

**MODIFIKASI *CONSERVE* SALAK DAN UBI UNGU
SEBAGAI VARIASI PRODUK OLAHAN PENGAWETAN BUAH**



SKRIPSI

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

Oleh:

Ghazliina Lu'lu' Jinaan

2100011

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

LEMBAR PENGESAHAN

Ghazliina Lu'lu' Jinaan

MODIFIKASI *CONSERVE* SALAK DAN UBI UNGU SEBAGAI VARIASI PRODUK OLAHAN PENGAWETAN BUAH

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 BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ghazliina Lu'lu' Jinaan

NIM : 2100011

Jurusan : Manajemen Industri Katering

Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Judul Skripsi : Modifikasi *Conserve* Salak dan Ubi Ungu Sebagai Variasi Produk Olahan Pengawetan Buah

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis ini merupakan hasil kerja saya sendiri. Saya menjamin bahwa seluruh isi karya ini, baik Sebagian maupun keseluruhan, bukan merupakan plagiarisme dari karya orang lain, kecuali pada bagian yang telah dinyatakan dan disebutkan sumbernya dengan jelas.

Jika dikemudian hari ditemukan pelanggaran terhadap etika akademik atau unsur plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di Universitas Pendidikan Indonesia.

Bandung, Juni 2025



Ghazliina Lu'lu' Jinaan

NIM. 210001

LEMBAR HAK CIPTA

MODIFIKASI *CONSERVE* SALAK DAN UBI UNGU SEBAGAI VARIASI PRODUK OLAHAN PENGAWETAN BUAH

Oleh

Ghazliina Lu'lu' Jinaan

2100011

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

©Ghazliina Lu'lu' Jinaan

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 dari penulis.

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, atas segala berkat dan rahmat serta kasih sayang-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Modifikasi *Conserve* Salak dan Ubi Ungu Sebagai Variasi Produk Olahan Pengawetan Buah” dengan baik dan pada waktu yang terbaik.

Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada program studi Manajemen Industri Katering di Universitas Pendidikan Indonesia. Setelah melewati berbagai rintangan dalam penyusunan skripsi ini, akhirnya penulis dapat menyelesaikannya dengan dukungan dari banyak pihak. Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih kepada para pihak yang telah membantu penulis, serta besar harapan penulis agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi pihak terkait.

Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh

Bandung, Juni 2025

Penulis



Ghazliina Lu'lu' Jinaan

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan skripsi ini terselesaikan dengan baik berkat bimbingan, motivasi, dukungan, semangat, dan doa dari berbagai pihak yang tiada hentinya kepada penulis. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT, yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran pada proses penyusunan skripsi ini. Memberikan kebahagiaan, rezeki, dan kemampuan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi dengan baik.
2. Prof. Dr. Didi Sukyadi, M.A., selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
3. 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, Universitas Pendidikan Indonesia.
4. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si selaku Ketua Prodi Program Studi Manajemen Industri Katering sekaligus Dosen Pembimbing 1 yang selalu sabar, teliti, mengedukasi, dan memberi semangat dalam pengerjaan skripsi ini.
5. Risya Ladiva Bridha, S.Par., M.M.Par, sebagai dosen pembimbing 2 yang telah memberikan arahan, ilmu, dan semangat selama membimbing penulis dalam pengerjaan skripsi ini.
6. Seluruh dosen Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu, arahan, serta bimbingan kepada penulis selama masa studi.
7. Bunda Delis Gusniasih dan Ayah Gun-Gun Burmawan, selaku orang tua penulis yang selalu megusahakan apapun yang terbaik untuk anak-anaknya. Terima kasih banyak ayah bunda untuk semua kasih sayang, doa, dukungan, materi, dan semangat untuk ade selama ini. Hidup lebih lama ayah bunda, *i love both of you sooo much*.
8. Ghaisani Husna Hawari, selaku satu-satunya kakak kandung yang penulis punya. Terima kasih sudah menjadi *human diary* penulis, memberikan

banyak saran, motivasi, waktu, hingga materi. Tete yang sudah menjadi contoh yang sangat baik untuk adiknya, bangga mempunyai kakak sepertimu, *i love you so much bing*.

9. Seluruh keluarga besar penulis yang telah memberikan doa dan motivasi kepada penulis.
10. 94's: sahabat-sahabat tersayang penulis Hannun, Nahiza, Nadya Laras, Widi, Alike, Azka, Sherly, dan Fauziyyah. Terima kasih atas semua memori baiknya, Bandung menjadi lebih bermakna dengan adanya kalian di samping penulis. Salah satu kebahagiaan yang sangat disyukuri karena memiliki sahabat seperti kalian, sampai bertemu lagi di titik terbaik dalam perjalanan hidup kita.
11. MDMA: Hilmi, Akbar, Rayyan, Abiel, dan Rafie. Terima kasih atas semua memori baik, dukungan, canda tawa, dan cerita selama masa perkuliahan. *See you guys on top!*
12. Saga Adisahya, teman-teman seperjuangan MIK angkatan 21 yang telah berjuang bersama-sama selama 4 tahun.
13. Davilla, Zalfa, Ratu, Siril, Risnia, dan Lyra, selaku sahabat semasa sekolah yang menemani penulis hingga saat ini. Terima kasih banyak karena sudah bertahan sampai saat ini. Semoga terus bersama dan menantikan kabar baik selanjutnya.
14. Panelis semi terlatih dan panelis konsumen yang telah bersedia meluangkan waktu serta berkontribusi dalam penelitian ini.
15. Rashif Na'im Lukman, selaku kakak kelas sekaligus kakak tingkat yang selalu memberikan dukungan, semangat, dan arahan selama masa perkuliahan hingga penulisan skripsi.
16. Terakhir, untuk diri saya sendiri. Terima kasih Alin sudah berjuang hingga saat ini, semangat untuk menjalani hidup kedepannya, *i know you can do it!*

**MODIFIKASI CONSERVE SALAK DAN UBI UNGU
SEBAGAI VARIASI PRODUK OLAHAN PENGAWETAN BUAH**

GHAZLIINA LU'LU' JINAAN

2100011

ABSTRAK

Conserve merupakan salah satu metode pengawetan makanan untuk memperpanjang masa simpan. Penelitian ini mengembangkan produk *conserve* dari salak (*Salacca zalacca*) untuk mengatasi pembusukan salak yang cepat dan terbatasnya konsumsi dalam bentuk buah segar. Dengan memanfaatkan salak yang mudah busuk, *conserve* ini bertujuan memperpanjang umur simpan dan memberikan variasi olahan makanan. Ubi ungu (*Ipomoea batatas*) digunakan sebagai pewarna alami dan sumber pati yang tinggi sehingga berfungsi sebagai pengental alami untuk *conserve* salak dan ubi ungu. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen pada enam formulasi dengan perbandingan teknik pengolahan salak dan gramasi gula, yaitu CSUS 1 (*chopped* dengan gula 30 gram), CSUS 2 (*chopped* dengan gula 40 gram), CSUS 3 (*chopped* dengan gula 50 gram), CSUC 1 (*shredded* dengan gula 30 gram), CSUC 2 (*shredded* dengan gula 40 gram), CSUC 3 (*shredded* dengan gula 50 gram). Keenam formulasi akan diuji pada panelis semi terlatih, data menggunakan SPSS uji ANOVA *oneway* dan statistik deskriptif, setelah mendapatkan 1 standar resep tetap akan diuji lebih lanjut menggunakan uji statistik *One Sample T-Test* dan distribusi frekuensi. Hasil penelitian menunjukkan karakteristik rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan dari keenam formulasi terdapat perbedaan yang signifikan dan CSUS 2 terpilih sebagai resep utama. Kemasan yang digunakan adalah *glass jar* berukuran 5 x 4 cm dengan label stiker pada sisi kemasan. Harga jual *conserve* salak dan ubi ungu ditetapkan Rp.10.000 dengan berat 50 gram. Strategi pemasaran yang digunakan adalah pemasaran melalui media sosial yaitu menggunakan aplikasi Instagram. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk sangat diterima oleh konsumen.

Kata kunci: modifikasi produk, salak, ubi ungu, pewarna alami, pengawetan buah

MODIFICATION OF SNAKE FRUIT AND PURPLE SWEET POTATO AS A VARIATION OF PRESERVED FRUIT PRODUCTS

GHAZLIINA LU'LU' JINAAN

2100011

ABSTRACT

Conserve is a method of food preservation aimed at extending shelf life. This research developed a conserve product from salak (*Salacca zalacca*) to address the rapid spoilage of salak and the limited consumption of fresh fruit. By utilizing salak, which spoils easily, this conserve aims to extend shelf life and provide variety in processed fruit preservation products. Purple sweet potato (*Ipomoea batatas*) is used as a natural colorant and a high starch source, thereby functioning as a natural thickener for the salak and purple sweet potato conserve. This study employs a quantitative approach with an experimental method on six formulations with varying processing techniques of snake fruit and sugar ratios, namely CSUS 1 (chopped with 30 gram of sugar), CSUS 2 (chopped with 40 gram of sugar), CSUS 3 (chopped with 50 gram of sugar), CSUC 1 (shredded with 30 gram of sugar), CSUC 2 (shredded with 40 gram of sugar), and CSUC 3 (shredded with 50 gram of sugar). The six formulations will be tested by semi-trained panelists, and the data will be analyzed using SPSS one-way ANOVA and descriptive statistics, after obtaining one standard recipe, it will be further tested using the One Sample T-Test statistical test and frequency distribution.. The research results indicate that there are significant differences in the characteristics of taste, aroma, color, texture, and appearance among the six formulations, with CSUS 2 selected as the main recipe. The packaging used is a glass jar measuring 5 x 4 cm with a sticker label on the side of the container. The selling price of the snake fruit and purple sweet potato conserve is set at Rp. 10,000 for a weight of 50 grams. The marketing strategy employed is through social media, specifically using the Instagram application. The research of the study indicate that the product is well received by consumers.

Keywords: product modification, snake fruit, purple sweet potato, natural colorant, preservation fruit

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	ii
LEMBAR HAK CIPTA	iii
KATA PENGANTAR	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Tinjauan Teoritis	9
2.1.1 Pariwisata	9
2.1.2 Wisata Kuliner	9
2.1.3 Modifikasi Makanan	10
2.1.4 <i>Conserve</i>	12
2.1.5 Salak	13
2.1.6 Ubi Ungu	14
2.1.7 Pengawetan Buah	14
2.1.8 Standar Resep	15
2.1.9 Uji Organoleptik	16
2.1.10 <i>Packaging dan Labeling</i>	18
2.1.11 Harga Jual	20
3.1.1 Strategi Pemasaran	21
3.1.2 Daya Terima Konsumen	23

3.1.3	Uji Hedonik.....	23
3.2	Penelitian Terdahulu	24
3.3	Kerangka Pemikiran.....	26
3.4	Hipotesis.....	28
BAB III METODE PENELITIAN.....		29
3.1	Desain Penelitian	29
3.2	Metode Penelitian.....	29
3.2.1	Objek dan Subjek Penelitian.....	29
3.2.2	Populasi, Sampel dan Teknik Penarikan Sampel	29
3.2.3	Operasionalisasi Variabel	32
3.2.4	Jenis dan Sumber Data.....	35
3.2.5	Instrumen Penelitian	35
3.3	Teknik dan Alat Pengumpulan Data	39
3.4	Analisis Data	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		43
4.1	Hasil Penelitian	43
4.1.1	Gambaran Umum Objek Penelitian.....	44
4.1.2	Identitas Responden Panelis Semi Terlatih	56
4.1.3	Hasil Penelitian Uji Organoleptik.....	59
4.1.4	Identitas Responden Panelis Konsumen.....	67
4.1.5	Hasil Penelitian Uji Daya Terima Konsumen.....	71
4.1.6	Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	95
4.1.7	Umur Daya Simpan <i>Conserve</i> Salak dan Ubi Ungu.....	97
4.2	Pembahasan.....	100
4.2.1	Standar Resep.....	100
4.2.2	Kemasan dan Label <i>Conserve</i> Salak dan Ubi Ungu	101
4.2.3	Harga Jual <i>Conserve</i> Salak dan Ubi Ungu.....	102
4.2.4	Strategi Pemasaran dan Bentuk Promosi <i>Conserve</i> Salak dan Ubi Ungu	103
4.2.5	Daya Terima Konsumen	105
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		107
5.1	Kesimpulan	107

5.2 Saran	108
DAFTAR PUSTAKA	109
LAMPIRAN.....	117
Lampiran 1 Kuesioner Panelis Semi Terlatih.....	117
Lampiran 2 Kuesioner Panelis Konsumen	121
Lampiran 3 Hasil Uji Anova	124
Lampiran 4 Hasil Uji <i>One Sample T-Test</i>	129
Lampiran 5 Daftar Hadir Panelis Semi Terlatih.....	134
Lampiran 6 Dokumentasi Panelis Semi Terlatih.....	135
Lampiran 7 Dokumentasi Panelis Konsumen	136
Lampiran 8 Hasil Uji Organoleptik Panelis Semi Terlatih	138
Lampiran 9 Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	139
Lampiran 10 Lembar Bimbingan	142
Lampiran 11 Surat Keputusan Penetapan Dosen Pembimbing Skripsi.....	147

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kandungan Gizi Buah Salak/100 gram	2
Gambar 1.2 Kandungan Gizi Ubi Ungu/100 gram	4
Gambar 2.1 Perhitungan Informasi Nilai Gizi	20
Gambar 2.2 Rumus Metode Harga Pokok Standar	20
Gambar 2.3 Rumus Metode Angka Faktor	21
Gambar 2.4 Kerangka Pemikiran	28
Gambar 3.1 Rumus Slovin	30
Gambar 3.2 Perhitungan Nilai Gizi Produk	38
Gambar 3.3 Rumus Harga Jual	38
Gambar 4.1 Formulasi CSUC 3	47
Gambar 4.2 Formulasi CSUC 1	47
Gambar 4.3 Formulasi CSUC 2	47
Gambar 4.4 Formulasi CSUS 3.....	49
Gambar 4.5 Formulasi CSUS 2.....	49
Gambar 4.6 Formulasi CSUS 1.....	49
Gambar 4.7 <i>Bowl</i>	49
Gambar 4.8 <i>Knife</i>	50
Gambar 4.9 <i>Spoon</i>	50
Gambar 4.10 <i>Digital Scale</i>	50
Gambar 4.11 <i>Chopper</i>	50
Gambar 4.12 <i>Shredded Cheese</i>	50
Gambar 4.13 <i>Filter Cloth</i>	51
Gambar 4.14 <i>Stove</i>	51
Gambar 4.15 <i>Pan</i>	51
Gambar 4.16 <i>Rubber Spatula</i>	51
Gambar 4.17 <i>Chopping Board</i>	51
Gambar 4.18 <i>Blender</i>	52
Gambar 4.19 <i>Peeler</i>	52
Gambar 4.20 <i>Sauce Pot</i>	52

Gambar 4.21 <i>Napkin</i>	52
Gambar 4.22 <i>Glass Jar</i>	52
Gambar 4.23 Proses Sterilisasi Tutup <i>Glass Jar</i>	53
Gambar 4.24 Proses Sterilisasi <i>Glass Jar</i>	53
Gambar 4.25 Proses Memarut Salak.....	54
Gambar 4.26 Salak yang Sudah diparut.....	54
Gambar 4.27 Proses Blender Ubi Ungu.....	54
Gambar 4.28 Proses Menyaring Saripati Ubi Ungu	54
Gambar 4.29 Proses Memasak <i>Conserve</i>	54
Gambar 4.30 Proses Menambahkan Rempah	54
Gambar 4.31 Proses Menambahkan Saripati Ubi Ungu	55
Gambar 4.32 <i>Conserve</i> Mendidih	55
Gambar 4.33 Proses Memasukkan Kacang.....	55
Gambar 4.34 <i>Conserve</i> yang Sudah Matang.....	55
Gambar 4.35 <i>Conserve</i> Salak dan Ubi Ungu	55
Gambar 4.36 <i>Packaging</i> Primer <i>Glass Jar</i>	55
Gambar 4.37 Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik	66
Gambar 4.38 Kemasan <i>Glass Jar</i>	77
Gambar 4.39 Informasi Nilai Gizi	83
Gambar 4.40 Label <i>Conserve</i> Salak dan Ubi Ungu	83
Gambar 4.41 Tampilan Belakang <i>Hang Tag</i>	84
Gambar 4.42 Tampilan Depan <i>Hang Tag</i>	84
Gambar 4.43 Hasil Uji Daya Terima Konsumen	96
Gambar 4.44 Uji Masa Simpan Produk di Suhu Ruang Hari ke-2	98
Gambar 4.45 Uji Masa Simpan Produk di Suhu Ruang Hari ke-5	98
Gambar 4.46 Uji Masa Simpan Produk di Suhu <i>Chiller</i> Minggu ke-2.....	99
Gambar 4.47 Uji Masa Simpan Produk di Suhu <i>Chiller</i> Minggu ke-4.....	99
Gambar 4.48 Uji Masa Simpan Produk di Suhu <i>Chiller</i> Minggu ke-6.....	99
Gambar 4.49 Uji Masa Simpan Produk di Suhu <i>Chiller</i> Minggu ke-8.....	100
Gambar 4.50 Profile Instagram @lulueatery	105
Gambar 4.51 Komentar Antusiasme Konsumen.....	105

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Pengetahuan dan Pendapat Masyarakat terhadap <i>Conserve</i>	3
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	24
Tabel 3.1 Kriteria Sampel Inklusi dan Eksklusi	31
Tabel 3.2 Operasionalisasi Variabel	32
Tabel 3.3 Instrumen Penelitian	35
Tabel 3.4 Standar Resep <i>Conserve</i> Salak dan Ubi Ungu	37
Tabel 3.5 Perhitungan Persentase <i>Food Cost</i>	38
Tabel 4.1 Formulasi Resep CSUC 1, 2, 3	46
Tabel 4.2 Formulasi Resep CSUS 1, 2, 3	48
Tabel 4.3 Equipment dan Utensils Kitchen Project	49
Tabel 4.4 Proses Pembuatan <i>Conserve</i> Salak dan Ubi Ungu	53
Tabel 4.5 Usia Panelis Semi Terlatih	56
Tabel 4.6 Jenis Kelamin Panelis Semi Terlatih	56
Tabel 4.7 Profesi Panelis Semi Terlatih	57
Tabel 4.8 Instansi Panelis Semi Terlatih	57
Tabel 4.9 Pendidikan Terakhir Panelis Semi Terlatih	58
Tabel 4.10 Penghasilan Panelis Semi Terlatih	59
Tabel 4.11 Perbandingan Formulasi <i>Conserve</i> Salak dan Ubi Ungu	60
Tabel 4.12 Skala Ordinal	61
Tabel 4.13 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Rasa	62
Tabel 4.14 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Aroma	62
Tabel 4.15 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Warna	63
Tabel 4.16 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Tekstur	64
Tabel 4.17 Hasil Uji Lanjutan DMRT	65
Tabel 4.18 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Penampilan	65
Tabel 4.19 Usia Panelis Konsumen	67
Tabel 4.20 Profesi Panelis Konsumen	68
Tabel 4.21 Pendidikan Terakhir Panelis Konsumen	68
Tabel 4.22 Jenis Kelamin Panelis Konsumen	69

Tabel 4.23 Domisili Panelis Konsumen.....	70
Tabel 4.24 Pendapatan Panelis Konsumen	70
Tabel 4.25 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Rasa	71
Tabel 4.26 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Aroma.....	72
Tabel 4.27 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Warna	73
Tabel 4.28 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Tekstur.....	74
Tabel 4.29 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Penampilan	75
Tabel 4.30 Aspek Kemasan Conserve Salak dan Ubi Ungu.....	77
Tabel 4.31 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Keamanan Kemasan	78
Tabel 4.32 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Estetika dan Desain	79
Tabel 4.33 Komponen Label.....	80
Tabel 4.34 Perhitungan Nilai Gizi Conserve Salak dan Ubi Ungu.....	82
Tabel 4.35 Aspek Warna, Font, dan Labeling	84
Tabel 4.36 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Kesesuaian Informasi	86
Tabel 4.37 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Label Informasi yang Jelas	87
Tabel 4.38 Perhitungan Harga Jual Conserve Salak dan Ubi Ungu	88
Tabel 4.39 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Harga Pasar	89
Tabel 4.40 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Kesesuaian Harga..	90
Tabel 4.41 Segmenting, Targeting, Positioning Conserve Salak dan Ubi Ungu ..	91
Tabel 4.42 Strategi Pemasaran Conserve Salak dan Ubi Ungu	93
Tabel 4.43 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Perkenalan Produk.	95
Tabel 4.44 Hasil Uji One Sample T-Test Produk Conserve Salak dan Ubi Ungu	96
Tabel 4.45 Hasil Uji Masa Simpan Produk	98

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, E. W., Jumriani, & Mutiani. (2021). Banua Anyar Culinary Tourism Area: Study of Economic Activities As A Learning Resource on Social Studies. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 747(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/747/1/012019>
- Abdullah, K. M., & Putit, L. (2023). A Conceptual Framework for Consumption Satisfaction and Continuous Acceptance of Innovative Traditional Food Products. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 13(6). <https://doi.org/10.6007/ijarbss/v13-i6/17372>
- Akbar, F., Ambohamsah, I., Amelia, R., Keperawatan, A., & Wonomulyo, Y. (2021). Modifikasi Makanan Untuk Meningkatkan Gizi Balita di Kabupaten Polewari Mandar. In *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada-Januari*.
- Akhmadi, H., Shofiyati, I., & Sriyadi. (2021). Adoption of good agriculture practice for export-oriented snake fruit farming. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*.
- Aldera, dkk. (2020). *Hubungan Waktu Tunggu dan Suhu Makanan dengan Daya Terima Makanan di RSUD dr.drajat Prawinegara Kabupaten Serang Banten*.
- Amalia, A. N., Suyono, & Arthur, R. (2023). *Penyusunan Instrumen Penelitian Konsep, Teknik, Uji Validitas, Uji Reabilitas, dan Contoh Instrumen Penelitian* (Supriyadi, Ed.). PT Nasya Expanding Management.
- Amruddin, Priyanda, R., Agustina, T. S., & Ariantini, N. S. (2022). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Pradina Pustaka.
- Arbi, A. S. (2009). *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Universitas Terbuka .
- Aulia, R., & Putro, W. R. (2021). Sustainable Packaging Design (Studi Kasus Pengukuran Persepsi Desain Kemasan Produk Jamu Houseblend Suwe Ora Jamu). *Desain Komunikasi Visual*, 9.
- Azizah, N. L. (2020). Pengaruh Lokasi, Harga, dan Keberagaman Produk Terhadap Minat Beli Pada Pasar Tradisional Kiringan. *Media Mahardika*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2023). *Kenali dan Cermati Label Informasi Nilai Gizi*.
- Baingana, M. (2024). Food Texture Perception and Its Influence on Consumer Preferences. *International Journal of Food Science*, 5(2). www.carijournals.org
- Barbosa-Cánovas, G. V., Medina-Meza, I., Candoğan, K., & Bermúdez-Aguirre, D. (2014). Advanced retorting, microwave assisted thermal sterilization (MATS), and pressure assisted thermal sterilization (PATs) to process meat

- products. In *Meat Science* (Vol. 98, Issue 3, pp. 420–434). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.06.027>
- Bou-Mitri, C., Abdessater, M., Zgheib, H., & Akiki, Z. (2021). Food packaging design and consumer perception of the product quality, safety, healthiness and preference. *Nutrition and Food Science*, 51(1), 71–86. <https://doi.org/10.1108/NFS-02-2020-0039>
- Bridha, R. L., Priatini, W., & Hamdani, Z. I. (2023). Pengembangan Fussion Food pada Kue Talam Ebi sebagai Modifikasi Makanan Tradisional. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(2), 139–146. <https://doi.org/10.52352/jgi.v11i2.1169>
- Čepková, P. H., Jágr, M., Janovská, D., Dvořáček, V., Kozak, A. K., & Viehmannová, I. (2021). Comprehensive mass spectrometric analysis of snake fruit: Salak (salacca zalacca). *Journal of Food Quality*, 2021, 2. <https://doi.org/10.1155/2021/6621811>
- Chaudhry, G. E. S., Matin, A., Rahim, I. W. Bin, Rahman, M., Akim, A., Sung, Y. Y., & Sifzizul, T. M. T. (2024). Effect of Pectin and Citric acid on Sensory Evaluation for Consumer's acceptability of Preserved Guava Jelly. *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 17(1), 1–4. <https://doi.org/10.52711/0974-360X.2024.00001>
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Kandungan Gizi Buah Salak Per 100 gram*.
- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan. (2022). *Jumlah Kunjungan Wisatawan Ke Objek Wisata (Orang), 2021-2023*.
- Douceurs D'Etiolles*. (2022).
- Emor, I. J., Tumbuan, W. J. F. A., & Rogi, M. H. (2019). Pengaruh Kelengkapan Produk, Kualitas Produk dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen RM. Bakso SoloPak Eko di Tomohon. *Jurnal EMBA : Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 7.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Waziroh, E. (2017). *Umbi-umbian dan Pengolahannya*. UB Press.
- Fawzi-Haque, M. G., Iskandar, A. S., Erlangga, H., Nurjaya, & Sunarsi, D. (2022). *Strategi Pemasaran Konsep, Teori dan Implementasi*. Pascal Books.
- Gülhan, A., Çoklar, H., & Akbulut, M. (2023). The Usability of Crab Apple (*Malus floribunda*) Anthocyanins as a Natural Colorant in Apple Marmalade. *Brazilian Archives of Biology and Technology*, 66. <https://doi.org/10.1590/1678-4324-2023220660>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitain*, 1(12), 2883.

- Hartman-Petrycka, M., Witkoś, J., Lebieowska, A., & Błońska-Fajfrowska, B. (2022). Individual characteristics, including olfactory efficiency, age, body mass index, smoking and the sex hormones status, and food preferences of women in Poland. *PeerJ*, 10. <https://doi.org/10.7717/peerj.13538>
- Haryati. (2018). Analisis Menu A'la Carte Menggunakan Metode Menu Engeneering di Restoran Seleriana Hotel The Kana Kuta. *Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional*.
- Hasibuan, W. H. (2024). Pengolahan Manisan Buah Salak (Salacca) Merupakan Salah Satu Alternatif Produk Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Salak. *Jurnal Komprehensif*, 2, 437–442.
- Helena, B., & Supartini, N. L. (2023). Substitusi Selai Nanas dengan Selai Salak dalam Pembuatan Nastar. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02, 1022–1033. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i4>
- Hidayat, P. E. P., Kaunang, T. M. D., & Dundu, A. E. (2019). Hubungan Konsumsi Makanan Manis sebagai Faktor Risiko Terjadinya Gangguan Pemusatan Perhatian dan Hiperaktivitas pada Anak di 9 Sekolah Dasar Kota Manado. *E-CliniC*, 8(1). <https://doi.org/10.35790/ecl.8.1.2020.27137>
- Iba, Z., & Wardhana, A. (2024). *Operasionalisasi Variabel, Skala Pengukuran dan Instrumen Penelitian*. Eureka Media Aksara.
- Iskandar, R., Amalia Hadian, C., & Ladiva Bridha, R. (2023). Product Differentiation Of Colenak Jam As A Local Specialty Of Tasikmalaya. *The Journal Gastronomy Tourism*, 10(1), 15–24. <https://doi.org/10.17509/gastur.v10i1>
- Juwita, D., & Agustina, M. (2016). *Teknik Pengolahan Pangan Dengan Suhu Rendah*.
- Kaluku, K., Junieni, Mahmud, & Ruaida, N. (2023). Faktor yang Mempengaruhi Kebiasaan Ngemil Terhadap Prestasi Belajar dan Status Gizi (Studi Literatur). *Global Health Science*, 8.
- Kaniawati, K., Apriadi, D., & Nurlina. (2024). *Manajemen Promosi*. Takaza Innovatix Labs.
- Kelsaba, A. B., Kilkoda, A. K., Mahulette, A. S., Program, M., Agroteknologi, S., Pertanian, J. B., Pertanian, F., Pattimura, U., & Program,). (2024). *Karakteristik Morfologi Tanaman Salak (Salacca zalacca Gaertn. Voss.) di Negeri Mamala Kecamatan Leihitu Kabupaten MalukuTengah*. <https://doi.org/10.30598/ajibt.v13i1>
- Khairiyonov, K. R., & Sugiarto, A. (2025). Pengaruh Cita Rasa, Kualitas Pelayanan dan Word of Mouth Terhadap Keputusan Pembelian Kembali Pada Usaha Seblak Dapuraos Di Sumbawa. *Jurnal Nusa Manajemen*, 2(1), 19–39.

- Kotler, P., & Amstrong, G. (2014). *Principle of Marketing* (15th ed.). Global Edition Pearson Prentice Hall.
- Kotler, P., & Keller, K. (2016). *Manajemen Pemasaran* (12th ed.). PT Indeks.
- Kotler, P., & Keller, K. J. (2012). *Prinsip - Prinsip Pemasaran*. Erlangga.
- Kristiani, N. K. (2022). Kualitas Selai Berbahan Dasar Salak Pondoh Dengan Sari Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*). *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 01.
- Kusuma, Y. Y., Rachmawati, D. W., & Al-Ghozali Muhammad Iqbal. (2021). *Teori dan Konsep Pedagogik*. Insania.
- Laga, A., Darmawan, Bastian, F., Muhipdah, & Djalal, M. (2020). The effect of liquefaction time and temperature on the quality and anthocyanin content of purple sweet potato maltohemidextrin. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 575(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/575/1/012032>
- Lestari, W., & Permana, D. B. (2017). *Akuntansi Biaya* (1st ed.). Rajawali Pers.
- Luh, N., Vinaya, M., Prasetyo, T., & Harisyana, T. M. (2019). Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka. In *Management & Accounting Expose e-ISSN* (Vol. 2, Issue 1). <http://jurnal.usahid.ac.id/index.php/accounting>
- Manzalina, N. Z., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). *Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima)* (Vol. 8, Issue 2).
- Mara Adelina, N., Maghfiroh, W., Kiara Ramadhani Lubis, B., & Kilka Ramadhan, N. (2022). Physicochemical and sensory characteristic of jicama jam with the additional of dragon fruit peel as natural colorant. *Food and Agro Industry Journal*, 3(2), 115–132.
- Marhendi, M. (2021). *Pengaruh Promosi dan Daya Tarik Wisata Terhadap Minat Wisatawan di Kabupaten Semarang (Studi Kasus di Agrowisata Kopeng Gunungsari)*.
- Martini, D., & Menozzi, D. (2021). Food labeling: Analysis, understanding, and perception. In *Nutrients* (Vol. 13, Issue 1, pp. 1–5). MDPI AG. <https://doi.org/10.3390/nu13010268>
- Maryam, N. (2022). Aesthetics of Packaging Design and Consumers Purchase Intention of Ready-To-Eat Food Products at The Point of Sale. *Asian Journal of Multidisciplinary Research and Review*, 2.
- Maskur, S. (2024). *Praktis Belajar Metodologi Penelitian Bidang Psikologi dan Ilmu Pendidikan*. PT. Indragiri.com.

- Masni, Pasinggi, Y. S., & Zainal, Z. (2021). Hubungan Minat Belajar dengan Hasil Belajar Matematika di Masa Pandemi Covid-19. *J-PiMat*, 3(1).
- Mcpheeters, M. (1936). *Jeliies, Jams, and Preserves*.
- Mingli, L., Bin, J., Zhengyan, Z., Xingyun, S., Qianting, L., Wenwen, J., Xinghua, W., Wenzhong, Z., Lichuan, W., Yan, M., & Ming, Z. (2020). Study on the application of Zijuan tea extract as natural colorant for preserved fruits. *Food Research and Development*, 41(11).
- Mismiana, C., & Kuntadi, C. (2023). Analisis yang mempengaruhi Penyerapan Anggaran sebagai salah satu Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran: Perencanaan Anggaran, Kualitas Sumber Daya Manusia dan Pengadaan Barang dan Jasa. *Jurnal Manajemen, Akuntansi, Dan Logistik*, 1–2, 344–353.
- Muliani. (2024). *Pengawetan Makanan*. Tahta Media Group.
- Muniz, V. R. G., Ribeiro, I. S., Beckmam, K. R. L., & de Godoy, R. C. B. (2023). The impact of color on food choice. *Brazilian Journal of Food Technology*, 26. <https://doi.org/10.1590/1981-6723.08822>
- Niranjan, K. (2022). Thermal Processing of Food. *Food Engineering Series*.
- Nugraheni, M. (2018). *Kemasan Pangan*. Plantaxia.
- Nugroho, D. A. (2025). The Role of Color and Packaging Shape on Consumer Emotional Responses: A Neuromarketing Study With Eeg. *Journal of Universal Studies*, 5(3). <http://eduvest.greenvest.co.id>
- Nuraeni, A., & Ilmaknun, L. (2021). Daya Terima Konsumen Terhadap Hidangan Utama di Kantin Sehati Sekolah Vokasi IPB. *Jurnal Sains Terapan*, 11(1), 20–32. <https://doi.org/10.29244/jst.11.1.20>
- Nurani, F. P. (2020). Penambahan Pektin, Gula, dan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Selai dan Marmalade. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1).
- Nusgiyanti, & Jefri, R. (2025). Analisis Harga Pokok Produksi Terhadap Penetapan Harga Jual Produk di CV. ABC. *Economics and Digital Business Review*, 6(1).
- Palupi, T. D., Aravik, H., & Choirunnnisak. (2025). Pengaruh Kualitas Produk, Harga, dan Penilaian Produk Terhadap Keputusan Pembelian Pada E-Commerce Shopee. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Perbankan Syariah Sekolah Tinggi Ekonomi Dan Bisnis Syariah Indo Global Mandiri*, 5. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2020/11/20/Shopee-e-commerce-dengan-pengunjung-situs->
- Pramesti, R., Anggarini, A., Salma, L., & Postha, A. (2023). Pengaruh Penggunaan Warna Pada Desain Kemasan Makanan Khas Daerah Terhadap Persepsi Konsumen. *Seminar Nasional Inovasi Vokasi*.
- Priadana, sidik, & Sunarsi, D. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Pascal Books.

- Pribadi, S. P., & Ruhana, A. (2023). Perbedaan Konsumsi Gula Selama Stres Akademik antara Mahasiswi Gizi dengan Mahasiswi Non Gizi Angkatan 2018 Universitas Negeri Surabaya. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 3.
- Primožič, M., Knez, Ž., & Leitgeb, M. (2021). (Bio)nanotechnology in food science—food packaging. *Nanomaterials*, 11(2), 1–31. <https://doi.org/10.3390/nano11020292>
- Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. (2013). *Pengujian Organoleptik*.
- Pujihastuti, I. (2025). Teknologi Pengawetan Buah Tomat Dengan Metode Freeze Drying. *METANA Media Komunikasi Rekayasa Proses Dan Teknologi Tepat Guna*, 6(1).
- Putri, D. N. (2020). *Rancangan Penelitian Bidang Teknologi Pangan*. UMMPress.
- Saraan, M. R., Arwansyah, O. D., Fatmawati, E., & Suharyanto, A. (2025). Peran Media Sosial dalam Strategi Komunikasi Pemasaran: Analisis Efektivitas dan Implementasi. *Economics, Business and Management Science Journal*, 5.
- Setyawarno, D. (2019). *Uji Statistik dalam Penelitian Bidang Pendidikan dan Aplikasi Komputer untuk Penilaian IPA*.
- Sigalingging, D., Sinaga, H., & Yusraini, E. (2021). Utilization of purple sweet potato as a partial substitute glutinous rice flour in the ombus-ombus cake from North Tapanuli traditional food. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 782(3). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/782/3/032105>
- Silvia, S., Akademi, S., Dan, P., Darma, P., & Medan, A. (2023). Peranan Media Sosial Dalam Meningkatkan Kunjungan Obyek Wisata Kuliner. *Jurnal Akomodasi Agung*, 2.
- Simpson, R., Jiménez, D., Almonacid, S., Nuñez, H., Pinto, M., Ramírez, C., Vega-Castro, O., Fuentes, L., & Angulo, A. (2020). Assessment and outlook of variable retort temperature profiles for the thermal processing of packaged foods: Plant productivity, product quality, and energy consumption. *Journal of Food Engineering*, 275. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2019.109839>
- Stiadi, D., & Rifani, A. (2018). *Aplikasi Komputer Statistik dengan SPSS untuk Penelitian Ekonomi dan Bisnis*.
- 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). <https://doi.org/10.3390/foods10040836>
- Suarsana, N. (2007a). *Pengendalian Biaya Departemen F & B di Perhotelan*. Graha Ilmu.
- Suarsana, N. (2007b). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Graha Ilmu .

- Sumargo, B. (2020). *Teknik Sampling*. UNJ Press.
- Sunarya, I., & Puspita, W. L. (2018). *Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan Outsourcing*. <http://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/PNJ>
- Suryani, N., Jailani, Ms., Suriani, N., Raden Mattaher Jambi, R., & Sulthan Thaha Saifuddin Jambi, U. (2023). Konsep Populasi dan Sampling Serta Pemilihan Partisipan Ditinjau Dari Penelitian Ilmiah Pendidikan. *Jurnal Pendidikan Islam*, 30. <http://ejournal.yayasanpendidikandzurriyatulquran.id/index.php/ihsan>
- Swarjana, I. K. (2022). *Konsep Pengetahuan Sikap, Prilaku, Persepsi, Stres, Kecemasan, Nyeri, Dukungan Sosial, Kepatuhan, Motivasi, Kepuasan, Pandemi Covid-19, Akses Layanan Kesehatan*.
- Vanath, N. S., & Maitale, M. (2018). *Pengawetan Bahan Pangan dengan Gula*.
- Vermeir, I. (2020). How visuals affect food choice. *Foods*, 9(12). <https://doi.org/10.3390/foods9121835>
- Wahab, A., Syahid, A., & Junaedi. (2021). Penyajian Data Dalam Tabel Distribusi Frekuensi Dan Aplikasinya Pada Ilmu Pendidikan. *Education and Learning Journal*, 2(1), 40–48. <http://jurnal.fai@umi.ac.id>
- Wahyudi, Maulana, A. J., Widyanto, R., Rahayu, A., & Effendy, I. R. (2024). *Buku Ajar Manajemen Pemasaran* (Efitra, Ed.). PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Widayanti, S. M., Hoerudin, & Ismayana, A. (2021). Characteristics and postharvest life of snake fruit (*Salacca edulis* Reinw) during storage as influenced by application of activated nanostructured natural zeolites. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*.
- Widyasari, T., Hamidah, & Sutrisno. (2023). Pengaruh Pendapatan Terhadap Keputusan Konsumen Dalam Membeli Produk Kosmetik Pada Klinik Kecantikan Di Samarinda. *Jurnal Pendidikan Dan Pengajaran*, 10.
- Wirawan, P. E., Octaviany, V., & Nuruddin. (2022). *Pengantar Pariwisata*. Nilacakra Publishing House.
- Wirawan, P. E., & Semara, I. M. T. (2021). *Pengantar Pariwisata*. IPB Internasional Press. www.stpbi.ac.id
- Zakariah, A., Afriani, V., & Zakariah M. (2020). *Metodologi Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, Action Research, Research and Development (R n D)*. Yayasan Pondok Pesantren Al Mawaddah Warrahmah Kolaka.
- Zeng, S., Lin, S., Wang, Z., Zong, Y., & Wang, Y. (2023). The health-promoting anthocyanin petanin in *Lycium ruthenicum* fruit: a promising natural colorant. In *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. Taylor and Francis Ltd. <https://doi.org/10.1080/10408398.2023.2225192>

Zhang, J., Iqbal, A., Murtaza, A., Zhou, X., Xu, X., Pan, S., & Hu, W. (2021). Effect of high pressure carbon dioxide on the browning inhibition of sugar-preserved orange peel. *Journal of CO2 Utilization*, 46. <https://doi.org/10.1016/j.jcou.2021.101467>