

**MODIFIKASI REMPEYEK HANJELI SEBAGAI OLEH-OLEH
UNGGULAN DESA WISATA GASTRONOMI HANJELI WALURAN
KABUPATEN SUKABUMI**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Satu di Antara Syarat Meraih Gelar Sarjana Pariwisata



Oleh

Hafez Badriul Izulhaq

2006216

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

UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

HAFEZ BADRIUL IZULHAQ

**MODIFIKASI REMPEYEK HANJELI SEBAGAI OLEH-OLEH
UNGGULAN DESA WISATA GASTRONOMI HANJELI WALURAN
KABUPATEN SUKABUMI**

Diketahui dan disahkan oleh

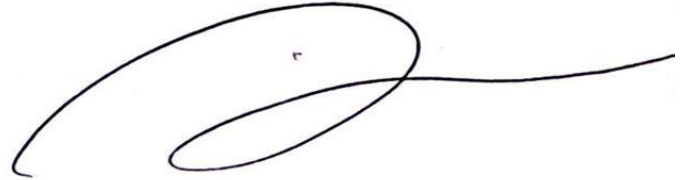
Pembimbing I



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

LEMBAR HAK CIPTA

**MODIFIKASI REMPEYEK HANJELI SEBAGAI OLEH-OLEH
UNGGULAN DESA WISATA GASTRONOMI HANJELI WALURAN
KABUPATEN SUKABUMI**

Oleh:

Hafez Badriul Izulhaq

2006216

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi satu diantara syarat meraih gelar Sarjana
Pariwisata di Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Hafez Badriul Izulhaq

Universitas Pendidikan Indonesia

2024

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak
ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin dari penulis

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi ini dengan judul “Modifikasi Rempeyek Hanjeli Sebagai Oleh-Oleh Unggulan Desa Wisata Gastronomi Hanjeli Waluran Kabupaten Sukabumi” 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. Demikian pernyataan ini saya buat.

Bandung, 20 Maret 2024

Pembuat Pernyataan



Hafez Badriul Izulhaq

PRAKATA

Puji dan Syukur peneliti panjatkan kepada Allah Swt. atas Rahmat dan karunia-Nya sehingga skripsi peneliti ini yang berjudul “Modifikasi Rempeyek Hanjeli Sebagai Oleh-Oleh Unggulan Desa Wisata Gastronomi Hanjeli Waluran Kabupaten Sukabumi” dapat selesai tepat pada waktunya. Skripsi ini diajukan untuk memenuhi satu diantara syarat meraih gelar Sarjana Pariwisata di Universitas Pendidikan Indonesia.

Saat penyusunan skripsi ini, peneliti mengalami hambatan dan kendala, tetapi berhasil peneliti selesaikan dengan baik berkat dukungan dari berbagai pihak, seperti keluarga dan teman-teman peneliti.

Peneliti sangat menyadari bahwa terdapat kekurangan dalam skripsi ini. Oleh karena itu, peneliti berharap adanya kritik dan saran yang bersifat membangun. Peneliti juga berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi para pembaca dan dapat menjadi referensi bagi penelitian sejenis.

Bandung, 20 Maret 2024

Peneliti



Hafez Badriul Izulhaq

UCAPAN TERIMAKASIH

Segala puji dan syukur ke hadirat Allah SWT., serta selawat dan salam peneliti curah limpahkan pada junjungan kita, yakni Nabi Muhammad SAW., keluarganya, sahabat, tabiin, dan umatnya hingga akhir zaman. Penulisan skripsi ini telah melalui berbagai lika-liku kehidupan, namun atas hidayah, rahmat, kasih sayang dan ridho Allah SWT., yang senantiasa memberikan peneliti kesehatan, kekuatan dan kemudahan di setiap proses dari penelitian ini.

Peneliti sangat bersyukur karena skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik berkat bimbingan, doa, semangat, dan dukungan dari berbagai pihak. Keberadaan mereka memberikan kekuatan bagi peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini. Semoga Allah SWT, senantiasa memberikan keselamatan, perlindungan, keberkahan dan kebahagiaan bagi semuanya. Peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si., yang peneliti hormati selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering FPIPS UPI.
2. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par., selaku dosen pembimbing satu peneliti yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan arahan, bimbingan, masukan dan dorongan sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Andreas Suwandi S.pd., M.Pd., selaku dosen pembimbing dua peneliti yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan arahan, bimbingan, masukan dan dorongan sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Seluruh dosen dan staff Program Studi Manajemen Industri Katering, yang telah memberikan bimbingan ilmu bermanfaat dan membantu peneliti selama masa perkuliahan.
5. Pahlawan dan Panutanku, Ayahanda H. Gatot Indriyanto, Terimakasih sudah selalu berjuang untuk kehidupan penulis sehingga alhamdulillah anakmu telah berhasil menyelesaikan skripsi ini, beliau memang tidak

sempat merasakan pendidikan sampai ke jenjang perkuliahan, namun beliau mampu mendidik, memotivasi serta berjuang dan berdoa hingga penulis mampu menyelesaikan salah satu syarat dalam menyelesaikan masa studinya hingga sarjana semoga ini menjadi salah satu hadiah terbaik untuk Ayah.

6. Pintu surgaku yang terkasih tidak terganti sepanjang masa, Ibunda H. Elisa Rukini yang tidak henti-hentinya dalam memberikan kasih sayang penuh cinta dan selalu menemani proses pengerjaan skripsi ini lalu memberikan doa, dorongan semangat, motivasi baik secara moral maupun batin disaat penulis sedang merasa gelisah dan selalu memelukku saat di titik terendah.
7. Humam Rizqullah Izulhaq selaku adik dari peneliti yang selalu menghibur dan menjadi penyemangat secara moral maupun material dibalik layar.
8. Teman-Teman seperjuangan Manajemen Industri Katering Angkatan 2020 yang telah memberikan banyak kenangan serta turut saling membantu dan memberikan semangat selama perkuliahan.
9. Seluruh narasumber dan responden yang telah membantu dan meluangkan waktunya untuk melakukan wawancara dan mengisi kuesioner penelitian.
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah membantu, mendoakan, dan memberikan semangat kepada peneliti selama masa perkuliahan, khususnya saat proses penyusunan skripsi.
11. *Last but not least, i wanna thank me, i wanna thank me for believing in me, i wanna thank me for doing all this hard work, i wanna thank me for having no days off, i wanna thank me for never quitting. - snopdog*
12. *Yeah, you could be the greatest, you can be the best You can be the King Kong bangin' on your chest You can beat the world, you could win the war you can throw your hands up, you can beat the clock you can move a mountain, you can break rocks you can go the distance, you can run the mile you can be a hero, you can get the gold. Some will call it practice, some will call it luck but either way, breaking all the records they thought would never be broke -the script*

ABSTRAK

Desa Wisata Hanjeli Waluran Kabupaten Sukabumi merupakan desa wisata berbasis gastronomi dari tanaman hanjeli sebagai daya tarik wisata. Saat ini Desa Wisata Hanjeli telah memiliki beberapa oleh-oleh khas Desa Wisata Hanjeli, oleh-oleh pada desa hanjeli sendiri didominasi oleh makanan dengan cita rasa manis seperti bubur manis, tape, brownies dan dodol dan beberapa produk kosmetika seperti sabun dengan bahan dasar hanjeli. berdasarkan hasil pra-survei yang telah dilaksanakan oleh penulis pada kunjungan ke Desa Wisata Hanjeli di dapatkan informasi berdasarkan hasil pra-survei yang telah dilaksanakan oleh penulis pada kunjungan ke Desa Wisata Hanjeli di dapatkan informasi berdasarkan hasil wawancara dengan pengelola desa hanjeli Asep Hidayat bahwa saat ini variasi varian dari oleh-oleh pada desa hanjeli masih belum optimal terutama dari segi ragam varian jenis oleh-oleh makanan sejenis *snack* ringan seperti rempeyek, keripik atau kerupuk dengan cita rasa gurih yang berbahan dasar dari beras atau tepung hanjeli. Saat ini untuk oleh-oleh dengan jenis tersebut masih hanya sebatas berupa satu jenis yaitu rengginang.. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membuat modifikasi rempeyek dengan menggunakan tepung dari biji hanjeli agar dapat menjadi oleh-oleh unggulan lainnya di Desa Wisata Hanjeli. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara mendalam, observasi, studi literatur dan *kitchen project*. Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimental dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Proses modifikasi produk dilakukan dengan menguji tiga formulasi resep berbeda terdiri dari FRH 1, FRH 2 dan FRH 3 yang selanjutnya dilakukan uji organoleptik kepada 30 Panelis Terlatih untuk menentukan resep terbaik yaitu FRH 3. Selanjutnya dilakukan uji daya terima konsumen dengan mendapatkan skor 4.386 yang masuk dalam kategori diterima oleh konsumen. Hasil perhitungan harga jual per kemasan rempeyek hanjeli adalah Rp.20.000.

Kata Kunci: Desa Wisata Hanjeli, Oleh-oleh Unggulan, Rempeyek Hanjeli

ABSTRACT

Hanjeli Waluran Tourism Village, Sukabumi Regency is a gastronomic tourism village based on the hanjeli plant as a tourist attraction. Currently, the Hanjeli tourist village has several souvenirs typical of the Hanjeli Tourism Village. The souvenirs in the Hanjeli village itself are dominated by foods with a sweet taste such as sweet porridge, tape, brownies and dodol and several cosmetic products such as soap made from hanjeli. based on the results of a pre-survey carried out by the author during a visit to the Hanjeli Tourism Village, information was obtained based on the results of a pre-survey carried out by the author on a visit to the Hanjeli Tourism Village, information was obtained based on the results of an interview with Hanjeli village manager Asep Hidayat that currently The variety of souvenirs in Hanjeli village is still not optimal, especially in terms of the various types of souvenirs such as light snacks such as peanut brittle, crisps or crackers with a savory taste made from rice or Hanjeli flour. Currently, this type of souvenir is still limited to one type, namely rengginang. The aim of this research is to make modifications to peanut brittle using flour from hanjeli seeds so that it can become another superior souvenir in the Hanjeli Tourism Village. Data collection was carried out using in-depth interviews, observations, literature studies and kitchen projects. This research uses experimental research methods with qualitative and quantitative approaches. The product modification process was carried out by testing three different recipe formulations consisting of FRH 1, FRH 2 and FRH 3, which were then carried out with organoleptic tests on 30 expert panelists to determine the best recipe, namely FRH 3. Then a consumer acceptability test was carried out with a score of 4,386 which was included in category accepted by consumers. The calculation result of the selling price per package of hanjeli peanut brittle is IDR 20,000.

Keywords: Hanjeli Tourist Village, Souvenirs, Hanjeli Brittle

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR HAK CIPTA.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
PRAKATA	v
UCAPAN TERIMAKASIH.....	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN TEORI.....	8
2.1 Landasan Teori.....	8
2.1.1 Pariwisata.....	8
2.1.2 Desa Wisata Gastronomi	9
2.1.3 Komponen Gastronomi	10
2.1.4 Konsep <i>Nona Helix</i>	11
2.1.5 Pengembangan Produk Gastronomi	13
2.2 Modifikasi Produk Gastronomi.....	14
2.2.1 Rempeyek	14
2.2.3 Hanjeli.....	15
2.2.4 Standar Resep.....	17
2.2.5 Kandungan Gizi	17
2.2.6 Uji Organoleptik	18

2.3 <i>Food Souvenirs</i>	18
2.3.1 Kemasan.....	19
2.3.2 Label	20
2.3.3 Harga Jual	20
2.3.4 Pemasaran Digital	21
2.3.5 Uji Daya Terima Konsumen.....	22
2.4 Penelitian Terdahulu	23
2.5 Kerangka pemikiran.....	31
2.6 Hipotesis	32
BAB III METODE PENELITIAN	33
3.1 Desain Penelitian	33
3.2 Metode Penelitian	33
3.4 Populasi dan Sampel	34
3.4.1 Teknik <i>Sampling</i>	34
3.5 Operasionalisasi Instrumen Penelitian	35
3.6 Jenis dan Sumber Data	39
3.7 Instrumen Penelitian	39
3.7.1 <i>Kitchen Project</i>	40
3.7.3 Uji Organoleptik	41
3.8 Teknik Pengumpulan Data	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	43
4.1.1 Desa Wisata Hanjeli	43
4.1.2 Kondisi Geografis Desa Wisata Hanjeli.....	44
4.1.3 Penduduk Desa Wisata Hanjeli.....	45
4.1.4 Destinasi Wisata Desa Hanjeli	46
4.2 Pelaksanaan Penelitian.....	50
4.3 Temuan dan Pembahasan	52
4.3.1 Karakteristik Wisatawan	52
4.3.2 Identifikasi Komponen Gastronomi Hanjeli	55
4.3.3 Analisis Peran <i>Nona Helix</i> dalam Pengembangan Modifikasi Rempeyek Hanjeli Sebagai Oleh-Oleh Unggulan Desa Wisata Gastronomi Hanjeli	83
4.4 Formulasi Resep.....	87
4.5 Kerangka Proses Pembuatan Produk	94
4.6 Uji Organoleptik	94
4.6.1 Identitas Panelis Terlatih.....	95

4.6.2 Karakteristik Uji Organoleptik.....	102
4.6.3 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Rempeyek Hanjeli.....	108
4.7 Kandungan Gizi	108
4.8 Harga Jual	109
4.8.1 Harga Pokok Produk	109
4.8.2 Harga Jual Produk.....	111
4.9 Kemasan dan Label.....	111
4.9.1 Kemasan.....	111
4.9.2 Label	112
4.10 Analisis Bentuk Promosi.....	113
4.11 Uji Daya Terima Konsumen.....	116
4.11.1 Identitas Panelis Konsumen	117
4.11.2 Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	121
4.11.3 Panelis Berdasarkan Usia	122
4.11.4 Panelis Berdasarkan Pendidikan	122
4.11.5 Panelis Berdasarkan Pekerjaan.....	123
4.11.7 Uji Daya Terima Berdasarkan Kemasan dan Label	129
4.11.8 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Harga Jual dan Bentuk Promosi Produk.....	132
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....	136
5.1 Kesimpulan	136
5.2 Saran	137
LAMPIRAN.....	147

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Pra-Penelitian	5
Tabel 2. 1 Persentase Harga Jual.....	21
Tabel 2. 2 Penelitian Terdahulu.....	23
Tabel 3. 1 Operasionalisasi Variabel	35
Tabel 3. 2 Komposisi Bahan	40
Tabel 4. 1 Jumlah Penduduk Desa Waluran Mandiri 2021-2023	46
Tabel 4. 2 Hasil Wawancara	55
Tabel 4. 3 Hasil Wawancara	62
Tabel 4. 4 Hasil Wawancara	65
Tabel 4. 5 Hasil Wawancara	69
Tabel 4. 6 Hasil Wawancara	72
Tabel 4. 7 Hasil Wawancara	74
Tabel 4. 8 Hasil Wawancara	75
Tabel 4. 9 Hasil Wawancara	78
Tabel 4. 10 Hasil Wawancara	79
Tabel 4. 11 Formula Rempeyek FRH 1.....	87
Tabel 4. 12 Prosedur Pembuatan FRH 1	88
Tabel 4. 13 Formula Rempeyek FRH 2	89
Tabel 4. 14 Prosedur Pembuatan FRH 2	89
Tabel 4. 15 Formula Rempeyek FRH 3	90
Tabel 4. 16 Prosedur Pembuatan FRH 3	91
Tabel 4. 17 Peralatan.....	92
Tabel 4. 18 Perlengkapan	92
Tabel 4. 19 Indikator Penilaian	95
Tabel 4. 20 Identitas Panelis Terlatih	96
Tabel 4. 21 Jenis Kelamin Panelis Terlatih	99
Tabel 4. 22 Usia Panelis Terlatih.....	100
Tabel 4. 23 Pendidikan Terakhir Panelis Terlatih.....	101
Tabel 4. 24 Pekerjaan Panelis Terlatih	102
Tabel 4. 25 Uji Anova Rasa	103
Tabel 4. 26 Uji Anova Tekstur	104
Tabel 4. 27 Uji Anova Warna	105
Tabel 4. 28 Uji Anova Aroma	106
Tabel 4. 29 Uji Anova Penampilan	107
Tabel 4. 30 Kandungan Gizi Rempeyek	109
Tabel 4. 31 Harga Pokok Produksi Per Kemasan.....	109
Tabel 4. 32 Harga Pokok Produksi Per Resep.....	110
Tabel 4. 33 Harga Jual.....	111
Tabel 4. 34 Indikator Penilaian Uji Daya.....	117
Tabel 4. 35 Identitas Panelis Konsumen	117
Tabel 4. 36 Jenis Kelamin Panelis Konsumen	122
Tabel 4. 37 Usia Panelis Konsumen.....	122
Tabel 4. 38 Pendidikan Terakhir Panelis Konsumen.....	123
Tabel 4. 39 Pekerjaan Panelis Konsumen	123
Tabel 4. 40 Hasil Uji Rasa	124

Tabel 4. 41 Hasil Uji Tekstur	125
Tabel 4. 42 Hasil Uji Warna	126
Tabel 4. 43 Hasil Uji Aroma	127
Tabel 4. 44 Hasil Uji Penampilan	128
Tabel 4. 45 Hasil Uji Daya Terima Kemasan.....	129
Tabel 4. 46 Hasil Uji Daya Terima Keamanan.....	130
Tabel 4. 47 Hasil Uji Daya Terima Label Harga.....	131
Tabel 4. 48 Hasil Uji Daya Terima Harga Jual.....	132
Tabel 4. 49 Hasil Uji Daya Terima Promosi	133
Tabel 4. 50 Skor Uji Daya Terima Konsumen	134

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Data Pendapatan Devisa Pariwisata 2023	1
Gambar 2. 1 Bagan Jenis Pariwisata	8
Gambar 2. 2 Komponen Gastronomi	10
Gambar 2. 3 Nona Helix	12
Gambar 2. 4 Kerangka Pemikiran.....	31
Gambar 4. 1 Logo Desa Wisata Hanjeli.....	43
Gambar 4. 2 Kondisi Geografis Desa Wisata Hanjeli.....	44
Gambar 4. 3 Peta Persebaran Bahan Baku.....	45
Gambar 4. 4 Mini Museum Hanjeli	46
Gambar 4. 5 Eduwisata Tanam Hanjeli.....	47
Gambar 4. 6 Eduwisata Menumbuk Hanjeli	47
Gambar 4. 7 Eduwisata Menampi Hanjeli	48
Gambar 4. 8 Eduwisata Membuat Aksesoris Hanjeli.....	48
Gambar 4. 9 Eduwisata Mengolah Oleh-Oleh Berbahan Dasar Hanjeli.....	49
Gambar 4. 10 Botram (Makan Bersama).....	49
Gambar 4. 11 Diagram Karakteristik Usia Wisatawan	53
Gambar 4. 12 Diagram Karakteristik Jenis Kelamin Wisatawan.....	53
Gambar 4. 13 Diagram Karakteristik Profesi Wisatawan	54
Gambar 4. 14 Peta Sebaran Asal Daerah Wisatawan.....	54
Gambar 4. 15 Diagram Pendapat Wisatawan Mengenai Rempeyek Hanjeli.....	86
Gambar 4. 16 Diagram Saran yang Diberikan Responden	86
Gambar 4. 17 Kerangka Proses Pembuatan Produk.....	94
Gambar 4. 18 Grafik Nilai Uji Organoleptik	108
Gambar 4. 19 Kemasan Rempeyek Hanjeli	112
Gambar 4. 20 Label Rempeyek Hanjeli.....	113
Gambar 4. 21 Diagram Media Promosi Rempeyek Hanjeli	115
Gambar 4. 22 Instagram @rempeyekhanjeli	116

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Pratama, R., & Nurmala Dan Warid Ali Qosim, T. (N.D.). Penampilan Fenotipik Dan Keragaman Karakter Kualitatif Dan Kuantitatif Tiga Populasi Generasi F2 Hasil Persilangan Tanaman Hanjeli (*Coix Lacryma-Jobi*) a r t i k e l.
- Airin, A., Aditya, A., Ramly, A., Marcelo, M., Eltino, S. S., Octavilla Theodora, Dan, & Puspos Kuntjoro, A. (2019). Faktor-Faktor Yang Menghalangi Penjualan Rempyek Skala Kecil (Vol. 01, Issue 01).
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T., Made Widhi Jurusan Administrasi Niaga, N. S., Negeri Jakarta, P., & Ga Siwabessy, J. D. (2022). Sensory Marketing: Aroma Dan Cita Rasa Terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen (Studi Kasus: Gerai Roti O Di Stasiun Krl Commuter Line Jakarta Selatan) (Vol. 19, Issue 2).
- Andini, M., Ivana Marekas, L., Mutiarani, D., Wardani, E., Gustina, S., & Muhammadiyah Kotabumi, U. (N.D.). Analisis Potensi Dan Daya Tarik Wisata Taman Way Tebabeng Di Desa Jagang.
- Ari Widiati. (2019). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkm) Di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8(2), 67–76.
- Aristya, T., Henky, W., & Manajemen, S. J. (N.D.). Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Mac N’ Go.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. (N.D.).
Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. (N.D.). Kemasan Pangan
Badan Pom. Pom.Go.Id.
- Badan Standarisasi Nasional. (2023, February 23). Keripik Dan Kerupuk Ber-Sni: Aman Dikonsumsi, Daya Saing Tinggi.
- Bridha, Risya & Priatini, Woro & Hamdani, Zahratul. (2023). Pengembangan *Fusion Food* Pada Kue Talam Ebi Sebagai Modifikasi Makanan

- Tradisional. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11, 139-146. 10.52352/Jgi.V11i2.1169.
- Cahya Ningrum, F., Turgarini, D., & Ladiva Bridha, R. (2014). Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung (Fitri Cahya Ningrum). *In The Journal Gastronomy Tourism (Vol. 1)*.
- Chhabra, D., & Gupta, R. K. (2015). Formulation and phytochemical Evaluation of Nutritional Product Containing Job's Tears (*Coix lachryma-Jobi L* .). *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 4(3), 291–298.
- Dhurup, M., Mafini, C., & Dumasi, T. (2014). *The Impact Of Packaging, Price And Brand Awareness On Brand Loyalty: Evidence From The Paint Retailing Industry. Acta Commercii*, 14(1). <https://doi.org/10.4102/ac.v14i1.194>
- Dewi Turgarini, Caria Ningsih, Ilma Indriasri Pratiwi Huri Mega Isnani (2023). *Wisata Gastronomi (Vol. 1)*. Pt.Literasi Nusantara Abadi Group.
- Dwi Handini, Y., Wahjuni, S., & Jember, U. (N.D.). *Labeling, Packaging And Marketing Activities Of Kerupuk And Rengginang Panarukan Situbondo*.
- Erlyana, Y. (N.D.). *National Conference Of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry For Economic Development Analisis Peranan Desain Kemasan Terhadap Brand Identity Dari Sebuah Produk Makanan Lokal Indonesia Dengan Studi Kasus: Produk Oleh-Oleh Khas Betawi “Mpo Romlah.”*
- Fadli, I., & Rizka Ramayanti. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing* (Studi Kasus Pada Ukm Digital Printing Prabur). *Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi (Jak)*, 7(2), 148–161.
- Febriana Sulitstya Pratiwi. (2023, April 27). *Sebaran Desa Wisata Indonesia Pada 2023, Terbanyak Di Sulsel*. Data Indonesia.Id.
- Gede, I., & Suyasa, W. (2022). *Gastronomic Travel Exploration Based On Healthy Traditional Beverage. In Journal Of Tourism Education (Vol. 2, Issue 2)*.

- Hardianti Rosadi, S., Aminah, S., & Adhan, M. (N.D.). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Cabai Rawit Menjadi Peyek Cabai Di Desa Patila Kecamatan Pammana. In *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Sosiosaintifik. Jurdikmas*.
- Hardyanti, & Nuzulul Faidatun. (2022). Makanan Tradisional Mangut Beong Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kabupaten Magelang Jawa Tengah. *Destinesia Jurnal Hospitaliti & Pariwisata*, 4(1), 20–32.
- Haryono, T., & Marniyati, S. (N.D.). Pengaruh Market Orientation, Inovasi Produk, Dan Kualitas Produk Terhadap Kinerja Bisnis Dalam Menciptakan Keunggulan Bersaing.
- Hendryadi, H., Dan Sampel Oleh, P., & Hasni Mulyana Bahan Eksperimen Chayoe Onyonn Populasi Dan Sample Kerangka Berpikir, H. (N.D.). *Populasi Dan Sampel Related Papers*.
- Herawati, Heny & Muslikah, Muslikah. (2020). Pengaruh Promosi Dan Desain Kemasan Terhadap Keputusan Pembelian Sariayu Putih Langsung. *Kinerja*. 2. 17-35. 10.34005/Kinerja.V2i02.794.
- Heryana, A. (2020). Analisis Data Penelitian Kuantitatif. <https://doi.org/10.13140/Rg.2.2.31268.91529>
- Hidayah, N. (2017). Definisi Kegiatan Wisata, Pariwisata Dan Kepariwisataaan.
- Hidayat, T., & Riyanti, A. (2021). *Sunda Culinary As A Gastronomic Tourism Attraction In West Java*.
- I Gusti Ayu Dewi Hendriyani, & Kemenparekraf. (2022, September 23). Siaran Pers: Unwto: Tahun 2022 Sektor Pariwisata Global Berada Dalam Mode Pemulihan. Unwto: Tahun 2022 Sektor Pariwisata Global Berada Dalam Mode Pemulihan.
- Imam Hilmy Naufal, & Fitriyani. (2015). Pemanfaatan Biji Jali (Coix Lacryma Jobi-L) Termodifikasi Dalam Pembuatan Flakes Sereal. *Indonesia Paper Competition Tingkat Nasional Scientific Vaganza*, 1–28.
- Iqbal, M. (2021). Efektifitas Digital Marketing Terhadap Kualitas Layanan Pada Usaha Di Masa Pandemi Covid 19 (Studi Kasus Di Aceh). *Jemsi*

- (Jurnal Ekonomi, Manajemen, Dan Akuntansi), 7(2), 83–93.
<https://doi.org/10.35870/jemsi.v7i2.609>
- Ismanto, H. (2023). –Uji Organoleptik Keripik Udang (L. Vannamei) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal Agrosainta: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58.
<https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>
- Jatigede Kecamatan Jatigede Kabupaten Sumedang Lisnani Nur Alia, W., Turgarini, D., & Taufiq, H. (2018). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Di. In *The Journal Gastronomy Tourism* (Vol. 5).
- Juhaeti, T., Setyowati, N., Indra Gunawan, Dan, Penelitian Biologi -Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia Jl Raya Jakarta-Bogor Km, P., Korespondensi, P., & Penelitian Biologi Lipi, P. (N.D.). Pemanfaatan Dan Prospek Serealia Minor Jali (Coix Lacryma-Jobi L.) Dalam Pembuatan Kuliner Untuk Pengembangan Usaha Industri Rumah Tangga (Vol. 3, Issue 2).
- Kasim, R., Liputo, S., Limonu, M., & Mohamad, F. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho Dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Technopreneur (Jtech)*, 6(2), 41 - 48.
<https://doi.org/10.30869/jtech.v6i2.188>
- Kementrian Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif, & H. Sandiaga Salahuddin Uno, B. B. A. , M. B. A. (2023, August 27). *Anugerah Desa Wisata 2023. Jejaring Desa Wisata (Jadesta)*.
- Lin, Lin & Mao, Pei-Chuan. (2015). *Food For Memories And Culture – A Content Analysis Study Of Food Specialties And Souvenirs. Journal Of Hospitality And Tourism Management*. 22. [10.1016/j.jhtm.2014.12.001](https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2014.12.001).
- Liu, X., Wu, J. H., Xu, J. H., Mao, D. Z., Yang, Y.J., & Wang, Z. W. (2016). The Impact of Heat-moisture Treatment on Molecular Structure and Physicochemical Properties of CoixSeed Starches. *Starch-Starke*, 68, 662-674
- Luh, N., Vinaya, M., Prasetyo, T., & Harisyana, T. M. (2019). Analisis Penerapan Standar Resep Dan Kualitas Makanan Di Pizza Marzano Kota

- Kasablanka. *In Management & Accounting Expose E-Issn (Vol. 2, Issue 1)*. [Http://Jurnal.Usahid.Ac.Id/Index.Php/Accounting](http://Jurnal.Usahid.Ac.Id/Index.Php/Accounting)
- Lukie Trianawati, M., Nurwitri, C., Risnawati, T., Rejeki, S., Hutami, R., Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Ipb, P., & Kumbang, J. (2022). Karakteristik Fisik Dan Kimia Tepung Hanjeli (Coix Lacryma-Jobi L.) Yang Dimodifikasi Dengan Na₂S₂O₅ Dan Aplikasinya Pada Cupcake (*Characterization Of The Hanjeli (Coix Lacryma-Jobi L) Modified Starch With Sodium Metabisulfite (Na₂S₂O₅) And Its Application On Cupcake*). *Jl. Raya Ciawi, 12(1)*, 21–31. <https://doi.org/10.29244/Jstsv.12.1.21>
- Martynuska, M. (2017). *Cultural Hybridity In The Usa Exemplified By Tex-Mex Cuisine. International Review Of Social Research*, 7(2), 90-98.
- Maryati, & M.Khoiri. (2022). Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan Dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Toko Online Time Universe Studio. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 11(1), 542–550.
- Moray, J. C., Saerang, D. P. E., Penetapan, T. R., Jual«, H., Moray, J. C., Paul, D., Saerang, E., Runtu, T., Ekonomi, F., Bisnis, D., Akuntansi, J., Sam, U., & Manado, R. (2014). Penetapan Harga Jual Dengan Cost Plus Pricing Menggunakan Pendekatan Full Costing Pada Ud Gladys Bakery. 2(2), 1272–1283.
- Mulyani, W., Siti Khoeriah, A., & Bahri, S. (2021). Pengaruh Faktor Sosial Dan Pribadi Terhadap Minat Beli Produk Peyek Aziz Tanpa Tanggal Kedaluwarsa Dalam Perspektif Ekonomi Syariah. *Eksisbank: Ekonomi Syariah Dan Bisnis Perbankan*, 5(2), 184–201.
- Mutiara, M., & Wibowo, I. (2020). Pengaruh Kepercayaan, Keamanan Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian. *Jurnal Manajemen Bisnis Krisnadwipayana*, 8(2).
- Nf Mufreni, A. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48–54.

- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). *Preservation And Development Of Kampung Nikmat As Tourist Destination For Sunda Gastronomy Cultural Heritage. Tourism Scientific Journal*, 5.
- Nugraha, S., & Sumardi, S. (2019). Destinasi Wisata Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Di Kabupaten Toba Samosir. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 7(2), 33–46.
- Nurmala T, Ruminta A, & Wahyudin. (2017). Respons Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Hanjeli Batu (*Coix Lacrymajobi L.*) Akibat Pupuk Silika Cair Dan Paclobutrazol. *Jurnal Kultivasi*, 16, 474–481.
- Nyoman Suarsana, 1952-. (2007.). *Pengendalian Biaya Departemen F&B Di Perhotelan Nyoman Suarsana*. Yogyakarta : Graha Ilmu,.
- Paendong, M. K. E., Raming, P. R., Simanjuntak, C. H., Kumaat, A. P., Marentek, M. R., & Mandey, N. H. J. (2023). Digital Marketing Ecosystem Perspective Of Regional Featured Product In North Sulawesi Province, Indonesia. *Open Journal Of Social Sciences*, 11(02), 1–17. <https://doi.org/10.4236/jss.2023.112001>
- Penelitian, J. I., Dendi Gusnadi, O., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapiel Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. 1(12), 2883.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Alfabeta.
- Purnama, D., Muchlis, S., & Wawo, A. (2019). Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing (Studi Pada Pt. Prima Istiqamah Sejahtera Di Makassar) (Vol. 10, Issue 1).
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T., Made Widhi Jurusan Administrasi Niaga, N. S., Negeri Jakarta, P., & Ga Siwabessy, J. D. (2022). Sensory Marketing: Aroma Dan Cita Rasa Terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen (Studi Kasus: Gerai Roti O Di Stasiun Krl Commuter Line Jakarta Selatan) (Vol. 19, Issue 2).

- Rama Adi Pratama, Tati Nurmala, & Warid Ali Qosim. (2015). Penampilan Fenotipik Dan Keragaman Karakter Kualitatif Dan Kuantitatif Tiga Populasi Generasi F2 Hasil Persilangan Tanaman Hanjeli (*Coix Lacryma-Jobi*). *Jurnal Pangan*, 24(2), 115–122.
- Safitri, N. T., Tanius, B., & Widani, N. N. (2022). Modifikasi Hidangan Penutup Barat Menggunakan Bunga Kecombrang. *Journey Journal Of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention And Event Management*, 5(1), 63–70.
<https://doi.org/10.46837/Journey.V5i1.103>
- Setiabudiarto, R. A., Amalia, A., & Nurmala, N. (2023). *The Existence Of Surabi Bandung With A New Taste. Community Services And Social Work Bulletin*, 3(1), 59-65.
- Shilvina Widi. (2022, December 28). Pendapatan Devisa Pariwisata Indonesia Melejit Pada 2022. *Data Indonesia.Id*.
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020). *Culinary Versus Gastronomy Argumentum Ad Populum Elimination. Journal Of Tourism*, 7(2), 193–204.
<http://ojs.unud.ac.id/index.php/eot/193>
- Subagyo, Agus & Kristian, Indra & Global Akademia, Mia. (2023). Metode Penelitian Kualitatif Dr. Agus Subagyo, S.Ip., M.Si, Dr. Indra Kristian, S.Ip., S.Kom., M.Ap., Ciqar.
- Suhartanto, D., Dean, D.L., Sosianika, A., & Suhaeni, T. (2018). *Food Souvenirs And Their Influence On Tourist Satisfaction And Behavioural Intentions. European Journal Of Tourism Research*.
- Sujai, M. (2016). Strategi Pemerintah Indonesia Dalam Menarik Kunjungan Turis Mancanegara *Government Strategy To Attract International Tourist. In Kajian Ekonomi Keuangan (Vol. 20, Issue 1)*.
- Sunita Almatsier. (2009). Prinsip Dasar Ilmu Gizi / Sunita Almatsier. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama,.
- Tahir, M. (2023). Analisis Pengaruh Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian. [www.Nexparabola.Co.Id](http://www.nexparabola.co.id)
- Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2017). *Comparative Study Of Sensory*

- Attributes And Brand Awareness In Food Product : A Review* (Vol. 5, Issue 2).
- Turgarini, Dewi & Soeroso, Amiluhur & Datau, V. & Raharjana, Destha. (2022). *Determination of criteria as an effort to eliminate the gap in gastronomy tourism village management*. 10.1201/9781003248002-57.
- Turgarini, D., Baiquni, M., & Dan Eni Harmayani, M. (N.D.). *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*
[Http://Etd.Repository.Ugm.Ac.Id/](http://Etd.Repository.Ugm.Ac.Id/)
- Turgarini, D., Universitas, F. A., Indonesia, P., Tinggi, S., & Internasional, P. B. (2016). *Introducing Aceh Traditional Culinary As Tourist Attractions*. *Journal Of Business On Hospitality And Tourism*, 1, 303–317.
- Wardhana, Aditya. (2022). *Strategi Digital Marketing*.
- Zatil, G., Setiawan, Y., Pratini, W., & Ladiva Bridha, R. (N.D.). *Jpp (Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan) Daya Terima Konsumen Terhadap Awug Bites Sebagai Kue Tradisional Khas Bandung*