Standarisasi Resep Pastry Di Hotel The 1o1 Palembang Rajawali
- Harminingtyas, R., (2013). Analisis Fungsi Kemasan Produk Melalui Model View Dan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Produk Rokok Kretek Merek Dji Sam Soe Di Kota Semarang. 5(2)
- Harlistaria, M, F., Wignyanto., Ikasari, D, M., (2018). Analisis Kelayakan Teknis Dan Finansial Produksi Sosis Jamur Tiram Pada Skala Industri Kecil (Studi Kasus Di Budidaya Jamur Tiram 'Wahyu' Kota Mojokerto). 1(2)
- Harinta, Y. W., (2016). Uji Ketahanan Beberapa Jenis Beras (*Oryza Sativa*) Terhadap Hama Kumbang Bubuk Beras (*Sitophilus Oryzae*). 9(2)

- 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. 1(2)
- Hassan, Z, H., (2014). Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. 23(1)
- Hidayat, A., (2014). Analisa Struktur Dan Desain Kemasan “Kue Gambung Suli” Makanan Khas Luwu.
- Ibrahim, M., Thawil, S. M., (2019). Pengaruh Kualitas Produk Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan. 4(1)
- Ilahiyyah, I., Mulyati, S., Ningsih, I. S., Nindhita, L. N., Sari, R. R., (2017). Tahu Nikah (Nigari Kacang Merah) Sebagai Bentuk Diversifikasi Makanan Sehat Ramah Lingkungan. 2(1)
- Isnawati, M., Herawati, N., Johan, V, S., (2022). Analisis Mutu Kimia Dan Organoleptik Sosis Analog Kacang Merah Dan Rebung. 16(1)
- Kusmiyati., Rasmi, D, A, C., Sedijani, P., Bachtiar, I., (2021). Penyuluhan Tentang Pemanfaatan Pangan Lokal Untuk Menunjang Ketahanan Pangan Di Masa Pandemi Covid 19. 4(4)
- Khalisa., Lubis, Y, M., Agustina, R., (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi.L*). 6(4)
- Lamusu, D., (2015). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. 3(1)
- Lasander, C., (2013). Citra Merek, Kualitas Produk, Dan Promosi Pengaruhnya Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Makanan Tradisional. 1(3)
- Lestari, P, I., Priatini, W., Andriatna, W., (2017). Pengaruh Kualitas Bumbu Dasar Instan Dan Sambal Instan Terhadap Kepuasan Konsumen Industri Jasa Boga Dan Rumah Tangga Di Kota Bandung. 4(1). 37
- Lestari, A., Rosita, S. I., Marlina, T., (2019). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual. 7(1)

- Lindawati, N. Y., Ma'ruf, S. H., (2020). Penetapan Kadar Total Flavonoid Ekstrak Etanol Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dengan Metode Kompleks Kolorimetri Secara Spektrofotometri Visibel. 6(1)
- Ma'liah, R. Y., Melani, V., Fadhillah, R., (2018). Pengaruh Penambahan Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L.*) Terhadap Daya Terima Dan Nilai Gizi Sosis Vegetarian.
- Marpaung, J, L., Sutrisno, A., Lumintang, R., (2017). Penerapan Metode Anova Untuk Analisis Sifat Mekanik Komposit Serabut Kelapa. 6(2)
- Meidatuzzahra, D., (2019). Penerapan Accidental Sampling Untuk Mengetahui Prevalensi Akseptor Kontrasepsi Suntikan Terhadap Siklus Menstruasi (Studi Kasus: Pukesmas Jembatan Kembar Kabupaten Lombok Barat). 13(1)
- Misnaiyah., Indani., Kamal, R., (2018). Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Brokoli (*Brassica Oleracea*). 3(1)
- Mufreni, A. N., (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). 2(2)
- Mukhtar, S., Nurif, M., (2015). Peranan Packaging Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. 8(2)
- Mutmainah,S., Mas'ula, A, U., Ariska, S, B., Masrurroh, L., Palupi, H, T., (2019). Pengaruh Proses Fermentasi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Menggunakan Ragi Tempe (*Rhizopus Sp.*) Dan Enzim Papain Terhadap Kualitas Sosis Kacang Merah. 10(2)
- Mutiara, S., Hamid, R, S., Suardi, A., (2021). Pengaruh Kualitas Layanan, Persepsi Harga Dan Cita Rasa Terhadap Kepuasan Konsumen. 4(1)
- Muliani, L., (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. 1(1). 52
- Nizam, M, F., Mufidah, E., Fibriyani, V., (2020). Pengaruh Orientasi Kewirausahaan Inovasi Produk Dan Keunggulan Bersaing Terhadap Pemasaran Umkm. 5(2). 101

- Ningrum, F. C., Turgarini, D., Bridha, R. L., (2014). Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung. 1(2). 85
- Nurlaila, S., Agustini, D. M., Purdianto, J., (2017). Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget. 2(2)
- Olfert, M. D., Wattick, R. A., (2018). Vegetarian Diets and the Risk of Diabetes. 18(101). 2
- Oktaviani, S., Priatini, W., Andriatna, W., (2015). Pengembangan Produk Brownies Bakar Berbasis Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima Konsumen.
- Palijama, S., Breemer, R., Topurmere, M., (2020). Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah. 9(1). 21
- Palupi, R., Prasetya, A. E., (2022). Pengaruh Implementasi Content Management System Terhadap Kecepatan Kinerja Menggunakan One Way Anova. 10(1)
- Pupa, I. A. T., Saitya, I. B. S., (2020). Ngaben sebagai Daya Tarik Pariwisata. 38.
- Pinardi, J., Widawati, L., Nur'aini, H., (2020). Karakteristik Mutu Sosis Ayam Dengan Variasi Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L). 18(2)
- Pramezway, A., Juliana., Hubner, I. B., (2021). Desain Perencanaan Strategi Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Dan Belanja Kota Bandung. 8(1). 11
- Prisilia, F. H., Praptiningsih, Y., Fauziah, R. R., (2017). Karakteristik Sosis Berbahan Baku Campuran Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Otak Sapi. 11(2)
- Putri, N. K., Priatini, W., Tsaniah, I., (2022). Modifikasi Produk Cone Es Krim Menggunakan Tepung Sorgum Berbasis Daya Terima Konsumen. 3(2)
- Purwanto, E., Watini, S. S., (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit). 4(2)
- Purnamasari, C. D., Kurnianingsih. (2022). Studi Pembuatan Sosis Jamur Tiram dan Tempe dengan Penambahan Kenikir dan Tepung Ubi Kuning.



- Purmaidah, C., Estuti, W., (2022). Sifat Organoleptik dan Kandungan Protein Formulasi “Soataram” Sosis Jamur Tiram (*Pleurotusostreatus*) dan Tepung Ampas Tahu. 1(2)
- Puspitarini, D, S., Nuraeni, R., (2019). Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Media Promosi (Studi Deskriptif Pada Happy Go Lucky House). 3(1)
- Restu., (2019). Studi Pengolahan Sosis Ikan Kerandang (*Channa Pleurophthalma*) Dengan Bahan Pengisi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). 44(3)
- Renata, M. D. S., Widyastuti, N., Nissa, C., (2018). Asupan Mikronutrien Sebagai Faktor Risiko Kejadian Sindrom Premenstruasi Pada Wanita Vegetarian. 6(2)
- Ridwan, M., Am, S., Ulum, B., Muhammad, F., (2021). Pentingnya Penerapan Literature Review Pada Penelitian Ilmiah. 2(1)
- Risnamwati., Alridiwersah., Yusuf, M., (2019). Penggunaan Teknologi “Mantis” Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Jamur Tiram Di Desa Hamparan Perak. 4(1)
- Rohaeni, O., (2017). Model Pertumbuhan Populasi Satu Spesies Dengan Tundaan Waktu Diskrit. 16(1)
- Rosyidah, A, Z., (2016). Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk Dari Daun Kelor (*Moringa Oleivera*). 5(1)
- Safitry, A., Pramadani, M., Febriani, W., Achyar, A., Fevria, R., (2021). Uji Organoleptik Tempe Dari Kacang Kedelai (*Glycine Max*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*).
- Saputri, R, K., Al-Bari, A., Pitaloka, R, I, K., (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Jelly Drink Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*). 12(1)
- Satriani, D., Kusuma, V. V., (2020). Perhitungan Harga Pokok Produksi Danhargapokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan. 4(2)
- Setiadi, P., Saerang, D, P. E., Runtu, T., (2014). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Pada Cv. Minahasa Mantap Perkasa. 14(2)
- Sofyan, I., Ikhrawan, Y., Yani, L., (2018). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi Dan Sodium Tripolyphosphate ( $\text{Na}_5\text{p}_3\text{o}_{10}$ ) Terhadap Karakteristik Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). 5(1)

- Susantri, Y., Rahayu, S, W., Sanusi., (2018). Pencantuman Informasi Pada Label Produk Kosmetik Oleh Pelaku Usaha Dikaitkan Dengan Hak Konsumen., 2(1)
- Susetyarsi, 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. 4(3)
- Siregar, S. S., Abadi, F., (2021). Penerapan Frozen Food Technology Di Ukm Mimingfish Untuk Meningkatkan Diversifikasi Produksi Dan Ekonomi.
- Slat, A, H., (2013). Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual. 1(3)
- Tangkilisan, A., Mamuaja, C, F., Mamahit, L, P., Tuju, T, D, J., (2017). Pemanfaatan Pangan Lokal Beras Jagung (*Zea Mays L*) Pada Konsumsi Pangan Di Kabupaten Minahasa Selatan.
- Thamrin, Y. A., Abubakar, H., Remmang, H., (2021). Analisis bauran pemasaran jamur tiram di kabupaten pangkep. 4(1)
- Ustmani, M, M., Munah, N., (2021)., Pembinaan Penanganan Pasca Panen Tanaman Jamur Tiram Dan Pemasaran Di Desa Tebas Kecamatan Gondang Wetan Pasuruan.
- Vinaya, N. L. M., Prasetyo, T., Harisyana, T. M., (2019). Analisis Penerapan Standar Resep Dan Kualitas Makanan Di Pizza Marzano Kota Kasablanka. 2(1)
- Wahyuni, Y., Dewi, R., (2018). Gangguan Siklus Menstruasi Kaitannya Dengan Asupan Zat Gizi Pada Remaja Vegetarian. 6(2)
- Widawati, L., Sari, E, R., (2019). Pemanfaatan Jamur Tandan Kosong Kelapa Sawit (*Volvariellavolvacea*) Sebagai Bahan Baku Sosis Sapi. 5(2). 138
- Widiati, A., (2019). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Ukm) Di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. 8(2)
- Wijayanti, N, S., Lukitasari, M., (2016). Analisis Kandungan Formalin Dan Uji Organoleptik Ikan Asin Yang Beredar Di Pasar Besar Madiun. 3(1)

- Zebua, E, A., Rusmarilin, H., Limbong, L, N., (2014). Pengaruh Perbandingan Kacang Merah Dan Jamur Tiram Dengan Penambahan Tapioka Dan Tepung Talas Terhadap Mutu Sosis. 2(4)
- Zellatifanny, C, M., Mudjiyanto, B., (2018). Tipe Penelitian Deskripsi Dalam Ilmu Komunikasi The Type Of Descriptive Research In Communication Study. 1(2)