

**MODIFIKASI BOLEN COOKIES MENGGUNAKAN TEPUNG MOCAF
SEBAGAI OLEH-OLEH DI KAMPUNG CIRENDEU**



SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Pariwisata Pada Program Studi Manajemen Industri Katering*

Oleh
Celia Frisca Tanuwijaya
2108344

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

LEMBAR PENGESAHAN

CELIA FRISCA TANUWIJAYA

**MODIFIKASI BOLEN COOKIES MENGGUNAKAN TEPUNG MOCAF
SEBAGAI OLEH-OLEH DI KAMPUNG CIRENDEU**

disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



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

NIP. 19710309.201012.2.001

Pembimbing II



Risya Ladiva Bridha, S.Par.MM.Par.

NIPT. 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 : Celia Frisca Tanuwijaya

NIM : 2108344

Jurusan : Manajemen Industri Katering

Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Judul Skripsi : Modifikasi Bolen Cookies Menggunakan Tepung Mocaf Sebagai
Oleh-Oleh di Kampung Cirendeui

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul " Modifikasi Bolen Cookies Menggunakan Tepung Mocaf Sebagai Oleh-Oleh di Kampung Cirendeui " ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Juni 2025

Celia Frisca Tanuwijaya

NIM 2108344

LEMBAR HAK CIPTA

**MODIFIKASI BOLEN COOKIES MENGGUNAKAN TEPUNG MOCAF
SEBAGAI OLEH-OLEH DI KAMPUNG CIRENDEU**

Oleh
Celia Frisca Tanuwijaya
2108344

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Pariwisata Pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

**© Celia Frisca Tanuwijaya
Universitas Pendidikan Indonesia
Juni 2025**

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

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul ***“Modifikasi Bolen Cookies Menggunakan Tepung Mocaf Sebagai Oleh-Oleh di Kampung Cirendeui”***. Dalam skripsi ini dibahas mengenai pemanfaatan pangan lokal yang di modifikasi menjadi bahan baku dalam pembuatan bolen dan *cookies*.

Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat dalam mengikuti sidang akhir pada Jurusan Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung. Dalam proses penyusunan dan penelitian, penulis menghadapi berbagai tantangan dan hambatan. Namun, berkat dukungan, arahan, serta bantuan dari berbagai pihak, skripsi ini akhirnya dapat diselesaikan dengan baik.

Penulis menganggap karya ini sebagai hasil terbaik yang dapat dipersembahkan pada saat ini. Meski demikian, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna dan kemungkinan terdapat sejumlah kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa mendatang. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat, baik bagi penulis sendiri maupun bagi para pembaca secara umum.

Bandung, Juni 2025

Celia Frisca Tanuwijaya

NIM 2108344

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini, dengan penuh rasa syukur dan kebahagiaan, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan dalam proses penyusunan skripsi ini, mulai dari tahap awal hingga selesai, sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Oleh karena itu, penulis menyampaikan apresiasi dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang selalu menyertai, memberikan kemudahan, kelancaran, dan memberikan hikmah serta jalan keluar disetiap kesulitan yang penulis hadapi.
2. Kedua orangtua tercinta, Mamah dan Papah yang selalu memberikan kasih sayang yang tak terhingga dan menjadi pemberi dukungan nomor satu untuk anaknya dalam hal moril maupun materil sejak kecil, remaja hingga dewasa dan kini dapat mencapai gelar sarjana.
3. Ibu Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si., selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering Universitas Pendidikan Indonesia sekaligus dosen pembimbing pertama yang telah memberikan arahan, nasihat, serta bimbingan pada penulis selama penyusunan skripsi.
4. Ibu Risya Ladia Bridha, S.Par.MM.Par. selaku dosen pembimbing II yang sudah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, dukungan, arahan, dan masukan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
5. Seluruh panelis uji organoleptik dan panelis uji terima konsumen yang telah membantu penulis dan meluangkan waktunya dalam memberikan penilaian pada produk bolen *cookies* mocaf.
6. Bapak Widi selaku Kepala Desa Kampung Cirendeui yang telah memberikan izin dan arahan untuk penulis melakukan penelitian di Kampung Cirendeui.
7. Seluruh masyarakat Kampung Cirendeui yang sudah membantu dalam memberikan informasi, arahan dan semangat dalam penelitian ini.
8. Diana Putri dan Griselda Feliciano Elga sebagai sahabat terbaik dari SMP hingga saat ini yang sudah menjadi tempat berbagi pengalaman hidup,

tempat berkeluh kesah, dan selalu membantu dalam kesulitan apapun. Kalian juga sangat berjasa dalam membantu penulis menyelesaikan penelitian ini.

9. Rahma, Monica, dan Deti sebagai teman terbaik dari awal masuk kuliah hingga saat ini yang sudah menjadi tempat bercerita, berkeluh kesah tentang perkuliahan maupun masalah pribadi. Terimakasih sudah selalu ada dan saling membantu dalam kondisi apapun.
10. Fara, Isma, Ridwan, dan Iqbal sebagai teman seperjuangan dalam menyusun skripsi ini. Terimakasih selalu bersama dan saling membantu dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
11. James Chandra Putra sebagai partner terbaik bagi penulis, penyemangat, tempat berkeluh kesah, tempat berbagi cerita, dan sangat berjasa bagi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
12. Mei, Erlan, Justin, Ahsani, Chris, dan Rafi sebagai teman yang baru penulis kenal saat kuliah, namun menjadi teman terbaik dan mendukung peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini.
13. Saudara-saudara serta rekan-rekan semua yang sudah mau meluangkan waktunya untuk mencoba produk bolen *cookies* mocaf dan memberikan masukan atas produk ini.
14. Terakhir, penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada diri sendiri atas dedikasi, kerja keras, dan ketekunan yang telah ditunjukkan selama proses penyusunan skripsi ini. Terimakasih 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.

MODIFIKASI BOLEN COOKIES MENGGUNAKAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI OLEH-OLEH DI KAMPUNG CIRENDEU

CELIA FRISCA TANUWIJAYA

2108344

ABSTRAK

Kampung Cirendeou merupakan wisata adat di Kota Cimahi yang menjadikan singkong sebagai pangan pokok. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk oleh-oleh berbasis pangan lokal melalui modifikasi bolen yang dikombinasikan dengan cookies menggunakan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*). Tepung mocaf dipilih sebagai alternatif pengganti tepung terigu karena berasal dari singkong yang melimpah di daerah tersebut. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimental menggunakan pendekatan kuantitatif, yang melibatkan studi pustaka, penyebaran kuesioner, serta percobaan langsung melalui proyek dapur (*kitchen project*). *Kitchen project* dilakukan dengan menggunakan 3 formulasi resep yang memiliki skala perbandingan komposisi percobaan untuk mendapatkan produk terbaik melalui uji organoleptik. Setelah dilakukan uji data dengan skala hedonik data diolah melalui Berdasarkan hasil uji *Analisis of Variance (ANOVA)*, diperoleh bahwa sampel dengan tingkat kesukaan tertinggi dalam uji organoleptik adalah BCM 1. Selanjutnya, dilakukan uji daya terima konsumen kepada 100 panelis konsumen terhadap sampel BCM 1 yang menghasilkan skor sebesar 6.364 dan masuk kategori sangat diterima. Produk ini dapat dijadikan oleh-oleh khas karena unik, bergizi, dan menggunakan bahan lokal. Strategi promosi melalui media sosial dan desain kemasan menarik juga berkontribusi pada minat beli. Inovasi ini tidak hanya memperkaya variasi oleh-oleh Kampung Cirendeou, tetapi juga mendukung pemanfaatan pangan lokal secara berkelanjutan.

Kata kunci: modifikasi produk, bolen, cookies, tepung mocaf, singkong, oleh-oleh, Kampung Cirendeou

MODIFICATION OF BOLEN COOKIES USING MOCAF FLOUR AS A SOUVENIR IN CIRENDEU VILLAGE

CELIA FRISCA TANUWIJAYA

2108344

ABSTRACT

Cirendeue Village is a traditional tourist destination in Cimahi City that uses cassava as its staple food. This study aims to develop a souvenir product based on local food by modifying *bolen* and combining it with cookies using mocaf (Modified Cassava Flour). Mocaf was chosen as an alternative to wheat flour because it is derived from cassava, which is abundant in the region. The research was conducted using an experimental method with a quantitative approach, involving literature review, questionnaire distribution, and hands-on experimentation through a kitchen project. The kitchen project was carried out using three recipe formulations with varying composition ratios to determine the best product through organoleptic testing. Data from the hedonic scale test were analyzed, and based on the results of the Analysis of Variance (ANOVA), the sample with the highest preference level was BCM 1. Subsequently, a consumer acceptance test was conducted with 100 panelists for the BCM 1 sample, resulting in a score of 6.364, which falls into the “highly accepted” category. This product has the potential to become a distinctive souvenir due to its uniqueness, nutritional value, and use of local ingredients. Promotional strategies through social media and attractive packaging design also contribute to purchase interest. This innovation not only enriches the variety of souvenirs from Cirendeue Village but also supports the sustainable use of local food resources.

Keywords: product modification, bolen, cookies, mocaf flour, cassava, souvenir, Kampung Cirendeue.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR HAK CIPTA.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
LAMPIRAN.....	xvi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penelitian.....	8
1.4 Manfaat Penelitian.....	9
BAB II	10
LANDASAN TEORI.....	10
2.1 Pariwisata	10
2.2 Wisata Kuliner.....	11
2.3 Kampung Cirendeui.....	12
2.4 Produk	13
2.5 Modifikasi	14
2.6 Modifikasi Produk.....	14
2.7 Kualitas Produk	15
2.8 Bolen	16
2.9 Cookies.....	16
2.10 Singkong.....	17
2.11 Tepung Mocaf	17

2.12 Oleh-Oleh	19
2.13 Formulasi Resep	20
2.14 Uji Organoleptik.....	21
2.15 Uji Hedonik	22
2.16 Kemasan	23
2.17 Label.....	24
2.18 Informasi Gizi.....	24
2.19 Harga Jual.....	25
2.20 Strategi Pemasaran	26
2.21 Bentuk Promosi	28
2.22 Daya Terima Konsumen.....	28
2.23 Penelitian Terdahulu.....	29
2.24 Kerangka Pemikiran	35
2.25 Hipotesis	37
BAB III.....	38
METODE PENELITIAN	38
3.1 Desain Penelitian	38
3.2 Metode Penelitian.....	38
3.2.1 Objek dan Subjek Penelitian	38
3.2.2 Populasi.....	38
3.2.3 Sampel.....	39
3.2.4 Teknik Penarikan Sampel	40
3.2.5 Operasionalisasi Variabel	40
3.3 Instrumen Penelitian.....	45
3.4 Kitchen Project	46
3.4.1 Uji Produk.....	49
3.4.2 Uji Organoleptik	49
3.4.3 Uji Hedonik.....	49
3.4.4 Menentukan Kemasan dan Label	50
3.4.5 Menentukan Nilai Gizi Produk	51
3.4.5 Menentukan Harga jual Produk	51
3.4.6 Menentukan Strategi Pemasaran.....	52
3.4.7 Menentukan Bentuk Promosi.....	52

3.4.8 Daya Terima Konsumen	52
3.5 Jenis dan Sumber Data	53
3.5.1 Teknik Pengumpulan Data.....	54
3.5.2 Alat Pengumpulan Data	54
BAB IV	55
HASIL DAN PEMBAHASAN	55
4.1. Hasil Penelitian.....	55
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	55
4.1.2 Identitas Responden Panelis Semi Terlatih.....	71
4.1.3 Hasil Penelitian Uji Organoleptik (Hedonik).....	74
4.1.4 Identitas Responden Panelis Konsumen	81
4.1.5 Hasil Penelitian Uji Daya Terima Konsumen	84
4.1.6 Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	110
4.2 Pembahasan	114
4.2.1 Standar Resep dan Harga Jual Bolen Cookies Mocaf.....	114
4.2.2 Uji Daya Terima Bolen Cookies Mocaf.....	115
4.2.3 Kemasan dan Label Bolen Cookies Mocaf	115
4.2.4 Strategi Pemasaran Bolen Cookies Mocaf	117
BAB V	121
SIMPULAN DAN SARAN	121
5.1 Simpulan.....	121
5.2 Saran	122
DAFTAR PUSTAKA	123
LAMPIRAN.....	135

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Hasil Pra Penelitian.....	7
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Per 100 gr Tepung Mocaf.....	18
Tabel 2.2 Proporsi Harga Jual.....	25
Tabel 2.3 Penelitian Terdahulu.....	29
Tabel 3.1 Kriteria Panelis.....	38
Tabel 3.2 Operasional Variabel.....	40
Tabel 3.3 Instrumen Pengujian Bolen.....	44
Tabel 3.4 Formulasi Resep Bolen Cookies Mocaf.....	45
Tabel 4.1 Uji Coba Bolen Cookies Mocaf.....	55
Tabel 4.2 Formulasi Resep BCM 1.....	56
Tabel 4.3 Formulasi Resep BCM 2.....	59
Tabel 4.4 Formulasi Resep BCM 3.....	61
Tabel 4.5 Peralatan Pendukung Pembuatan Bolen Cookies Mocaf.....	64
Tabel 4.6 Proses Produksi Bolen Cookies Mocaf.....	67
Tabel 4.7 Kategori Usia Panelis Semi Terlatih.....	70
Tabel 4.8 Jenis Kelamin Panelis Semi Terlatih.....	70
Tabel 4.9 Instansi Panelis Semi Terlatih.....	71
Tabel 4.10 Pendidikan Terakhir Panelis Semi Terlatih.....	71
Tabel 4.11 Penghasilan Panelis Semi Terlatih.....	72
Tabel 4.12 Profesi Panelis Semi Terlatih.....	72
Tabel 4.13 Kode Formulasi Resep.....	73
Tabel 4.14 Kategori Penilaian.....	74
Tabel 4.15 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Rasa.....	75
Tabel 4.16 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Aroma.....	75
Tabel 4.17 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Warna.....	76
Tabel 4.18 Hasil Uji Lanjut Duncan Warna.....	76
Tabel 4.19 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Tekstur.....	77
Tabel 4.20 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Penampilan.....	77

Tabel 4.21 Hasil Uji Lanjut Duncan Penampilan.....	78
Tabel 4.22 Kategori Usia Panelis Konsumen.....	80
Tabel 4.23 Jenis Kelamin Panelis Konsumen.....	80
Tabel 4.24 Pendidikan Terakhir Panelis Konsumen.....	81
Tabel 4.25 Profesi Panelis Konsumen.....	82
Tabel 4.26 Asal Daerah Panelis Konsumen.....	82
Tabel 4.27 Penghasilan Panelis Konsumen.....	83
Tabel 4.28 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Rasa.....	84
Tabel 4.29 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Aroma.....	84
Tabel 4.30 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Warna.....	85
Tabel 4.31 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Tekstur.....	86
Tabel 4.32 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Penampilan.....	87
Tabel 4.33 Kemasan Bolen Cookies Mocaf.....	88
Tabel 4.34 Kriteria Kemasan dan Alasannya.....	89
Tabel 4.35 Uji Daya Terima Konsumen Material Kemasan.....	90
Tabel 4.36 Uji Daya Terima Konsumen Kemudahan dan Keamanan Kemasan.....	91
Tabel 4.37 Uji Daya Terima Konsumen Daya Tarik Kemasan.....	92
Tabel 4.38 Komponen Label Bolen Cookies Mocaf.....	93
Tabel 4.39 Perhitungan Nilai Gizi.....	95
Tabel 4.40 Kriteria Labeling dan Alasannya.....	98
Tabel 4.41 Uji Daya Terima Konsumen Informasi Labeling.....	99
Tabel 4.42 Uji Daya Terima Konsumen Kejelasan Informasi Labeling.....	100
Tabel 4.43 Harga Pokok Produksi.....	101
Tabel 4.44 Perhitungan Harga Jual.....	102
Tabel 4.45 Uji Daya Terima Konsumen Keterjangkauan Harga.....	103
Tabel 4.46 Uji Daya Terima Konsumen Porsi Produk.....	104
Tabel 4.47 Uji Daya Terima Konsumen Strategi Pemasaran.....	106
Tabel 4.48 Uji Daya Terima Konsumen Bentuk Promosi.....	107
Tabel 4.49 Skor Kelas Interval.....	108
Tabel 4.50 Uji Masa Umur Simpan pada Lemari Pendingin.....	109
Tabel 4.51 Uji Masa Umur Simpan pada Suhu Ruang.....	111

Tabel 4.52 <i>Content Schedule</i> Sosial Media.....	118
--	-----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Kota Cimahi.....	2
Gambar 1.2 Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Kampung Cirendeui.....	3
Gambar 1.3 Kandungan Gizi Singkong.....	4
Gambar 2.1 Perhitungan Nilai Gizi.....	24
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran.....	35
Gambar 3.1 Perhitungan Nilai Gizi.....	49
Gambar 3.2 Perhitungan Harga Jual.....	50
Gambar 3.3 Presentase Harga Jual.....	50
Gambar 3.4 Rumus Kelas Interval.....	51
Gambar 4.1 Hasil Keseluruhan Uji Organoleptik.....	79
Gambar 4.2 Informasi Kandungan Gizi pada Kemasan.....	96
Gambar 4.3 Labeling Konsumen.....	97
Gambar 4.4 Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	108
Gambar 4.5 Sosial Media <i>Instagram</i> Bolcaf.....	115
Gambar 4.6 <i>Feeds Instagram</i> Bolcaf.....	116
Gambar 4.7 Sosial Media <i>Tiktok</i> Bolcaf.....	117
Gambar 4.8 <i>Feeds Tiktok</i> Bolcaf.....	118

LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Panelis Semi Terlatih.....	133
Lampiran 2 Kuesioner Panelis Konsumen.....	135
Lampiran 3 Hasil Uji ANOVA.....	138
Lampiran 4 Dokumentasi Panelis Semi Terlatih.....	145
Lampiran 5 Dokumentasi Panelis Konsumen.....	147
Lampiran 6 Daftar Hadir Panelis Semi Terlatih.....	153
Lampiran 7 Daftar Hadir Panelis Konsumen.....	155
Lampiran 8 Hasil Uji Organoleptik Panelis Semi Terlatih.....	160
Lampiran 9 Hasil Uji Daya Terima Panelis Konsumen.....	161
Lampiran 10 Lembar Bimbingan.....	163
Lampiran 11 Lembar SK.....	166
Lampiran 12 Biodata Penulis.....	169

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Reahan Ramadhan, M., Ramadhan, R., Fahni, Y., Mustafa, M., & Suhartono, S. (2023). Pelatihan Pembuatan Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu Di Desa Titiwangi Kabupaten Lampung Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 292–302.<https://doi.org/10.53276/dedikasi.v2i2.107>.
- Ahli Gizi Id. (2018). “Nilai Kandungan Gizi Ketela Pohon/Singkong Segar”. [Forum Daring]. Diakses dari <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/151/nilai-kandungan-gizi-ketela-pohon-singkong-segar>.
- Aini, N., & Hamzah, M. L. (2017). Manajemen Usaha Boga. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Aluani, N. P., Nikmatin, S., & Adiati, R. F. (2024). Kertas Cokelat Tanpa Pemutih Berbahan Pulp Sawit Untuk Aplikasi *Paper Bag*. IPB Scientific Repository.
- Amri, Azhari. (2016). *Model Penelitian Desain Komunikasi Visual*. Bekasi: PT. Cakra Press.
- Andani, W., Deliana, Y., & Trimo, L. (2023). Persepsi Konsumen Usaha Bakeri Terhadap Kemasan Plastik dan *Green Packaging* Berbahan Dasar Kertas. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 9(1), 1–10.
- Anggreani, D. (2023). Pengaruh Warna Pink dalam Tipografi terhadap Persepsi Emosional dalam Desain Grafis. *Jurnal Desain Komunikasi Visual*, 11(1), 45–52.
- Anshari, R., & Fitriani, S. (2022). Strategi Inovasi Produk UMKM Melalui Modifikasi Desain dan Bahan Baku Lokal. *Jurnal Inovasi UMKM Indonesia*, 6(1), 34–42.
- Arikunto, S. (2019). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik* (Edisi Revisi). Jakarta: Rineka Cipta.

- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34–43. <https://doi.org/10.32585/jfap.v1i1.1755>.
- AstianaI., LahayA. F., UtariS. P. S. D., FaridaI., SamantaP. N., BudiadnyaniI. G. A., & FebriantiD. (2023). Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit Dengan Fortifikasi Tepung Surimi Ikan Swanggi (*Priacanthus Tayenus*): *Organoleptic and Nutritional Characterization of Fish Biscuits With Fortification of Surimi Powder From Purple-Spotted Bigeye Fish (Priacanthus Tayenus)*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 107-116. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i1.44286>.
- Aurellia, A. (2025). 12 Oleh-Oleh Khas Bandung yang Banyak diburu Wisatawan, Apa Saja?. Detikjabar. Diakses 22 Juli 2025. https://www.detik.com/jabar/kuliner/d-7908611/12-oleh-oleh-khas-bandung-yang-banyak-diburu-wisatawan-apa-saja?utm_sourc.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2013). Pedoman Perhitungan Kandungan Nilai Gizi pada Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2020). Pedoman Label Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2020). Bijak dalam Menggunakan Kemasan Pangan. <https://www.pom.go.id/berita/bijak-dalam-menggunakan-kemasan-pangan>.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Luas Wilayah Kota Cimahi (Km²). Cimahi: BPS Kota Cimahi.
- Badan Pusat Statistik. (2023). Kota Cimahi dalam Angka 2023. Cimahi: BPS Kota Cimahi.
- Basuki, S. (2017). Pemasaran Produk dan Jasa. Jakarta: Bumi Aksara.
- Belch, G. E., & Belch, M. A. (2018). *Advertising and Promotion: An Integrated Marketing Communications Perspective* (11th ed.). New York: McGraw-Hill Education.

- Bocedi, S., Lee, R., & Xu, C. (2020). *Innovative Packaging Design and Its Impact on Consumer Behavior*. *Journal of Business Research*, 125, 98-108.
- Bridha, R. L., Ahman, E., & Priatini, W. (2019). *Marketing Research Effort To Develop Products of Kerupuk Sanjai Bumbu Rendang*. *The Journal Gastronomy Tourism*, 6(1), 70-79. <https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/article/view/22793>
- Bridha, R. L., Priatini, W & Hamdani, Z. (2023). Pengembangan Fusion Food Pada Kue Talam Ebi Sebagai Modifikasi Makanan Tradisional. *Jurnal Gastronomi Indonesia*. 11, 139-146. 10.52352/Jgi. V11i2.1169.
- Brown, A. (2018). *Understanding Food: Principles and Preparation* (5th ed.). Boston: Cengage Learning.
- Chandra., & Sherina, G. L. (2022). Evaluasi Penerimaan Inovasi Bolen dengan Substitusi Tepung Okra (*Abelmoschus Esculentus.*) dan Isian Tape Singkong. Unika Repository.
- Chen, H., Wei, L., & Li, S. (2021). *Price Sensitivity and Consumer Decision Making in the Food Industry*. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 59, 102358.
- Damanik, D., & Purba, E. (2020). Analisis Daya Saing Sektor Pariwisata Di Kabupaten Simalungun. *Jurnal Ekuilnomi*, 2(2), 116 – 125. <https://doi.org/10.36985/27eygr92>.
- Diah Safitri, Y., Nurman, M., & Verawati, B. (2022). Pembuatan Cookies Berbahan Dasar Mocaf dengan Substitusi Tepung Daun Kemangi (*Ocimum sanctum*) Sebagai Cemilan Alternatif Penderita Gastritis. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 3(2), 34–41. <https://doi.org/10.31004/jkt.v3i2.3919>.
- Dwipayanti, H., Agustini, N. P., & Antarini, A. A. N. (2022). Pengaruh Rasio Tepung Mocaf dan Tepung Tempe terhadap Karakteristik Brownies Kukus. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 11(2), 96–104.
- Edison, E., Kurniah, M. H., & Indrianty, S. (2020). Strategi Pengembangan Daya Tarik Wisata Alam Sanghyang Kenit Desa Rajamandala Kulon Bandung Barat. *Tourism Scientific Journal*, 6(1), 96–109.

- Fadhilah, M., Cahya, A. D., T, C. M., & Tamansiswa, U. S. (2022). Pengaruh Kualitas Produk , Kualitas Pelayanan, Lokasi dan Inovasi Produk Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen. *Forum Ekonomi: Jurnal Ekonomi , Manajemen dan Akuntansi*. 24(3), 607-617. <https://doi.org/10.29264/jfor.v24i3.11336>.
- Fadhilah, S. C. H. (2021). Variasi Pencampuran Tepung Kacang Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik dan Kadar Serat Pangan pada *Kaasstengels (Doctoral Dissertation*, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Fatimah, Z., Lubis, A. L., & Supardi. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual Makanan pada UMKM RM Nasi Kapau Pak Nin. Politeknik Pariwisata Batam.
- Febiani Musyadad, V. ., Novianti Yusuf, R. ., Sumarti, S. ., Noviyani, E. ., & Nurhabibi, N. (2023). Pendampingan UMKM Pada Proses Produksi Dan Pemasaran Kue Bolen. *Jurnal Bakti Tahsinia*, 1(1), 31–39.
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking*. Hoboken, NJ: Wiley.
- Gisslen, W. (2018). *Professional Cooking* (9th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- González-Casado, A., et al. (2019). Sensory Quality Control of Dry-Cured Ham: A Comprehensive Methodology for Sensory Panel Qualification and Method Validation. *Meat Science*, 149, 149–155. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2018.11.021>.
- Gumilar, R., & Wibowo, S. (2017). Teknik Pembuatan Bolen sebagai Warisan Kuliner Tradisional. Bandung: Rumah Seni dan Kuliner.
- Gunawan, P. A., & Kunto, Y. S. (2022). Pengaruh *Brand Image* dan *Nutrition Label* terhadap Keputusan Pembelian Mie Instan Lemonilo: Efek Moderasi Orientasi Makanan Sehat. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 16(1).
- Gusman, T., Julita, L., & Nurudin, A. (2025). Pendampingan Pembuatan Label Informasi Nilai Gizi pada Kemasan Produk Bolu Kijing di Umkm Yayasan Cirebon. *DedikasiMU : Journal Of Community Service*, 7(1), 54-63. doi:10.30587/dedikasimu.v7i1.9285.

- Guzman, C., Vitou, M., Kongolo, J., Michel, A., & Poucheret, P. (2022). "Nutrition, Healthcare Benefits and Phytochemical Properties of Cassava (*Manihot esculenta*) Leaves Sourced from Three Countries (Reunion, Guinea, and Costa Rica)." *Foods*, 11(14), 2027. <https://doi.org/10.3390/foods11142027>
- Hadi, S., & Raharjo, W. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Kualitas Produk terhadap Kepuasan Konsumen dengan Keputusan Pembelian sebagai Variabel Mediasi. *Jurnal Ilmiah Manajemen*, 8(2), 45–58.
- Handayani, A., dkk. (2023). *Panduan Lengkap Penulisan Resep Masakan dan Informasi Nutrisi*. Jakarta: Penerbit Mitra Cipta.
- Haya, S., & Restuwati, I. (2022). Teknik pembekuan ikan tongkol bentuk utuh dengan metode air blast freezer. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 16(1), 45-63.
- Housley, A. B., & Gibbons, R. J. (2021). *The Importance of Packaging Convenience in Consumer Decision Making: A Review of Consumer Behavior in Packaging Design*. *Packaging Technology and Science*, 34(1), 1-14.
- Huda. (2020). Analisis Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Kue Balok Sebagai Potensi Wisata Kuliner. Universitas Pendidikan Indonesia. Retrieved from repository.upi.edu.
- Imantoro, I., et al. (2018). Atribut Cita Rasa sebagai Faktor Dominan dalam Keputusan Pembelian. *Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*, 5(2), 75-89.
- Immanuel, S., Jaganathan, D., Prakash, P., & Sethuraman, P. (2024). "Cassava for Food Security, Poverty Reduction and Climate Resilience: A Review." *Indian Journal of Ecology*, 51(1), 21-31.
- Iskandar, & Pramudiani. (2020). *Bolen: Ikon Kuliner Kota Bandung dan Pengaruh Budaya Jawa-Belanda*. Bandung: Penerbit Kuliner Nusantara.
- Ismanto, H. (2023). Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal Agrosainta: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58. <https://doi.org/10.51589/Ags.V6i2.3137>.

- Kaushal, V., & Yadav, R. (2021). Understanding Customer Experience of Culinary Tourism Through Food Tours of Delhi. *International Journal of Tourism Cities*, 7(3), 683–701. <https://doi.org/10.1108/IJTC-08-2019-0135>.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Jakarta: Direktorat Gizi, Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2020). Laporan Ekonomi Kreatif Indonesia. Jakarta: Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI.
- Kompas.com. (2019, 24 Mei). “Bali dan Bandung Jadi Destinasi Wisata Kuliner Unggulan Indonesia” [Forum Daring]. Diakses dari <https://regional.kompas.com/read/2019/05/24/11293611/bali-danbandung-jadi-destinasi-wisata-kuliner-unggulan-indonesia>.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). *Principles of Marketing* (14th ed.). Upper Saddle River, NJ: Pearson Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2020). *Marketing management* (15th ed.). Pearson Education.
- Kurniawati, E., & Agustina, A. (2024). Tepung Premix Cookies Berbahan Dasar Mocaf dan Sagu Dengan Perlakuan Penyangraian Suhu Yang Berbeda. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 11–18. <https://doi.org/10.25047/jofe.v3i1.4275>.
- Labensky, S. R., & Hause, A. M. (2014). *On Baking: A Textbook of Baking and Pastry Fundamentals* (3rd ed.). Pearson.
- 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>.
- Landa, R. G., Kurniawan, M. A., Hidayati, R., & Handayani, T. (2023). Analisis finansial pengolahan singkong menjadi tepung Mocaf pada Unit Pengolahan Hasil (UPH) Kelompok Wanita Tani (KWT) Gemilang II Kota Palembang. *Journal of Sciencetech Research and Development*, 5(1). <http://idm.ord.id/JSCR>.
- Latifah, D. (2023). Fakta & Sejarah Pisang Bolen Bandung yang Enaknya Bikin Ketagihan. IDN Times.

- Leony, J., Yuwono, E., & Yusuf, F. (2022). Analisis Perancangan Kemasan Produk “Cooked by Yuna” sebagai Makanan Khas Sulawesi. *Jurnal DKV Adiwarna*, 11(1).
- Lestari, A., & Hapsari, T. (2023). Kreativitas dalam Modifikasi Produk Kuliner Tradisional untuk Menarik Wisatawan Milenial. *Jurnal Pariwisata dan Kreativitas*, 5(1), 60–68.
- Levyda, et al. (2021). Syarat Makanan dan Minuman Dapat Dikatakan Dalam Kategori Oleh-Oleh Makanan Otentik. *Food Tourism and Heritage Studies*.
- Liman, K. A., & Sudiarta, I. N. (2023). Penerapan Inovasi Rasa Dalam Pengembangan Produk Cookies Rumahan. *PARIS (Publikasi Riset Inovatif Sekolah Vokasi)*, 1(3), 43–50.
- Mashadi, & Munawar, A. (2021). Pendampingan Pengembangan Kemasan Produk Bagi UMKM
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2017). *Sensory evaluation techniques* (5th ed.). Boca Raton, FL: CRC Press.
- Muazam, A., Daryono, B.S., Mugiasih, A., Salim & Nurhafsah. (2023). *Optimization of Premix Flour Made of Modified Cassava Flour and Rice Flour for Biscuit Manufacture and The Best Effect of Storage*. *Jurnal Food Research*, 7 (2), 32 – 39.
- Mulyani, A., & Wirakusuma, R. M. (2017). Perencanaan Paket Wisata Berdasarkan Karakteristik Dan Motivasi Wisatawan Yang Datang Ke Kampung Cireundeu Kota Cimahi. *Jurnal Manajemen Resort Dan Leisure*, 13(2), 1–14. <https://doi.org/10.17509/jurel.v13i2.4974>.
- Nabilah, G., Priatini, W., & Tsaniah, I. (2022) *Modified Non-Gluten Tape Muffin Made With Mocaf And Breadfruit Flour*. *The Journal Gastronomy Tourism*, 9(2), 91–98.
- Nabilah, G., Priatini, W., & Tsaniah, I. (2022) *Modified Non-Gluten Tape Muffin Made With Mocaf And Breadfruit Flour*. *The Journal Gastronomy Tourism*, 9(2), 91–98.
- Nofrizal, N., Lubis, N., Hardi, H., Maryanti, S., & Widayat, P. (2021). Pengaruh Keunikan Produk dan Kelengkapan Produk terhadap Keputusan Pembelian

- Produk Makanan Oleh-Oleh Kota Pekanbaru. *Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan*, 17(3), 219–226.
- Nur'utami, D. A., Fitrilia, T., & Oktavia, D. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Agroindustri Halal*. <https://doi.org/10.30997/Jah.V6i2.3255>.
- Padra, N. P. Y. K. P. ., & Purnaya, I. G. K. . (2023). Pemanfaatan Tepung Mocaf Sebagai Bahan Penggategung Terigu dalam Pembuatan Churros. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(11), 2496–2502. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i11.625>
- Penelitian, J. L., Dendi Gusnadi, O., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk *Mousse* Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm di Kabupaten Bandung. 1(12), 2883.
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2018. (2018). Tentang Label Pangan Olahan. Berita Negara Republik Indonesia.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian *Preference Test* (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan *Algoritma Radial Basis Function Network*. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29–42.
- Prabowo, H. (2017). Teknologi Pengemasan Pangan. Yogyakarta: Deepublish.
- Pramesti, R. D., Anggarini, A., Salma, L., & Rizky, A. K. P. (2023). Pengaruh Penggunaan Warna Pada Desain Kemasan Makanan Khas Daerah Terhadap Persepsi Konsumen. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Vokasi*, 2, 174–180.
- Prasetyo, E. (2020). Pemasaran di Era Digital: Strategi Ekonomi Baru. Jakarta: Penerbit Takaza.
- Priasukmana Soetarso, & R. Mohamad. (2020). Desa Wisata: Konsep dan Pengembangannya. Jakarta: Penerbit PT RajaGrafindo Persada.

- Puspita, I. S. (2024). Makanan Sebagai Seni Visual: Eksperimen Dampak Visual Kue Terhadap Persepsi Konsumen Dan Pengalaman Bersantap. Tesis, Universitas Gadjah Mada.
- Putra, R. P., & Iriananda, S. W. (2020). Inovasi Kemasan dan Pemasaran Digital Produk UMKM Tisya Herbal di Desa Mulyoarjo. Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH).3, pp. 1237-1244. Malang: Universitas Widyagama Malang.
- Putri, N., & Utami, A. (2019). "Promosi Kue Bolen Sebagai Produk Wisata Kuliner". *Jurnal Budaya dan Kuliner Indonesia*, 5(2), 120-135.
- Rahayu, S., Amalia, R., & Anggraeni, D. (2021). Pengaruh Warna Hijau pada Desain Kemasan terhadap Persepsi Konsumen. *Jurnal Desain Komunikasi Visual*, 9(2), 45–52.
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T., & Widhi S, N. M. (2022). Sensory Marketing: Aroma dan Cita Rasa terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen (Studi Kasus: Gerai Roti O di Stasiun KRL Commuter Line Jakarta Selatan). *Epigram*, 19(2), 162–173.
- Rustagi, S. (2020). *Food Texture and Its Perception, Acceptance and Evaluation*. Research Gate.
- Safitri, N., Tanius, B., & Widani, N. N. (2022). Modifikasi Hidangan Penutup Barat Menggunakan Bunga Kecombrang. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 5, No. 1. Pp. 63-70).
- Salsabila, M., & Ratnasari, A. (n.d.). Promosi Produk *Footwear* di *Instagram*. 319–323.
- Sandy, Y. D., Nursanni, B., Gunawan, S., & Januariansyah, S. (2022). Pemanfaatan Tepung Mocaf Menjadi Ragam Olahan Pangan pada UMKM di Desa Sumberejo Kecamatan Pagar Merbau Kabupaten Deli Serdang. Bubungan Tinggi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 748. <https://doi.org/10.20527/btjpm.v4i3.5246>.

- Sari, R., Yuliani, E., & Putri, D. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Gizi Biskuit. *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 7(1), 45–52.
- Setiawan, I., & Rahardjo, P. (2018). *Strategi Penetapan Harga dalam Bisnis Kuliner*. Yogyakarta: Deepublish.
- 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*, 2(2), 486–495.
- Sofyan, A. M., & Noor, A. A. (2016, July). Perancangan Konten Aplikasi *Travel Guide* Berbasis Android Menggunakan Identifikasi Komponen Pariwisata 6 (Enam) A. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 7, pp. 161-165).
- Stanley, J., & Stanley, L. (2015). *Food Tourism: A Practical Marketing Guide*. Bristol: Book Channel View Publications.
- Suarsana, N. (2007) *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suhartanto, D., Ruhadi, & Triyuni, N. N. (2018). *Tourist loyalty toward shopping destination: The role of shopping satisfaction and destination image*. *European Journal of Tourism Research*, 13(0), 84–102. Retrieved from <https://ejtr.vumk.eu/index.php/about/article/view/233/236>.
- Suhartini, T. (2020). *Pengembangan Produk Pangan Lokal sebagai Oleh-Oleh Khas Daerah*. Jakarta.
- Suharto, T. (2019). *Pengembangan Inovasi Produk Kuliner Tradisional Melalui Modifikasi Bahan Baku Lokal*. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 4(2), 61–72.
- Sunaryo, N. A., Putra, I. N. D., & Dewi, M. H. U. (2020). *Food Souvenirs Preferences by Domestic Tourists-Indonesia*. *International Conference on Social, Applied Science, and Technology in Home Economics* (ICONHOMECES 2019), 1–8. Malang: Atlantis Press. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.200218.008>.

- Sunaryo, B. (2023). Kebijakan Pembangunan Destinasi Pariwisata. Gava Media.
- Supriyadi, D., & Komara, E. (2020). Studi Terhadap Kepuasan Wisatawan Dilihat Dari Manajemen Pelayanan Pariwisata dan Kebijakan Adaptasi Kebiasaan Baru (AKB) di Kabupaten Pangandaran. *Jurnal Manajemen Jasa*, 2(1), 100–116. Retrieved from <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/jsj>.
- Suryadi. (2016). *Manajemen Produksi dan Operasional Tata Boga*. Bandung: Alfabeta.
- Swastha, Basu, & Irawan. (2015). *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Syariah, & Kediri. (2020). Keamanan Pangan dan Nilai Gizi dalam Formulasi Resep. Kediri: Penerbit Kediri Sejahtera.
- Syariah, D., & Kediri, A. (2020). Analisis Dimensi Kualitas Produk Resep Kuliner: Studi pada Produk Lokal. Surabaya: Penerbit Nusantara Sejahtera.
- Syamsir, A., dkk. (2021). Pemanfaatan Tepung Mocaf untuk Diversifikasi Produk Pangan Lokal. Yogyakarta.
- Tarwendah, I. P. (2021). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Thejahanjaya, D., & Yulianto, Y. (2022). Psikologi Warna dalam Desain Kemasan Produk. *Jurnal Desain Komunikasi Visual*, 10(1), 45–52.
- Tjiptono, Fandy. (2015). Strategi Pemasaran (Edisi ke-4). Yogyakarta: Andi. Halaman 240-241.
- Tjiptono, Fandy. (2019). Strategi Pemasaran. Yogyakarta: Andi Offset.
- Vira.L.A., Ida.A.P., dan Ni.M.S. (2025). Uji Hedonik Bolu Klemben Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Pendidikan Vocasional Seni Kuliner*, 5(1). <https://doi.org/10.23887/jk.v5i1.92178>.
- Wahyuni, A. I., Destiani, E., Nadila, N., & Dean. (2019). Kearifan Budaya Lokal Kampung Adat Cireundeu sebagai Wisata Budaya di Kota Cimahi. ResearchGate.
- World Food Travel Association. (2025, 22 April). *Food Tourism*. [Forum Daring]. Diakses dari <https://www.worldfoodtravel.org/food-tourism>.

- Yenrina, R., Anggraini, T., & Kadri, A. (2020). *Nutritional Value of Cookies made from the mixture of Mocaf flour (Modified Cassava Flour) and Ketapang seeds (Terminalia catappa L.)*. *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 4(1), 44–52. <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v4i1.38>.
- Yulianda, R., & Anshari, D. (2019). Preferensi Konsumen Milenial terhadap Desain Kemasan Ramah Lingkungan. *Jurnal Desain Komunikasi Visual*, 7(2), 45–52.
- Zhang, L., Wang, Z., & Zhang, H. (2021). *Consumer Price Sensitivity and Food Packaging Decisions: A Case Study of Packaged Food Products*. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 59, 102373.
- Zulfan. (2020). *Paper Meal Box sebagai Kemasan Ramah Lingkungan: Solusi Biodegradable untuk Industri Makanan*. Jakarta: Penerbit Hijau Press.