

Nomor Daftar FPIPS : 5973/UN40.A2.10/PT/2025

**MODIFIKASI PRODUK *MARMALADE* MENGGUNAKAN BUAH JERUK
BALI DAN BUAH BIT BERDASARKAN DAYA TERIMA KONSUMEN**



SKRIPSI

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

Oleh:

Hannun Meilan Salma

2106549

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

2025

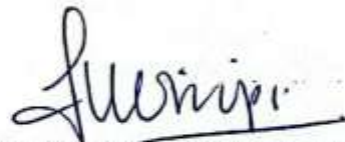
LEMBAR PENGESAHAN

Hannun Meilan Salma

MODIFIKASI PRODUK *MARMALADE* MENGGUNAKAN BUAH JERUK
BALI DAN BUAH BIT BERDASARKAN DAYA TERIMA KONSUMEN

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



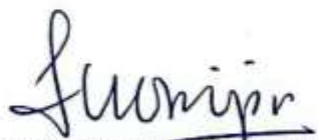
Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si
NIP. 197103092010122001

Pembimbing II



Hurry Mega Insani, S.Pd., M.Si
NIP. 920200419930718201

Mengetahui,
Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si
NIP. 197103092010122001

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : Hannun Meilan Salma

NIM : 2106549

Jurusan : Manajemen Industri Katering

Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Judul Skripsi : Modifikasi Produk *Marmalade* Menggunakan Buah Jeruk Bali
dan Buah Bit Berdasarkan Daya Terima Konsumen

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis ilmiah 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, 20 Juni 2025



Hannun Meilan Salma
NIM. 2106549

LEMBAR HAK CIPTA

MODIFIKASI PRODUK *MARMALADE* MENGGUNAKAN BUAH JERUK BALI DAN BUAH BIT BERDASARKAN DAYA TERIMA KONSUMEN

Oleh:

Hannun Meilan Salma

2106549

©Hannun Meilan Salma

Universitas Pendidikan Indonesia

Juni 2025

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

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

iii

Hannun Meilan Salma, 2025

**MODIFIKASI PRODUK *MARMALADE* MENGGUNAKAN BUAH JERUK BALI DAN BUAH BIT
BERDASARKAN DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, karena dengan rahmatnya dan karunia-nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Modifikasi Produk *Marmalade* Menggunakan Buah Jeruk Bali Dan Buah Bit Berdasarkan Daya Terima Konsumen” dengan baik dan pada waktu yang terbaik.

Maksud dan tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi satu dari sebagian syarat untuk mengikuti sidang skripsi di Program Studi Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia. Selama penelitian dan penulisan skripsi ini banyak sekali ujian yang penulis alami, namun berkat dukungan dari banyak pihak alhamdulillah pada akhirnya skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.

Penulis beranggapan bahwa skripsi ini merupakan karya terbaik yang penulis persembahkan. Tetapi penulis merasa bahwa tidak menutup kemungkinan didalamnya masih terdapat kekurangan yang penulis lakukan. Oleh karena itu penulis sangat tidak keberatan apabila terdapat saran dan kritik yang membangun penulis agar kedepannya dapat menciptakan karya tulis lebih baik lagi. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat baik bagi penulis maupun para pembaca.

Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh

Bandung, 20 Juni 2025



Hannun Meilan Salma
NIM. 2106549

UCAPAN TERIMA KASIH

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

1. Allah SWT yang telah memberikan nikmat dalam beribadah, menuntut ilmu, kesehatan dan waktu yang luang kepada penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini dengan berbagai 1001 ujiannya.
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. Kepada abah dan mama selaku kedua orang tua penulis yang selalu mendoakan anak bontotnya untuk bisa segera menyelesaikan masa perkuliahan. Terima kasih sudah selalu *support* penulis dari kecil, mendukung semua pilihan penulis, serta selalu usahakan yang terbaik untuk keberhasilan penulis. Abah dan mama merupakan motivasi terbesar penulis untuk selalu kuat di setiap proses kehidupan. Surga terindah balasan untuk kebaikan kalian dan semoga abah, mama selalu diberikan kesehatan untuk waktu yang lebih lama lagi.
5. Mas Rafi dan Mbak Ipuk selaku kedua kakak penulis yang selalu memberikan rasa sayang, perhatian, dan motivasi kepada penulis dalam proses pendewasaan ini, semoga kita bisa sukses dan bikin abah sama mama bahagia di masa pensiunnya.
6. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si., selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia sekaligus menjadi Dosen Pembimbing I Penulis yang sudah meluangkan waktu memberikan bimbingan, arahan, masukan, serta dukungan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.

7. Hurry Mega Insani, S.Pd., M.Si., selaku Dosen Pembimbing II yang sudah meluangkan waktu, menawarkan hal baik, memberikan bimbingan, masukan, arahan, bantuan dan motivasi kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
8. Seluruh dosen pengajar di Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu pengetahuan bermanfaat kepada penulis.
9. Seluruh keluarga besar dan keponakan penulis Athaeo, Zuranio, serta Acena yang selalu memberikan motivasi untuk menyelesaikan skripsi dan segera pulang ke Tangerang untuk bertemu.
10. Sahabat dekat penulis semasa kuliah Nahiza, Ghazliina, Nadya, Widi, Azka, Alika, Fauziyyah, Sesil, Akbar, Hilmi, Rayyan, Abiel, Rafie, dan Putep. Banyak banget alasan buat nyerah, tapi lebih banyak lagi alasan buat lanjut. Faktor terbesar memang ada di diri kita, tapi ada banyak cara Allah untuk bikin kita tidak merasa berjuang sendirian. Di penulis Allah kasih lewat *life support* gratis seperti mereka. *Thank you for all who root for me, who believed in me when I didn't believe in myself. It's not only my win, but theirs. WE MADE IT!!! -sya*
11. Kepada seluruh keluarga Departemen PSDO BEM HIMAMIKA dan Biro PSDO SENAT FPIPS. Terima kasih untuk segala cerita, kepusingan, memori baik dan kesempatan berharganya.
12. Kepada rekan seperjuangan MIK 21 SAGA ADISAHYA kalian keren, sampai bertemu di fase berikutnya.
13. Kepada seseorang yang penulis tidak bisa sebut namanya, terima kasih karena selalu menjadi orang baik, bersedia mendengarkan cerita penulis, membantu penulis disaat penulis tidak sadar jika membutuhkan bantuan, selalu memotivasi, memberikan jawaban dan mendoakan yang terbaik untuk penulis. Kan kita pasti bisa!!
14. Dan terakhir, untuk diri saya sendiri. Terima kasih amon atas hal baik dan segala perjuangan yang sudah kamu lakukan selama ini. Selamat atas kemenanganmu dan selamat dirayakan, mari kita rangkai lagi satu persatu untuk menghadapi rintangan berikutnya.

MODIFIKASI PRODUK MARMALADE MENGGUNAKAN BUAH JERUK BALI DAN BUAH BIT BERDASARKAN DAYA TERIMA KONSUMEN

Hannun Meilan Salma

2106549

ABSTRAK

Marmalade merupakan pengawetan buah yang dilakukan sebagai upaya untuk memperpanjang masa simpan, terutama pada buah musiman seperti jeruk bali. Selain itu proses pengawetan ini juga berperan dalam mengurangi limbah buah berlebih serta mencegah kerusakan yang dapat terjadi saat panen besar, seperti pada buah bit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui standar resep, kemasan, labeling, harga jual, strategi pemasaran serta daya terima konsumen. Metode penelitian yang digunakan yaitu menggunakan pendekatan eksperimental kuantitatif terhadap enam formulasi resep yang merupakan *Marmalade* Buah Jeruk Bali dan Bit (MBJBB) dan *Marmalade* Buah serta Kulit Jeruk Bali dan Bit (MBKJBB) dengan perbedaan berdasarkan penambahan persentase gula, antara lain: MBJBB 1 (40%), MBJBB 2 (50%), MBJBB 3 (60%), MBKJBB 1 (40%), MBKJBB 2 (50%), dan MBKJBB 3 (60%). Keenam formulasi tersebut akan dilakukan uji organoleptik kepada 30 panelis semi terlatih berdasarkan aspek penilaian rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan, kemudian datanya akan diolah menggunakan SPSS uji ANOVA *One-Way* untuk mendapatkan standar resep terbaik. MBKJBB 3 terpilih sebagai formulasi terbaik dan akan dilakukan uji lanjutan yaitu uji daya terima konsumen dengan uji hedonik oleh 100 orang panelis konsumen. Kemasan primernya menggunakan *glass jar* sedangkan kemasan sekundernya berupa box mika transparan yang dilengkapi dengan label informasi yang tercetak pada kemasan. Harga jual yang ditetapkan pada produk *marmalade* buah jeruk bali dan bit adalah Rp. 10.000 dengan berat 50 gram/1 *glass jar*. Strategi pemasaran yang digunakan yaitu sosial media Instagram. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa produk dapat diterima oleh konsumen.

Kata kunci: Pengawetan, Jeruk Bali, Bit, Modifikasi Produk

MODIFICATION OF MARMALADE PRODUCTS USING POMELO AND BEETROOT BASED ON A CONSUMER ACCEPTANCE

Hannun Meilan Salma

2106549

ABSTRACT

Marmalade is a fruit preservation method used to extend shelf life, particularly for seasonal fruits such as pomelo. Additionally, this preservation helps reduce excess fruit waste and prevent damage that may occur during large harvests, such as with beetroot. This study aims to determine the standard recipe, packaging, labeling, selling price, marketing strategy, and consumer acceptance. The research method used involves a quantitative experimental approach on six recipe formulations of Pomelo and Beet Marmalade (MBJBB) and Pomelo and Beet Fruit and Peel Marmalade (MBKJBB), differing based on the addition of sugar percentages, as follows: MBJBB 1 (40%), MBJBB 2 (50%), MBJBB 3 (60%), MBKJBB 1 (40%), MBKJBB 2 (50%), and MBKJBB 3 (60%). The six formulations will undergo organoleptic testing by 30 semi-trained panelists based on taste, aromatic, color, texture, and appearance, and the data will be analyzed using SPSS One-Way ANOVA to determine the best recipe standard. MBKJBB 3 was selected as the best formulation and will undergo further testing, namely consumer acceptance testing using a hedonic test by 100 consumer panelists. The primary packaging uses a glass jar, while the secondary packaging is a transparent mica box equipped with printed information labels on the packaging. The selling price set for the pomelo and beet marmalade product is Rp. 10,000 with a weight of 50 grams per glass jar. The marketing strategy used is Instagram social media. The results of this study indicate that the product is acceptable to consumers.

Keyword: Marmalade, Pomelo, Beetroot, Product Modification

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR HAK CIPTA	iii
KATA PENGANTAR	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Pariwisata	6
2.2 Wisata Kuliner	7
2.3 Buah Jeruk Bali	8
2.4 Buah Bit	9
2.5 Marmalade	9
2.6 Modifikasi Produk	10
2.7 Formulasi Resep	12
2.8 Uji Organoleptik	13
2.9 Panelis	14
2.10 Kemasan dan Labeling	15

2.10.1 Uji Daya Simpan.....	18
2.11 Harga Jual Produk	19
2.12 Strategi Pemasaran	20
2.13 Daya Terima Konsumen.....	22
2.14 Penelitian Terdahulu.....	23
2.15 Kerangka Pemikiran	28
2.16 Hipotesis.....	30
BAB III METODE PENELITIAN.....	31
3.1 Desain Penelitian	31
3.2 Metode Penelitian.....	31
3.2.1 Populasi, Sampel dan Teknik Penarikan Sampel.....	31
3.2.2 Operasional Variabel	33
3.3 Instrumen Penelitian.....	38
3.3.1 Kitchen project.....	40
3.3.2 Uji Hedonik.....	43
3.3.3 Uji Organoleptik	43
3.3.4 Desain Kemasan dan Labeling	43
3.3.5 Perhitungan Harga Jual	44
3.3.6 Menentukan Strategi Pemasaran.....	45
3.3.7 Uji Daya Terima Konsumen	45
3.4 Jenis dan Sumber Data	45
3.4.1 Teknik Pengumpulan Data.....	46
3.4.2 Alat Pengumpulan Data	47
3.4.3 Analisis Data.....	48
3.4.4 Pengolahan Data	49
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	49
4.1 Karakteristik Responden	49
4.2 Formulasi Resep Marmalade Buah Jeruk Bali Dan Bit	52
4.2.1 Hasil Penelitian Uji Organoleptik.....	52
4.2.2 Karakteristik Formulasi	58

4.2.3 Peralatan Dalam Pembuatan Sunbite <i>Marmalade</i>	59
4.2.4 Standar Resep dan Proses Pembuatan Sunbite <i>Marmalade</i>	63
4.3 Desain Kemasan dan Labelling	68
4.3.1 Umur Simpan Sunbite <i>Marmalade</i>	68
4.3.2 Kemasan.....	71
4.3.3 Informasi Label.....	72
4.3.4 Perhitungan Kandungan Gizi.....	75
4.3.5 Desain Kemasan Produk.....	76
4.4 Penetapan Harga Jual Produk.....	79
4.4.1 Perhitungan Biaya Produksi.....	79
4.4.2 Perhitungan Laba/Rugi Produksi	81
4.5 Strategi Pemasaran	81
4.5.1 Analisis Pasar STP (Segmenting, Targeting, Positioning)	81
4.5.2 Analisis Bauran Pemasaran 4P	83
4.5.3 Analisis Promosi Melalui Instagram.....	85
4.6 Analisis Daya Terima Konsumen.....	87
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	104
5.1 Kesimpulan.....	104
5.2 Saran	105
DAFTAR PUSTAKA	106
LAMPIRAN.....	121

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Tabel Hasil Penelitian Terdahulu.....	23
Tabel 3. 1 Kriteria Panelis.....	32
Tabel 3. 2 Operasional Variabel.....	33
Tabel 3. 3 Instrumen Pengujian	40
Tabel 3. 4 Formulasi Resep.....	41
Tabel 3. 5 Sumber Data.....	46
Tabel 4. 1 Karakteristik Responden Semi Terlatih	49
Tabel 4. 2 Karakteristik Responden Panelis Konsumen	51
Tabel 4. 3 Perbandingan Formulasi Resep.....	52
Tabel 4. 4 Hasil Uji Organoleptik Rasa	53
Tabel 4. 5 Hasil Uji Lanjutan Duncan Karakteristik Rasa.....	54
Tabel 4. 6 Hasil Uji Organoleptik Warna, Aroma, Tekstur, & Penampilan	55
Tabel 4. 7 Deskripsi Karakteristik Formulasi	58
Tabel 4. 8 Equipment dan Utensill Pembuatan <i>Marmalade</i>	59
Tabel 4. 9 Formulasi Resep MBKJBB 3.....	64
Tabel 4. 10 Tata Cara Pembuatan <i>Marmalade</i>	64
Tabel 4. 11 Uji Perlakuan Umur Simpan Sunbite <i>Marmalade</i>	68
Tabel 4. 12 Informasi Penting Pada Label Kemasan	73
Tabel 4. 13 Kandungan Gizi Sunbite <i>Marmalade</i>	75
Tabel 4. 14 Perhitungan Biaya Produksi Sunbite <i>Marmalade</i>	79
Tabel 4. 15 Perhitungan Laba Produksi	81
Tabel 4. 16 Analisis Bauran Pemasaran STP.....	81
Tabel 4. 17 Analisis Bauran Pemasaran 4P	83
Tabel 4. 18 Karakteristik Rasa Uji Konsumen	87
Tabel 4. 19 Karakteristik Aroma Uji Konsumen	88
Tabel 4. 20 Karakteristik Warna Uji Konsumen.....	89
Tabel 4. 21 Karakteristik Tekstur Uji Konsumen	90
Tabel 4. 22 Karakteristik Penampilan Uji Konsumen	91
Tabel 4. 23 Karakteristik Keamanan Kemasan Uji Konsumen	92

Tabel 4. 24 Karakteristik Kemudahan Penggunaan Kemasan Uji Konsumen.....	93
Tabel 4. 25 Karakteristik Estetika Dan Desain Kemasan Uji Konsumen.....	94
Tabel 4. 26 Karakteristik Kesesuaian Informasi Kemasan Uji Konsumen.....	95
Tabel 4. 27 Karakteristik Label Informasi pada Kemasan Uji Konsumen	96
Tabel 4. 28 Karakteristik Harga Jual Uji Konsumen	97
Tabel 4. 29 Karakteristik Kesesuaian Harga Uji Konsumen	98
Tabel 4. 30 Karakteristik Promosi Meningkatkan Kesadaran Uji Konsumen	99
Tabel 4. 31 Promosi Mendorong Pembelian Produk Uji Konsumen.....	100
Tabel 4. 32 Skor Kelas Interval	102

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Jenis-jenis bentuk kemasan	16
Gambar 2. 2 Format horizontal ING 7 zat gizi utama.....	18
Gambar 2. 5 Kerangka pemikiran	29
Gambar 3. 2 Rumus Menghitung Nilai Gizi	44
Gambar 3. 3 Rumus Perhitungan Harga Jual	44
Gambar 3. 4 Rumus Analisis Deskriptif	49
Gambar 4. 1 Hasil Uji Organoleptik	57
Gambar 4. 2 <i>Stove</i>	59
Gambar 4. 3 <i>Spatula Stainless</i>	60
Gambar 4. 4 <i>Steamer</i>	60
Gambar 4. 5 <i>Blender</i>	60
Gambar 4. 6 <i>Frying Pan</i>	60
Gambar 4. 7 <i>Strainer</i>	61
Gambar 4. 8 <i>Spoon</i>	61
Gambar 4. 9 <i>Cutting Board</i>	61
Gambar 4. 10 <i>Knife</i>	61
Gambar 4. 11 <i>Peeler</i>	62
Gambar 4. 12 <i>Sauce Pot</i>	62
Gambar 4. 13 <i>Bowl</i>	62
Gambar 4. 14 <i>Glass jar</i>	62
Gambar 4. 15 <i>Scale</i>	63
Gambar 4. 16 <i>Measuring Cup</i>	63
Gambar 4. 17 Step Pembuatan 1	64
Gambar 4. 18 Step Pembuatan 2	65
Gambar 4. 19 Step Pembuatan 3	65
Gambar 4. 20 Step Pembuatan 4	65
Gambar 4. 21 Step Pembuatan 5	65
Gambar 4. 22 Step Pembuatan 6	66
Gambar 4. 23 Step Pembuatan 7	66

Gambar 4. 24 Step Pembuatan 8	66
Gambar 4. 25 Step Pembuatan 9	66
Gambar 4. 26 Step Pembuatan 10	67
Gambar 4. 27 Step Pembuatan 11	67
Gambar 4. 28 Step Pembuatan 12	67
Gambar 4. 29 umur simpan hari ke-3	68
Gambar 4. 30 umur simpan hari ke-5	69
Gambar 4. 31 umur simpan bulan ke-1	69
Gambar 4. 32 umur simpan bulan ke-2	69
Gambar 4. 33 umur simpan bulan ke-3	70
Gambar 4. 34 Tampilan Kemasan <i>Glass jar</i>	71
Gambar 4. 35 Tampilan Kemasan Box Mika	72
Gambar 4. 36 Informasi Nilai Gizi Sunbite <i>Marmalade</i>	76
Gambar 4. 37 Desain Pada Tutup <i>Glass jar</i>	76
Gambar 4. 38 Desain Pada <i>Glass jar</i>	77
Gambar 4. 39 <i>Hang tag</i> Tampak Luar	77
Gambar 4. 40 <i>Hang tag</i> Tampak Dalam	78
Gambar 4. 41 Kemasan Sunbite <i>Marmalade</i>	78
Gambar 4. 42 Instagram Sunbite <i>Marmalade</i>	85
Gambar 4. 43 Komentar Antusias Konsumen	86
Gambar 4. 44 Hasil Uji Daya Terima Konsumen	101

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Panelis Semi Terlatih	121
Lampiran 2. Kuesioner Panelis Konsumen.....	134
Lampiran 3. Hasil Uji Anova dan Duncan.....	140
Lampiran 4. Daftar Hadir Panelis Semi Terlatih	150
Lampiran 5. Dokumentasi Panelis Semi Terlatih	151
Lampiran 6. Dokumentasi Panelis Konsumen	153
Lampiran 7. Hasil Uji Organoleptik Panelis Semi Terlatih	156
Lampiran 8. Hasil Uji Daya Terima Konsumen	157
Lampiran 9. Lembar Bimbingan	159
Lampiran 10. Surat Keputusan Penetapan Dosen Pembimbing Skripsi	162

DAFTAR PUSTAKA

- Achiel, N. S., & Taufik, M. (2022). *Wisata Kuliner* (1st ed.). Solok: Penerbit Insan Cendekia Mandiri.
- Adila, A., Nafis Salsabilla, S., Khansa Syakira, R., & Andita Putri, S. (2024). Inovasi Konsep Visual “Kemasan Nuansa Nusantara” pada Jamu Anak Sehat PT Sido Muncul dengan Metode User Centered Design (UCD) sebagai Kemasan Edukasi yang Menghibur. *Journal Of Social Science Research*, 4(2), 9126–9138.
- Agustian, E., Mutiara, I., & Rozi, A. (2020). Analisis Strategi Pemasaran untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM Kota Jambi. *Jurnal Manajemen Dan Sains*, 5(2), 257–262. <https://doi.org/10.33087/jmas.v5i2.192>
- Agustin, N., & Amron. (2022). Pengaruh Influencer Marketing dan Persepsi Harga terhadap Minat Beli Skincare pada Tiktok Shop. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 5(01), 49–61. <https://doi.org/10.34005/kinerja.v5i01.2243>
- Agustina, R., Dwanoko, Y. S., & Suprianto, D. (2021). Pelatihan Desain Logo dan Kemasan Produk UMKM di Wilayah Sekarpuro Kecamatan Pakis Kabupaten Malang. *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks Solidaritas*, 4(1), 69–76.
- Akbar, C. E., Sutiadiningsih, A., Sulandari, L., & Dewi, I. H. P. (2023). Proporsi Tepung Komposit Kacang Hijau (*Vigna Ridiata*) dan Sagu (*Metroxylon Sagu*) pada Pembuatan Cookies. *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, 1(4), 368–384. <https://doi.org/10.55606/jcsrpolitama.v1i4.2323>
- Alition, Joshua Christopher Petriana, Victor Bangun Mulia, N. N. W. (2021). Modifikasi Masakan Tradisional Kalimantan Berbahan Dasar Umbi-Umbian. *Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 4(2), 261–276. <https://doi.org/10.46837/journey.v4i2.78>
- Amalia, M. M., Marviana, R. D., & Sumekar, A. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Penentuan Harga Jual dengan Pendekatan Cost-Plush Pricing (Studi Kasus pada Rumah Produksi Wan Tempeh). *Jurnal Mutiara Akuntansi*, 5(1), 33–45.
- Amalia, R., Haris, H., & Nurlaela, R. S. (2024). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Waktu Pemasakan terhadap Karakteristik Kimia, Sensori, dan Aktivitas Antioksidan Selai Jeruk Mandarin. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 20(10), 79–92.
- Ambaryanti, D., Kandriasari, A., & Ayu Ngurah S, I. G. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commerson*) pada Pembuatan Crackers Sayur terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sosial Teknologi*, 2(8), 785–791. <https://doi.org/10.59188/jurnalsostech.v2i9.416>
- Amila, Maimunah, S., Syapitri, H., Marpaung, J. K., & Girsang, V. I. (2021). *Mengenal Si Cantik Bit dan Manfaatnya* (1st ed.); Pertama). Malang: Ahlimedia Press.
- Amroini, M., Purwidiani, N., Sulandjari, S., & Handajani, S. (2022). Pengaruh

- Penggunaan Gula yang Berbeda terhadap Sifat Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Selai Pisang Ambon. *Jurnal Tata Boga*, 11(2), 22–33.
- Anggalia, R. V. (2020). *Prakarya dan Kewirausahaan*. Tangerang Selatan: KEMENDIKBUD.
- Anggreno, N. W., & Budiasih, N. G. A. N. (2023). Pengaruh Jumlah Kunjungan Wisatawan Domestik dan Mancanegara Terhadap Pendapatan Asli Daerah (PAD) Provinsi Bali Tahun 2019-2022. *Jurnal Kajian Dan Terapan Pariwisata*, 4(1), 1–11. <https://doi.org/10.53356/diparojs.v4i1.82>
- Anindiva Faizal, A., Naim, M., & Fauzi, A. (2022). Fenomena Instagram sebagai Sarana Eksistensi Diri pada Kelompok Remaja di Kelurahan Sudimara Selatan. *Jurnal Penelitian Dan Studi Ilmu Komunikasi*, 3(1), 7–15. <http://jurnal.usbypkp.ac.id/index.php/buanakomunikasi>
- Anna Kridaningsih. (2023). Penentu Utama Keputusan Pembelian: Evaluasi Kualitas Produk dan Daya Tarik Visual Kemasan Minuman. *Journal of Trends Economics and Accounting Research*, 4(2), 569–575. <https://doi.org/10.47065/jtear.v4i2.1006>
- Apriani, S., & Bahrin, K. (2021). Pengaruh Citra Merek dan Kualitas Produk terhadap Keputusan Pembelian Kosmetik Merek Maybelline. *Jurnal Manajemen Modal Insani Dan Bisnis*, 2(1), 14–25. <https://doi.org/10.53990/develop.v4i1.195>
- Apriyanto, M. (2020). *Pengetahuan Dasar Bahan Pangan* (1st ed). Serang: AA. Rizky.
- Ardiansyah, Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian Ilmiah Pendidikan pada Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif. *Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 1–9. <https://doi.org/10.61104/ihsan.v1i2.57>
- Arimbi, H. S., Karimah, A. R., Aranza, F., Aini, I. Q., Yudha, A. A., Putri, M. A., & Hidayati, A. N. (2024). Studi tentang Sertifikasi Halal dan Kepercayaan Konsumen Muslim dalam Memilih Produk di Pasar Indonesia. *Jurnal Studi Multidisipliner*, 8(12), 1–5.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. (2020). Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah (1st ed.). Makassar: *Nas media Pustaka*.
- Aulia Utami, R., Saloko, S., & Cicilia, S. (2024). Analisis Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Selai Campuran Dami Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) dan Buah Nanas (*Ananas Comosous* (L.)). *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(4), 30–42.
- Auliya, A., & Mona, N. (2020). Pengembangan Kreativitas Kuliner sebagai Elemen Daya Tarik Wisata Kota Depok. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 25(3), 189–200.
- Aziz, A., Suyudi, S. D., & Vania, Y. (2024). Karakteristik Fisik dan Aktivitas Antioksidan Hard Candy Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*).

- Jurnal Farmasi, Sains, Dan Kesehatan*, 4(1), 27–37.
- Azka, N. M., & Undarwati, A. (2025). The Influence of Gender on College Students' Nutrition Knowledge and External Eating Style toward Healthy Food Choices. *Amerta Nutrition*, 9(1), 26–33.
- Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Provinsi Jawa Barat. (2017). *Rencana Besar Pengembangan Destinasi Wisata Kelas Dunia Provinsi Jawa Barat*, Jawa Barat: Bappeda.
- Bagaskara, J. (2021). *Teknik Budi Daya Buah Jeruk* (1st ed.). Yogyakarta: Diva Press.
- Bose, S. K., Howlader, P., Wang, W., & Yin, H. (2021). Oligosaccharide is a Promising Natural Preservative for Improving Postharvest Preservation of Fruit: A review. *Food Chemistry*, 341(1), 1–8.
- Cahyani, N. L., & Hidayat, W. (2020). Pengaruh Kualitas Produk Makanan, Harga, dan Kualitas Pelayanan terhadap Keputusan Pembelian pada Rm. Rindang 84 (Studi Pada Konsumen Rm. Rindang 84 Cabang Pati). *Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis*, 9(3), 319–334. <https://doi.org/10.14710/jiab.2020.28102>
- Cholique, I., Nasrullah, D., & Mundakir, M. (2020). Pencegahan Stunting di Medokan Semampir Surabaya melalui Modifikasi Makanan pada Anak. *Humanism : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 31–40.
- Christiani, J., & Fauzi, A. (2022). Analisa Strategi Bauran Pemasaran 4P (Price, Product, Place, Promotion) pada Usaha Prol Tape Sari Madu Jember dalam Meningkatkan Volume Penjualan. *Jurnal Akuntansi Dan Manajemen Bisnis*, 2(3), 16–23. <https://doi.org/10.56127/jaman.v2i3.328>
- Darmawan, D., Sudrajat, I., Kahfi, M., Maulana, Z., & Febriyanto, B. (2021). Perencanaan Pengumpulan Data sebagai Identifikasi Kebutuhan Pelatihan Lembaga Pelatihan. *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, 5(1), 71–88. <https://doi.org/10.15294/pls.v5i1.30883>
- Darmawati, Natsir, H., & Dali, S. (2021). Analisis Total Volatile Base (TVB) dan Uji Organoleptik Nugget Ikan dengan Penambahan Kitosan 2,5%. *Indonesian Journal of Chemical Analysis*, 4(1), 1–10. <https://doi.org/10.20885/ijca.vol4.iss1.art1>
- Dayanti, R. M. A., Soeparto, A. W. H., & Sunu, D. (2022). Pengaruh Kemasan dan Lokasi Usaha terhadap Keputusan Pembelian Konsumen pada Bisnis Rintisan Sesari Base. *Jurnal Manajemen Dan Start up Bisnis*, 6(5), 439–444. <https://doi.org/10.37715/jp.v6i5.2170>
- Dewi, N. T., Yunita, L., Sukanty, N. M. W., & Ariani, F. (2023). Edukasi Label Informasi Nilai Gizi sebagai Upaya Peningkatan Pengetahuan dan Kemampuan Membaca Label Gizi Siswa di SMAN 5 Mataram. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 246–252. <https://doi.org/10.35311/jmpm.v4i1.225>
- Dewi, S. S., Ermina, R., Kasih, V. A., Hefiana, F., Sunarmo, A., & Widianingsih, R. (2023). Analisis Penerapan Metode One Way Menggunakan Alat Statistik SPSS. *Jurnal Riset Akuntansi Soedirman*, 2(2), 121–132.
- Dhushane, S., & Mahendran, T. (2022). Nutritional, Microbial and Sensory Evaluation of Jam Stored under Ambient Condition Using Pectin Isolated

- from Pomelo (*Citrus Maxima*) Peels. *Journal of Agro-Technology and Rural Sciences*, 2(1), 16-22.
- Dwiloka, B., Fahrur Latifah, A., & Budi Pramono, Y. (2024). Daya Oles, Viskositas, Tekstur, dan Warna Selai Bit (*Beta vulgaris* L.) dengan Penambahan Karagenan sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 14(1), 1–11.
- Dwisakti, V., Santoso, A., & Hartono, S. (2023). Analisis Strategi Harga dan Inovasi Produk terhadap Keunggulan Bersaing Usaha Sayuran Hidroponik di Kabupaten Ponorogo. *JIMPS: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Sejarah*, 8(3), 2552–2560. <https://doi.org/10.24815/jimps.v8i3.25853>
- Elisa, Lisnini, Purnamasari, K., & Alfitriani. (2023). Pelatihan Perhitungan Break Even Point (BEP) pada Usaha Rajutan Mak Wo Palembang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(6), 910–914. <https://doi.org/10.59837/jpmmba.v1i6.280>
- Endah Rahayu, W., Purwasih, R., & Rizki Maulana, R. (2022). Karakteristik dan Daya Terima *Marmalade* Jeruk Bali (*Citrus Maxima*) dengan Substitusi Buah Nanas (*Ananas Comosus*). *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*, 4(2), 25–27. <https://doi.org/10.31962/jiitr.vvii.64>
- Erawan Sastroredjo, P., Merry Marianti, M., Permatasari, P., Istiharini, & Christi, N. (2022). Pelatihan Manajemen untuk Meningkatkan Kemampuan Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Bidang Kuliner di Kota Bandung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 122–127.
- Fajri, K., & Kemala, Z. (2022). Pengembangan Kuliner Tradisional Lengkong Kecil sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *Tourism Scientific Journal*, 8(1), 74–92. <https://doi.org/10.32659/tsj.v8i1.229>
- Fauziyyah, A. N., Mustakim, & Sofiany, I. R. (2021). Pola Makan dan Kebiasaan Olahraga Remaja. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 2(2), 115–122.
- Febrianti, R. (2022). Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi untuk Menentukan Harga Jual Produk Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 10(1), 47–52. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v10i1.1190>
- Febrianti, A., & Ariyani, A. H. M. (2022). Preferensi Konsumen terhadap Pembelian Pempek Kering Cakalang HJ. Soraya. *Agriscience*, 3(1), 72–85.
- Febriyanti, N. F., & Dwijayanti, R. (2022). Pengaruh E-Service Quality dan Electronic Word of Mouth (E-WOM) terhadap Keputusan Pembelian Produk Kosmetik Emina (Studi pada Remaja di Kota Surabaya). 2(2), 181–191.
- Feni, R., Mardianti, S., Marwan, E., Yawahar, J., & Ningsih, F. (2022). Pemanfaatan Buah Pepaya sebagai Manisan di Desa Niur Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(5), 641–647. <https://doi.org/10.52436/1.jpmi.809>
- Ginting, C. D., Zakiah, S., & Gusnadi, D. (2024). Inovasi Puding Sponge Cake Berbasis Daun Bayam Hijau. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 9(1), 24–28.
- Gouffé, J. (2023). *The Book of Preserves* (5th ed). California: Creative Media Partner.
- Gurning, L. R. M. (2023). Desain Struktur Kemasan Produk Makanan Berbahan

- Dasar Kertas Karton sebagai Oleh-oleh Guna Meningkatkan Penjualan. *Jurnal Ilmiah Komunikasi Dan Media*, 7(2), 1101–1111.
- 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 Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Handayani, F., Kadang, J., & Syrifuddin, I. (2023). Penerapan Strategi Pemasaran STP (Segmenting, Targeting, Positioning) pada Usaha Toreko. *Empiricism Journal*, 4(1), 208–212. <https://doi.org/10.36312/ej.v4i1.1170>
- Hartanto. (2021). *Mengawetkan buah-buahan* (1st ed). Bandung: Angkasa.
- Hasanah, A. A. N., Mustofa, A., & Widanti, Y. A. (2020). Karakteristik Kimia, Fisika, dan Sensori Es Krim Buah Bit (*Beta Vulgaris L.*) dengan Perbedaan Jenis Gula. *Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan*, 5(1), 1–12. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v5i1.3641>
- Hastati, D. Y., Nuraeni, A., Ratih L, F., & Kuntari, W. (2022). Penerapan Kemasan dan Label untuk Produk Olahan Singkong di Kelompok Tani Barokah. *Community Development Journal*, 3(1), 178–183.
- Hendrayani, Y., & Manihuruk, H. (2020). Redesain Kemasan dalam Meningkatkan Brand Awareness Produk Unggulan UKM Cilodong Berkarya. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 3(1), 212–220.
- Harefa, P. R. A., Zebuah, S., & Bawamenewi, A. (2022). Analisis Biaya Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi, Manajemen dan Ekonomi*, 1(2), 218–223. <https://doi.org/10.56248/jamane.v1i2.36>
- Hikam, F. F., & Nursari, E. (2020). Analisis Penggunaan Metode Eksperimen pada Pembelajaran Sains bagi Anak Usia Dini. *Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 1(2), 38–49. <https://doi.org/10.37985/murhum.v1i2.14>
- Himawan, R., Widyaningrum, A., Tamaya, R. I., Widya, P. E., & Kelana, R. A. (2021). Pengembangan Sentra Kuliner Berbasis Kearifan Lokal di Desa Gilangharjo Melalui Program PHP2D Kemdikbudristek. *Jurnal Altifani Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(4), 344–351. <https://doi.org/10.25008/altifani.v1i4.174>
- Hood, S. B. (2021). *Jam, Jelly & Marmalade A Global History* (1st ed.). London: Reaktion Books.
- Huwaida, H. (2019). *Statistika Diskriptif* (1st ed). Sleman: Poliban Press.
- Anisha & Ratnasari. (2022). Promosi Penjualan Produk Luberground di Instagram @LUBERGROUN.ID. *Jurnal Riset Manajemen Komunikasi*, 1(2), 102–106. <https://doi.org/10.29313/jrmk.v1i2.467>
- Indonesia. (2020). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia*, Nomor. 4 Tahun 2018. BPOM.
- Indonesia. (2021). *Tata Cara Pencantuman Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan*, Nomor 26 Tahun 2021. BPOM.
- Inggrit Sayekti, L. (2025). Study Fenomologi: Pemanfaatan Konten Instagram sebagai Efek Tren Media Promosi Shopee Affiliate. *Jurnal Ilmiah M-Progress*, 15(1), 64–76. <https://medium.com>
- Irwansyah, & Zaenuri, M. (2021). Wisata Halal: Strategi dan Implementasinya di Kota Banda Aceh. *Journal of Governance and Social Policy* 2(1), 41-55.

- <https://doi.org/10.24815/gaspol.v2i1.21107>
- Johan, Maradonald, & Mukyandi, M. R. (2022). Pengaruh Media Sosial Instagram terhadap Minat Beli Konsumen pada @Basoacicuankiaa di Sepatan Tangerang. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi Dan Bisnis*, 1(2), 01–06. <https://doi.org/10.51903/jimeb.v1i2.331>
- Kartini, I. M., Mardawati, E., & Pujiyanto, T. (2023). Perancangan Desain Kemasan Black Garlic Honey dengan Metode Quality Function Deployment (QFD). *TEKNOTAN*, 17(1), 1–10. <https://doi.org/10.24198/jt.vol17n1.1>
- Khairunnisa, A., & Arbi, A. S. (2021). Good Sensory Practise dan Bias Panelis. Tangerang: Universitas Terbuka.
- Khairunnisa, S., Muhlisin, S., & Yono, Y. (2023). Pengaruh Pengetahuan Produk, Religiusitas dan Kualitas Produk terhadap Keputusan Pembelian Produk Makanan Olahan Halal di Kota Bogor. *Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam*, 4(2), 473–492. <https://doi.org/10.47467/elmal.v4i2.1669>
- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Kisno Saputri, R., Al-Bari, A., & Pitaloka, R. I. K. (2021). Daya Terima Konsumen terhadap Jelly Drink Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L.). *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 131–139. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i1.2244>
- Kurniawan, H., Hakim, L., Sanulita, H., Maiza, M., Arisanti, I., Rismawan, M., Sudipa, I. G. I., Daryaswanti, N. P. I., Kharisma, L. P. I., Akbar, J. S., Haryani, & Amalia, S. M. (2023). *Teknik Penulisan Karya Ilmiah* (1st ed). Jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Kusumasari, F. C., Fadhila, P. T., & Audia, E. A. (2023). Studi Kandungan Vitamin C pada Limbah Kulit Jeruk Pamelor (Citrus maxima Merr). *National Confrence on Innovative Agriculture, November 2023*, 109–114.
- Kuswiyanto. (2015). *Bakteriologi 1: Buku Ajar Analisis Kesehatan* (1st ed). Jakarta: Penerbit EGC.
- Latifah, A., Mulyani, A., & Aulia, F. N. (2022). Perancangan Alat Panca Indera Manusia untuk Media Pembelajaran Menggunakan Teknologi Augmented Reality untuk Jenjang Sekolah Dasar. *Jurnal Algoritma*, 19(2), 630–638. <https://doi.org/10.33364/algoritma/v.19-2.1177>
- Latifah, F. A. (2020). *Prakarya dan Kewirausahaan*. Semarang: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Levia, D., & Mhubaligh. (2023). Analisis Proses Produksi CPO untuk Mengidentifikasi Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Mutu CPO. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri Terapan*, 2(2), 82–89. <https://doi.org/10.55826/tmit.v2i2.72>
- Liem, J. L., Sugiarti, S., Faisalma, M. W., & Handoko, Y. A. (2020). Karakteristik dan Uji Organoleptik Selai Labu Kuning. *Jurnal Pertanian Agros*, 22(1), 22–29.
- Likumahua, M. H., Moniharapon, E., & Tuhumury, H. C. D. (2022). Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Marmalade Jeruk Nipis (Citrus aurantiifolia S.). *Jurnal Sains Dan Teknologi*

- Pangan*, 7(2), 4978–4993. <https://doi.org/10.33772/jstp.v7i2.23415>
- Listyaningrum, R. S., Alfatah, R. F., Amelianawati, M., Khairunnisa, Z., & Arelly, F. S. (2024). Pendampingan Peningkatan Kualitas Produksi dan Legalitas Produk UMKM Dimsum Eat'eung di Kecamatan Cileunyi. *Jurnal Warta LPM*, 27(3), 479–489.
- Lusianingrum, F. P. W., Purbohastuti, A. W., & Hidayah, A. A. (2021). Pelatihan Labeling Kemasan Produk UMKM Mitra Binaan Posyantek Al-Ikhlas. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 5(2), 624–632.
- Maimunah, S., Amila, A., Kenedy Marpaung, J., Irennius Girsang, V., & Syapitri, H. (2021). Karakteristik dan Skrining Fitomikia dari Tepung Buah Bit (*Beta vulgaris* L.). *Forte Journal*, 1(2), 139–145. <https://doi.org/10.51771/fj.v1i2.141>
- Majidah, R., Noer Fathia, S., Octary, A. D., & Eka Putri, W. R. (2024). Pelatihan Pengolahan Selai dan *Marmalade* Buah Naga, Pendampingan Digital Marketing dan Pengelolaan Keuangan di Pekon Gedung Surian Lampung Barat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 43–49. <https://doi.org/10.23960/begawi.v2i1.39>
- Makalalag, A., Ilat, V., & Walandouw, S. K. (2023). Pengaruh Biaya Produksi, Biaya Pemasaran dan Biaya Kualitas terhadap Laba Bersih (Studi pada Perusahaan Manufaktur Subsektor Makanan dan Minuman yang terdaftar di BEI Tahun 2018-2020). *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 11(3), 71–81.
- Marcelina, P. S., Teyseran, Y. J., & Hellyani, C. A. (2023). Pengaruh Brand Image, Kualitas Produk, dan Harga terhadap Keputusan Pembelian Produk Fashion pada Konsumen Indonesia. *Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 3(2), 1–11.
- Maruli, E., Romelus Anigomang, F., Maro, Y., Ekonomi, F., & Kalabahi, T. (2022). Pengaruh Variasi Produk, Harga, dan Suasana Tempat terhadap Kepuasan Konsumen (Study Kasus Pada Celyn Kafe Kabupaten Alor). *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan, Desember*, 8(23), 742–754.
- Matondang, Z., Hamni Fadlilah, & Ahmad Saefullah. (2023). Pengaruh Pengetahuan Produk, Label Halal, dan Harga Produk terhadap Keputusan Pembelian Kosmetik dengan Religiusitas Sebagai Variabel Moderating. *Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 5(1), 18–38. <https://doi.org/10.24239/jiebi.v5i1.138.18-38>
- Maturbongs, T., Tanihatu, M. M., & Saleky, S. R. J. (2024). Desain Kemasan dan Label Produk Enbal pada UMKM Nen Te Idar Desa Ngilngof, Maluku Tenggara. *Jurnal Administrasi Terapan*, 3(1), 168–178.
- Maulidasari, C. D., & Damrus, D. D. (2021). Dampak Promosi Produk pada Pemasaran Online. *Jurnal Bisnis Dan Kajian Strategi Manajemen*, 5(1), 137–142. <https://doi.org/10.35308/jbkan.v5i1.3464>
- Mayangsari, F. D., Kusumo, D. W., & Muarifah, Z. (2022). Uji Karakteristik Fisik dan Hedonik dari Antiaging Sleeping Mask dengan Ekstrak Kulit Buah Delima Merah. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 8(2), 302–310.
- Muhammad, A., & Kalsum, U. (2023). Inovasi Desain Kemasan Produk Rumah Makan Bonelo. *Jurnal Administrasi Terapan*, 1(1), 30–41.

<https://doi.org/10.33509/admit.v1i1.2077>

- Muharri, M. N., & Rahmat, M. (2021). *Pengaruh Marketing Mix terhadap Keputusan Pembelian Konsumen pada PT. Health Wealth International. Jurnal Mutiara Manajemen* 6(1), 25–36.
- Mukminah, N., Azzahra, H., & Fathurohman, F. (2022). Effect of Sugar Concentration on Chemical Characteristic and Sensory Attributes of Carica Jam (*Carica pubescens* L.). *Edufortech*, 7(2), 147–155.
- Mularsari, A. (2022). Potensi Wisata Kuliner dan Motivasi Wisatawan di Kota Depok Jawa Barat Tahun 2019. *Jurnal Sosial dan Humaniora* 7(1). <https://doi.org/10.47313/pjsh.v7i1.1632>
- Muniz, V. R. G. de F., 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(1), 1. <https://doi.org/10.1590/1981-6723.08822>
- Murdhiani, Irawan, H., & Ulya, Z. (2022). Teknik Pembibitan dan Perbanyakan Jeruk Bali (1st ed). Purbalinggo: *Eureka Media Aksara*.
- Mutiah, C. (2020). Comparison of Effectiveness of Pomelo (*Citrus Grandis*) and Lemon (*Citrus Limon*) Against the Intensity of Nausea and Vomiting in Pregnant Women in the Langsa City Health Center in 2019. *Jurnal Kesehatan Indra Husada*, 8(1), 20–30.
- Nahraeni, W., Masitoh, S., Rahayu, A., & Awaliah, L. (2020). Penerapan Good Agricultural Practices (GAP) Jeruk Pamelos (*Citrus Maxima* (Burm.) Merr.). *Jurnal Agribisains*, 6(1), 50–59. <https://doi.org/10.30997/jagi.v6i1.2804>
- Naibaho, B., Simanjuntak, R., & Silalahi, M. (2023). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Total Koloni Bakteri dan Organoleptik Dadiah. *Jurnal Bios Logos*, 13(3), 192–212.
- Najmi, A., Holinesti, R., & Mustika, S. (2024). The Effect of Adding Pectin on The Quality of Tamarillo Marmalade. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 5(1), 82–88. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v5i1.12918>
- Nengsih, T. A., Minarsi, A., & Ismail, M. (2021). Unggul Bersaing Batik Jambi: Studi Batik Berkah Jambi. *Jurnal Manajemen Dan Sains*, 6(2), 506–510. <https://doi.org/10.33087/jmas.v6i2.290>
- Nguyen, N. H. K., Bach, G. L., & Tran, T. T. (2024). Evaluation the Bioactivity and Applicability of Flavedo Extract in Preserving Citrus Maxima (Burm.) Merr. Pomelo. *Czech Journal of Food Sciences*, 42(4), 273–283.
- Nilakrisna, N., Patang, & Fadilah, R. (2024). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Minuman Pangan Fungsional Berbahan Dasar Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 7(3), 6607–6616.
- Nilawati, & Fati, N. (2023). *Metodologi Penelitian* (1st ed). Tanjung Pati: Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.
- Ningrum, Puri, L. M., & Ratnasari, E. (2023). Pengaruh Promosi terhadap Keputusan Pembelian Pakaian pada Toko Qolsa Metro Tahun 2022. *Journal of Student Research*, 1(1), 394–403.
- Ningsih, D. D. S., & Maika, M. R. (2020). Strategi Bauran Pemasaran 4P dalam Menentukan Sumber Modal Usaha Syariah Pedagang Pasar di Sidoarjo. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 6(3), 693–702.

<https://doi.org/10.29040/jiei.v6i3.1464>

- Noerhanifati, S., Griandini, D., & Monoarfa, T. A. (2020). Pengaruh Citra Destinasi Wisata dan Pengalaman Berwisata terhadap Intensi Mengunjungi Kembali Pada Wisatawan Obyek Wisata Pemandian Air Panas Gunung Torong Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Industri Pariwisata*, 3(1), 61–73. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v3i1.46>
- Nugroho, S. P., & Hardani, P. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52–62. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp52>
- Nugroho, T. S., Masi, A., & Masi, A. (2021). Formulasi Nugget Ikan untuk Mendukung Hilirisasi Produk Olahan Ikan sebagai Rintisan Teaching Factory di Workshop Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan – POLNEP. *Manfish Journal*, 1(03), 143–151. <https://doi.org/10.31573/manfish.v1i03.301>
- Nuraeni, A., & Ilmaknun, L. (2021). Daya Terima Konsumen terhadap Hidangan Utama di Kantin Sehati Sekolah Vokasi IPB. *Journal Sains Terapan*, 11(1), 20–32.
- Nurani, F. P. (2020). Penambahan Pektin, Gula, dan Asam Sitrat dalam Pembuatan Selai dan *Marmalade* Buah-Buahan. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1), 27–32. <https://doi.org/10.24929/jfta.v2i1.924>
- Nurdiansyah, R., Karina, N., Muflihussalam, H., & Hidayat, T. (2023). Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Kuliner Sudirman Street Bandung. *Jurnal Manajemen Dan Pariwisata*, 2(1), 77–88.
- Nurlaela, Astuti, A. P., & Maharani, E. T. W. (2022). Analisis Pengaruh Penambahan Eco-Enzyme Limbah Kubis terhadap Pengawetan Buah Tomat dengan Perbandingan Variasi Substrat. *Jurnal Kependidikan Kimia*, 10(2), 122–131. <http://ojs.undikma.ac.id/index.php/hydrogen/>
- Nuryanto, M. D., Aditiameri, & Sunar. (2022). Respon Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Bit Merah (*Beta Vulgaris* L.) di Dataran Rendah terhadap Pemberian Pupuk Organik Cair dan Pupuk Kandang Kambing. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 15(1), 1–14.
- Pai Ningsih, L. Nurhafiza, E. Sudarwan, D. N. Trisni, E. Tarta, H. Mazlin, H. Hadira, Z. Zakiyah, & N. Nur'aini. (2024). Pengaruh Pelapisan Emulsi Lilin dan Penambahan Fungsida terhadap Daya Simpan Buah Jeruk. *Journal of Applied Science and Technology of Agriculture*, 1(02), 45-56.
- Partiwi, A., & Arini, E. (2021). Pengaruh Kemasan dan Citra Merek terhadap Keputusan Pembelian. *Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 2(1), 77–87. <https://doi.org/10.54371/jiip.v7i3.3793>
- Pramesti, D. Y., Widyastuti, S., & Riskarini, D. (2021). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Keragaman Produk, dan Promosi E-Commerce terhadap Kepuasan Konsumen Shopee. *JIMP*, 1(1), 27–39.
- Prasetya, Gse., Nur Sartika, A., Eka Sari, A., Fadhillah, T. M., Noerfitri, N., & Rahmah Alamsyah, P. (2023). Edukasi Gizi Seimbang dan Penilaian Status Gizi pada Remaja Sma/Smk di Kota/Kabupaten Bekasi. *Jurnal Mitra Masyarakat*, 4(1), 7–14. <https://doi.org/10.47522/jmm.v4i1.159>

- Prasetyo, A. R., & Andjarwati, A. L. (2021). Analisis Gaya Hidup Hedonis, Harga, dan Kualitas Produk serta Pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian Sepeda di Era Pandemi Covid-19. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 9(3), 990–1001.
- Pratama, M., & Sonjaya, A. M. (2023). Emphatizing Desain Kemasan Gastronomi Lemang Kabupaten Lahat untuk Menarik Minat Konsumen. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 5(2), 100–109. <https://doi.org/10.51977/jiip.v5i2.1076>
- Priyanto, S. E., Wiweka, K., Endi, F., Fajri, D. N. A., Sugiarto, E., Aditya, K., Teviningrum, S., Salindri, Y. A., Riesa, R. M., Afif, F., Kuntari, E. D., Fatkurrohman, & Wachyuni, S. S. (2022). *Pengantar Ilmu Pariwisata* (1st ed.). Bengkulu: Dotplus Publisher.
- Purike, E., Azizah, N., Ajibroto, K., Kesumah, P., & Sujana, N. (2023). Wisata Heritage dan Kalangan Milenial Muda di Kota Bandung. *Jurnal Ilmu Komunikasi, Sosial Dan Humaniora*, 1(1), 01–13. <https://doi.org/10.47861/tuturan.v1i1.109>
- Purwanto, E., & Watini, S. S. (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>
- Putri, N. H., Sari, N. S., & Rahmah, N. (2022). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Proses Riset Konsumen: Target Pasar, Perilaku Pembelian dan Permintaan Pasar (Literature Review Perilaku Konsumen). *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, 3(5), 504–514.
- Putrinita, A., Handayani, B. R., & Amaro, M. (2022). Pengaruh Lama Sterilisasi terhadap Mutu Sayur Lebu Kaleng. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(2), 116–125. <https://doi.org/10.29303/profood.v8i2.280>
- 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>
- Rahim, E., & Mohamad, R. (2021). Strategi Bauran Pemasaran (Marketing Mix) dalam Perspektif Syariah. *Jurnal Ekonomi Syariah*, 2(1), 15–26. <https://doi.org/10.54045/mutawazin.v2i1.234>
- Rahma, Y., Mardiyana, E., & Gusnadi, D. (2024). Dekonstruksi Onde- Onde menjadi Mousse Cold Dessert. *Open Journal Systems*, 19(1), 3565–3574.
- Ramadani, D. T., Dari, D. W., & Aisah. (2020). Daya Terima Permen Jelly Buah Pedada (Sonneratia Caseolaris) dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(1), 15–24. <https://doi.org/10.36565/jab.v9i1.151>
- Rambe, D. N. S., & Aslami, N. (2022). Analisis Strategi Pemasaran dalam Pasar Global. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 213–223. <https://doi.org/10.47467/elmujtama.v1i2.853>
- Rantika, Indani, & Hamid, Y. H. (2020). Daya Terima Konsumen terhadap Puding dengan Penambahan Buah Rimbang (Solanum Torvum SW.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(1), 23–31.
- Ridwan. (2020). *Ekonomi dan Pariwisata* (1st ed.). Makassar: Garis Khatulistiwa.
- Ridwan, M., & Meitasari, I. (2023). Potensi Pariwisata Situs Candi Jiwa Batujaya

- Kabupaten Karawang. *Satwika : Kajian Ilmu Budaya Dan Perubahan Sosial*, 7(2), 447–459. <https://doi.org/10.22219/satwika.v7i2.28126>
- Rizko, N., Kusumaningrum, H. P., Ferniah, R. S., Pujiyanto, S., Erfianti, T., Mawarni, S. N., Rahayu, H. T., Khairunnisa, D., Rahayu, H. T., & Khairunnisa, D. (2020). Isolasi DNA Daun Jeruk Bali Merah (*Citrus maxima* Merr.) dengan Modifikasi Metode Doyle and Doyle. *Berkala Bioteknologi*, 3(2), 1–7.
- Rizkyka, Y., & Riyanti, A. (2024). Pemanfaatan Biji Nangka dan Biji Kluwih sebagai Pendukung Produk Pound Cake. *Manajemen Dan Pariwisata*, 3(1), 73–98.
- Rohanah, Puspita, R. R., & Wijaya, R. D. (2023). *Khasiat Buah Naga dan Buah Bit untuk Mencegah dan Mengobati Anemia* (1st ed.). Yogyakarta: Selat Media Patners.
- Rosanti, C. (2020). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Inovasi Produk Koperasi Jasa Keuangan Syariah pada KJKS Se-Jawa Tengah. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 6(1), 8–13. <https://doi.org/10.29040/jiei.v6i1.927>
- Rosmawati, Syam, H., & Sukainah, A. (2021). The Influence of Types Of Packaging and Duration of Storage Toward Quality of Sinjai Traditional Drink (Ires). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1), 79–92.
- Rustiana, E., & Suciati, S. (2022). Tingkat Penerimaan Masyarakat terhadap Variasi Stik Berbahan Dasar Tepung Daun Katuk. *Jurnal Ilmiah Kebidanan*, 9(1), 80–87. <https://doi.org/10.35316/oksitosin.v9i1.1654>
- Sabila, I., Raharjo, T. P., Gusnadi, D. (2024). Modifikasi Produk Kolak Candil Berbasis Labu Madu. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 9(2), 77–83.
- Salenussa, R., Augustyn, G. H., & Sipahelut, S. G. (2022). Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Marmalade* Kombinasi Sari Jeruk Manis dan Sari Buah Pala. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, Vol. 7(2), 4900–4912.
- Sani, S. A., Batubara, M., Silalahi, P. R., Syahputri, R. R., & Liana, V. (2022). Pengaruh Promosi, Kualitas Produk dan Harga terhadap Keputusan Pembelian Konsumen pada Produk Scarlett Whitening. *Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah*, 4(5), 1327–1342. <https://doi.org/10.47467/alkharaj.v4i5.931>
- Sapas, P., Vuspitasari, B. K., Sadewo, Y. D., & Siahaan, S. V. B. (2020). Strategi Pemasaran Sayur Organik Frysia Melalui Analisis 4P dan STP. *Journal Business Economics and Entrepreneurship*, 2(2), 19–27.
- Saputra, T. C., Savitri, C., & Faddila, S. P. (2024). The Use of Social Media Marketing Through Instagram Content to Increase Brand Awareness of Mojadiapp.Com. *Management Studies and Entrepreneurship Journal*, 5(1), 200–210. <http://journal.yrpiiku.com/index.php/msej>
- Seran, R. B., Sundari, E., & Fadhila, M. (2023). Strategi Pemasaran yang Unik: Mengoptimalkan Kreativitas dalam Menarik Perhatian Konsumen. *Jurnal Mirai Management*, 8(1), 206–211.
- Sari, D. K., Adriani, M., & Ramadhani, A. (2021). Profil Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Biskuit Fungsional berbasis Tepung Ikan Gabus dan Puree Labu Kuning. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, 6(3), 1–6.
- Sayekti, F. D. J., Septianingrum, D., Verena, M. B., Damayanti, N. P., & Hanafi,

- Z. (2023). Pemanfaatan Buah Bit Merah (*Beta Vulgaris* L.) sebagai Penurun Hipertensi dalam Bentuk Olahan Makanan. *Jurnal Pengemas Kesehatan*, 2(1), 26–32. <https://doi.org/10.52299/jpk.v2i1.12>
- Sihombing, H. D. R., Koka, E. M., Lubis, Z., & Ardiani, F. (2024). The Relationship Between Sugar Sweetened Beverage Consumption and Physical Activity with the Waist-to-Hip Ratio of Students at MAS Plus Al-Ulum Medan. *Tropical Public Health Journal*, 4(2), 86–96. <https://doi.org/10.32734/trophico.v4i2.18738>
- Simahate, M., & Rahmadina. (2020). Pengaruh Pemberian Konsentrasi Gula terhadap Daya Tahan Simpan Sirup Mangga Arumanis. *Jurnal Ilmu Biologi Dan Terapan*, 4(2), 87–90. <https://doi.org/10.30821/kfl:jibt.v4i2.8974>.
- Simanjuntak, D. C. Y., Salimi, V. A., Louis, V., & Johanes, T. (2020). Pengaruh Kepuasan Pelanggan, Kepercayaan Pelanggan dan Saluran Distribusi terhadap Keputusan Pembelian Baja pada Pt Suminsuryamesindolestari. *Jurnal Manajemen*, 9(7), 2872–2894. <https://doi.org/10.24843/ejmunud.2020.v09.i07.p20>
- Sofiah, R., Suhartono, & Hidayah, R. (2020). Analisis Karakteristik Sains Teknologi Masyarakat (Stm) sebagai Model Pembelajaran: Sebuah Studi Literatur. *Jurnal Penelitian Pendidikan*, 7(1), 1–18. <https://doi.org/10.25134/pedagogi.v7i1.2611>
- Solichah, W., Utomo, D., & Utami, C. R. (2023). Pengaruh Konsentrasi CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) dan Gula Aren terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Selai Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.) Ekstrak Jahe merah. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 118-131.
- Souza, P. B. A., Santos, M. D. F., Carneiro, J. D. D. S., Pinto, V. R. A., & Carvalho, E. E. N. (2022). The Effect of Different Sugar Substitute Sweeteners on Sensory Aspects of Sweet Fruit Preserves: A Systematic Review. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46(3), 1-8.
- Subagja, I. K. (2021). Pengaruh Inovasi Produk dan Orientasi Pasar terhadap Keunggulan Bersaing Celana Merek Jeans di Jakarta. *Jurnal Manajemen Bisnis Krisnadwipayana*, 9(1), 1–13. <https://doi.org/10.35137/jmbk.v9i1.525>
- Subhaktiyasa, P. G. (2024). Menentukan Populasi dan Sampel: Pendekatan Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 9(4), 2721-2731.
- Sudarmaji, E., Nawasih, N., Hendratni, T. W., Astuti, B., Keiko, A., & Indriati, T. (2023). Menghitung Angka: Mengoptimalkan Margin Keuntungan melalui Strategi HPP dan Harga Jual. *Jurnal Abdimas*, 5, 261–268.
- Suena, N. M. D. S., Meriyani, H., & Antari, N. P. U. (2020). Uji Mutu Fisik dan Uji Hedonik Body Butter Maserat Beras Merah Jatiluwih. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 6(1), 59–65. <https://doi.org/10.20473/jfiki.v7i22020.59-65>
- Suharyanto, Herlina, R. L., & Mulyana, A. (2022). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Waring dengan Metode Seven Tools Di Cv. Kas Sumedang. *Jurnal TEDC*, 16(1), 37–49.
- Sukartiningsih, L. L., & Nikiletta, C. (2022). Analisis dan Penerapan Standar Biaya Produksi sebagai Pengendalian Biaya Bahan Baku , Biaya Tenaga

- Kerja Langsung , Biaya Overhead Pabrik. *Akuntansi Bisnis*, 8(2), 19–30.
- Suraya, F., Galuh Maharani, D., Rachmawati, H., Mayang Yulia Putri, D., & Andika Sari, R. (2021). Peran Digital Marketing dan Packaging dalam Meningkatkan Produktifitas UMKM di Desa Muntung, Kecamatan Candiroto, Kabupaten Temanggung. *Jurnal Puruhita*, 3(2), 52–58.
- Suriani, N., Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Konsep Populasi dan Sampling serta Pemilihan Partisipan Ditinjau dari Penelitian Ilmiah Pendidikan. *Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 24–36. <https://doi.org/10.61104/ihsan.v1i2.55>
- Suryaningrat, I. B., Mahardika, N. S., & Firlanarosa, M. E. (2021). Desain Kemasan Sekunder pada Produk Prol Tape dengan Metode Quality Function Deployment (QFD) (Studi Kasus di UD. Purnama Jati, Kabupaten Jember). *Jurnal Agroteknologi*, 15(1), 10–22. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i01.20624>
- Susanto, D., Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data dalam Penelitian Ilmiah. *Jurnal Pendidikan Sosial & Humaniora*, 1(1), 53–61. <https://doi.org/10.61104/jq.v1i1.60>
- Susanto, V. A. A., & Raharjo, T. P. (2024). Modifikasi Ukuran Pizza Isian Pasta Saus Rendang Dengan Ukuran Satu Gigit. *Media Bina Ilmiah*, 19(02), 3811–3820.
- Suseno, A., Rakhmayeni, D. A., Triyastuti, M. S., & Wowiling, F. (2021). Diversifikasi Sambal Ikan Tandipang Asap dalam Jar. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 3(1), 53. <https://doi.org/10.15578/jbf.v3i1.103>
- Syadiah, E. A., Riska, & Adelina, F. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Wortel terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1), 49–59. <https://doi.org/10.35800/mthp.10.1.2022.37465>
- Syafi'i, A., Shobichah, & Mulyani. (2023). Pengaruh Diversifikasi Produk terhadap Pertumbuhan dan Keunggulan Bersaing: Studi Kasus Pada Industri Makanan dan Minuman. *Jurnal Impresi Indonesia*, 2(6), 592–599. <https://doi.org/10.58344/jii.v2i6.3140>
- Syahputri, A. Z., Fallenia, F. Della, & Syafitri, R. (2023). Kerangka Berfikir Penelitian Kuantitatif. *Tarbiyah: Jurnal Ilmu Pendidikan Dan Pengajaran*, 2(1), 160–166.
- Syamsuri, S., Hafsah, & Alang, H. (2022). Peluang Wirausaha Diversifikasi Olahan Pangan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal oleh Suku Mandar di Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat, Indonesia. *Agro Bali : Agricultural Journal*, 5(2), 313–321. <https://doi.org/10.37637/ab.v5i2.959>
- Tasnia, F. H., Ibnušina, F., & Alfikri. (2022). Analisis Penggunaan Pestisida Nabati pada Usaha Budidaya Pakcoy (*Brassica Rapa L.*) Hidroponik. *Jurnal Pertanian Agroteknologi*, 10(3), 138–145.
- Thalib, R. A. W. (2024). Kesiapan Rantai Pasok dalam Menurunkan Rasio Impor Bahan Baku sebagai Acuan Data dan Informasi Pengembangan Industri Susu Nasional. *Multidiciplinary Scientifict Journal*, 1(9), 792–811.
- Thiruvengadam, M., Chung, I. M., Samynathan, R., Chandar, S. H., Venkidasamy, B., Sarkar, T., & Simal-Gandara, J. (2024). A Comprehensive Review of Beetroot (*Beta vulgaris L.*) Bioactive Components in the Food and

- Pharmaceutical Industries. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 64(3), 708-739.
- Tricamila, M. A., Agustin, G. S., & Adlina, S. (2024). Pemanfaatan Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima* (Burm.) Merr) sebagai Sediaan Face Mist. *Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 5(1), 21–30.
- Triyannanto, E., Rahmatulloh, S., Astuti, D., Putra, T. I. D., Diqna, H. I., & Fauziah, S. (2021). Pengaruh Perbedaan Kemasan Primer pada Kualitas Fisik-Kimia, Mikrobiologi serta Sensoris Daging Ayam Frozen Utuh pada Suhu-18°C. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 16(2), 123–129. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.16.2.123-129>
- Ulandari, O. (2023). Efektivitas Marketing Mix 4P terhadap Penjualan BUMDes “Sumber Rejeki ” Desa Samir Kecamatan Ngunut Kabupaten Tulungagung. *Entrepreneurship Bisnis Manajemen Akuntansi*, 4(1), 183–195.
- Usman, S., Bawole, R., Rahayu, M., Tururaja, T., & Matulesy, M. (2022). Total Cost dan Net Profit Margin Usaha Abon Ikan Madurasa Provinsi Papua Barat. *Jurnal Nusantara Aplikasi Manajemen Bisnis*, 7(1), 107–117. <https://doi.org/10.29407/nusamba.v7i1.16486>
- Utami, D. P. (2021). Strategi Branding untuk Membangun Image Positif Pangan Lokal Bagi Usaha Mikro Kecil dan Menengah. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 3(1), 26–35. <https://doi.org/10.24929/jfta.v3i1.1208>
- Veronika, & Wardaya, M. (2020). Faktor - Faktor yang Mempengaruhi Minat Beli Konsumen Produk Ramah Lingkungan - Hapi Circle. *Seminar Nasional ENVISI 2020 : Industri Kreatif*, 1(1), 129–141.
- Violin, V., Mawardi, S., & Nasriani, N. (2021). Pengaruh Promosi, Persepsi Harga dan Distribusi terhadap Keputusan Pembelian Minuman Coca-Cola di Makassar. *Economics and Digital Business Review*, 2(2), 205–213. <https://doi.org/10.37531/ecotal.v2i2.85>
- Wagola, A., Lalopua, V. M. N., & Apituley, Y. M. T. N. (2024). Quality Management and Food Safety of Frozen Tuna Loin at PT . Aneka Sumber Tata Bahari (PT . ASTB) Tulehu, Central Maluku. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(1), 10–18.
- Wahyuningsih, S., Hidayati, N. R., & Pujiati. (2023). Produksi Yoghurt Greek Buah Bit (*Beta Vulgaris*) sebagai Inovasi Pangan Diet Sehat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 15–26. <https://doi.org/10.54066/abdimas.v2i1.259>
- Widiatmoko, J., Indarti, M. G. K., Puspitasari, E., & Hadi, S. S. (2020). Pendampingan Penyusunan Harga Pokok Produksi Bagi Pelaku UMKM di Kota Semarang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 03(02), 206–215.
- Widyastuti, W., & Agnes. (2023). Pengaruh Perendaman dengan Jus Umbi Bit Merah (*Beta Vulgaris* L.) terhadap Perubahan Warna Restorasi Resin Komposit Nanofiller. *Jurnal Kedokteran Gigi Terpadu*, 5(2), 118–122. <https://doi.org/10.25105/jkgt.v5i2.19076>
- Wilson, N. (2022). Price Satisfaction Vs Product Quality: Which Factor Has a More Significant Effect on Customer Loyalty Toward Green Products? *DeReMa (Development Research of Management): Jurnal Manajemen*, 17(1), 1.

- Wirawan, P. E., & Semara, I. M. T. (2021). *Pengantar Pariwisata* (1st ed.). Denpasar: IPB Internasional Press.
- Wulandari, A., Cahyani, W. K. D., Widodo, R., & Widyalasmono, R. P. (2022). Desain Kemasan Minuman Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) untuk Meningkatkan Pemasaran di UD Manjur Makmur. *Jurnal Agroteknologi*, 16(02), 135–147. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v16i02.31868>
- Wulandari, E., Prasetyo, M. S., & Purwanti, T. (2022). Pengabdian Kepada Masyarakat di Usaha Sepatu Mojo, Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dalam Menentukan Harga Jual. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 1–7. <https://doi.org/10.29040/budimas.v4i2.5704>
- Wulandari, R., & Helmi, H. (2024). Pelatihan Life Skill Tata Boga Kreasi dan Estetika : dalam Plating Mie Celor sebagai Makanan Kuliner Khas Daerah. *Jurnal Ilmiah Nusantara (JINU)*, 1(6), 312–321.
- Xatamova, X. K., Yuldasheva, K. T., Soliyeva, M. B., Kimsanova, X. A., & Juraboyeva, S. M. (2021). Methods of Preserving Subtropical Fruits. *Asian Journal of Multidimensional Research*, 10(1), 109–115.
- Yanuar, V., & Febriartin, D. (2022). Pengaruh Penambahan Santan terhadap Rendeman dan Tingkat Kesukaan (Uji Hedonik) Konsumen pada Abon Ikan Manyung (*Arius thalassinus*). *Ziraa’Ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 47(2), 207. <https://doi.org/10.31602/zmip.v47i2.7199>
- Yasin, N. Il, Indrayani, N., & Nurdin, F. (2022). Menelusuri Sejarah Kuliner Jambi sebagai Inventarisasi Aset dan Promosi Wisata Kuliner di Provinsi Jambi. *Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 8(4), 1403–1410. <https://doi.org/10.32884/ideas.v8i4.1046>
- Yudiana, I. M., & Indiani, N. L. P. (2022). Peran Harga, Promosi, dan Kualitas Produk dalam Mendorong Keputusan Pembelian Kembali di Bale Ayu Denpasar. *Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Akuntansi*, 21(1), 55–63. <https://doi.org/10.22225/we.21.1.2022.55-63>
- Yunita, W. (2021). *Edupreneurship* (1st ed). Tasikmalaya: Rumah Cemerlang Indonesia.
- Yusfiani, M., Diana, A., Harahap, M., & Syakura, A. (2021). Studi Marinasi Udang Kecap Asin : Uji Hedonik. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 35–41. <https://doi.org/10.31970/pangan.v6i1.48>
- Zakaria, M., Nurum, S. I. B., Pertiwi, R. A., FirdaKhusniah, A., Alvin, C. K., Muna, A. I., Marbiyanti, R., & Janah, S. (2023). Pendampingan Perbaikan Packaging sebagai Upaya Meningkatkan Kualitas Produk UMKM “Mak Plengeh” di Desa Blabak, Pesantren, Kota Kediri. *Welfare Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 25–31.
- Zaki, M., & Saiman, S. (2021). Kajian tentang Perumusan Hipotesis Statistik dalam Pengujian Hipotesis Penelitian. *JiIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 4(2), 115–118. <https://doi.org/10.54371/jiip.v4i2.216>