

**INOVASI KAWA DAUN DENGAN RASA LEMON MADU DAN
JAHE KAYU MANIS SEBAGAI OLEH OLEH KABUPATEN
TANAH DATAR SUMATERA BARAT**



SKRIPSI

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

Oleh :

Iqbal Akhiar Ramadhan

NIM 2104571

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2025**

LEMBAR HAK CIPTA

**INOVASI KAWA DAUN DENGAN RASA LEMON MADU DAN
JAHE KAYU MANIS SEBAGAI OLEH OLEH KABUPATEN
TANAH DATAR SUMATERA BARAT**

Oleh :
Iqbal Akhiar Ramadhan
NIM 2104571

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar

Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

©Iqbal Akhiar Ramadhan
Universitas Pendidikan Indonesia

2025

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

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

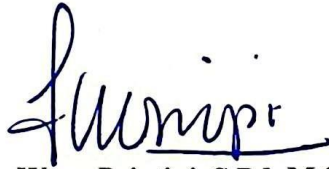
LEMBAR PENGESAHAN

Iqbal Akhiar Ramadhan

INOVASI KAWA DAUN DENGAN RASA LEMON MADU DAN JAHE KAYU MANIS SEBAGAI OLEH OLEH KABUPATEN TANAH DATAR SUMATERA BARAT

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh pembimbing

Pembimbing 1



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

NIP. 1971309 201012 2001

Pembimbing 2



Dias Pratami Putri, M.Si

NIP. 920200419910915201

Mengetahui

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



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

NIP. 1971309 201012 2001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Iqbal Akhiar Ramadhan

NIM : 2104571

Program Studi : Manajemen Industri Katering

Judul Karya : Inovasi Kawa Daun Dengan Rasa Lemon Madu dan Jahe Kayu Manis Sebagai Oleh Oleh Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, 18 Maret 2025

Pembuat Pernyataan



(Iqbal Akhiar Ramadhan)

2104571

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Inovasi Kawa Daun dengan Rasa Lemon Madu dan Jahe Kayu Manis sebagai Oleh-Oleh Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat” tepat waktu.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis menghadapi berbagai kendala dan hambatan. Namun, berkat dukungan dari berbagai pihak, termasuk dosen pembimbing, keluarga, dan teman-teman, skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia. Penelitian ini membahas inovasi minuman tradisional khas Sumatera Barat, yaitu Kawa Daun, yang dikembangkan sebagai oleh-oleh dengan penambahan varian rasa lemon madu dan jahe kayu manis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, penulis dengan senang hati menerima kritik dan saran yang membangun agar dapat melakukan perbaikan di masa mendatang. Semoga skripsi ini dapat menjadi referensi bagi penelitian sejenis serta memberikan manfaat bagi para pembaca.

Bandung, 18 Maret 2025

Pembuat Pernyataan



(Iqbal Akhlar Ramadhan)

2104571

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah rabbil 'alamin, segala puji dan syukur senantiasa penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT. atas limpahan rahmat, hidayah, dan karunia-Nya yang tiada bertepi, sehingga penulis mampu menyelesaikan penelitian skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Dengan hati yang penuh rasa syukur, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus dan tak terhingga kepada seluruh pihak yang telah memberikan bantuan, arahan, bimbingan, serta semangat dalam perjalanan penyusunan skripsi ini:

1. Allah SWT yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran pada proses penyusunan skripsi ini. Memberikan kemampuan, rezeki, serta kekuatan yang berlimpah sehingga penulis tidak mudah menyerah serta merasa sendirian.
2. Ibu Erawati dan Bapak Afrizal selaku orang tua yang selalu mendoakan dan mendukung penulis kapan pun dan di mana pun. Terima kasih telah menjadi rumah ternyaman dan terbaik untuk mengadu. Kehadiran Ibu dan Ayah selalu menguatkan penulis bahwa tidak ada manusia yang sempurna, tetapi cobalah untuk menjadi pribadi yang baik dan berguna bagi masyarakat. Doa Ibu dan Ayah, yang menginginkan penulis menjadi orang yang sukses dan bercita-cita tinggi, selalu menjadi motivasi terbesar dalam menjalani hidup. Meskipun terhalang oleh jarak yang jauh, penulis selalu yakin bahwa kekuatan doa dan cinta tidak pernah keliru. Semoga Ibu dan Ayah senantiasa diberi kesehatan serta dilindungi oleh Yang Maha Kuasa.
3. Dewi Aisha, Iwan Pranata, dan Rido Fernando, selaku kakak dan abang yang selalu ada untuk penulis. Terima kasih atas dukungan yang tiada henti sejak penulis masih kecil hingga sekarang, serta atas doa dan harapan agar adiknya menjadi orang sukses dan dapat membanggakan keluarga. Semoga kakak dan abang selalu diberikan kesehatan.
4. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., M.A, selaku Rektor Universitas

Pendidikan Indonesia.

5. Prof. Dr. Cecep Darmawan, S.H., S.I.P., S.A.P., S.Pd., M.Si., M.H., CPM. , selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
6. Dr. Woro Priatini, S.Pd, M.Si., selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering dan selaku Dosen Pembimbing pertama yang selalu sabar dalam membimbing, mengedukasi, serta memberikan banyak pengetahuan dan kemudahan hingga penulis mampu menyusun skripsi ini dengan baik.
7. Dias Pratami Putri, M.Si selaku dosen pembimbing kedua yang senantiasa membimbing, mendukung dan banyak memberikan referensi dan kemudahan bagi penulis hingga mampu menyusun skripsi ini dengan baik.
8. Seluruh dosen pengajar di Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang bermanfaat kepada penulis selama masa perkuliahan.
9. Seluruh keluarga dan kerabat yang telah memberikan motivasi kepada penulis dan memberikan dukungan.
10. Panelis semi terlatih dan panelis konsumen yang telah bersedia meluangkan waktu, memberikan izin, serta berkontribusi dalam penelitian ini. Partisipasi dan masukan yang diberikan sangat berarti bagi penyusunan skripsi ini.
11. Teman-teman seperjuangan MIK angkatan 2021 yang telah berjuang bersama.
12. Rahmatul Istiqomah, Suza Maqrifa, dan Miftahaini Widri selaku teman seperantauan di perkuliahan yang selalu kebersamai. Bersama bermimpi dan berjuang untuk membanggakan tanah kelahiran Minangkabau tercinta.
13. Sofiatulaila, Dina Latifah, Nadya Fahira, dan Ridwan Kamal, teman kuliah yang selalu menemani di setiap perjalanan perkuliahan, berbagi cerita, tawa, serta dukungan di saat sulit.

14. Ismawati, Nadya Fahira, Anna Mitrasary dan Ridwan Kamal selaku teman seperjuangan dalam menghadapi seluk-beluk penyusunan skripsi. Terima kasih atas kerja keras, dukungan, serta bantuan kalian selama ini. *You are amazing gengs!*
15. Muhammad Taofik Rahman selaku kakak tingkat yang selalu siap membantu tanpa mengenal waktu dalam penyusunan skripsi ini. Terima kasih atas ilmu, masukan, dan bantuan yang sangat berarti.
16. Dan terakhir, untuk diri saya sendiri. Terima kasih Iqbal Akhlar Ramadhan, sudah bertahan sejauh ini. Masa-masa sulit dan berbagai rintangan telah berhasil kamu lalui. Meski masih dalam proses berdamai dengan diri sendiri, terima kasih sudah tetap sabar dan selalu berusaha melakukan yang terbaik versi dirimu. Ini baru langkah awal, masih banyak hal yang perlu kamu lalui. Tetap semangat, terus melangkah, dan percaya bahwa perjalanan ini akan membawa kamu menuju sesuatu yang lebih baik, *live a good life!*

INOVASI KAWA DAUN DENGAN RASA LEMON MADU DAN JAHE KAYU MANIS SEBAGAI OLEH OLEH KABUPATEN TANAH DATAR SUMATERA BARAT

Iqbal Akhiar Ramadhan

2104571

ABSTRAK

Kawa Daun adalah minuman khas Sumatera Barat berbahan dasar daun kopi kering yang diasapi, memiliki nilai budaya serta kandungan bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan. Namun, karena masih disajikan secara tradisional, produk ini belum banyak dikenal sebagai oleh-oleh khas daerah. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi varian rasa dan kemasan modern guna meningkatkan daya tarik Kawa Daun. Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen terhadap enam formulasi resep dua varian rasa, yaitu lemon madu dan jahe kayu manis, masing-masing dengan tiga tingkat kemanisan (rendah, sedang, tinggi). Uji organoleptik dilakukan oleh 30 panelis semi terlatih dan dianalisis menggunakan SPSS (uji *ANOVA One Way* dan statistik deskriptif). Hasil menunjukkan tidak terdapat perbedaan signifikan antar formulasi, namun KDLM2 dan KDJK2 dipilih sebagai formulasi terbaik. Produk dikemas dalam *PET Can* berukuran 330 ml dengan harga jual Rp17.000, dan strategi pemasaran dilakukan melalui media sosial Instagram. Uji daya terima oleh 100 panelis konsumen menunjukkan bahwa produk diterima dengan baik dari segi kualitas, kemasan, harga jual, dan strategi pemasaran. Penelitian selanjutnya disarankan tetap menjaga keseimbangan penggunaan daun kopi kering agar cita rasa autentik Kawa Daun tetap terjaga.

Kata Kunci : inovasi produk, Kawa Daun, lemon, madu, jahe, kayu manis, oleh-oleh, 4P, STP

INNOVATION OF KAWA DAUN WITH HONEY LEMON AND CINNAMON GINGER FLAVORS AS A TYPICAL SOUVENIR FROM TANAH DATAR REGENCY, WEST SUMATRA

Iqbal Akhiar Ramadhan

2104571

ABSTRACT

Kawa Daun is a typical West Sumatran drink made from smoked dried coffee leaves, has cultural value and bioactive content that is beneficial for health. However, because it is still served traditionally, this product is not widely known as a typical regional souvenir. This research aims to develop innovative flavor variants and modern packaging to increase the attractiveness of Kawa Daun. The study used a quantitative approach with an experimental method on six recipe formulations of two flavor variants, namely lemon honey and cinnamon ginger, each with three levels of sweetness (low, medium, high). The organoleptic test was carried out by 30 semi-trained panelists and analyzed using SPSS (ANOVA One Way test and descriptive statistics). The results showed that there was no significant difference between the formulations, but KDLM2 and KDJK2 were chosen as the best formulations. The product is packaged in a 330 ml PET Can with a selling price of IDR 17,000, and the marketing strategy is carried out through Instagram social media. An acceptance test by 100 consumer panelists showed that the product was well received in terms of quality, packaging, selling price, and marketing strategy. Further research is suggested to maintain a balance in the use of dried coffee leaves so that the authentic taste of Kawa Daun is maintained.

Keyword : product innovation, Kawa Daun, lemon, honey, ginger, cinnamon, souvenir, 4P, STP

DAFTAR ISI

LEMBAR HAK CIPTA	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
PRAKATA	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah	8
1.3. Tujuan Penelitian.....	9
1.4. Manfaat Penelitian.....	9
1.4.1. Manfaat Akademis.....	9
1.4.2. Manfaat Keilmuan	10
1.5. Ruang Lingkup Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
2.1. Pariwisata	12
2.2. Wisata Kuliner.....	12
2.3. Inovasi	13
2.4. Produk	14
2.5. Inovasi Produk.....	14
2.6. Formulasi Resep.....	15
2.7. Kawa Daun	16
2.8. Lemon.....	16
2.9. Madu.....	17
2.10. Jahe.....	17
2.11. Kayu Manis	18

2.12. Uji Organoleptik.....	18
2.13. Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....	19
2.14. Kemasan	20
2.15. Label.....	21
2.16. Sterilisasi	21
2.17. Oleh-Oleh	22
2.18. Harga Jual.....	23
2.19. Pemasaran.....	24
2.20. Bentuk Promosi	25
2.21. Daya Terima Konsumen.....	26
2.22. Penelitian Terdahulu.....	26
2.23. Kerangka Pemikiran	33
2.24. Hipotesis.....	34
BAB III METODE PENELITIAN	36
3.1. Desain Penelitian	36
3.2. Metode Penelitian.....	36
3.2.1. Objek dan Subjek Penelitian	36
3.2.2. Populasi, Sampel dan Teknik Penarikan Sampel.....	36
3.2.3. Operasionalisasi Variabel	39
3.2.4. Jenis dan Sumber Data	46
3.2.5. Instrumen Penelitian	47
3.2.6. Menentukan Bentuk Promosi.....	52
3.2.7. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	52
3.2.8. Analisis Data	52
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	56
4.1. Hasil Penelitian.....	56
4.1.1. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	56
4.1.2. Identitas Panelis Semi Terlatih	70
4.1.3. Hasil Penelitian Uji Organoleptik.....	77
4.1.4. Identitas Panelis Konsumen.....	90
4.1.5. Hasil Uji Validitas dan Uji Realibilitas	95
4.1.6. Hasil Penelitian Uji Daya Terima Konsumen	98

4.1.7. Hasil Uji Daya Terima Konsumen	129
4.2. Pembahasan	132
4.2.1. Standar Resep Kawa Daun	132
4.2.2. Kemasan dan Label Kawa Daun.....	133
4.2.3. Harga Jual Kawa Daun	134
4.2.4. Strategi Pemasaran dalam Bentuk Promosi Kawa Daun.....	134
4.2.5. Daya Terima Konsumen Terhadap Kawa Daun	137
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	138
5.1. Simpulan.....	138
5.2. Saran.....	139
DAFTAR PUSTAKA	141
LAMPIRAN	152

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Kunjungan Wisatawan di Sumatera Barat 2021-2023	2
Tabel 1.2 Persebaran Penjualan Kawa Daun di Kabupaten Tanah Datar	5
Tabel 1.3 Pengetahuan dan pendapat masyarakat terhadap minuman Kawa Daun.	7
Tabel 2.1 Persentase Harga Jual.....	24
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu	26
Tabel 3.1 Kriteria Panelis Inklusi dan Enklusi	38
Tabel 3.2 Operasionalisasi Variabel	39
Tabel 3.3 Instrumen untuk pengujian Kawa Daun rasa lemon madu dan jahe kayu manis	47
Tabel 3.4 Formulasi Resep.....	49
Tabel 3.5 Klasifikasi Tingkat Reliabilitas.....	54
Tabel 4.1 Formulasi resep Kawa Daun rasa lemon madu dengan tingkat gula rendah (KDLM1)	58
Tabel 4.2 Prosedur pembuatan Kawa Daun rasa lemon madu dengan tingkat gula rendah (KDLM1)	59
Tabel 4.3 Formulasi resep Kawa Daun rasa lemon madu dengan tingkat gula sedang (KDLM2)	59
Tabel 4.4 Prosedur pembuatan Kawa Daun rasa lemon madu dengan tingkat gula sedang (KDLM2)	60
Tabel 4.5 Formulasi resep Kawa Daun rasa lemon madu dengan tingkat gula tinggi (KDLM3)	60
Tabel 4.6 Prosedur pembuatan Kawa Daun rasa lemon madu dengan gula tinggi (KDLM3)	61
Tabel 4.7 Formulasi resep Kawa Daun rasa jahe kayu manis dengan tingkat gula rendah (KDJK1)	61
Tabel 4.8 Prosedur pembuatan Kawa Daun rasa jahe kayu manis dengan tingkat gula rendah (KDJK1)	62
Tabel 4.9 Formulasi resep Kawa Daun rasa jahe kayu manis dengan tingkat gula sedang (KDJK2).....	62
Tabel 4.10 Prosedur pembuatan Kawa Daun rasa jahe kayu manis dengan tingkat gula sedang (KDJK2).....	63
Tabel 4.11 Formulasi resep Kawa Daun rasa jahe kayu manis dengan tingkat gula tinggi (KDJK3)	63
Tabel 4.12 Prosedur pembuatan Kawa Daun rasa jahe kayu manis dengan tingkat gula tinggi (KDJK3).....	64
Tabel 4.13 Peralatan (Equipment) kitchen project.....	65
Tabel 4.14 Perlengkapan (Utensil) Kitchen Project.....	66
Tabel 4.15 Daftar panelis semi terlatih produk Kawa Daun rasa lemon madu dan jahe kayu manis.....	71
Tabel 4.16 Frekuensi jenis kelamin panelis semi terlatih	73
Tabel 4.17 Frekuensi usia panelis semi terlatih	74
Tabel 4.18 Frekuensi pendidikan terakhir panelis semi terlatih	75

Tabel 4.19 Frekuensi pekerjaan panelis semi terlatih	76
Tabel 4.20 Perbandingan Formulasi Kawa Daun rasa lemon madu dan jahe kayu manis	77
Tabel 4.21 Paramater Skala Ordinal Kuisisioner.....	78
Tabel 4.22 Uji Normalitas Kawa Daun Rasa Lemon Madu	79
Tabel 4.23 Uji Normalitas Kawa Daun Rasa Jahe Kayu Manis	80
Tabel 4.24 Hasil uji organoleptik Kawa Daun lemon madu karakteristik rasa	81
Tabel 4.25 Hasil uji organoleptik Kawa Daun jahe kayu manis karakteristik rasa	82
Tabel 4.26 Hasil uji organoleptik Kawa Daun lemon madu karakteristik warna	83
Tabel 4.27 Hasil uji organoleptik Kawa Daun jahe kayu manis karakteristik warna	83
Tabel 4.28 Hasil uji organoleptik Kawa Daun lemon madu karakteristik aroma	84
Tabel 4.29 Hasil uji organoleptik Kawa Daun jahe kayu manis karakteristik aroma	85
Tabel 4.30 Hasil uji organoleptik Kawa Daun lemon madu karakteristik tekstur	85
Tabel 4.31 Hasil uji organoleptik Kawa Daun jahe kayu manis karakteristik tekstur.....	86
Tabel 4.32 Hasil uji organoleptik Kawa Daun lemon madu karakteristik tampilan	87
Tabel 4.33 Hasil uji organoleptik Kawa Daun jahe kayu manis karakteristik tampilan.....	87
Tabel 4.34 Frekuensi jenis kelamin panelis konsumen.....	90
Tabel 4.35 Frekuensi usia panelis konsumen.....	91
Tabel 4.36 Frekuensi pendidikan terakhir panelis konsumen	92
Tabel 4.37 Frekuensi pekerjaan panelis konsumen.....	93
Tabel 4.38 Frekuensi domisili panelis konsumen	94
Tabel 4.39 Uji Validitas Kawa Daun Rasa Lemon Madu.....	95
Tabel 4.40 Uji Validitas Kawa Daun Rasa Jahe Kayu Manis.....	96
Tabel 4.41 Uji Realibilitas Kawa Daun Rasa Lemon Madu	97
Tabel 4.42 Uji Realibilitas Kawa Daun Rasa Jahe Kayu Manis.....	97
Tabel 4.43 Uji Daya Terima Kawa Daun lemon madu berdasarkan karakteristik rasa	98
Tabel 4.44 Uji Daya Terima Kawa Daun jahe kayu manis berdasarkan karakteristik rasa	99
Tabel 4.45 Uji Daya Terima Kawa Daun lemon madu berdasarkan karakteristik warna	100
Tabel 4.46 Uji Daya Terima Kawa Daun jahe kayu manis berdasarkan karakteristik warna	101
Tabel 4.47 Uji Daya Terima Kawa Daun lemon madu berdasarkan karakteristik aroma.....	102
Tabel 4.48 Uji Daya Terima Kawa Daun jahe kayu manis berdasarkan karakteristik aroma.....	103
Tabel 4.49 Uji Daya Terima Kawa Daun lemon madu berdasarkan karakteristik tekstur.....	104

Tabel 4.50 Uji Daya Terima Kawa Daun jahe kayu manis berdasarkan karakteristik tekstur.....	104
Tabel 4.51 Uji Daya Terima Kawa Daun lemon madu berdasarkan karakteristik tampilan.....	105
Tabel 4.52 Uji Daya Terima Kawa Daun jahe kayu manis berdasarkan karakteristik tampilan.....	106
Tabel 4.53 Uji Daya Terima Kawa Daun lemon madu berdasarkan karakteristik keamanan kemasan.....	109
Tabel 4.54 Uji Daya Terima Kawa Daun jahe kayu manis berdasarkan karakteristik keamanan kemasan.....	110
Tabel 4.55 Uji Daya Terima Kawa Daun lemon madu berdasarkan karakteristik kemudahan penggunaan.....	111
Tabel 4.56 Uji Daya Terima Kawa Daun jahe kayu manis berdasarkan karakteristik kemudahan penggunaan.....	111
Tabel 4.57 Uji Daya Terima Kawa Daun lemon madu berdasarkan karakteristik estetika dan desain.....	112
Tabel 4.58 Uji Daya Terima Kawa Daun jahe kayu manis berdasarkan karakteristik estetika dan desain.....	113
Tabel 4.59 Informasi yang terdapat pada label produk Kawa Daun.....	114
Tabel 4.60 Kandungan gizi Kawa Daun rasa lemon madu.....	115
Tabel 4.61 Kandungan gizi Kawa Daun rasa jahe kayu manis.....	115
Tabel 4.62 Uji Daya Terima Kawa Daun lemon madu berdasarkan karakteristik kesesuaian informasi.....	118
Tabel 4.63 Uji Daya Terima Kawa Daun jahe kayu manis berdasarkan karakteristik kesesuaian informasi.....	118
Tabel 4.64 Uji Daya Terima Kawa Daun lemon madu berdasarkan karakteristik informasi yang jelas.....	119
Tabel 4.65 Uji Daya Terima Kawa Daun jahe kayu manis berdasarkan karakteristik informasi yang jelas.....	120
Tabel 4.66 Perhitungan Harga Pokok Produk Kawa Daun rasa lemon madu	121
Tabel 4.67 Perhitungan Harga Pokok Produk Kawa Daun rasa jahe kayu manis	122
Tabel 4.68 Uji Daya Terima Kawa Daun lemon madu berdasarkan karakteristik kesesuaian harga jual.....	123
Tabel 4.69 Uji Daya Terima Kawa Daun jahe kayu manis berdasarkan karakteristik kesesuaian harga jual.....	124
Tabel 4.70 Strategi Pemasaran Produk Kawa Daun rasa lemon madu dan jahe kayu manis	125
Tabel 4.71 STP Produk Kawa Daun rasa lemon madu dan jahe kayu manis	126
Tabel 4.72 Uji Daya Terima Kawa Daun lemon madu berdasarkan karakteristik promosi.....	128
Tabel 4.73 Uji Daya Terima Kawa Daun jahe kayu manis berdasarkan karakteristik promosi.....	129
Tabel 4.74 Skor Kelas Interval	130
Tabel 4.75 Hasil Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Kawa Daun lemon	

madu.....	130
Tabel 4.76 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Kawa Daun lemon madu.....	131
Tabel 4.77 Hasil Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Kawa Daun jahe kayu manis	131
Tabel 4.78 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Kawa Daun jahe kayu manis.....	132

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Data Wisatawan Mancanegara Tahun 2024.....	1
Gambar 1.2 Daun Kopi yang Masih Segar	5
Gambar 1.3 Proses Pengasapan Daun Kopi.....	5
Gambar 4.1 Proses Pengasapan Daun Kopi.....	57
Gambar 4.2 Minuman Kawa Daun Tradisional	57
Gambar 4.3 Kerangka proses pembuatan produk(lemon madu).....	69
Gambar 4.4 Kerangka proses pembuatan produk(jahe kayu manis).....	70
Gambar 4.5 Hasil Rata-rata Uji Organoleptik Kawa Daun Lemon Madu	88
Gambar 4.6 Hasil Rata-rata Uji Organoleptik Kawa Daun Jahe Kayu Manis.....	89
Gambar 4.7 Tampak depan kemasan Produk Kawa Daun lemon madu.....	107
Gambar 4.8 Tampak depan kemasan Produk Kawa Daun jahe kayu manis.....	108
Gambar 4.9 Tampak samping kiri kemasan Produk Kawa Daun	108
Gambar 4.10 Tampak samping kanan kemasan Produk Kawa Daun	109
Gambar 4.11 Label Produk Kawa Daun rasa lemon madu.....	116
Gambar 4.12 Kandungan Gizi Produk Kawa Daun rasa lemon madu.....	116
Gambar 4.13 Label Produk Kawa Daun rasa jahe kayu manis.....	117
Gambar 4.14 Kandungan Gizi Produk Kawa Daun rasa jahe kayu manis.....	117
Gambar 4.15 Tampilan Profil Instagram Kawa Daun Inovatif.....	135
Gambar 4.16 Tampilan Postingan Instagram Kawa Daun Inovatif.....	136
Gambar 4.17 Tanggapan Konsumen terhadap Produk Kawa Daun "KAWANKU" melalui Media Sosial Instagram.....	136

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Kuisioner Panelis Semi Terlatih.....	152
Lampiran 2 Lembar Kuisioner Panelis Konsumen	159
Lampiran 3 Hasil Uji Normalitas	164
Lampiran 4 Hasil Uji ANOVA dan DMRT	166
Lampiran 5 Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas	176
Lampiran 6 Kuisioner Panelis	178
Lampiran 7 Daftar Panelis Semi Terlatih.....	179
Lampiran 8 Daftar Panelis Konsumen	180
Lampiran 9 Dokumentasi Panelis Semi Terlatih	184
Lampiran 10 Dokumentasi Panelis Konsumen	186
Lampiran 11 Hasil Uji Organoleptik Panelis Semi Terlatih	189
Lampiran 12 Hasil Uji Daya Terima Konsumen	191
Lampiran 13 Lembar Bimbingan	194
Lampiran 14 SK Pembimbing.....	200
Lampiran 15 Biodata Penulis	203

DAFTAR PUSTAKA

- Adera, S. S., Mariyani, N., & Eddy, F. F. (2022). Screening Panelis Internal Di Pt Foodex Inti Ingredients. *Jurnal Sains Terapan*, 12(2), 49–59. <https://doi.org/10.29244/jstsv.12.2.49-59>
- Adgaba, N., Al-Ghamdi, A., Tadesse, Y., Getachew, A., Awad, A. M., Ansari, M. J., Owayss, A. A., Mohammed, S. E. A., & Alqarni, A. S. (2017). Nectar secretion dynamics and honey production potentials of some major honey plants in Saudi Arabia. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 24(1), 180–191. <https://doi.org/10.1016/j.sjbs.2016.05.002>
- Aditia, S. (2021). Inovasi Pembelajaran Berbasis Aplikasi Mobile. *OSF Preprint*. <https://doi.org/10.31219/osf.io/wjm5k>
- Adnyana, I. M. D. M. (2021). Populasi dan Sampel. *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif*, 14(1), 103–116.
- Akhriani, M., Fadhilah, E., & Kurniasari, F. N. (2016). Hubungan Konsumsi Minuman Berpemanis dengan Kejadian Kegemukan pada Remaja di SMP Negeri 1 Bandung. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3(1), 29–40.
- Akib, E. (2020). Pariwisata Dalam Tinjauan Pendidikan: Studi Menuju Era Revolusi Industri. *PUSAKA Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Busines Event*, 2(1), 2656–1336. <https://www.google.com/search?sxsrf=ACYBGNTAlGfHMsfyZga>
- Andini, D. A., & Nugraha, R. N. (2023). Kawasan Pecinan Glodok sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(2), 565–578. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i2.61464>
- Arifan, F., Broto, W., Supriyo, E., Faisal, M. M., Wardani, O. K., & Sapatra, E. F. (2023). Characterization of Physical and Chemical Properties of Functional Beverages of Robusta Coffee Leaf Herbal Tea with Red Ginger-Enriched Green Tea Technique. *Materials Today: Proceedings*, 87, 350–354. <https://doi.org/10.1016/j.matpr.2023.03.622>
- Ariyanto, A. (2023). Manajemen Pemasaran. In *Widina Bhakti Persada Bandung*.
- Aryani, I. D., & Murtiariyati, D. (2022). Instagram Sebagai Media Promosi Dalam Meningkatkan Jumlah Penjualan Pada a.D.a Souvenir Project. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis Indonesia*, 2(2), 466–477. <https://doi.org/10.32477/jrabi.v2i2.479>
- Asmoro, A. A., & Indrarini, R. (2021). Hubungan Inovasi Produk Makanan Terhadap Minat Beli Masyarakat di Gresik. *Jurnal Ekonomika Dan Bisnis Islam*, 4(1), 55–64. <https://doi.org/10.26740/jekobi.v4n1.p55-64>
- Badia, J. D., Strömberg, E., Karlsson, S., & Ribes-Greus, A. (2012). The role of crystalline, mobile amorphous and rigid amorphous fractions in the performance of recycled poly (ethylene terephthalate) (PET). *Polymer*

- Degradation and Stability*, 97(1), 98–107.
<https://doi.org/10.1016/j.polymdegradstab.2011.10.008>
- Badiche-El Hilali, F., Medeiros-Fonseca, B., Silva, J., Silvestre-Ferreira, A. C., Pires, M. J., Gil da Costa, R. M., Peixoto, F., Oliveira, P. A., & Valero, D. (2024). The Effect of Lemon Juice (*Citrus limon* L.) Treated with Melatonin on the Health Status and Treatment of K14HPV16 Mice. *Antioxidants*, 13(5).
<https://doi.org/10.3390/antiox13050588>
- Barbosa, M. L. S., de Alencar, E. R., Leandro, E. dos S., Borges, R. M., Mendonça, M. A., & Ferreira, W. F. de S. (2020). Characterization of fermented beverages made with soybean and Brazil nut hydrosoluble extracts. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100228.
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100228>
- Bastian, Y., & Lameng, V. (2024). Analisis Kesesuaian Warna Minuman Teh Kemasan (Studi Kasus Kemasan Nu Green Tea Rasa Madu). *Jurnal Visual Ideas*, 4(1), 51–58.
- Becerril-sánchez, A. L., Quintero-salazar, B., Dublán-garcía, O., & Escalona-buendía, H. B. (2021). Phenolic compounds in honey and their relationship with antioxidant activity, botanical origin, and color. *Antioxidants*, 10(11), 1–23. <https://doi.org/10.3390/antiox10111700>
- Besra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akutansi Dan Bisnis*, 12(1), 74–101.
- Bipasha, M. S., Raisa, T. S., & Goon, S. (2017). Sugar Sweetened Beverages Consumption among University Students of Bangladesh. *International Journal of Public Health Science (IJPHS)*, 6(2), 157.
<https://doi.org/10.11591/ijphs.v6i2.6635>
- Campa, C., Mondolot, L., Rakotondravao, A., Bidet, L. P. R., Gargadenec, A., Couturon, E., La Fisca, P., Rakotomalala, J. J., Jay-Allemand, C., & Davis, A. P. (2012). A survey of mangiferin and hydroxycinnamic acid ester accumulation in coffee (*Coffea*) leaves: biological implications and uses. *Annals of Botany*, 110(3), 595–613. <https://doi.org/10.1093/aob/mcs119>
- Carr, A. C., & Maggini, S. (2017). Vitamin C and immune function. *Nutrients*, 9(11), 1–25. <https://doi.org/10.3390/nu9111211>
- Carvalho de Castro, J. M., Nascimento Alves, C. A., de LimaSantos, K., de Oliveira Silva, E., Maria da Silva Araújo, Í., & Barros deVasconcelos, L. (2021). Elaboration of a mixed beverage from hibiscus and coconut water: An evaluation of bioactive and sensory properties. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 23(July 2020).
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100284>
- Ciulu, M., Spano, N., Pilo, M. I., & Sanna, G. (2016). Recent Advances in the Analysis of Phenolic Compounds in Unifloral Honeys. *Molecules*, 21(4).
<https://doi.org/10.3390/molecules21040451>
- Damayanti, R., Hidayanti, E. I., & Arif, S. (2022). Peningkatan Keunggulan Bersaing Melalui Startegi Diferensiasi Produk, Inovasi Produk Terhadap Kinerja Pemasaran Pada Produk UMKM Jenis Pangan Kota Ternate. *Eqien*

- Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 9(2), 429 – 439.
<https://stiemuttaqien.ac.id/ojs/index.php/OJS/article/view/418>
- Defri, I., Jariyah, J., & Nasichah, A. (2021). Kajian Penambahan Crude Bromelin Dan Lama Perendaman Pada Pembuatan Nugget Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 39–59.
<https://doi.org/10.33005/jtp.v15i2.2943>
- Defri, I., Palupi, N. S., & Yuliana, N. D. (2021). Physicochemical and Sensory Characteristics of Kawa Daun from West Sumatra at Different Smoking Time. *Proceedings of the International Seminar on Promoting Local Resources for Sustainable Agriculture and Development (ISPLRSAD 2020)*, 13(Isplrsad 2020), 113–125. <https://doi.org/10.2991/absr.k.210609.020>
- Duan, Z. Y., Tan, S. K., Choon, S. W., & Zhang, M. Y. (2023). Crafting a place-based souvenir for sustaining cultural heritage. *Heliyon*, 9(5), e15761. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e15761>
- Ertien, R. N., & Leily, S. R. (2021). Tantangan dan Peluang Pariwisata Berbasis Masyarakat di Desa Tamansari dalam Era Normal Baru Opportunities and Challenges For Community-Based Tourism in Tamansari Village in The New Normal Era. *Jurnal Masyarakat Indonesia*, 47(1), 91–104.
- Fadiji, T., Rashvand, M., Daramola, M. O., & Iwarere, S. A. (2023). A Review on Antimicrobial Packaging for Extending the Shelf Life of Food. *Processes*, 11(2). <https://doi.org/10.3390/pr11020590>
- Fadlilah, A. R., & Lestari, K. (2023). Review : Peran Antioksidan Dalam Imunitas Tubuh. *Farmaka*, 21(2), 171–178.
- Fanreza, A., & Kramadibrata, B. S. (2022). Pengaruh Strategi Pemasaran Dan Inovasi Produk Terhadap Kinerja Pemasaran Umkm Food and Beverage Di Kota Tangerang. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Bisnis Dan Kewirausahaan*, 2(3), 78–86. <https://doi.org/10.55606/jurimbik.v2i3.290>
- Fatima, S., Masriani, & Idrus. (2020). PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK JAHE MERAH TERHADAP ORGANOLEPTIK TEH CELUP DAUN KELOR (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(2), 42–47. <https://doi.org/10.31970/pangan.v5i2.40>
- Fiana, R. M., Ningsih, W. S., Abdi, Syukri, D., & Indeswari, N. S. (2024). Characteristics of Chemical Components and Organoleptic Test of Cinnamon Leaf Tea against Differences in Drying Temperature. *Food Science and Technology (United States)*, 12(1), 94–104. <https://doi.org/10.13189/fst.2024.120108>
- Firmansyah, D., Hari Mulyadi, & Dwinanto Priyo Susetyo. (2023). Penentuan Harga Jual: Harga Pokok Produksi dan Ekspektasi Laba. *Jkbn (Jurnal Konsep Bisnis Dan Manajemen)*, 9(2), 202–215. <https://doi.org/10.31289/jkbn.v9i2.8808>
- Fitri, E., Harun, N., & Johan, V. S. (2017). Konsentrasi Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *JOM Faperta UR*, 4(1), 1–13.
- Gusandra, M. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif: Dasar – Dasar Memulai*

- Penelitian - Google Books* (Issue April).
https://www.google.co.id/books/edition/Metode_Penelitian_Kuantitatif_Dasar_Dasar/3kpKEAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=variabel+independen+adalah&pg=PA46&printsec=frontcover
- Gusnadi, D., Taufik, R., & Baharta, E. (2020). Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(3), 266–267.
- Hadi, L., & Hafnidar, S. (2019). The Effect of Selling Price and Sales Promotion on Decision to Purchase of Sony Brand Home Theater Products. *KnE Social Sciences*, 2019, 662–675. <https://doi.org/10.18502/kss.v3i26.5406>
- Hamilton-Ibama, E.-O. L., & Nwiginaka, L. B. (2023). *Sales Promotion as a Strategy for Organizational Success of Fast-Food Firms in Rivers State. c*, 54–65.
- Handayani, I., & Priyanti, E. (2023). *Formulasi Bir Pletok Saffronaga Latte Sebagai Inovasi Minuman Rempah Modern Pletok Saffronaga Latte Beer Formulation as a Modern Spice Drink Innovation*. 7(2), 142–149. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v7vi2i.17207>
- Handayani, Y. T., Biadi, S. D., Rahmawati, S., Pebrian, A., Saputra, T. B., & Tisnawan, T. (2023). Formulasi Sediaan Balsam Dari Ekstrak Tanaman Kencur. *Indonesian Journal of Health Science*, 3(2a), 192–198. <https://doi.org/10.54957/ijhs.v3i2a.455>
- Hariadi, H., Sagita, D., Asri, Hidayat, Rahmawati, L., A, Rc. E., & Saepurahman. (2023). Effect of additional balance of temulawak extract (Curcuma xanthorrhiza Roxb) on organoleptic characteristics and antioxidant content, of clove (Eugenia aromaticum), and Cinnamon (Cinanomum burmanni) extracts as functional drinks . *Proceedings of the International Conference on Sustainable Environment, Agriculture and Tourism (ICOSEAT 2022)*, 26, 231–236. https://doi.org/10.2991/978-94-6463-086-2_30
- Hariri, M., & Ghiasvand, R. (2016). Cinnamon and chronic diseases. *Advances in Experimental Medicine and Biology*, 929, 1–24. https://doi.org/10.1007/978-3-319-41342-6_1
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 15(1), 1–24. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36472>
- Hartuti, E. T. K., Narimawati, U., Affandi, A., Priadana, S., & Erlangga, H. (2022). Pengaruh Inovasi Produk dan Persepsi Konsumen terhadap Keputusan Pembelian serta Implikasinya pada Citra Perusahaan UMKM Makanan Tradisional Getuk Goreng di Kabupaten Banyumas Provinsi Jawa Tengah. *JiIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 5(4), 1144–1149. <https://doi.org/10.54371/jiip.v4i5.538>
- Hasanah, U., Adawiyah, D. R., & Nurtama, B. (2014). Preferensi dan Ambang Deteksi Rasa Manis dan Pahit: Pendekatan Multikultural dan Gender. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(1), 1–8.
- Hasibuan, I. M., Mutthaqin, S., Erianto, R., & Harahap, I. (2023). Kontribusi Sektor

- Pariwisata Terhadap Perekonomian Nasional. *Urnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 8(2), 1200–1217.
- Herma, M. H., Asnur, L., Padang, U. N., & Daun, R. K. (2024). *JHM: Jurnal Humaniora Multidisipliner INOVASI MINUMAN KAWA DAUN DENGAN PRODUK PANGAN INSTAN*. 8(February), 74–82.
- Iqbal, M., & Salsabila, S. (2023). Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Kebiasaan Menonton Mukbang. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 4(2), 102. <https://doi.org/10.24853/mjnf.4.2.102-109>
- Ismanto, J. (2020). Manajemen pemasaran. Tangerang Selatan: Unpam Press.
- Istini, I. (2020). Pemanfaatan Plastik Polipropilen Standing Pouch Sebagai Salah Satu Kemasan Sterilisasi Peralatan Laboratorium. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(3), 41. <https://doi.org/10.22146/ijl.v2i3.57424>
- Jana, P., Suresh Rao, P. A., & Sahu, R. S. (2020). Medicinal and Health Benefits of Lemon. *Journal of Science and Technology*, 06(Volume 5), 16–20. <https://doi.org/10.46243/jst.2020.v6.i1.pp16-20>
- Jildeh, Z. B., Wagner, P. H., & Schöning, M. J. (2021). Sterilization of Objects, Products, and Packaging Surfaces and Their Characterization in Different Fields of Industry: The Status in 2020. *Physica Status Solidi (A) Applications and Materials Science*, 218(13). <https://doi.org/10.1002/pssa.202000732>
- Karsiningsih, E., Setiawan, B., Koestiono, D., & Muhaimin, A. W. (2019). *Souvenir Makanan Olahan Hasil Laut: Pengaruh Persepsi Kualitas Produk dan Harga Terhadap Kepuasan Wisatawan (Souvenirs of Seafood Processed Food: The Effect of Perceptions of Product Quality and Price on Tourist Satisfaction)*. 289–299.
- Kateliava, M., Muhar, A., & Penker, M. (2020). Nature-related knowledge as intangible cultural heritage: safeguarding and tourism utilisation in Austria. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 18(6), 673–689. <https://doi.org/10.1080/14766825.2019.1693581>
- Kerdipitak, C. (2022). Marketing Effectiveness Model of Tourism Business in Thailand. *Journal of Hunan University Natural Sciences*, 49(4), 77–85. <https://doi.org/10.55463/issn.1674-2974.49.4.9>
- Kiyama, R. (2020). Nutritional implications of ginger: chemistry, biological activities and signaling pathways. *Journal of Nutritional Biochemistry*, 86, 108486. <https://doi.org/10.1016/j.jnutbio.2020.108486>
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management* (15th ed.). Pearson.
- Kowalska, J., Tyburski, J., Matysiak, K., Jakubowska, M., Łukaszuk, J., & Krzysińska, J. (2021). Cinnamon as a useful preventive substance for the care of human and plant health. *Molecules*, 26(17), 1–13. <https://doi.org/10.3390/molecules26175299>
- Kusumawati, P., Tyas, D. W., Fitriana, & Kusumaningrum, H. (2023). *Oleh-Oleh Makanan Khas Daerah Istimewa Yogyakarta Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi*. 40–56.
- Laili, H., Artanti, N., Ramadhani, A. N., & Nuzula, Z. F. (2024). *Daya Terima*

- Konsumen terhadap Inovasi Unik Produk Makanan Sambal Tabur Kecombrang*. 12(2), 713–723.
- Latino, M. E., Menegoli, M., & Corallo, A. (2020). Food label design – exploring the literature. *British Food Journal*, 122(3), 766–778. <https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2019-0452>
- Lestari, D. F., Purbowo, & Fadhli, K. (2022). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner pada Jombang Kuliner. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(2), 5047–5054.
- Lestari, N. S., & Natalia, H. D. (2019). Kawa Daun, Kopi Yang Bukan Berasal Dari Biji Kopi. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 4(2), 262–276.
- Lucas-González, R., Yilmaz, B., Mousavi Khaneghah, A., Hano, C., Shariati, M. A., Bangar, S. P., Goksen, G., Dhama, K., & Lorenzo, J. M. (2023). Cinnamon: An antimicrobial ingredient for active packaging. *Food Packaging and Shelf Life*, 35(June 2022). <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2023.101026>
- Lusi, W. ., Kuniatwati, S., Rafifah, A., Husni, L., Utama, f a, Yanti, n l, Mardia, A., & Diliarosta, S. (2022). Local Wisdom of a Typical Drink From Minangkabau ; Kawa Daun. *Journal of Science Education and Teaching*, 5(2), 95–98.
- Mamuaya, N. C. . L. M. (2023). *Faktor Situasional Untuk Meningkatkan Keputusan Pembelian Produk Food Dan Non-Food*. 21(2), 197–213.
- Mangintiu, A. C., Ilat, V., & Runtu, T. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Dalam Penetapan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Variabel Costing (Studi Kasus Pada Dolphin Donuts Bakery Manado) Analysis of the Calculation of Cost of Production of White Bread in Determining Sell. *Jurnal EMBA*, 8(4), 675–682.
- Marlius, D., & Jovanka, N. (2023). Pengaruh Harga Dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Y.O.U Pada Hasanah Mart Air Haji. *Jurnal Economina*, 2(2), 476–490. <https://doi.org/10.55681/economina.v2i2.326>
- Masly, D. (2019). Potensi Daya Tarik Wisata Nagari Tuo Pariangan Sebagai Kawasan Desa Wisata Pariangan Kabupaten Tanah Datar. *Jom Fisip*, 4(2), 1–15.
- Miller, C., Braunack-Mayer, A., Wakefield, M., Roder, D., O’Dea, K., Dono, J., & Ettridge, K. (2020). When we were young, it really was a treat; now sugar is just the norm every day”—A qualitative study of parents’ and young adults’ perceptions and consumption of sugary drinks. *Health Promotion Journal of Australia*, 31(1), 47–57. <https://doi.org/10.1002/hpja.257>
- Mularsari, A. (2022). Potensi Wisata Kuliner dan Motivasi Wisatawan di Kota Depok Jawa Barat Tahun 2019. *Populis : Jurnal Sosial Dan Humaniora*, 7(1), 148–169. <https://doi.org/10.47313/pjsh.v7i1.1632>
- Müller, P., & Schmid, M. (2019). Intelligent packaging in the food sector: A brief overview. *Foods*, 8(1). <https://doi.org/10.3390/foods8010016>
- Ningrum, L., Permatasari, L., Ihya, U. M., Farhaini, A., Aini, D., Karunia, P. B., & Studi, F. P. (2023). Review: Pemanfaatan Tanaman Jahe Sebagai Pengobatan Herbal Untuk Sakit Kepala Review: Utilization of Ginger Plant As Herbal

- Treatment for Headaches. *BENZENA Pharmaceutical Scientific Journal*, 02(02).
- Novita, R., Eviza, A., Husni, J., & Kembaryanti Putri, S. (2017). Analisis Organoleptik Formula Minuman Kahwa Daun Mix. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 58. <https://doi.org/10.25077/jtpa.21.1.58-62.2017>
- Novita, R., Kasim, A., Anggraini, T., & Putra, D. P. (2018). Kahwa daun: traditional knowledge of a coffee leaf herbal tea from West Sumatera, Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 5(4), 286–291. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.11.005>
- Nurmalasari, D. R., Handojo, K. J., & Jember, P. K. (2014). *ANALISIS KADAR ASAM KLOROGENAT PADA BIJI KOPI ROBUSTA (Coffea canephora L.) HASIL FERMENTASI MOSSTO DENGAN METODE KUANTITATIF LC-MS. 1837*, 94–100.
- Nuryadi, Astuti, T. D., Utami, E. S., & Budiantara, M. (2017). Uji Normalitas Data dan Homogenitas Data. *Dasar - Dasar Statistik Penelitian*, 81, 90–91. http://lppm.mercubuana-yogya.ac.id/wp-content/uploads/2017/05/Buku-Ajar_Dasar-Dasar-Statistik-Penelitian.pdf
- Nyimbili, F., & Nyimbili, L. (2024). Types of Purposive Sampling Techniques with Their Examples and Application in Qualitative Research Studies. *British Journal of Multidisciplinary and Advanced Studies*, 5(1), 90–99. <https://doi.org/10.37745/bjmas.2022.0419>
- Oskar, D. P., Mirsal, M., & Prinoya, R. W. (2021). Optimalisasi Promosi dalam Pengembangan Desa Wisata Kreatif Berbasis Partisipasi Masyarakat (Studi Kasus: Nagari Pariangan). *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(3), 484–490. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v12i3.6677>
- Palma-Morales, M., Huertas, J. R., & Rodríguez-Pérez, C. (2023). A Comprehensive Review of the Effect of Honey on Human Health. *The Global Environment: Science, Technology and Management*, 567–584. <https://doi.org/10.1002/9783527619658.ch32>
- Pradini, G., Agustiani, F., & Kusumaningrum, A. P. (2022). Analysis the Attractions and Facilities of Marandang Traditional Culinary Festival against the Motivation of Visitors in Padang City. *Budapest International Research and Critics Institute-Journal (BIRCI-Journal)*, 5(2), 8400–8413.
- Pratama, M. R., & Barusman, T. M. (2024). *The Influence Of Selling Price And Product Brand On Consumer Purchase Interest (Case Study At The Sukabumi Tiger Cell Counter). 03(02)*, 552–567.
- Putranto, A. T., & Qiyanto, A. (2020). Pengaruh harga terhadap keputusan pembelian transaksi E-Pulsa. *Jurnal Disrupsi Bisnis*, 3(2), 1–11. Pengaruh Harga Terhadap Keputusan Pembelian Transaksi E-Pulsa
- Rahayu, S., Diatmika, I. P. G., & Haryadi, W. (2022). Analisis Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Perekonomian Umkm Pesisir Saliper Ate Di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Riset Kajian Teknologi Dan Lingkungan*, 5(1), 01–08. <https://doi.org/10.58406/jrktl.v5i1.954>
- Ratulangi, F. S., & Rimbing, S. C. (2021). Mutu Sensoris Dan Sifat Fisik Nugget Ayam Yang Ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L).

- Zootec*, 41(1), 230. <https://doi.org/10.35792/zot.41.1.2021.32865>
- Rejeesh, C. R., & Anto, T. (2023). Packaging of milk and dairy products: Approaches to sustainable packaging. *Materials Today: Proceedings*, 72(December), 2946–2951. <https://doi.org/10.1016/j.matpr.2022.07.467>
- Reza, V. (2020). Pariwisata Halal Dalam Pengembangan Ekonomi Indonesia. *Jurnal An-Nahl*, 7(2), 106–112. <https://doi.org/10.54576/annahl.v7i2.20>
- Riantika Pratiwi. (2019). Pencantuman Komposisi Bahan Pada Label Makanan Kemasan Sebagai Hak Hukum Di Kota Pekanbaru. *Jurnal Gagasan Hukum*, 1(01), 63–87. <https://doi.org/10.31849/jgh.v1i01.2903>
- Rosa, A., Era, B., Masala, C., Nieddu, M., Scano, P., Fais, A., Porcedda, S., & Piras, A. (2019). Supercritical CO₂ Extraction of Waste Citrus Seeds: Chemical Composition, Nutritional and Biological Properties of Edible Fixed Oils. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 121(7), 15–18. <https://doi.org/10.1002/ejlt.201800502>
- S, S., S, M., Sumaya, KM, B., & Shree R, L. (2022). Food Label and its Influence among Indian Consumers - A Review. *Journal of Food Science and Nutrition Research*, 05(02), 543–551. <https://doi.org/10.26502/jfsnr.2642-11000097>
- Saadah, S., Shaleh, K., Arwaty, D., Sukmawati, F., Mulyawan, R. F., & Nababan, D. (2023). Analisis Sektor Industri Pariwisata Yang Terdampak Covid – 19 Dan Upaya Pemulihan Ekonomi Indonesia Dari Sektor Pariwisata. *Jesya*, 6(1), 247–257. <https://doi.org/10.36778/jesya.v6i1.914>
- Santoso, E. B., Karina, R. N., Hazmi, A. R., Rahmadanita, A., & Minangkabau, T. (2023). Pengembangan Obyek Wisata Nagari Tuo Pariangan Di Kabupaten Tanah Datar : Pembelajaran Kearifan Lokal Sebagai Atraksi Wisata Dunia the Development of Nagari Tuo Pariangan Tourism Object in Tanah Datar Regency : Learning Local Wisdom As a World Tourist Att. 13(2), 178–199.
- Sarkar, S., & Aparna, K. (2020). Research Trends in Home Science and Extension. *Research Trends in Home Science and Extension*, October. <https://doi.org/10.22271/ed.book.959>
- Setiawan, G., & Priatini, W. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Awug Bites Sebagai Kue Tradisional Khas Bandung. *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan (JPP)*, 2(2), 55–60. <https://doi.org/10.21009/jppv2i2.05>
- Setiawan, M. O., & Mandalia, S. (2024). Studi tentang Motivasi Wisatawan dalam Mengunjungi Kawasan Kuliner Pasar Lama, Tangerang. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality and Destination*, 3(2), 33–38. <https://doi.org/10.55123/toba.v3i2.3956>
- Setiono, I. A., & Wiyatmo, Y. (2018). Pengembangan Perangkat Pembelajaran Berbasis Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Numbered Head Together untuk Meningkatkan Motivasi dan Hasil Belajar Fisika Peserta Didik SMA. *Jurnal Pendidikan Fisika*, 7(2), 120–128.
- Silayoi, P., & Speece, M. (2007). The importance of packaging attributes: A conjoint analysis approach. *European Journal of Marketing*, 41(11–12), 1495–1517. <https://doi.org/10.1108/03090560710821279>

- Sipahelut, S. G., Tetelepta, G., & Patty, J. (2017). Kajian Penambahan Minyak Atsiri dari Daging Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt.) Pada Cake Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 2(2), 486–495.
- Sirtis, A. M., & Tuti, M. (2023). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Keragaman Produk, Persepsi Harga Dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Pada Toko Online Azzam Frozen Food Di Pondok Ranggon. *Marketgram Journal*, 1(2), 156–172.
- Soukhathamavong, B., & Park, E. (2019). The authentic souvenir: What does it mean to souvenir suppliers in the heritage destination? *Tourism Management*, 72(September 2018), 105–116. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.11.015>
- Steenis, N. D., van Herpen, E., van der Lans, I. A., Ligthart, T. N., & van Trijp, H. C. M. (2017). Consumer response to packaging design: The role of packaging materials and graphics in sustainability perceptions and product evaluations. *Journal of Cleaner Production*, 162, 286–298. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.06.036>
- Su, T. C., Yang, M. J., Huang, H. H., Kuo, C. C., & Chen, L. Y. (2021). Using sensory wheels to characterize consumers' perception for authentication of taiwan specialty teas. *Foods*, 10(4), 1–17. <https://doi.org/10.3390/foods10040836>
- Suhartanto, D. (2018). Tourist satisfaction with souvenir shopping: evidence from Indonesian domestic tourists. *Current Issues in Tourism*, 21(6), 663–679. <https://doi.org/10.1080/13683500.2016.1265487>
- Sun, Y., Song, Y., Chen, Y., Yao, C., & Li, W. (2021). Sustainable or Not? Tourism Development in Agricultural Heritage Sites. *Journal of Resources and Ecology*, 12(4), 543–554. <https://doi.org/10.5814/j.issn.1674-764x.2021.04.012>
- Sungkawa, K., Wibowo, R., & Mauludin, M. P. (2024). Standar Resep Dekonstruksi Asinan Bogor dalam Menghadapi NHI Tourism Skill Competition Menjadi Fusion Appetizer. *Jurnal Nawasena*, 3(1), 82–99.
- Supartini, S., Maharani, R., Fernandes, A., & Waluyo, T. K. (2020). Herbal tea of yellow bitter charm (*Eurycoma longifolia* Jack.) leaves and its potential analysis for commercial herbs drink. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 415(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/415/1/012022>
- Suriani, N., Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Konsep Populasi dan Sampling Serta Pemilihan Partisipan Ditinjau Dari Penelitian Ilmiah Pendidikan. *Jurnal IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 24–36. <https://doi.org/10.61104/ihsan.v1i2.55>
- Susanti, P. H., Febianti, Rahmawati, & Nirmalasari, N. L. P. I. (2023). DESTINASI PARIWISATA RAMAH LINGKUNGAN: PRAKTIK BERKELANJUTAN YANG MENGUBAH INDUSTRI. *Jurnal Ilmiah Hospitality* 663, 12(2), 663–676.
- Suwandojo, D. P. E. H., Annisa, R. N., Tyas, D. W., & Hikmawati, M. M. (2024).

- Standar Resep Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual Kewirausahaan Kuliner. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ilmu Ekonomi (Jasmien)*, 5(01), 356–365.
- Syahid, A. (2019). Uji Duncan Multiple Range Test (DMRT). *Blog*.
- Syaputri, E. R., Selaras, G. H., & Farma, S. A. (2021). Manfaat Tanaman Jahe (*Zingiber officinale*) Sebagai Obat-obatan Tradisional (Traditional Medicine). *Prosiding SEMNAS BIO 2021*, 1, 579–586.
- Tamara Gusti E, Hariadini, A. L., Mukti, A. W., Rahayu, A., & Sari, D. P. (2022). Narrative Review: Pengaruh Jahe (*Zingiber Officianale*) Terhadap Penurunan Frekuensi Mual Muntah pada Ibu Hamil. *FARMASIS: Jurnal Sains Farmasi*, 3(1), 38–49. <https://doi.org/10.36456/farmasis.v3i1.5396>
- Tarigan, M., & Frintiana Silaban, D. (2023). Reviu Statistika: Data Dan Skala Pengukuran. *JINTAN: Jurnal Ilmu Keperawatan*, 3(02), 118–126. <https://doi.org/10.51771/jintan.v3i02.658>
- Thamrin, M., Ardilla, D., & Ketaren, B. R. (2022). Inovasi Minuman Probiotik Berbasis Limbah Kulit Kopi. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(6), 4439. <https://doi.org/10.31764/jmm.v6i6.10733>
- Tolan, M. S., Pelleng, F., & Punuindoong, A. Y. (2021). Pengaruh Promosi terhadap Keputusan Pembelian di Online Shop Mita (Studi pada Masyarakat Kecamatan Wanea Kelurahan Karombasan Selatan Lingkungan IV Kota Manado). *Productivity*, 2(5), 360–364.
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas: Journal of Forestry and Plant Science*, 5(1), 12–19.
- Trifan, A., Zengin, G., Brebu, M., Skalicka-woźniak, K., & Luca, S. V. (2021). Phytochemical characterization and evaluation of the antioxidant and anti-enzymatic activity of five common spices: Focus on their essential oils and spent material extractives. *Plants*, 10(12), 1–23. <https://doi.org/10.3390/plants10122692>
- Trissanthi, & Susanto. (2016). Influence of The Concentration of Citric Acid and Time Heating to The Chemical and Organoleptical Characteristic of The Cogongrass (*Imperata Cylindrica*) Syrup. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 180–189.
- Wahyono. (2022). Orientasi Pasar Dan Inovasi: Pengaruhnya Terhadap Kinerja Pemasaran. In *Jurnal Sains Pemasaran Indonesia* (Vol. 1, Issue 1, pp. 23–40).
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116. <https://doi.org/10.21512/bbr.v1i1.1060>
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57. <https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196>
- Waluyo Edy, Septian Ahmad, J. E. (2024). Analisis data sampel menggunakan uji hipotesis penelitian perbandingan pendapatan menggunakan uji anova dan uji t. *Ekonomi Dan Bisnis*, 2(30218365), 775–785.

- Widiastuti, E., & Mardiyanto, D. (2024). Analisis Pengaruh Inovasi Produk, Citra Merek, Dan Strategi Digital Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Lab Milk Di Sukoharjo. *Edunomika*, 8(1), 1–11.
- Widjaya, P. G. (2017). Analisis Segmentating, targeteting, positioning dan marketing mix pada PT. Murnji Jaya. *Agora*, 5(1), 20–28.
- Yadav, Y. C., Singh, A., Kannaujia, S. K., & Yadav, R. (2022). Neuroprotective effect of Citrus limon juice against scopolamine induced amnesia in Wistar rats: Role of cholinergic neurotransmission monitoring and beta-actin signaling. *Pharmacological Research - Modern Chinese Medicine*, 5(November), 100191. <https://doi.org/10.1016/j.prmcm.2022.100191>
- Zed, E. Z. (2024). *Pengaruh Packaging Produk Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Di Industri Makanan (Literatur Review Manajemen Pemasaran)*. 5, 2209–2229.
- Zed, M. (2010). Dilemma Ekonomi Melayu: Dari Melayu Kopi Daun Hingga Kapitalisme Global. *Ungkapan “Melayu Kopi Daun” Berasal Dari Pengalaman Sejarah Ekonomi Minangkabau Abad Ke-19. Sewaktu Belanda Menerapkan Sistem Tanam Paksa (Cultuurstelsel) Kopi Di Sumatera Barat Sejak Pertengahan Abad Ke-19, Orang Minangkabau Diperintahkan Untuk Menanam S*, 24–25.