

Nomor Daftar FPIPS : 4980/UN40.A2.10/PT/2024

**MODIFIKASI PRODUK RENGINANG OYEK SEBAGAI OLEH-OLEH
UNGGULAN GASTRONOMI KHAS KAMPUNG PASIR IPIS LEMBANG
KABUPATEN BANDUNG BARAT.**

SKRIPSI

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



Oleh

Muhammad Lucky Firdausi Kurniadi

2004620

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

2024

LEMBAR PENGESAHAN
MUHAMMAD LUCKY FIRDAUSI KURNIADI

MODIFIKASI PRODUK RENGINANG OYEK SEBAGAI OLEH-OLEH
UNGGULAN GASTRONOMI KHAS KAMPUNG PASIR IPIS LEMBANG
KABUPATEN BANDUNG BARAT.

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

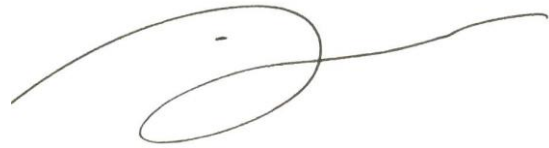
Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par

NIP. 197003202008122001

Pembimbing II



Andreas Suwandi S.Pd., M.Pd

NIP. 920190219890412101

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



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

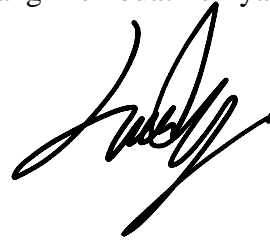
NIP. 197103092010122001

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Modifikasi Rengginang Oyek Sebagai Oleh-Oleh Unggulan Gastronomi Khas Kampung Pasir Ipis Lembang Kabupaten Bandung Barat” ini serta seluruh isinya adalah benar-benar karya murni penulis. Penulis tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, penulis siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian penelitian ini.

Bandung, 16 April 2024

Yang Membuat Pernyataan,



Muhammad Lucky Firdausi

Kurniadi

NIM 2004620

LEMBAR HAK CIPTA

**MODIFIKASI PRODUK RENGINANG OYEK SEBAGAI OLEH-OLEH
UNGGULAN GASTRONOMI KHAS KAMPUNG PASIR IPIS LEMBANG
KABUPATEN BANDUNG BARAT.**

Oleh

Muhammad Lucky Firdausi Kurniadi

2004620

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

© Muhammad Lucky Firdausi Kurniadi

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.

PRAKATA


Assalamualaikum Wr. WB,

Puji serta syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Allah SWT karena atas karunia dan nikmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Modifikasi Rengginang Oyek Sebagai Oleh-Oleh Unggulan Gastronomi Khas Kampung Pasir Ipis Lembang Kabupaten Bandung Barat” ini dengan lancar dan penuh rasa syukur.

Skripsi ini dibuat serta diajukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial di Universitas Pendidikan Indonesia. Penelitian ini membahas mengenai modifikasi rengginang oyek dengan penambahan rasa sebagai ole-oleh unggulan menggunakan identifikasi gastronomi, potensi produk gastronomi, Oleh-oleh khas, *Kitchen Project* serta peran para pemangku kepentingan dalam pengembangan potensi sate ayam khas Blora.

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 bermanfaat terutama bagi pembaca dan peneliti berikutnya dengan topik maupun penelitian yang serupa sebagai referensi. Penulis juga berharap skripsi ini dapat memberikan sumbangan ilmu yang berarti untuk banyak pihak khususnya bagi perkembangan rengginang oyek khas Pasir Ipis hingga akhirnya diperkenalkan menjadi produk unggulan gastronomi dari Kampung Pasir Ipis, Lembang, Kabupaten Bandung Barat.

Bandung, 16 April 2024



Muhammad Lucky Firdausi
Kurniadi
2004620

UCAPAN TERIMAKASIH

Segala puji dan syukur atas ke hadirat Allah SWT atas nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Penulis menyadari banyak kendala dalam proses penyusunan skripsi ini, namun atas pertolongan Allah SWT dan bantuan banyak pihak, penulis dapat mengatasi kendala tersebut. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan arahan, bimbingan, nasehat dan dorongan dalam penyusunan skripsi ini, yaitu:

1. Allah SWT yang telah memberikan rezeki yang melimpah baik dalam bentuk kesehatan, kemudahan, materil, dan teman-teman yang baik kepada penulis dari awal sampai akhir proses perkuliahan.
2. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Prof. Dr. Agus Mulyana, M. Hum, selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
4. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si., selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering Universitas Pendidikan Indonesia
5. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par selaku dosen pembimbing pertama serta Andreas Suwandi, S.Pd., M.Pd selaku dosen pembimbing kedua yang telah berkenan meluangkan waktu untuk memberikan arahan, nasihat, serta bimbingan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
6. Seluruh dosen Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu, arahan, dan bimbingan selama masa studi penulis.
7. Kepada mama dan papa yang penulis selalu hormati dan sayangi, terimakasih atas cinta dan dukungan yang tidak akan bisa penulis balas sampai kapanpun baik berupa doa, motivasi, bantuan, pengertian, materil, dan banyak hal luar biasa lainnya yang membuat penulis tumbuh dengan sangat baik hingga saat ini dapat meraih gelar sarjana, tanpa mama dan papa penulis tidak akan bisa banyak mempelajari hal baru yang selalu datang ke kehidupan ini, tanpa mama dan papa mungkin kaki penulis pun tidak akan sekuat ini untuk terus dipijakkan diatas tanah dan melangkah

sedikit demi sedikit dalam menghadapi kehidupan. Semoga kebaikan kalian dibalas oleh Allah SWT

8. Penulis juga sangat berterimakasih kepada Nenek yang selalu memberikan dukungan penuh atas apapun yang penulis lakukan, penulis berterimakasih juga atas segala cinta dan harapnya yang selalu diberikan kepada penulis sejak kecil. Semoga kebaikan Nenek dibalas oleh Allah SWT
9. Penulis juga sangat berterimakasih kepada Azka dan Hisyam selaku adik-adik penulis yang selalu menemani dan menghibur penulis. Penulis juga berterimakasih yang sebesar-besarnya kepada Kakek, Enin, Tante-tante, Om-om, Ua-ua dan segenap keluarga besar penulis yang selalu memberikan dukungan terhadap apapun yang penulis lakukan.
10. Seluruh narasumber dan partisipan yang telah berkenan meluangkan waktu untuk memberikan penulis informasi baik secara luring maupun daring.
11. Teman-teman yang selalu penulis sayangi dan cintai: Atika, Adin, Trinita, Risa, Andika, Dimas dan yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu yang telah memberikan semangat, yang selalu menemani penulis, mengingatkan penulis, dan memberikan banyak sekali bantuan baik semasa kuliah maupun menyusun skripsi ini. Semoga kebaikan kalian dibalas oleh Allah SWT
12. Penulis juga berterimakasih kepada sahabat terdekat yaitu Arap, Yudhis dan Fuji yang selalu ada untuk penulis dikala senang maupun susah, penulis juga berterimakasih atas semua dukungan dan bantuan yang selalu kalian berikan kepada penulis dalam bentuk apapun, penulis berterimakasih atas cinta dan kasih yang sudah kalian berikan sampai saat ini. Semoga kebaikan dan keburukan kalian dibalas oleh Allah SWT
13. Kakak tingkat ataupun alumni Manajemen Industri Katering serta sesama mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia yang telah memberikan pengalaman yang luar biasa, pelajaran yang berharga, serta sudah membantu penulis selama masa perkuliahan.
14. Seluruh teman seperjuangan penulis mahasiswa angkatan 2020 baik mahasiswa MIK maupun mahasiswa diluar MIK.

15. Terakhir, terimakasih kepada Muhammad Lucky Firdausi Kurniadi atas ketekunan, dedikasi, dan semangat yang tetap berusaha bangkit walau banyak rintangan yang menghadang selama menjalani proses pendewasaan dalam perkuliahan ini. Terimakasih karena sudah bertahan sampai hari ini.

Bandung, 16 April 2024



Muhammad Lucky Firdausi Kurniadi
2004620

MUHAMMAD LUCKY FIRDAUSI KURNIADI. 2004620. “MODIFIKASI RENGGINANG OYEK SEBAGAI OLEH-OLEH UNGGULAN GASTRONOMI KHAS KAMPUNG PASIR LEMBANG KABUPATEN BANDUNG BARAT

ABSTRAK

Rengginang oyek atau RO merupakan makanan kudapan khas tanah sunda atau Jawa Barat. Tujuan dari penelitian ini untuk membuat modifikasi rengginang oyek supaya dapat menjadi oleh-oleh unggulan khas Lembang. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara mendalam, observasi, serta studi literatur dan dokumen. Hasil penelitian ini mengungkapkan bahwa modifikasi rengginang dengan penambahan rasa dapat diterima oleh masyarakat. Berdasarkan hal tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa rengginang oyek ini berpotensi menjadi oleh-oleh gastronomi unggulan khas Kampung Pasir Ipis, Lembang. Pemerintah, pelaku usaha, serta masyarakat Desa Jayagir diharapkan dapat bekerjasama secara sinergis dalam pengembangan rengginang oyek khas Kampung Pasir Ipis sehingga mampu didaftarkan dan dipublikasikan secara resmi sebagai produk unggulan gastronomi khas Lembang, Kabupaten Bandung Barat.

Kata Kunci : Rengginang Oyek, Gastronomi, Daya Tarik Wisata, Pariwisata

MUHAMMAD LUCKY FIRDAUSI KURNIADI. 2004620. "MODIFICATION OF RENGGINANG OYEK AS A SUPERIOR GASTRONOMIC SOUVENIR TYPICAL OF PASIR LEMBANG VILLAGE, WEST BANDUNG REGENCY

ABSTRACT

Rengginang oyek or RO is a typical snack food of Sundanese or West Javanese land. The purpose of this study is to make modifications to the rengginang oyek so that it can become a typical souvenir of Lembang. This research uses experimental methods with qualitative and quantitative approaches. Data collection was conducted by in-depth interviews, observations, and literature and document studies. The results of this study revealed that the modification of rengginang with the addition of flavours can be accepted by the community. Based on this, it can be concluded that this rengginang oyek has the potential to become a superior gastronomic souvenir typical of Pasir Ipis Village, Lembang. The government, business actors, and the people of Jayagiri Village are expected to work together synergistically in the development of the typical rengginang oyek of Pasir Ipis Village so that it can be officially registered and published as a superior gastronomic product typical of Lembang, West Bandung Regency

Keywords: *Lembang, Rengginang Oyek, Gastronomy, Tourism Attraction, Tourism*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
SURAT PERNYATAAN.....	i
LEMBAR HAK CIPTA	ii
PRAKATA	iii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iv
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Pariwisata	7
2.1.2 Gastronomi.....	8
2.1.3 Pengembangan Produk Gastronomi.....	10
2.1.4 Potensi Wisata.....	11
2.1.5 Daya Tarik Wisata.....	12
2.1.6 Oleh-Oleh Khas.....	13
2.1.7 Kudapan	15
2.1.7.1 Definisi Kudapan	15

2.1.7.2 Jenis-Jenis Kudapan	15
2.1.7.3 Kudapan Tradisional Sunda	16
2.1.8 Pangan Darurat.....	17
2.1.9 Renginang Oyek.....	17
2.1.10 Modifikasi Resep	18
2.1.11 Masa Simpan Produk	19
2.1.12 Kemasan.....	19
2.1.13 Harga Pokok Produk	21
2.1.14 <i>Bussines Model Canvas</i>	23
2.1.15 Strategi Pemasaran	23
2.1.16 Uji Organoleptik.....	24
2.1.17 Uji Daya Terima Konsumen	25
2.1.18 <i>Creativepreneurshi Model Salapan Ci Nyusu (Nona Helix)</i>	27
2.2 Penelitian Terdahulu	28
2.3 Kerangka Pemikiran.....	36
2.4 Hipotesis.....	37
BAB 3 OBJEK DAN METODOLOGI PENELITIAN	38
3.1 Desain Penelitian.....	38
3.2 Metode Penelitian.....	38
3.2.1 Objek dan Subjek Penelitian	38
3.2.2 Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling	39
3.2.3 Operasionalisasi Variabel.....	40
3.2.4 Jenis dan Sumber Data	46
3.2.5 Instrumen Penelitian.....	47
3.2.5.1 Kitchen Project.....	47
3.2.5.1.1 Formulasi Resep Renginang Oyek.....	47

3.2.5.2 Uji Organoleptik.....	49
3.2.5.3 Desain Kemasan dan Label.....	51
3.2.5.4 Uji Daya Terima Konsumen	52
3.2.6 Teknik Pengumpulan Data.....	53
3.2.6.1 Wawancara.....	53
3.2.6.2 Observasi	54
3.2.6.3 Dokumentasi	54
BAB 4 TEMUAN DAN PEMBAHASAN	55
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	55
4.1.1 Kampung Pasir Ipis	55
4.1.2 Kondisi Geografis Kampung Pasir Ipis.....	55
4.1.3 Demografi Penduduk Kampung Pasir Ipis.....	58
4.1.4 Destinasi Wisata Kampung Pasir Ipis	58
4.1.4.1 Wisata Perkebunan.....	59
4.1.4.2 Wisata Peternakan.....	59
4.1.4.3 Wisata Sejarah Benteng Pasir Ipis	60
4.1.4.4 Wisata Bumi Perkemahan	60
4.2 Pelaksanaan Penelitian	61
4.3 Temuan dan Bahasan	62
4.3.1 Karakteristik Wisatawan Kampung Pasir Ipis	63
4.3.2 Komponen Gastronomi Rengginang Oyek	65
4.3.3 Analisis Peran <i>Nona Helix</i> dalam Pengembangan Potensi Rengginang Oyek Sebagai Oleh-Oleh Unggulan Gastronomi Khas Kampung Pasir Ipis	87
4.4 Kemasan dan Label.....	90
4.4.1 Kemasan.....	90

4.4.2	Label.....	91
4.5	Uji Organoleptik Melalui Panelis Ahli	93
4.5.1	Karakteristik Panelis	93
4.5.2	Penilaian Panelis Terhadap Kualitas Produk	97
4.6	Kandungan Gizi	102
4.7	Harga Jual.....	105
4.9.1	Harga Pokok Produk	105
4.8	Strategi Pemasaran	106
4.9	Analisis <i>Bussines Model Canvas</i>	107
4.10	Uji Terima Konsumen.....	109
4.10.1	Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	119
4.11	Pembahasan.....	120
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN		124
5.1	Kesimpulan	124
5.2	Saran.....	124
DAFTAR PUSTAKA		126
LAMPIRAN.....		131

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.....	18
Tabel 2.2.....	28
Tabel 3.1.....	39
Tabel 3.2.....	40
Tabel 3.3.....	47
Tabel 4.1.....	58
Tabel 4.2.....	65
Tabel 4.3.....	72
Tabel 4.4.....	75
Tabel 4.5.....	77
Tabel 4.6.....	79
Tabel 4.7.....	80
Tabel 4.8.....	82
Tabel 4.9.....	83
Tabel 4.10.....	84
Tabel 4.11.....	86
Tabel 4.12.....	93
Tabel 4.13.....	95
Tabel 4.14.....	95
Tabel 4.15.....	96
Tabel 4.16.....	97
Tabel 4.17.....	97
Tabel 4.18.....	97
Tabel 4.19.....	98
Tabel 4.20.....	100
Tabel 4.21.....	100
Tabel 4.22.....	101
Tabel 4.23.....	101
Tabel 4.24.....	105
Tabel 4.25.....	109
Tabel 4.26.....	113

Muhammad Lucky Firdausi Kurniadi, 2024

MODIFIKASI PRODUK RENGINANG OYEK SEBAGAI OLEH-OLEH UNGGULAN GASTRONOMI KHAS KAMPUNG PASIR IPIS LEMBANG KABUPATEN BANDUNG BARAT.

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

Tabel 4.27.....	113
Tabel 4.28.....	114
Tabel 4.29.....	114
Tabel 4.30.....	115
Tabel 4.31.....	115
Tabel 4.32.....	116
Tabel 4.33.....	116
Tabel 4.34.....	117
Tabel 4.35.....	117
Tabel 4.36.....	118
Tabel 4.37.....	119
Tabel 4.38.....	119
Tabel 4.39.....	120

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	3
Gambar 1.2	4
Gambar 2.1	9
Gambar 2.2	21
Gambar 2.3	27
Gambar 2.4	36
Gambar 4.1	55
Gambar 4.2	56
Gambar 4.3	59
Gambar 4.4	59
Gambar 4.5	60
Gambar 4.6	60
Gambar 4.7	63
Gambar 4.8	64
Gambar 4.9	64
Gambar 4.10	65
Gambar 4.11	90
Gambar 4.12	90
Gambar 4.13	91
Gambar 4.14	92
Gambar 4.15	93
Gambar 4.16	102
Gambar 4.17	107

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. Pengujian Organoleptik. Modul Penanganan Mutu Fisik (Organoleptik). Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Tersedia Pada [Http://Tekpan.Unimus.Ac.Id/Wpcontent/Uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.Pdf](http://Tekpan.Unimus.Ac.Id/Wpcontent/Uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.Pdf) (Diakses Pada Tanggal 28 Oktober 2020).
- Awaludin, A. (2023). Penerapan Digital Marketing Sebagai Strategi Pemasaran Umkm Produk Cemilan Bu Ela Di Desagempol. *Abdimas Galuh*, 5(1), 537-542.
- 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.
- Hadi, W., & Yulianto, A. (2021). Menggali potensi wisata alam untuk kegiatan sport tourism di Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 12(2), 142-150.
- Harahap, S. A., & Rahmi, D. H. (2020). Pengaruh kualitas daya tarik wisata budaya terhadap minat kunjungan wisatawan nusantara ke kotagede. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 16(2), 118-129.
- Hariyadi, P. (2019). Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya. Gramedia pustaka utama.
- Hasnah, V. A., & Nugroho, S. P. (2021, July). Gastronomi makanan yogyakarta sebagai atraksi wisata kuliner. In *UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture)* (Vol. 1, No. 1).
- Institute of Medicine (US). Committee on International Nutrition, Allen, L., & Howson, C. P. (1995). Estimated mean per capita energy requirements for planning emergency food aid rations. National Academy Press.
- Kannan, P. K. (2017). Digital marketing: A framework, review and research agenda. *International journal of research in marketing*, 34(1), 22-45.
- Karina, M. S. (2016). Merancang Menu dan Mengembangkan Resep. Materi ASDI. Poltekkes Kemenkes Jakarta II.

- Kasih, D. R. (2019). Pengaruh Proporsi Tepung Jagung Dan Tepung Kacang Merah Terhadap. E-Jurnal Tata Boga Volume 8, 371-379
- Kasus Desa Girilayu, Kabupaten Karanganyar. *Desa-Kota*, 3(1), 77.
- Krisnadi, A. R. (2018, September). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. In *National Conference of Creative Industry*.
- Makbul, M. (2021). Metode pengumpulan data dan instrumen penelitian.
- Marthaputra, R. A., Tugarini, D., & Priatini, W. (2021). Potensi Pola Perjalanan Wisata Gastronomi di Kota Cirebon. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 9(1), 19-33.
- Mielmann, A., & Brunner, T. A. (2019). Consumers' snack choices: Current factors contributing to obesity. *British Food Journal*, 121(2), 347-358.
- Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata*, 1(1), 50-56.
- Munira, S., (2023, 3 Februari) Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022. https://ayosehat.kemkes.go.id/pub/files/files46531._MATERI_KABKPK_SOS_SSGI.pdf
- Nurani, A. S., Subekti, S., & Mahmudatussa'adah, A. (2017). Kue Nusantara Jawa Barat. UPI Press, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Pariwisata, W. (2013). Pengertian Pariwisata. *Retrieved Mei, 7, 2014*.
- Putra, M. K. (2021). Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(1), 95-110.
- Putriningtyas, N. D., Cahyati, W. H., & Nugroho, E. (2023). Pendampingan Pembuatan Kudapan Berbahan Tepung Bonggol Pisang di Kelurahan Patemon Gunungpati Semarang. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 6(9), 3923-3933.
- Quraisy, A., & Hasni, N. (2021). Analisis Kruskal-Wallis Terhadap Kemampuan
- Rahardjo, M. (2011). Metode pengumpulan data penelitian kualitatif.
- Rahmawati, D., Chandra, F. E., & Pratiwi, M. (2019, June). The development of rice substitute product using fermented cassava (Oyek) enriched with isolated soy protein. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 292, No. 1, p. 012057). IOP Publishing.

- Rahmawati, L. K., Karseno, K., & Aini, N. (2020). Aplikasi stabilisasi rice bran dalam food bar berbasis tepung sorgum sebagai pangan darurat. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), 115-125.
- Rochmadika, H., Trisia, P. A., & Parantika, A. (2023). Analisis potensi daya tarik gastronomi di kawasan wisata kuliner pecenongan jakarta pusat. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(8), 7317-7324.
- Rohmatin, Y. Y., & Nurjannah, N. (2022). Analisis seleksi konsep kriteria desain kemasan keripik singkong terpilih menggunakan metode matrik pugh. *Jurnal Ilmiah Teknik*, 1(3), 22-31.
- Rusyidi, B., & Fedryansah, M. (2018). Pengembangan pariwisata berbasis masyarakat. *Focus: Jurnal Pekerjaan Sosial*, 1(3), 155-165.
- Safitri, N. T., Tanius, B., & Widani, N. N. (2022, June). Modifikasi Hidangan Penutup Barat Menggunakan Bunga Kecombrang. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 5, No. 1, pp. 63-70).
- Sahir, S. H. (2021). Metodologi penelitian.
- Santoso, U., & Harmayani, E. (2023). *Ragam Kudapan Jawa*. Penerbit Andi.
- Sari, N. R., Rahayu, P., & Rini, E. F. (2021). Potensi Dan Masalah Desa Wisata Batik: Studi Kasus Desa Girilayu, Kabupaten Karanganyar. *Desa-Kota: Jurnal Perencanaan Wilayah, Kota, dan Permukiman*, 3(1), 77-91.
- Sinthiya, K., Ningsih, C., & Turgarini, D. (2021). Potensi Jawadah Takir Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Panjalu Kecamatan Panjalu Kabupaten Ciamis. *Jurnal Industri Pariwisata*, 4(1), 32-50.
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata gastronomi sebagai daya tarik pengembangan potensi daerah kabupaten sidoarjo. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75-86.
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata gastronomi sebagai daya tarik pengembangan potensi daerah kabupaten sidoarjo. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75-86.
- Sugiyono, D. (2013). Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D.
- Sulaksono, J. (2020). Peranan digital marketing bagi usaha mikro, kecil, dan menengah (umkm) desa tales kabupaten kediri. *Generation Journal*, 4(1), 41-47.

- Sunaryo, N. A., Putra, I. N. D., & Dewi, M. H. U. (2019). Perkembangan Wisata Belanja “Oleh-Oleh Makanan” di Kota Malang. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 6(1), 25-47.
- Susianto, B., Johannes, J., & Yacob, S. (2022). Pengaruh Daya Tarik Wisata dan Amenitas Terhadap Keputusan Berkunjung Wisatawan pada Desa Wisata Kabupaten Kerinci. *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, 3(6), 592-605.
- Soeroso, A., Turgarini, D (2020). Culinary Versus Gastronomy (Argumentum Ad Populum Elimination). *E-Journal of Tourism*, 7(2), 193-204.
- Theresia, L., Sabillah, S., Wulan, N., Rakhasiwi, R., Ainiyah, R. J., Manalu, P. E., ... & Sazali, M. (2023). Pendampingan Pembuatan Label dan Kemasan pada UMKM Nasi Oyek Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual. *Pengabdian Kampus: Jurnal Informasi Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat*, 10(1), 8-14.
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di KOTA BANDUNG* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a “creativepreneurship” support model for gastronomy tourism in Bandung city. In *Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research* (pp. 429-437). Routledge.
- Turgarini, D., Ningsih, C., Pratiwi, I. I., & Insani, H. M. (2023). *Wisata Gastronomi Pedoman, Pengelolaan, dan Pengembangan* (1st ed.). Literasi Nusantara Abadi Grup.
- Wahritasi, W., & Yusrizal, F. (2017). Pelaksanaan Promosi Makanan Tradisional Khas Melayu di Hotel Furaya Pekanbaru (Doctoral dissertation, Riau University).
- Wirawan, P. E., & Octaviany, V. (2022). *Pengantar Pariwisata*. Nilacakra.
- Wisata, D. T. (2016). Pengaruh daya tarik wisata terhadap niat kunjungan ulang wisatawan dengan kepuasan wisatawan sebagai variabel intervening pada Taman Safari Indonesia Cisarua Bogor. *Jurnal Pariwisata*, 1.
- World Organization Health* (2021, 9 Juni) Obesitas dan kelebihan berat badan. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
- Yusuf, A. M. (2016). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif & penelitian gabungan*. Prenada Media.

Zoumas, B., Armstrong, L., Backstrand, J., Chenoweth, W., Chinachoti, P., Klein, B., ... & Tolvanen, M. (2002). High-energy, nutrient-dense emergency relief product.