

Nomor Daftar FPIPS : 5016/UN40.A2.10/PT/2024

**MODIFIKASI DONAT *MOCHI* BERBASIS TEPUNG KETAN PUTIH  
DENGAN PENAMBAHAN KABOCHA TERHADAP  
DAYA TERIMA KONSUMEN**

**SKRIPSI**

*Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana  
Pariwisata Program Studi Manajemen Industri Katering*



oleh:

**Nisrina Nabilah**

**2004067**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING  
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
BANDUNG  
2024**

Nisrina Nabilah, 2024

**MODIFIKASI DONAT *MOCHI* BERBASIS TEPUNG KETAN PUTIH DENGAN PENAMBAHAN KABOCHA  
TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

## **LEMBAR HAK CIPTA**

### **MODIFIKASI DONAT *MOCHI* BERBASIS TEPUNG KETAN PUTIH DENGAN PENAMBAHAN KABOCHA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

Oleh :

Nisrina Nabilah

2004067

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

© **Nisrina Nabilah**

**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.

Nisrina Nabilah, 2024

**MODIFIKASI DONAT *MOCHI* BERBASIS TEPUNG KETAN PUTIH DENGAN PENAMBAHAN KABOCHA  
TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)

**LEMBAR PENGESAHAN**

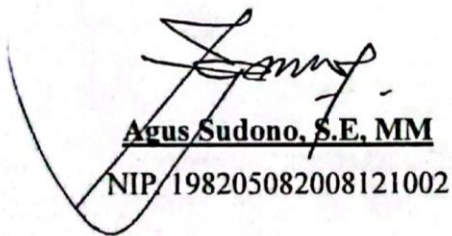
**NISRINA NABILAH**

**MODIFIKASI DONAT MOCHI BERBASIS TEPUNG KETAN PUTIH  
DENGAN PENAMBAHAN KABOCHA TERHADAP DAYA TERIMA  
KONSUMEN**

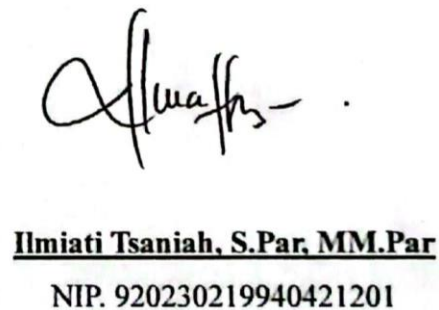
Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I

Pembimbing II



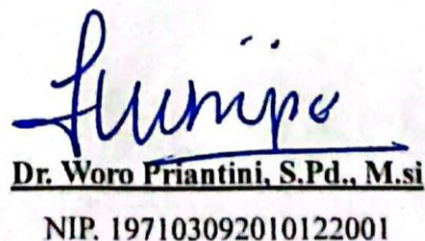
**Agus Sudono, S.E. MM**  
NIP. 198205082008121002



**Ilmiati Tsaniah, S.Par. MM.Par**  
NIP. 920230219940421201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



**Dr. Woro Priantini, S.Pd., M.si**  
NIP. 197103092010122001

## **SURAT PERNYATAAN**

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Modifikasi Donat Mochi Berbasis Tepung Ketan Putih Dengan Penambahan Kabocha Terhadap Daya Terima Konsumen” 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 keaslian karya saya ini.

Bandung, 22 April 2024  
Yang Membuat Pernyataan,

Nisrina Nabilah  
NIM. 2004067

## PRAKATA

*Assalamualaikum warahmatullahi wabararakatuh.*

Puji dan Syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT karena berkat Rahmat dan hidayah-Nyalah, penulis akhirnya dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Modifikasi Donat Mochi Berbasis Tepung Ketan Putih Dengan Penambahan Kabocha Terhadap Daya Terima Konsumen” ini dengan lancar dan penuh rasa Syukur. Skripsi ini dibuat dan diajukan untuk memenuhi salah satu syarat mendapatkan gelar Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial di Universitas Pendidikan Indonesia. Penelitian ini membahas mengenai penambahan kabocha sebagai bahan utama dalam pembuatan resep donat mochi.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna akibat keterbatasan ilmu maupun pengalaman yang dimiliki penulis. Oleh karena itu dengan segala kerendahan hati, penulis menerima setiap kritik dan saran yang bersifat membangun. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat terutama bagi pembaca dan peneliti berikutnya dengan topik maupun penelitian yang serupa sebagai referensi.

*Wassalamualaikum warahmatullahi wabararakatuh*

Bandung, April 2024

**Nisrina Nabilah**  
**NIM. 2004067**

## UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan kali ini, puji dan Syukur dalam menyusun skripsi penulis banyak mengalami hambatan dan rintangan, namun berkat bantuan, bimbingan, doa, dan Kerjasama dari berbagai pihak akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Sehingga dengan penuh kerendahan hati dan rasa hormat penulis mengucapkan terima kasih 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 orang tua penulis, terima kasih papa dan mama yang penulis sayangi telah memberikan doa, peluang, motivasi, dukungan, bantuan, materi, dan kesabaran. Selalu memberikan yang terbaik dengan rasa Ikhlas dan memberikan pengertian serta kasih sayangnya kepada penulis sejak lahir hingga penulis akhirnya berhasil untuk mendapatkan gelar Sarjana.
3. Meutia shafira, Hasri Hanifah selaku kakak dan Zahra Zaidah selaku adik penulis, terima kasih sudah memberikan dukungan dan selalu sabar kepada penulis selama tumbuh bersama menjadi saudara hingga saat ini.
4. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
5. Prof. Dr. Agus Mulyana, M.Hum., selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia
6. Dr. Woro Priantini, S.Pd., M.si., selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering Universitas Pendidikan Indonesia
7. Agus Sudono, S.E., MM selaku dosen pembimbing pertama serta Ilmiati Tsaniah, S.Par, MM.Par selaku dosen pembimbing kedua yang telah berkenan meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, arahan, nasihat kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.
8. Seluruh dosen Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu, arahan, dan bimbingan selama masa studi penulis.
9. Alexandra, Yullia, Sayu, Nadira, Dimas, Atika yang selalu memberikan motivasi, pelajaran, canda, tawa, sedih, senang, marah dan segala rasa yang sudah dilalui selama menjalani kuliah.

10. Anak-anak Kewirausahaan: Jimy, Arfan, Daffa, Lussy, Rania yang telah memberikan bimbingan, informasi, kepercayaan, selama menjalani perkuliah.
11. Seluruh teman seperjuangan penulis mahasiswa MIK Angkatan 2020.
12. Seluruh panelis dan responden yang telah berkenan meluangkan waktu dan membantu penulis menyelesaikan skripsi dengan baik.
13. Teman-teman diluar MIK, senior, dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu membantu penulis menyelesaikan skripsi dengan baik.
14. Terakhir, penulis mengucapkan terima kasih kepada diri sendiri yang telah berjuang selama satu tahun untuk bisa menjadi salah satu mahasiswa Manajemen Industri Katering dari keringat penulis sendiri hingga sekarang dapat menyelesaikan skripsi ini mendapatkan gelar sarjana Pariwisata dengan bangga. Terima kasih tetap hidup, sabar, berjuang dengan menghadapi jatuh, bangun, terluka, sembuh, marah, senang, nangis, bahagia selama hidup penulis.

**NISRINA NABILAH, 2004067, “MODIFIKASI DONAT MOCHI BERBASIS TEPUNG KETAN PUTIH DENGAN PENAMBAHAN KABOCHA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN”**

**ABSTRAK**

Donat mochi kabocha merupakan salah satu inovasi produk dari penggabungan kabocha dengan tepung ketan putih. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui standar resep yang dapat mempengaruhi dari segi warna, aroma, rasa, tekstur, tampilan, nilai gizi, strategi pemasaran dan harga jual produk sehingga dapat dilakukan uji daya terima konsumen untuk mengetahui tidak diterimanya produk kepada konsumen. Pada penelitian ini melakukan *kitchen project* dan Teknik penarikan sampel dari kelompok *nonprobability sampling* yaitu *sampling purposive*. Hasil penelitian ini mengungkapkan bahwa formulasi resep yang telah dilakukan pada uji organoleptik donat mochi kabocha mendapatkan hasil bahwa formulasi yang paling disukai yaitu formulasi DMPK 1 dengan perbandingan 70% yaitu 157 gr Tepung ketan putih dan 30% yaitu 67 gr Kabocha. Donat mochi kabocha dijual dengan harga Rp 5.000 per buah dengan berat 45 gr yang didapatkan dari perhitungan harga jual. Donat mochi kabocha menggunakan strategi pemasaran 4P (*product, price, place, promotion*) dan STP (*segmentation, targeting, positioning*). Pemasaran produk akan dilakukan menggunakan media sosial yang sering digunakan yaitu Instagram. Dmpk 1 menjadi nilai tertinggi dan unggul dibandingkan dengan Dmpk 2 dan 3 sehingga daya terima konsumen disebar pada 100 panelis konsumen yang menghasilkan jumlah skor interval sebesar 5.083 yang artinya skor tersebut masuk kedalam kategori sangat diterima.

Kata kunci: Modifikasi, Daya Terima Konsumen, Donat Mochi, Kabocha.



**NISRINA NABILAH, 2004067, “MODIFICATION OF WHITE GLUTINOUS RICE FLOUR-BASED MOCHI DONUTS WITH THE ADDITION OF KABOCHA ON CONSUMER ACCEPTABILITY”**

**ABSTRACT**

*Mochi kabocha donuts are one of the product innovations from combining kabocha with white sticky rice flour. The purpose of this study was to determine the recipe standards that can affect in terms of color, aroma, taste, texture, appearance, nutritional value, marketing strategy and product selling price so that a consumer acceptance test can be carried out to determine the acceptability of the product to consumers. In this study, a kitchen project was conducted and the sampling technique from the nonprobability sampling group was purposive sampling. The results of this study that the recipe formulations that have been carried out on the organoleptic test of mochi kabocha donuts get the results that the most preferred formulation is the DMPK 1 formulation with a ratio of 70%, namely 157 grams of white glutinous rice flour and 30%, namely 67 grams of Kabocha. Mochi kabocha donuts are sold at a price of IDR 5,000 per piece with a weight of 45 grams obtained from the calculation of the selling price. Mochi kabocha donuts use the 4P marketing strategy (product, price, place, promotion) and STP (segmentation, targeting, positioning). Product marketing will be carried out using frequently used social media, namely Instagram. Dmpk 1 is the highest and superior value compared to dmpk 2 and 3 so that consumer acceptance will be distributed to 100 consumer panelists which results in a total interval score of 5,083 which means that the score falls into the very acceptable category.*

*Keywords: Modification, Consumer Acceptability, Mochi Donuts, Kabocha*

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>i</b>
<b>SURAT PERNYATAAN .....</b>	<b>i</b>
<b>PRAKATA.....</b>	<b>ii</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>14</b>
1.1 Latar Belakang .....	14
1.2 Rumusan Masalah .....	20
1.3 Tujuan Penelitian.....	20
1.4 Kegunaan Penelitian.....	20
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>22</b>
2.1 Pariwisata .....	22
2.2.1 Wisata Kuliner.....	23
2.2 Modifikasi .....	24
2.3 Kualitas Produk.....	24
2.4 Donat .....	25
2.5 Kabocha.....	26
2.6 Tepung Ketan .....	28
2.7 Standar Resep.....	29
2.8 Kemasan dan Label Makanan .....	29

2.9	Harga Jual.....	30
2.9.1	Harga Pokok Produksi.....	31
2.9.2	Harga Pokok Penjualan.....	31
2.10	Strategi Pemasaran.....	32
2.11	Uji Organoleptik.....	33
2.12	Daya Terima Konsumen.....	35
2.13	Penelitian Terdahulu.....	35
2.14	Kerangka Pemikiran.....	38
2.15	Hipotesis.....	39
<b>BAB III</b>	<b>METODE PENELITIAN.....</b>	<b>40</b>
3.1	Desain Penelitian.....	40
3.2	Metode Penelitian.....	40
3.2.1	Objek dan Subjek Penelitian.....	40
3.2.2	Populasi, Sampel dan Teknik Penarikan Sampel.....	40
3.2.3	Operasional Variabel.....	42
3.2.4	Instrumen Penelitian.....	44
3.2.5	Teknik Pengumpulan Data.....	48
3.2.6	Analisis Data.....	49
<b>BAB IV</b>	<b>TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>51</b>
4.1	Hasil Penelitian.....	51
4.1.1	Formulasi Resep Donat Mochi Kabocha.....	51
4.1.2	Uji Produk Sampel 1.....	52
4.1.3	Uji Produk Sampel 2.....	53
4.1.4	Uji Produk Sampel 3.....	55
4.2	Uji Organoleptik.....	56
4.2.1	Panelis Semi Terlatih.....	57

4.2.2 Karakteristik Uji Organoleptik.....	58
4.3 Desain Kemasan Produk .....	65
4.4 Perhitungan Harga Jual .....	68
4.5 Analisis Strategi Pemasaran .....	70
4.5.1 4P (Product, Price, Place, Promotion).....	70
4.5.2 STP (Segmentation, Targeting, Positioning).....	71
4.6 Uji Daya Terima Konsumen.....	72
4.6.1 Identitas Panelis Konsumen .....	73
4.6.2 Uji Daya Terima Produk Berdasarkan Kualitas Produk.....	78
4.6.3 Uji Daya Terima Berdasarkan Kemasan dan Label .....	84
4.6.4 Uji Daya Terima Berdasarkan Harga Jual.....	87
4.6.5 Uji Daya Terima Berdasarkan Bentuk Promosi .....	88
4.6.6 Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	89
4.7 Infografis <i>Foodscape</i> .....	93
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>94</b>
5.1 Simpulan .....	94
5.2 Saran.....	95
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>96</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>106</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Perjalanan Wisatawan Nusantara Menurut Provinsi Tujuan (Perjalanan) Tahun 2023 .....	14
Tabel 1. 2 Jumlah Wisawatan di Provinsi Jawa Barat.....	15
Tabel 1. 3 Perbandingan Kandungan Gizi Kabocha, Labu Butternut dan Kentang .....	17
Tabel 2. 1 Kandungan gizi tepung ketan putih per 100gram.....	28
Tabel 2. 2 Standar Mutu Pada Proses Produksi Produk Tepung Ketan.....	28
Tabel 2. 3 Penelitian Terdahulu .....	35
Tabel 3. 1 Tabel Operasional Variabel.....	42
Tabel 3. 2 Formulasi Resep Donat Mochi Kabocha .....	45
Tabel 3. 3 Perhitungan Food Cost .....	47
Tabel 4. 1 Formulasi Resep Donat Mochi Kabocha.....	51
Tabel 4. 2 Formulasi Resep DMPK 1 .....	52
Tabel 4. 3 Formulasi Resep DMPK 2 .....	54
Tabel 4. 4 Formulasi Resep DMPK 3 .....	55
Tabel 4. 5 Frekuensi Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	57
Tabel 4. 6 Frekuensi Panelis Berdasarkan Usia .....	57
Tabel 4. 7 Frekuensi Panelis Berdasarkan Profesi .....	58
Tabel 4. 8 Frekuensi Panelis Berdasarkan Pendidikan.....	58
Tabel 4. 9 Hasil Uji ANOVA Berdasarkan Warna.....	59
Tabel 4. 10 Uji Duncan Multiple Range Test pada Karakteristik Warna .....	60
Tabel 4. 11 Hasil Uji ANOVA Berdasarkan Karakteristik Aroma .....	61
Tabel 4. 12 Hasil Uji ANOVA Berdasarkan Karakteristik Rasa .....	61
Tabel 4. 13 Hasil Uji ANOVA Berdasarkan Karakteristik Tekstur .....	62
Tabel 4. 14 Uji Duncan Multiple Range Test pada Karakteristik Tekstur.....	63
Tabel 4. 15 Hasil Uji ANOVA Berdasarkan Karakteristik Tampilan.....	64
Tabel 4. 16 Uji Duncan Multiple Range Test pada Karakteristik Tampilan .....	64
Tabel 4. 17 Informasi Kandungan Gizi Pada Bahan Baku Donat Mochi .....	66
Tabel 4. 18 Informasi Kandungan Gizi Pada Bahan Baku Donat Mochi Dengan Penambahan Selai Kabocha .....	67

Tabel 4. 19 Perhitungan Harga Jual Donat Mochi Kabocha .....	68
Tabel 4. 20 Perhitungan Harga Jual Donat Mochi Kabocha dengan Penambahan Topping Selai Kabocha .....	69
Tabel 4. 21. Analidisi Strategi Pemasaran 4P .....	70
Tabel 4. 22 Analisis Strategi Pemasaran STP .....	71
Tabel 4. 23 Kelas Interval .....	73
Tabel 4. 24 Frekuensi dan Persentase Panelis Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin .....	74
Tabel 4. 25 Frekuensi dan Persentase Panelis Konsumen Berdasarkan Usia .....	74
Tabel 4. 26 Frekuensi dan Persentase Panelis Konsumen Berdasarkan Profesi ...	75
Tabel 4. 27 Frekuensi dan Persentase Panelis Konsumen Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	76
Tabel 4. 28 Frekuensi dan Persentase Panelis Konsumen Berdasarkan Penghasilan .....	76
Tabel 4. 29 Frekuensi dan Persentase Skor Jawaban Panelis Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk dari Karakteristik Warna.....	78
Tabel 4. 30 Frekuensi dan Persentase Skor Jawaban Panelis Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk dari Karakteristik Aroma .....	79
Tabel 4. 31 Frekuensi dan Persentase Skor Jawaban Panelis Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk dari Karakteristik Rasa .....	80
Tabel 4. 32 Frekuensi dan Persentase Skor Jawaban Panelis Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk dari Karakteristik Tekstur .....	81
Tabel 4. 33 Frekuensi dan Persentase Skor Jawaban Panelis Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk dari Karakteristik Tampilan.....	82
Tabel 4. 34 Frekuensi dan Persentase Skor Jawaban Panelis Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk dari Karakteristik Tampilan Bentuk .....	83
Tabel 4. 35 Frekuensi dan Persentase Skor Jawaban Panelis Konsumen Berdasarkan Kemasan.....	84
Tabel 4. 36 Frekuensi dan Persentase Skor Jawaban Panelis Konsumen Berdasarkan Kemasan Menarik .....	85
Tabel 4. 37 Frekuensi dan Persentase Skor Jawaban Panelis Konsumen Berdasarkan Kemasan.....	85

Tabel 4. 38 Frekuensi dan Persentase Skor Jawaban Panelis Konsumen Berdasarkan Label.....	86
Tabel 4. 39 Frekuensi dan Persentase Skor Jawaban Panelis Konsumen Berdasarkan Harga Jual.....	87
Tabel 4. 40 Frekuensi dan Persentase Skor Jawaban Panelis Konsumen Berdasarkan Bentuk Promosi .....	88
Tabel 4. 41 Hasil Uji ANOVA Berdasarkan Uji Daya Terima Konsumen.....	89
Tabel 4. 42 Uji Duncan Multiple Range Test pada Uji Daya Terima Konsumen ..	90
Tabel 4. 43 Tabel Akumulasi Hasil Uji Daya Terima Konsumen Donat Mochi Kabocha.....	91
Tabel 4. 44 Hasil Uji Daya Terima Konsumen .....	92

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Grafik Hasil Analisis Uji Deskriptif.....	65
Gambar 4. 2 Desain Kemasan Donat Mochi Kabocha .....	68
Gambar 4. 3 <i>Foodscape</i> Donat <i>Mochi</i> Kabocha .....	93



## DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, I., & Supriyati, Y. (2022). Desain Kuasi Eksperimen Dalam Pendidikan : Literatur. *Jurnal Ilmiah Mandala Education (JIME)*, 8(3), 2476–2482. <https://doi.org/10.36312/jime.v8i3.3800/>
- Adiyanto, Y. (2020). Analisis Strategi Pemasaran Makanan Tradisional Ranginang (Rengginang) Di Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Bina Bangsa Ekonomika*, 13(02), 267–276. <https://doi.org/10.46306/jbbe.v13i2>
- Aldera, Chairunnisa, A., Sari, A. I., & Naomi, D. (2021). Modifikasi Resep dan Citarasa. In Aldera & M. A. Alfien (Ed.), *Bank Gizi : Materi dan Soal* (2 ed., hal. 248–249). Kemplang Production | CV Nutri Media Group.
- Amalia, R. M., Saleha, A., & Ardiati, R. L. (2021). Edukasi Pemasaran Varian Makanan Berbahan Dasar Ubi Di Desa Sayang, Kecamatan Jatinangor. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 4(2), 429–438. <https://doi.org/10.29407/ja.v4i2.14498>
- Anam, S., Nashihin, H., Taufik, A., Mubarak, Sitompul, H. S., Manik, Y. M., Suparto, Arsidi, I., Jumini, S., Nurhab, M. I., Solehudin, Widiyastuti, N. E., & Luturmas, Y. (2023). Metode Penelitian Eksperimen. In S. Anam (Ed.), *Metode Penelitian (Kualitatif, Kuantitatif, Eksperimen dan R&d)* (hal. 49–50). Global Eksekutif Teknologi. [https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=w-bFEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=metode+penelitian+eksperimental+sugiyono&ots=vSHZjKdZTH&sig=CfqOkP16SSMezJG\\_Q1wkmqrtdFU&redir\\_esc=y#v=onepage&q=metode penelitian eksperimental sugiyono&f=true](https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=w-bFEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=metode+penelitian+eksperimental+sugiyono&ots=vSHZjKdZTH&sig=CfqOkP16SSMezJG_Q1wkmqrtdFU&redir_esc=y#v=onepage&q=metode%20penelitian%20eksperimental%20sugiyono&f=true)
- Ardian, A., & Fernando, Y. (2020). Sistem Informasi Manajemen Lelang Kendaraan Berbasis Mobile (Studi Kasus Mandiri Tunas Finance). *Jurnal Teknologi dan Sistem Informasi*, 1(2), 10–16. <https://doi.org/10.33365/jtsi.v1i2.358>
- Asnawati, S. W., Azizah, A. N., Azhari, S. F., Rizkynanda, F. A., & Dewi, R. (2024). Pengaruh Substitusi Pandan Wangi , Temulawak terhadap Zat Gizi Mikro dan Mutu Organoleptik Permen Jelly Penambah Nafsu Makan Anak *The Effect of Pandan Wangi , Temulawak Substitutions on Micro Nutrients*

- and Organoleptic Quality of Jelly Candy to Enhance Ch. 21(2)*, 82–87.
- Astri, & Ella Mulyantie. (2021). Analisis Penerapan Metode Full Costing dan Variabel Costing Sebagai Pehitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual. *Nusantara Hasana Journal*, 1(4), 121–128.
- Atmodjo, M. W. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya* (4 ed.). Andi.
- Biandari Devi Permatasari, K., Timur Ina, P., & Yusa, N. M. (2018). Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) Terhadap Karakteristik Chiffon Cake Berbahan Dasar Modified Cassava Flour (Mocaf). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(2), 53. <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i02.p06>
- BPOM. (2014). *Pedoman Pemilihan Jenis Kemasan Pangan* (Vol. 1).
- BPOM. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan. *Badan Pengawas Obat dan Makanan*, 1–43.
- BPOM. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 9 Tahun 2019 Tentang. *Bpom Ri, Volume 11*, 1–16.
- Dayan, M. A., & Sari, M. I. (2022). Potensi Agrowisata Berbasis Masyarakat. *National Multidisciplinary Sciences*, 1(1), 53–59. <https://doi.org/10.32528/nms.v1i1.11>
- Dumadi, D., Arifianto, T., Utami, M. D., & Mulyani, I. D. (2021). Peningkatan Pengetahuan Mengenai Manfaat Pelabelan pada Kemasan Produksi Nugget Telor Asin. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 2(01), 65–71. <https://doi.org/10.46772/jamu.v1i02.549>
- Fadly, D. (2022). *Industri Jasa Boga* (1 ed.). Penerbit NEM.
- Fazrin, I., Anggraeni, S., Saputro, H., Nurwijayanti, & Yalestyarini, E. A. (2021). *Edukasi gizi, tumbuh kembang, pijat anak menggunakan metode demonstrasi audiovisual pada kader masa pandemi Covid19 (monograf)*. STRADA Press.
- Fitriyah, A. T., Kape, D., Baharuddin, & Utami, R. R. (2021). Analisis mutu organoleptik kopi bubuk arabika (*Coffea arabica*) bittuang toraja. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(1), 72–82.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di

- Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888. <https://doi.org/https://doi.org/10.47492/jip.v1i12.606>
- Gusnita, W., & Mariana, I. (2020). Standarisasi Resep Rendang Daging di Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 38–46. <https://doi.org/10.24036/180sr28.00>
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (2003). *Food Tourism Around The World* (C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, & B. Cambourne (ed.)). Butterworth-Heinemann. [https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=WGgABAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Hall,+C.M.,+Sharples,+L,+et+al.+2003.+Food+Tourism+Around+The+World.+Oxford:+Butterworth-Heinemann.+&ots=NRW56OMOID&sig=RTFMi8XJOxPJT-FWPpjELgJ83co&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=true](https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=WGgABAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Hall,+C.M.,+Sharples,+L,+et+al.+2003.+Food+Tourism+Around+The+World.+Oxford:+Butterworth-Heinemann.+&ots=NRW56OMOID&sig=RTFMi8XJOxPJT-FWPpjELgJ83co&redir_esc=y#v=onepage&q&f=true)
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). *Resep & Menu*. Deepublish.
- Handayani, F., Kadang, J., & Syrifuddin, I. (2023). Penerapan Strategi Pemasaran STP (Segmenting, Targeting, Positioning) pada Usaha Toreko. *Empiricism Journal*, 4(1), 208–212. <https://doi.org/10.36312/ej.v4i1.1170>
- Hardani, Auliya, N. H., Andriani, H., Fardani, R. A., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Sukmana, D. J., & Istiqomah, R. R. (2020). Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif. In H. Abadi (Ed.), *LP2M UST Jogja* (1 ed., Nomor March). CV. Pustaka Ilmu. [https://www.researchgate.net/profile/Hardani-Msi/publication/340021548\\_Buku\\_Metode\\_Penelitian\\_Kualitatif\\_Kuantitatif/links/5e72e011299bf1571848ba20/Buku-Metode-Penelitian-Kualitatif-Kuantitatif.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Hardani-Msi/publication/340021548_Buku_Metode_Penelitian_Kualitatif_Kuantitatif/links/5e72e011299bf1571848ba20/Buku-Metode-Penelitian-Kualitatif-Kuantitatif.pdf)
- Huda, M., Pertiwi, S. R. R., & Kurniawan, M. F. (2022). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Snack Nori dari Daun Chaya dan Tapioka. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), 60. <https://doi.org/10.26714/jpg.12.1.2022.60-70>
- Indriana, U., Syahputrib, N., & Ardi, Z. (2022). Pelatihan Pembuatan Logo Kemasan Microsoft Word. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkarya*, 01(02), 64–67.
- Jabar, O. D. (2023). *Jumlah Wisatawan Berdasarkan Kategori di Jawa Barat*. Open Data Jabar. <https://opendata.jabarprov.go.id/id/dataset/jumlah-wisatawan->

berdasarkan-kategori-di-jawa-barat

- Jieying, Y. (2023). *Meet The Creator of Mister Donut's Famed Pon De Ring*. Cna Lifestyle. <https://cnalifestyle.channelnewsasia.com/dining/mister-donut-singapore-pon-de-ring-creator-359221>
- Khairunnisa, A., & Syukri Arbi, A. (2021). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. *Tangerang Universitas Terbuka*, 1–29.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Kusnedi, R. (2021). Pengaruh Penambahan Pengembang Roti terhadap Parameter Organoleptik pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 1(2), 60–71.
- Kusuma, C. S. D. (2019). Mice- Masa Depan Bisnis Pariwisata Indonesia. *Efisiensi - Kajian Ilmu Administrasi*, 16(2), 52–62. <https://doi.org/10.21831/efisiensi.v16i2.27420>
- Kusumaningsih, T., Martini, T., Okstafiyanti, L., & Rini, K. S. (2017). Effect Of Air Cooling and Vacuum Cooling Storage on Proximate Content (Water, pH, Protein, and Sugar) and  $\beta$ -Carotene of Kabocha Yellow Pumpkin (*Cucurbita Maxima* L). *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 13(2), 166–175. <https://doi.org/10.20961/alchemy.v13i2.4320>
- Lusianingrum, F. P. W., Purbohastuti, A. W., & Hidayah, A. A. (2021). Pelatihan labeling kemasan produk UMKM mitra binaan Posyantek Al-Ikhlas. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(2), 624–632. <https://doi.org/10.31764/jmm.v5i2.4105>
- Makmur, T., Wardhana, M. Y., & Chairuni, A. R. (2022). *Olahan Minuman Serbuk dari Limbah Biji Nangka (Arthocarpus heterophilus)*. 5(1), 89–96.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 8(2), 20–27. <https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21956>
- Maramis, D. P., Ilat, V., & Mawikere, L. (2020). Analisis penerapan pajak restoran pada penjualan (Studi kasus Rumah Makan Geprek Jo Manado). *Indonesia Accounting Journal*, 2(2), 87. <https://doi.org/10.32400/iaj.27775>

- Martiyanti, M. A. A., Fransiska, & Natalia, E. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Terhadap Karakteristik Sensori Dan Tingkat Kesukaan Makanan Tradisional Kue Dange. *Jurnal Pertanian dan Pangan*, 4(2), 24–30.
- Maryam, S., Armiani, S., & Nofisulastri. (2023). Uji Organoleptik Komposisi Tepung Ketan Putih Terhadap Kualitas Dodol Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr) Dalam Upaya Penyusunan Brosur Bagi Masyarakat. *NCBE 2023 “The 1st National Conference of Biology Education” Riset Etnomedisin dan Aplikasinya Dalam Pengembangan Sainstek Abad ke-21*, 103–110.
- Masak, I. (2013). *Resep Favorit untuk Usaha Onde-onde*. Gramedia Pustaka Utama.
- Minarizki, H., & Frimayasa, A. (2023). Pengaruh Food Cost, Purchasing and Inventory Terhadap Profitabilitas PÒ SupperKlab Jakarta. *Jurnal Ilmiah Multidisipline*, 1(7), 210–217. <https://doi.org/https://doi.org/10.5281/zenodo.8210321>
- Muid, A., Santi, T. D., & Wardiati, W. (2023). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penggunaan Styrofoam Sebagai Kemasan Makanan Oleh Pedagang Di Kecamatan Lueng Bata Kota Banda Aceh Tahun 2022. *Jurnal Sains Riset*, 13(2), 294–303. <https://doi.org/10.47647/jsr.v13i2.1942>
- Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata*, 1(1), 49–56. <https://doi.org/10.31334/jd.v1i1.485>
- Mulyawan, R. P., Nurhaidha, R. T., Supriyatna, A., & Biologi, P. S. (2023). Identifikasi dan Manfaat Famili Cucurbitaceae di Lokasi Wisata Negeri Labu Lembang. *International Journal of Engineering, Economic, Social Politic and Government*, 1(3), 44–51.
- Muryati, M., & Susilo, J. (2021). Analisa Harga Pokok Penjualan dalam Menentukan Laba pada Rumah Makan Putri Solo “Takana Jo Kampuang” Muara Bulian. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 21(1), 163. <https://doi.org/10.33087/jiubj.v21i1.1311>
- Najma, F., & Chatarina, Y. (2023). Pengaruh Kualitas Produk, Harga dan Word of Mouth Terhadap Keputusan Pembelian Samsung. *Jurnal Panorama Nusantara*, 18(1), 1–13. <http://eprint.stieww.ac.id/1302/>

- Niati, B., Nurhayati, Annajmi, & Wahyuningsih, D. (2023). Penerapan Teknologi Untuk Meningkatkan Kualitas Packaging ( Kemasan ) Sengulung Anis Di Desa. *Communnity Development Journal*, 4(6), 13477–13481. <https://doi.org/https://doi.org/10.31004/cdj.v4i6.23169>
- Nugroho, A., Bagiarta, I Gusti Ngurah Nyoman, Santoso, J., & Edwar. (2020). PKM Pembuatan Logo Dan Pelatihan Pemasaran Berbasis Social Media Pada Pabrik Roti" HM" Karangasem. *Widyabhakti*, 2(2), 117–122. <https://mail.widyabhakti.stikom-bali.ac.id/index.php/widyabhakti/article/view/171>
- Nur Aida, A. (2019). Analisis Kompensasi Lingkungan kerja Dan Pengalaman Kerja Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan Di PT. Margahayu Raya Bandung [Universitas Komputer Indonesia]. In *UNIKOM*. <https://elibrary.unikom.ac.id/id/eprint/760/>
- Nuraeni, A., & Ilmaknun, L. (2021). Daya Terima Konsumen Terhadap Hidangan Utama Di Kantin Sehati Sekolah Vokasi IPB. *Jurnal Sains Terapan*, 11(1), 20–32. <https://doi.org/10.29244/jstsv.11.1.20-32>
- Octaviani, M. Y., Dhini, D., & Munifa, M. (2022). Gambaran Daya Terima terhadap Modifikasi Snack Puding Ubi Ungu Pisang Diabetes Melitus di Instalasi Gizi X. *Jurnal Surya Medika*, 8(3), 204–209. <https://doi.org/10.33084/jsm.v8i3.4104>
- Palupi, R., & Prasetya, A. E. (2022). Pengaruh Implementasi Content Management System Terhadap Kecepatan Kinerja Menggunakan One Way Anova. *Jurnal Ilmiah Informatika*, 10(01), 74–79. <https://doi.org/10.33884/jif.v10i01.4445>
- Pilendia, D. (2020). Pemanfaatan Adobe Flash Sebagai Dasar Pengembangan Bahan Ajar Fisika : Studi Literatur. *Jurnal Tunas Pendidikan*, 2(2), 1–10. <https://doi.org/10.52060/pgsd.v2i2.255>
- Pitriani, P. E. (2022). Pelatihan Pembuatan Donat Secara Fermentasi. *BARAKATI : Journal of Community Service*, 01(1), 15–19. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10278988>
- Pramezwarly, A., Juliana, J., & Hubner, I. B. (2021). Desain Perencanaan Strategi Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Dan Belanja Kota Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 8(1), 10–21. <https://doi.org/10.31294/par.v8i1.9205>

- Prasiyono Nugroho, S., & Putu Hardani, I. H. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52–62. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp52>
- Purwanto, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253. <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>
- Puspitasari, D., & Marlina, N. (2021). Beauty Vlogger Sebagai Moderasi Pengaruh Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian Kosmetik Wardah Di Surabaya. *Jurnal Pendidikan Tata Niaga (JPTN)*, 9(3), 1335–1341. <https://doi.org/10.26740/jptn.v9n3.p1335-1341>
- Putri, N. A., Permana, E., & Subhan, M. N. (2021). Strategi Pemasaran bisnis makanan tradisional Tiwul sebagai Destinasi wisata kuliner di Gunung Kidul Jogja. *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, 4(3), 340. <https://doi.org/10.32493/jpkpk.v4i3.10102>
- Raditrini. (2017). Ensiklopedia Bahan. In *50 Resep Kue Lezat Tanpa Oven* (1 ed., hal. 72). Demedia.
- Rahajoe, E. S. (2019). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terciptanya Produk Pizza Yang Berkualitas Di Tune Restaurant Surabaya. *Jurnal Hospitality Akademi Parieisata Majapahit*, 5(1), 42–53. <https://akparmajapahit.wixsite.com/jurnal-hospitality/journals-perhotelan>
- Rahayu, S., Diatmika, I. P. G., & Haryadi, W. (2022). Analisis Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Perekonomian Umkm Pesisir Saliper Ate Di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Riset Kajian Teknologi dan Lingkungan*, 5(1), 01–08. <https://doi.org/10.58406/jrktl.v5i1.954>
- Rahmah Siahaan, D. Z. (2021). *Analisis Keberadaan Wisata Kuliner Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Desa Bagan Percut Kecamatan Percut Sei Tuan [Universitas Islam Negeri Sumatera Utara]* [Univesitas Islam Negeri Sumatera Utara]. [http://repository.uinsu.ac.id/12675/1/skripsi DITA ZAKIA RAHMAH SIAHAAN-dikonversi.pdf](http://repository.uinsu.ac.id/12675/1/skripsi_DITA_ZAKIA_RAHMAH_SIAHAAN-dikonversi.pdf)
- Rahmat, A., Novianti, E., Khadijah, U. L. S., Dienaputra, R. D., & Nugraha, A. (2022). Pengembangan Agrowisata Melalui Pendekatan Community Based Tourism di Desa Mirat Kabupaten Majalengka – Jawa Barat. *PARAHITA* :

- Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1), 8–16.  
<https://doi.org/10.25008/parahita.v3i1.57>
- Ramadhan, R. P., Bela, O. L., & Prasetyo, H. D. (2022). Analisis Strategi Pemasaran Dalam Upaya Meningkatkan Penjualan Pada Usaha Makaroni Kriukzz. *Jurnal Bina Bangsa Ekonomika*, 15(1), 277–281.  
<https://doi.org/10.46306/jbbe.v15i1.153>
- Rantika, Indani, & Hamid, Y. H. (2020). Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Dengan Penambahan Buah RIMBANG (*Solanum Torvum* SW.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5, 1.
- Riani, N. (2021). Pariwisata Adalah Pisau Bermata 2. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(5), 1469–1474.
- Riski Putri Anjayani, & Intan Rike Febriyanti. (2022). Analisis Strategi Bauran Pemasaran untuk Meningkatkan Volume Penjualan (Studi Pada UMKM YJS Sukabumi). *Jurnal Multidisiplin Madani*, 2(9), 3610–3617.  
<https://doi.org/10.55927/mudima.v2i9.1175>
- Ritonga, E. R., Situmeang, Z. H., Ruin, P. E., & Meliala, A. R. S. (2020). Survei Pasar Perancangan Produk pada Alat Finger Spalk di Klinik Fisioterapi Anugrah Sehat menggunakan Kuesioner. *TALENTA Conference Series*, 3(2), 1035–1043. <https://doi.org/10.32734/ee.v3i2.1113>
- Santia, T. (2022). *Hati-hati, Harga Gandum Mahal Bisa Picu Inflasi Tinggi*. Liputan6. <https://www.liputan6.com/bisnis/read/5040191/hati-hati-harga-gandum-mahal-bisa-picu-inflasi-tinggi>
- Saputri, N. A., & Mawardi, F. D. (2022). Pendampingan Pengelolaan Umkm melalui Digital Marketing dalam Meningkatkan Daya Saing Umkm di Kota Batu. *Jurnal Pengabdian dan Peningkatan Mutu Masyarakat (Janayu)*, 3(2), 155–163. <https://doi.org/10.22219/janayu.v3i2.21976>
- Satriani, D., & Kusuma, V. V. (2020). Perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan terhadap laba penjualan. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, dan Akuntansi)*, 4(2), 438.  
<https://journal.universitassuryadarma.ac.id/index.php/jtin/article/view/645>
- Septiadi, A., & Ramadhani, W. K. (2020). Penerapan metode anova untuk analisis rata-rata produksi donat, burger, dan croissant pada toko roti Animo Bakery.



- Bulletin of Applied Industrial Engineering Theory*, 1(2), 60–64.
- Septian, R. (2021). Identifikasi Karakteristik Perangkutan Pasca Produksi Pertanian Di Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat. *Perencanaan wilayah dan kota*, 16(1), 1–8. <https://ejournal.unisba.ac.id/index.php/planologi/article/view/1>
- Sophia, Erwandri, E., & Varina, F. (2022). Teknik Pengemasan dan Labeling Produk Olahan Makanan Ringan di Desa Pematang Gajah. *Jurnal Abdimas Adpi Sosial dan Humaniora*, 3(4), 429–434. <https://doi.org/10.47841/jsoshum.v3i4.256>
- Suharto, & Pradipta, M. P. Y. (2021). Pengaruh New Normal Terhadap Kegiatan Pariwisata Di Indonesia. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 2(3), 28–42.
- Sumiati, Y. (2023). Peran Kelompok Tani Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Petani di Desa Mekarwangi Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat. *Bandung Conference Series: Economics Studies*, 3(2), 582–589. <https://doi.org/10.29313/bcses.v3i2.9584>
- Sumilah, N., Jumiyati, Fuadyah, I., & Wijandari, A. (2023). Pelatihan Penentuan Harga Pokok Penjualan untuk UMKM di Tanjung Sari. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 12–15.
- Suriani, N., Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Konsep Populasi dan Sampling Serta Pemilihan Partisipan Ditinjau Dari Penelitian Ilmiah Pendidikan. *Jurnal IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 24–36. <https://doi.org/10.61104/ihsan.v1i2.55>
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva samalas: Journal of Forestry and Plant Science*, 5(1), 12–19.
- Usda. (2019). *Food Data Central*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169295/nutrients>
- Vaclavik, V. A., & Christian, E. W. (2014). Essentials of Food Science. In D. R. Heldman (Ed.), *Essentials of Food Sciene* (4 ed.). Springer New York. <https://doi.org/10.1007/978-1-4614-9138-5>
- Wijayanti, A. (2020). *Wisata Kuliner Sebagai Penguatan Pariwisata di Kota Yogyakarta, Indonesia*. 11, 74–82. <https://doi.org/10.31294/khi.v11i1.7998>

- Wonoputri, V., Emanuella, N., Angelica, E., & Sitompul, J. (2020). Variasi Jarak Antar Layer Bentonit Pada Pembuatan Nanokomposit Pla-Bentonit Sebagai Kemasan Makanan. *Indo. J. Chem. Res.*, 8(1), 57–65. <https://doi.org/10.30598/10.30598//ijcr.2020.8-vit>
- Yam, J. H., & Taufik, R. (2021). Hipotesis Penelitian Kuantitatif. *Perspektif: Jurnal Ilmu Administrasi*, 3(2), 96–102. <https://doi.org/10.33592/perspektif.v3i2.1540>
- Yudianto, A., & Nurhidayati, A. (2021). Pengembangan Manajemen Usaha dan Analisa Kemampulabaan IKM Donat Gincu Cake dan Bakery Jatibarang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 357–382. <https://doi.org/10.31857/s013116462104007x>
- Yuli Sintakarini, K., Iriani Sri Setiawati, R., Wahed, M., Pembangunan Nasional, U., & Timur, J. (2023). Pembuatan Logo Dan Label Sebagai Branding Produk Pada UMKM Di Kelurahan Sentul Making A Logo And Label As A Product Branding In MSMEs In The Sentul Village. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sains dan Teknologi*, 2(3), 7–14. <https://doi.org/https://doi.org/10.58169/jpmsaintek.v2i3.165>