

FPIPS : 5423/UN40.A2.10/PT/2024

**VARIASI *ROLL CAKE* MENGGUNAKAN TEPUNG BUAH BIT SEBAGAI
OLEH-OLEH DI KECAMATAN LEMBANG KABUPATEN BANDUNG
BARAT**

Skripsi

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering



Oleh :

Fanny Nurul Fazrin

2006481

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

2024

LEMBAR HAK CIPTA

**VARIASI *ROLL CAKE* MENGGUNAKAN TEPUNG BUAH BIT SEBAGAI
OLEH-OLEH DI KECAMATAN LEMBANG KABUPATEN BANDUNG
BARAT**

Oleh :

Fanny Nurul Fazrin

2006481

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

© Fanny Nurul Fazrin

Universitas Pendidikan Indonesia

Agustus 2024

Hak Cipta dilindungi Undang – Undang

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

LEMBAR PENGESAHAN
FANNY NURUL FAZRIN

**VARIASI *ROLL CAKE* MENGGUNAKAN TEPUNG BUAH BIT SEBAGAI
OLEH-OLEH DI KECAMATAN LEMBANG KABUPATEN BANDUNG
BARAT**

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I



Dr. Woro Priatini S.Pd., M.Si.
NIP : 197103092010122001

Pembimbing II



Risya Ladiva Bridha, S.Par., MM.Par.
NIP : 920200819920929201

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 “Variasi *Roll Cake* Menggunakan Tepung Buah Bit Sebagai Oleh-Oleh Di Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat” 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 di temukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, 15 Agustus 2024
Yang Membuat Pernyataan,

Fanny Nurul Fazrin
NIM 2006481

KATA PENGANTAR

Assalammualaikum warahmatullahi wabarakatuh

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena dengan berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Variasi *Roll Cake* Menggunakan Tepung Buah Bit Sebagai Oleh-Oleh Di Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat” dengan lancar dan rasa syukur. Skripsi ini dibuat dan diajukan untuk memenuhi syarat mendapatkan gelar Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial di Universitas Pendidikan Indonesia.

Penulis beranggapan bahwa skripsi ini merupakan karya terbaik yang penulis persembahkan. Namun, penulis menyadari bahwa tidak menutup kemungkinan bahwa didalamnya masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati penulis menerima setiap kritik dan saran yang bersifat membangun. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan peneliti berikutnya dengan topik maupun penelitian yang serupa sebagai referensi.

Wassalammualaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Bandung, Agustus 2024

Fanny Nurul Fazrin

Nim 2006481

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini, dengan penuh rasa syukur dan bahagia penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada seluruh pihak yang membantu penulis dalam menyusun dan menyelesaikan penelitian skripsi ini sejak awal hingga akhir sehingga pada akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Untuk itu, penulis ucapkan terimakasih 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, Bapak Asep Permana dan Ibu Atie Supraptini yang selalu mendukung penulis berupa doa, motivasi, bantuan, materil, serta dengan rasa ikhlas selalu memberikan pengertian dan kasih sayangnya kepada penulis sejak kecil hingga penulis dewasa dan pada akhirnya penulis berhasil untuk mendapatkan gelar Sarjana.
3. Prof. Dr. M. Solehudin, M.Pd., selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
4. Prof. Dr. Agus Mulyana, M.Hum., selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pendidikan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.
5. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si., selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering Universitas Pendidikan Indonesia sekaligus menjadi Dosen Pembimbing I penulis yang sudah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, dukungan, serta masukan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
6. Risya Ladiva Bridha, S.Par, MM.Par., selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, dukungan, dan masukan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
7. Seluruh dosen Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu, arahan, serta bimbingan selama masa studi penulis.
8. Salma Nurfadia, Rasya Azahrah Saffanah, Fakkar Muhammad Faza, Azzahra Aulia Rachma, Hermalia Nuraeny Syahfrudin, selaku teman

baik penulis dengan memberikan semangat serta turut membantu penulis selama penulis berkuliah dan menyelesaikan tugas akhir ini.

9. Lulu, kucing penulis yang setia menemani penulis setiap malam sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan semangat.
10. Seluruh teman seperjuangan MIK angkatan 2020 yang telah kebersamai penulis dari awal perjalanan berkuliah hingga saat akhir penulis menyelesaikan tugas akhir skripsi ini.
11. Saudara-saudara, teman – teman, kakak tingkat serta semua pihak yang telah membantu.
12. Panelis semi terlatih dan panelis konsumen yang sudah bersedia mengizinkan penulis untuk bersilaturahmi dan meluangkan waktunya dalam membantu penulis penyelesaian skripsi dengan baik.
13. Terakhir penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada diri penulis karena dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan segala kemampuan dan kerja keras, walaupun banyak rintangan yang dihadapi namun pada akhirnya terselesaikan juga, terima kasih Fanny sudah bertahan sampai hari ini dengan sabar dan bisa menjadi pribadi yang kuat dalam segala proses kehidupan. *You deserve all the good things in this world, Fanny!*

Bandung, 15 Agustus 2024

Fanny Nurul Fazrin

NIM 2006481

**FANNY NURUL FAZRIN, 2006481, “VARIASI *ROLL CAKE*
MENGUNAKAN TEPUNG BUAH BIT SEBAGAI OLEH-OLEH DI
KECAMATAN LEMBANG KABUPATEN BANDUNG BARAT”**

ABSTRAK

Roll cake tepung buah bit merupakan salah satu inovasi produk dari penambahan tepung buah bit. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui standar resep, harga jual, kemasan, label, serta strategi pemasaran sehingga dapat dilakukan uji daya terima kepada 100 panelis konsumen untuk mengetahui produk *roll cake* tepung buah bit dapat diterima oleh masyarakat. Pada penelitian ini menggunakan teknik penarikan sampel *purposive sampling* serta melakukan uji eksperimental *kitchen project* terhadap tiga formulasi standar resep yang memiliki kandungan dari tepung buah bit yang berbeda, antara lain : RCTBB 1 (15 gr), RCTBB 2 (30 gr), dan RCTBB 3 (45 gr). Ketiga formulasi tersebut akan dilakukan uji organoleptik kepada 30 panelis semi terlatih dan datanya diolah menggunakan SPSS Uji *One Way ANOVA* untuk mendapatkan formulasi resep yang terbaik. Hasil penelitian ini mengungkapkan RCTBB 3 terpilih sebagai formulasi resep terbaik dan dilakukan uji lanjutan yaitu uji daya terima konsumen oleh panelis konsumen. Harga jual yang ditetapkan untuk produk *roll cake* tepung buah bit adalah Rp 25.000,- dengan berat bersih 190gr, kemasan yang digunakan merupakan mika khusus *roll cake* dilengkapi dengan label berbentuk *paperbelt*, strategi pemasaran yang digunakan yaitu sosial media Instagram serta *platform E-Commerce*. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa produk dapat diterima oleh masyarakat.

Kata Kunci : Modifikasi Produk, Tepung Buah Bit, Uji Organoleptik, *Roll Cake*

**FANNY NURUL FAZRIN, 2006481, “VARIASI *ROLL CAKE*
MENGUNAKAN TEPUNG BUAH BIT SEBAGAI OLEH-OLEH DI
KECAMATAN LEMBANG KABUPATEN BANDUNG BARAT”**

ABSTRACT

Beetroot flour roll cake is one of the product innovations from the addition of beetroot flour. The purpose of this research is to determine the standard recipe, selling price, packaging, labeling, and marketing strategy so that an acceptance test can be carried out to 100 consumer panelists to find out that beetroot flour roll cake products can be accepted by the public. In this study using purposive sampling techniques and conducting experimental kitchen project tests on three standard recipe formulations that have different content of beet flour, including: RCTBB 1 (15 g), RCTBB 2 (30 g), and RCTBB 3 (45 g). The three formulations will be subjected to organoleptic test to 30 semi trained panelists and the data will be processed using SPSS One Way ANOVA test to get the best recipe formulation. The results of this study revealed that RCTBB 3 was chosen as the best recipe formulation and further tests were carried out, namely consumer acceptance tests by consumer panelists. The selling price set for the beetroot flour roll cake product is Rp 25,000, - with a net weight of 190gr, the packaging used is a special roll cake mica equipped with a paperbelt shaped label, the marketing strategy used is Instagram and E-Commerce. The results of this study indicate that the product can be accepted by the public.

Keywords: Product Modification, Beetroot Flour, Organoleptic Test, Roll Cake

DAFTAR ISI

LEMBAR HAK CIPTA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
UCAPAN TERIMAKASIH	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Pariwisata	8
2.2 Wisata Kuliner.....	9
2.3 Buah Tangan.....	10
2.4 <i>Gluten-free</i>	10
2.5 Modifikasi Resep	11
2.6 Kualitas Produk.....	12
2.7 <i>Cake</i>	13
2.7.1 Roll cake	13
2.8 Buah Bit	14
2.9 Standar Resep.....	15
2.9.1 <i>Buttercream</i>	16
2.9.2 Stroberi.....	16
2.10 Kemasan.....	17
2.11 Uji Daya Simpan	17

2.12 Label.....	18
2.13 Harga Jual.....	19
2.14 Segmentation, Targeting, dan Positioning.....	20
2.15 Uji Organoleptik.....	21
2.16 Uji Daya Terima Konsumen.....	21
2.17 Penelitian Terdahulu.....	22
2.18 Kerangka Pemikiran.....	33
2.19 Hipotesis.....	35
BAB III METODE PENELITIAN	36
3.1 Metode Penelitian.....	36
3.2 Objek dan Subjek Penelitian	36
3.3 Populasi, Sampel, dan Penarikan Sampel	36
3.3.1 Populasi.....	36
3.3.2 Sampel	37
3.3.3 Penarikan Sampel	38
3.4 Operasionalisasi Variabel	38
3.5 Rancangan Percobaan	42
3.6 Jenis dan Sumber Data	45
3.7 Teknik Pengumpulan Data	45
3.8 Analisis Data	46
3.8.1 Uji Organoleptik dan Uji Hedonik.....	46
3.8.2 Uji Daya Terima Konsumen	46
3.8.3 Metode One Way Anova.....	47
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	48
4.1 Hasil Penelitian	48
4.1.1 Gambaran Objek Penelitian.....	48
4.1.2 Identitas Responden Panelis semi terlatih	63
4.1.3 Hasil Penelitian Uji Organoleptik (Hedonik)	66
4.1.4 Identitas Responden Panelis Konsumen.....	73
4.1.5 Hasil Penelitian Uji Daya Terima Konsumen.....	75
4.1.6 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Keseluruhan.....	82
4.1.7 Umur Simpan <i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit.....	84

4.1.8 Kemasan dan Label <i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit	88
4.1.9 Harga Jual <i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit	91
4.1.10 Strategi Pemasaran <i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit	92
4.2 Pembahasan.....	93
4.2.1 Standar Resep <i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit	93
4.2.2 Kemasan dan Label <i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit	94
4.2.3 Harga Jual <i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit	95
4.2.4 Strategi Pemasaran <i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit	95
4.2.5 Daya Terima Konsumen terhadap <i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit	97
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	98
5.1 Simpulan	98
5.2 Saran.....	99
DAFTAR PUSTAKA	101
LAMPIRAN.....	108

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Kandungan Gizi Buah Bit dalam 100gr	4
Tabel 2.1	Kandungan Gizi Buah Bit dalam 100gr	14
Tabel 2.2	Variabel Segmentasi Pasar Konsumen	20
Tabel 2.3	Penelitian Terdahulu.....	22
Tabel 3.1	Operasionalisasi Variabel	38
Tabel 3.2	Formulasi Resep RCTBB 1.....	43
Tabel 3.3	Formulasi Resep RCTBB 2.....	43
Tabel 3.4	Formulasi Resep RCTBB 3.....	44
Tabel 4.1	Formulasi Resep RCTBB1.....	49
Tabel 4.2	Formulasi Resep RCTBB2.....	51
Tabel 4.3	Formulasi Resep RCTBB3.....	53
Tabel 4.4	Peralatan Pendukung Pembuatan Tepung Buah Bit	56
Tabel 4.5	Peralatan Pendukung Pembuatan <i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit	57
Tabel 4.6	Proses Pembuatan Tepung Buah Bit	59
Tabel 4.7	Proses Pembuatan <i>Sponge Cake</i> Tepung Buah Bit	61
Tabel 4.8	Proses Pembuatan Isian <i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit.....	62
Tabel 4.9	Proses Penggulungan <i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit	63
Tabel 4.10	Tabel Perbandingan Formulasi Resep	66
Tabel 4.11	Skala Penilaian Uji Organoleptik	67
Tabel 4.12	Karakteristik Penilaian Rasa	68
Tabel 4.13	Uji Duncan <i>Multiple Range Test</i> Pada Karakteristik Rasa.....	68
Tabel 4.14	Karakteristik Penilaian Bentuk.....	69
Tabel 4.15	Karakteristik Penilaian Tekstur	69
Tabel 4.16	Karakteristik Penilaian Tampilan	70
Tabel 4.17	Uji Duncan <i>Multiple Range Test</i> Pada Karakteristik Tampilan.....	70
Tabel 4.18	Karakteristik Penilaian Aroma	71
Tabel 4.19	Uji Duncan <i>Multiple Range Test</i> Pada Karakteristik Aroma.....	71
Tabel 4.20	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum Karakteristik Rasa.....	76
Tabel 4.21	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum Karakteristik Bentuk.....	76

Tabel 4.22 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum Karakteristik Tekstur	77
Tabel 4.23 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum Karakteristik Tampilan ...	78
Tabel 4.24 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum Karakteristik Aroma	79
Tabel 4.25 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum Karakteristik Kemasan ...	79
Tabel 4.26 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum Karakteristik Label	80
Tabel 4.27 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum Karakteristik Harga Jual	81
Tabel 4.28 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Umum Karakteristik Strategi Pemasaran.....	82
Tabel 4.29 Hasil Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Umum.....	82
Tabel 4.30 Kategori Penilaian Uji Konsumen.....	84
Tabel 4.31 Kondisi <i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit di Refrigerator	85
Tabel 4.32 Kondisi <i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit di Suhu Ruang	86
Tabel 4.33 Kondisi <i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit di Suhu Ruang	87
Tabel 4.34 Kandungan Gizi <i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit	89
Tabel 4.35 Informasi Gizi dalam Label Kemasan.....	90
Tabel 4.36 Harga Jual <i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit.....	91

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Objek Wisata di Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat pada Tahun 2023	2
Gambar 2.1	Kerangka Penelitian.....	34
Gambar 4.1	Persentase Usia Panelis Semi Terlatih.....	64
Gambar 4.2	Persentase Pekerjaan Panelis Semi Terlatih	64
Gambar 4.3	Persentase Pendidikan Terakhir Panelis Semi Terlatih.....	65
Gambar 4.4	Persentase Jenis Kelamin Panelis Semi Terlatih	65
Gambar 4.5	Hasil Organoleptik Keseluruhan	72
Gambar 4.6	Persentase Usia Panelis Konsumen	73
Gambar 4.7	Persentase Pekerjaan Panelis Konsumen.....	74
Gambar 4.8	Persentase Jenis Kelamin Panelis Konsumen.....	74
Gambar 4.9	Persentase Penghasilan Panelis Konsumen	75
Gambar 4.10	Label <i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit.....	90
Gambar 4.11	Kemasan <i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit	91

DAFTAR PUSTAKA

- Aissa, S., & Ghani, A. D. (2021). Implementasi Aplikasi Berbasis Android Pengembangan Ide Resep Makanan Dan Minuman Pada Restoran. *Jurnal Teknologi Informasi*, 5(1).
- Akbar, F., Ambohamsah, I., & Amelia, R. (2021). Modifikasi Makanan Untuk Meningkatkan Gizi Balita Di Kabupaten Polewali Mandar. Dalam *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada-Januari*.
- Amila, Maimunah, S., Henny, S., Marpaung, J. K., & Girsang, V. I. (2021). *Mengenal Si Cantik BIT dan Manfaatnya: Vol. Ahlimedia Press*.
www.ahlimediapress.com
- Anggareta, P. C. (2022). Gluten Free Product Tepung Singkong Sebagai Alternatif Pembuatan Dessert Box Pandan. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*, 1(9).
- Anggraini, D. D., & Saragita, N. (2019). Pengaruh Pemberian Jus Buah Bit Terhadap Kenaikan Kadar Hb Pada Ibu Hamil Trimester Iii. Dalam *Agustus 2019-Februari* (Vol. 8, Nomor 1).
- Aprianto, P., Amelia, V., & Firlianty, F. (2022). Potensi daya tarik obyek ekowisata kawasan Punggualas di Taman Nasional Sebangau. *Journal of Environment and Management*, 3(3), 186–194.
<https://doi.org/10.37304/jem.v3i3.5524>
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan Terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Jurnal Sosio E-Kons*, 10(1).
- Ardiansyah, Risnita, & Jailani, M. S. (2023). *Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian Ilmiah*.
<http://ejournal.yayasanpendidikandzurriyatulquran.id/index.php/ihsan>
- Besari, A. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Dalam Pembuatan Roll Cake*.
- BPOM. (2021). Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku Yang Baik. *Badan Pengawas Obat dan Makanan*.
- BPOM RI. (2020). *Pedoman Label Pangan Olahan*.
- Chandra, M. C. G., & Haryatiningsih, R. (2023). Eksternalitas Objek Wisata Farmhouse dan The Great Asia Afrika di Desa Gudangkahuripan Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat. *Bandung Conference Series: Economics Studies*, 3(1). <https://doi.org/10.29313/bceses.v3i1.6172>

- Darmawan, A., Atmami, H., Nurfitriani, A., Angelina, S., & Fatimah, A. N. (2019). *Analisis Desain Kemasan Produk Kolaborasi Kosmetik “Etude House” Dengan Coklat “Hershey’s”* (Vol. 01, Nomor 3).
- Darmawan, D., Sudrajat, I., Kahfi, M., Maulana, Z., & Febriyanto, B. (2021). Perencanaan Pengumpulan Data sebagai Identifikasi Kebutuhan Pelatihan Lembaga Pelatihan. *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, 5(1), 71–88. <https://doi.org/10.15294/pls.v5i1.30883>
- Dewi, D. P. (2019). Pembuatan Talam Buah Bit (Beta Vulgaris L) Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Penurunan Hipertensi. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(1).
- Dewi, S. P., Devi, S., & Ambarwati, S. (2022). *Pembuatan dan Uji Organoleptik Eco-enzyme dari Kulit Buah Jeruk*.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12).
- Haris, D. (2019). *Kualitas Dan Desain Produk Dalam Meningkatkan Kepuasan Dan Loyalitas Konsumen (Studi Kasus Baju Dagadu Yogyakarta)*.
- Herudiansyah, G., Candra, M., & Pahlevi, R. (2019). Penyuluhan Pentingnya Label Pada Kemasan Produk Dan Pajak Pada Usaha Kecil Menengah (Ukm) Desa Tebedak Ii Kecamatan Payaraman Ogan Ilir. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 84–89.
- Hidayah, R., Ambarsari, I., & Subiharta, S. (2019). Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(2), 93. <https://doi.org/10.25077/jpi.21.2.93-101.2019>
- Hidayati, N. F., & Swasono, Muh. A. H. (2021). Pengaruh penambahan tepung sortgum dan bit root terhadap karakteristik flake. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 287–295. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i2.2682>
- Ibrahim, M., & Thawil, S. M. (2019). Pengaruh Kualitas Produk Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan. *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis (JRMB) Fakultas Ekonomi UNIAT*, 4(1).
- Indra, F., Christabel, V. N., Wibowo, M. K., & Gumarus, B. A. (2022). Pelatihan Cake Decoration 101 Sebagai Pengetahuan Di Bidang Pastry Untuk Siswa-Siswi Smk Santa Maria. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 02(02), 1147–1158. <https://stp-mataram.e-journal.id/Amal>
- Indrasari, Y. (2020). Efisiensi Saluran Distribusi Pemasaran Kopi Rakyat Di Desa Gending Waluh Kecamatansempol (Ijen) Bondowoso. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 14(1). <https://doi.org/10.9744/pemasaran.14.1.44-50>

- Kartini, W. (2021). Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tahu Terhadap Daya Terima Pasien Diet Nasi Biasa Kelas I Di Rsud Dr. Tjitrowardojo Purworejo. *Thesis*, 3.
- Katili, M. U., SHadi, N., & ANtau, L. (2020). Uji Daya Simpan Dan Mutu Gizi Cake Bolu Kukus Dengan Penambahan Buah Pepaya. Dalam *Journal Health and Nutritions* (Vol. 6, Nomor 2).
- Krisnadi, A. R., & Natalia, D. (2020). Analisis Faktor-Faktor yang Memengaruhi Minat Kunjungan Wisatawan Berdasarkan Komponen Destinasi Wisata di Kawasan Kuliner, Pasar Lama Tangerang. Dalam *Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata* (Vol. 2, Nomor 1). <http://ojs.stiami.ac.id>
- Lase, D. P. U., Nainggolan, R. J., & Julianti, E. (2017). Pemanfaatan Pati Ubi Jalar Merah Sebagai Edible Coating Dan Pengaruhnya Terhadap Mutu Buah Strawberry Selama Penyimpanan. Dalam *Ilmu dan Teknologi Pangan J.Rekayasa Pangan dan Pert* (Vol. 5, Nomor 3).
- Lestari, N. T., & Ni'matul Ulya, H. (2021). Upaya Peningkatan Penjualan Melalui Strategi Labeling Usaha Keripik Tempe Di Desa Glonggong. Dalam *Abdimas Indonesian Journal* (Vol. 1, Nomor 1).
- Mahira, Hadi, P., & Nastiti, H. (2021). *Pengaruh Kualitas Produk Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Indihome* (Vol. 2).
- Maimunah, S., Amila, Kennedy, J., Girsang, V. I., & Syapitri, H. (2021). *Karakterisasi dan Skrining Fitokimia dari Tepung Buah Bit (Beta vulgaris L.)* (Vol. 01, Nomor 02). www.ojs.unhaj.ac.id/index.php/fj
- Mandira, S. P., & Rabasari, S. (2021). Pemanfaatan Kolostrum Sapi Dalam Pembuatan Permen Karamel Susu Sebagai Oleh-Oleh Wisatawan Lembang. *Jurnal Pariwisata Vokasi (JPV)*, 2(1).
- Maolidan, E., Baroh, I., & Zul Mazwan, M. (2022). *Preferensi Konsumen Stroberi Di "Lumbung Stroberi" Desa Pandanrejo Kecamatan Bumiaji Kota Batu*.
- Mashadi, & Munawar, A. (2021). Pendampingan Pengembangan Kemasan Produk Bagi UMKMKota Bogor. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 2(1).
- Meliana, O. (2018). *Tekstur Cake Beras Ketan Hitam Dengan Variasi Lama Penyimpanan Suhu Dingin*.
- Mujahidin, A., & Khoirianingrum, I. (2019). *Analisis Segmentasi, Targeting, Positioning (STP) pada Zakiyya House Bojonegoro*. <http://prosiding.unimus.ac.id>
- Ningsih, S., Sukerti, N. W., & Masdarini, L. (2023). Pengembangan Motif Batik Sasambo Khas Nusa Tenggara Barat pada Roll Cake. *Jurnal Kuliner*, 3(2).

- Novi, B., & Usman. (2021). Penetapan Harga Jual Dalam Meningkatkan Keputusan Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian. *Journal Business Economics and Entrepreneurship*, 3(2).
- Noviasari, E., & Alamsyah, R. (2020). *Peranan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Studi Kasus pada UMKM Sepatu Heriyanto*.
- Nurhafizah. (2017). Analisis Dampak Ekonomi Untuk Pengembangan Wisata Bahari Pulau Jemaja, Kabupaten Kepulauan Anambas. *Thesis*.
- Nurlestari, A. F. (2016). *Pengaruh Daya Tarik Wisata Terhadap Niat Kunjungan Ulang Wisatawan Dengan Kepuasan Wisatawan Sebagai Variabel Intervening Pada Taman Safari Indonesia Cisarua Bogor*.
- Palupi, R., & Prasetya, A. E. (2022). *Pengaruh Implementasi Content Management Pengaruh Implementasi Content Management System Terhadap Kecepatan Kinerja Menggunakan One Way Anova*.
- Pertiwi, H. B., Faudhiah, N., & Hamid, Y. H. (2021). *Daya Terima Konsumen Terhadap Telur Gabus Ikan Nila (Oreochromis Niloticus)*.
<http://www.jim.unsyiah.ac.id/pkk/issue/view/738>
- Prabowo, I. D. P., Lestariningsih, T., & Mau, D. P. (2024). Potensi Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Kota Malang. Dalam *Jurnal Industri Pariwisata* (Vol. 6, Nomor 2).
- Pradipta, M. P. Y. (2021). Potensi Wisata Kuliner Kota Surakarta. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1). <http://jurnal.stpsahidsurakarta.ac.id/>
- Prasetyo, H. A. (2019). Proses Pembuatan Cake Menggunakan Tepung Komposit Terigu, Umbi Jalar Dan Talas Dengan Metode Experimental Design. *Juitech*, 3(2).
- Pratiwi, M. D., & Lestari, H. (2022). *Eksperimen Pembuatan Roll Cake dari Tepung Kedelai Putih dengan Substitusi Tepung Maizena* (Vol. 11, Nomor 1).
<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/index>
- Pujiharto, R. (2017). Morfologi dan Taksonomi Bit Bit (*Beta vulgaris L.*). *E-Journal Universitas Atmajaya*.
- Puspita, D., Anggraeni, L., Khumaidi, A., & Wati, R. (2023). Sosialisasi Pemasaran Produk Melalui (Internet Marketing) Pada Umkm. *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1).
- Rambe, D. N. S., & Aslami, N. (2022). Analisis Strategi Pemasaran Dalam Pasar Global. *El-Mujtama: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 213–223.
<https://doi.org/10.47467/elmujtama.v1i2.853>
- 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), 23–31.

- Rayesa, N. F., & Ali, D. Y. (2022). Sikap Konsumen Milenial Terhadap Produk Berlabel Glutenfree. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 6(4).
- Rizki Alamsyah, I., Mahfud, I., & Marsheilla Aguss, R. (2022). Pengaruh Latihan Shooting Dengan Metode Beef Terhadap Akurasi Free Throw Siswi Ekstrakurikuler Basket Smk Negeri 4 Bandar Lampung. *Sport Science & Education Journal*, 3(2).
<https://ejurnal.teknokrat.ac.id/index.php/sport/issue/archive>
- Sa'adah, L., Martadani, L., & Taqiyuddin, A. (2021). *Analisis Perbedaan Kinerja Karyawan Pada Pt Surya Indah Food Multirasa Jombang*. 2(2), 515.
- Safitri, N. T., Tanius, B., Widani, N. N., Kuliner, S., & Bali, I. (2022). Modifikasi Hidangan Penutup Barat Menggunakan Bunga Kecombrang Modification Of Western Dessert With Torch Ginger Flower. *Jurnalof Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(1), 63–70.
- Saragih, Y. S., Sabrina, T., & Revida, E. (2023). *Analisis Pengaruh Pengembangan Pariwisata terhadap Kepuasan Wisatawan di Kawasan Wisata Bukit Indah Simarjarunjung Desa Pariksabungan Kabupaten Simalungun* (Vol. 5).
- Saula, L. S., Hermawan, K. A., Hasna, V. L., Lubis, C. F., Putri, G. K., & Andini, S. D. (2020). *Buah Bit (Beta Vulgaris L.) Sebagai Antianemia*.
- Sembiring, J. B., & Kadir, D. (2021). Peningkatan Pengetahuan Ibu Hamil Trimester III Melalui Edukasi Manfaat Jus Buah Bit untuk Pencegahan Anemia di Desa Kuala Air Hitam. *Prima Abdika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(4), 198–205. <https://doi.org/10.37478/abdika.v1i4.1324>
- Sofnitati. (2018). *Pengaruh Umur Simpan Brownies Kukus Ampas Tahu Pada Suhu Ruang dan Suhu Dingin*.
- Suasapha, A. H. (2020). Skala Likert Untuk Penelitian Pariwisata; Beberapa Catatan Untuk Menyusunnya Dengan Baik. *JURNAL KEPARIWISATAAN*, 19(1), 26–37. <https://doi.org/10.52352/jpar.v19i1.407>
- Suherman, D., Kususiya, Ramontoroh, & Sutriyono. (2022). Tingkat Penerimaan Konsumen terhadap Ukuran Telur Ayam Ketarras yang dianggap sebagai Telur Ayam Kampng serta Uji Rasa dan Bau. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 3(1), 170–179.
<https://doi.org/10.47687/snppvp.v3i1.303>
- Sunaryo, N. A. (2019). *Potensi Wisata Kuliner Di Indonesia: Tinjauan Literatur*.

- Sunaryo, N. A., Darma Putra, I. N., & Dewi, M. H. U. (2019a). Perkembangan Wisata Belanja “Oleh-Oleh Makanan” di Kota Malang. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 25. <https://doi.org/10.24843/jumpa.2019.v06.i01.p02>
- Sunaryo, N. A., Darma Putra, I. N., & Dewi, M. H. U. (2019b). Perkembangan Wisata Belanja “Oleh-Oleh Makanan” di Kota Malang. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 6(1), 25. <https://doi.org/10.24843/jumpa.2019.v06.i01.p02>
- Suryani, N., Jailani, Ms., & Risnita. (2023). *Konsep Populasi dan Sampling Serta Pemilihan Partisipan Ditinjau Dari Penelitian Ilmiah Pendidikan*. <http://ejournal.yayasanpendidikandzurriyatulquran.id/index.php/ihsan>
- 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). <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp>
- Susanti, E. D. (2023). Upaya Peningkatan Penjualan Preloved Stuff Melalui Pemanfaatan Social Media Instagram (Studi Padarockabella.Id). *Jurnal Bisnis Indonesia*.
- Syahputri, A. Z., Fallenia, F. Della, & Syafitri, R. (2023). *Kerangka Berfikir Penelitian Kuantitatif*. <https://jurnal.diklinko.id/index.php/tarbiyah/https://jurnal.diklinko.id/index.php/tarbiyah/>
- Syofiyatul Ulfa, V., Ilham Fardiansyah, M., Arif Firdaus, M., & Agustina Sari, D. (2022). Peran Transformasi Kemasan Pada Produk Bubuk Jahe Merah (Botol Ke Standing Pouch). *Jurnal Qardhul Hasan*, 8(2).
- Thalib, M. A. (2022). Pelatihan Teknik Pengumpulan Data dalam Metode Kualitatif untuk Riset Akuntansi Budaya. *Seandanan: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 2(1). <https://doi.org/10.23960/seandanan.v2i1.29>
- Tiffani, A., Ningsih, C., & Kusuma, M. (2017). *Inovasi Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen*.
- Tikafebianti, L., Anggraeni, G., Dwi, R., & Windriati, H. (2019). *The Effect Of Gibberelline Hormone To The Viability Of Strawberry Seed (Fragaria X Ananassa)* (Vol. 1, Nomor 1).
- Triandini, H. A. A. G. I., & Wangiyana, S. A. G. I. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. Dalam *Jurnal Silva samalas: Journal of Forestry and Plant Science* (Vol. 5, Nomor 1).
- Ulfa, R. (2020). Variabel Penelitian Dalam Penelitian Pendidikan. *Jurnal Pendidikan dan Keislaman*.
- Ulfa, R. (2021). Variabel Penelitian Dalam Penelitian Pendidikan. *Jurnal Pendidikan dan Keislaman*.

- Umumah, H., Priatini, W., & Rumayar, C. H. (2018). Inovasi Produk Bubuk Cincau Hijau Berbasis Daya Terima Konsumen. Dalam *Hananul Umumah Jurnal Gastronomi Wisata* (Vol. 4, Nomor 2).
- Vinaya, N. L. M., Prasetyo, T., & Harisyana, T. M. (2019). Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka. Dalam *Management & Accounting Expose e-ISSN* (Vol. 2, Nomor 1). <http://jurnal.usahid.ac.id/index.php/accounting>
- Widianti, A. (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.
- Widyastuti, I., & Mita, D. (2018). Akuntansi Perhitungan Harga Pokok Penjualan Dengan Metode Pesanan Untuk Menentukan Harga Jual. Dalam *Jurnal Moneter* (Nomor 1).
- Winalda, I. T., & Sudarwanto, T. (2022). Pengaruh Word Of Mouth Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Di Rumah Makan Bebek Sinjay Bangkalan. *Jurnal Pendidikan Tata Niaga*, 10(1).
- Yam, J. H., & Taufik, R. (2021). Hipotesis Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Ilmu Administrasi*, 3(2).
- Yuliana, S., & Sukmaraga, A. A. (2019). Perancangan Desain Kemasan Produk Manisan Buah Umkm Sola Gracia Untuk Membangun Citra Merek. *Jurnal Desain Komunikasi Visual dan Intermedia*, 1(2). www.malangvoice.com