

**PEMANFAATAN UDANG REBON PADA MODIFIKASI
OPAK BAKAR SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH
KABUPATEN PANGANDARAN**



SKRIPSI

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

Oleh
Ridwan kamal
2100779

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

LEMBAR PENGESAHAN

RIDWAN KAMAL

PEMANFAATAN UDANG REBON PADA MODIFIKASI OPAK BAKAR
SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH KABUPATEN PANGANDARAN

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I



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

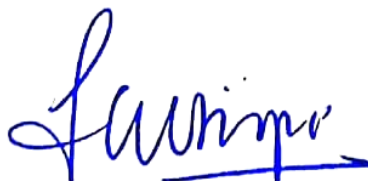
Pembimbing II



Risya Ladiva Bridha, S.Par.MM.Par.
NIPT. 92020081.992092.9.201

Mengetahui,

Ketua Progam 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 : Ridwan Kamal
NIM : 2100779
Jurusan : Manajemen Industri Katering
Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
Judul Skripsi : Pemanfaatan Udang Rebon Pada Modifikasi Opak Bakar
Sebagai Variasi Oleh-Oleh Kabupaten Pangandaran

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, Juli 2025



Ridwan Kamal
NIM 2100779

LEMBAR HAK CIPTA

PEMANFAATAN UDANG REBON PADA MODIFIKASI OPAK BAKAR SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH KABUPATEN PANGANDARAN

Oleh

Ridwan Kamal

2100779

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

**©Ridwan Kamal
Universitas Pendidikan Indonesia
Juli 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 “Pemanfaatan Udang Rebon pada Modifikasi Opak Bakar Sebagai Oleh-Oleh Kabupaten Pangandaran” 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, Juli 2025



Ridwan kamal
NIM 2100779

UCAPAN TERIMA KASIH

Bismillahirrahmanirrahim. Alhamdulillah, segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan kemudahan-Nya sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak lepas dari dukungan, bimbingan, dan arahan berbagai pihak. Sebagai bentuk penghargaan, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Jojoh Hadijah dan Alm. Bapak Hadili selaku orang tua penulis yang senantiasa mendoakan dan memberikan dukungan terbaik kepada penulis. Terima kasih atas segala pengorbanan waktu, tenaga, dan kasih sayang yang tiada henti. Secara khusus, penulis menyampaikan terima kasih yang mendalam kepada Alm. Bapak Hadili, yang meskipun telah lebih dari dua tahun berpulang, semangat hidup dan nilai-nilai positif yang Bapak wariskan tetap menjadi pegangan dalam setiap langkah penulis. Tanpa Bapak, penulis tidak akan mampu berada di titik ini. Semoga Allah SWT senantiasa menempatkan Bapak di tempat terbaik di sisi-Nya.
2. Siti Robiah Adawiyah, kakak kandung tercinta, dan Yadi Kusmayadi, kakak ipar, atas segala doa, motivasi, serta dukungan dalam setiap keadaan. Terima kasih telah menjadi sosok kakak yang senantiasa hadir dan suportif sepanjang perjalanan penulis.
3. Prof. Dr. H. Didi Sukyadi, M.A. Selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
4. 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.
5. Dr. Woro Priatini, S.Pd, M.Si., selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering dan Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan, masukan, serta semangat dengan penuh kesabaran dan ketulusan selama proses penyusunan skripsi ini.
6. Risya Ladia Bridha, S.Par., M.M.Par., selaku Dosen Pembimbing II, atas segala arahan, motivasi, dan kesabaran yang telah diberikan dalam mendampingi penulis menyelesaikan penelitian ini.

7. Seluruh dosen serta staff Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu, arahan, masukan, serta semangat, kepada penulis selama masa studi.
8. Keluarga besar yang selalu hadir memberikan doa, semangat, motivasi, serta bantuan kepada penulis.
9. Seluruh panelis uji organoleptik dan panelis uji konsumen yang telah membantu penulis dan meluangkan waktunya dalam memberikan penilaian pada produk opak bakar udang rebon.
10. Sahabat seperjuangan ketika di lapangan, Isma, Iqbal, Fara, dan Celia. Terima kasih sudah mau berjuang bersama di lapangan, yang selalu mendengarkan keluh kesah, kebersamai, membantu, menyemangati, mendengar cerita, dan memotivasi penulis.
11. Sahabat terbaik penulis: Rahma, Deti, Nida, Sofi, Dina, Sindy, Shafa, Emil, Laras, Diva, Rayyan, Alin, Monica, serta rekan-rekan seperjuangan MIK angkatan 2021 – Saga Adisahya, atas semangat, kebersamaan, dan kenangan indah selama masa perkuliahan.
12. Teman-teman di DPM Himamika dan kelompok P2MB Desa Tanimulya, atas kerja sama, semangat, dukungan selama kegiatan organisasi dan pengabdian
13. Teman-teman Newgensquad24 serta Akang Teteh Di Paguyuban Mojang Jajaka Kabupaten Pangandaran, atas pengalaman berharga yang memperluas wawasan penulis dan mempererat tali persaudaraan yang tak ternilai.
14. Dan yang terakhir, kepada diri saya sendiri, Ridwan Kamal, terima kasih atas keteguhan hati, kesabaran, serta usaha yang telah diperjuangkan sepanjang perjalanan ini. Terima kasih telah bertahan dalam suka dan duka, dalam lelah maupun kegagalan, serta tetap mampu menghargai setiap kebahagiaan kecil yang hadir. Kamu bisa, kamu kuat, kamu hebat, dan hari ini kamu berhasil.

PEMANFAATAN UDANG REBON PADA MODIFIKASI OPAK BAKAR SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH KABUPATEN PANGANDARAN

RIDWAN KAMAL
2100779

ABSTRAK

Latar Belakang : Opak bakar merupakan salah satu makanan khas Kabupaten Pangandaran berbentuk pipih yang terbuat dari beras ketan dan kelapa, camilan yang mirip kerupuk dengan tingkat kerenyahan yang tinggi. Udang rebon merupakan hasil laut khas dari Pangandaran yang berukuran kecil, tetapi kaya akan nutrisi seperti protein, kalsium, dan fosfor. Dengan memanfaatkan udang rebon pada modifikasi opak bakar, dapat menciptakan produk variasi oleh – oleh di Kabupaten Pangandaran. Opak bakar udang rebon diteliti dengan bertujuan untuk mengetahui standar resep, kemasan dan labeling, harga jual, strategi pemasaran serta daya terima konsumen. Metode Penelitian: Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen pada tiga formulasi resep dengan perbandingan beras ketan dan udang rebon, yaitu OBUR 1 (100%10%, OBUR 2 (100%20%), dan OBUR 3 (100%30%). Ketiga formulasi tersebut diuji pada panelis semi terlatih dan data menggunakan SPSS uji ANOVA *one way* dan statistik deskriptif. Hasil: Hasil penelitian menunjukkan karakteristik rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan dari ketiga formulasi terdapat perbedaan yang signifikan, dan formulasi OBUR 2 terpilih sebagai resep utama. Harga jual opak bakar udang rebon Rp17.000 dengan berat 50 gram. Opak bakar udang rebon diujikan kepada panelis konsumen dan diterima dari segi rasa, aroma, tekstur, Kemasan dan label, Harga jual serta strategi pemasaran. Kemasan menggunakan standing pouch dengan desain klip ukuran 15 cm x 22 cm dengan label menggunakan stiker *glossy* pada kemasan. Strategi pemasaran yang digunakan adalah menggunakan media sosial Instagram. Kesimpulan: Modifikasi opak bakar dengan penambahan udang rebon menghasilkan produk yang lebih menarik, bernilai gizi, dan memiliki daya terima tinggi sebagai oleh-oleh khas Kabupaten Pangandaran. Produk ini berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai salah satu unggulan kuliner daerah.

Kata Kunci : Modifikasi Produk, Oleh-oleh, Opak Bakar, Udang Rebon.

UTILIZATION OF REBON SHRIMP IN MODIFIED GRILLED OPAK AS A VARIETY OF SOUVENIRS OF PANGANDARAN DISTRICT

RIDWAN KAMAL
2100779

ABSTRACT

Background: Opak bakar is one of Pangandaran Regency's signature foods, a flat snack made from glutinous rice and coconut, similar to crackers with a high level of crispiness. Small shrimp are a distinctive seafood product from Pangandaran, small in size but rich in nutrients such as protein, calcium, and phosphorus. By incorporating small shrimp into modified Opak Bakar, a variety of souvenir products can be created in Pangandaran Regency. The study of Opak Bakar with small shrimp aims to determine the standard recipe, packaging and labeling, selling price, marketing strategy, and consumer acceptance. Research Method: This study used a quantitative approach with an experimental method on three recipe formulations with varying ratios of glutinous rice and shrimp, namely OBUR 1 (100%10%), OBUR 2 (100%20%), and OBUR 3 (100%30%). The three formulations were tested on semi-trained panelists, and data were analyzed using SPSS one-way ANOVA and descriptive statistics. Results: The study results showed significant differences in taste, aroma, color, texture, and appearance among the three formulations, with OBUR 2 selected as the primary recipe. The selling price of shrimp-flavored baked opak is Rp17,000 for 50 grams. The shrimp-flavored baked opak was tested on consumer panelists and was well-received in terms of taste, aroma, texture, packaging and labeling, selling price, and marketing strategy. The packaging uses a standing pouch with a clip design measuring 15 cm x 22 cm.

Keywords: *Grilled Opak, Product Modification, Rebon Shrimp, Souvenir,*

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 TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I 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 TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1 Pariwisata.....	11
2.2 Wisata Kuliner	11
2.3 Produk.....	12
2.4 Kualitas Produk	12
2.5 Modifikasi Produk	13
2.6 Udang Rebon	14
2.7 Opak Ketan	15
2.8 Oleh-oleh	16
2.9 Standar Resep	17
2.10 Panelis	17

2.11 Kemasan	18
2.12 Label.....	19
2.13 Perhitungan Gizi.....	20
2.14 Harga Jual.....	21
2.15 Strategi Pemasaran	22
2.16 Bentuk Promosi	23
2.17 Daya Terima Konsumen.....	25
2.18 Penelitian Terdahulu	26
2.19 Kerangka Pemikiran	33
2.20 Hipotesis.....	35
BAB III METODE PENELITIAN.....	37
3.1 Desain penelitian	37
3.2 Metode Penelitian	37
3.2.1 Objek dan Subjek Penelitian.....	37
3.2.2 Populasi.....	38
3.2.3 Sampel	38
3.2.4 Teknik Penarikan Sampel	40
3.2.5 Operasional Variabel	40
3.2.6 Instrumen Penelitian	47
3.4 Jenis dan Sumber Data.....	51
3.4.1 Teknik Pengumpulan Data.....	52
3.4.2 Alat Pengumpulan Data	53
3.4.3 Analisis Data	53
BAB IV 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	69
4.1.3 Hasil Penelitian Uji Organoleptik (Hedonik)	73
4.1.4 Identitas Responden Panelis Konsumen.....	79
4.1.5 Hasil Penelitian Uji Daya Terima Konsumen.....	83

4.1.6 Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	109
4.1.7 Umur Simpan Opak Bakar Udang Rebon	110
4.2 Pembahasan	113
4.2.1 Standar Resep	113
4.2.2 Kemasan dan Label Opak Bakar Udang Rebon	113
4.2.3 Harga Jual Opak Bakar Udang Rebon	115
4.2.4 Strategi Pemasaran Dan Bentuk Promosi	115
4.2.5 Daya Terima Konsumen	118
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	118
5.1 Kesimpulan.....	118
5.2 Saran	119
DAFTAR PUSTAKA	120

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Kunjungan Jumlah Wisatawan Kabupaten Pangandaran	2
Tabel 1.2 Hasil Pra-Penelitian	7
Tabel 2.1 Persentase Harga Jual.....	22
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu	26
Tabel 3.1 Kriteria Panelis Inklusi dan Eksklusi	38
Tabel 3.2 Operasional Variabel.....	41
Tabel 3.3 Formulasi resep Opak Bakar Udang Rebon.....	48
Tabel 4.1 Formulasi Resep OBUR 1.....	58
Tabel 4.2 Formulasi Resep OBUR 2.....	60
Tabel 4.3 Formulasi Resep OBUR 3.....	62
Tabel 4.4 Peralatan (Equipment) Kitchen Project.....	64
Tabel 4.5 Proses Pembuatan Opak Bakar Udang Rebon	67
Tabel 4.6 Usia Panelis Semi Terlatih	69
Tabel 4.7 Jenis Kelamin Panelis Semi Terlatih	70
Tabel 4. 8 Profesi Panelis Semi Terlatih.....	70
Tabel 4. 9 Instansi Panelis Semi Terlatih.....	71
Tabel 4.10 Pendidikan Terakhir Panelis Semi Terlatih	72
Tabel 4.11 Penghasilan Panelis Semi terlatih	72
Tabel 4.12 Perbandingan Formulasi Resep.....	73
Tabel 4.13 Skala Ordinal.....	74
Tabel 4.14 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Rasa	74
Tabel 4.15 Hasil Uji Lanjutan Duncan	75
Tabel 4.16 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Aroma	76
Tabel 4.17 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Warna	76
Tabel 4.18 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Tekstur	77
Tabel 4.19 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Penampilan	78
Tabel 4.20 Usia Panelis Konsumen	79
Tabel 4.21 Profesi Panelis Konsumen	80

Tabel 4.22 Pendidikan Terakhir Panelis Konsumen	81
Tabel 4.23 Jenis Kelamin Panelis Konsumen	81
Tabel 4.24 Domisili Panelis Konsumen	82
Tabel 4.25 Pendapatan Panelis Konsumen	83
Tabel 4.26 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Rasa	84
Tabel 4.27 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Aroma	85
Tabel 4.28 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Warna	86
Tabel 4.29 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Tekstur	87
Tabel 4.30 Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Penampilan	88
Tabel 4. 31 Aspek Kemasan Opak Bakar udang rebon	90
Tabel 4.32 Uji Daya Terima Konsumen Pada Keamanan Kemasan	91
Tabel 4.33 Uji Daya Terima Konsumen Pada Kemudahan Pengguna	91
Tabel 4.34 Uji Daya Terima Konsumen Pada Estetika dan Desain	92
Tabel 4.35 Komponen Labeling	93
Tabel 4.36 Perhitungan Nilai Gizi Opak Bakar Udang Rebon	95
Tabel 4. 37 Aspek Warna, Font, Dan Labeling	97
Tabel 4.38 Uji Daya Terima Konsumen Pada Kesesuaian Informasi	98
Tabel 4.39 Uji Daya Terima Konsumen Pada Label Informasi	99
Tabel 4.40 Perhitungan Harga Jual	100
Tabel 4.41 Uji Daya Terima Konsumen Pada Harga Pasar	101
Tabel 4.42 Uji Daya Terima Konsumen Pada Kesesuaian Harga	102
Tabel 4. 43 Strategi Pemasaran Opak Bakar Udang Rebon	103
Tabel 4. 44 Segmenting, Targeting, Positioning Opak Bakar Udang Rebon	104
Tabel 4.45 Uji Daya Terima Konsumen Pada Promosi	106
Tabel 4.46 Uji Daya Terima Konsumen Pada Untuk Membangun Loyalitas	106
Tabel 4. 47 Perbandingan Class Condition Produk Sebelum dan Sesudah Branding	108
Tabel 4.48 Skor Kelas Interval	110
Tabel 4.49 Uji Masa Simpan	111

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kandungan Gizi Udang Rebon Kering	4
Gambar 1.2 Infografis Kompetitor Dan Potensi Udang Rebon	6
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran	34
Gambar 2.1 Perhitungan Informasi Nilai Gizi	20
Gambar 2.2 Rumus Metode Harga Pokok Standar	21
Gambar 2.3 Rumus Metode Angka Faktor	21
Gambar 3.1 Perhitungan Nilai Gizi Produk	50
Gambar 3.2 Rumus Harga Jual	50
Gambar 4.1 Opak Ketan Pangandaran	56
Gambar 4.2 Gambar Udang Rebon Pangandaran	57
Gambar 4.3 Hasil Uji Organoleptik	78
Gambar 4.4 Tampilan Depan Kemasan	89
Gambar 4.5 Tampilan Belakang Kemasan	89
Gambar 4.6 Informasi Nilai Gizi	95
Gambar 4.7 Tampilan Depan Label	96
Gambar 4.8 Tampilan Belakang Label	97
Gambar 4.9 Hasil Uji Daya Terima Konsumen	109
Gambar 4.10 Nama Akun Instagram	116
Gambar 4.11 Halaman Postingan Instagram	117
Gambar 4.12 Komentar Antusias Konsumen	118

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Panelis Semi Terlatih.....	130
Lampiran 2 Kuesioner Panelis Konsumen	135
Lampiran 3 Hasil Uji Anova	139
Lampiran 4 Daftar Hadir Panelis Semi Terlatih.....	146
Lampiran 5 Daftar Hadir Panelis Konsumen	147
Lampiran 6 Dokumentasi Panelis Semi Terlatih.....	149
Lampiran 7 Dokumentasi Panelis Konsumen	151
Lampiran 8 Hasil Uji Organoleptik Panelis Semi terlatih.....	155
Lampiran 9 Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	156
Lampiran 10 Lembar Bimbingan	158
Lampiran 11 Surat Keputusan Penetapan Dosen Pembimbing Skripsi.....	163

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. (2024). *Sensory Evaluation Techniques : Understanding Consumer Preferences* . 7(3), 27–28.
- Adelia Destiana Putri, Jesyka Purba, Tika Umi Zaliani, A. N. M. (2025). *Journal Of Social Science And Multidisciplinary Analysis*. 2(2), 128–156.
- Adwimurti, Y., & Sumarhadi, S. (2023). Pengaruh Harga Dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Dengan Kualitas Produk Sebagai Variabel Moderasi. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 3(1), 74–90. <https://doi.org/10.32509/Jmb.V3i1.3070>
- Agustianti, R., Nussifera, L., Wahyudi, Angelianawati, L., Meliana, I., Sidik, E. A. Ni, Nurlaila, Q., Simarmata, N., Himawan, I. S., Pawan, E., & Ikhrum, F. (2022). Metode Penelitian Kuantitatif & Kualitatif. In *Tohar Media* (Issue Mi).
- Agustin, W. A., Saati, E. A., & Siskawardani, D. D. (2024). Inovasi Pembuatan Produk Nugget Analog Berbahan Dasar Tempe Dan Jantung Pisang Kepok Sebagai Alternatif Sumber Protein Dan Serat. *Food Technology And Halal Science Journal*, 6(2), 213–230. <https://doi.org/10.22219/Fths.V6i2.28403>
- Al., A. Et. (2021). Pengujian Organoleptik Produk Selai Dari Bahan Dasar Rumput Laut Eucheuma Spinosum Sebagai Oleh-Oleh Khas Pantai Sayang Heulang Garut-Jawa Barat. *The Journal Gastronomy Tourism*, 1(2), 96–112. <https://doi.org/10.17509/Gastur.V1i2.40576>
- Alamsyah, G. F., Triyansyah, N. D., Gusmandar, R., Dewi, S., Yulita, D., Ningsih, N., Kuryadi, A., Fattah, A., Fahriannor, A., Belakang, L., Pengabdian, K., & Masyarakat, K. (2021). *Opak Yang Harga / Bks*. 1(1), 14–18.
- Andarwangi, T., Fitriani, F., Trisnanto, T. B., Sutarni, S., Saty, F. M., Apriyani, M., Berliana, D., Desfariyani, R., & Pratiwi, D. (2024). Pengemasan Produk Inovatif Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Di Umkm Eyek-Eyek Reggae. *Jurnal Abimana (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nasional)*, 1(1), 26–30. <https://doi.org/10.25181/Abimana.V1i1.3536>
- Andriana, A. N., & Pingki, P. (2022). Penerapan Teknik Foto Produk Dan Video Reel Instagram Bisnis Sebagai Optimalisasi Strategi Social Media Marketing Dalam Menyambut Ikn. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(4), 3101. <https://doi.org/10.31764/Jmm.V6i4.9417>
- Anggraeni, W. N., Setianingsih, W. E., & Sumowo, S. (2024). The Effectiveness Of Online Promotion Through Instagram Social Media In Increasing Sales In @Rosalina_Shop Using The Aida Method. *Jurnal Comparative: Ekonomi Dan Bisnis*, 6(2), 200. <https://doi.org/10.31000/Combis.V6i2.11294>
- Antosias, Wadli, Yunika Purwanti, & Daryono. (2023). Pengaruh Penambahan Udang Rebon Kering Terhadap Peningkatan Kandungan Protein Dan Uji Organoleptik Pada Sate Aci. *Gema Agro*, 28(2), 147–154.

<https://doi.org/10.22225/Ga.28.2.8203.147-154>

- Astiana, R., & Fadilah, L. (2024). Inovasi Produk Sistik Jambal Roti Mentega Sebagai Oleh-Oleh Khas Pangandaran. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 12(2), 2024. <https://doi.org/10.52352/Jgi.V12i2.1225>
- Avram, C., Nyulas, V., Onisor, D., Georgescu, I. M., Szakacs, J., & Ruta, F. (2025). Food Behavior And Lifestyle Among Students: The Influence Of The University Environment. *Nutrients*, 17(1), 1–13. <https://doi.org/10.3390/Nu17010012>
- Bayyinah, F. N., Indraswari, G., Ulya, N., & Setiawan, C. (2023). *Tingkat Promosi Dan Pemasaran Produk UMKM Opak Di Desa Cibogo*. 194–204.
- Bertelsen, A. S., Mielby, L. A., Alexi, N., Byrne, D. V., & Kidmose, U. (2020). Individual Differences In Sweetness Ratings And Cross-Modal Aroma-Taste Interactions. *Foods*, 9(2). <https://doi.org/10.3390/Foods9020146>
- Bhowmick, D. (2022). Impact Of Brand Design On Consumer Perception And Decision Making. *International Journal Of Business Forecasting And Marketing Intelligence*, 7(4), 375. <https://doi.org/10.1504/Ijbfmi.2022.125791>
- BPOM. (2023). *Berita Negara Republik Indonesia No.237. 2023 BPOM. PMR Keamanan Pangan. Pencabutan*. 237, 1–184.
- BPOM RI, 2020. (2020). *Berita Negara. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2018*, 151(2), 10–17.
- Brama Kumbara, V. (2021). Determinasi Nilai Pelanggan Dan Keputusan Pembelian: Analisis Kualitas Produk, Desain Produk Dan Endorse. *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, 2(5), 604–630. <https://doi.org/10.31933/Jimt.V2i5.568>
- Bridha, R. L., Ahman, E., & Priatini, W. (2019). Marketing Research Efforts To Develop Products Of Kerupuk Sanjai Bumbu Rendang. *The Journal Gastronomy Tourism*, 6(1), 70–79. <https://doi.org/10.17509/Gastur.V6i1.22793>
- 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>
- Bulkaini, Sutaryono, A., Dwyardi, Silvia, Maulana, & Wilya. (2022). Inovasi Pembuatan Opak-Opak Berbasis Singkong Di Desa Sigar Penjalin Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(4), 474–477. <https://doi.org/10.29303/Jpmipi.V5i4.2707>

- Cattaneo, C., Spinelli, S., Dinnella, C., Proserpio, C., Monteleone, E., Pagliarini, E., & Laureati, M. (2025). Patterns Of Sensory And Hedonic Responses For Salty And Umami Tastes And Their Impact On Food Familiarity, Consumption, And Nutritional Status: A Gender-Based Analysis From A Large Population Sample. *Current Research In Food Science*, 10(December 2024), 100970. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2025.100970>
- Christiva, R. H., Rusmiati, R., & Setiawan, S. (2020). Analisis Risiko Cemaran Mikrobiologis Pada Pengelolaan Peralatan Makan Dan Minum Di Kantin Sekolah Dasar. *Ruwa Jurai: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 14(1), 9. <https://doi.org/10.26630/Rj.V14i1.2167>
- Dewantara Lawitani, K., Khairunnisa Wibowo, R., Syahba, A. Y., Mutiara Putri, I., Andarini, S., & Kusumasari, R. (2024). Peran Inovasi Produk Dalam Meningkatkan Daya Saing Bisnis: Studi Kasus Pada Industri Makanan Dan Minuman Perusahaan Indonesia. *IJESPG Journal*, 2(1), 1–8. <http://ijespgjournal.org>
- Elfahira, D. R., Hudi, L., & Nurbaya, S. R. (2022). The Effect Of Gracilaria Verrucosa Seaweed Flour Proportion With White Glutinous Rice Flour (*Oryza Sativa Glutinosa*) And CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Concentration On Physical And Chemical Characteristics Of Seaweed Dodol. *Procedia Of Engineering And Life Science*, 3(1). <https://doi.org/10.21070/pels.v3i1.1304>
- Elistia. (2020). Prosiding Konferensi Nasional Ekonomi Manajemen Dan Akuntansi (Knema) Journal Homepage Perkembangan Dan Dampak Pariwisata Di Indonesia Masa Pandemi Covid-19 Elistia 1,*. *Perkembangan Dan Dampak Pariwisata Di Indonesia Masa Pandemi Covid 19*, Vol. 1177, 1–16.
- Esposito, L., Casolani, N., Ruggeri, M., Spizzirri, U. G., Aiello, F., Chiodo, E., Martuscelli, M., Restuccia, D., & Mastrocola, D. (2024). Sensory Evaluation And Consumers' Acceptance Of A Low Glycemic And Gluten-Free Carob-Based Bakery Product. *Foods*, 13(17), 1–18. <https://doi.org/10.3390/foods13172815>
- Fahmi, M. H., & Ilhami, R. (2022). Manajemen Strategi Pengembangan Pariwisata Di Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran. *Jurnal Kewarganegaraan*, 6(3), 6140–6147. [File:///C:/Users/Ninies/Downloads/181.+Manajemen+Strategi+Pengembangan+Pariwisata+Di+Kecamatan+Parigi+Kabupaten+Pangandaran \(1\).Pdf](File:///C:/Users/Ninies/Downloads/181.+Manajemen+Strategi+Pengembangan+Pariwisata+Di+Kecamatan+Parigi+Kabupaten+Pangandaran+(1).Pdf)
- Faizah, F. N. (2022). Eksistensi Bisnis Kuliner Halal Melalui Digital Marketing Di Era New Normal. *SERAMBI: Jurnal Ekonomi Manajemen Dan Bisnis Islam*, 4(1), 85–98. <https://doi.org/10.36407/Serambi.V4i1.513>
- Faizathul Octavia, Y. (2022). Pengaruh Promosi Media Sosial Terhadap Minat Beli Konsumen Kuliner Ayam Square (Studi Pengguna Instagram & Tiktok Di

- Kota Mataram). *IJBEM: Indonesian Journal Of Business Economics*, 2(1), 16–22.
- Fakhradyan, D. (2021). The Study Of Consumer Preferences And Advertising Effectiveness Analysis Towards Studio Hikari Instagram Story Video Ads. *Jurnal Ilmu Sosial Politik Dan Humaniora*, 4(1), 10–18. <https://doi.org/10.36624/Jisora.V4i1.83>
- Fikri, M., & Lisdayanti, A. (2020). Analysing Promotion Mix And Perceived Usefulness Of E-Wallets: A Case Of Linkaja Applications In Indonesia. *International Journal Of Finance & Banking Studies (2147-4486)*, 9(1), 76–84.
- Fiorentini, M., Kinchla, A. J., & Nolden, A. A. (2020). Role Of Sensory Evaluation In Consumer Acceptance Of Plant-Based Meat Analogs And Meat Extenders: A Scoping Review. *Foods*, 9(9). <https://doi.org/10.3390/Foods9091334>
- Guerrero-Hreins, E., Stammers, L., Wong, L., Brown, R. M., & Sumithran, P. (2022). A Comparison Of Emotional Triggers For Eating In Men And Women With Obesity. *Nutrients*, 14(19), 1–8. <https://doi.org/10.3390/Nu14194144>
- Gusnadi, I. D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Jurnal Inovasi Penelitian. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Handayani, Y. T., Biadi, S. D., Rahmawati, S., Pebrian, A., Saputra, T. B., & Tisnawan, T. (2023). Formulasi Sediaan Balsam Dari Ekstrak Tanaman Kencur. *Indonesian Journal Of Health Science*, 3(2a), 192–198. <https://doi.org/10.54957/Ijhs.V3i2a.455>
- Harahap, A., Andjanie, I. F., Fatmasari, B. R., & Pratiwi, W. D. (2023). Impact Of Domestic Tourist Spending On The Economy Of West Java Province, Indonesia. *ASEAN Journal On Hospitality And Tourism*, 21(3), 333–346. <https://doi.org/10.5614/Ajht.2023.21.3.07>
- Hassan, M. H. M., Ramish, M. S. R. M. S., Zakai, S. N. Z. S. N., Dilshad, W. B. D. W. Bin, & Qureshi, M. A. Q. M. A. (2022). A Review Of Marketing Mix And Consumers Behavior. *Periodicals Of Social Sciences*, 2(2), 148–157. <https://psocialsciences.com/poss/index.php/poss/article/view/24>
- Hesti Nur'aini, K. C., & Susena, A. S. (2015). *Opak Imut” Dan “Opak Mini” Sebagai Solusi Peningkatan Mutu Produk Cassava Chipsdi Desa Sidodadi Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah. II(1)*, 69–80.
- Huwaida, H. (2019). Statistik Diskriptif. In *Journal GEEJ*.
- I Made Ngurah Ryan Yasa Permana, Ni Putu Yunik Anggreni, & Ni Wayan Mekarini. (2023). Implementasi Resep Standar Dalam Menjaga Konsistensi Kualitas Makanan (Studi Di Restoran Seaduction Frii Hotel Bali Echo Beach Canggu Bali). *Journal Of Tourism And Interdisciplinary Studies*, 3(2), 220–

128. <https://doi.org/10.51713/Jotis.V3i2.125>

Indira, T. D., AS, A. P., & Komariyah, S. (2023). Alternatif Penggunaan Tepung Udang Rebon (*Acetes Indicus*) Untuk Memacu Pertumbuhan Benih Ikan Mas (*Cyprinus Carpio*). *Jurnal Perikanan Unram*, 13(1), 201–208. <https://doi.org/10.29303/Jp.V13i1.462>

Interaction, F., Kumar, S., Mandliya, S., Srivastav, P. P., Suthar, T., & Shaikh, A. M. (2024). *Migration Of Chemical Compounds From Packaging Materials Into Packaged Foods: Interaction, Mechanism, Assessment, And Regulations Rakesh*.

Iranita, I. (2021). Analisis Faktor-Faktor Kemasan (Packaging) Dalam Mempengaruhi Keputusan Pembelian Oleh-Oleh Makanan Khas Tanjungpinang. *Bahtera Inovasi*, 3(2), 182–193. <https://doi.org/10.31629/Bi.V3i2.3334>

Islami, P., Rianingsih, L., & Sumardianto. (2022). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Lemak Pada Terasi Udang Rebon (*Acetes Sp.*) Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda Effect Of Sugar Addition On Fat Content Of Shrimp Paste With Different Fermentation Periods. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 4(1), 24–30.

Istianah, R. (2022). Pengembangan Desain Kemasan Produk Makanan Merek Krispy Yammy Babeh. *Irama: Jurnal Seni, Desain Dan Pembelajarannya*, 4(1), 33–44. <https://doi.org/10.17509/Irama.V4i1.49133>

Khoerunisa, T. K. (2020). Review : Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan A Review : Development Of Functional Food Products In Indonesia Based On Local Ingredients. *Indonesian Journal Of Agricultural And Food Research*, 2(1), 49–59. <https://journal.uniga.ac.id/index.php/IJAFOR>

King'ola, A. M., & Musyoka, R. (2024). Perceived Quality , Firm Characteristics And Customer Satisfaction : An Independent Study Paper. *International Journal Of Recent Research In Commerce Economics And Management*, 11(3), 99–108. <https://doi.org/10.5281/Zenodo.13828354>

Kurniasih, I., Nurhayati, A., Dewanti, L. P., & Rizal, A. (2020). Potensi Wisata Bahari Di Kabupaten Pangandaran (Marine Tourism Potential In Pangandaran Regency). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 10, 8–19.

Levyda, Giyatmi, K. R. (2020). Identifikasi Wisata Kuliner Di Pulau Bangka (Identification Of Culinary Tourisn In Bangka Island). *Kaos GL Dergisi*, 8(75), 147–154. <https://doi.org/10.1016/J.Jnc.2020.125798%0A>

Lignou, S., & Oloyede, O. O. (2021). Consumer Acceptability And Sensory Profile Of Sustainable Paper-Based Packaging. *Foods*, 10(5). <https://doi.org/10.3390/Foods10050990>

Ridwan Kamal, 2025

PEMANFAATAN UDANG REBON PADA MODIFIKASI OPAK BAKAR SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH KABUPATEN PANGANDARAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Ma'ruf, M., Sukarti, K., Purnamasari, E., & Sulistianto, E. (2022). Penerapan Produksi Bersih Pada Industri Pengolahan Terasi Skala Rumah Tangga Di Dusun Selangan Laut Pesisir Bontang (Application Cleaner Production Options On Fermented Shrimp Processing Industry In Household Scale In Selangan Laut, Bontang Waters). *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis Nusantara*, 1(1), 84–93.
- Maelani, P., Rois, K., & Fahira, F. (2021). Pelatihan Modifikasi Produk Dan Marketing Digital Di Era Pandemi: Umkm Produksi Emping Desa Pancur-Taktakan Kota Serang. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 2(2), 216–225. <https://doi.org/10.46306/Jabb.V2i2.123>
- Mahdiana Apriliani, I., Hamdani, H., & Rizal, A. (2020). Productivity Of Fishing Gear On Shrimp Catching Operation In Pangandaran Regency. *Alabacore*, 4(2), 141–148.
- Marchini, A., Riganelli, C., Diotallevi, F., & Polenzani, B. (2021). Label Information And Consumer Behaviour: Evidence On Drinking Milk Sector. *Agricultural And Food Economics*, 9(1). <https://doi.org/10.1186/S40100-021-00177-5>
- Margono, S. (2018). Upaya Meningkatkan Daya Tarik Produk Makanan Dan Minuman Oleh-Oleh Di Tempat Destinasi Wisata Melalui Kajian Tanda Pada Desain Kemasan. *Widyakala Journal*, 5(1), 66. <https://doi.org/10.36262/Widyakala.V5i1.102>
- Masnun, S., Makhdalena, M., & Syabus, H. (2024). Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen. *Jiip - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 7(4), 3736–3740. <https://doi.org/10.54371/Jiip.V7i4.4280>
- Melany, & Sudarmiati. (2023). The Role Of Souvenir In Tourism Indonesia: A Thematic Review. *Jurnal Manajemen Bisnis, Akuntansi Dan Keuangan*, 2(1), 113–128. <https://doi.org/10.55927/Jambak.V2i1.4056>
- Ningsih, E. N., Surbakti, H., Indriani, D. P., & Agussalim, A. (2024). Peningkatan Produktivitas Pemasaran UMKM Di Desa Sungsang II Melalui Peningkatan Kemasan Produk. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Jpkm) Tabikpun*, 5(2), 163–170. <https://doi.org/10.23960/Jpkmt.V5i2.162>
- Nomira, S. R. (2024). Relevance Of Nutrition And Health. *Public Health Journal*, 2024. <https://teewanjournal.com/index.php/Phj/index>
- Nupu, A. K., Mile, L., & Yusuf, N. (2023). Analisis Organoleptik Hedonik Sambal Ikan Layang Asin Kering Dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 11(3), 103–110.
- Pinasty, W. A., & Habib, M. A. F. (2024). Pengaruh Harga, Promosi, Dan Ulasan Produk Terhadap Keputusan Pembelian Melalui Marketplace Shopee Pada Mahasiswa Jurusan Manajemen Bisnis Syariah Angkatan 2019-2022. *Trilogi*:

- Jurnal Ilmu Teknologi, Kesehatan, Dan Humaniora*, 5(1), 9–19.
<https://doi.org/10.33650/Trilogi.V5i1.7299>
- Pramesti, R. D., Anggarini, A., Salma, L., Kirana, A., & Postha, R. (2024). *Model Penggunaan Kombinasi Warna Pada Desain Kemasan Makanan Ringan Terhadap Minat Konsumen Pendahuluan*. 12(1), 156–171.
- Prasta, M. (2021). Wisata Kuliner Kota Surakarta Dan Strategi Mengembangkan Wisata Kuliner Kota Surakarta. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1), 37–47.
<https://doi.org/10.53691/jpi.V17i1.134>
- Prihesti, N., & Bangsa, U. P. (2021). *Jurnal Nurulita Prihesti*. March, 0–10.
<https://doi.org/10.13140/RG.2.2.27631.76969>
- Purwanto, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal Of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253. <https://doi.org/10.30871/Jama.V4i2.2402>
- Putra, F. S., & Setiyana, R. (2023). *Sosialisasi Pemanfaatan Udang Rebon Sebagai MPASI Pada Masyarakat Desa Lhok Bubon*. 5(4), 513–517.
- Putriningtyas, F. E., Bakri, B., & Soelistyorini, D. (2020). Modifikasi Menu Terhadap Daya Terima Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Panti Asuhan Darussalam Singosari Menu Modification To Food Acceptability In Food Management Of Orphanage Darussalam Singosari. *Nutriture Journal*, 1(1), 40–48.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik Dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 124–131. <https://doi.org/10.33084/Jsm.V7i2.3213>
- Qiu, L., Rahman, A. R. A., & Dolah, M. S. Bin. (2024). The Role Of Souvenirs In Enhancing Local Cultural Sustainability: A Systematic Literature Review. *Sustainability (Switzerland)*, 16(10), 1–25.
<https://doi.org/10.3390/Su16103893>
- Qori Nazzila, Mahdiyah, & Sachriani. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Udang Rebon (Mysis Relicta) Pada Pembuatan Kue Simping Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 2(2), 21–28.
<https://doi.org/10.21009/Jsbs.002.2.03>
- Rafika, N., Putri, M. A., Wulandari, P. A., Aulia, N., & Fadlillah, M. (2023). Pengolahan Udang Rebon Bagi Masyarakat Desa Pernajuh Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Solutif: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 35–46.
<https://doi.org/10.61692/Solutif.V1i1.67>
- Rahma, A. A. (2020). Potensi Sumber Daya Alam Dalam Mengembangkan Sektor Pariwisata Di Indonesia. *Jurnal Nasional Pariwisata*, 12(1), 1.
<https://doi.org/10.22146/Jnp.52178>

- Rahmat, A., Mirnawati, M., & Heriyani, D. (2022). Opak Potensi Usaha Ekonomi Lokal Pajampangan Di Kabupaten Sukabumi. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, 8(3), 2359. <https://doi.org/10.37905/Aksara.8.3.2359-2366.2022>
- Rahmawati, N., Hakim, M. H., & Akbar, R. (2023). Peningkatan Kualitas Udang Rebon Kering Multirespon Mengintegrasikan Metode Taguchi Gray Relational Analysis Dan Principal Component Analysis. *INVENTORY: Industrial Vocational E-Journal On Agroindustry*, 4(2), 47. <https://doi.org/10.52759/Inventory.V4i2.129>
- Ramadhani, W., Indrawan, I., & Seveline, S. (2022). Formulasi Crackers Mocaf Dengan Penambahan Tepung Udang Rebon Serta Karakteristiknya. *Jurnal Bioindustri*, 4(2), 93–108. <https://doi.org/10.31326/Jbio.V4i2.1238>
- Riani, N. (2021). Pariwisata Adalah Pisau Bermata 2. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(5), 1469–1474.
- Riswandi, D. I. (2024). *Food Tourism: The Role Of Local Special Food In Increasing And Developing Tourism In Indonesia*. 08(Table 10), 4–6.
- Rochmawati, N. (2019). *Food Science & Sensory Analysis*. [http://repository.ottimmo.ac.id/53/1/Food Sensory.Pdf](http://repository.ottimmo.ac.id/53/1/Food%20Sensory.Pdf)
- Romlah, S., Tinggi, S., Islam, A., & Bangil, P. (2021). Perbandingan Pendekatan Kualitatif Dan Kuantitatif Dalam Melakukan Penilaian Operasional. *Jurnal Studi Islam*, 16(1), 1–13.
- Rudini, R., Priatna, E., & Usrah, I. (2021). Analisis Pencahayaannya Penerangan Jalan Umum Di Jalan Tol Kabupaten Pangandaran Dan Peluang Hemat Energi. *Journal Of Energy And Electrical Engineering*, 3(1). <https://doi.org/10.37058/Jeee.V3i1.2693>
- Safitri, N. T., Tanius, B., & Widani, N. N. (2022). Modifikasi Hidangan Penutup Barat Menggunakan Bunga Kecombrang. *Journey: Journal Of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention And Event Management*, 5(1), 63–70. <https://doi.org/10.46837/Journey.V5i1.103>
- Santhoshi, E., Shirin, E., Bindu, H., Pavani, N., & Kodali, S. (2023). Influence Of Packaging On The Buying Decisions Of College Students. *Biological Forum- An International Journal*, 15(10), 182.
- Saputro, A. W. (2023). Pengaruh E-Service Quality Terhadap E-Loyalty Dengan Brand Image Dan E-Satisfaction Sebagai Variabel Mediasi. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 11(2), 203–212. <https://doi.org/10.37641/Jimkes.V11i2.1750>

- Sari, S. A., Komala, R., Elisia, R., & Toni, M. (2025). Kualitas Pengaruh Pemberian Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Organoleptik Nugget Daging Ayam Layer Afkir. *Ziraa'Ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 50(1), 46. <https://doi.org/10.31602/Zmip.V50i1.17082>
- Sasmita, M., Cattleyana, D., Cattleyana, D., Rosyidah, E., & Rosyidah, E. (2024). Pengaruh Lokasi, Variasi Produk Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Pada Pusat Oleh-Oleh Osing Deles Banyuwangi. *J-MAS (Jurnal Manajemen Dan Sains)*, 9(1), 606. <https://doi.org/10.33087/Jmas.V9i1.1745>
- Setianingsih, S., & Yulifar, L. (2025). Eksplorasi Potensi Kemaritiman Kabupaten Pangandaran: Perspektif Sosio-Budaya Dan Ekonomi Dalam Rentang Waktu 2012-2024. *Jurnal Artefak*, 12(1), 27. <https://doi.org/10.25157/Ja.V12i1.17694>
- Silmi Samrotul Qolbi, Jaka Warsihna, R., & Alrakhman. (N.D.). A. *Pendahuluan Di Era Globalisasi, Industri Semakin Bersaing. Tidak Hanya Perusahaan Yang Harus Terus Berinovasi Agar Dapat Bertahan Dan Berkembang, Tetapi UMKM Juga Harus* 1166. 9315, 1166–1176.
- Sipahelut, S. G., Tetelepta, G., & Patty, J. (2017). Kajian Penambahan Minyak Atsiri Dari Daging Buah Pala (*Myristica Fragrans* Houtt.) Pada Cake Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 2(2), 486–495.
- Suriani, N., Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Konsep Populasi Dan Sampling Serta Pemilihan Partisipan Ditinjau Dari Penelitian Ilmiah Pendidikan. *Jurnal IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 24–36. <https://doi.org/10.61104/Ihsan.V1i2.55>
- Suwandojo, D. P. E. H., Annisa, R. N., Tyas, D. W., & Hikmawati, M. M. (2024). Standar Resep Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual Kewirausahaan Kuliner. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ilmu Ekonomi (Jasmien)*, 5(01), 356–365.
- Suyanto, A. M. A., & Dewi, D. G. (2023). Marketing Mix On Purchase Intention And Its Impact On The Decision To Purchase Somethinc Products. *International Journal Of Professional Business Review*, 8(10), E03779. <https://doi.org/10.26668/Businessreview/2023.V8i10.3779>
- Świąder, K., & Marczewska, M. (2021). Trends Of Using Sensory Evaluation In New Product Development In The Food Industry In Countries That Belong To The Eit Regional Innovation Scheme. *Foods*, 10(2), 1–18. <https://doi.org/10.3390/Foods10020446>
- Syahputri, A. Z., Fallenia, F. Della, & Syafitri, R. (2023). Kerangka Berfikir Penelitian Kuantitatif. *Tarbiyah: Jurnal Ilmu Pendidikan Dan Pengajaran*, 2(1), 160–166.

- Utarki, S., Pratama, E. A., & Hellyana, C. M. (2020). Sistem Informasi Pariwisata Berbasis Website Pada Taman Nasional Gunung Ciremai Jawa Barat. *Indonesian Journal On Software Engineering (IJSE)*, 6(1), 19–32. <https://doi.org/10.31294/Ijse.V6i1.7950>
- Vinaya, N. L., Prasetyo, T., & Harisyana, T. M. (2021). Analisis Penerapan Standar Resep Dan Kualitas Makanan Di Pizza Marzano Kota Kasablanka. *Management & Accounting Expose*, 2(1), 21–33. <https://doi.org/10.36441/Mae.V2i1.94>
- Wahyuni, E. S., & Nawasari, I. P. (2023). Sosis Rebon Ikan Kembung Tinggi Protein , Zat Besi , Seng Dan Kalsium Bagi Balita Stunting. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 5(2), 208–217.
- Wibowo, L., Andarwulan, N., & Indrasti, D. (2024). Kajian Implementasi Informasi “Pilihan Lebih Sehat” Label Kemasan Mi Instan Di Indonesia. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal Of Food Quality*, 11(1), 63–70. <https://doi.org/10.29244/Jmpi.2024.11.1.63>
- Widyamurti, N. (2018). Pemasaran Pariwisata Melalui Kemasan Produk Ukm Standing Pouch Berbahan Paper Metal Di Era Ekonomi Kreatif. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 1(1), 1–9. <https://doi.org/10.36441/Kewirausahaan.V1i1.45>
- Wijayanti, A. (2020). Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata Di Kota Yogyakarta, Indonesia. *Khasanah Ilmu : Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 11(1), 74–82. <https://doi.org/10.31294/Khi.V11i1.7998>
- Yam, J. H., & Taufik, R. (2021). *Hipotesis Penelitian Kuantitatif. Perspektif: Jurnal Ilmu Administrasi*. 3(2), 96–102.