

**MODIFIKASI NUGGET *FREE GLUTEN* DENGAN PENAMBAHAN  
TEPUNG TULANG IKAN BANDENG SEBAGAI UPAYA  
PEMANFAATAN *FOOD WASTE* PADA INDUSTRI BANDENG ISI  
CIWIDEY**

**SKRIPSI**

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



Disusun oleh:

Mohammad Dimas Fadillah

NIM 2008039

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

**2024**

**LEMBAR PENGESAHAN**

Mohammad Dimas Fadillah

MODIFIKASI *NUGGET FREE GLUTEN* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG  
TULANG IKAN BANDENG SEBAGAI UPAYA PEMANFAATAN *FOOD  
WASTE* PADA INDUSTRI BANDENG ISI CIWIDEY.

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I



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

NIP. 197103092010122001

Pembimbing II



Hurry Mega Insani, S.Pd., M.Si

NIP. 920200419930718201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



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

NIP. 197103092010122001

## LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : Mohammad Dimas Fadillah

NIM : 2008039

Jurusan : Manajemen Industri Katering

Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Judul Skripsi : Modifikasi *Nugget Free gluten* Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng Sebagai Upaya Pemanfaatan *Food waste* Pada Industri Bandeng Isi Ciwidey.

*Bismillahirrahmanirrahim* saya menyatakan bahwa proposal skripsi dengan judul “Modifikasi *Nugget Free gluten* Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng Sebagai Upaya Pemanfaatan *Food waste* Pada Industri Bandeng Isi Ciwidey” ini beserta seluruh isinya adalah benar benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap karya saya ini.

Bandung, April 2024



Mohammad Dimas Fadillah

NIM. 2008039

**LEMBAR HAK CIPTA**

**MODIFIKASI NUGGET *FREE GLUTEN* DENGAN PENAMBAHAN  
TEPUNG TULANG IKAN BANDENG SEBAGAI UPAYA  
PEMANFAATAN *FOOD WASTE* PADA INDUSTRI BANDENG ISI  
CIWIDEY**

Oleh :

Mohammad Dimas Fadillah

2008039

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

© **Mohammad Dimas Fadillah**

**Universitas Pendidikan Indonesia**

**April 2024**

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

*Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.*

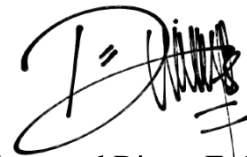
Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena dengan rahmatnya dan karunia-nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Modifikasi Nugget *Free gluten* Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng Sebagai Upaya Pemanfaatan *Food waste* Pada Industri Bandeng Isi Ciwidey”**. Dalam skripsi ini dibahas mengenai pemanfaatan limbah makanan berupa tulang ikan menjadi bahan tambahan pada resep nugget ikan.

Maksud dan tujuan dari kepenulisan skripsi ini ialah 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 ujian yang penulis alami, namun berkat dukungan dari banyak pihak, alhamdulillah pada akhirnya skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.

Penulis beranggapan bahwa skripsi ini merupakan karya terbaik yang penulis persembahkan. Tetapi penulis merasa bahwa tidak menutup kemungkinan didalamnya masih terdapat kekurangan dan ke-khilafan yang penulis lakukan. Oleh karena itu penulis sangat tidak keberatan apabila terdapat saran dan kritik yang membangun penulis agar kedepannya dapat menciptakan karya tulis lebih baik lagi. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca.

*Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.*

Bandung, April 2024



Mohammad Dimas Fadillah

NIM 2008039

## UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini, dengan penuh rasa syukur dan bahagia penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada seluruh pihak yang membantu penulis dalam menyusun dan menyelesaikan penelitian skripsi ini sejak awal hingga akhir sehingga pada akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Untuk itu, penulis ucapkan terimakasih yang sebesar besarnya kepada:

1. Allah SWT yang selalu memberikan kemudahan, kelancaran dan memberikan hikmah terbaik serta jalan keluar disetiap kesulitan yang penulis hadapi.
2. Kedua orangtua penulis, Alm. Bapak Lamidi dan Ibu Sri Sulasmiati yang turut mendukung penulis dalam keadaan apapun. Yang dengan rasa ikhlas selalu memberikan pengertian dan kasih sayangnya kepada penulis sejak kecil hingga penulis dewasa hingga pada akhirnya penulis berhasil untuk mendapatkan gelar Sarjana.
3. Agung Pambudi dan Dian Fauziah selaku kakak penulis yang turut serta memberikan dukungan baik moril maupun materil kepada penulis,
4. Bapak Sudarto dan Ibu Yuyun Shinta Mariya Dewi S.Si.,Gr. selaku Paman dan Bibi penulis yang turut memberikan dukungan baik dari segi moril maupun materil.
5. Prof. Dr. M. Solehudin, M.Pd., selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
6. Prof. Dr. Agus Mulyana, M.Hum., selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pendidikan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.
7. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si., selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering Universitas Pendidikan Indonesia sekaligus menjadi Dosen Pembimbing I penulis yang sudah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, dukungan dan masukan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
8. Hurry Mega Insani, S.Pd., M.Si., selaku Dosen Pembimbing II yang sudah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, dukungan dan masukan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.

9. Bapak H. Adnan Hardie S.H dan Ibu dr. Irma Novita Andriani M.M selaku CEO PT. RUMAH PATEN INDONESIA yang sudah memberikan kesempatan kepada penulis untuk merasakan dunia kerja yang sesungguhnya, serta turun membantu penulis dari segi moril dan materil.
10. Adinda Maharani dan keluarga yang sudah bersedia rumahnya menjadi tempat *Kitchen Project* penulis selama penulis mengerjakan tugas akhir skripsi ini.
11. M Lucky Firdausi, Trinita Herliana, Raihana Namira, Nisrina Nabilah, Latifah Firdausi, Risalatih Thahira, Noviani Fitri Rahayu, Natasya Alicia, Nadira Khairun Nisa yang turut membantu penulis dan menjadi teman baik penulis selama penulis berkuliah dan menyelesaikan tugas akhir ini. Kemudian Cut Raihannul Jannah, Eka Bagus Firmansyah, Nurul Rizka K.W. dan Alif Ismail. Selaku Sahabat dan teman dekat penulis yang sudah menemani penulis sejak MAN hingga saat ini yang turut men-*support* penulis.
12. Seluruh teman seperjuangan MIK angkatan 2020 yang telah kebersamaan penulis dari awal perjalanan berkuliah hingga saat akhir penulis menyelesaikan tugas akhir skripsi ini.
13. Saudara - saudara, teman – teman, kakak tingkat dan semua pihak yang telah membantu yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
14. Panelis semi terlatih dan panelis konsumen yang sudah bersedia mengizinkan penulis untuk bersilaturahmi dan meluangkan waktunya dalam membantu penulis menyelesaikan skripsi dengan baik.
15. Untuk perempuan yang sudah Allah Swt. catat namanya di *lauhul mahfudz* untuk penulis di suatu hari nanti, terimakasih karena kamu menjadi salah satu alasan penulis untuk terus menjadi pribadi yang lebih baik.
16. Untuk terakhir penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar besarnya kepada diri penulis sendiri karena sudah dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan segala kemampuan dan kerja keras, terimakasih sudah sabar dan tawakkal dengan segala prosesnya.

**MODIFIKASI NUGGET *FREE GLUTEN* DENGAN PENAMBAHAN  
TEPUNG TULANG IKAN BANDENG SEBAGAI UPAYA  
PEMANFAATAN *FOOD WASTE* PADA INDUSTRI BANDENG ISI  
CIWIDEY**

Mohammad Dimas Fadillah

2008039

**ABSTRAK**

Tulang ikan merupakan limbah dari hasil perikanan dan menjadi salah satu limbah yang biasanya berada di antara sampah rumah tangga. Melalui penanganan khusus sampah tulang ikan dapat dibuat menjadi olahan tepung tulang ikan yang dapat dimanfaatkan kembali menjadi olahan pangan. Produk olahan yang bisa dibuat dari tepung tulang ikan adalah nugget dengan penambahan tepung tulang ikan bandeng. Metode penelitian yang digunakan yaitu dengan lingkup pendekatan kuantitatif dan melakukan eksperimental terhadap tiga formulasi standar resep yang memiliki kandungan tepung tulang dan tepung pengikat yang berbeda, antara lain : NPTTB 1 (70:30), NPTTB 2 (50:50), NPTTB 3 (25:75). Ketiga formulasi tersebut akan dilakukan uji organoleptik kepada 30 panelis semi terlatih dan datanya akan diolah dengan menggunakan SPSS uji ANOVA *One-Way* untuk mendapatkan standar resep terbaik. NPTTB 2 terpilih sebagai formulasi terbaik dan akan dilakukan uji lanjutan yaitu uji daya terima konsumen oleh panelis konsumen. Harga jual yang ditetapkan pada produk nugget adalah Rp.21.000 dengan berat 240 gr/12 pcs, kemasan yang digunakan yaitu plastik vakum yang dilengkapi oleh informasi label yang tertera pada kemasan. strategi pemasaran yang digunakan yaitu sosial media Instagram dan *platform E-Commerce* untuk memudahkan pelanggan. Hasil dari penelitian ini bahwa produk dapat diterima oleh kalangan konsumen.

Kata Kunci: Modifikasi Produk, Tepung Tulang Ikan, Limbah Makanan, Nugget



**MODIFICATION OF GLUTEN-FREE NUGGETS WITH THE ADDITION OF MILKFISH BONE MEAL AS AN EFFORT TO UTILIZE FOOD WASTE IN THE CIWIDEY MILKFISH INDUSTRY**

Mohammad Dimas Fadillah

2008039

**ABSTRACT**

*Fish bone is a waste from fishery products and is one of the wastes that is usually among household waste. Through special handling, fish bone waste can be made into processed fish bone meal that can be reused into processed food. Processed products that can be made from fish bone meal are nuggets with the addition of milkfish bone meal. The research method used is the scope of a quantitative approach and conducts experiments on three standard recipe formulations that have different bone meal and binder flour content, including: NPTTB 1 (70:30), NPTTB 2 (50:50), NPTTB 3 (25:75). The three formulations will be tested organoleptically to 30 semi trained panelists and the data will be processed using SPSS One-Way ANOVA test to get the best recipe standard. NPTTB 2 was chosen as the best formulation and will be tested further, namely the consumer acceptance test by consumer panelists. The selling price set on the nugget product is Rp.21,000 with a weight of 240 gr/12 pcs, the packaging used is vacuum plastic which is equipped with label information printed on the packaging. the marketing strategy used is Instagram social media and E-Commerce platforms to facilitate customers. The result of this research is that the product can be accepted by consumers.*

*Keywords: Product Modification, Fish Bone Flour, Food waste, Nugget*

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>2</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN .....</b>	<b>3</b>
<b>LEMBAR HAK CIPTA.....</b>	<b>4</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH.....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>15</b>
1.1 Latar Belakang .....	15
1.2 Rumusan Masalah .....	20
1.3 Tujuan Penulisan.....	20
1.4 Manfaat Penulisan.....	21
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>23</b>
2.1 Inovasi Produk .....	23
2.1.1 Modifikasi Resep .....	24
2.1.2 Kualitas Produk.....	25
2.2 Nugget.....	26
2.3 Ikan Bandeng ( <i>Chanos chanos</i> ) .....	26
2.4 Tepung Tulang Ikan Bandeng.....	27
2.5 Ubi Jalar Putih ( <i>Ipomea batatas linneaus</i> ).....	28
2.6 <i>Frozen Food</i> .....	30
2.7 <i>Food Waste</i> .....	31

2.8 Uji Organoleptik.....	32
2.9 Uji <i>Texture Analyzer</i> .....	33
2.10 Kemasan dan <i>Labelling</i> .....	34
2.10.1 Umur Simpan Produk.....	35
2.11 Harga Jual Produk .....	38
2.12 Analisis Pasar dan Strategi Pemasaran .....	38
2.12.1 Analisis <i>Business Model Canvas</i> .....	40
2.13 Uji Daya Terima Konsumen .....	41
2.14 Penelitian Terdahulu .....	43
2.15 Kerangka Pemikiran.....	48
2.16 Hipotesis.....	50
<b>BAB III METODOLOGI PENULISAN .....</b>	<b>51</b>
3.1 Desain Penelitian.....	51
3.2 Metode Penulisan .....	51
3.2.1 Objek dan Subjek Penulisan.....	51
3.2.2. Populasi, Sampel dan Teknik Penarikan Sampel.....	51
3.2.3 Operasional Variabel.....	52
3.2.4 Jenis dan Sumber Data .....	57
3.2.5 Instrumen Penulisan .....	58
3.2.6 Teknik Pengumpulan Data.....	67
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>69</b>
4.1 Karakteristik Responden .....	69
4.2 Formulasi Standar Resep Nugget Ikan Bandeng .....	72
4.2.2 Peralatan Dalam Pembuatan Nugget Ikan Bandeng .....	75
4.2.3 Proses Pembuatan Nugget Ikan Bandeng .....	80
4.2.3 Analisis Uji Organoleptik .....	89

4.2.4 Standar Resep Terpilih.....	97
4.3 Analisis Uji <i>Texture Analyzer</i> .....	98
4.4 Desain Kemasan Dan Labelling.....	101
4.4.1 Umur Simpan Nugget Ikan Bandeng .....	101
4.4.2 Perhitungan Kandungan Gizi .....	105
4.4.3 Informasi Label .....	107
4.4.4 Desain Kemasan Produk .....	110
4.5 Penetapan Harga Jual Produk.....	110
4.5.1 Perhitungan Biaya Produksi .....	111
4.5.2 Penetapan Harga Jual Produk.....	112
4.6 Analisis Pasar Dan Strategi Pemasaran.....	113
4.6.1 Analisis Pasar Marketing Mix 4P .....	113
4.6.2 Analisis Pasar STP( <i>Segmenting, Targeting dan Positioning</i> ).....	114
4.6.3 Analisis <i>Business Model Canvas</i> .....	116
4.6.4 Strategi Pemasaran Menggunakan Social Media Instagram.....	119
4.7 Analisis Daya Terima Konsumen Terhadap Nugget Ikan Bandeng .....	123
4.8 Infografis <i>Food Scape</i> Nugget Ikan Bandeng.....	135
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>136</b>
5.1 Kesimpulan .....	136
5.2 Saran.....	137
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>138</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>159</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Klasifikasi Ikan Bandeng .....	27
Tabel 2. 2 Persyaratan Mutu Tepung Ikan dalam SNI 01-2715-1996 .....	28
Tabel 2. 3 Acuan Umur Simpan, Menurut USDA .....	36
Tabel 2. 4 Penelitian Terdahulu .....	43
Tabel 3. 1 Operasional Variabel.....	52
Tabel 3. 2 Sumber data.....	58
Tabel 3. 3 Formulasi Resep.....	59
Tabel 3. 4 Formulasi NPTTB 1 .....	61
Tabel 3. 5 Formulasi NPTTB 2.....	61
Tabel 3. 6 Formulasi NPTTB 3 .....	61
Tabel 4. 1 Karakteristik Responden Semi Terlatih .....	69
Tabel 4. 2 Karakteristik Responden Panelis Konsumen .....	71
Tabel 4. 3 Formulasi Resep Sampel 2.....	73
Tabel 4. 4 <i>Equipment</i> Dan <i>Utensil</i> Pembuatan Nugget.....	75
Tabel 4. 5 Alur Pembuatan Tepung Tulang Ikan Bandeng.....	80
Tabel 4. 6 Alur Produksi Nugget Ikan .....	84
Tabel 4. 7 Tabel Perbandingan Formulasi Resep.....	89
Tabel 4. 8 Skala Penilaian Uji Organoleptik.....	90
Tabel 4. 9 Karakteristik Penilaian Rasa .....	91
Tabel 4. 10 Karakteristik Penilaian Aroma.....	92
Tabel 4. 11 Karakteristik Penilaian Bentuk .....	93
Tabel 4. 12 Karakteristik Penilaian Tekstur.....	94
Tabel 4. 13 <i>Uji Duncan Multiple Range Test</i> pada Karakteristik Tekstur.....	94
Tabel 4. 14 Karakteristik Penilaian Penampilan .....	95
Tabel 4. 15 Hasil Pengujian <i>Texture Analyzer</i> Pada Nugget Ikan Bandeng.....	99
Tabel 4. 16 Uji Perlakuan Umur Simpan Pada <i>Refrigerator</i> .....	102
Tabel 4. 17 Uji Perlakuan Umur Simpan Nugget Pada Suhu Ruang.....	104
Tabel 4. 18 Kandungan Gizi Nugget Ikan Bandeng .....	105
Tabel 4. 19 Perhitungan Biaya Produksi Nugget .....	111
Tabel 4. 20 Perhitungan Harga Jual Produk.....	112
Tabel 4. 21 Analisis Permasaran STP .....	115

Tabel 4. 22 Karakteristik Rasa Uji Konsumen .....	123
Tabel 4. 23 Karakteristik Aroma Sebelum Digoreng Uji Konsumen .....	124
Tabel 4. 24 Karakteristik Aroma Sesudah Digoreng Uji Konsumen.....	125
Tabel 4. 25 Karakteristik Bentuk Uji Konsumen.....	126
Tabel 4. 26 Karakteristik Tekstur Uji Konsumen .....	127
Tabel 4. 27 Karakteristik Penampilan Sebelum Digoreng Uji Konsumen .....	128
Tabel 4. 28 Karakteristik Penampilan Sesudah Digoreng Uji Konsumen.....	128
Tabel 4. 29 Karakteristik Kemasan Uji Konsumen .....	130
Tabel 4. 30 Karakteristik Informasi Labeling Uji Konsumen.....	131
Tabel 4. 31 Karakteristik Harga Jual Uji Konsumen .....	131
Tabel 4. 32 Karakteristik Strategi Pemasaran Uji Konsumen.....	132
Tabel 4. 33 Kategori Penilaian Uji Konsumen .....	134

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Angka Konsumsi Ikan Per-Tahun Dibeberapa Negara .....	15
Gambar 2. 1 Anatomi Ikan Bandeng.....	26
Gambar 2. 2 Tepung Tulang Ikan .....	27
Gambar 2. 3 Gambar Fisik Ubi Jalar Putih .....	29
Gambar 2. 4 <i>Business Model Canvas</i> .....	40
<i>Gambar 2. 5 Kerangka Pemikiran</i> .....	49
Gambar 3. 1 NPTTB 1 Sebelum Digoreng .....	61
Gambar 3. 2 NPTTB 1 Sesudah Digoreng.....	61
Gambar 3. 3 NPTTB 2 Sebelum Digoreng .....	61
Gambar 3. 4 NPTTB 2 Sesudah Digoreng.....	61
Gambar 3. 5 NPTTB 3 Sebelum Digoreng .....	61
Gambar 3. 6 NPTTB 3 Sesudah Digoreng.....	61
Gambar 3. 7 Alur Pembuatan Tepung Tulang Ikan .....	62
Gambar 3. 8 <i>Diagram</i> Alur pembuatan nugget.....	63
<i>Gambar 4. 1 Miller Blender</i> .....	75
<i>Gambar 4. 2 Food processor</i> .....	76
<i>Gambar 4. 3 Cutting Board</i> .....	76
<i>Gambar 4. 4 Steamer</i> .....	76
<i>Gambar 4. 5 Mixing Bowl</i> .....	76
<i>Gambar 4. 6 Oven</i> .....	77
<i>Gambar 4. 7 Deep Fryer</i> .....	77
Gambar 4. 8 Kompor.....	77
<i>Gambar 4. 9 Rubber Spatula</i> .....	77
Gambar 4. 10 Pisau .....	77
Gambar 4. 11 Cetakan.....	78
<i>Gambar 4. 12 Spoon</i> .....	78
<i>Gambar 4. 13 Sifter</i> .....	78
<i>Gambar 4. 14 Digital Scalling</i> .....	78
<i>Gambar 4. 15 Panci</i> .....	79
<i>Gambar 4. 16 Small Bowl</i> .....	79
<i>Gambar 4. 17 Medium Bowl</i> .....	79

Gambar 4. 18 <i>Sealer</i> .....	79
Gambar 4. 19 Langkah 1 .....	80
Gambar 4. 20 Langkah 2.....	80
Gambar 4. 21 Langkah 3.....	81
Gambar 4. 22 Langkah 4.....	81
Gambar 4. 23 Langkah 5.....	81
Gambar 4. 24 Langkah 6.....	81
Gambar 4. 25 Langkah 7.....	82
Gambar 4. 26 Langkah 8.....	82
Gambar 4. 27 Langkah 9.....	82
Gambar 4. 28 Langkah 10.....	82
Gambar 4. 29 Langkah 11.....	83
Gambar 4. 30 Langkah 12.....	83
Gambar 4. 31 Langkah 13.....	83
Gambar 4. 32 Step Pembuatan 1 .....	84
Gambar 4. 33 Step Pembuatan 2.....	84
Gambar 4. 34 Step Pembuatan 3.....	84
Gambar 4. 35 Step Pembuatan 4.....	85
Gambar 4. 36 Step Pembuatan 5.....	85
Gambar 4. 37 Step Pembuatan 6.....	85
Gambar 4. 38 Step Pembuatan 7.....	86
Gambar 4. 39 Step Pembuatan 8.....	86
Gambar 4. 40 Step Pembuatan 9.....	86
Gambar 4. 41 Step Pembuatan 10.....	87
Gambar 4. 42 Step Pembuatan 11.....	87
Gambar 4. 43 Step Pembuatan 12.....	87
Gambar 4. 44 Step Pembuatan 13.....	88
Gambar 4. 45 Step Pembuatan 14.....	88
Gambar 4. 46 Step Pembuatan 16.....	88
Gambar 4. 47 Nilai Rata - Rata Uji Organoleptik Nugget Dengan Penambahan Tepung Tulang Bandeng.....	97
Gambar 4. 48 Uji Umur Simpan Nugget Pada Suhu <i>Freezer</i> .....	101



Gambar 4. 49 Umur Simpan Nugget Hari Ke-4 Sebelum Digoreng .....	102
Gambar 4. 50 Umur Simpan Nugget Hari Ke-4 Sesudah Digoreng .....	102
Gambar 4. 51 Umur Simpan Nugget Hari Ke-5 Sebelum Digoreng .....	102
Gambar 4. 52 Umur Simpan Nugget Hari Ke-5 Sesudah Digoreng .....	102
Gambar 4. 53 Umur Simpan Nugget Hari Ke-6 Sebelum Digoreng .....	103
Gambar 4. 54 Umur Simpan Nugget Hari Ke-6 Sesudah Digoreng .....	103
Gambar 4. 55 Umur Produk Hari Ke-1 .....	104
Gambar 4. 56 Umur Produk Hari Ke-2 .....	104
Gambar 4. 57 Umur Produk Hari Ke-3 .....	104
Gambar 4. 58 Informasi Kandungan Gizi Nugget Ikan <i>Free gluten</i> .....	107
Gambar 4. 59 Informasi Label Kemasan Tampak Depan .....	108
Gambar 4. 60 Informasi Label Kemasan Tampak Belakang .....	108
Gambar 4. 61 Desain Kemasan Produk .....	110
Gambar 4. 62 Analisis Business Model Canvas .....	117
Gambar 4. 63 Pengguna Sosial Media Di Dunia 2024 .....	120
Gambar 4. 64 Infografis <i>Food Scape</i> Produk Nugget Ikan.....	135

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Kuesioner Uji Organoleptik .....	159
Lampiran 2. Daftar Kuesioner Uji Daya Terima Konsumen .....	161
Lampiran 3. Hasil Uji ANOVA dan Duncan .....	162
Lampiran 4. Dokumentasi Panelis Semi Terlatih dan Panelis Konsumen.....	165
Lampiran 5. Daftar Hadir Panelis Semi Terlatih .....	170
Lampiran 6. Hasil Uji Organoleptik Panelis Semi Terlatih .....	172
Lampiran 7. Hasil Uji Daya Terima Konsumen .....	173
Lampiran 8. Hasil Uji <i>Texture Analyzer</i> .....	175
Lampiran 9. Data Mentah Uji Texture .....	175
Lampiran 10. Lembar Bimbingan .....	176
Lampiran 11. Surat Izin Penelitian Panelis .....	178
Lampiran 12. SK Pembimbing.....	180
Lampiran 13. BIODATA PENULIS.....	188

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat Dan Makanan. 2016. Pedoman Cara Pengolahan Dan Penanganan Pangan Olahan Beku Yang Baik. Jakarta (Id) : Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. <https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/pedoman-cara-pengolahan-dan-penanganan-pangan-olahan-beku-yang-baik.pdf> Diakses Pada 15 November 2023.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2020). Persentase Pengeluaran Rata-Rata Per Kapita Sebulan Menurut Kelompok Barang Di Indonesia. Diambil Dari [Http://Bps.Go.Id](http://bps.go.id)
- [USDA] United States Department Of Agriculture. 2013. Freezing And Food Safety. Washington Dc (Usa) : United States Department Of Agriculture. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/freezing-and-food-safety>. Diakses Pada 15 November 2023.
- A'ini, Z. F., Marhento, G., & Damayanti, F. Keanekaragaman Morfologi Tanaman Ubi Jalar Pada Varietas Unggul Toleran Aluminium.
- Abbas, E. W. (2020). Peran Kawasan Kuliner Banua Anyar Dalam Meningkatkan Pariwisata Di Kota Banjarmasin.
- Achsa, A., Destiningsih, R., Septiani, Y., & Verawati, D. M. (2021). Pemetaan Daya Saing Produk Perikanan Pulau Jawa Di Pasar Tujuan Utama. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 16(2), 225. <https://doi.org/10.15578/jsekp.v16i2.9373>
- Adhistry, D. F., Iskandar, R., & Suwandi, A. (2021). Produksi, Karakteristik Dan Penerimaan Konsumen Pada Produk Selai Kulit Ceri Kopi Arabika Kabupaten Bandung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(2), 123-139.
- Agnez Z, Y. (2024, February 11). 10 Media Sosial Dengan Pengguna Terbanyak 2024. Retrieved From Good Stats.

- Ahmadi, R. S., Harnani, N., & Setiadiwibawa, L. (2020). Peningkatan Volume Penjualan Pada Umkm Industri Kreatif Makanan, Minuman Melalui E-Commerce Di Kota Bandung. *Sosiohumaniora*, 22(2), 172-180.
- Aldera, Dkk. 2020. Bank Gizi: Materi Dan Soal. Jakarta. Kemplang Production.
- Alisa, S. N., Asikin, A. N., Diachanty, S., Irawan, I., Rusdin, I., & Kusumaningrum, I. (2023). Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Pada Kue Kembang Goyang. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 4(2), 132-141.
- Almira, A., & Sutanto, J. E. (2018). Pengaruh Inovasi Produk Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Maison Nob. *Performa: Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis*, 3(2), 250–259. <https://journal.uc.ac.id/index.php/performa/article/view/687>
- Amala, S., & Budimansyah, B. (2021). Pengaruh Penggunaan Iklan Dan Citra Merek Terhadap Minat Beli Konsumen Pada Produk Kecantikan Halal Safi Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Pada Toko Topshop Kota Bandar Lampung). *Revenue: Jurnal Manajemen Bisnis Islam*, 2(2), 141-154.
- Andita, S. S. P. (2023). Manfaat Perpustakaan Digital Dalam Meningkatkan Minat Baca Generasi Milenial Di Era Globalisasi. *Libria*, 14(2), 122-142.
- Anggriawan, T. P. (2020). Perlindungan Konsumen Pangan Pada Negara Mayoritas Muslim Ditinjau Dari Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label Dan Iklan Pangan. *Widya Pranata Hukum: Jurnal Kajian Dan Penelitian Hukum*, 2(2), 48-60.
- Antara, I. B. K. S. (2022). Eksistensi Dalam Globalisasi: Peran Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan Di Sanur. *Journal Of Tourism And Interdisciplinary Studies*, 2(1), 11-20.
- Anwar, C., Aprita, I. R., & Kemalawaty, M. (2024). Making Chicken Nuggets With The Addition Of Tempeh In Lambunot Paya Village, Kuta Baro District, Aceh Besar Regency: Pembuatan Nugget Ayam Dengan Penambahan Tempe Di Desa Lambunot Paya Kecamatan Kuta Baro Kabupaten Aceh

- Besar. *Wisdom: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Wisdom*, 1(1), 29-33.
- APJII. 2016. *Buletin Apjii: Memeratakan Akses Internet Di Negara Kepulauan*. Bul Apjii.:1
- Apriliany, G. A., Kandriasari, A., & Dahlia, M. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Pada Pembuatan Kulit Pangsit Rebus Terhadap Daya Terima Konsumen. *Journal Of Comprehensive Science (Jcs)*, 2(8), 1338-1359.
- Arbi, A. S. (2009). *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Universitas Terbuka. Jakarta, 150.
- Arifah, S. N. (2022). *Gambaran Tingkat Penerimaan Pasien Rawat Inap Terhadap Lauk Makanan Biasa Di Rsud Dr. Tjitrowardojo Purworejo* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Arifin, H. R., Lembong, E., & Irawan, A. N. (2023). Karakteristik Fisik Roti Tawar Dari Substitusi Terigu Dengan Tepung Komposit Sukun (*Artocarpus Atilis* F.) Dan Pisang (*Musa Paradisiaca* L.) Sebagai Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Jurnal Penulisan Pangan (Indonesian Journal Of Food Research)*, 3(1).
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*.
- Asmare, E. And Begashaw, A. (2018) 'Review On Parametric And Nonparametric Methods Of Efficiency Analysis', *Open Acces Biostatistics And Bioinformatics*, 2(2), Pp. 1–7. Doi:10.31031/Oabb.2018.02.000534.
- Astuti, N., Suherman, A., & Eriswanto, E. (2020). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi Dan Ekonomika*, 10(2), 214-220.
- Atmaka, W., & Apriliyanti, T. 2017. Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Blackie*) Dengan Variasi Proses Pengeringan. In *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Uns*. 1(1): 788-795.

- Atmaka, W., Prabawa, S., & Yudhistira, B. (2021). Pengaruh Variasi Konsentrasi Kappa Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Gel Cincou Hijau (*Cyclea Barbata* L. Miers). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 38(1), 25-35.
- Bachtiar, F. (2018). *Analisa Boraks Dan Formalin Pada Berbagai Olahan Frozen Food Di Daerah Mulyosari (Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Surabaya)*.
- Badan Ketahanan Pangan. (2019). *Peta Ketahanan Dan Kerawanan Pangan*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Badan Litbang Pertanian. 2011. *Pedoman Umum Model Kawasan Rumah Pangan Lestari*. Kementerian Pertanian.
- Badan Pengembangan Dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan Riset, Dan Teknologi Republik Indonesia. (2016). *Kkbi Daring*. Retrieved From <https://Kbbi.Kemdikbud.Go.Id/Entri/Daya>. Diakses 15 November 2023.
- Badan Penulisan Dan Pengembangan Pertanian B. *Aneka Olahan Umbi*. Kementrian Pertanian; 2012.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2002). *Sni 01-6883-2002 Nugget Ayam*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2013). *Sni 7758:2013 Nugget Ikan*. Jakarta.
- Bourne M., *Food Texture & Viscosity - Concepts And Measurement 2nd Ed.*, 2002, Academic Press, New York.
- Budi, I. S., Octavia, A., & Sari, N. (2019). Pengaruh Inovasi Produk , Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Sepeda Motor Honda Beat Di Kota Jambi. 7(2), 59–72.
- Bungan, A. S. (2016). *Kajian Sifat Fisik, Organoleptik, Dan Kadar Beta Karoten Krokot Dengan Variasi Campuran Ubi Jalar Kuning (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta)*.

- Cardarelli Hr, Aragon-Alegro Lc, Alegro Jha, De Castro Ia And Saad Smi. 2008. Effect Of Inulin And Lactobacillus Paracasei On Sensory And Instrumental Texture Properties Of Functional Chocolate Mousse. *Journal Science Food Agriculture*. 88(8):1318-1324.
- Chairunnisa, A., Sari, A. I., & Naomi, D. (2020). *Bank Gizi: Materi Dan Soal*. Cv Nutri Media Group.
- CNBC Indonesia. (2024, January). Warga Ri Makin Jarang Pakai Aplikasi Ecommerce, Ini Buktinya. Retrieved From Cnbc Indonesia: <https://www.cnbcindonesia.com/tech/20240112114301-37-505124/warga-ri-makin-jarang-pakai-aplikasi-ecommerce-ini-buktinya>
- Creswell, Jw. & Creswell, Jd. (2018). *Research Design: Qualitative, Quantitative, And Mixed Methods Approaches*. 5th Ed., Sage Publications
- Darmawan, D. (2016) *Metode Penulisan Kuantitatif*. Edisi Ket. Edited By P. Latifah. Bandung: Pt. Remaja Rosdakarya.
- Darmawangsyah, D., Jamaluddin, P., & Kadirman, K. (2018). Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 149-156.
- Darsana, I. M., & Se, M. (2023). Perubahan Iklim Dan Dampaknya Terhadap Bisnis Pariwisata. *Pengantar Bisnis Pariwisata: Perhotelan, Food And Beverage Service, Dan Pengembangan Destinasi Wisata*, 179.
- Dasi, E. A. S. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiate L) Terhadap Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Tuna (Thunnus Obesus). *Karya Tulis Ilmiah*, 3, 1–64.
- Dasniati, L., & Syarif, W. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung Terhadap Kualitas Cookies. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(3), 148–154. <https://doi.org/10.24036/80sr49.00>
- De Man, J. M. 2013. *Principles Of Food Chemistry 3rd Edition*. Springer, Newyork

- Dewi, R. P., & Fransiska, F. (2023). Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Penjualan Di Restoran Zushioda Cirebon. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 4(3), 781-792.
- Djarwanto Dan Subagyo, Pangestu, 2019: *Statistik Induktif*, Edisi: 4, Yogyakarta: Bpfe
- Dwijayanti, A., Komalasari, R., Harto, B., Pramesti, P., & Alfaridzi, M. W. (2023). Efektivitas Penggunaan Media Sosial Sebagai Sarana Promosi Dan Pemasaran Pada Umkm Sablon Anggi Screen Di Era Digital. *Ikra-Ith Abdimas*, 6(2), 68-75.
- Elmiliasari, D. F. (2020). Pengaruh Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Fried Chicken Di Rocket Chicken Bandar Kota Kediri. *Jurnal At-Tamwil: Kajian Ekonomi Syariah*, 2(1), 66-83.
- Enquiry. 2014. *Texture Analyzer*. [Http://Www.Bestech.Com](http://www.bestech.com). Diakses Pada 15 November 2023.
- Estiningtyas, D., & Rustanti, N. (2014). Kandungan Gizi Sosis Substitusi Tepung Tempe Dengan Bahan Pengisi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) Dan Bahan Penstabil Ekstrak Rumpun Laut (*Eucheuma Cottonii*) Untuk Pmt Ibu Hamil (Doctoral Dissertation, Diponegoro University).
- Fariadi, H., Yulihartika, R. D., Azhari, D., & Saputra, J. (2024). Sosialisasi Limbah Tulang Ikan Sebagai Bahan Baku Pengolahan Produk Pangan Inovatif. *Jurnal Dehasen Untuk Negeri*, 3(1), 143-148.
- Fathurochman, T. F., Tamaroh, S., & Sari, Y. P. (2023, June). Pengaruh Penambahan Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea Alata L.*) Dan Guar Gum Pada Sifat Fisik, Kimia, Dan Tingkat Kesukaan Cendol Beras. In *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa* (Vol. 2, No. 1, Pp. 34-44).
- Finn, S. M. (2011). A Public-Private Initiative To Reduce *Food Waste*: A Framework For Local Communities. *Graduate Studies Journal Of Organizational Dynamics*, 1(1), 3.



- Food And Agriculture Organization. (2020). Determinants Of Demand And Consumption. Diambil Dari [Http://Www.Fao.Org](http://www.fao.org)
- Freyhof, J., J.S. Sparks, F. Kaymaram, D. Feary, J. Bishop, M. Al-Husaini, M. Al-mukhtar, S. Hartmann, S. Alam, K. Al-Khalaf. 2019. Iucn Red List Of Threatened Species. International Union For Conservation Of Nature And Natural Resources
- Ginnifer, A. (2023). Analisis Interaksi Antara Jenis Warna Umbi Ubi Jalar Dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Fisik Mie Kering. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Indonesia*, 1(3), 1–12.
- Ginting. 2015. Penggunaan Bahan Pngisi Pada Nugget. *Jurnal Agribisnis. Sumatera Utara*. Vol 1 (1) : 14-15.
- Haliza, W., Kailaku, S. I., & Yuliani, S. (2017). Penggunaan Mixture Response Surfa Ce Methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat.
- Handayani, D., Nurwantoro, N., & Pramono, Y. B. (2022). Karakteristik Kadar Air, Kadar Serat Dan Rasa Beras Analog Ubi Jalar Putih Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 14-18.
- Hari Eko Irianto, H., & Giyatmi, G. (2021). Susut Dan Limbah Pangan (Food Loss Dan Waste) Hasil Perikanan.
- Hariyanto, A. T., Wahyuni, S., & Widodo, J. (2022). Pengaruh Cita Rasa Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan (Studi Kasus Pada Warung Makan Bank One 2 Di Jalan Mastrip Jember). *Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 16(1), 33–39.
- Harmoko, M. P., Kilwalaga, I., Pd, S. P. I., Asnah, S. P., Rahmi, S., Adoe, V. S., ... & Arina, F. (2022). *Buku Ajar Metodologi Penulisan*. Feniks Muda Sejahtera.
- Harris, H., & Fadli, D. M. (2014). Penentuan Umur Simpan (Shelf Life) Pundang Seluang (*Rasbora* Sp) Yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum Dan

- Tanpa Vakum (Determination Of Pundang Seluang (Rasbora Sp) Shelf Life Which Packed Using Vacuum And Non Vacuum Packaging). *Saintek Perikanan: Indonesian Journal Of Fisheries Science And Technology*, 9(2), 53-62.
- Hartanto, R. S., & Dani, H. (2020). Studi Literatur: Pengembangan Media Pembelajaran Dengan Software Autocad. *Jurnal Kajian Pendidikan Teknik Bangunan*, 6, 1-6.
- Hartati, Y., & Siregar, A. (2023). Tingkat Kepuasan Terhadap Cita Rasa Dan Penampilan Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Asrama. *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan Dan Gizi)*, 2(3, Desember), 70-76.
- Helmie, J., & Putri, M. M. (2023). Pelatihan Pembuatan Healthy Nugget Sebagai Pemberdaya Kewirausahaan Dan Keterampilan Warga. *Journal Of Community Empowerment*, 2(2), 101-110.
- Henggu, K. U. (2022). Pemilihan Dan Visual Design Kemasan Untuk Meningkatkan Marketing Value Produk Haloterapi Di Smk Negeri 1 Lamboya Kabupaten Sumba Barat. *Vivabio: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 4(1), 1-6.
- Hermanu, B. (2022). Pengelolaan Limbah Makanan (*Food Waste*) Berwawasan Lingkungan Environmentally Friendly *Food Waste Management*. *Jurnal Agrifoodtech*, 1(1), 1-11.
- Hidayat, Y. S., & Rosidah, U. (2023, January). Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus (*Channa Striata*) Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tortilla Jagung. In *Seminar Nasional Lahan Suboptimal* (Vol. 10, No. 1, Pp. 358-367).
- Husaini, A. V., Pamungkas, B. F., Irawan, I., Mismawati, A., & Diachanty, S. (2023). Pemanfaatan Kepala Dan Tulang Terhadap Penerimaan Konsumen Dan Karakteristik Kimia Pempek Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*). *Jambura Fish Processing Journal*, 5(2), 89–103.

- Indriani, D. W., Sugiarto, Y., & Hawa, L. C. (2020). Analisis Fisikokimia Chip Dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*) Pada Perlakuan Kadar Air Dan Kecepatan Penggilingan. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 8(3), 208-216.
- Istiono, Pratiwi, Y. E., & Andriani, S. P. (2019). Inovasi Olahan Pembuatan Sambal Untuk Ikan Bandeng. *Jurnal Abdikarya*, 03(03), 207–211.
- Iswara, J. A., Julianti, E., & Nurminah, M. (2019). Karakteristik Tekstur Roti Manis Dari Tepung, Pati, Serat Dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4), 12-21.
- Journal Of Science And Applicative Technology*, 3(1), Pp. 34–36. Doi: 10.35472/Jsat.V3i1.195.
- Jufrinaldi, J., First, L., Septaningrum, L. R. D., Pangestuti, K., Sulistiawaty, L., & Faridah, F. (2023). Pengaruh Fortifikasi Nanokalsium Terhadap Karakteristik Reologi Mie. *Jurnal Riset, Inovasi, Teknologi & Terapan*, 2(1), 7-11.
- Karina S.M Dan Amrihati E.T. 2017. *Bahan Ajar Gizi: Pengembangan Kuliner*. Bppsdm.
- Kasih, D. R. (2019). Pengaruh Proporsi Tepung Jagung Dan Tepung Kacang Merah Terhadap. *E-Jurnal Tata Boga Volume 8*, 371-379.
- Kementerian Kesehatan RI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia ; Tkpi*. Balitbang Kemenkes Ri.
- Kementrian Kelautan Dan Perikanan. (2019). *Tantangan Kemaritiman Indonesia*. [Online]
- Kim, S. K. (Ed.). (2014). *Seafood Science: Advances In Chemistry, Technology And Applications*. Crc Press.
- Koeshendrajana, S., Arthatiani, F. Y., & Virgantari, F. (2021, October). Price And Income Elasticities Of Selected Fish Commodities In Indonesia: A Multi Stage Budgeting Framework. In *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science (Vol. 860, No. 1, P. 012059)*. Iop Publishing.

- Kolanowski, W., Jaworska, D., & Weissbrodt, J. (2007). Texture Assessment Of Industrially Produced Spreadable Fat Fortified With Fish Oil. *International Journal Of Food Engineering*, 2(5).
- Kompas.Com. 2019. Bali Dan Bandung Jadi Destinasi Wisata Kuliner Unggulan Indonesia. <https://Regional.Kompas.Com/Read/2019/05/24/11293611/Bali-Dan-Bandung-Jadidestinasia-Wisata-Kuliner-Unggulan-Indonesia>.
- Kotler, Keller. (2021). *Intisari Manajemen Pemasaran Edisi Keenam*. Yogyakarta : Andi.
- Kusumowardhani, W. (2022). Potensi Wisata Kuliner Makanan Sehat Seafood. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 18(1), 68-73.
- Kuswardhani, N., Agustian, R., & Plus, M. L. (2020). Strategi Pengembangan Bisnis “Cofresh”(Coffee Fresh) Dengan Metode Bussines Model Canvas (Bmc) Dan Qspm (Quantitative Strategic Planning Matrix). *Agroindustrial Technology Journal*, 4(2), 167-181.
- Lim, J. And Fujimaru, T. (2010) ‘Evaluation Of The Labeled Hedonic Scale Under Different Eksperimenal Conditions’, *Food Quality And Preference*, 21(5), Pp. 521–530.
- Liu, X., Kao, Z., Liu, X., & Kao, Z. (2022). Research On Influencing Factors Of Customer Satisfaction Of E- Commerce Of Characteristic Agricultural Products. *Procedia Computer Science*, 199, 1505–1512. <https://doi.org/10.1016/j.procs.2022.01.192>
- Makkarennu, M., & Rahmadani, I. (2021). Penerapan Business Model Canvas Pada Pengembangan Usaha Gula Aren: Studi Kasus Di Kabupaten Soppeng, Sulawesi Selatan. *Jbmi (Jurnal Bisnis, Manajemen, Dan Informatika)*, 18(1), 1-18.
- Mamonto, F. W., Tumbuan, W. J., & Rogi, M. H. (2021). Analisis Faktor-Faktor Bauran Pemasaran (4p) Terhadap Keputusan Pembelian Pada Rumah

- Makan Podomoro Poigar Di Era Normal Baru. *Jurnal Emba: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 9(2).
- Manzalina, Nur., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasaes Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Bandaaceh:Universitassyah Kuala Darussalam.
- Mareta, D. T. (2019) ‘Hedonic Test Method For Measuring Instant Pindang Seasoning Powder Preferences’,
- Marfuah, D., Noviyanti, R. D., & Khotimah, F. N. (2022). Hubungan Suhu Makanan Dan Cara Penyajian Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Makanan Di Catering Betty Karanganyar. *Jurnal Kesehatan Dan Kedokteran*, 1(1), 1-8.
- Marissa Grace, D. (2022). Strategi Pemasaran: Konsep, Teori Dan Implementasi. Banten: Pascal Books.
- Marsum, Wa. 2005. Restoran Dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta : Andi.
- Masahid, A. D., Hakim, A. R., & Fauzi, M. (2022). Profil Mutu Abon Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Hasil Penggunaan Variasi Teknik Penggorengan Dan Jenis Minyak. *Jurnal Penelitian Sains Dan Teknologi Indonesia*, 1(2), 155–161. <https://doi.org/10.19184/jpsti.v1i2.223>
- Minarseh, L., Suhaeni, S., & Amrullah, S. H. (2021, November). Analisis Morfologi Dan Kadar Protein Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Dari Tambak Budidaya Monokultur Dan Polikultur (*Gracilaria Sp.*) Di Kecamatan Bua Kabupaten Luwu. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 7, No. 1, Pp. 308-317).
- Mirratunnisya, M., Ujjanti, R. M. D., Muflihati, I., & Nurdyansyah, F. (2022). Studi Pembuatan Flakes Dari Ubi Jalar Putih (*Ipomea Batatas*) Dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*). *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 10(2), 124-130.
- Mufqi, Taufik Suryadi. 2016. Penerapan Standar Resep Di Dakken Coffee And Steak Bandung. Bandung: Stp Bandung. Diakses Pada 14 November 2018.

([Http://Stpbandung.Net:8080/Repository/Bitstream/123456789/176/1/Ta%20taufiq%20mufqi%20s-201319342-2016.Pdf](http://Stpbandung.Net:8080/Repository/Bitstream/123456789/176/1/Ta%20taufiq%20mufqi%20s-201319342-2016.Pdf)).

- Mukti, A. B., Widayanti, A. D., & Prasastono, N. (2021). Pengaruh Penggunaan Sari Buah Strawberry Terhadap Penampilan, Tekstur, Aroma, Warna Dan Rasa Sebagai Pengganti Air Mineral Dalam Pembuatan Churros. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1), 1-10.
- Muliani, B. S., Rais, M., & Indrayani, I. (2022). Inovasi Pembuatan Nugget Ikan Gabus Berbasis Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Bebas Gluten. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8(1), 111-124.
- Muna, N., Agustina, T., & Saptariana, S. (2017). Eksperimen Inovasi Pembuatan Stik Bawang Substitusi Tepung Tulang Ikan Bandeng. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 9(2), 53-60.
- Muna, S. N., Noviasari, S., & Muzaiifa, M. (2023). Pangan Lokal Sebagai Bahan Baku Produk Bakeri Non-Gluten: Ulasan Jenis Dan Karakteristik Produk Yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3).
- Mutaqin, F., & Maharani, S. (2023). Analisis Pengaruh Desain Kemasan Pada Konsumen Dalam Membeli Produk Makanan Tradisional Rengginang Rang-Rang. *Jurnal Dasarrupa: Desain Dan Seni Rupa*, 5(2), 38-47.
- Nadine Diaz Salsabila, W. P. (2023). *Food Waste* Mitigation Strategy Hotel X In West Java. *The Journal Gastronomy*, 53-62.
- Nasution, S., Rahmadi, I., Mareta, D. T., Permana, L., Marvie, I., & Nurdin, S. U. (2022). Penyusunan Informasi Nilai Gizi Pada Kemasan Keripik Buah Di Umkm Darsa Berdasarkan Peraturan Bpom. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 39(2), 76-84.
- Nawari, & Ulfa, L. A. (2020). Penerapan Marketing Mix Pada Strategi Pemasaran Konvensional Dan Digital. *Jurnal Ekonomi Dan Perbankan*, 5(2), 176–192. [Http://E-Journal.Stieaub.Ac.Id/Index.Php/Probank](http://E-Journal.Stieaub.Ac.Id/Index.Php/Probank)
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori (Rasa,

- Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Nikawanti, G. (2021). Ecoliteracy: Membangun Ketahanan Pangan Dari Kekayaan Maritim Indonesia. *Jurnal Kemaritiman: Indonesian Journal Of Maritime*, 2(2), 149-166.
- Ningsi, W. P. W., & Ekowati, S. (2021). Pengaruh Promosi Di Media Sosial Dan Word Of Mouth Terhadap Keputusan Pembelian Skincare Ms Glow. *Jurnal Manajemen Modal Insani Dan Bisnis (Jmmib)*, 2(1), 50-57.
- Nugraha, S., & Sumardi, S. (2019). Destinasi Wisata Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Di Kabupaten Toba Samosir. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 7(2), 33–46.
- Nugraheni, M. (2018). *Kemasan Pangan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Nugroho, B. (2018). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Jamu Dengan Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Di Usaha Mikro Jamu Bu Tini Yogyakarta). 0–1.
- Nurahman, Z. F., Sahidu, A. M., & Pujiastuti, D. Y. (2023). Karakteristik Mutu Mi Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) Dengan Penambahan Tepung Agar. *Journal Of Research And Technology*, 9(1), 21-31.
- Nurani, & Eni Widhajati. (2019). Strategi Pemasaran *Online* Terhadap Peningkatan Penjualan Umkm Di Plut Kumkm Tulungagung. *Benefit*, 6(1), 58-66. Retrieved From <https://journal.unita.ac.id/index.php/benefit/article/view/267>.
- Nurfauzi, Y., Taime, H., Hanafiah, H., Yusuf, M., & Asir, M. (2023). Literature Review: Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian, Kualitas Produk Dan Harga Kompetitif. *Management Studies And Entrepreneurship Journal (Msej)*, 4(1), 183-188.
- Octavia, D. A. R., Romadhan, M. I., & Kusumaningrum, H. (2023, July). Strategi Pemasaran Digital Konten Reels Di Instagram Suweger Indonesia. In

- Prosiding Seminar Nasional Mahasiswa Komunikasi (Semakom) (Vol. 1, No. 2, Juli, Pp. 339-347).
- Oktaviani Wf, Fatchiya A. 2019. Efektivitas Penggunaan Media Sosial Sebagai Media Promosi Wisata Umbul Ponggok, Kabupaten Klaten. *J Komun Pembang*. 17(1):13–27. Doi:10.46937/17201926586.
- Palilingan, R. A. (2023). Bab 3 Variabel. *Metodologi Penulisan Kualitatif Dan Kuantitatif*, 33.
- Palupi, S., & Fitri, A. (2019). Pendoman Pengembangan Wisata Kuliner. Deputi Bidang Pengembangan Industri Dan Kelembagaan Kementerian Pariwisata, 83. <https://Disbudparpora.Ponorogo.Go.Id/Wisata-Kuliner/>
- Parfitt, J., Barthel, M., & Macnaughton, S. (2010). *Food Waste Within Food Supply Chains: Quantification And Potential For Change To 2050*. *Philosophical Transactions Of The Royal Society B: Biological Sciences*, 365(1554), 3065-3081.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 Tetang Label Dan Iklan Pangan.
- Permatasari, A., & Marsa, M. A. (2022). Dampak Media Sosial Dalam Quarter Life Crisis Gen Z Di Indonesia. *Journal Of Syntax Literate*, 7(6).
- Prihandini, T. A., Widajanti, L., & Aruben, R. (2016). Titik Kendali Kritis (Tkk) Dan Deteksi Kehalalan Nugget Ikan “Mj” Kabupaten Semarang Tahun 2016. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(4), 570-577.
- Produksi Ubi Jalar Berdasarkan Kabupaten/Kota Di Jawa Barat*. (2023). Retrieved From Open Data Jabar: <https://Opendata.Jabarprov.Go.Id/Id/Dataset/Produksi-Ubi-Jalar-Berdasarkan-Kabupatenkota-Di-Jawa-Barat>.
- Purnomo, C. W. (2021). *Solusi Pengelolaan Sampah Kota*. Ugm Press.
- Putri, D. A. (2022). Evaluasi Kualitas Fisik Roti Yang Dipengaruhi Oleh Penambahan Tepung Komposit: Bahasa Indonesia. *Food And Agro-Industry Journal*, 3(1), 1-18.



- Putri, J. A., Subandiyah, N., & Abdillah, D. T. (2022). Pemanfaatan Kulit Ayam Sebagai *Frozen Food* Taichan Satay Guna Peningkatan Nilai Ekonomi Pangan Hewani. *Jurnal Taman Vokasi*, 10(2), 165-172.
- Putri, M. F., & Kasih, C. A. (2020). Jajanan Sehat Dan Kaya Kalsium Untuk Keluarga: Substitusi Tepung Bandeng Presto Sebagai Bahan Kastangel. *Jkkp (Jurnal Kesejahteraan Keluarga Dan Pendidikan)*, 7(01), 98-106.
- Rachmawaty, A. (2021). Strategi Marketing Menggunakan Instagram. *Atrabis: Jurnal Administrasi Bisnis*, 7(1), 39-51.
- Rahman, B. (2023). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kabupaten Karo. *Tehbmj (Tourism Economics Hospitality And Business Management Journal)*, 3(1), 47-52.
- Rasmi, D. A. C., Sedijani, P., & Sativa, D. Y. (2023). Ayo Penuhi Zat Gizi Protein Dengan Konsumsi Ikan. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan Ipa*, 6(4), 1348-1352.
- Ratnasari, D. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (Jigk)*, 2(02), 7-14.
- Ratulangi, F. S., & Rimbing, S. C. (2021). Mutu Sensoris Dan Sifat Fisik Nugget Ayam Yang Ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*). *Zootec*, 41(1), 230-239.
- Refwinda, Y. (2022). Pengaruh Penambahan Kerang Air Tawar Terhadap Kualitas Dan Uji Organoleptik Nugget Sebagai Materi Pengayain Kewirausahaan Dalam Bentuk Booklet. July, 1–23.
- Rismawati, F., Wahyuni, S., & Widodo, J. (2019). Strategi Pemasaran Stp (Segmenting, Targeting, Positioning) Larissa Aesthetic Center Cabang Jember. *Jurnal Pendidikan Ekonomi: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi Dan Ilmu Sosial*, 13(2), 68.

- Rosyidah, A., Ediati, R., & Murwani, I. K. (2021). Aneka Olahan Bandeng Dan Pemanfaatan Teknologi Untuk Meningkatkan Daya Saing Umkm Di Kelurahan Keputih. *Sewagati*, 5(3), 269-277.
- Rukmana, R. (2000). *Budidaya Dan Pascapanen*. Kanisius Yogyakarta Sunantara.
- Ruviaro Cf, Borges A, Farinha W, Bernardo Lm, Morais Hb, Leis Cm, Domingues Cf. Food Losses And Wastes In Brazil: A Systematic Review. *Revista Desenvolvimento Socioeconômico Em Debate* 2020; 6 (1): 78-90
- Sabila, S. H., & Amanah, S. (2022). Efektivitas Instagram Sebagai Media Komunikasi Pemasaran Produk Pangan Olahan Hasil Perikanan Umkm Si Petek. *Jurnal Sains Komunikasi Dan Pengembangan Masyarakat [Jskpm]*, 6(3), 294-311.
- Sabila, S. S., Priatini, W., & Bridha, R. L. (2023). Samosa Jantung Pisang: Modifikasi Produk Sebagai Pangan Sehat. *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan (Jpp)*, 3(2), 20-27.
- Samosir, R., Siagian, A., Firmando, H. B., Silalahi, M., & Sitepu, Y. K. (2023). Strategi Pengembangan Potensi Pariwisata Di Desa Prongil Julu Kecamatan Tinada Kabupaten Pakpak Bharat. *Jurnal Manajemen Pariwisata Dan Perhotelan*, 1(4), 148-158.
- Sasongko, P., Yuniningsih, S., & Yasak, E. M. (2017). Aplikasi *Frozen Food* Technology Untuk Menurunkan Tingkat Kerugian Produk Pada Kelompok Perempuan Buta Aksara Alfabetdesa Nogosari Kecamatan Rowokangkungkabupaten Lumajang Jawa Timur. *Japi (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 1(1), 8-17.
- Seran, A. N., Rebhung, F., & Tjendanawangi, A. (2020). Pengaruh Penambahan Batang Pisang (Musapardisiaca Formatpyca) Yang Difermentasi Dengan Probiotik Pada Pakan Komersial Terhadap Pertumbuhan Ikan Bandeng (Chanos Chanos). *Jurnal Aquatik*, 3(1), 85-93.

- Setiawan, G., & Priatini, W. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Awug Bites Sebagai Kue Tradisional Khas Bandung. *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan (Jpp)*, 2(2), 55-60.
- Setyaningsih *Et Al*, A. A. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo. Bogor: Ipb Press
- Sholihin, V. R., Haryati, S., Surilayani, D., & Munandar, A. (2023). Karakteristik Stik Keju Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng Chanos Chanos Sebagai Sumber Kalsium. *Jurnal Perikanan Unram*, 13(1), 209-219.
- Silva, J. N. D. 2019. Mutu Fisik Sediaan Salep Ekstrak Daun Ubi Jalar Merah (*Ipomoea Batatas L.*) Dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak. (Doctoral Dissertation, Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang).
- Simamora, Bilson. 2007. Panduan Riset Dan Perilaku Konsumen. Jakarta: Gramedia
- Sirajuddin, S., Masni, M. And Salam, A. (2021) ‘The Level Of Preference Of Instant Rice Bran Milk Products Innovation With Various Flavor Variants As Functional Food’, *Open Access Macedonian Journal Of Medical Sciences*, 9(A), Pp. 567–571. Doi: 10.3889/Oamjms.2021.6469
- Siregar, Y. S., Hidayat, T., Siregar, A. N., & Fadly, F. (2024). Dampak *E-Commerce* Terhadap Perilaku Konsumtif Remaja. *Nusantara: Jurnal Ilmu Pengetahuan Sosial*, 10(12), 5445-5451.
- Spang Es, Achmon Y, Donis-Gonzalez I, Gosliner Wa, Jablonski-Sheffield Mp, Momin Ma, Moreno Lc, Pace Sa, Quested Te, Winans Ks, Tomich Tp. Food Loss And Waste: Measurement, Drivers, And Solutions. *Annu. Rev. Environ. Resour* 2019; 44:13.1–13.40.
- Stik, S. F. D. S. Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap.
- Suarsana, N. (2007). Pengendalian Biaya Departemen F&B Di Perhotelan. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Sugiyono. (2019). *Metode Penulisan Pendidikan (Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi, R&D Dan Penulisan Pendidikan)*. Bandung : Alfabeta
- Surachman, R., Kencana Putra, I. N., & Sri Wiadnyani, A. Agung I. (2022). Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Dan Sensoris Bolu Kukus. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 11(2), 248. <https://doi.org/10.24843/Itepa.2022.V11.I02.P07>
- Suryadana, M Liga & Octaviany, Vany. 2015. *Pengantar Pemasaran Pariwisata Bandung* Alfabeta
- Suryani, D. I., & Priatini, W. (2020). Differentiation Of Traditional *Frozen Food* Of Uli Ketan By Addition Of Kidney Beans And Oyster Mushroom Filling. *Differentiation*, 7(1).
- Suryapraja, A., Cahyana, C., & Dahlia, M. Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih, Ubi Jalar Merah Dan Ubi Jalar Putih Pada Pembuatan Tangzhong Terhadap Kualitas Japanese Milk Bread. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal Of Nutrition And Culinary)*, 3(2), 1-10.
- Sutedjo, B., & Saputri, D. H. R. (2023). Pengaruh Citra Merek, Cita Rasa, Dan Kepercayaan Terhadap Kepuasan Dan Loyalitas Pelanggan Pada Pelanggan Raket Chicken Kaliwungu. *Journal Of Economic, Bussines And Accounting (Costing)*, 6(2), 1682-1690.
- Syntya, A., Adi, A. C., & Atmaka, D. R. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Dan *Eucheuma Cottonii* Serta Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele Pada Nugget Ayam Terhadap Daya Terima Serta Kandungan Kalsium Dan Fosfor. *Jurnal Ilmiah Permas: Jurnal Ilmiah Stikes Kendal*, 12(1), 25-34.
- Tanjung, N. M., Mustikawan, A., & Desintha, S. (2023). Perancangan Kemasan Keripik Sanjai Khas Sumatra Barat. *Eproceedings Of Art & Design*, 10(6).
- Tiyani, U., Suharti And Andriani, S. (2020) 'Formulasi Dan Uji Organoleptik Teh Celup Daun Kersen (*Muntingia Calabura L.*) Untuk Memelihara Kadar

Gula Darah Dan Penambahan Rimpang Jahe (*Zingiber Officinale*) Sebagai Penghangat Tubuh', *Journal Of Holistic And Health Science*, 4(1), Pp. 43–49

Tjiptono, Fandy (2017), *Strategi Pemasaran*, Edisi 4, Yogyakarta: Andi.

Triasih, D., Laksanawati, A. T., & Nurlailatul, S. (2020, November). Karakteristik Penambahan Angkak Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Salami. In *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (Sentrinov)* (Vol. 6, No. 1, Pp. 1233-1240).

Ujung, G., & Hasbi, I. (2021). Analisis Model Bisnis Dengan Pendekatan Business Model Canvas Pada Kopikir Reborn Bandung. *Eproceedings Of Management*, 8(6), 8530–8538.

Umami, A. P., Suwandono, A., & Yuanitasari, D. (2024). Implementasi Peran Pengawasan Bpom Terhadap Penjualan Makanan Dan Minuman Kemasan Rusak (Perspektif Hukum Perlindungan Konsumen): Universitas Padjadjaran. *Yustisi*, 11(1), 148-161.

Unit, E. I. (2016). *The New Business Imperative: Using The Internet To Boost Your Bottom Line*. Economist Intelligence Unit, Viewed, 24.

Untari, D., & Fajariana, D. E. (2018). Strategi Pemasaran Melalui Media Sosial Instagram (Studi Deskriptif Pada Akun @Subur\_Batik). *Widya Cipta*, 2(2), 271–278. [Http://Ejournal.Bsi.Ac.Id/Ejurnal/Index. Php/Widyacipta](http://Ejournal.Bsi.Ac.Id/Ejurnal/Index.Php/Widyacipta)

Unwto.(2018). Tourism Highlights. Available At: [Www.E-Unwto.Org/Doi/Pdf/10.18111/97892\\_84419876](http://Www.E-Unwto.Org/Doi/Pdf/10.18111/97892_84419876) (Accessed November 15th, 2023).

Utama, D. C., Raharjo, A., Arista, R., & Fitriyanto. (2019). Pengaruh Inovasi Produk Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Sepeda Motor Honda Di Kota Bekasi. 3(7), 767–779.

Virgantari, F., Koeshendrajana, S., Arthatiani, F. Y., Faridhan, Y. E., & Wihartiko, F. D. (2022). Pemetaan Tingkat Konsumsi Ikan Rumah Tangga Di

- Indonesia. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 17(1), 97.  
<https://doi.org/10.15578/jsekp.v17i1.11045>
- Wahid, H., Yustisi, A. J., Setiawan, P., Najamuddin, M., Junita, N., & Amir, A. D. L. (2023). Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Sebagai Suplemen Kalsium Untuk Tulang. Penerbit Nem.
- Wibawani, N. S. H., Oppusunggu, R., & Bakara, T. L. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Biji Durian Terhadap Daya Terima Mie Basah Tepung Biji Durian. *Media Gizi Ilmiah Indonesia*, 1(1), 1-9.
- Widiantara, T., Taufik, Y., & Ghaffar, R. M. (2021). Pemanfaatan Komoditas Lokal Melalui Pembuatan Produk Mie Berbasis Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Termodifikasi Secara Fermentasi Spontan. *Pasundan Food Technology Journal (Pftj)*, 8(3), 89-94.
- Widiawati, W. (2021). Fish Nugget). Ragam Pembuatan Olahan Nugget Ikan (Fish Nugget) Untuk Produk Herbal Desa Pasang, 3, 72–77.
- Widyastuti, E. S., Widati, A. S., Hanjariyanto, R. D., & Avianto, M. Y. (2010). Kualitas Nugget Ayam Dengan Penambahan Keju Gouda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*. Hal, 1-10.
- Widyastuti, H., Macenning, A. R. A. D., Dhumaranang, H., Rombebunga, M., & Simanullang, P. (2023). Business Model Canvas: Enterprise Risk Management Online Application Innovation. *Jurnal Dinamika Pendidikan*, 16(2), 230-241.
- Widyatsih, T. And Jaya, F. M. (2017) ‘Kajian Mutu Hedonik Pempek Ceria Dengan Pewarna Nabati’, *Jurnal Ilmuilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 12(2), Pp. 12–16.
- Wirawan, P. E., & Octaviany, V. (2022). Pengantar Pariwisata. Nilacakra
- Wulansari, D., Ekayani, M., & Karlinasari, L. (2019). Kajian Timbulan Sampah Makanan Warung Makan. *Ecotrophic*, 13(2), 125-134.
- Yani, J. A., Mangkunegara, A. A. P., & Aditama, R. (1995). Sugiyono. 2017, Metode Penulisan Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D. Bandung: Alfabeta.

Procrastination And Task Avoidance: Theory, Research And Treatment.  
New York: Plenum Press, Yudistira P, Chandra, Diktat Ku.

Yoeti, O. A. (2017). Pengantar Ilmu Pariwisata. Bandung: Angkasa.

Yuliana, N., Pramono, Y. B., & Hintono, A. (2013). Kadar Lemak, Kekenyalan Dan Cita Rasa Nugget Ayam Yang Disubstitusi Dengan Hati Ayam Broiler. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 301-308.

Yuliansar, Ridwan, & Hermawati. (2020). Karakterisasi Pati Ubi Jalar Putih, Orange, Dan Ungu. *Saintis*, 1(2), 1–13.

Yuliansar, Y., Ridwan, R., & Hermawati, H. (2020). Karakterisasi Pati Ubi Jalar Putih, Orange, Dan Ungu. *Jurnal Saintis*, 1(2), 1-13.

Yulinar, A. D., Sanubari, T. P. E., & Nugroho, K. P. A. (2020). Kajian Awal Formulasi Puding Modifikasi Daun Salam Untuk Lansia Berdasarkan Kandungan Flavonoid Dan Uji Sensori (Tekstur, Warna, Dan Aroma). *Ilmu Gizi Indonesia*, 3(2), 163.

Zaman, B. Z. Teknologi Pengomposan Limbah Makanan.