

No. Daftar FPIPS :3639/UN40.F2.10/PT/2022

**MODIFIKASI KUE TRADISIONAL AWUG *BITES* BERBASIS DAYA  
TERIMA KONSUMEN DI BANDUNG**

**SKRIPSI**

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



Oleh :

Glenis Zatil Yumni Setiawan

1804758

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

**2022**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**MODIFIKASI KUE TRADISIONAL AWUG *BITES* BERBASIS DAYA  
TERIMA KONSUMEN DI BANDUNG**

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I



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

NIP. 19691228.200212.1.001

Pembimbing II



Risyah Ladiva Bridha, S.Par., MM.Par

NIPT. 92020081.992092.9.201

Ketua Program Studi



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

NIP.19691228.200212.1.001

**LEMBAR HAK CIPTA**  
**MODIFIKASI KUE TRADISIONAL *AWUG BITES* BERBASIS DAYA**  
**TERIMA KONSUMEN DI BANDUNG**

**Oleh :**

**Glenis Zatil Yumni Setiawan**

**1804758**

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar  
Sarjana Pariwisata Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Glenis Zatil Yumni Setiawan

Universitas Pendidikan Indonesia

2022

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang Skripsi ini tidak boleh diperbanyak  
seluruhnya atau sebagian dengan dicetak ulang, difotokopi atau cara lainnya tanpa  
izin penulis

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena dengan rahmat dan karunia-Nya, penulis diberikan kekuatan dan kemudahan sehingga mampu menyelesaikan proposal skripsi yang berjudul “Modifikasi Kue Tradisional Awug *Bites* Berbasis Daya Terima Konsumen di Bandung” dengan lancar.

Adapun tujuan penulis membuat laporan ini adalah untuk memenuhi persyaratan yang telah ditentukan oleh pihak kampus dalam memenuhi syarat kelulusan mahasiswa Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia.

Sebagai manusia, penulis telah berusaha semaksimal mungkin untuk mencapai hasil yang terbaik, mohon maaf bila ada kekurangan dalam penulisan atau pun kata – kata yang tidak berkenan untuk di baca dalam laporan ini. Penulis akan menerima segala kritik dan masukan. Semoga hasil dari laporan ini dapat menambah pengetahuan dan dapat memuaskan pembaca.

Penulis mengucapkan terimakasih dan juga sangat menghargai pihak yang telah membantu memberikan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Bandung, November 2022

Penulis,  
Glenis Zatil Yumni Setiawan

## UCAPAN TERIMAKASIH

Dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dan mendukung penulis baik dalam bentuk pengarahan, dukungan maupun bimbingan kepada penulis selama proses penyusunan laporan skripsi ini berlangsung. Adapun ucapan terima kasih ini penulis tujukan kepada :

1. Ibu Rida Yurisida dan Ayah Aris Dwi Septiana Setiawan yang selalu memberikan doa dan dukungan kepada penulis
2. Digan Hanufa S.M, Gaeda Pasha Setiawan S.Pt, Ziegi Mazintia Ramadini Setiawan selaku Saudari penulis yang selalu memberikan semangat dan dukungan sehingga penulis dapat semangat dalam menyelesaikan skripsi ini
3. Prof. Dr. M. Solehuddin M.Pd.,MA, selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
4. Dr.Agus Mulyana, M.Hun., selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
5. Dr.Woro Priatini, S.Pd., M.Si sebagai Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering
6. Dr.Woro Priatini, S.Pd., M.Si dan Ibu Risya Ladia Bridha,S.Par.,MM.Par selaku dosen pembimbing.
7. Seluruh Staff dan Dosen Manajemen Industri Katering yang telah mendidik dan membimbing penulis
8. Teman-Teman seperjuangan sekaligus sahabat penulis Tika Rostiawati, Rafa Komala Taziah M, Aulia Putri D, Shafira Aulia Kusnandar, Hani Maharani, Annisa Julistiadini, Fitria Dwi Yanuar yang tiada hentinya memberikan bantuan, semangat dan dukungan kepada penulis.
9. Rian Gery Pratama dan Linawati selaku sahabat penulis yang selalu mendengarkan keluhan penulis dan memberikan dukungan serta semangat kepada penulis
10. Seluruh mahasiswa Manajemen Industri Katering angkatan 2018 yang telah memberikan kenangan yang luar biasa selama penulis berkuliah di Universitas Pendidikan Indonesia

11. Orang - Orang yang selalu meremehkan dan menyepelekan penulis, sehingga memotivasi penulis untuk bisa membuktikan kemampuan penulis dan menyelesaikan penelitian ini

## ABSTRAK

Modifikasi adalah mengubah suatu resep dasar menjadi resep baru yang dilakukan dengan cara ditambah, dikurangi, atau memberikan variasi terhadap bahan makanan, bumbu, cara pengolahan, porsi dan nilai gizinya dengan maksud untuk meningkatkan penampilan serta meningkatkan rasa hidangan yang pada akhirnya akan meningkatkan tingkat penerimaan. Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap kue tradisional awug setelah dilakukan modifikasi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dengan 3 formulasi resep dan akan dinilai oleh panelis ahli yang diambil dari pelaku usaha, *chef*, dan akademisi untuk menentukan formulasi yang terbaik, selanjutnya formulasi terbaik tersebut diberikan kepada panelis konsumen yang diambil dari generasi milenial. Setelah mendapat hasil dari penilaian para panelis, dilakukan uji organoleptik dan uji daya terima konsumen terhadap warna, aroma, rasa, bentuk, dan dinyatakan bahwa awug *bites* sangat diterima.

Kata Kunci : Modifikasi, awug, kue tradisional, daya terima konsumen.

## **ABSTRACT**

*Modification is changing a basic recipe into a new recipe which is done by adding, subtracting, or varying food ingredients, seasonings, processing methods, portions and nutritional value with the intention of improving appearance and enhancing the taste of dishes which will ultimately increase the level of acceptance. This study aims to determine customer acceptance of awug traditional cakes after modification. The method used in this study is an experimental method with 3 recipe formulations and will be assessed by a panel of experts drawn from business actors, chefs and academics to determine the best formulation, the best formulation is given to consumer panelists drawn from the millennial generation. After obtaining the results from the panelists' assessments, organoleptic tests and consumer acceptance tests were carried out on color, scent, taste, shape, and it was stated that the awug bites was very acceptable.*

*Keywords : Modification , awug , traditional cake , consumer acceptance.*



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR HAK CIPTA.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB 1 .....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	6
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB 2 .....</b>	<b>8</b>
<b>KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>8</b>
2.1. Pariwisata .....	8
2.2. Wisata Kuliner.....	8
2.3. Modifikasi Produk.....	9
2.4. Sejarah Awug .....	10
2.4.1. Bahan Pembuatan Awug.....	10
2.4.2. Alat yang digunakan untuk membuat Awug.....	12
2.4.3. Pewarna Alami .....	12
2.5. Standar Resep .....	13
2.6. Kemasan .....	14
2.7. Labeling .....	15
2.8. Harga Jual.....	15
2.9. Kualitas Produk .....	16
2.10. Daya Terima Konsumen.....	18
2.11. Strategi Pemasaran .....	20

2.12. Uji Organoleptik.....	21
2.13. Penelitian Terdahulu.....	24
2.14. Kerangka Pemikiran .....	28
2.15. Hipotesis .....	29
<b>BAB 3 .....</b>	<b>31</b>
<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>31</b>
3.1. Objek dan Subjek Penelitian .....	31
3.2. Metode Penelitian.....	31
3.3. Operasional Variabel .....	32
3.4. Sumber Data .....	33
3.5. Populasi dan Sampel .....	34
3.6. Teknik Pengumpulan Data .....	35
3.7. Rancangan Percobaan.....	36
3.7.1. <i>Kitchen Project</i> .....	36
3.7.2. Perhitungan Nilai Gizi.....	39
3.7.3. Menentukan Kemasan dan Label .....	39
3.7.4. Menentukan Harga Jual Produk .....	40
3.8. Analisis Data .....	40
3.8.1. Uji Organoleptik.....	40
3.8.2. Uji Daya Terima Konsumen .....	41
3.9. Strategi Pemasaran .....	41
<b>BAB 4 .....</b>	<b>43</b>
<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>43</b>
4.1. Objek Penelitian .....	43
4.2. Formulasi Resep Awug <i>Bites</i> .....	43
4.2.1. Cara Membuat Awug <i>Bites</i> .....	44
4.3. Karakteristik Panelis.....	48
4.3.1. Jenis Kelamin Panelis .....	48
4.3.2. Usia Panelis .....	48
4.3.3. Pekerjaan .....	49
4.3.4. Pendidikan Terakhir .....	50
4.4. Karakteristik Penilaian Uji Hedonik .....	51
4.4.1. Warna .....	51
4.4.2. Aroma.....	52

4.4.3.	Rasa.....	53
4.4.4.	Bentuk.....	54
4.4.5.	Tekstur.....	54
4.4.6.	Harga.....	55
4.4.7.	Kemasan.....	56
4.5.	Hasil Uji Hedonik.....	57
4.6.	Uji Daya Terima Konsumen.....	57
4.6.1.	Jenis Kelamin Panelis Konsumen.....	57
4.6.2.	Usia Panelis Konsumen.....	58
4.6.3.	Pekerjaan Panelis Konsumen.....	59
4.6.4.	Pendapatan Panelis Konsumen.....	59
4.6.5.	Pendidikan Terakhir Panelis Konsumen.....	60
4.7.	Uji Daya Terima Konsumen Terhadap Warna Awug <i>Bites</i> .....	60
4.8.	Uji Daya Terima Konsumen Terhadap Aroma Awug <i>Bites</i> .....	61
4.9.	Uji Daya Terima Konsumen Terhadap Rasa Awug <i>Bites</i> .....	62
4.10.	Uji Daya Terima Konsumen Terhadap Bentuk Awug <i>Bites</i> .....	62
4.11.	Uji Daya Terima Konsumen Terhadap Tekstur Awug <i>Bites</i> .....	63
4.12.	Uji Daya Terima Konsumen Terhadap Kemasan Awug <i>Bites</i> .....	64
4.13.	Uji Daya Terima Konsumen Terhadap Label Awug <i>Bites</i> .....	64
4.14.	Uji Daya Terima Konsumen Terhadap Harga Jual Awug <i>Bites</i> .....	65
4.15.	Perhitungan Nilai Gizi Awug <i>Bites</i> .....	66
4.16.	Penentuan Kemasan dan Label.....	67
4.17.	Perhitungan Harga Jual Awug <i>Bites</i> .....	68
4.18.	Pembahasan.....	69
<b>BAB 5</b>	.....	<b>72</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	.....	<b>72</b>
5.1.	Kesimpulan.....	72
5.2.	Saran.....	73
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	.....	<b>74</b>
<b>LAMPIRAN</b>	.....	<b>80</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Perjalanan Wisatawan Nusantara Tahun 2018-2020.....	1
Tabel 1.2 Jumlah Wisatawan Kota Bandung Tahun 2018-2020.....	2
Tabel 1.3 Data Penjual Awug di Bandung.....	4
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu .....	24
Tabel 3.1. Pretest – Post test Control Group Design.....	32
Tabel 3.2. Operasional Variabel.....	32
Tabel 3.3. Sumber Data.....	33
Tabel 3.4. Standar Resep Tepung Beras Asli.....	36
Tabel 3.5 Standar Resep Tepung Ketan Asli .....	37
Tabel 3.6. Cara Membuat Pewarna Hijau Alami .....	37
Tabel 3.7. Cara Membuat Pewarna Ungu Alami .....	38
Tabel 3.8. Cara Membuat Pewarna Merah Alami.....	38
Tabel 3.9. Standar Resep Awug <i>Bites</i> .....	39
Tabel 3.10. Penilaian Uji Organoleptik .....	40
Tabel 4.1. Awug <i>Bites</i> Formulasi 1.....	43
Tabel 4.2. Awug <i>Bites</i> Formulasi 2.....	44
Tabel 4.3. Awug <i>Bites</i> Formulasi 3.....	44
Tabel 4.4. Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin .....	48
Tabel 4.5. Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia.....	49
Tabel 4.6. Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan .....	50
Tabel 4.7. Karakteristik Panelis Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	51
Tabel 4.8. Karakteristik Penilaian Uji Hedonik .....	51
Tabel 4.9. Penilaian Karakteristik Warna .....	52
Tabel 4.10. Penilaian Karakteristik Aroma.....	53
Tabel 4.11. Penilaian Karakteristik Rasa .....	53
Tabel 4.12. Penilaian Karakteristik Bentuk .....	54
Tabel 4.13. Penilaian Karakteristik Tekstur.....	55
Tabel 4.14. Penilaian Karakteristik Harga .....	56
Tabel 4.15. Penilaian Karakteristik Kemasan .....	56
Tabel 4.16. Hasil Rakapitulasi Nilai Rata-Rata Uji Hedonik .....	57

Tabel 4.19. Perhitungan Gizi Awug <i>Bites</i> .....	66
Tabel 4.20. Perhitungan Harga Jual Awug <i>Bites</i> .....	68

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Survey Minat Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional .....	5
Gambar 2.1. Kerangka Pemikiran .....	29
Gambar 4.1. Proses Perendaman Beras Menggunakan Air Rebusan Pandan.....	45
Gambar 4.2. Proses Penyaringan Tepung Beras dan Tepung Ketan.....	45
Gambar 4.3. Proses Pengukusan Tepung Beras.....	45
Gambar 4.4. Proses Penyaringan Tepung Beras Setelah di Kukus.....	46
Gambar 4. 5. Proses Pembuatan Adonan Awug <i>Bites</i> .....	46
Gambar 4.6. Proses Pemberian Pewarna Alami.....	46
Gambar 4.7. Proses Pencetakan dan Pengisian Awug <i>Bites</i> .....	47
Gambar 4.8. Proses Pengukusan Awug <i>Bites</i> .....	47
Gambar 4.9. Proses Pengemasan Awug <i>Bites</i> .....	47
Gambar 4.10. Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	48
Gambar 4.11. Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia .....	49
Gambar 4.12. Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan.....	50
Gambar 4.13. Karakteristik Panelis Konusmen Berdasarkan Jenis Kelamin .....	58
Gambar 4.14. Karakteristik Panelis Konsumen Berdasarkan Usia.....	58
Gambar 4.15. Karakteristik Panelis Konsumen Berdasarkan Pekerjaan .....	59
Gambar 4.16. Karakteristik Panelis Konsumen Berdasarkan Pendapatan.....	59
Gambar 4.17. Panelis Konsumen Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	60
Gambar 4.18. Daya Terima Konsumen Terhadap Warna Awug <i>Bites</i> .....	61
Gambar 4.19. Daya Terima Konsumen Terhadap Aroma Awug <i>Bites</i> .....	61
Gambar 4.20. Daya Terima Konsumen Terhadap Rasa Awug <i>Bites</i> .....	62
Gambar 4. 21.Daya Terima Konsumen Terhadap Bentuk Awug <i>Bites</i> .....	63
Gambar 4.22. Daya Terima Konsumen Terhadap Tekstur Awug <i>Bites</i> .....	63
Gambar 4.23. Daya Terima Konsumen Terhadap Kemasan Awug <i>Bites</i> .....	64
Gambar 4.24. Daya Terima Konsumen Terhadap Label Awug <i>Bites</i> .....	65
Gambar 4.25. Daya Terima Konsumen Terhadap Harga Jual Awug <i>Bites</i> .....	65
Gambar 4. 26. Desain Label Awug <i>Bites</i> .....	67
Gambar 4. 27. Desain Kemasan dan Logo Awug <i>Bites</i> .....	67

## DAFTAR PUSTAKA

- Hidayah, Nurdin (2019). *Pemasaran Destinasi Pariwisata*. Bandung: Alfabeta
- TasteAtlas. (2021). *Best Traditional Food Cities : TasteAtlas Award*
- Rahman, Syamsul. (2021). *Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi*. Sulawesi : Deepublish Publisher
- Karina, Multi S. (2016). *Merancang Menu dan Mengembangkan Resep*. Materi ASDI. Poltekkes Kemenkes Jakarta II.
- Lestari, LA. (2018). *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Manzalina, Nur., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). *Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima)*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Syiah Kuala Darussalam, Banda Aceh.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : Institut Pertanian Bogor. IPB Press
- Sunyoto, Danang. (2012). *Dasar-Dasar Manajemen Pemasaran*. Cetakan Pertama. Yogyakarta : CAPS
- A.J, Muljadi. (2012). *Kepariwisata dan Perjalanan*, Jakarta: PT Raja Grafindo Persada
- Paryanto, P., & Purwanto, A. (2012). *Pembuatan Zat Warna Alami Dari Biji Kesumba Dalam Bentuk Powder Untuk Mendukung Industri Batik Di Jawa Tengah*. Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah, 10(2), 148-156.  
<https://doi.org/10.36762/jurnaljateng.v10i2.342>
- Silalahi, Marina. (2018). *Pandanus Amaryllifolius Roxb (Pemanfaatan dan Potensinya Sebagai Pengawet Makanan)*, Jurnal Pro Life, 5 (3) 626-636. Jakarta : Universitas Kristen Indonesia.

- Aisyah. (2015). *Daya Hambat Ekstrak Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Aureus.* Fakultas Kedokteran Gigi. Makasar. FKG UNHAS
- Ariana, Diah. (2017). *Pengaruh Perasan Daun Pandan Wangi (Pandanus Amaryllifolius Roxb) Terhadap Shigella Dysentriae.* Surabaya: Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Karina, M. S., & Amrihati, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner.* Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Herudiansyah, G., Candra, M., & Pahlevi, R. (2019). *Penyuluhan Pentingnya Label Pada Kemasan Produk dan Pajak Pada Usaha Kecil Menengah (UKM) Desa Tebedak di Kecamatan Payaraman Ogan Ilir.* Palembang : Universitas Muhammadiyah Palembang.
- Widianti, Ari. (2019). *Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umk) di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak.* Skripsi. Pontianak : IAIN Pontianak.
- Angipora, Marinus. (2002). *Dasar – dasar Pemasaran,* Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada
- Kotler, Philip. (2000). *Prinsip – Prinsip Pemasaran Manajemen,* Jakarta : Prenhalindo.
- Hansen, Don R., Maryanne M Mowen. (2012) *Management Accounting, 7th.* Diterjemahkan oleh Tim Penerjemah Penerbit Salemba. Akuntansi Manajemen, Edisi 8. Buku 1. Jakarta: Salemba Empa
- Wahidah, N. (2010). *Komponen - Komponen yang Memengaruhi Cita Rasa Bahan Pangan.*  
<http://www.idazweek.co.cc/2010/02/komponen-komponen-yangmemengaruhi-cita.html>. Diakses tanggal 30 Juni 2022
- Chaniago, Mufin. (2012). *Awug; Jajanan Khas Sunda Yang Menggoda Selera.* Jakarta : PT. Sarihusada.



- Adipura, Alhumaira. (2014). *Studi Eksperimen Pembuatan Selai Dengan Bahan Dasar Tape Ketan Hitam dan Tape Ketan Kuningan Serta Daya Terima Konsumennya*. Skripsi. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.
- Febriani, N. S., Dewi, W. W. A. (2018). *Teori dan Praktis: Riset Komunikasi Pemasaran Terpadu*. Malang: UB Press.
- Kumbara, Vicky. (2021). *Determinasi Nilai Pelanggan Dan Keputusan Pembelian: Analisis Kualitas Produk, Desain Produk Dan Endorse*. Padang : Universitas Putra Indonesia YPTK Padang.  
<https://doi.org/10.31933/jimt.v2i5>
- Wibisaputra, Aditzya. (2011). *Analisis Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Minat Beli Ulang Gas Elpiji 3 Kg (di PT. Candi Agung Pratama Semarang)*. Skripsi. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Kotler, Philip and Kevin Lane Keller. (2016). *Marketing Management*, 15th Edition, Pearson Education, Inc
- Kotler, Philip. (2012). *Manajemen Pemasaran Edisi 13, Bahasa Indonesia Jilid 1 dan 3 Cetakan*. Jakarta: Rajawali
- Dewi, Trivilla P. (2017). *Pengaruh Harga, Kualitas Produk, Kualitas Layanan Terhadap Keputusan Pembelian Mobil Toyota di Nasmoco Mlati Yogyakarta*. Skripsi. Yogyakarta : Universitas Sanata Dharma.
- Alyani, Noshratina. (2019). *Pengaruh Kemasan (Packaging) Terhadap Minat Beli Konsumen Tahun 2017-2018 'Home Industry Cutecake' Jl. Nyai Enat Palangka Raya*. Skripsi. Palangka Raya. IAIN Palangka Raya
- Nasiru, N. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Larasati, D., Astruti, A.P., & Maharani, E.T. (2020). *Uji Organoleptik Produk Eco-Enzyme dari Limbah Kulit Buah*. Seminar Nasional Edusaintek.
- Rahayu, W.P. (1998). *Penuntun Praktikum Penelitian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian*. Bogor.

- Triono, Rinas. (2019). *Implementasi Kebijakan Perubahan Tata Ruang Pasar Tradisional Di Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo*. Skripsi. Probolinggo : Universitas Panca Marga Probolinggo.
- Asmoro, A.A., Indrarini, R. (2021). *Hubungan Inovasi Produk Makanan Terhadap Minat Beli Masyarakat di Gresik*. Skripsi. Surabaya : Universitas Negeri Surabaya.
- Velayati, J.M. (2021). *TETAPI (Tape Talas Pandan Hijau) : Inovasi dan Peningkatan Kualitas pada Tape Talas dengan Daun Pandan*. Skripsi. Ponorogo : IAIN Ponorogo.
- Maulana, Y.S., Alisha. (2020). *Inovasi Produk dan Pengaruhnya Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus pada Restoran Ichi Bento Cabang Banjar)*. Banjar : STISIP Bina Putra Banjar.  
<https://doi.org/10.35314/inovbiz.v8i1.1313>.
- Lumanaw, N. (2018). *Pengembangan Makanan Tradisional Bali pada Pasar Malam di Pasar Sindu, Sanur, Bali*. Bali : Politeknik Internasional Bali.  
<https://doi.org/10.22334/jihm.v9i1.147>
- Satyawisudarini, I., Haryadi, D. (2017). *Analisis Proses Penerimaan Inovasi Produk Veggies Stick Terhadap Minat Beli Konsumen*. Bandung : Universitas Langlangbuana Bandung.  
<https://doi.org/10.36555/almana.v1i1.349>
- Huda,S., Sahputra, Arif., Anggono, W.A., & Wahyuni, R. (2015). *Pemanfaatan Daun Kersen (Muntingia Calabura) Sebagai Permen Jelly Terhadap Daya Terima Konsumen. Pasuruan.* : Universitas Yudharta Pasuruan.
- Evanita, S., Trinanda O. (2017). *Pengaruh Atribut Produk Terhadap Minat Beli Makanan Ringan Tradisional pada Remaja Di Perkotaan Sumatra Barat*. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R & D*. Bandung: CV Alfabeta.

- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: CV Alfabeta.
- Supriyati. (2012). *Metodologi Penelitian Komputerisasi Akuntansi*. Bandung: LABKAT
- Priyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Surabaya: Zifatama Publishing
- Sanjaya. (2015). *Model Pengajaran Dan Pembelajaran*. Bandung: CV Pustaka Setia
- Arikunto, Suharsimi. (2016). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Arikunto, Suharsimi. (2013). *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktik*. Edisi Revisi. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Ghozali, Imam. (2013). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 21 Update PLS Regresi*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Ghozali, Imam. (2018). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 25*. Semarang : Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Danang, Sunyoto. (2013). *Metodologi Penelitian Akuntansi*. Bandung: PT Refika Aditama Anggota Ikapi.
- Hasmi. (2016). *Metode Penelitian Epidemiologi*. Jakarta: CV. Trans Info Media.
- Siyoto, Sandu dan Ali Sodik. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta : Literasi Media Publishing
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Gunawan, Michael. (2009). *Penentuan Harga Jual Perusahaan Dengan Metode Full Costing Pada PT. Danliris di Sukoharjo*. Skripsi. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Zakiah, A.N. (2018). *Inovasi Produk Selai Jerami Nangka Terhadap Daya Terima Konsumen*. Skripsi. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.

Octavia, Silvi. (2019). *Diferensiasi Produk Sus Maker Jagung Dengan Tambahan Sayuran Sebagai Bahan Isian*. Skripsi. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.

Ayu, Nisriinaa. (2017). *Inovasi Produk Lemper Menggunakan Isi Olahan Daun Pepaya Sebagai Substitusi Melalui Analisis Daya Terima Konsumen*. Skripsi. Bandung. Universitas Pendidikan Indonesia