

**MODIFIKASI KROKET KENTANG DENGAN PEMANFAATAN AMPAS
TAHU SEBAGAI PENGEMBANGAN KULINER DI KAWASAN
KIARACONDONG KOTA BANDUNG**

SKRIPSI

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



Oleh:

Dinda Fajar Sukmawati

1905665

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

2023

LEMBAR PENGESAHAN

DINDA FAJAR SUKMAWATI

MODIFIKASI KROKET KENTANG DENGAN PEMANFAATAN AMPAS
TAHU SEBAGAI PENGEMBANGAN KULINER DI KAWASAN
KIARACONDONG KOTA BANDUNG

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Christian H. Rumayar, S.Sos., MM. Par.
NIP. 19691282002121001

Pembimbing II



Risya Bridha Ladiva, MM. Par.
NIPT. 920200819920929201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



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

NIP. 19710309.201012.2.001

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Dinda Fajar Sukmawati
NIM : 1905665
Jurusan : Manajemen Industri Katering
Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
Judul Skripsi : Modifikasi Krokot Kentang dengan Pemanfaatan Ampas Tahu Sebagai Pengembangan Kuliner di Kawasan Kiaracondong Kota Bandung

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul "Modifikasi Krokot Kentang dengan Pemanfaatan Ampas Tahu Sebagai Pengembangan Kuliner di Kawasan Kiaracondong Kota Bandung" 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 dan keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2023



Dinda Fajar Sukmawati
NIM. 1905665

LEMBAR HAK CIPTA

**MODIFIKASI KROKET KENTANG DENGAN PEMANFAATAN AMPAS
TAHU SEBAGAI PENGEMBANGAN KULINER DI KAWASAN
KIARACONDONG KOTA BANDUNG**

Oleh:

Dinda Fajar Sukmawati

1905665

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© **Dinda Fajar Sukmawati**

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.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Swt., karena atas berkat dan karunia-Nya yang telah melancarkan penulis dalam menyelesaikan skripsi yang berjudul “Modifikasi Krokot Kentang dengan Pemanfaatan Ampas Tahu Sebagai Pengembangan Kuliner di Kawasan Kiaracandong Kota Bandung” dengan tepat waktu dan berjalan dengan baik.

Maksud dan tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi satu dari sebagian syarat untuk mengikuti sidang skripsi di Jurusan Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia. Selama penelitian dan penulisan skripsi ini banyak sekali hambatan yang penulis alami, namun berkat bantuan, dorongan serta bimbingan dari berbagai pihak yang terlibat, akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

Selama proses penulisan skripsi ini tidak menutup kemungkinan di dalamnya terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya. Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Bandung, Agustus 2023



Dinda Fajar Sukmawati

NIM. 1905665

UCAPAN TERIMAKASIH

Dalam penyusunan skripsi ini, tentu tak lepas dari dukungan, bimbingan, serta bantuan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis mengucapkan banyak terimakasih dan rasa hormat kepada:

1. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., M.A., selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Prof. Dr. Agus Mulyana, M. Hum., selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
3. Prof. Dr. H. Mamat Ruhimat, M.Pd., selaku Wakil Dekan Akademik Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
4. Dr. Woro Priantini, S.Pd., M.M.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering.
5. Christian H. Rumayar, S.Sos., MM. Par., dan Risya Bridha Ladiva, MM.Par., selaku dosen pembimbing I dan II yang telah memberikan motivasi, masukan, ide, pemecahan masalah, dan dukungan bagi penulis dalam pengerjaannya. Terima kasih telah membimbing penyusunan skripsi sejak awal hingga skripsi ini selesai tepat pada waktunya.
6. Seluruh narasumber yang telah meluangkan waktunya dan memberikan data sebagai pendukung penelitian ini.
7. Seluruh dosen Program Studi Manajemen Industri Katering dan jajarannya yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat bagi penulis selama perkuliahan.
8. Keluarga tercinta, yaitu Teh Ana, Mas Bayu, A Panji, dan Teh Nurul, yang selalu memberikan dukungan, semangat, dan doa dalam proses penyelesaian skripsi ini. Terima kasih atas segala doa, waktu, dan tenaga yang telah diberikan kepada penulis hingga saat ini. Skripsi ini penulis persembahkan untuk keluarga tercinta, serta dengan rasa hormat kepada almarhum Bapak dan almarhumah Mamah yang meskipun telah tiada, namun semangat dan dukungan mereka selama masih bersama kami akan senantiasa menjadi pembimbing langkah hidup penulis.
9. Terima kasih kepada sahabat penulis yaitu Hadid Ubaidillah Mahendra, Hofifah Ida Fauziah, Meta Aulia, Aulia Gustiani Lestari, Annisa Putri

Wulandari, Nadia Alzahra, Vika Febria, Monica, Aliah Haidar Assegaf, Qisti Fadilah, Denisa Nadhifa, dan Diva Alpha karena selalu memberikan dukungan, doa, dan semangat selama melakukan penelitian hingga menyelesaikan skripsi.

10. Rekan seperjuangan Mahasiswa Program Studi Manajemen Industri Katering angkatan 2019 yang telah berjuang bersama dan memberikan kenangan selama masa perkuliahan.
11. Semua pihak yang tak bisa penulis sebutkan satu persatu, namun telah bersedia membantu penulis dalam menyusun skripsi ini.

Penulis berharap semoga segala motivasi, dukungan, semangat, doa, bimbingan, serta bantuan yang telah diberikan dapat menjadi ilmu yang bermanfaat bagi penulis di masa sekarang maupun di masa yang akan datang.

ABSTRAK

Industri pembuatan tahu merupakan industri yang mengolah bahan baku kedelai hingga menjadi produk tahu. Saat proses penyaringan dalam pembuatan tahu akan menghasilkan limbah cair dan limbah padat (ampas tahu). Pengolahan limbah seringkali menjadi masalah yang kurang baik sehingga perlu mendapat perhatian. Umumnya limbah cair dibuang ke selokan atau sungai dan limbah padat (ampas tahu) hanya dimanfaatkan untuk bahan pakan ternak. Padahal sebenarnya limbah padat (ampas tahu) memiliki nilai gizi yang cukup tinggi dan dapat dimanfaatkan menjadi bahan pangan. Penelitian pembuatan kroket kentang menggunakan ampas tahu bertujuan untuk memanfaatkan ampas tahu menjadi bahan pangan sehingga menjadi lebih berdaya guna dan memiliki nilai ekonomis. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimental melalui pendekatan kuantitatif deskriptif. Peneliti merancang percobaan menggunakan tiga perlakuan berbeda pada pengolahan ampas tahu sehingga akan menemukan tekstur yang paling tepat, yaitu antara dikukus (KAT1), disangrai (KAT2), dan dioven (KAT3). Uji organoleptik diajukan kepada 30 panelis semi terlatih dengan menggunakan skala 1-5 dengan indikator rasa, konsistensi, tekstur, tampilan, dan aroma. Dari uji deskriptif menghasilkan data bahwa formula yang paling disukai oleh panelis semi terlatih yaitu KAT2 yang memiliki rata-rata nilai tertinggi pada 4 kategori penilaian. Tahap selanjutnya adalah uji daya terima konsumen kepada 100 panelis konsumen memperoleh skor sebesar 5.252, yang diakumulasi dari penilaian kroket kentang ampas tahu berdasarkan penilaian rasa, konsistensi, tekstur, tampilan, aroma, promosi, kemasan, dan harga jual. Berdasarkan skor tersebut dapat disimpulkan bahwa kroket kentang ampas tahu pada uji daya terima konsumen mendapatkan respon yang baik sehingga produk dapat “Sangat Diterima” oleh konsumen.

Kata Kunci: Modifikasi, Kroket Kentang, Ampas Tahu, Pengembangan Kuliner, Uji Daya Terima Konsumen

ABSTRACT

The tofu manufacturing industry is an industry that processes soybean raw materials into tofu products. During the filtering process in making tofu, liquid waste and solid waste (tofu dregs) are produced. Waste processing is often a problem that is not good so it needs attention. Generally, liquid waste is thrown into ditches or rivers and solid waste (tofu dregs) is only used as animal feed. In fact, solid waste (tofu dregs) has quite high nutritional value and can be used as food. Research on making potato croquettes using tofu dregs aims to use tofu dregs as a food ingredient so that it becomes more efficient and has economic value. The research method used is experimental through a descriptive quantitative approach. Researchers designed an experiment using three different treatments for processing tofu dregs so that they would find the most appropriate texture, namely steaming (KAT1), roasting (KAT2), and oven (KAT3). The organoleptic test was submitted to 30 semi-trained panelists using a scale of 1-5 with indicators of taste, consistency, texture, appearance and aroma. The descriptive test produced data that the formula most preferred by the semi-trained panelists was KAT2 which had the highest average score in the 4 assessment categories. The next stage was a consumer acceptability test with 100 consumer panelists who obtained a score of 5,252, which was accumulated from assessing the tofu dregs potato croquettes based on assessments of taste, consistency, texture, appearance, aroma, promotion, packaging and selling price. Based on this score, it can be concluded that the tofu dregs potato croquettes received a good response in the consumer acceptability test so that the product was "Very Acceptable" by consumers.

Keywords: *Modification, Potato Croquettes, Tofu dregs, Culinary Development, Consumer Acceptance Test*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
LEMBAR PERNYATAAN.....	ii
LEMBAR HAK CIPTA.....	iii
PRAKATA.....	iv
UCAPAN TERIMAKASIH.....	v
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
BAB 2 LANDASAN TEORI.....	8
2.1 Pariwisata.....	8
2.2 Wisata Kuliner.....	9
2.3 Modifikasi Produk.....	9
2.4 Pengembangan Kuliner.....	10
2.5 Krokot.....	10
2.6 Ampas Tahu.....	11

2.7 Keju.....	12
2.8 Wortel.....	13
2.9 Jamur Kuping.....	13
2.10 Standar Resep.....	14
2.11 Kandungan Gizi.....	16
2.12 Kemasan dan Label.....	17
2.13 Harga Pokok Produksi dan Harga Jual.....	20
2.14 Kualitas Produk.....	21
2.15 Pemasaran.....	23
2.16 Makanan Beku.....	25
2.17 Uji Organoleptik.....	26
2.18 Daya Terima Konsumen.....	27
2.19 Penelitian Terdahulu.....	27
2.20 Kerangka Pemikiran.....	32
2.21 Hipotesis.....	34
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	35
3.1 Desain Penelitian.....	35
3.2 Metode Penelitian.....	35
3.3 Populasi, Sampel, dan Teknik Penarikan Sampel.....	36
3.4 Sumber Data.....	38
3.5 Penelitian Eksperimen.....	38
3.6 Operasional Variabel.....	40
3.7 <i>Kitchen Project</i>	46
3.8 Uji Hedonik.....	50
3.9 Uji Organoleptik.....	50
3.10 Menentukan Kemasan dan Label.....	51

3.11 Menentukan Harga Jual Produk.....	52
3.12 Uji Daya Terima Konsumen.....	52
3.13 Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	53
3.14 Analisis Data.....	54
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	57
4.1 Hasil Penelitian.....	57
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian.....	57
4.1.2 Identitas Responden Panelis Semi Terlatih.....	68
4.1.3 Hasil Penelitian Uji Organoleptik (Hedonik).....	72
4.1.4 Harga Jual Krokot Kentang Ampas Tahu.....	78
4.1.5 Kandungan Gizi Krokot Kentang Ampas Tahu.....	80
4.1.6 Kemasan dan Label Krokot Kentang Ampas Tahu.....	82
4.1.7 Strategi Pemasaran Krokot Kentang Ampas tahu.....	83
4.1.8 Identitas Responden Panelis Konsumen.....	84
4.1.9 Hasil Penelitian Uji Daya Terima Konsumen.....	87
4.2 Pembahasan.....	95
4.2.1 Standar Resep dan Harga Jual Krokot Kentang Ampas Tahu.....	95
4.2.2 Kemasan dan Label Krokot Kentang Ampas tahu.....	96
4.2.3 Pemasaran Krokot Kentang Ampas Tahu.....	97
4.2.4 Daya Terima Konsumen Terhadap Krokot Kentang Ampas Tahu...98	
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	99
5.1 Simpulan.....	99
5.2 Saran.....	100
DAFTAR PUSTAKA.....	101
LAMPIRAN.....	110

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Jumlah Wisatawan Mancanegara ke Indonesia.....	1
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	33
Gambar 3.1 Rumus Kelas Interval.....	53
Gambar 3.2 Rumus Kelas Interval.....	56
Gambar 4.1 <i>Bowl</i>	60
Gambar 4.2 Gelas Ukur.....	60
Gambar 4.3 Timbangan.....	60
Gambar 4.4 <i>Chopper</i>	61
Gambar 4.5 Blender.....	61
Gambar 4.6 <i>Pan</i>	61
Gambar 4.7 Spatula.....	61
Gambar 4.8 <i>Cutting Board</i>	61
Gambar 4.9 Pisau.....	61
Gambar 4.10 <i>Steamer</i>	62
Gambar 4.11 Oven.....	62
Gambar 4.12 <i>Whisk</i>	62
Gambar 4.13 Saringan.....	62
Gambar 4.14 Kain Penyaring Makanan.....	62
Gambar 4.15 <i>Peeler</i>	63
Gambar 4.16 Pemerasan Ampas Tahu.....	63
Gambar 4.17 Menyangrai Ampas Tahu.....	63
Gambar 4.18 Mengayak Ampas Tahu.....	64
Gambar 4.19 Mengupas dan Mengukus Kentang.....	64
Gambar 4.20 Mengukus Ampas Tahu.....	64

Gambar 4.21 Menyangrai Ampas Tahu.....	65
Gambar 4.22 Memanggang Ampas Tahu.....	65
Gambar 4.23 Isian Krokot yang Di- <i>chopper</i>	65
Gambar 4.24 Menumis Isian Krokot.....	66
Gambar 4.25 Parut Keju.....	66
Gambar 4.26 Mencampur Parutan Keju dengan Santan.....	66
Gambar 4.27 Proses Pembuatan <i>Cream Cheese</i>	67
Gambar 4.28 Pencampuran Semua Bahan.....	67
Gambar 4.29 Mencetak Krokot.....	68
Gambar 4.30 Menggoreng Krokot.....	68
Gambar 4.31 Kategori Jenis Kelamin Panelis Semi Terlatih.....	70
Gambar 4.32 Kategori Usia Panelis Semi Terlatih.....	71
Gambar 4.33 Kategori Pendidikan Panelis Semi Terlatih.....	71
Gambar 4.34 Kategori Profesi Panelis Semi Terlatih.....	72
Gambar 4.35 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Krokot Kentang Ampas Tahu.....	78
Gambar 4.36 Kemasan.....	82
Gambar 4.37 Label Kemasan.....	82
Gambar 4.38 Kategori Jenis Kelamin Panelis Konsumen.....	84
Gambar 4.39 Kategori Usia Kelamin Panelis Konsumen.....	85
Gambar 4.40 Kategori Pendidikan terakhir Panelis Konsumen.....	85
Gambar 4.41 Kategori Profesi Panelis Konsumen.....	86
Gambar 4.42 Kategori Profesi Panelis Konsumen.....	87
Gambar 4.43 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Rasa.....	87
Gambar 4.44 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Konsistensi.....	88
Gambar 4.45 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Tekstur.....	88
Gambar 4.46 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Tenampilan Warna.....	89

Gambar 4.47 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Aroma.....	89
Gambar 4.48 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik <i>Awareness</i>	90
Gambar 4.49 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Respons.....	90
Gambar 4.50 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Tidak Toksik.....	91
Gambar 4.51 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Kemudahan Membuka dan Menutup.....	91
Gambar 4.52 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Penampilan Dekorasi....	92
Gambar 4.53 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Informasi Jelas dan Tidak Menyesatkan.....	92
Gambar 4.54 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Kesesuaian Porsi, Harga, dan Kualitas Produk.....	93
Gambar 4.55 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Kesesuaian Porsi, Harga, dan Kualitas Produk.....	97

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Standar Resep.....	15
Tabel 2.2 Proporsi Harga Jual.....	20
Tabel 2.3 Penelitian Terdahulu.....	27
Tabel 3.1 Sumber Data.....	38
Tabel 3.2 Operasional Variabel.....	40
Tabel 3.3 Standar Resep Krokot Kentang Ampas Tahu.....	47
Tabel 3.4 Uji Hedonik Panelis Semi Terlatih.....	49
Tabel 4.1 Standar Resep Krokot Kentang Ampas Tahu.....	58
Tabel 4.2 Peralatan Pendukung.....	60
Tabel 4.3 Identitas Panelis Semi Terlatih.....	68
Tabel 4.4 Sampel Krokot Kentang Ampas Tahu.....	72
Tabel 4.5 Kriteria Penilaian Penulis.....	72
Tabel 4.6 Uji Hedonik Karakteristik Rasa.....	73
Tabel 4.7 Uji <i>Duncan Multiple Range Test</i> Karakteristik Rasa.....	74
Tabel 4.8 Uji <i>Hedonik</i> Karakteristik Konsistensi.....	74
Tabel 4.9 Uji <i>Duncan Multiple Range Test</i> Karakteristik Konsistensi.....	75
Tabel 4.10 Uji Hedonik Karakteristik Tekstur.....	75
Tabel 4.11 Uji Hedonik Karakteristik Warna.....	76
Tabel 4.12 Uji Hedonik Karakteristik Aroma.....	76
Tabel 4.13 Uji <i>Duncan Multiple Range Test</i> Karakteristik Aroma.....	77
Tabel 4.14 Harga Pokok Produksi Krokot Kentang Ampas Tahu 3 Box.....	78
Tabel 4.15 Harga Jual Krokot Kentang Ampas Tahu 3 Box.....	80
Tabel 4.16 Kandungan Gizi Krokot Kentang Ampas Tahu.....	80
Tabel 4.17 Informasi Kandungan Gizi Per Sajian.....	81
Tabel 4.18 Skor Kelas Interval.....	94

DAFTAR LAMPRAN

Lampiran 1 Lembar Kuesioner Panelis Semi Terlatih.....	110
Lampiran 2 Lembar Kuesioner Panelis Konsumen.....	114
Lampiran 3 Daftar Panelis Semi Terlatih.....	117
Lampiran 4 Dokumentasi Panelis.....	119
Lampiran 5 Hasil Kuesioner Panelis Semi Terlatih.....	120
Lampiran 6 Hasil Uji Anova dan Duncan.....	123
Lampiran 7 Hasil Kuesioner Panelis Konsumen.....	127
Lampiran 8 Lembar Bimbingan.....	128
Lampiran 9 SK Pembimbing.....	131

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyani, Ni Wayan Giri. 2019. *Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner*. Kementrian Pariwisata: Deputi Bidang Pengembangan Industri dan Kelembagaan.
- Aisyah, Siti dkk. 2021. *Pengujian Organoleptik Produk Selai Dari Bahan Dasar Rumput Laut *Eucheuma Spinosum* Sebagai Oleh-Oleh Khas Pantai Sayang Heulang Garut-Jawa Barat*, 1 (2), 96-112.
- Alvian, I Gede Putu Kenny. 2020. *Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Konsumen*, *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 5(4), 295-302.
- Ambohamsah, Idawati dkk, 2021. *Modifikasi Makanan Untuk Meningkatkan Gizi Balita di Kabupaten Polewali Mandar*, 12 (1), 94-102.
- Amrihati E.T., dan Karina S.M. 2017. *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Ansori, Muslich. 2020. *Metode Penelitian Kuantitatif Edisi 2*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Aprillia, Firdha. 2022. *Dinamika Perubahan Sosial Masyarakat di Masa Pandemi*. Banyumas: Wawasan Ilmu.
- Asgar, Ali. 2013. *Kualitas Umbi Beberapa Klon kentang (*Salonum tuberosuml*) Dataran Medium untuk Keripik*. Bandung: Berita Biologi.
- Asih, Lestari Dwi dan Widyastuti, Maya. 2016. *Meminimumkan Jumlah Kalori di Dalam Tubuh Dengan Memperhitungkan Asupan Makanan dan Aktivitas Menggunakan Linear Programming*, 16 (1), 38-44.
- Asosiasi Layanan Urun Dana Indonesia. 2022. *Sandiaga Dorong Pembangunan Ekonomi Kreatif Lewat Kuliner*. Diakses dari https://aludi.id/uploads/artikel/Sandiaga_Dorong_Pembangunan_Ekonomi_Kreatif_Lewat_Kuliner.

- Azizah, dkk. 2022. *Metodologi Penelitian dan Karya Ilmiah Ilmu Peternakan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Badan Pusat Statistik (BPS) .2019. *Statistik Kunjungan Wisatawan Nusantara 2019*. [Online]. Bps.go.id. Diakses pada 9 Januari 2023.
- Badan Pusat Statistik (BPS) .2020. *Statistik Kunjungan Wisatawan Mancanegara 2020*. [Online]. Bps.go.id. Diakses pada 9 Januari 2023.
- Badan Pusat Statistik (BPS) .2021. *Statistik Kunjungan Wisatawan Mancanegara 2021*. [Online]. Bps.go.id. Diakses pada 9 Januari 2023.
- BPOM RI. 2021. *Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku yang Baik*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI 2021.
- Brahim, Muh. Nur Eli. 2021. *Produk Kreatif dan Kewirausahaan, Akuntansi dan Keuangan Lembaga*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Broto, W., dkk. 2021. *Pengolahan Limbah Ampas Tahu Menjadi Produk Olahan Pangan (Vegetarian Ampas Tahu) di Desa Sugihmanik, Jurnal Pengabdian Vokasi, 2(2), 136-140*.
- Ceha, Rakhmat dan Hadi, R. M. E. 2011. *Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Sebagai Bahan Baku Proses Produksi Kerupuk Pengganti Tepung Tapioka, 2(1), 173-180*.
- Daljono. 2005. *Akuntansi Biaya Penentuan Harga Pokok dan Pengendalian Edisi Dua*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Data Komposisi Pangan Indonesia. 2018. *Ampas Tahu, Mentah*. [Online]. Panganku.org. Diakses pada 27 Februari 2023.
- Data Komposisi Pangan Indonesia. 2018. *Ampas Tahu, Kering*. [Online]. Panganku.org. Diakses pada 27 Februari 2023.
- Data Komposisi Pangan Indonesia. 2018. *Keju*. [Online]. Panganku.org. Diakses pada 27 Februari 2023.
- Data Komposisi Pangan Indonesia. 2018. *Tahu, Mentah*. [Online]. Panganku.org. Diakses pada 27 Februari 2023.

- Dhewanto, dkk. 2015. *Manajemen Inovasi Untuk Usaha Kecil dan Mikro*. Bandung: Alfabeta.
- Diana, S., dan Tampubolon, A. E. J. 2023. *Metodologi Penelitian Vokasi*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish Digital.
- Effendi, M. Syahrin. 2013. *Desain Eksperimental dalam Penelitian Pendidikan*, 6 (1), 87-102.
- Erlangga, Kevin Aria. 2023. *Analisis Daya Saing Ekspor Produk Kentang Indonesia Terhadap Pasar ASEAN*, *Jurnal Multidisipli Indonesia*, 2(8), 1840-1855.
- Ernawati, Sri. 2022. *Pemanfaatan Ampas Tahu Menjadi Snack Kekinian Sebagai Usaha Untuk Pemanfaatan Limbah Tahu Di Desa Tonggorisa*, 1(1), 92-96.
- Firdaus, C.F., dan Qomariyah, S. N. 2021. *Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas KH. A. Wahab Hasbullah.
- Ganika, et al. 2021. *Pengantar Pariwisata*. Bandung: Widina Bhakti Persada Bandung.
- Garuda Preneur. 2020. *Teknologi Pangan 2020*. Jalan Pengusaha.
- Hanum, Misra. 2016. *Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Mutu Nugget Daging Ayam Broiler*, 4(3), 47-52.
- Huda, Sifa Al dan Rosdiana, S. Prima. 2020. *Parade Karya Ilmiah: Antologi Artikel Ilmiah*. Gresik: Caremedia Communication.
- Idris, Muhammad. 2021. *Apa Itu Pemasaran: Definisi, Jenis, Fungsi, dan Contohnya*. Diakses dari <https://money.kompas.com/read/2021/10/08/160741926/apa-itu-pemasaran-definisi-jenis-fungsi-dan-contohnya?page=all>.
- Indah Prasetyowati Tri Purnama, Sari. 2014. *Tingkat Pengetahuan Tentang Pentingnya Mengonsumsi Air M Ineral Pada Siswa Kelas IV di SD Negeri Keputran A Yogyakarta*, 10 (2), 55-61.

- IPB. 2021. *Kupas Tuntas Uji Organoleptik*. Diakses dari <https://blog.ipbtraining.com/kupas-tuntas-uji-organoleptik/>.
- Iskandar, Ridwan dkk. 2023. *Product Differentiation Of Colenak Jam As A Local Specialty Of Tasikmalaya*, 10 (1), 15-24.
- Jonathan, Robin dan Militina, Theresia. 2019. *Panduan Praktis Metode Penelitian*. Yayasan Mitra Kasih.
- Kamal, Rahmi dkk. 2019. *Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima)*, 8 (2), 20-27.
- Kasim, Rahmiyati dkk. 2018. *Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho dan Tepung Ampas Tahu*, 6 (2), 41-48.
- Kementrian Kesehatan RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI 2018.
- Khairunnisa, A., dan Syukri, A. 2021. *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*. Bogor: IPB.
- Kimono Mom. *Korokke/Japanese Food Cooking/Croquette*, 10:16, 1 Agustus 2020.
- Khotimah, et al. 2021. *Protein sebagai Zat Penyusun dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel*, 1, 127-133.
- Kotler, P. dan Armstrong, N. 2012. *Prinsip-Prinsip Pemasaran, Edisi 12, Jilid 1 (Terjemahan Bob Sabran)*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P., & Keller, K. L. 2016. *Marketing Managemen*. London: Pearson Edcation.
- Kotler, P. dan Armstrong, N. 2012. *Prinsip-Prinsip Pemasaran. Edisi 12, Jilid 1 Terjemahan Bob Sabran*. Jakarta: Erlangga.
- Kuncoro, Sapto dkk. 2022. *Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Menjadi Produk Inovatif "Nugget Ampas Tahu" Untuk Menambah Pendapatan Ekonomi Masyarakat Pedukuhan Siluwok Lor*, 2 (2), 92-97.

- Kurniah, Illiyun. 2009. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima Makan Siang Karyawan di RS Brawijaya Woman and Children Kebayoran Baru Jakarta Selatan*. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.
- Lasria, Devi. 2018. *Pengaruh Substitusi Pure Kulit Buah Melinjo (Gnetum Gnemon Linn) Pada Pembuatan Krokot Kentang Terhadap Daya Terima Konsumen*. Skripsi. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Mahdiyah, et al. 2022. *Pemberdayaan Masyarakat Desa Binaan Muara Gembong Melalui Diversifikasi Bahan Pangan Lokal Sebagai Usaha (Pastry Krokot Singkong dan Panada Ikan)*, 3 (1), 1-13.
- Mahpudz, Asep dkk. 2020. *Book Chapter Rumah Kita-Dosen Indonesia (Inovasi Pembelajaran)*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish (Grup Penerbitan CV Budi Utama).
- Mardiyaningsih, Ana dkk. 2023. *Sehat Dengan Jamur Tiram (Budidaya, Manfaat Terapi, dan Olahan Pangan Fungsional)*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish Digital.
- Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya, Edisi 4*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Marsum. 2010. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Mentari, A. E. 2021. *Sejarah Krokot, Camilan Gurih yang Populer*. Diakses dari <https://www.kompas.com/food/read/2021/08/31/131300375/sejarah-krokot-camilan-gurih-yang-populer-?page=all>.
- Mujito dkk. 2023. *Manajemen Pemasaran, Sebuah Pengantar Untuk Pemula*. Tasikmalaya: Edu Publisher.
- Mulyadi. 2013. *Sistem Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Ningrum, dkk. 2021. *Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung*, 1 (2), 85-95.
- Noviadji, B. R. 2014. *Desain Kemasan Tradisional Dalam Konteks Kekinian*, *Jurnal Fakultas Desain*, 1 (1), 10-21.

- Payadnya, I. P. A. A., dan Jayantika, I. G. A. N. T. 2018. *Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik dengan SPSS*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang.
- Prasasti, W. Dinar dan Yuwono, Susantyo. 2018. *Psikologi Eksperimen: Konsep, Teori, dan Aplikasi*. Surakarta: Muhammadiyah University Press.
- Pridia, Heni. 2016. *25 Resep Gluten Free Snack + Hitungan Bisnis Agar Untung*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Purwanti, Ery dkk. 2017. *Prospek Pengolahan Mi Bebas Gluten (Gluten Free) Dengan Bahan Dasar Tepung Krekel Sebagai Alternatif Makanan Sehat di Desa Logandu, Kecamatan Karanggayam, Kabupaten Kebumen, Jurnal Ilmiah Kesehatan Keperawatan, 13(1), 52-61*.
- Putra, R. A., dan Hanggara, A. 2022. *Analisis Data Kuantitatif*. Surabaya: CV. Jakad Media Publishing.
- Radianti, Ani dan Sumarto. 2016. *Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai, 5 (1), 16-22*.
- Rahayu, et al. 2016. *Teknologi Pembuatan Tepung Ampas Tahu Untuk Produksi Aneka Makanan Bagi Ibu-Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Gunungpati, Semarang. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 7(1), 68-76*.
- Rahayu, S., Nadifah, F., & Prasetyaningsih, Y. 2015. *Jamur Kontaminan Pada Umbi Kentang. Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi, 3(1), 28-32*.
- Rahmawati, Fitri. 2013. *Pengemasan dan Label*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rahmawati, Fitri. 2013. *Teknologi Proses Pengolahan Tahu dan Pemanfaatan Limbahnya*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rakib, Muhammad dkk. 2022. *Strategi Pemasaran Bisnis*. Bandung: Media Sains Indonesia.

- Rangkuti, K., dkk. 2019. *Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan*, 2(2), 52-54.
- Rasdianah, Nur. 2021. *Inovasi Produk Berbahan Ikan sebagai Makanan Berprotein pada Masa Pandemi*, 6 (4), 1268-1272.
- Ridwan dan Akdon. 2013. *Rumus dan Data dalam Analisis Statistika*. Bandung: Alfabeta.
- Rifkhan. 2023. *Pedoman Metodologi Penelitian Data Panel dan Kuesioner*. Indramayu: CV. Adanu Abimata.
- Sari, Alvika Meta dkk. 2018. *Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Ampas Tahu Terhadap Yield Tepung Ampas Tahu*, 1-5.
- Selby, Anna. 2005. *Makanan Berkhasiat: 25 Makanan Bergizi Super Untuk Kesehatan Prima*. Jakarta: Erlangga.
- Setyaningsih, Dwi dkk. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Setyawardhani, Triana. 2017. *Membuat Keju, Yoghurt, dan Kefir dari Susu Kambing*. Purwokerto: Penebar Swadaya.
- Siregar, M. H., dkk. 2022. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Provinsi Aceh: Yayasan Penerbit Muhammad Zaini.
- Soenardi, Tuti dan Tim. 2013. *Teori Dasar Kuliner: Teori, Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat, dan Calon Profesional*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Solichatin dkk. 2022. *Ilmu Dasar Gizi*. Sukoharjo: Pradina Pustaka.
- Solikhin, Alhmad dkk. 2020. *Uji Organoleptik Tepung Ampas Tahu Dengan Variasi Lama Pengeringan*, 2(1), 11-17.
- Suarsana, Nyoman. 2007. *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan Edisi Pertama*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugeng, Bambang. 2022. *Fundamental Metodologi Penelitian Kuantitatif (Eksplanatif)*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish (Grup Penerbitan CV Budi Utama).

- Sukaatmadja, I. P. G. 2020. *Manajemen Pemasaran Pariwisata*. Klaten: Penerbit Lakeisha.
- Sulaiman, Ismail dan Noviasari, Santi. 2023. *Teknologi Pengolahan Talas dan Aplikasinya*. Penerbit: Syiah Kuala University Press.
- Sunaeni dkk. 2021. *Uji Organoleptik Cookies dengan Bahan Tepung Tuna*. Penerbit NEM.
- Sunyoto, Danang. 2013. *Metode dan Instrumen Penelitian (Untuk Ekonomi dan Bisnis)*. Yogyakarta: CAPS (Center for Academic Publishing Service).
- Susanto, W. H. Ari dkk. 2023. *Holistic & Transcultural Nursing*. Padang: PT Global Eksekutif Teknologi.
- Suteja, I Wayan dan Wahyuningsih, Sri. 2019. *Strategi Pengembangan Potensi Kuliner Lokal dalam Menunjang Kegiatan Pariwisata di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika Kabupaten Lombok Tengah, 14 (2), 2035-2042*.
- Suwena, I Ketut dan Widyatmaja, I Gusti Ngurah. 2017. *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*. Denpasar: Pustaka Larasan.
- Swarjana, I. Ketut. 2022. *Populasi-Sampel, Teknik Sampling & Bias Dalam Penelitian*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Syakroni, Muhammad. 2023. *Manajemen Sumber Daya Manusia Dalam Meningkatkan Mutu Pendidikan di Madrasah*. Cirebon: PT Arr Rad Pratama.
- Tiwari, A., Tikoo, S. K., Angadi, S. P., Kadaru, S. B., Ajanahalli, S. R., & Vasudeva Rao, M. J. 2023. *Plant Breeding: Its Evolution and Recent Trends*. In *Book: Market-Driven Plant Breeding for Practicing Breeders (pp. 1–32)*. Springer.
- Tjokrokusumo, Donowati. 2015. *Review: Mencegah dan melawan penyakit kanker dan degeneratif dengan jamur kancing (Agaricus bisporus), 1 (6), 1532-1535*.
- Triawati, Komang. 2022. *Kroket Past and Present Culinary Modifications and Innovations of The People of Palu City, 1 (1), 58-66*.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataaan.

- UNIMUS. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Wati, R. 2013. *Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing, Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1), 57-62.
- Wirawan dkk. 2017. *Pemanfaatan Ampas Tahu Untuk Olahan Pangan Dari Limbah Pengolahan Industri Tahu di Kelurahan Tunggulwulung Kota Malang, Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 1(2), 64-70.
- Wiyasha. 2011. *F&B Cost Control Edisi 2*. Yogyakarta. Penerbit Andi.
- Yekti, G. I. A., dan Suryaningsih, Y. 2017. *Pelatihan Pembuatan Cookies dari Ampas Tahu Bagi Masyarakat Kelurahan Ardirejo Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Padat Pembuatan Tahu*, 1(1), 28-34.
- Yudiasuti, S. O. N. 2023. *Metode Produksi Bakso Nabati Eucheuma cottonii*. Penerbit NEM.
- Yusuf, Yusfita dkk. 2020. *Pengantar Dasar Statistika Berbasis Masalah*. Surabaya: CV. Jakad Media Publishing.
- Zulfan, dkk. 2023. *Sinergi Potensi Kuliner Lokal dalam Pengembangan Desa Wisata Pematang Johar, Sumatera Utara*, 11 (1), 23-32.