

**Nomor Daftar FPIPS : 5133/UN40.A2.10/PT/2024**

**MODIFIKASI MIE BERBAHAN UBI JALAR RANCING AFKIR  
SEBAGAI VARIASI PRODUK UMKM DI KECAMATAN CIMAUNG**

**SKRIPSI**

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



Oleh:

Annisa Salsabilla

NIM 2006391

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

**2024**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**ANNISA SALSABILLA**

**MODIFIKASI MIE AYAM BERBAHAN UBI JALAR RANCING SEBAGAI  
VARIASI PRODUK UMKM DI KECAMATAN CIMAUNG**

disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

**Pembimbing I**



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

NIP 19710309.201012.2.001

**Pembimbing II**

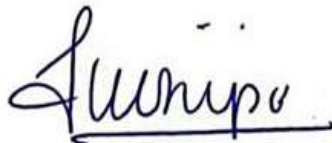


Risya Ladiva Bridha, MM.Par.

NIP 92020081.992092.9.201

**Mengetahui,**

**Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering**



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

NIP 19710309.201012.2.001

## LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : Annisa Salsabilla  
NIM : 2006391  
Jurusan : Manajemen Industri Katering  
Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial  
Judul Skripsi : Modifikasi Mie Berbahan Ubi Jalar Rancing Afkir Sebagai Variasi Produk UMKM di Kecamatan Cimaung

*Bismillahirrahmaanirrahiim* saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul "Modifikasi Mie Berbahan Ubi Jalar Rancing Afkir Sebagai Variasi Produk UMKM di Kecamatan Cimaung" beserta isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan ara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung sanksi apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau klaim dari pihak lain terhadap karya saya ini.

Bandung, Juni 2024

Annisa Salsabilla  
NIM. 2006391

**LEMBAR HAK CIPTA**

**MODIFIKASI MIE BERBAHAN UBI JALAR RANCING AFKIR  
SEBAGAI VARIASI PRODUK UMKM DI KECAMATAN CIMAUNG**

Oleh  
Annisa Salsabilla  
2006391

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

© **Annisa Salsabilla**  
**Universitas Pendidikan Indonesia**  
**Juni 2024**

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

## KATA PENGANTAR

*Assalammualaikum warahmatullahi wabarakatu*

Puji dan syukur penulis panjatkan hehadirat Allah SWT., karena berkat segala rahmat dan kasih sayang-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Modifikasi Mie Berbahan Ubi Jalar Rancing Afkir Sebagai Variasi Produk UMKM di Kecamatan Cimaung" pada waktu yang terbaik.

Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Pariwisata pada program studi Manajemen Industri Katering di Universitas Pendidikan Indonesia. Setelah melewati segala rintangan dalam penulisan skripsi ini, akhirnya penulis mampu menyelesaikannya dengan dukungan dari banyak pihak.

Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih kepada para pihak yang telah membantu penulis, serta besar harapan penulis agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi pihak terkait.

*Wassalammualaikum warahmatullahi wabarakatu*

Bandung, Juni 2024

Penulis

Annisa Salsabilla

## UCAPAN TERIMA KASIH

*Alhamdulillah* *rabbil 'alamiin*, segala pujian dan rasa syukur penulis sembahkan pada Allah SWT dengan segala kasih sayang, keberkahan, dan karunia-Nya yang diberikan pada penulis, sehingga penulis mampu untuk menyelesaikan penulisan skripsi ini di waktu yang terbaik dari-Nya. Penulis menyadari bahwa banyak ujian yang dapat menjadi sumber rasa syukur dan pembelajaran. Namun, berkat Allah SWT yang telah mengatur segalanya bagi penulis, segala kendala tersebut akhirnya dapat diatasi. Ucapan terima kasih disampaikan oleh penulis kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini, sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Oleh karena itu, peneliti menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Agus Mulyana, M.Hum. selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial atas dukungan serta arahan yang diberikan pada penulis.
2. Dr. Woro Priatini S.Pd., M.Si., selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering Universitas Pendidikan Indonesia sekaligus dosen pembimbing pertama yang telah memeberikan arahan, nasihat, serta bimbingan pada penulis selama penyusunan skripsi.
3. Risya Ladiva Bridha, MM.Par. selaku dosen pembimbing kedua penulis yang telah memberikan arahan, nasihat, serta bimbingan pada penulis selama penyusunan skripsi.
4. Penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada kedua orang tua, Mamah dan Papah, serta kakak pertama, Teteh. Terima kasih atas seluruh kasih sayang yang diberikan dengan ikhlas, serta segala bentuk dukungan dalam pendidikan sejak penulis kecil hingga saat ini. Do'a yang selalu dipanjatkan dan usaha yang tak kenal lelah dalam membantu penulis menjalani penelitian ini sangat berarti. Dukungan dan cinta kalian telah mengantarkan penulis meraih gelar Sarjana Pariwisata. Terima kasih atas segalanya.
5. Seluruh panelis uji organoleptik dan panelis uji terima konsumen yang telah membantu penulis dan meluangkan waktunya dalam memberikan penilaian pada produk mie ubi rancing.

6. Penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada diri sendiri atas dedikasi, kerja keras, dan ketekunan yang telah ditunjukkan selama proses penyusunan artikel ilmiah ini. Terima kasih telah menjaga semangat dan motivasi, serta menghadapi setiap tantangan dengan tekad dan keberanian. Semoga usaha dan komitmen yang telah dicurahkan menjadi inspirasi untuk terus berkembang dan mencapai tujuan-tujuan yang lebih besar di masa depan.
7. Nuraisyah dan Aulia sebagai sahabat penulis yang ditemui di BPO Senat FPIPS yang selalu membantu, menyemangati, mendengar cerita, dan memotivasi penulis.
8. Pa Ahmad, Teh Caca, Adisty, Farida, Egidia, Ibnu, Rayhan, Helma, Syifa, Azhar, Dina, Rangga, Dzulfalah, Salman, Adit, dan Ahimsa yang telah memberikan bantuan dan selalu memotivasi penulis untuk terus bersemangat dalam menjalani proker serta menyusun skripsi ini. Dukungan dan kerjasama kalian sangat berarti dalam keberhasilan penelitian ini. Terima kasih atas semua kontribusi yang telah diberikan.
9. Maharani, Alexandra, Jeni, Ghina, Dimas, Nigel, Syahla, Sayu, Fanny, dan teman-teman MIK angkatan 2020 yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu. Tanpa dukungan, bantuan, dan semangat dari kalian, penelitian ini tidak akan dapat terselesaikan dengan baik. Terima kasih atas segala kerjasama dan kontribusi yang telah diberikan.
10. Bilqis, Raden, Deannisa, Melan, Assyifa, dan Yukeu selaku sahabat dari masa SMK penulis yang telah memberikan banyak kontribusi pada penulis yang tidak bisa disebutkan satu per satu. Terima kasih atas segala dukungan yang sangat tulus kepada penulis.
11. Teman-teman yang penulis temui di BEM HIMAMIKA dan Pengurus BPO Senat FPIPS. Terima kasih atas kebersamaan, dukungan, dan semangat yang telah kalian berikan selama ini. Pengalaman berharga dan bantuan kalian telah menjadi bagian penting dalam perjalanan penulis dalam mengembangkan diri maupun dalam menyelesaikan penelitian ini. Dukungan dan kebersamaan kalian sangat berarti bagi penulis.

**MODIFIKASI MIE BERBAHAN UBI JALAR RANCING AFKIR  
SEBAGAI VARIASI PRODUK UMKM DI KECAMATAN CIMAUNG**

ANNISA SALSABILLA

2006391

**ABSTRAK**

Ubi jalar rancing yang ditanam di Kecamatan Cimaung menghasilkan panen berlimpah, tetapi banyak produk afkir (tidak lolos pasar). Dengan memanfaatkan ubi rancing afkir sebagai bahan utama produk mie, dapat diciptakan produk baru yang meningkatkan harga jual ubi rancing dan menambah variasi produk UMKM di Kecamatan Cimaung. Mie ubi rancing afkir sebagai objek penelitian diteliti bertujuan untuk menentukan harga jual, uji daya terima konsumen, desain kemasan dan label, serta strategi pemasaran. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen pada tiga rancangan formulasi resep dengan perbandingan ubi rancing dan tepung, yaitu MUR 1 (30%:70%), MUR 2 (50%:50%), dan MUR 3 (70%:30%). Ketiga formulasi tersebut diuji pada panelis semi terlatih, dan data dianalisis menggunakan SPSS uji ANOVA *one-way* dan statistik deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik rasa, aroma, bentuk, tekstur, dan penampilan dari ketiga formulasi tidak memiliki perbedaan signifikan, dan MUR 2 dipilih sebagai resep utama. Harga jual mie ubi rancing ditetapkan Rp 6.000 dengan berat 80 gram. Mie ubi rancing diuji pada panelis semi konsumen dan diterima dalam hal rasa, bentuk, tekstur, aroma, tampilan, harga jual, kemasan, label, serta strategi pemasaran. Kemasan yang digunakan adalah plastik vacuum berukuran 15x20 cm dengan label kertas stiker pada dua sisi kemasan. Strategi pemasaran yang digunakan adalah pemasaran melalui media sosial menggunakan aplikasi Instagram.

Kata kunci: modifikasi produk, UMKM, ubi rancing, mie



**MODIFICATION OF CHICKEN NOODLES MADE FROM RANCING  
SWEET POTATO AS A VARIETY OF UMKM PRODUCTS IN CIMAUNG  
SUB-DISTRICT**

ANNISA SALSABILLA

2006391

***ABSTRACT***

The rancing sweet potato grown in Cimaung Subdistrict produces abundant harvests, but many products are afkir (not passing the market). By utilizing afkir rancing sweet potatoes as the main ingredient of noodle products, a new product can be created that increases the selling price of rancing sweet potatoes and adds to the variety of UMKM products in Cimaung District. Noodles Rancing as the object of research was studied to determine the selling price, consumer acceptance test, packaging and label design, and marketing strategy. This study used a quantitative with experimental methods on three recipe formulation designs with the ratio of rancing sweet potato and flour, namely MUR 1 (30%:70%), MUR 2 (50%:50%), and MUR 3 (70%:30%). The three formulations were tested on semi trained panelists, and the data were analyzed using one-way ANOVA test and descriptive statistics. The results showed that the flavor, shape, aroma texture, and appearance characteristics of the three formulations had no significant differences, and MUR 2 was selected as the main recipe. The selling price of rancing sweet potato noodle was set at Rp 8,000 with a weight of 80 grams. Sweet potato noodles were tested on semi-consumer panelists and accepted in terms of taste, shape, texture, aroma, appearance, selling price, packaging, labeling, and marketing strategy. The packaging used is vacuum plastic with sticker label on two side. The marketing strategy used is marketing through social media using the Instagram application.

Keywords: product modification, UMKM, noodle, rancing sweet potato

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>LEMBAR HAK CIPTA</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>viii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xv</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
1.4.1 Manfaat Teoritis .....	7
1.4.2 Manfaat Praktis.....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>8</b>
2.1. Pariwisata .....	8
2.2. Wisata Kuliner.....	8
2.3. Modifikasi Produk .....	9
2.4 Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) .....	10
2.5. Produk Mie .....	11
2.5.1 Produk Mie Basah .....	12
2.6. Ubi Jalar Rancing .....	14
2.7. Standar Resep .....	15
2.8. Kualitas Produk Makanan .....	16
2.9. Kemasan .....	17
2.11. Label Produk .....	19
2.12. Harga Pokok Produksi .....	20
2.13. Uji Organoleptik.....	22

2.14.	Strategi Pemasaran .....	23
2.14.1	Daya Terima Konsumen.....	24
2.15.	Penelitian Terdahulu.....	25
2.16.	Kerangka Pemikiran .....	30
2.17.	Hipotesis .....	31
<b>BAB III</b>	<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>32</b>
3.1	Metode Penelitian.....	32
3.2	Objek dan Subjek Penelitian.....	32
3.3	Populasi .....	33
3.4	Sampel .....	33
3.5	Teknik Sampling .....	34
3.6	Rancangan Percobaan.....	37
3.6.1	Uji Organoleptik.....	40
3.6.2	Menentukan Kemasan dan Label .....	41
3.6.3	Menentukan Harga Jual Produk .....	41
3.6.4	Teknik dan Alat Pengumpulan Data .....	42
3.6.5	Analisis Data.....	42
3.6.6	Uji Daya Terima Konsumen.....	43
3.6.7	Strategi Pemasaran .....	44
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>45</b>
4.1	Hasil Penelitian.....	45
4.1.1	Gambaran Umum Objek Penelitian .....	45
4.1.2	Identitas Responden Panelis Semi Terlatih .....	54
4.1.3	Hasil Penelitian Uji Organoleptik (Hedonik).....	57
4.1.4	Identitas Responden Panelis Konsumen.....	62
4.1.5	Hasil Penelitian Uji Daya Terima Konsumen .....	65
4.1.6	Hasil Uji Daya Terima Konsumen .....	74
4.1.7	Umur Simpan Mie Ubi Rancing.....	77
4.1.8	Kemasan dan Label Mie Ubi Rancing.....	80
4.1.9	Harga Jual Mie Ubi Rancing .....	84
4.1.10	Strategi Pemasaran Mie Ubi Rancing.....	84
4.2	Pembahasan .....	86
4.2.1	Standar Resep dan Harga Jual Mie Ubi Rancing .....	86

4.2.2 Uji Daya Terima Mie Ubi Rancing .....	87
4.2.3 Kemasan dan Label Mie Ubi Rancing .....	87
4.2.4 Strategi Pemasaran Mie Ubi Rancing .....	88
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>91</b>
5.1 Simpulan.....	91
5.2 Saran .....	92
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>93</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>101</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Kunjungan Jumlah Wisatawan Kabupaten Bandung .....	1
Tabel 1. 2 Data Hasil Panen Ubi Jalar di Kecamatan Cimaung.....	3
Tabel 1. 3 Hasil Pra-Penelitian.....	5
Tabel 2. 1 Kriteria Modal UMKM.....	11
Tabel 2. 2 Komposisi Gizi Mie Basah per 100 gr.....	13
Tabel 2. 3 Food Cost .....	22
Tabel 2. 4 Penelitian Terdahulu .....	25
Tabel 3. 1 Operasionalisasi Variabel .....	35
Tabel 3. 2 Formula Resep Mie Ubi Rancing 1.....	38
Tabel 3. 3 Formula Resep Mie Ubi Rancing 2.....	39
Tabel 3. 4 Formulasi Resep Mie Ubi Rancing 3.....	40
Tabel 3. 5 Persentase Harga Jual.....	42
Tabel 4. 1 MUR 1 (Mie Ubi Rancing).....	46
Tabel 4. 2 MUR 2 (Mie Ubi Rancing).....	47
Tabel 4. 3 MUR 3 (Mie Ubi Rancing).....	48
Tabel 4. 4 Peralatan Pendukung Pembuatan Mie Ubi Jalar Rancing.....	50
Tabel 4. 5 Proses Produksi Mie Ubi Rancing .....	53
Tabel 4. 6 Kode Formulasi Resep.....	57
Tabel 4. 7 Kategori Penilaian.....	58
Tabel 4. 8 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Rasa .....	59
Tabel 4. 9 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Aroma .....	59
Tabel 4. 10 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Bentuk.....	60
Tabel 4. 11 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Tekstur.....	60
Tabel 4. 12 Hasil Uji Lanjut Duncan .....	61
Tabel 4. 13 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Penampilan .....	61
Tabel 4. 14 Hasil Keseluruhan Uji Organoleptik.....	62
Tabel 4. 15 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Rasa.....	65
Tabel 4. 16 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Aroma .....	66
Tabel 4. 17 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Bentuk.....	67
Tabel 4. 18 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Tekstur .....	67
Tabel 4. 19 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Penampilan .....	68

Tabel 4. 20 Uji Daya Terima Konsumen Pada Kesesuaian Harga .....	69
Tabel 4. 21 Uji Daya Terima Konsumen Pada Daya Saing Harga .....	69
Tabel 4. 22 Uji Daya Terima Konsumen Pada Pengaruh Harga.....	70
Tabel 4. 23 Uji Daya Terima Konsumen Pada Daya Tarik Kemasan .....	71
Tabel 4. 24 Uji Daya Terima Konsumen Pada Material Kemasan .....	71
Tabel 4. 25 Uji Daya Terima Konsumen Pada Informasi Labelling.....	72
Tabel 4. 26 Uji Daya Terima Konsumen Pada Strategi Promosi.....	73
Tabel 4. 27 Uji Daya Terima Konsumen Pada Strategi Pemasaran.....	73
Tabel 4. 28 Hasil Uji ANOVA Berdasarkan Uji Daya Terima Konsumen .....	74
Tabel 4. 29 Uji Duncan Multiple Range Test pada Uji Daya Terima.....	75
Tabel 4. 30 Hasil Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen.....	76
Tabel 4. 31 Kategori Penilaian Uji Daya Terima Konsumen .....	77
Tabel 4. 32 Uji Masa Umur Simpan Mie.....	78
Tabel 4. 33 Uji Masa Umur Simpan Mie Dalam 1 Hari .....	79
Tabel 4. 34 Perhitungan Kandungan Gizi Mie.....	81
Tabel 4. 35 Perhitungan Harga Jual .....	84
Tabel 4. 36 Content Schedule Sosial Media Instagram .....	90

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Ubi Rancing Grade A.....	14
Gambar 2. 2 Ubi Rancing Afkir.....	14
Gambar 2. 3 Kerangka Pemikiran.....	31
Gambar 3. 1 Rumus Harga Jual .....	41
Gambar 4. 1 Hasil Produksi MUR 1 .....	47
Gambar 4. 2 Hasil Produksi MUR 2 .....	48
Gambar 4. 3 Hasil Produksi MUR 3 .....	49
Gambar 4. 4 Baking oval tray .....	50
Gambar 4. 5 Spoon and fork .....	50
Gambar 4. 6 Bowl .....	50
Gambar 4. 7 Digital scale.....	50
Gambar 4. 8 Balloon Whisk.....	51
Gambar 4. 9 Strainer .....	51
Gambar 4. 10 Pizza wheel.....	51
Gambar 4. 11 Cutting board.....	51
Gambar 4. 12 Chopper .....	52
Gambar 4. 13 Plate.....	52
Gambar 4. 14 Oven and tray .....	52
Gambar 4. 15 Steamer.....	52
Gambar 4. 16 Langkah Pembuatan 1 .....	53
Gambar 4. 17 Langkah Pembuatan 2 .....	53
Gambar 4. 18 Langkah Pembuatan 3 .....	53
Gambar 4. 19 Langkah Pembuatan 4 .....	53
Gambar 4. 20 Karakteristik Usia Responden.....	54
Gambar 4. 21 Karakteristik Jenis Kelamin Responden .....	55
Gambar 4. 22 karakteristik Instansi Responden.....	55
Gambar 4. 23 Karakteristik Pendidikan Responden .....	55
Gambar 4. 24 Karakteristik Penghasilan Responden.....	56
Gambar 4. 25 Karakteristik Profesi Responden.....	57
Gambar 4. 26 Karakteristik Usia Panelis Konsumen.....	63

Gambar 4. 27 Karakteristik Jenis Kelamin Responden .....	63
Gambar 4. 28 karakteristik Pekerjaan Responden .....	64
Gambar 4. 29 Karakteristik Pendapatan Responden.....	65
Gambar 4. 30 Uji Hari Ke 4 Sebelum Direndam .....	78
Gambar 4. 31 Uji Hari Ke 4 Sesudah Direndam.....	78
Gambar 4. 32 Uji Hari Ke 5 Sebelum Direndam .....	78
Gambar 4. 33 Uji Hari Ke 5 Sesudah Direndam.....	78
Gambar 4. 34 Uji Umur Simpan Selama 16 Jam.....	79
Gambar 4. 35 Uji Umur Simpan Selama 20 Jam .....	79
Gambar 4. 36 Informasi Kandungan Gizi Mie.....	82
Gambar 4. 37 Labelling Kemasan.....	82
Gambar 4. 38 Informasi Pada Kemasan.....	83
Gambar 4. 39 Tampak Kemasan Depan Mie Ubi Rancing.....	83
Gambar 4. 40 Tampak Belakang Kemasan Asli Mie Ubi Rancing .....	83
Gambar 4. 41 <i>Sosial Media Instagram</i> Mie Rancing.....	89
Gambar 4. 42 Feeds Instagram Mie Rancing.....	89



## LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Panelis Semi Terlatih .....	101
Lampiran 2 Kuesioner Panelis Konsumen.....	103
Lampiran 3 Hasil Uji ANOVA .....	105
Lampiran 4 Dokumentasi Panelis Semi Terlatih .....	108
Lampiran 5 Dokumentasi Panelis Daya Terima Konsumen .....	109
Lampiran 6 Daftar Hadir Panelis Semi Terlatih .....	112
Lampiran 7 Hasil Uji Organoleptik Panelis Semi Terlatih .....	114
Lampiran 8 Hasil Uji Daya Terima Panelis Konsumen.....	115
Lampiran 9 Lembar Bimbingan .....	118
Lampiran 10 SK Pembimbing.....	119
Lampiran 11 Biodata Penulis .....	127

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, R., Siroj, R. A., Win Afgani, M., & Islam Negeri Raden Fatah Palembang Abstract, U. (2023). Experimental Reseacrch Dalam Metodologi Pendidikan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan, Januari, 2023*(2), 465–474. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7579001>
- Al Farisi, S., & Iqbal Fasa, M. (2022). Peran UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah, 9*(1). <http://ejurnal.iaipd-nganjuk.ac.id/index.php/es/index>
- Aliansyah, H., & Hermawan, W. (2019). Peran Sektor Pariwisata Pada Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten/Kota Di Jawa Barat (Vol. 23, Issue 1).
- Alvian, I. G. P. K. (2020). Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Konsumen “Masalah.”
- Amalia, N. (2019). Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis Pengaruh Citra Merek, Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Kasus Pada Konsumen Mie Endess Di Bangkalan). In *JSMB* (Vol. 6, Issue 2). <http://journal.trunojoyo.ac.id/jsmb>
- Amin, N. F., Garancang, S., & Abunawas, K. (2023). Konsep Umum dan Sampel dalam Penelitian.
- Andriana, E., Asih VY, I., Dewi, R. S., Aulina, C., Ramadayanti, S., & Noviyanti, T. E. (2020). Optimalisasi Potensi Ubi Jalar di Desa Sindang Karya Kecamatan Menes, Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat, 5*(4), 983–992. <https://doi.org/10.30653/002.202054.667>
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan Terhadap Penjualan Produk Perusahaan.
- Arum, P. R. (2020). Penerapan Standar Resep Dalam Pembuatan Pembuatan Produk Bakery Di Pesonna Hotel Pekanbaru. *Oleh : Arum Puspita Rina Pembimbing : Mariaty Ibrahim* (Vol. 7).
- Arzhella Renata, G., & Dewi Soeyono, R. (2017). *Edisi Yudisium Periode Februari* (Vol. 06). <http://hanihikaru.blogspot.com/2012>
- Banudi, L., Sari Buna, P., & Kemenkes Kendari ABSTRAK, P. (2018). Hubungan Daya Terima Makanan Dan Tingkat Konsumsi Energi, Protein Dengan Status

- Gizi Pada Lansia Di Panti Sosial Tresna Werdha Minaula Kendari. In *Jurnal Gizi Ilmiah* (Vol. 5, Issue 1).
- Charles, J., Jamco, S., & Balami, A. M. (2022). Analisis Kruskal-Wallis Untuk Mengetahui Konsentrasi Belajar Mahasiswa Berdasarkan Bidang Minat Program Studi Statistika Fmipa Unpatti.
- Cynthia, I. A., & Mandasari, S. (2020). Pengaruh Inovasi Produk dan Orientasi Kewirausahaan Terhadap Kinerja Pemasaran (Studi Pada Industri Mikro Kecil Makanan di Kota Denpasar). *Warmadewa Management and Business Journal (WMBJ)*, 2(2), 56–62. <https://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/wmbj>
- Damanik, D., & Purba, E. (2020). Analisis Daya Saing Sektor Pariwisata Di Kabupaten Simalungun. *EKUILNOMI : Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 2(2), 2614–7181. <https://doi.org/10.36985/ekuilmomi.v2i2.378>
- Dewi, F. M. (2018). Pengembangan Ilmu Manajemen dan Akuntansi STIE Putra Perdana Indonesia Maret 18 InoVasi (Vol. 17).
- Egha, H., Widiastomo, H., & Achsa, A. (2021). Strategi pemasaran terhadap tingkat penjualan. *18(1)*, 2021–2036. <http://journal.feb.unmul.ac.id/index.php/KINERJA>
- Elmi, M., Sumarni, I., & Avriyanti, S. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Terhadap Harga Jual (Studi Pada Olahan Pangan Usaha Mikro Gula Habang (Arenga Pinnata) Aneka Rasa Desa Teratau Kecamatan Jaro Kabupaten Tabalong). In *JAPB* (Vol. 2, Issue 1).
- Elwin, Wildan Shalihy, Indah Pratiwi, & Masriani. (2022). Kajian Substitusi Sebagian Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar dalam Pembuatan Mie Kering untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Triton*, 13(1), 43–51. <https://doi.org/10.47687/jt.v13i1.228>
- Fibrianti, N. (2019). Upaya Pemahaman Pencantuman Label Pada Kemasan Produk Makanan Bagi Siswa SMA 12 Semarang. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/JPHI/index>
- Ginting, E., & Yulifianti, R. (2015). Characteristics of Noodle Prepared from Orange-fleshed Sweet Potato, and Domestic Wheat Flour. *Procedia Food Science*, 3, 289–302. <https://doi.org/10.1016/j.profoo.2015.01.032>
- Giyarto, Witono, Y., & Qibthiyah, N. M. (2020). Modification of hurdle technology

- by addition of turmeric extract and cold storage on wet noodle small medium enterprises. *Jurnal Agroteknologi*, 5(1), 81–92.
- Halimah, W., Hidayat, N., & Fidhyallah, N. F. (2021). Pengaruh Kualitas Makanan, Nilai yang Dirasakan, dan Promosi terhadap Kepuasan Pelanggan Layanan Pemesanan Makanan Online Pizz Antar.
- Handani, W. L., & Trimo, L. (2021). Daya Saing Agribisnis Ubi Jalar Cilembu di Desa Cilembu, Kecamatan Pamulihan, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. *Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 676–694.
- Handayani, D., & Noviardy, A. (2018). Seminar Hasil Penelitian Vokasi (SEMHAVOK) Penerapan Standarisasi Resep Pastry Di Hotel The 1o1 Palembang Rajawali.
- Handayani, Z., Darawati, M., & Widiada, I. G. N. (2019). Sifat Organoleptik, Kandungan Xat Gizi, dan Daya Terima Iwel Latan untuk Makanan Tambahan Ibu Hamil.
- Herlina Yulianti, C., & Nur Safira, A. (2020). Analisis Kandungan Formalin pada Mie Basah Menggunakan Nash dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis Analysis of Formaldehyde Level in Wet Noodles Using Nash and UV-Vis Spectrophotometry Method. *Journal of Pharmacy and Science*, 5(1).
- Herudiansyah, G., Candra, M., & Pahlevi, R. (2019a). Penyuluhan Pentingnya Label pada Kemasan Produk dan Pajak pada Usaha Kecil Menengah (UKM) Desa Tabedak II Kecamatan Payaraman Ogan Ilir.
- Herudiansyah, G., Candra, M., & Pahlevi, R. (2019b). Penyuluhan Pentingnya Label pada Kemasan Produk dan Pajak pada Usaha Kecil Menengah (UKM) Desa Tebedak II Kecamatan Payaraman Ogan Ilir.
- Irianto, H. E., & Giyatmi. (2017). Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. In *Jurnal Sains dan Seni ITS* (Vol. 6, Issue 1). <http://repositorio.unan.edu.ni/2986/1/5624.pdf><http://fiskal.kemenkeu.go.id/ejournal><http://dx.doi.org/10.1016/j.cirp.2016.06.001><http://dx.doi.org/10.1016/j.powtec.2016.12.055><https://doi.org/10.1016/j.ijfatigue.2019.02.006><https://doi.org/10.1>
- Kadir, A. (2023). *One-Way-ANOVA*.
- Khaerunnisa, A., & Pardede, R. P. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk

- Menentukan Harga Jual Tahu. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 9(3), 631–640. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v9i3.1213>
- Khairunnisa, A., & Arbi, A. S. (2021). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. Universitas Terbuka, 1–29.
- Korwara, I. S. (2009). Seri Teknologi Pangan Populer Teknologi Pengolahan Mie.
- Kristiana, Y., Suryadi, M. T., & Sunarya, S. R. (2018). Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kota Tangerang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 9(1).
- 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>
- Laila, nor, & Tarmizi, M. I. (2021). Pengaruh Label, Video Produk, dan Laporan Keuangan Online untuk Pengembangan Usaha pada Usaha Rumahan Keripik Tempe Wiwin. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu ( Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Organoleptic Test Jalangkote Ubi Jalar Purple (Ipomoea Batatas L) As Food Diversification Effort.
- Liana Chayani Gunawan Jurnal Manajemen, G., & Manajemen Bisnis, F. (2020). Bauran Pemasaran Terhadap Keputusan Pembelian. In *Performa: Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis* (Vol. 5, Issue 2).
- Lü, Y. guo, Chen, J., Li, X. qin, Ren, L., He, Y. qiang, & Qu, L. B. (2014). Study on processing and quality improvement of frozen noodles. *Lwt*, 59(1), 403–410. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2014.05.046>
- 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>
- Lukman Maulana, F., Ayu, G., Agustini, A., Ketut, N., Kusumaningrum, V., & Internasional Bali, P. (2020). *Modifikasi Makanan Indonesia Berbahan Santan*.
- Megasari, B., & Hidayah, N. (2020). Konflik Pada Paguyuban Mie Ayam

- Yogyakarta (Pamiyo). *Jurnal Pendidikan Sosiologi*, 9(4).
- Mochamad Nashrullah, O., Okvi Maharani, Sp., Abdul Rohman, Sp., Eni Fariyatul Fahyuni, Sp., Nurdyansyah, I., & Sri Untari MPd, R. (2023). Metodologi Penelitian Pendidikan (Prosedur Penelitian, Subyek Penelitian, dan Pengembangan Teknik Pengumpulan Data) *Diterbitkan oleh Umsida Press*.
- Muliani, L. (2019a). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 1(1), 50–56. <https://doi.org/10.31334/JD.V1I1.553.G354>
- Muliani, L. (2019b). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. In *Destinesia Jurnal Hospitaliti & Pariwisata* (Vol. 1, Issue 1). <http://ojs.stiami.ac.id>
- Musyawah, I. Y., & Idayanti, D. (2022). ISSN (cetak) 2621-7406 ISSN (online). *Jurnal Ilmiah Ilmu Manajemen*, 1(1), 2656–6265.
- 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/jst.11.1.20>
- Papadopoulos, D. P., Mora, E., Chepurko, N., Huang, K. W., Ofli, F., & Torralba, A. (2022). Learning Program Representations for Food Images and Cooking Recipes. <http://cookingprograms.csail.mit.edu>
- Penelitian, J. I., Dendi Gusnadi, O., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. 1(12), 2883.
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan : Review. *Jurnal Triton*, 11(2), 42–50. <https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.112>
- Priyanto, M., Sudrartono, T., Ekonomi, F., Bisnis, D., Ganesha, P., & Bisnis, M. (2021). Pengaruh Harga Terhadap Keputusan Pembelian Ulang Aksesoris Pakaian Di Toko Mingka Bandung. In *Jurnal Ilmiah Akuntansi Keuangan dan Bisnis E-ISSN* (Vol. 2, Issue 1).
- Prof. Dr. Ir. Hari Eko Irianto, & Prof. Dr. Ir. Giyatmi, M. S. (2021). Pengembangan Produk pangan Teori dan Implementasi.
- Purbasari, K., & Sumadji, A. R. (2018). Studi Variasi Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L) Berdasarkan Karakter Morfologi di Kabupaten Ngawi. *Florea : Jurnal*

*Biologi Dan Pembelajarannya*, 5(2), 78.  
<https://doi.org/10.25273/florea.v5i2.3359>

- Puspitasari, C., & Wahyuningtyas, Y. F. (2023). Pengaruh Kualitas Makanan dan Tangible Terhadap Kepuasan Konsumen Olive Fried Chicken.
- Rahayu, A., Fatkhur Romadhoni, I., Kristiastuti Suwardiah, D., & Tri Pangesthi, L. (2020). Pemetaan Makanan Tradisional Sebagai Potensi. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Rahayu, S., Putu, I., Diatmika, G., & Haryadi, W. (2022). Analisis Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Perekonomian Umkm Pesisir Saliper Ate Di Kabupaten Sumbawa. <http://e-journalppmunsa.ac.id/index.php/jrktl>
- Rahmaris, L. D., & Ratnaningsih, N. (2022). Inovasi Produk Soft Cookies Bebas Gluten Dari Tepung Mocaf Dan Tepung Porang Sebagai Alternatif Cookies Untuk Penderita Autis.
- Rozi, F., & Maulidiya, D. (2022). Analisis Perubahan Inflasi Beberapa Kota Besar di Indonesia Dengan Menggunakan *Uji Kruskal-Wallis Analysis of Changes in Inflation in Several Big Cities in Indonesia Using the Kruskal-Wallis Test*. 1(2). <https://doi.org/10.22437/multiproximity.v1i2.21418>
- Salsabila, K., Ansori, M., & Paramita, D. O. (2019). Eksperimen Pembuatan Cupcake Free Gluten Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih dengan Campuran Tepung Beras (Vol. 7, Issue 1).
- Sarastani, D. (2011). Mie Kering Berbahan Baku Ubi Jalar (Formulasi, Proses Produksi, Karakteristik Produk).
- Sari, D. kartika, Marliyati, S. A., Kustiyah, L., Khomsan, A., & Gantohe, T. M. (2014). Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Agritech*, 34(2), 120–125. <https://doi.org/10.51544/kimia.v6i2.3494>
- Sari, L., Irene, N., & Sitorus, B. (2021). Pengembangan Aktivitas Wisata di Desa Ciririp.
- Septiadi, A., & Ramdhani, W. . (2020). Penerapan Metode Anova untuk Analisis Rata-rata Produksi Donat, Burger, dan Croissant pada Toko Roti Animo Bakery.
- Seveline, Oktafiana, H., Indriatama, W. M., & Taufik, M. (2021). Pengaruh

- Penambahan Bakteri Asam Laktat Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tepung Sorgum Fermentasi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 106–114.
- Suriyani, Dewayanti, W., Idaryani, reswita, Farida, & Halil, W. (2020). Peningkatan Kualitas Mie Melalui Modifikasi Tepung Kedelai Mendukung Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. *Suriyani, Wanti Dewayani, Idaryani, Reswita, Farida Arief, dan Warda Halil*. <http://ejournal.polbangtan-gowa.ac.id>
- Suryati, I. (2021). Pengaruh Ukuran Usaha dan Sumber Modal terhadap Penerapan Standar Akuntansi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Bidang Jasa atau Pelayanan Laundry di Kecamatan Makasar Tahun 2019.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Susanto, C. (2019). Perancangan Sistem Informasi Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Perbandingan Full Costing & Variable Costing Pada PT. Makassar Mega Prima Main Production Price Information System Design Using Full Costing & Variable Costing Comparison Method at PT. Makassar Mega Prima. *In Prosiding Seminar Nasional Komunikasi dan Informatika #3 Tahun* (Vol. 2019).
- Tanjung, M. (2023). Proses Pergantian Varietas Ubi Cilembu sebagai Bantuk Adaptasi Petani terhadap Penurunan Produksi Varietas Neerkom.
- Tanjung, M., & Sobari, R. (2023). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Keputusan Petani dalam Memilih Varietas Ubi Cilembu. *Tabela Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 1(2), 32–44. <https://doi.org/10.56211/tabela.v1i2.263>
- Triharyati, E. (2019). Implementasi Harga Pokok Produksi Metode Full Costing dalam Penetapan Harga Jual dan Laba Kerupuk Jangkek Khas Malalo Kota Lubuklinggau. *Jurnal Akuntansi STIE (JAS)*, 5(2).
- Tumbel, M. (2010). Analisis Kandungan Boraks dalam Mie Basah yang Beredar di Kota Makassar. *Jurnal Chemica*, 11(1), 57–64.
- Untari, D., & Fajariana, D. E. (2018). Strategi Pemasaran Melalui Media Sosial Instagram (Studi Deskriptif Pada Akun @Subur\_Batik). *Widya Cipta*, 2(2), 271–278. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/widyacipta>



- Wagiyo, Pasya, D. J., & Fransiska, L. (2019). Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Meychan Serba Sepuluh Ribu Di Pringsewu.
- Wayan Sukerti, N., & Istri Raka Marsiti, C. (2013). Pengaruh Modifikasi Tiga Varietas Tepung Ubi Jalar Dan Terigu Terhadap Kualitas Dan Daya Terima Mi Kering (Vol. 2, Issue 2).
- Widiati, A. (2019). Peranan Kemasan (Packaging) dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak.
- Yolanda, F., & Dwiridhotjahjono, J. (2021). Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Penjualan Pada Antenna Hdf Surabaya.
- Yuliana, S., & Sukmaraga, A. A. (2019). Perancangan Desain Kemasan Produk Manisan Buah Umkm Sola Gracia untuk Membangun Citra Merek. *Citradirga - Jurnal Desain Komunikasi Visual Dan Intermedia*, 1(02), 59–74. <https://doi.org/10.33479/cd.v1i02.254>
- Zatil, G., Setiawan, Y., Priatini, W., & Ladiva Bridha, R. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Awug Bites Sebagai Kue Tradisional Khas Bandung.
- Zellatifanny, C. M., & Mudjiyanto, B. (2018). Tipe Penelitian Deskripsi Dalam Ilmu Komunikasi The Type Of Descriptive Research In Communication Study. In *Jurnal Diakom* (Vol. 1, Issue 2).