

**MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI
OLEH – OLEH DAN UPAYA PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI
DI KABUPATEN INDRAMAYU**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata

Disusun Oleh:
Monica Herawati
2108147

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

2025

LEMBAR HAK CIPTA

MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI OLEH – OLEH DAN UPAYA PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI DI KABUPATEN INDRAMAYU

Oleh:

Monica Herawati

NIM 2108147

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

©Monica Herawati

Universitas Pendidikan Indonesia

2025

Hak Cipta dilindungi Undang – Undang

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

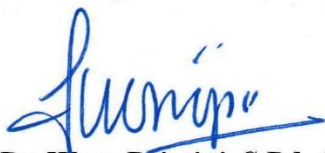
LEMBAR PENGESAHAN

Monica Herawati

**MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI
UPAYA PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI DI KABUPATEN
INDRAMAYU**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh pembimbing

Pembimbing 1



Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si
NIP. 19713092010122001

Pembimbing 2



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

Mengetahui

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si
NIP. 19713092010122001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Monica Herawati

NIM : 2108147

Program Studi : Manajemen Industri Katering

Judul Karya : MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN
BEKATUL SEBAGAI OLEH – OLEH DAN UPAYA PEMANFAATAN PRODUK
SAMPING PADI DI KABUPATEN INDRAMAYU

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini beserta seluruh isinya adalah benar –
benar karya saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara – cara
yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari
ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain
terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, 1 Juli 2025



(Monica Herawati)

2108147

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat, karunia, dan petunjuk-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI OLEH – OLEH DAN UPAYA PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI DI KABUPATEN INDRAMAYU.

Tujuan kepenulisan ini adalah sebagai salah satu syarat untuk memenuhi salah satu syarat untuk mengikuti sidang skripsi pada jurusan Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia. Penyelesaian skripsi ini merupakan pencapaian penting dalam perjalanan akademik penulis, dan tidak lepas dari dukungan serta bantuan berbagai pihak.

Skripsi ini disusun dengan penuh kesungguhan dan harapan untuk memberikan kontribusi yang berarti bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang inovasi produk. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna dan terbuka untuk menerima kritik serta saran yang membangun untuk karya tulis yang dihasilkan lebih baik.

Akhir kata, harapannya skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis dan menambah wawasan dalam bidang yang diteliti. Semoga Tuhan Yang Maha Esa senantiasa memberikan bimbingan dan kemudahan.

Bandung, Juli 2025



Monica Herawati

NIM 2108147

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik berkat arahan, dorongan, dukungan moral, semangat, serta doa yang terus mengalir dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada:

1. Allah SWT, atas segala nikmat, kekuatan, kemudahan yang diberikan kepada penulis dalam setiap proses kehidupan, termasuk penyusunan skripsi , sehingga penulis mampu menyelesaikan perkuliahan ini.
2. Ibu Aliyah dan Alm. Bapak Wahid selaku orang tua penulis, yang selalu memberikan doa serta dukungannya dalam perjalanan hidup penulis hingga penulis mampu menyelesaikan studi. Mimi dan Bapak adalah motivasi terbesar penulis untuk terus melanjutkan pendidikan hingga ke jenjang sarjana, Terima kasih atas segala pengorbanan yang telah dilakukan, meskipun raga Bapak sudah tiada, tetapi kehadirannya sangat terasa.
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 Manajemen Industri Katering
6. Dr. Woro Priatini, S.Pd, M.Si., selaku dosen pembimbing pertama dan Hurry Mega Insani, S.Pd., M.Si selaku dosen pembimbing kedua yang senantiasa selalu membimbing dan mendukung penulis dalam pengerjaan skripsi ini.
7. Seluruh dosen pengajar di Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberi ilmu pengetahuan yang sangat bermanfaat serta berguna kepada penulis selama masa studi.

8. Seluruh panelis yang terlibat dalam pengerjaan penelitian ini sehingga penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik.
9. Seluruh keluarga besar dan kerabat penulis yang telah memberi doa serta dukungan kepada penulis selama ini.
10. Teman – teman seperjuangan Manajemen Industri Katering angkatan 2021 yang telah berjuang melewati masa perkuliahan bersama.
11. Para sahabat terkasih penulis Nina, Indah, Stella, Raina, Nisa, Rahma, Deti, Celia, Laras. Terima kasih atas segala cerita baik yang telah diukir semasa perjalanan pendidikan hingga masa skripsi penulis.
12. Teman seperjuangan dalam penyusunan skripsi penulis Anna, Isma, Fara, Kamal, dan Iqbal, terima kasih atas kebaikan, dukungan, dan bantuan selama pengerjaan skripsi ini.
13. Fadil, Daffa, Dwi, Wicky, Silvy, Ziedan, Ghazanfar, Rabiatul, Hans, dan Nando selaku teman baik penulis yang selalu menghibur dikala bermain bersama, terima kasih banyak atas banyaknya kebaikan yang telah diberikan kepada penulis.
14. Terakhir, untuk diri saya sendiri. Kepada Monica Herawati, terima kasih telah berjuang sejauh ini, sulit dan senang dihadapi dengan kekuatan dan ketangguhan diri. Tetap semangat untuk melangkah ke tahapan hidup selanjutnya!

ABSTRAK

Bekatul merupakan limbah hasil penyosohan padi yang melimpah, namun belum dimanfaatkan secara optimal meskipun mengandung serat, protein, vitamin, dan mineral yang tinggi. Minimnya pengetahuan masyarakat menyebabkan bekatul lebih sering digunakan sebagai pakan ternak daripada diolah menjadi produk pangan bergizi. Salah satu upaya pemanfaatannya dilakukan melalui inovasi modifikasi kue tradisional sagon sebagai alternatif camilan berbasis produk samping. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif dan eksperimen terhadap tiga formulasi resep yang memiliki perbandingan tepung pengikat dengan bekatul yang berbeda yakni: SB1 (75%:25%), SB2 (50%:50%), SB3 (25%:75%). Ketiga formulasi resep akan diuji melalui uji organoleptik yang dilakukan oleh 30 panelis semi terlatih, kemudian data yang didapatkan diolah menggunakan uji ANOVA *One-Way* pada perangkat lunak SPSS untuk menentukan formulasi resep 3terbaik. Pada formulasi resep terpilih, yaitu SB3, dilakukan uji daya terima oleh 100 panelis konsumen. Harga jual produk sagon bekatul ditetapkan sebesar Rp25.000 dengan berat bersih 150 gram, menggunakan kemasan plastik berbentuk jar yang dilengkapi dengan label informasi produk. Strategi pemasaran yang digunakan adalah melalui media sosial TikTok dan Instagram, serta e-commerce Shopee untuk memudahkan menjangkau konsumen. Hasil akhir penelitian ini menunjukkan bahwa produk sagon bekatul memperoleh tingkat penerimaan yang sangat baik dari konsumen

Kata kunci: bekatul, sagon, modifikasi pangan, penerimaan konsumen, uji organoleptik

ABSTRACT

Rice bran is a by-product of the rice milling process that is abundant yet often underutilized, despite its high nutritional value, including dietary fiber, protein, vitamins, and minerals. Due to limited public awareness, rice bran is more commonly used as animal feed rather than being processed into nutritious food products. This study aimed to increase the utilization of rice bran by modifying traditional sagon into an innovative alternative snack based on by product ingredients. A quantitative experimental approach was used, involving three recipe formulations with varying ratios of binding flour to rice bran: SB1 (75%:25%), SB2 (50%:50%), and SB3 (25%:75%). Organoleptic tests were conducted with 30 semi-trained panelists, and the data were analyzed using one-way ANOVA via SPSS to determine the most preferred formulation. The best-performing formula, SB3, was then tested in a consumer acceptance trial involving 100 panelists. The product was packaged in a 150-gram plastic jar labeled with product information and priced at Rp25,000. Marketing efforts utilized social media platforms such as TikTok and Instagram, along with the e-commerce platform Shopee, to expand consumer reach. The results showed that the rice bran sagon was well received and demonstrated strong consumer acceptance.

Keywords: *rice bran, sagon, food modification, consumer acceptance, organoleptic test*

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
ABSTRAK	v
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Pariwisata	7
2.2 Wisata Kuliner.....	8
2.3 Oleh – Oleh	8
2.4 Modifikasi Produk.....	9
2.5 Sagon.....	10
2.6 Bekatul	10
2.7 Standar Resep.....	12
2.8 Uji Organoleptik.....	13
2.9 Kemasan Makanan	14
2.10 Harga Jual.....	17
2.11 Strategi Pemasaran	18
2.12 Daya Terima Konsumen.....	19
2.13 Penelitian Terdahulu.....	19
2.14 Kerangka Pemikiran.....	28
2.15 Hipotesis.....	29
BAB III METODE PENELITIAN.....	30
3.1 Desain Penelitian.....	30
3.2 Objek dan Subjek Penelitian	30
3.3 Populasi, Sampel, dan Teknik Penarikan Sampel	31
3.4 Operasionalisasi Variabel	32
3.5 Jenis dan Sumber Data	38

3.6	Instrumen Penelitian.....	39
3.6.1	Kitchen Project.....	40
3.6.2	Uji Organoleptik.....	41
3.6.3	Menentukan Kemasan dan Label	42
3.6.4	Menentukan Harga Jual Produk	42
3.6.5	Menentukan Strategi Pemasaran	43
3.6.6	Uji Daya Terima Konsumen.....	43
3.7	Teknik Pengumpulan Data	44
3.8	Analisis Data	44
3.8.1	Uji Organoleptik (ANOVA).....	44
3.8.2	Uji Daya Terima Konsumen.....	45
3.8.3	Pengolahan Data.....	46
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		47
4.1	Hasil Penelitian	47
4.1.1	Gambaran Umum Objek Penelitian	47
4.1.2	Karakteristik Responden	48
4.1.3	Hasil Uji Organoleptik	50
4.1.4	Hasil Uji Daya Terima Konsumen	54
4.2	Pembahasan.....	63
4.2.1	Formulasi Resep.....	63
4.2.2	Desain Kemasan.....	73
4.2.3	Harga Jual.....	80
4.2.3.1	Biaya Tetap.....	80
4.2.4	Strategi Pemasaran	83
4.2.5	Uji Daya Terima Konsumen.....	87
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		89
5.1	Kesimpulan	89
5.2	Saran.....	90
DAFTAR PUSTAKA		91
LAMPIRAN.....		102

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produksi Padi Tertinggi Menurut Kabupaten/Kota (Ton) Provinsi Jawa Barat . 2	
Tabel 1. 2 Hasil Pra - Survei Penelitian	4
Tabel 2. 1 Perbandingan Kandungan Gizi Bekatul Padi dan Bekatul Gandum	11
Tabel 2. 2 Nilai Acuan Label Gizi (ALG) Kelompok Usia Umum.....	16
Tabel 2. 3 Penelitian Terdahulu.....	20
Tabel 3. 1 Kriteria Panelis	32
Tabel 3. 2 Operasional Variabel	33
Tabel 3. 3 Sumber Data	39
Tabel 3. 4 Instrumen Pengujian Sagon Bekatul	39
Tabel 3. 5 Standar resep Sagon Bekatul	40
Tabel 4. 1 Karakteristik Responden Panelis Semi Terlatih	48
Tabel 4. 2 Karakteristik Responden Panelis Konsumen	49
Tabel 4. 3 Uji Organoleptik Panelis Semi Terlatih.....	50
Tabel 4. 4 Uji Daya Terima Konsumen Sagon Bekatul Berdasarkan Parameter Rasa	54
Tabel 4. 5 Uji Daya Terima Konsumen Sagon Bekatul Berdasarkan Parameter Daya Tarik Kemasan	58
Tabel 4. 6 Uji Daya Terima Konsumen Sagon Bekatul Berdasarkan Parameter Diferensiasi Kemasan.....	58
Tabel 4. 7 Uji Daya Terima Konsumen Sagon Bekatul Berdasarkan Parameter Komponen Label Kemasan	59
Tabel 4. 8 Uji Daya Terima Konsumen Sagon Bekatul Berdasarkan Parameter Informasi Label Kemasan	60
Tabel 4. 9 Uji Daya Terima Konsumen Sagon Bekatul Berdasarkan Parameter Harga Jual.....	60
Tabel 4. 10 Uji Daya Terima Konsumen Sagon Bekatul Berdasarkan Parameter Strategi Pemasaran	61
Tabel 4. 11 Skor Kelas Interval	62
Tabel 4. 12 Hasil Uji Daya Terima Konsumen	63
Tabel 4. 13 Karakteristik Formulasi Resep	63
Tabel 4. 14 Formulasi Resep Sagon Bekatul Terpilih (SB3)	64
Tabel 4. 15 Equipment dan Utensil Pembuatan Sagon Bekatul.....	66
Tabel 4. 16 Alur Pembuatan Sagon Bekatul.....	70
Tabel 4. 17 Nilai Gizi Sagon Bekatul.....	76
Tabel 4. 18 Perhitungan Persentase AKG	77
Tabel 4. 19 Informasi Nilai Gizi	78
Tabel 4. 20 Perhitungan Biaya Penyusutan Peralatan	80
Tabel 4. 21 Perhitungan Biaya Tetap	81
Tabel 4. 22 Perhitungan Biaya Tidak Tetap	81

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Rumus Perhitungan Gizi	16
Gambar 2. 2 Rumus Harga Pokok Produksi	17
Gambar 2. 3 Kerangka Pemikiran	28
Gambar 3. 1 Rumus Perhitungan Gizi	42
Gambar 3. 2 Rumus Penghitungan Harga Pokok Produksi	43
Gambar 4. 1 Mixing Bowl	66
Gambar 4. 2 Spatula	66
Gambar 4. 3 Knife	66
Gambar 4. 4 Grater	67
Gambar 4. 5 Sieve	67
Gambar 4. 6 Cookie Mold & Mold Plunger	67
Gambar 4. 7 Bowl	67
Gambar 4. 8 Spoon	68
Gambar 4. 9 Pan	68
Gambar 4. 10 Wooden Spatula	68
Gambar 4. 11 Baking Tray	68
Gambar 4. 12 Oven	69
Gambar 4. 13 Digital Scale	69
Gambar 4. 14 Stove	69
Gambar 4. 15 Langkah Pembuatan 1	70
Gambar 4. 16 Langkah Pembuatan 2	70
Gambar 4. 17 Langkah Pembuatan 3	70
Gambar 4. 18 Langkah Pembuatan 4	71
Gambar 4. 19 Langkah Pembuatan 5	71
Gambar 4. 20 Langkah Pembuatan 4	71
Gambar 4. 21 Langkah Pembuatan 5	72
Gambar 4. 22 Langkah Pembuatan 6	72
Gambar 4. 23 Langkah Pembuatan 7	72
Gambar 4. 24 Langkah Pembuatan 8	73
Gambar 4. 25 Langkah Pemasaran	73
Gambar 4. 26 Hasil Skor Rata - Rata Uji Organoleptik	50
Gambar 4. 27 Label Kemasan Tampak Atas	74
Gambar 4. 28 Label kemasan Tampak Depan	75
Gambar 4. 29 Kemasan Tampak Atas	79
Gambar 4. 30 Kemasan Tampak Depan	79
Gambar 4. 33 Profil Instagram Haello	86
Gambar 4. 32 Profil Tiktok Haello	86
Gambar 4. 31 Tampilan Shopee Sagotulogy	86

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Panelis Semi Terlatih.....	102
Lampiran 2. Kuesioner Panelis Konsumen.....	111
Lampiran 3. Hasil Uji ANOVA dan Duncan	118
Lampiran 4. Dokumentasi Panelis Semi Terlatih dan Konsumen.....	123
Lampiran 5. Daftar Hadir Panelis Semi Terlatih.....	129
Lampiran 6. Hasil Uji Organoleptik Panelis Semi Terlatih	130
Lampiran 7. Daftar Hadir Panelis Konsumen	131
Lampiran 8. Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	134
Lampiran 9. Lembar Bimbingan	136
Lampiran 10. SK Pembimbing.....	140

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahman, A., Hujaemah, E., Midiawati, M., Salamah, S., Saroh, S., & Wartini, T. (2023). Pendampingan Pedagang Makanan Tradisional Dalam Meningkatkan Perekonomian Keluarga Dengan Kreativitas Olahan Makanan Di Kampung Ciseureh Desa Mekarjaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(7), 1111–1117. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v1i7.312>
- Abedi, F. M., Hwisa, N., Cadwallader, K. R., & Takhar, P. S. (2024). Influence of baking conditions and initial flavour load on the evolution of flavours in cookies. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. <https://doi.org/10.1002/fsf.3781>
- Achiel, N. S., & Taufik, M. (2022). *Buku wisata kuliner* (P. E. Gustia, Ed.). Penerbit Insan Cendekia Mandiri.
- Affandi, D. R., Khotimah, K., Nuary, R. B., Sanjaya, A. P., & Sulistiowati, M. (2022). Karakteristik biskuit kelor (*Moringa oleifera*) berbasis pati garut (*Maranta arundinacea*) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan variasi pemanis. *Jurnal Aplikasi Hasil Pertanian*, 1(2). <https://doi.org/10.20961/jaht.v1i2.559>
- Afni, R., Tambunan, S. M., Manurung, R., Tambunan, S. G., & Nirmala, Y. (2024). Manajemen pariwisata dan perhotelan. Cattleya Darmaya Fortuna.
- Agustiani, S., Listiawati, H. P., Saori, S., Putri, A. A., & Mayanti, K. D. (2025). Pengaruh pengendalian mutu pada UMKM di Kota Sukabumi terhadap kepercayaan konsumen (Studi kasus: UMKM Mochi Kaswari Lampion Kota Sukabumi). *Nusantara: Jurnal Ilmu Pengetahuan Sosial*, 12(3), 1214–1219. <https://jurnal.um-tapsel.ac.id/index.php/nusantara/article/download/20262/11847>
- Aisyah, S., Ningsih, R., & Aminah, S. (2021). Diversifikasi pengolahan ikan sepat rawa (*Trichogaster trichopterus pall*) sebagai substitusi kue kering di Desa Sungai Batang, Kecamatan Martapura Barat, Kabupaten Banjar. *Aquana*, 2(1), 82–87.
- Andirwan, A., Asmilita, V., Zhafran, M., Syaiful, A., & Beddu, M. (2023). Strategi Pemasaran Digital : Inovasi untuk Maksimalkan Penjualan Produk Konsumen di Era Digital. *JIMAT: Jurnal Ilmiah Multidisiplin Amsir*, 2(1), 155–166. <https://journal.stieamsir.ac.id/index.php/abrj/article/view/405>
- Antara, I. B. K. S. (2022). *Eksistensi dalam globalisasi: Peran wisata kuliner dalam pengembangan pariwisata berkelanjutan di Sanur*. Institut Pariwisata dan Bisnis Bali Internasional.
- Apriliyanti, M. W., Rahmawati, F., & Afifah, L. N. (2021). Pendugaan umur simpan jelly kelor instan dengan metode ASLT model pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Food Technology and Agroindustry*, 2(2), 93–100. <https://www.ejournalwiraraja.com/index.php/JFTA/article/view/967>

- Ariani, M., Fevria, R., Muliza, R., Fatiha, F. D., & Maulina, A. R. (2024). Pemanfaatan pangan lokal Indonesia untuk peningkatan status gizi masyarakat. Prosiding SEMNASBIO 8, Universitas Negeri Padang. ISSN 2809-8447.
- Arifin, A. L., Djaidi, N., Mahfudz, N., Kuntadi, C., Padmkusumah, R. R. W., Hakimah, E. N., Herman, Sardju, H., & Agustina, T. S. (2023). Babak Baru Pariwisata : Geliat Pariwisata dn Industri MICE Pasca-Pandemi.
- Arpah. 2001. Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Panduan praktis pendugaan umur simpan produk pangan* (Cet. 1). Universitas Bakrie Press. <https://ubakriepress.bakrie.ac.id/>
- Atasa, D., Laily, D. W., & Wijayanti, P. D. (2022). Dinamika Ketersediaan Pangan dan Alih Fungsi Lahan Pertanian Kota Malang. *Jurnal Agrinika: Jurnal Agroteknologi Dan Agribisnis*, 6(1), 10-22.
- Auliana, R., & Rahmawati, F. (2023). Kajian organoleptik dan kandungan gizi cookies bekatul [*The study of organoleptic characteristics and nutrition content of rice bran cookies*]. *LMU Gizi Indonesia*, 7(1), 95–106. <https://ilgi.respati.ac.id>
- Avtina, Y., Hartati, Y., Sartono, S., Telisa, I., Podojoyo, P., dan Nilawati, N. S. (2023). Penambahan Tepung Mocaf Dan Bekatul Pada Kue Bangkit Sebagai Penambah Serat Makanan Selingan Remaja Putri. *Jurnal Sago Gizi Dan Kesehatan*, 5(1), 199. <https://doi.org/10.30867/gikes.v5i1.1350>
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2020). *Teori dan aplikasi teknologi pangan*. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Azza, D., Defiani, F., Mahfuzhoh, Tiwi, M. (2016). Modifikasi Resep Lauk Nabati (Steak Tahu) dan Sayur [(Sambal Cis Pot (Buncis-Potato)] dalam Siklus Menu Kelima di Unit Gizi RSPAD Gatot Soebroto Ditkesad. Laporan Praktik Kerja Lapangan. Poltekkes Tasikmalaya. Cirebon
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2013). Informasi kandungan gizi pangan jajanan anak sekolah (Edisi ke-1, 27 hlm). Jakarta: Direktorat SPP, Deputi III, Badan POM RI. ISBN 978-602-3665-17-4.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan. <https://jdih.pom.go.id>.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2019). Pedoman dan kriteria plastik berbahan polyethylene terephthalate (PET) daur ulang yang aman untuk kemasan pangan. Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan, Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2020). Pedoman label pangan olahan. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

Monica Herawati, 2025

MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI OLEH - OLEH DAN UPAYA PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI DI KABUPATEN INDRAMAYU

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

- Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta, 2021. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan. Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat, 2015. Statistik Luas Lahan Sawah (Hektar) Indonesia Tahun 2015. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik
- Badan Pusat Statistik. (2025). *Statistik kunjungan wisatawan mancanegara 2024 (Vol. 16)*. BPS-Statistics Indonesia.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat. (2025). Produksi padi menurut kabupaten/kota – Tabel statistik. Retrieved June 21, 2025, from <https://jabar.bps.go.id/id/statistics-table/2/NTIjMg==/produksi-padi-menurut-kabupaten-kota.html>
- Badri, R. E., Pratisti, C., & Putri, A. S. (2022). Pengembangan Inovasi Kemasan Produk Untuk Meningkatkan Daya Tarik Umkm Wedang Jahe di Desa Sidodadi Asri. PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(2), 347-353.
- Booms, B. H., & Bitner, M. J. (1981). Marketing Strategies and Organization Structures for Service Firms. In J. H. Donnelly & W. R. George (Eds.), Marketing of Services (pp. 47–51). American Marketing Association.
- Budiman, J., & Steven, S. (2021). Analisis Strategi Bauran Pemasaran Pada Pelanggan PT.Nusantara Surya Sakti Cabang Pontianak. Jurnal Pemasaran Kompetitif, 5(1), 94- 102.
- Dalimunthe, M. Y. (2023). Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kabupaten Simalungun. TEHBMJ (Tourism Economics Hospitality and Business Management Journal), 3(1), 80–86. <https://doi.org/10.36983/tehbmj.v3i1.460>
- Darsana, I. M., Rahmadani, S., Salijah, E., Akbar, A. Y., Bahri, K. N., Amir, N. H., Jamil, S. H., Nainggolan, H. L., Anantadjaya, S. P. D., & Nugroho, A. (2023). *Strategi pemasaran*. Penerbit Intelektual Manifes Media.
- Deri, R. R., Golfantara, M. D. D., Azzahra, S., Al-Azka, M. H., & Anam, K. (2025). Peran digital marketing dalam pengembangan usaha berbasis teknologi untuk optimalisasi strategi pemasaran UMKM. *JENIUS: Jurnal Terapan Teknik Industri*, 6(1), 9-18.
- Dewi, D. N. K., Damiati, D., dan Marsiti, C. I. R. (2018). Substitusi tepung talas kimpul menjadi kue kering sagon. Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 9(2), 99-108.
- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat. (2024). Jumlah wisatawan berdasarkan kategori di Jawa Barat (2012–2024) [Dataset]. Open Data Provinsi Jawa Barat. <https://opendata.jabarprov.go.id/id/dataset/jumlah-wisatawan-berdasarkan-kategori-di-jawa-barat>.

- El Chidtian, A. S. C. R., Swari, M. H. P., & Putra, C. A. (2023). Perancangan Desain Kemasan Wedang Jempol Bu Shobah Untuk Meningkatkan Awareness di Kota Blitar. *Gestalt*, 5(1), 1–14. <https://doi.org/10.33005/gestalt.v5i1.136>
- Fakhrudin, A., Roellyanti, M. V., & Awan. (2022). *Bauran pemasaran*. Deepublish.
- Fauziah, L. F., Studi, P., Gizi, S., & Kesehatan, F. (2024). Analisis Kandungan Serat pada Snack Bar Substitusi Tepung Bekatul dan Tepung Jamur Tiram Putih. 3(5), 511–519. <https://doi.org/10.55123/insologi.v3i5.4194>
- Fauziyah, K., Silviana, E., & Kusma, I. (2024). Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi UJI DAYA TERIMA ORGANOLEPTIK COOKIES KURMA DENGAN Development of high fiber and low sugar date cookies with substitution of bran flour and kepok banana flour Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 23(April), 96–103.
- Firmansyah, D., Hari Mulyadi, & Dwinanto Priyo Susetyo. (2023). Penentuan Harga Jual: Harga Pokok Produksi dan Ekspektasi Laba. *Jkbn (Jurnal Konsep Bisnis Dan Manajemen)*, 9(2), 202–215. <https://doi.org/10.31289/jkbn.v9i2.8808>
- Fitriyah, H., Dalimunthe, N. K., Sarli, M., Dzulhijjah, R., Rifayanto, R. P., Alamsyah, P. R., Silviani, D., Rosdiana, D. S., Husnul, N., & Prasetya, G. (2023). Pengembangan Produk Pangan dan Intervensi Gizi. PT Sada Kurnia Pustaka.
- Fitriyani, R., Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2021). Karakteristik flakes bekatul–mocaf dengan variasi penambahan buah bit. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan (JITIPARI)*, 6(2), 75–87. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v6i2.5320>
- Ghifari, M. Al, & Gusnita, W. (2022). The Effect Of Potato Flour Substitution On The Quality Of Snow’s Cookies. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(3), 1. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i3.468>
- Gionte, F., Limonu, M., dan Liputo, S. A. (2022). Karakteristik Dan Daya Terima Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu Yang Di Formulasi Dengan Tepung Bekatul. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 34–44. <https://doi.org/10.37905/jjft.v4i1.13896>
- Giovanni, R. E., & Ilat, V. (2021). Penerapan metode *variable costing* dalam perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual pada UMKM Ci’Eng Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 9(2), 661–667.
- Guruge, M. C. B. (2020). Conceptual review on gastronomy tourism. *International Journal of Scientific and Research Publications*, 10(2), 319–325.
- Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., Rodianawati, I., Budaraga, I. K., Surani, S., Nurbaya, S. R., Astuti, S. D., Nurhayati, N., & Fayyadh, Z. N. (2024). Teknik evaluasi sensori produk pangan. CV HEI Publishing Indonesia
- Haque-fawzi, M. G., Iskandar, Ahmad Syarief, Erlangga, H., Nurjaya, Sumarsi, D., & I. (2022). STRATEGI PEMASARAN Konsep, Teori dan Implementasi. In Pascal Books. <http://repository.ibs.ac.id/id/eprint/4973>

- Hasyim, A. W., & Priyono. (2024). *Manajemen Pariwisata*. CV Literasi Nusantara Abadi.
- Hazebroek, B. K., & Croijmans, I. (2023). Let's talk over coffee: Exploring the effect of coffee flavour descriptions on consumer imagery and behaviour. *Food Quality and Preference*, 105, 104757.
- Hidayah, H., Puspawati, I., Septanti, R., dan Nadeak, Z. T. (2024). Pemanfaatan Bekatul sebagai Olahan Pangan. *INNOVATIVE: Journal of Social Science Research*, 4(1), 3267–3273.
- Hothorn, L. A. (2023). *The Kruskal–Wallis Test Can Not Be Recommended*. arXiv. <https://arxiv.org/abs/2302.05647>
- Hussein, A. M. S., & Ibrahim, G. E. (2019). Effects of various brans on quality and volatile compounds of bread. *Foods and Raw Materials*, 7(1), 42–50. <https://doi.org/10.21603/2308-4057-2019-1-42-50>
- Huwaida, H. (2019). *Statistika deskriptif* (Cet. 1). Poliban Press.
- Irianto, T., Mokodongan, A., Noho, Y., & Bantulu, L. (2023). Penerapan Standard Recipe Makanan di Kicthen Hotel Grand Q Gorontalo. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 9(4), 1367-1374. doi:10.32884/ideas.v9i4.1500]
- Ismayanti, A. (2020). *Dasar-dasar pariwisata: Sebuah pengantar*. Universitas Sahid Jakarta.
- Iswahyuni, A. D., & Hendrawan, A. K. (2023). Redesain Kemasan Produk Aneka Keripik Menggunakan Metode Kansei Engineering Di Desa Pesanggrahan Kesugihan. *Ocean Engineering : Jurnal Ilmu Teknik Dan Teknologi Maritim*, 2(3), 57–71. <https://doi.org/10.58192/ocean.v2i3.1151>
- Jamrianti, R. (2021). *Pengemasan dan Pelabelan Pangan*. AE Publishing.
- Kabira, F. (2021). Modifikasi Makanan Untuk Meningkatkan Gizi Balita di Kabupaten Polewali Mandar. *Journal of Health Education and Literacy*.
- Karina, S, M., Amrihati, E, T. (2017). *Bahan Ajar Gizi Pengembangan Kuliner.+ Ebook Gizi* . Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). *Profil kesehatan Indonesia tahun 2021*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. ISBN 978-623-301-218-8.
- Kementerian Pariwisata Republik Indonesia. (2019). *Pedoman pengembangan wisata kuliner*. Kementerian Pariwisata Republik Indonesia.
- Kesek, P., Rawung, D., & Kandou, J. E. A. (2022). Development Of Cookies From Mixed Ingredients Of Sago Flour And Coconut Drugs Flour . *Jurnal Agroekoteknologi Terapan (Applied Agroecotechnology Journal)*, 3(2), 362–370. <https://doi.org/10.35791/jat.v3i2.44479>
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson Education.

- Kotler, P., Keller, K. L., & Chernev, A. (2022). *Marketing management* (16th ed., Global ed.). Pearson Education Limited.
- Kusumawati, D. N. I., Kusumah, W. I., & Wibisono, R. W. (2022). Analisis desain kemasan produk UMKM makanan tradisional lempeng berbahan alami memiliki daya tarik dan ketahanan mutu produk. *Jurnal Nawala Visual*, 4(1)
- Kusumawati, P., Wahyuning Tyas, D., Fitriana, & Kusumaningrum, H. (2023). Oleh-oleh makanan khas Daerah Istimewa Yogyakarta sebagai daya tarik wisata gastronomi. *Pringgitan*, 4(2), 40–56.
- Kwak, S. G., & Kim, J. H. (2017). Central limit theorem: The cornerstone of modern statistics. *Journal of Korean Medical Science*, 32(4), 543–546. <https://doi.org/10.3346/jkms.2017.32.4.543>
- Lasaji, H., Assa, J. R., & Taroreh, M. I. R. (2023). Kandungan Protein, Kekerasan Dan Daya Terima Cookies Tepung Komposit Sagu Baruk (*Arenga microcarpa*) Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(1), 57–71. <https://doi.org/10.35791/jteta.v14i1.51040>
- Latifah, F. A. (2020). Evaluasi kegiatan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani: Kelas XII. SMA Negeri 13 Semarang.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices* (2nd ed.). Springer. <https://link.springer.com/book/10.1007/978-1-4419-6488-5>.
- Liman, L. S., & Sudiarta, I. N. (2023). Pengaruh Jenis Gula Terhadap Hasil Pembuatan Cookies. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(5), 1294-1301.
- Lukito, A., Tyas, D. W., & Dewi, N. L. K. (2023). Pemanfaatan biji durian sebagai hasil pangan samping dalam pembuatan cake. *Jurnal Tata Boga*, 12(1), 34–42. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/50545>
- Luturlean, B. S., & Se, M. M. (2019). Strategi bisnis pariwisata. *Humaniora*.
- Marlina, L., & Hidayati, N. (2023). Peran pariwisata berbasis industri dalam pengembangan bisnis di Indonesia. *Jurnal Riset Multidisiplin dan Inovasi Teknologi*, 1(1), 31–40. <https://doi.org/10.59653/jimat.v1i01.163>
- Velázquez-Martínez, J. R., Carrillo-Arámbula, L., & Contreras-Esquivel, J. C. (2023). *Application of agri-food by-products in the food industry*. *Agriculture*, 13(8), 1559. <https://doi.org/10.3390/agriculture13081559>
- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2015). *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press.
- Minartin, M., Ansharullah, A., & Baco, A. R. (2023). Pengaruh substitusi tepung bekatul (*Oryza sativa* L.) dan tepung kedelai (*Glycine max* L.) terhadap penilaian organoleptik dan kandungan gizi kue brownies kukus. *Jurnal Riset Pangan (JRP)*, 1(1). <https://jurnal-ri-set-pangan.uho.ac.id/index.php/journal/article/view/5>

- Muhimah, H., & Farapti, F. (2023). Availability and Consumption Behavior of Snack Food with Nutritional Status in Elementary School. *Media Gizi Kesmas*, 12(1), 575–582. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i1.2023.575-582>
- Murtiyanto, R. K., Rahmawati, R., Andi Sukma, E., & Rahmawati, W. (2023). Pelatihan Pembuatan Label sebagai Dokumen Terekam pada Produk Tujuan Ekspor di UKM MomsChips Kota Batu Jawa Timur. *Abhakte Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 1–6. <https://doi.org/10.24929/abhakte.v1i2.2714>
- Nasution, J. (2022). Karakteristik Flakes Bekatul Dengan Substitusi Tepung Kacang Putih (*Vigna unguiculata*) Dalam Variasi Lama Waktu Pemanggang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(6), 97–107.
- Nugraha, S. A., Sudiatmi, T., dan Suswandari, M. (2020). *Jurnal Inovasi Penelitian*. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(3), 266–267.
- Nugrahani, R. (2015). Peran desain grafis pada label dan kemasan produk makanan umkm. *Imajinasi: Jurnal Seni*, 9(2), 127-136.
- Nurhalimah, S., Afiani, N., Sugandi, S., Azzahra, A., Nurlita, N., Arbayani, A., & Harefa, H. (2024). Daya Terima Produk Inovasi Keripik Cireng dengan Penambahan Rempah Kencur. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 57-62.
- Nurviana, N., Sunarto, P., & Syarief, A. (2012). Identitas dan karakter budaya lokal pada kemasan makanan oleh-oleh. *Wimba: Jurnal Komunikasi Visual dan Multimedia*, 3(2), 1–16. <https://journals.itb.ac.id/index.php/wimba/article/view/1722>
- Olomia, Y. K., Rachman, A. B., & Saman, W. R. (2024). Pemanfaatan Tepung Cangkang Telur Ayam Dalam Pengembangan Kue Sorgum Yang Tinggi Kalsium. *Jambura Journal of Food Technology*, 6(2), 322-333.
- Pane, S. M., Maharani, N. D., Habib, F., dan Maysarah, S. (2023). Analisis Segmenting, Targeting Dan Positioning Untuk Merumuskan Strategi Pemasaran Global Pada Umkm. *Didaktik: Jurnal Ilmiah Pgsd Stkip Subang*, 9(5), 3729-3745.
- Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. (2017). *Ensiklopedia produk pangan Indonesia: Kumpulan berbagai teknologi produk pangan Indonesia* (Cet. 1). PT Penerbit IPB Press.
- Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. (2018). *Ensiklopedia produk pangan Indonesia: Kumpulan berbagai teknologi produk pangan Indonesia* (Jilid 2, Cet. 1). PT Penerbit IPB Press.
- Peraturan BPOM No 32 Tahun 2019 Tentang Persyaratan Keamanan Dan Mutu Obat Tradisional. (2021). Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia. *Bpom Ri*, 11, 1–16.
- Permana, I. M. N. R. Y., Anggreni, N. P. Y., & Mekarini, N. W. (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 (JoTIS)*, 3(2). <https://doi.org/10.51713/jotis.v3i2.125>
- Pop, M. D. (2023). *Sensory evaluation techniques of food*. The Annals of “Valahia” University of Targoviste. <https://doi.org/10.2478/AGR-2023-0019>
- Pulungan, M. H., Dewi, I. A., Rahmah, N. L., Perdani, C. G., Wardina, K., & Pujiana, D. (2018). Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan.
- Prasetio, P. O., Deviyanti Puspita, I., & Fatmawati, I. (2021). Dietary Fiber and Organoleptic of Corn Bran Crackers with Addition of Bambara Groundnut Flour. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 20(2), 130–138.
- Punitharaj, D., & Balamurugan, A. (2022). A study on effects of standardized recipes of local bakery products in terms of time management. *Tianjin Daxue Xuebao (Ziran Kexue yu Gongcheng Jishu Ban)/Journal of Tianjin University Science and Technology*, 55(5), 726. <https://doi.org/10.17605/OSF.IO/29A4Q>
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2024). Statistik konsumsi pangan 2024. Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian Republik Indonesia
- Qiu, L., Rahman, A. R. A., & Dolah, M. S. b. (2024). The role of souvenirs in enhancing local cultural sustainability: A systematic literature review. *Sustainability*, 16(10), 3893. <https://doi.org/10.3390/su16103893>
- Qurbatusifa, E., Ruslina, E., & Gustini, D. R. (2023). Eksistensi usaha mikro makanan tradisional Sunda dalam meningkatkan perekonomian di Kota Bandung. *Nusantara: Jurnal Pendidikan, Seni, Sains dan Sosial Humanioral*, 1(1), 1–25.
- Rahayu, H. D., Nasrullah, N., & Fauziyah, A. (2021). Pengaruh Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bar Jantung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(1), 15–29.
- Rahmawati, F. T., & Putri, M. F. (2023). Pemanfaatan tepung bekatul sebagai substitusi bahan pembuatan stik bawang. *FOCUZE: Food Science and Culinary Education Journal*, 12(2), 52–59. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/article/view/39973>
- Ramadhani, P., & Fajrin, N. (2017). Pengembangan Media Video Pembuatan Sagon Untuk Pembelajaran Praktik Kue Indonesia Berbahan Dasar Tepung Ketan Bagi Siswa Kelas Xi Smk N 6 Yogyakarta Video Media Development Sagon Making Learning To Indonesia Based Practice Basic Flour Cake for Class Xi Ke. 1–8.
- Ratu, N. K., Vella, F. M., & D’Amelia, V. (2023). Application of agri-food by-products in the food industry: Enhancing sustainability, nutrition, and innovation. *Agriculture*, 13(8), 1559. <https://doi.org/10.3390/agriculture13081559>
- Rieuwpassa, F., Silaban, B. B., & Kelanohon, S. R. (2023). Organoleptic and Chemistry Characteristics of Pastries with the Addition of Mangrove Snail Meat and Powder (*Telescopium telescopium*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(3), 370–380. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i3.45994>

Monica Herawati, 2025

MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI OLEH - OLEH DAN UPAYA PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI DI KABUPATEN INDRAMAYU

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

- Rosania, S. P., Sukardi, S., & Winarsih, S. (2023). Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan Cookies. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 186–205. <https://doi.org/10.22219/fths.v5i2.21937>
- Ruhi, S., & Pratiwi, T. M. (2021). PEMANFAATAN AMPAS KELAPA (*Cocos nucifera*) SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN ABON KELAPA. *Jurnal Pengabdian Saintek Mandala Waluya*, 1(1 April), 28-32.
- Rismiyanto, E., & Danangdjojo, T. (2015). *Dampak wisata kuliner oleh-oleh khas Yogyakarta terhadap perekonomian masyarakat*. *Jurnal Maksipreneur: Manajemen, Koperasi, dan Entrepreneurship*, 4(1), 1–12. <https://ejournal.up45.ac.id/index.php/maksipreneur/article/view/144>
- SACKES, E. (2023). *Standard Recipe Practices in Food and Beverage Establishments*. Livre de Lyon.
- Sahir, S. H. (2021). *Metodologi penelitian*. Penerbit KBM Indonesia. ISBN 978-623-6155-06-6
- Sajidan, S., Adi, F. P., Atmojo, I. R. W., Ardiansyah, R., & Saputri, D. Y. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Non Produktif Dusun Demangan Kabupaten Sukoharjo Melalui UMKM Berbasis Bahan Dasar Bekatul untuk Mewujudkan Ketahanan Ekonomi. *International Journal of Community Service Learning*, 5(2), 185–191. <https://doi.org/10.23887/ijcsl.v5i2.34394>
- Saputra, H. T., Rif'ah, F. M., & Andrianto, B. A. (2023). Penerapan digital marketing sebagai strategi pemasaran guna meningkatkan daya saing umkm. *Journal of Economics, Management, Business, and Entrepreneurship*, 1(1), 29-37.
- Saragih, M. G., Elfitra, D., & Surya, M. B. (2021). *Kajian dasar pariwisata*. Penerbit Andalan.
- Saras, T. (2023). *Kalsium: Tulang Kuat dan Kesehatan yang Optimal*. Tiram Media.
- Saras, T. (2023). *Vitamin B: Nutrisi Penting untuk Kesehatan Anda*. Tiram Media.
- Sarasati, F., Abadi, M., Kussanti, D. P., & Erlangga, C. Y. (2023). Strategi Marketing Mix UMKM Kota Bekasi Pada Layanan Delivery Food Online. *Jurnal Public Relations (J-PR)*, 4(1), 37-42.
- Sari, B. M., & Hapsari, D. R. (2025). Pengendalian Mutu Botol Teh Berbahan Dasar Plastik PET (Polyethylene terephthalate) Kemasan 500 mL. 4, 765–774.
- Sari, I. M., Sembiring, V. A., & Wicaksono, H. (2019). Pengembangan Wisata Kuliner Berbasis Bahan Pangan Lokal Sebagai Daya Saing Di Desa Wisata Sakerta Timur. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 24(3), 208–218.
- Sari, Y., Sufiat, S., & Zuraini, M. (2021). Daya terima konsumen terhadap sambal kareng berdasarkan tingkat kepedasan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(2), 53–60. <http://www.jim.unsyiah.ac.id/pkk/issue/view/738>

Monica Herawati, 2025

MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI OLEH - OLEH DAN UPAYA PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI DI KABUPATEN INDRAMAYU

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

- 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. <https://mirai-journal.org>.
- Siregar, A., & Aslami, N. (2022). Analisis faktor-faktor perilaku konsumen terhadap keputusan pembelian. *Mimbar Kampus: Jurnal Pendidikan dan Agama Islam*, 21(2), 96–103. <https://doi.org/10.47467/mk.v21i2.884>
- Soekarto, E Soewarno T. (2020). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Sudigdo, P. N., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Penambahan bekatul sebagai sumber serat dan antioksidan pada roti: Kajian pustaka [Review: Supplementation of bran as fibre and antioxidant sources in bread]. Prodi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Sulaiman, I. (2021). *Pengemasan dan Penyimpanan Produk Bahan Pangan*. Syiah Kuala University Press.
- Sulistiono, S., Mulyana, M., & Firmansyah, M. F. (2020). Pelatihan Pengembangan Merek Dan Kemasan Bagi UMKM Kota Bogor. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 1(2), 127-134.
- Sundari, S. F., & Darmawan, A. (2023). Analisis Desain Kemasan Produk Kolaborasi “Indomie” dan “Choc Rocks Cone” Indofood. In *Prosiding Seminar Nasional Desain, Pariwisata dan Industri Kreatif* (Vol. 2, pp. 13-21).
- Sundari, U. Y., Hidayatullah, M. A., & Fiardilla, F. (2023). Pengaruh Teknik Pengemasan, Jenis Kemasan dan Kondisi Penyimpanan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik pada Buah Apel. *Jurnal Penelitian UPR*, 3(1), 17-23.
- Suriani, N., dan Jailani, M. S. (2023). Konsep populasi dan sampling serta pemilihan partisipan ditinjau dari penelitian ilmiah pendidikan. *IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 24-36.
- Surokim (Ed.). (2016). *Riset komunikasi: Strategi praktis bagi peneliti pemula*. Pusat Kajian Komunikasi Publik, Prodi Ilmu Komunikasi FISIB-UTM & AspiKom Jawa Timur.
- Tan, B. L., Norhaizan, M. E., & Chan, L. C. (2023). Rice Bran: From Waste to Nutritious Food Ingredients. *Nutrients*, 15(11). <https://doi.org/10.3390/nu15112503>
- Ulfa, P., Ikhwan, S., & Harini, D. (2022). Strategi Marketing Mix Dalam Meningkatkan Volume Penjualan Menggunakan Analisis Swot Olahan Bawang Merah Pada PT. Sinergi Brebes Inovatif. *E-Bisnis: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*, 15(2), 346-357.
- Utami, D. R., Rahim, A. R., Prayitno, S. A., dan Alfatina, A. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Keripik Pare Home Industry. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 4(3), 257-264.

- Verni, M., & Casanova, F. P. (2022). The potential of food by-products: Bioprocessing, bioactive compounds extraction and functional ingredients development. *Foods*, 11(24), 4092. <https://doi.org/10.3390/foods11244092>
- 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>
- Virgiani, V., Hadiano, A., & Dewi Raswatie, F. (2023). Analisis Capaian Program Swasembada Beras di Pulau Jawa. *Indonesian Journal of Agricultural Resource and Environmental Economics*, 2(2), 1–14. <https://doi.org/10.29244/ijaree.v2i2.51682>
- Wibowo, O. H., Lestarringsih, T., & Hadipramono, J. A. W. (2022). Sereal Bekatul: Alternatif Pemanfaatan Hasil Samping Padi. *The Sages Journal*, 1(1), 1–5.
- Wirawan, P. E., & Semara, I. M. T. (2021). *Modul pengantar pariwisata*. IPB Internasional Press.
- Wisesa, I. K. S., Sariyani, N. L. P., & Gorda, A. A. N. O. S. (2023). Pendekatan physical evidence untuk optimalisasi pelanggan UMKM makanan dan minuman. *Berdikari: Jurnal Inovasi dan Penerapan Ipteks*, 2(1). <https://journal.umy.ac.id/index.php/berdikari/article/view/16071>
- Wiyanti, S., Aleyda, F., Hidayah, I., Azizah, H., & Maulana, E. F. (2023). Membangun Keunggulan Kompetitif Tahu Aci Produk Asli Tegal Melalui Diferensiasi Produk, Kemasan Dan Harga. *Bisnis Dan Kewirausahaan*, 16(2), 1–13.
- Yusuf, A. M. (2017). *Metode penelitian: Kuantitatif, kualitatif, dan penelitian gabungan* (Cet. ke-4). Kencana.
- Yulianingsih, Y., Gunawan, R., & Meliawati, R. (2024). Pengaruh kualitas pelayanan, harga dan citra merek terhadap kepuasan konsumen UMKM makanan ringan berpemasaran digital di Kota Bogor. *Inovasi Manajemen Bisnis*, 6(4).
- Zaqiah, E. N., dan Amiroh, A. (2022). Substitusi Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Cookies Sagon Untuk Meningkatkan Kandungan Fe, Serta Pengaruhnya Terhadap Sifat Organoleptik Dan Daya Terima. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*, 10(1), 31-35.