

**PENGUNAAN TAUCO KHAS CIANJUR SEBAGAI
MODIFIKASI MIE AYAM**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata pada program studi Manajemen Industri Katering

oleh:

Ismawati

NIM 2108231

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

2025

LEMBAR PENGESAHAN
ISMAWATI
PENGUNAAN TAUCO KHAS CIANJUR SEBAGAI MODIFIKASI MIE AYAM

disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I



Dr. Woro Priatini, S.Ps.,M.Si
NIP 19710309.201012.2.001

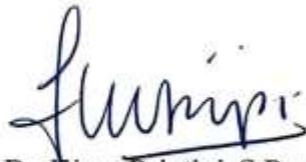
Pembimbing II



Risya Ladiva Bridha, MM.Par
NIPT. 92020081.992092.9.201

Mengetahui,

Ketua Progam Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Woro Priatini, S.Ps.,M.Si
NIP. 19710309.201012.2.001

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ismawati
NIM : 2108231
Jurusan : Manajemen Industri Katering
Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
Judul Skripsi : Penggunaan Tauco Khas Cianjur sebagai Modifikasi Mie Ayam

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

Bandung, April 2024

Ismawati
NIM. 2108231

LEMBAR HAK CIPTA

PENGUNAAN TAUCO KHAS CIANJUR SEBAGAI MODIFIKASI MIE AYAM

Oleh
Ismawati
2108231

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

© Ismawati
Universitas Pendidikan Indonesia
April 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 wabarakatu

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, atas segala berkat dan rahmat serta kasih sayang-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Penggunaan Tauco Khas Cianjur sebagai Modifikasi Mie Ayam” 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 Terima kasih kepada para pihak yang telah membantu penulis, serta besar harapan penulis agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi pihak terkait.

Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatu

Bandung, Juli 2025
Penulis

Ismawati

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya dengan melibatkan berbagai pihak yang telah memberikan dukungan, doa, arahan, nasehat serta bimbingan. Sebagai bentuk penghargaan dan rasa syukur, penulis ingin menyampaikan ucapan Terima kasih yang tulus kepada seluruh pihak yang terlibat dalam penyusunan skripsi ini:

1. Allah SWT atas limpahan rahmat serta hidayahnya telah memberikan kelancaran dan kemudahan dalam proses penyusunan skripsi ini. Telah memberikan rezeki, kekuatan dan kemampuan sehingga penulis tidak mudah menyerah dan dapat melewati setiap rintangan dan kesulitan dalam proses penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Dedeh Holisah dan Bapak Mamat Rahmat selaku orang tua penulis. Mamah dan Abah memang tidak merasakan pendidikan hingga bangku perkuliahan, namun mereka mampu memberikan dukungan dan motivasi untuk penulis untuk senantiasa bangkit dan sabar dalam menyelesaikan pendidikan ini dengan baik. Terima kasih atas doa yang tidak pernah lepas dan senantiasa mengiringi langkah penulis, menemani dan mendukung apapun pilihan hidup penulis, menjadi rumah yang hangat dan tempat pulang yang terbaik serta selalu berusaha mengupayakan segalanya untuk kesuksesan dan keberhasilan penulis. Mamah Abah adalah salah satu alasan dan motivasi penulis untuk terus berjuang dan kuat melewati prosesnya sehingga penulis dapat menyelesaikan pendidikan dengan baik dan tepat waktu sampai mendapatkan gelar sarjana. Semoga mama abah selalu ada dalam setiap proses penulis hingga sukses dengan keadaan sehat walafiat dan dilindungi oleh Allah SWT.
3. Lisnawati, Marlinah dan Neni Riyani, selaku kakak penulis. Terima kasih sudah saling menyayangi, memberikan dukungan untuk penulis dalam keadaan apapun, serta doa yang senantiasa mengiringi penulis. Semoga kakak – kakak selalu diberikan kesehatan dan selalu bersama. Tak lupa penulis ucapkan terimakasih kepada saudara – saudara yang lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu, Terima kasih atas dukungan dan doa yang diberikan selama proses perkuliahan ini.

4. Prof. Dr. H. Didi Sukyadi, 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 penulis. Terima kasih telah membimbing, mengedukasi serta memberikan banyak pengetahuan untuk penulis dengan sabar sehingga penulis dapat menyusun skripsi dengan baik.
7. Risyia Ladiva Bridha, S.Par., M.M.Par., selaku pembimbing dua. Terima kasih telah memberikan masukan, arahan, semangat, dengan penuh kesabaran dalam membimbing dalam proses pengerjaan skripsi.
8. Seluruh dosen pengajar di Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang bermanfaat kepada penulis selama masa perkuliahan.
9. Panelis semi terlatih dan panelis konsumen yang telah bersedia meluangkan waktu, memberikan masukan dan berkontribusi dalam penelitian ini. Masukan dan partisipasi yang diberikan sangat berarti dalam penyusunan skripsi ini.
10. Kepada Ridwan Kamal dan Shafa Maharani, Terima kasih sudah menjadi teman yang baik dibangku perkuliahan, saling memberikan semangat, candaan dan kehadiran kalian yang selalu dapat diandalkan dan memberikan pengalaman yang menyenangkan selama perkuliahan.
11. Kepada Wida, Shinta, Sabian, Resna, Defar, Reni, Dewi, Cecep, Faqih, dan Ica selaku teman penulis dari bangku SMA. Terima kasih sudah menjadi tempat berbagi dari awal penulis memulai perkuliahan, memberikan kekuatan dan semangat tiada henti.
12. Kepada Anna Mitrasary, Iqbal Akhiar, Rahma Aulia, Nadya Fahira, selaku teman seperjuangan dalam menghadapi berbagai rintangan dalam penyusunan skripsi. Terima kasih atas dukungan, bantuan serta kerja keras kalian selama ini.
13. Kepada Alma Maula dan Vina Noviana selaku teman penulis dari bangku SMP. Terima kasih sudah menjadi tempat berbagi, selalu memberikan semangat dan doa untuk penulis.

14. Teman – teman seperjuangan MIK angkatan 2021 yang telah berjuang bersama.
15. Terakhir, untuk diri saya sendiri. Terima kasih Ismawati sudah bertahan sejauh ini meskipun sulit tapi tetap bisa bangkit, berusaha untuk selalu berkembang dan sudah tetap sabar atas semua yang terjadi dan telah terlewati. Semoga hal baik selalu berpihak pada kamu dan orang tercinta di sekitarmu. Tetap semangat untuk menghadapi perjalanan berikutnya.

PENGUNAAN TAUCO KHAS CIANJUR SEBAGAI MODIFIKASI MIE AYAM

ISMAWATI

2108231

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi dengan menurunnya eksistensi tauco khas Cianjur di kalangan masyarakat. Perpaduan bumbu tauco dan mie ayam dapat menciptakan variasi produk mie ayam serta dapat meningkatkan eksistensi tauco khas Cianjur. Produk mie ayam tauco sebagai objek penelitian diteliti dengan tujuan untuk menentukan standar resep produk, desain kemasan dan label, harga jual, strategi pemasaran dan uji daya terima konsumen. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen pada tiga formulasi resep dengan perbandingan bumbu tauco dan bumbu kuning mie ayam, diantaranya MAT 1 (50%:100%), MAT 2 (75%:100%), dan MAT 3 (100%:100%). Ketiga formulasi diujikan kepada panelis semi terlatih kemudian data dianalisis menggunakan SPSS uji ANOVA *One Way* dan statistik deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan dari ketiga formulasi tidak memiliki perbedaan yang signifikan serta MAT 3 dipilih sebagai standar resep. Kemasan yang digunakan adalah *food container* berbentuk oval dengan material *baggage*. Harga jual yang ditetapkan untuk produk mie ayam tauco adalah Rp.15.000 dengan berat 150 gram. Strategi pemasaran menggunakan media sosial instagram. Pada uji daya terima konsumen terhadap 100 orang panelis konsumen, produk mie ayam tauco diterima dalam aspek kualitas, kemasan dan label, harga jual serta strategi pemasaran.

Kata kunci : Modifikasi Produk, Tauco, Mie Ayam, Pangan Lokal, Daya Terima Konsumen

THE USE OF CIANJUR'S TYPICAL TAUCO AS A CHICKEN NOODLE MODIFICATION

ABSTRACT

This research was motivated by the declining existence of Cianjur specialty tauco among the public. The combination of tauco seasoning and chicken noodles can create a variety of chicken noodle products and can increase the existence of Cianjur specialty tauco. Tauco chicken noodle products as the object of research were studied with the aim of determining product recipe standards, packaging and label design, selling prices, marketing strategies and consumer acceptance tests. This research uses a quantitative approach with experimental methods on three recipe formulations with a comparison of tauco seasoning and yellow chicken noodle seasoning, including MAT 1 (50%: 100%), MAT 2 (75%: 100%), and MAT 3 (100%: 100%). The three formulations were tested on semi trained panelists then the data was analyzed using SPSS One Way ANOVA test and descriptive statistics. The results showed that the characteristics of taste, aroma, color, texture and appearance of the three formulations did not have significant differences and MAT 3 was chosen as the standard recipe. The packaging used was an oval-shaped food container with baggase material. The selling price set for tauco chicken noodle products is Rp.15,000 with a weight of 150 grams. The marketing strategy uses Instagram social media. In the consumer acceptance test of 100 consumer panelists, tauco chicken noodle products were accepted in terms of quality, packaging and labeling, selling price and marketing strategy.

Keywords: Product Modification, Tauco, Chicken Noodle, Local Food, Consumer Acceptability

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
LEMBAR HAK CIPTA	iv
KATA PENGANTAR.....	v
UCAPAN TERIMA KASIH	vi
ABSTRAK	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	8
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Manfaat Penelitian	9
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	11
2.1 Pariwisata.....	11
2.2 Wisata Kuliner	12
2.3 Modifikasi Makanan	13
2.4 Kualitas Produk	14
2.5 Tauco.....	15
2.6 Mie.....	20
2.7 Mie Ayam.....	20
2.8 Bumbu Dasar	21
2.9 Formulasi Resep	22
2.10 Panelis.....	23
2.11 Kemasan	25
2.12 Label	27
2.13 Perhitungan Gizi	28
2.14 Harga Jual	28
2.15 Strategi Pemasaran.....	30
2.15.1 Bentuk Promosi.....	31
2.16 Daya Terima Konsumen	32
2.17 Penelitian Terdahulu	33

2.18 Kerangka Pemikiran	39
2.19 Hipotesis	41
BAB III METODE PENELITIAN.....	42
3.1 Desain Penelitian	42
3.2 Metode Penelitian	42
3.2.1 Objek dan Subjek Penelitian.....	42
3.2.2 Populasi dan Sampel.....	43
3.2.3 Operasionalisasi Variabel.....	46
3.2.4 Jenis dan Sumber Data.....	50
3.2.5 Instrumen Penelitian	51
3.3 Teknik dan Alat Pengumpulan Data	55
3.3.1 Teknik Pengumpulan data.....	55
3.3.2 Alat Pengumpulan Data.....	55
3.4 Analisis Data.....	56
3.4.1 Uji Organoleptik.....	56
3.4.3 Daya Terima Konsumen.....	56
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	58
4.1. Hasil Penelitian.....	58
4.1.1. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	58
4.1.2. Identitas Responden Semi Terlatih	68
4.1.3. Hasil Penelitian Uji Organoleptik (Hedonik)	70
4.1.4. Identitas Responden Panelis Konsumen.....	78
4.1.5. Hasil Penelitian Uji Daya Terima Konsumen.....	81
4.1.6. Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	99
4.1.7. Uji Ketahanan Mie Ayam Tauco	100
4.2. Pembahasan	103
4.2.1 Standar Resep Mie Ayam Tauco (Kualitas Produk)	103
4.2.2 Kemasan dan Label Mie Ayam Tauco	103
4.2.3 Harga Jual Mie Ayam Tauco	105
4.2.4 Strategi Pemasaran Mie Ayam Tauco	105
4.2.5 Daya Terima Konsumen Terhadap Mie Ayam Tauco	108
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	110
5.1 Simpulan.....	110
5.2 Saran	111
DAFTAR PUSTAKA	112

LAMPIRAN.....	109
---------------	-----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Data Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Kabupaten Cianjur	2
Gambar 1.2 Kandungan Gizi Tauco	6
Gambar 2.1 Perhitungan Nilai Gizi.....	28
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran.....	40
Gambar 3.1 Perhitungan Nilai Gizi.....	52
Gambar 3.2 Perhitungan Harga Jual	53
Gambar 3.3 Persentase Harga Jual	54
Gambar 4.1 Grafik Hasil Rata – Rata Uji Organoleptik	77
Gambar 4.2 Kemasan tanpa label.....	87
Gambar 4.3 Informasi Kandungan Gizi Mie Ayam Tauco.....	92
Gambar 4.4 Label pada Kemasan Mie Ayam Tauco	93
Gambar 4.5 Hasil Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen	99
Gambar 4.6 Sosial Media Instagram Mie Ayam Tauco	106
Gambar 4.7 Feeds Instagram Mie Ayam Tauco	106

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Hasil Pra - Penelitian.....	7
Tabel 2.1 Perbedaan Kandungan Gizi Tauco, Tahu dan Tempe	16
Tabel 2.2 Perbedaan Tauco di beberapa daerah di Indonesia.....	18
Tabel 2.3 Penelitian Terdahulu.....	33
Tabel 3.1 Kriteria Panelis Inklusi dan Enklusi.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.2 Tabel Operasionalisasi Variabel	46
Tabel 3.3 Instrumen untuk Pengujian Mie ayam Tauco	51
Tabel 4.1 MAT 1 (Mie Ayam Tauco).....	62
Tabel 4.2 MAT 2 (Mie Ayam Tauco).....	63
Tabel 4.3 MAT 3 (Mie Ayam Tauco).....	65
Tabel 4.4 Peralatan pendukung pembuatan mie ayam tauco	67
Tabel 4. 5 Usia Panelis Konsumen.....	68
Tabel 4. 6 Jenis Kelamin Panelis Semi Terlatih	68
Tabel 4 7 Pendidikan Terakhir Panelis Semi Terlatih	69
Tabel 4 8 Pekerjaan Panelis Semi Terlatih	69
Tabel 4.9 Perbandingan Formulasi Mie Ayam Tauco	70
Tabel 4.10 Parameter Skala ordinal kuisisioner.....	71
Tabel 4.11 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Rasa.....	72
Tabel 4.12 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Aroma.....	72
Tabel 4.13 Hasil Uji Lanjutan Duncan.....	73
Tabel 4.14 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Warna	74
Tabel 4.15 Hasil Uji Lanjutan Duncan.....	74
Tabel 4.16 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Tekstur.....	75
Tabel 4.17 Hasil Uji Lanjutan Duncan.....	75
Tabel 4.18 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Penampilan.....	76
Tabel 4.19 Hasil Uji Lanjutan Duncan.....	76
Tabel 4. 20 Usia Panelis Konsumen.....	78
Tabel 4. 21 Jenis Kelamin Panelis Konsumen	79
Tabel 4. 22 Pekerjaan Panelis Konsumen	79
Tabel 4. 23 Pendidikan Terakhir Panelis Konsumen.....	80
Tabel 4. 24 Pendapatan per bulan panelis konsumen.....	81
Tabel 4.25 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Rasa.....	82
Tabel 4.26 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Aroma.....	83
Tabel 4.27 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Warna	84
Tabel 4.28 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Tekstur.....	85
Tabel 4.29 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Penampilan.....	86
Tabel 4.30 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Keamanan	88
Tabel 4.31 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik kemudahan Penggunaan Kemasan	89
Tabel 4.32 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Estetika dan Desain Kemasan.....	90
Tabel 4.33 Informasi yang terdapat pada label produk mie ayam tauco.....	91

Tabel 4.34 Informasi Nilai Gizi Mie Ayam Tauco	92
Tabel 4.35 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Kesesuaian informasi Kemasan.....	94
Tabel 4.36 Harga Jual Produk Mie Ayam Tauco	95
Tabel 4.37 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Harga Jual	95
Tabel 4.38 Strategi Pemasaran Mie Ayam Tauco	96
Tabel 4.39 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Promosi	98
Tabel 4.40 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Kemasan.....	98
Tabel 4.41 Hasil Uji One Sample T-Test Produk Mie Ayam Tauco	100
Tabel 4.42 Tabel Uji Ketahanan Produk Mie Ayam Tauco	101

DAFTAR PUSTAKA

- Adera, S. S., Mariyani, N., & Eddy, F. F. (2022). Screening Panelis Internal Di Pt Foodex Inti Ingredients. *Jurnal Sains Terapan*, 49–59. <https://doi.org/10.29244/Jstsv.12.2.49-59>
- Agustianti, R., Pandriadi, Nussifera, L., & Wahyudi. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif* (P. N. Gatriyani & N. Mayasari, Eds.). Cv. Tohar Media.
- Ahmad, H. (2023). *Tauco, Biji Kedelai Yang Disulap Jadi Bumbu Makanan*. Linimassa.Id.
- Aljulia Sari, S., Komala, R., Elisia, R., Studi Peternakan, P., Agroindustri, D., & Matematika Ilmu Pengetahuan Alam, F. (2023). *Kualitas Pengaruh Pemberian Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Organoleptik Nugget Daging Ayam Layer Afkir (The Effect Of Moringa Leaf Flour (Moringa Oleifera) Against Organoleptic Chicken Meat Nuggets Layer Afkir)*. 50(1).
- Amin Effendy, A. (2019). Analisis Bauran Pemasaran Dalam Meningkatkan Volume Penjualan Azka Toys Pamulang Tangerang Selatan. *J. Feasible*, 1(1), 79–95.
- Ananda, T. J., & Maradita, F. (2024). Analisis Inovasi Produk Dan Orientasi Pasar Terhadap Keunggulan Bersaing Produk Mie Instan Sehat Jagung (Mieso). *Seminar Nasional Manajemen Inovasi*. <https://conference.uts.ac.id/index.php/student>
- Andrianto, T., & Gima Sugiana, A. (2016). *The Analysis Of Potential 4a's Tourism Component In The Selasari Rural Tourism, Pangandaran, West Java*.
- Anwani, A. (2021). Analisis Obyek Daya Tarik Wisata Dan Aksesibilitas Terhadap Minat Berkunjung Wisatawan Di Pantai Baru Yogyakarta. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 12(1), 57–64. <https://doi.org/10.31294/Khi.V12i1.10182>
- Anwar, I., & Satrio, B. (2015). Pengaruh Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Budhi Satrio Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia (Stiesia) Surabaya. *Jurnal Ilmu Dan Riset Manajemen*.
- Aoyagi, W. S. (2009). *History Of Soybeans And Soyfoods*. Usa : Soyinfo Center.
- Ardila, N. W. (2024). *Mie Ayam Jadi Makanan Terpopuler Masa Kini*. . Sumenep: Rri Digital.
- Asrulla, A., Risnita, Firdaus Jeka, & Jailan. (2023). *Populasi Dan Sampling (Kuantitatif), Serta Pemilihan Informan Kunci (Kualitatif) Dalam Pendekatan Praktis*. <https://www.researchgate.net/publication/386875018>

- Astiti, N. M. A. R. A., Eryani, A. A. P., Yudiastari, N. M., & Semaryani, A. Agung M. (2023). *Pentingnya Kemasan Dalam Pemasaran Produk*.
- Auzan Tawadlu Akbar, & E Pangestuti. (2017). *Peran Kuliner Dalam Meningkatkan Citra Destinasi Pariwisata Taman Nasional Bromo Tengger Semeru Skripsi*.
- Azis. (2023). *Landasan Teori, Kajian Pustaka Dan Kerangka Pikir*.
- Aziz, D. A. (2019). *Wisata Kuliner Di Jalan Sinar Cianjur Kian Bersinar*. Jakarta : Tempo.Co.
- Banunaek Nomensen. (2022). *Modifikasi Makanan Dan Penilaian Citarasa Makanan*.
- Bpom. (2019). *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*.
- Bunga Nurjanah, S., Serikandi, N., Handayani, N., Ahmad Dahlan, J. K., Ciputat Tim, K., & Tangerang Selatan, K. (2022). Pemberdayaan Penyandang Disabilitas Pada Bidang Wirausaha Sosial Melalui Warung Miebowl Di Kota Tangerang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia*, 2(1), 112–118. <https://Journal.Amikveteran.Ac.Id/Index.Php/Jpkmihttps://Journal.Amikveteran.Ac.Id/Pemberdayaanpenyandangdisabilitas112>
- Cita Rahma Utami, & Viesta Tya Amanda Widyasputri. (2023). 4994-5007. *Innovative:Journalofsosialscienceresearch, Evaluasi Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kota Semarang Dalam Meningkatkan Kualitas Daya Tarik Objek Wisata Kota Semarang*.
- Detta, H. M., Shabrina Samsulhadi, Z., Jonathan, G., & Syarib, A. I. (2024). Consumer Intentions To Purchase Food And Beverages. *Eduvest-Journal Of Universal Studies*, 4(4), 1678–1688. <http://Eduvest.Greenvest.Co.Id>
- Elmiliyasi, F. D. (2020). Pengaruh Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Fried Chicken Di Rocket Chicken Bandar Kota Kediri The Effect Of Price And Product Quality On Purchasing Decisions Of Fried Chicken In Rocket Chicken Bandar Kediri City Dhea Febriana Elmiliyasi. *Jurnal At-Tamwil Kajian Ekonomi Syariah*, 2(1).
- Ermawati, E., Widya, S., & Lumajang, G. (2019a). *Pendampingan Peranan Dan Fungsi Kemasan Produk Dalam Dunia Pemasaran Desa Yosowilangun Lor*. 2(2), 15. <http://Ejournal.Stiewidyagamalumajang.Ac.Id/Index.Php/Epsempowermentso ciety>
- Ermawati, E., Widya, S., & Lumajang, G. (2019b). *Pendampingan Peranan Dan Fungsi Kemasan Produk Dalam Dunia Pemasaran Desa Yosowilangun Lor*. 2(2), 15. <http://Ejournal.Stiewidyagamalumajang.Ac.Id/Index.Php/Epsempowermentso ciety>

- Fadjarajani, S., Indrianeu, T., & Balasa Singkawijaya, E. (2021). Jurnal Geografi Analisis Potensi Pariwisata Di Kabupaten Cianjur. *Jurnal Geografi Geografi Dan Pengajarannya*.
- Fauzi, A. (2022). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penjualan Dalam Unit Yang Diperlukan Untuk Mencapai Target Laba Pada Perusahaan Dagang: Produk, Harga Dan Promosi (Literature Review Akuntansi)*.
- Fikri, A. (2019). Pemudik Bisa Beristirahat Sambil Berwisata Di Cianjur. *Antara News*.
- Geiger Marlene. (2019, March 14). *Making Homemade Noodles Safely*. Iowa State University Extension And Outreach.
- 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>
- Hanifawati, T., Suryantini, A., & Mulyo, J. H. (2017). Pengaruh Atribut Kemasan Makanan Dan Karakteristik Konsumen Terhadap Pembelian. *Agriekonomika*, 6(1). <https://doi.org/10.21107/Agriekonomika.V6i1.1895>
- Hardi Purba, H., Maarif, M. S., Yuliasih, I., & Hermawan, A. (2018). Pengembangan Produk Makanan Cokelat Berbasis Preferensi Konsumen. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(1), 40–47. <https://doi.org/10.24961/J.Tek.Ind.Pert.2018.28.1.40>
- Helilusiatiningsih, N. (2023). Teknologi Pengolahan Tepung Mocaf Dengan 3 Metode Fermentasi Kajian Analisa Proksimat. *Journal Of Food Technology And Agroindustry*, 5.
- Herlina, V. T., Lioe, H. N., Kusumaningrum, H. D., & Adawiyah, D. R. (2022a). Nutritional Composition Of Tauco As Indonesian Fermented Soybean Paste. *Journal Of Ethnic Foods*, 9(1). <https://doi.org/10.1186/S42779-022-00159-Y>
- Herlina, V. T., Lioe, H. N., Kusumaningrum, H. D., & Adawiyah, D. R. (2022b). Nutritional Composition Of Tauco As Indonesian Fermented Soybean Paste. *Journal Of Ethnic Foods*, 9(1). <https://doi.org/10.1186/S42779-022-00159-Y>
- Hermawan Iwan. (2019). *Metodologi Penelitian Pendidikan (Kualitatif, Kuantitatif Dan Mixed Method)* (S. C. Rahayu, Ed.). Hidayatul Quran Kuningan.
- Hutagalung, S. S., Utoyo, B., & Mulyana, N. (2018). *Penguatan Promosi Desa Melalui Pengembangan Kapasitas Aparatur Dalam Pengelolaan Sistem Informasi Manajemen Desa Di Kecamatan Buay Bahuga Kabupaten Way Kanan Rural Promotion Strengthening Through Capacity Building Of Apparatus In Management Of Village Information Systems In Buay Bahuga District Way Kanan District*. Prosiding Seminar Nasional Penerapan Ipteks Politeknik Negeri Lampung 08 Oktober 2018. <http://jurnal.polinela.ac.id/index.php/Semteks>

- Indriaty, L., Mulya, F. R. Q., Tiju, H., Santy, S., & Susiani. (2023). Pengaruh Pendapatan Dan Harga Terhadap Daya Beli Masyarakat. *Jumabis: Jurnal Manajemen Dan Bisnis*.
- Iranita. (2020). Analisis Faktor-Faktor Kemasan (Packaging) Dalam Mempengaruhi Keputusan Pembelian Oleh-Oleh Makanan Khas Tanjungpinang Iranita. *Jurnal Bahtera Inovasi*, 3(2).
- Janah, I. M., Sidhartani, S., & Saptodewo, F. (2022). *Perancangan Buku Informasi Ragam Hidangan Mie Di Benua Asia*. 1(2). <https://doi.org/10.30998/Cpt.V1i2.0000>
- Jihad, M. N., & Burhanudin. (2022). Analisis Usaha Mikro Mie Ayam Bakso Mas Jangkung Sebagai Prospek Bisnis Di Bekasi Jawa Barat Oleh. *Jurnal Usaha (Unit Kewirausahaan Pendidikan Dan Non Pendidikan)*, 3(2), 2022.
- Judin. (2023). *Paper Salad Bowl With Insert With Customized Logo*.
- Karina, M. (2017). Pengembangan Kuliner. *Badan Pengembangan Dan Pemberdayaan Sumber Daya Kesehatan Kementerian*.
- Khusna, K. G., & Oktafani, F. (2017). Pembelian Dunkin' donuts Bandung. *Bisnis & Entrepreneurship*, 11(1), 27–36.
- Krisnawati, A. (2017). *Kedelai Sebagai Sumber Pangan Fungsional Soybean As Source Of Functional Food*.
- Kurniawan, Z. F. (2014). *Pengaruh Harga, Produk, Lokasi Dan Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Pada Soto Angkring "Mas Boed" Spesial Ayam Kampung Semarang*.
- Kusumawati, T. I. (2018). *Peranan Bahasa Indonesia Dalam Era Globalisasi: Vol. Viii (Issue 2)*.
- Ladiva Bridha, R., Ahman, E., & Priatini, W. (2019). Marketing Research Efforts To Develop Products Of Kerupuk Sanjai Bumbu Rendang. *The Journal Gastronomy Tourism*, 6(1).
- Lahmudin, Susanti Sri, Yulendra Lalu, & Hulfa Ihyana. (2021). Teknik Pengolahan Bumbu Dasar Masakan Indonesia Di Stp Mataram. *Jurnal of responsible tourism*.
- Lahmudin, Susanty, S., Yulendra, L., & Hulfa, I. (2021). Teknik Pengolahan Bumbu Dasar Masakan Indonesia Di Stp Mataram. *Journal Of Responsible Tourism*.
- Lestari, N. S., & Aprillia, J. G. (2021). Tauco, Perpaduan Rasa Yang Eksotis. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 12(2), 106–114. <https://doi.org/10.31294/Khi.V12i2.9939>
- Levyda, L., Giyatmi, G., & Ratnasari, K. (2020). Identifikasi Wisata Kuliner Di Pulau Bangka (Identification Of Culinary Tourism In Bangka Island). In *Journal Of Tourism Destination And Attraction* (Vol. 8, Issue 1).

- Lombardo, M., Amoah, I., & Feraco, A. (2023). Gender Differences In Taste And Food Habits: Implications For Personalized Nutrition. *The 3rd International Electronic Conference On Nutrients*).
- Mohamad, R. (2021). Strategi Bauran Pemasaran (Marketing Mix) Dalam Perspektif Syariah Strategi Bauran Pemasaran (Marketing Mix) Dalam Perspektif Syariah. *Mutawazin (Jurnal Ekonomi Syariah Iain Sultan Amai Gorontalo)*.
- Mu'ala, A. (2023). Pengaruh Pendapatan Dan Gaya Hidup Terhadap Keputusan Pembelian Di Bilbien's Coffee Grobogan. In *Seminar Nasional Ke-Indonesiaan Viii* (Pp. 1232–1236).
- Mubarokah, R. S. (2022). *Pengembangan Produk Nugget Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus L.) Substitusi Jantung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L.) Sebagai Makanan Tinggi Serat Dan Protein*.
- Uharam, H., & Adyas, D. (2023). *Manajemen Pemasaran Sebuah Pengantar Untuk Pemula*.
- Nandiyanto, A. B. D., Ismiati, R., Indrianti, J., & Abdullah, A. G. (2018). Economic Perspective In The Production Of Preserved Soybean (Tauco) With Various Raw Material Quantities. *Iop Conference Series: Materials Science And Engineering*, 288(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899x/288/1/012025>
- Nugrahani, R. (2015). Peran Desain Grafis Pada Label Dan Kemasan Produk Makanan Umkm. *Imajinasi : Jurnal Seni*, 1x(2).
- Nugroho, T. S., Masi, A., Galih, D., & Adiguna, S. (2021). Formulasi Nugget Ikan Untuk Mendukung Hilirisasi Produk Olahan Ikan Sebagai Rintisan Teaching Factory Di Workshop Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan – Polnep. *Manfish Journal*. <http://ejurnal.polnep.ac.id/index.php/manfish>
- Odi. (2012). Unik Dan Enak, Tauco Bangka Dan Tauco Pekalongan. *Detikfood.Com*.
- Oktaria, D. F., Idris, M., & Suriadi, A. (2022). Tinjauan Historis Akulturasi Budaya Dalam Kuliner Palembang Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah. *Kalpataru Jurnal Sejarah Dan Pembelajaran Sejarah*, 8.
- Oktavian, R., & Aminuddin, L. H. (2022). Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Penjualan Pada Toko Sepeda Eks Bike Dolopo. *Niqosiya: Journal Of Economics And Business Research*, 2(2).
- Paranata, I. N. J., Ekasani, K. A., & Darsana, I. M. (2023). Implementasi Strategi Pemasaran Dengan Menggunakan Sosial Media Dalam Meningkatkan Kunjungan Wisatawan Pada Desa Wisata Sibetan Karangasem. *Innovative: Journal Of Social Science Research*.
- Parassih, K. E., & Susanto, H. E. (2021). Pengaruh Visual Packaging Design (Warna, Bentuk, Ukuran) Dan Packaging Labeling (Komposisi, Informasi Nilai Gizi, Klaim) Terhadap Purchase Intentions Produk Makanan Dan Minuman Dalam Kemasan Di Jakarta. *Jurnal Manajemen Bisnis Dan Kewirausahaan*.

- Pratiwi, R. (2019). Pencantuman Komposisi Bahan Pada Label Makanan Sebagai Hak Hukum Di Kota Pekanbaru. *Jurnal Gagasan Hukum*, 1. <https://Journal.Unilak.Ac.Id/Index.Php/Gh/>
- Putro, W. S., Samuel, H., & Brahmana, K. (2014). Pengaruh Kualitas Layanan Dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Pelanggan Dan Loyalitas Konsumen Restoran Happy Garden Surabaya. *Jurnal Manajemen Pema*.
- Rahmania, A. P. (2023). Gulai Tauco Daging Padang, Gurihnya Pasti Bikin Nagih. *Idntimes.Com*.
- Ratnasari, A. D., Dewi, R. S., & Prihatini, A. E. (2022). Pengaruh Karakteristik Produk Dan Sales Promotion Terhadap Impulse Buying Pada Generasi Z (Studi Pada Pengguna Shopee). In *Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis* (Vol. 11, Issue 3). <https://Ejournal3.Undip.Ac.Id/Index.Php/Jiab>
- Riano, M. S., Ningsih, C., & Abdilah, H. T. (2021). Pengembangan Potensi Wisata Gastronomi Halal Di Kabupaten Cianjur. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 9(1), 45–57. <https://doi.org/10.52352/Jgi.V9i1.483>
- Rusyidi, B., & Fedryansah, M. (2018). *Pengembangan Pari Wi Sata Berbasis S Masyarakat*. 1(3), 155–165.
- Sarastani, D. (2011). Mie Kering Berbahan Baku Ubi Jalar (Formulasi, Proses Produksi, Karakteristik Produk). *Jurnal Sains Terapan*.
- Selamet, I. (2024). Lezat Dan Terjangkau Bakso Dan Mie Ayam Hammas Di Cianjur. *Detikjabar*.
- Septian, J., Winiati, D., & Rahayu, P. (2014). Pengetahuan Pelabelan Produsen Industri Rumah Tangga Pangan Di Kota Bogor Food Labeling Knowledge Of Small-Medium Enterprises In Bogor. *Jurnal Mutu Pangan*.
- Sipahelut, S. G. (2017). *Kajian Penambahan Minyak Atsiri Dari Daging Buah Pala (Myristica Fragrans Houtt.) Pada Cake Terhadap Daya Terima Konsumen*. 2(2), 486–495.
- Siwi, A., & Tyas, P. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia Dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. In *Jurnal Pariwisata Terapan* (Vol. 1, Issue 1).
- Supriyadi, D., & Komara, E. (2020). *Studi Terhadap Kepuasan Wisatawan Dilihat Dari Manajemen Pelayanan Pariwisata Dan Kebijakan Adaptasi Kebiasaan Baru (Akb) Di Kabupaten Pangandaran*. <http://Ejurnal.Ars.Ac.Id/Index.Php/JsJ>
- Suswanti, I. (2013). *Fator - Faktor Yang Berhubungan Dengan Pemilihan Makanan Cepat Saji Pada Mahasiswa*.
- Tamara, R., & Gusnadi, D. (2023). Inovasi Kue Dodongkal Berbasis Ubi Jalar Kuning. *Hej (Home Economics Journal)*, 7(2), 63–69.

- Titik Efnita. (2017). Pengaruh Variasi Produk, Kualitas Pelayanan, Harga Dan Lokasi Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Wedding Organizer. *Jurnalilmiahekonomidanbisnis*.
- Tobing, H. A. (2015). Kue-Kue Indonesia 165 Resep Penganan Populer Nusantara. *Gramedia*.
- Unsiyah Anggraeni. (2018). *Multikulturalisme Makanan Indonesia A Multikulturalisme Makanan Indonesia Multikulturalisme Makanan Indonesia Bacaan Untuk Remaja Setingkat Sma* (Sulastri, Ed.). Badan Pengembangan Dan Pembinaan Bahasa Jalan Daksinapati Barat Iv.
- Usda. (2015, March 23). Refrigeration & Food Safety. *Food Safety And Inspection Service*.
- Utthavi, H. Wayan, & Sumerta. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost Pada Gtbv Hotel & Convention - Bali. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*.
- Virgi Angeliq, S., Sulistyawati, A., Nyoman Widani, N., & Internasional Bali, P. (2020). Modifikasi Masakan Barat Dengan Cita Rasa Indonesia Berbahan Dasar Kedelai Dan Turunannya. *Journey*, 1–20.
- Wahyuhening Fibriany, F., & Novita Dewi, Y. (2020). Loyalitas Merek Pada Produk Mie Samyang Di Jakarta. In *Jurnal Pemasaran Kompetitif* (Vol. 4, Issue 1). [Http://Www.Openjournal.Unpam.Ac.Id/Index.Php/Jpk](http://www.openjournal.unpam.ac.id/index.php/jpk)
- Widyastuti, ., & Efendi, R. (2021). *Tauco Cianjur: The Symbols Of Sundanese And Chinese Ethnic Harmony In Cianjur*. 135–146. [Https://Doi.Org/10.5220/0009883201350146](https://doi.org/10.5220/0009883201350146)
- Yogi Arfan. (2020). Perbedaan Nutrisi Tempe Dan Tahu. *Bebaspedia*.
- Yonatan, A. Z. (2023). *Pengguna Instagram Berdasarkan Rentang Usia 2023*. Goodstats.
- Yuliana, S., & Sukmaraga, A. A. (2019). Perancangan Desain Kemasan Produk Manisan Buah Umkm Sola Gracia Untuk Membangun Citra Merek. *Citradirga - Jurnal Desain Komunikasi Visual Dan Intermedia*.
- Zahrulianingdyah, A. (2018). *Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal* (Vol. 6, Issue 1).