

**INOVASI JELLY DAUN KATEL BERBASIS PANGAN LOKAL
SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH DARI KABUPATEN
MAJALENGKA**



SKRIPSI

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

Oleh:

Nadya Fahira Firjatullah
2108283

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

LEMBAR HAK CIPTA

INOVASI JELLY DAUN KATEL BERBASIS PANGAN LOKAL
SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH DARI KABUPATEN
MAJALENGKA

Oleh:

Nadya Fahira Firjatullah

NIM 2108283

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar

Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

©Nadya Fahira Firjatullah

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.

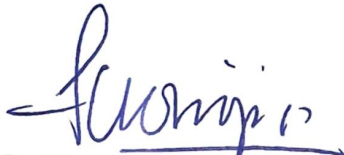
LEMBAR PENGESAHAN

Nadya Fahira Firjatullah

**INOVASI JELLY DAUN KATEL BERBASIS PANGAN LOKAL
SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH DARI KABUPATEN
MAJALENGKA**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh pembimbing

Pembimbing 1



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

NIP. 1971309 201012 2001

Pembimbing 2



Dias Pratami Putri, M.Si

NIPT. 920200419910915201

Mengetahui

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



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

NIP. 1971309 201012 2001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nadya Fahira Firjatullah

NIM : 2108283

Program Studi : Manajemen Industri Katering

Judul Karya : Inovasi Jelly Daun Katel Berbasis Pangan Lokal
Sebagai Variasi Oleh-Oleh Dari Kabupaten Majalengka

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, 14 April 2025
Pembuat Pernyataan

(Nadya Fahira Firjatullah)

2108283

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis berhasil menyelesaikan skripsi yang berjudul “Inovasi Jelly Daun Katel Berbasis Pangan Lokal Sebagai Variasi Oleh-Oleh dari Kabupaten Majalengka”.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia. Proses penyusunan skripsi ini tidak lepas dari berbagai hambatan dan rintangan. Namun, dengan izin Allah SWT, doa dari orang tua, dan bantuan dari berbagai pihak yang terlibat, termasuk dosen pembimbing, keluarga, dan teman-teman skripsi ini dapat terselesaikan tepat waktu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, penulis dengan senang hati menerima kritik dan saran yang membangun agar dapat melakukan perbaikan di masa mendatang. Semoga skripsi ini dapat menjadi referensi bagi penelitian sejenis serta memberikan manfaat bagi para pembaca.

Bandung , 21 Mei 2025

(Nadya Fahira Firjatullah)

2108283

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah rabbil 'alamin, segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, hidayah, dan karunia-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan penelitian skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Dengan hati yang penuh rasa syukur, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus dan tak terhingga kepada seluruh pihak yang telah memberikan bantuan, arahan, bimbingan, serta semangat dalam perjalanan penyusunan skripsi ini. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan kelancaran, kemudahan, rezeki, kemampuan serta kekuatan yang berlimpah sehingga penulis tidak mudah menyerah dalam proses penyusunan skripsi ini.
2. Orangtua tersayang, atas doa yang tak pernah putus, serta dukungan dalam berbagai bentuk, baik moril, dan materiil. Doa dan harapan orangtua agar penulis menjadi pribadi yang sukses, menjadi motivasi besar. Penulis meyakini bahwa kekuatan doa khususnya dari Mamah, tak pernah luput menyertai setiap proses penting penulis dalam meraih cita-cita dan menghadapi setiap rintangannya. Semoga orangtua penulis senantiasa selalu diberikan kesehatan, serta perlindungan oleh Allah SWT.
3. Nenek Titi, Tete Dhieza, Kakak Farras, dan De Alisa yang selalu mendoakan, menyemangati, dan memberikan dukungan tulus agar penulis dapat meraih kesuksesan serta menjadi pribadi yang membanggakan keluarga.
4. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., M.A, selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
5. Prof. Dr. Cecep Darmawan, S.H., S.I.P., S.A.P., S.Pd., M.Si., M.H., CPM. , selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
6. Dr. Woro Priatini, S.Pd, M.Si., selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering dan selaku Dosen Pembimbing pertama yang selalu sabar dalam membimbing, mengedukasi, serta memberikan banyak pengetahuan dan kemudahan hingga penulis mampu menyusun skripsi ini dengan baik.

7. Dias Pratami Putri, M.Si selaku dosen pembimbing kedua yang senantiasa membimbing, mendukung dan memberikan kemudahan bagi penulis hingga mampu menyusun skripsi ini dengan baik.
8. Seluruh dosen pengajar di Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang bermanfaat kepada penulis selama masa perkuliahan.
9. Panelis semi terlatih dan panelis konsumen yang telah bersedia meluangkan waktu, serta berkontribusi dalam penelitian ini. Partisipasi dan masukan yang diberikan sangat berarti bagi penyusunan skripsi ini.
10. Teman-teman seperjuangan MIK angkatan 2021 yang telah berjuang bersama.
11. Sofiatulaila, Dina Latifah, Iqbal Akhiar, dan Ridwan Kamal, teman-teman kuliah yang tergabung dalam grup YTITA. Terima kasih atas kebersamaan selama masa perkuliahan, mulai dari berbagi cerita, bermain bersama, hingga menjalani semester akhir. Kenangan dan semangat yang pernah dibangun bersama menjadi bagian berharga dalam perjalanan perkuliahan penulis.
12. Ismawati, Iqbal Akhiar, dan Ridwan Kamal, teman-teman seperjuangan dalam menghadapi berbagai suka duka penyusunan skripsi, termasuk menemui panelis bersama. Terima kasih atas semangat, serta bantuan yang telah kalian berikan selama ini. Kebersamaan ini menjadi bagian berharga dalam proses penyusunan skripsi penulis.
13. Desi Arla, Suza Maqrifa, Monica Herawati, Anna Mitrasary, Celia Frisca, Rahma Aliya, teman-teman baik selama masa kuliah yang hadir untuk berbagi cerita baik suka dan duka, serta Adinda Jihan adik tingkat yang dengan tulus memberikan semangat kepada penulis. Terima kasih atas dukungan, semangat, dan kebersamaan yang telah menjadi bagian berharga dalam perjalanan ini.
14. Dan terakhir, untuk penulis sendiri. Nadya Fahira Firjatullah, terima kasih telah bertahan sejauh ini, melewati setiap rasa lelah, ragu, dan kekhawatiran berlebih yang tak jarang datang tiba-tiba. Terima kasih telah tetap

melangkah meski terkadang ingin menyerah. Semua suka-duka, air mata, dan tawa yang mewarnai proses ini adalah bukti bahwa kamu telah berjuang sepenuh hati. Semoga langkah ke depan bisa dijalani dengan lebih berani dan lebih baik.

Akhir kata, penulis juga menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah memberikan bantuan, dukungan, serta doa selama proses penyusunan skripsi ini. Semoga segala kebaikan yang telah diberikan mendapatkan balasan terbaik dari Allah SWT. Penulis berharap, skripsi ini dapat memberikan manfaat, menambah wawasan, serta menjadi bahan pembelajaran bagi penulis sendiri maupun pembaca di masa mendatang.

INOVASI JELLY DAUN KATEL BERBASIS PANGAN LOKAL SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH DARI KABUPATEN MAJALENGKA

Nadya Fahira Firjatullah

2108283

ABSTRAK

Kabupaten Majalengka memiliki berbagai pangan khas, salah satunya daun katel (pucuk daun kecambah kacang kedelai) yang pemanfaatannya masih terbatas. Penelitian ini bertujuan mengembangkan Jelly Daun Katel sebagai inovasi produk sekaligus variasi oleh-oleh dari Kabupaten Majalengka. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan pendekatan kuantitatif melalui *kitchen project*. Formula jelly dikembangkan dan diuji melalui uji organoleptik oleh 30 panelis semi terlatih untuk menentukan resep terbaik, dengan hasil menunjukkan bahwa formulasi JK-1 (kandungan daun katel rendah) memiliki tingkat penerimaan tertinggi. Uji daya terima konsumen melibatkan 100 panelis, dengan hasil menunjukkan bahwa produk ini sangat diterima. Strategi pemasaran dilakukan melalui media sosial untuk memperkenalkan produk, serta promosi dan penjualan langsung melalui toko oleh-oleh, event, lokasi wisata, dan *word of mouth*.

Kata Kunci: inovasi produk, jelly, daun katel, oleh-oleh.

THE INNOVATION OF JELLY MADE FROM LOCAL PLANTS AS A VARIATION OF MAJALENGKA'S SOUVENIR

Nadya Fahira Firjatullah

2108283

ABSTRACT

Majalengka Regency has various typical foods, one of which is katel leaves (the tips of soybean sprout leaves) whose utilization is still limited. This research aims to develop Katel Leaf Jelly as a product innovation and a variation of souvenirs from Majalengka Regency. The method used is an experiment with a quantitative approach through a kitchen project. The jelly formula was developed and tested through organoleptic tests by 30 semi-trained panelists to determine the best recipe, with results showing that formulation JK-1 (low katel leaf content) had the highest acceptance level. The consumer acceptance test involved 100 panelists, with results indicating that the product was very well received. The marketing strategy was done through social media to introduce the product, as well as direct promotion and sales through souvenir shops, events, tourist locations, and word of mouth.

Keyword: *product innovation, jelly, katel leaves, souvenirs.*

DAFTAR ISI

ABSTRAK	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	8
BAB II	9
TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Tinjauan Teoritis	9
2.1.1 Pariwisata	9
2.1.2 Wisata Kuliner	10
2.1.3 Oleh-Oleh	10
2.1.4 Inovasi	11
2.1.5 Inovasi Produk	12
2.1.6 Jelly	12
2.1.7 Daun Katel	13
2.1.8 Formulasi Resep	16
2.1.9 Uji Organoleptik	16
2.1.10 Kemasan	17
2.1.11 Label	18
2.1.12 Harga Jual	20
2.1.13 Promosi Harga Jual	21
2.1.14 Daya Terima Konsumen	21
2.1.15 Strategi Pemasaran	22

2.1.16	Bentuk Promosi.....	22
2.2	Penelitian Terdahulu.....	23
2.3	Kerangka Pemikiran.....	32
2.4	Hipotesis.....	34
BAB III		35
METODE PENELITIAN.....		35
3.1	Desain Penelitian.....	35
3.2	Metode Penelitian.....	35
3.2.1	Objek dan Subjek Penelitian	35
3.2.2	Populasi, Sampel, dan Teknik Penarikan Sampel	35
3.2.3	Operasionalisasi Variabel	37
3.2.4	Jenis dan Sumber Data	42
3.2.5	Instrumen Penelitian.....	43
3.2.5.1	Kitchen Project.....	44
3.2.5.2	Uji Organoleptik.....	45
3.2.5.3	Uji Hedonik dan Daya Terima Konsumen	45
3.2.5.4	Menentukan Kemasan dan Label	46
3.2.5.5	Menentukan Nilai Gizi	46
3.2.5.6	Menentukan Harga Jual Produk	46
3.2.5.7	Daya Terima Konsumen.....	47
3.2.5.8	Menentukan Strategi Pemasaran	48
3.2.5.9	Menentukan Bentuk Promosi.....	48
3.2.6	Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	48
BAB IV		50
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		50
4.1	Hasil Penelitian.....	50
4.1.1	Gambaran Umum Objek Penelitian	50
4.1.2	Identitas Panelis Semi Terlatih	58
4.1.3	Hasil Penelitian Uji Organoleptik	61
4.1.4	Identitas Panelis Konsumen	72
4.1.5	Hasil Penelitian Uji Daya Terima Konsumen	78
4.1.6	Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	102

4.2	Pembahasan.....	104
4.2.1	Standar Resep Jelly Daun Katel.....	104
4.2.2	Kemasan dan Label Jelly Daun Katel	104
4.2.3	Harga jual Jelly Daun Katel	105
4.2.4	Daya Terima Konsumen Terhadap Jelly Daun Katel	106
4.2.5	Strategi Pemasaran Jelly Daun Katel	107
BAB V.....		110
SIMPULAN DAN SARAN		110
5.1	Simpulan	110
5.2	Saran.....	111
DAFTAR PUSTAKA.....		113
LAMPIRAN.....		118
Lampiran 1 Kuesioner Panelis Semi Terlatih		118
Lampiran 2 Kuesioner Panelis Konsumen		122
Lampiran 3 Hasil Uji Anova.....		125
Lampiran 4 Hasil Uji T Test		128
Lampiran 5 Kuesioner Panelis.....		128
Lampiran 6 Dokumentasi Panelis Semi Terlatih		129
Lampiran 7 Dokumentasi Panelis Konsumen		132
Lampiran 8 Daftar Hadir Panelis Semi Terlatih		136
Lampiran 9 Hasil Uji Organoleptic Panelis Semi Terlatih		137
Lampiran 10 Hasil Uji Daya Terima Konsumen		138
Lampiran 11 Lembar Bimbingan		140
Lampiran 12 SK Pembimbing.....		141

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Ke Objek Wisata di Kabupaten Majalengka.....	2
Tabel 1.2 Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Domestik Ke Akomodasi di Kabupaten Majalengka	2
Tabel 1. 3 Pendapat responden terhadap modifikasi produk berbasis katel.....	5
Tabel 2. 1 Perbandingan Kandungan Gizi Daun Bayam, Taoge Kacang Hijau, dan Taoge Kacang Kedelai	15
Tabel 2. 2 Penelitian Terdahulu.....	23
Tabel 3. 1 Operasionalisasi Variabel	37
Tabel 3. 2 Instrumen penelitian	43
Tabel 3. 3 Formulasi Resep Jelly Daun Katel	44
Tabel 4. 1 JK-1 (Jelly daun katel)	51
Tabel 4. 2 JK-2 (Jelly daun Katel)	52
Tabel 4. 3 JK-3 (Jelly daun Katel)	53
Tabel 4. 4 Larutan Gula Aren.....	54
Tabel 4. 5 Peralatan Pendukung Pembuatan Jelly Daun Katel	55
Tabel 4. 6 Proses Produksi Jelly Daun Katel	56
Tabel 4. 7 Usia Panelis Semi Terlatih	58
Tabel 4. 8 Jenis Kelamin Panelis Semi Terlatih	59
Tabel 4. 9 Pendidikan Terakhir Panelis Semi Terlatih	59
Tabel 4. 10 Pekerjaan Panelis Semi Terlatih	60
Tabel 4. 11 Perbandingan Formulasi Jelly Daun Katel.....	61
Tabel 4. 12 Parameter Skala Ordinal Kuesioner	62
Tabel 4. 13 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Warna	63
Tabel 4. 14 Uji Duncan Multiple Range Test Pada Karakteristik Warna.....	63
Tabel 4. 15 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Aroma.....	64
Tabel 4. 16 Uji Duncan Multiple Range Test Pada Karakteristik Aroma	65
Tabel 4. 17 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Rasa.....	66
Tabel 4. 18 Uji Duncan Multiple Range Test Pada Karakteristik Rasa	67

Tabel 4. 19 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Tekstur.....	68
Tabel 4. 20 Uji Duncan Multiple Range Test Pada Karakteristik Tekstur	68
Tabel 4. 21 Hasil Uji Organoleptik Karakteristik Penampilan.....	69
Tabel 4. 22 Uji Duncan Multiple Range Test Pada Karakteristik Penampilan	70
Tabel 4. 23 Usia Panelis Konsumen.....	72
Tabel 4. 24 Jenis Kelamin Panelis Konsumen	73
Tabel 4. 25 Pekerjaan Panelis Konsumen	74
Tabel 4. 26 Pendidikan Terakhir Panelis Konsumen.....	75
Tabel 4. 27 Pendapatan Perbulan Panelis Konsumen	76
Tabel 4. 28 Domisili Panelis Konsumen	77
Tabel 4. 29 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Warna	79
Tabel 4. 30 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Aroma.....	80
Tabel 4. 31 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Rasa.....	81
Tabel 4. 32 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Tekstur.....	82
Tabel 4. 33 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Penampilan.....	83
Tabel 4. 34 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Keamanan	86
Tabel 4. 35 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Ergonomi.....	87
Tabel 4. 36 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Estetika.....	88
Tabel 4. 37 Informasi yang terdapat pada label produk Jelly Daun Katel	89
Tabel 4. 38 Informasi Nilai Gizi Jelly Daun Katel.....	91
Tabel 4. 39 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Kelengkapan Informasi.....	93
Tabel 4. 40 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Kejelasan Label.....	93
Tabel 4. 41 Perhitungan Harga Pokok Jelly Daun Katel.....	94
Tabel 4. 42 Persentase harga jual produk jelly daun katel	95
Tabel 4. 43 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Kesesuaian Harga Jual	96
Tabel 4. 44 Strategi 4P Produk Jelly Daun Katel.....	97
Tabel 4. 45 STP Produk Jelly Daun Katel.....	98
Tabel 4. 46 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Promosi	100
Tabel 4. 47 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Promosi	101
Tabel 4. 48 Hasil Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen	102
Tabel 4. 49 Kategori Penilaian Uji Daya Terima Konsumen	103

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Daun Katel.....	3
Gambar 1. 2 Data responden pengetahuan oleh-oleh atau makanan khas Majalengka.....	5
Gambar 2. 1 Daun Katel.....	13
Gambar 2. 2 Kerangka Pemikiran.....	33
Gambar 4. 1 Formulasi JK1, JK2, JK3	51
Gambar 4. 2 Grafik Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik.....	71
Gambar 4. 3 tampak atas kemasan produk jelly daun katel.....	85
Gambar 4. 4 tampak depan kemasan produk jelly daun katel.....	85
Gambar 4. 5 Informasi Nilai Gizi Jelly Daun Katel.....	91
Gambar 4. 6 label produk jelly daun katel	92
Gambar 4. 7 Akun Tiktok.....	108
Gambar 4. 8 Tanggapan Warganet Terhadap Produk Jelly Daun Katel Melalui Media Sosial Tiktok	109

DAFTAR PUSTAKA

- Adisty, Y., Vanesa, T., Wahyuni, & Khairani, M. (2023). Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Untuk Bahan Dasar Pembuatan Cendol Jelly Sebagai Minuman Tradisional. *Al-Hayat: Natural Sciences, Health & Environment Journal*, 1, 29–39. <https://doi.org/10.47467/Alhayat.V1i2.1412>
- Agustianti, R., Nussifera, L., Angelianawati, L., Meliana, I., Sidik, E. A., Nurlaila, Q., & Hardika, I. R. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif*. Tohar Media. <https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=Gikkeaaaqbaj&oi=fnd&pg=PA13&dq=Populasi+Dapat+didefinisikan+sebagai+seluruh+anggota+kelompok+manusia,++binatang,+peristiwa,+atau+benda,+yang+memiliki+karakteristik+tertentu+atau+satu+set++karakteristik+yang+sa>
- Alwi, T., & Handayani, E. (2018). Keunggulan Bersaing Ukm Yang Dipengaruhi Oleh Orientasi Pasar Dan Inovasi Produk. *Jurnal Pengembangan Wiraswasta*. https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/63075968/Keunggulan_Bersaing_UKM_Yang_Dipengaruhi_Oleh_Orientasi_Pasar20200424-57985-1y4ftyx-Libre.Pdf?1587736602=&Response-Content-Disposition=inline%3B+filename%3Dkeunggulan_Bersaing_Ukm_Yang_Dipengaruhi.Pdf&Expires
- Anggraeni, R. (N.D.). *Macam-Macam Panelis Dalam Pengujian Organoleptik*. Academia. https://www.academia.edu/4791805/Macam_Macam_Panelis_Dalam_Pengujian_Organoleptik
- Anis Khairunnisa, S.TP., M. S., & Ir. Armein Syukri Arbi, M. S. (N.D.). *Good Sensory Practices Dan Bias Panelis* (p. 8). Universitas Terbuka. [https://pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/PANG4430-M1.Pdf#:~:text=Panel Terlatih Adalah Panel Yang Terdiri Dari 15, Terlatih, Pemilihan Anggota Dilakukan Melalui Beberapa Tahapan Seleksi](https://pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/PANG4430-M1.Pdf#:~:text=Panel%20terlatih%20adalah%20panel%20yang%20terdiri%20dari%2015,terlatih,pemilihan%20anggota%20dilakukan%20melalui%20beberapa%20tahapan%20seleksi)
- Anugerah, W. (2023). *Apa Itu Formulasi? Mengetahui Definisi Dan Prosesnya*. Localstartupfest. [https://www.localstartupfest.id/faq/apa-itu-formulasi/#:~:text=Formulasi Merujuk Pada Proses Menggabungkan Bahan-Bahan Untuk Mendapatkan, Dengan Perancangan Proses Produksi Untuk Membuat Produk Tersebut](https://www.localstartupfest.id/faq/apa-itu-formulasi/#:~:text=Formulasi%20merujuk%20pada%20proses%20menggabungkan%20bahan-bahan%20untuk%20mendapatkan,dengan%20perancangan%20proses%20produksi%20untuk%20membuat%20produk%20tersebut)
- Aulia, F. L., Lusiana, S. A., Kristanto, B., Ngardita, I. R., & Sumardi, R. N. (2024). Analisis Vitamin A Dan Vitamin C Pada Minuman Jelly Sari Daun Pepaya (Sadaya) Di Daerah Endemis Malaria. *Ghidza : Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 8(2), 141–146.
- Ayustaningwarno, F., Diponegoro, U., Rustanti, N., Mada, U. G., Afifah, D. N., Diponegoro, U., & Java, C. (2020). *Teori Dan Aplikasi Teknologi Pangan* (Issue October).
- Azzuhra, A. N. (2021). *Mutu Organoleptik Oral Nutrition Supplement (Ons) Berbasis Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas)* [Universitas Brawijaya].

- [https://Repository.Ub.Ac.Id/Id/Eprint/183907/7/Alya Najla Azzuhra.Pdf](https://Repository.Ub.Ac.Id/Id/Eprint/183907/7/Alya%20Najla%20Azzuhra.Pdf)
- Bangun Mulia, V. (2021). Memahami Dan Mengelola Dampak Pariwisata. *Jurnal Kepariwisata*, 20(1), 75–85. <https://doi.org/10.52352/Jpar.V20i1.439>
- Barat, D. P. Dan K. P. J. (2024). *Jumlah Kunjungan Wisatawan Ke Objek Wisata (Orang), 2021-2023*. BADAN PUSAT STATISTIK PROVINSI JAWA BARAT. <https://jabar.bps.go.id/indicator/16/220/1/jumlah-kunjungan-wisatawan-ke-objek-wisata.html>
- Batoebara, M. U. (2021). Inovasi Dan Kolaborasi Dalam Era Komunikasi Digital. *Jurnal Prosiding*, 1, 21–29.
- Budiarti, I. S. (2023). *Indra Pengecap; Lidah*. Bumi Aksara. <https://bintangpusnas.perpusnas.go.id/konten/BK65218/Seri-Pancaindra-Indra-Pengecap-Lidah>
- Cenadi, C. S. (2000). *PERANAN DESAIN KEMASAN DALAM DUNIA*. 2(1), 92–103.
- Dika, R. P., Andary, F., Sabila, Y. N. A., Novitasari, S., & Arifin, S. (2023). *Analisis Pentingnya Desain Produk Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus “Sambel Sate Mbah No” Desa Mungging, Kecamatan Pulung)*. 1(5), 1055–1061.
- Dimara, L., Ayer, P. I. L., & Wanimbo, E. (2018). Fotodegradasi, Uji Ph Dan Kandungan In Vivo Pigmen Klorofil Lamun Thalasia Hemprichii. *ACROPORA: Jurnal Ilmu Kelautan Dan Perikanan Papua*, 1(2). <https://doi.org/10.31957/Acr.V1i2.932>
- Ermawati, E. (2019). Pendampingan Peranan Dan Fungsi Kemasan Produk Dalam Dunia Pemasaran Desa Yosowilangun Lor. *Empowerment Society*, 2(2), 15–22. <https://doi.org/10.30741/Eps.V2i2.459>
- Faisal, A. P., Nasution, P. R., Sinaga, M. H., & Adrea, D. (2023). Formulasi Sediaan Minuman Jelly Buah Bit (Beta Vulgaris L.) Sebagai Antianemia. *Sains Medisina*, 2(2), 73–77. <https://wpcpublisher.com/jurnal/index.php/sainsmedisina/article/view/314/242>
- Hadi, L., & Hafnidar, S. (2019). *The Effect Of Selling Price And Sales Promotion On Decision To Purchase Of Sony Brand Home Theater Products*. 2019, 662–675. <https://doi.org/10.18502/Kss.V3i26.5406>
- Hwang, Eun Sun, & Moon, So Jin. (2021). Quality Characteristics And Antioxidant Activity Of Stick Jelly Made With Different Amount Of Tomato Juice. *J Korean Soc Food Sci Nutr*, 50(5), 476–482. <https://doi.org/10.11002/Kjfp.2022.29.2.222>
- Ishano, C. C. (2017). Segmentasi Pasar Konsumen Makanan Di Jakarta, Indonesia Dengan Pendekatan Food-Related Lifestyle. *Agribusiness Journal*, 11(2), 130–147. <https://doi.org/10.15408/Aj.V11i2.11840>
- Juliana, A., Zainuri, Z., & Cicilia, S. (2023). Fortifikasi Sari Daun Kelor Untuk Meningkatkan Mutu Jelly Drink Daluman. *Pro Food*, 9(1), 24–32. <https://doi.org/10.29303/Profood.V9i1.293>
- Kebudayaan, D. P. Dan. (2024). *Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara Dan Domestik Ke Akomodasi Di Kabupaten Majalengka*. Pen Data Majalengka. <https://opendata.majalengkakab.go.id/dataset/jumlah-kunjungan-wisatawan-mancanegara-dan-domestik-ke-akomodasi-di-kabupaten-majalengka>
- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi . L*) (*Organoleptic Test Fruit Juice Drink (Averrhoa Bilimbi . L*)). 6(4), 594–601.

- Kotler, P., & Armstrong, G. (2006). *Prinsip - Prinsip Pemasaran, Edisi Ke-12*. Erlangga.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2013). *Strategi Pemasaran*. Preshallindo.
- Kupas Tuntas Uji Organoleptik. (2021). Ipbtraining.Com.
<https://Blog.Ipbtraining.Com/Kupas-Tuntas-Uji-Organoleptik/>
- Levyda, L., Giyatmi, G., & Ratnasari, K. (2020). Identifikasi Wisata Kuliner Di Pulau Bangka (Identification Of Culinary Tourism In Bangka Island). *Journal Of Tourism Destination And Attraction*, 8.
<https://Journal.Univpancasila.Ac.Id/Index.Php/Jtda/Article/View/1408>
- Maasyithah Hutagalung. (2018). Pengaruh Bentuk Promosi Penjualan Terhadap Kepuasan Pelanggan Bagi Pengguna Member Biru Indogrosir Di Jakarta. *Esensi*, 21.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2), 20–27. <https://doi.org/10.17509/Boga.V8i2.21956>
- Margono, S. (2018). Upaya Meningkatkan Daya Tarik Produk Makanan Dan Minuman Oleh-Oleh Di Tempat Destinasi Wisata Melalui Kajian Tanda Pada Desain Kemasan. *Widyakala Journal*, 5(1), 66.
<https://doi.org/10.36262/Widyakala.V5i1.102>
- Mulyana, E. (2019). Upaya Pemberdayaan Ekonomi Sosial Berbasis Ekowisata. *Bussiness Innovation & Entrepreneurship Journal*, 1(1), 38–43.
<https://ejournals.fkwu.uniga.ac.id/index.php/BIEJ/article/view/12>
- Mustari, Arisah, N., Nurjannah, Hasyim, Sitti Hajerah, & Nahriana. (2024). Inovasi Jelly Buah Menjadi Fruit Jelly Ball Untuk Meningkatkan Pendapatan Ibu Rumah Tangga. 2(6), 198–210.
<https://ejurnal.kampusakademik.co.id/index.php/Japm/article/view/2915/2667>
- Nishiyama-Hortense, Y. P. De O., Rossi, M. J. De P., Shimizu-Marin, V. D., Janzantti, N. S., Gómez-Alonso, S., Da-Silva, R., & Lago-Vanzela, E. S. (2022). Jelly Candy Enriched With BRS Violeta Grape Juice: Anthocyanin Retention And Sensory Evaluation. *Future Foods*, 6, 100179.
<https://doi.org/10.1016/J.Fufo.2022.100179>
- Nuridin, M., Dolorosa, E., & Oktoriana, S. (2023). Strategi Pemasaran Umkm Oleh-Oleh Makanan Khas Pontianak. *SEPA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 20(2), 233. <https://doi.org/10.20961/Sepa.V20i2.59538>
- Özdemir, B., & Seyitoğlu, F. (2017). A Conceptual Study Of Gastronomical Quests Of Tourists: Authenticity Or Safety And Comfort? *Tourism Management Perspectives*, 23, 1–7.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2211973617300272#P-review-Section-Abstract>
- Paeng, H., & Koh, E. (2021). Quality Characteristics Of Cup Jelly Based On Amounts Of Aronia Juice. *Korean Journal Of Food Science And Technology*, 53(3), 231–238. <https://doi.org/10.9721/KJFST.2021.53.3.231>
- Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021. (2021). Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan.
- Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018. (2018). Label Pangan Olahan.
- Prasetyo, L. D., Moniharapon, S., & Loindong, S. (2017). Pengaruh Faktor-Faktor

- Segmentasi Demografis Dan Segmentasi Psikografis Terhadap Keputusan Pembelian Pada Matahari Departement Store MTC Manado. *Jurnal EMBA*, 5(2), 1337–1347.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/16163/15668>
- Pratama, M. R., & Barusman, T. M. (2024). *The Influence Of Selling Price And Product Brand On Consumer Purchase Interest (Case Study At The Sukabumi Tiger Cell Counter)*. 03(02), 552–567.
- Putri, S., Marliyati, S. A., Setiawan, B., & Rimbawan, R. (2024). The Physical Characteristics Of Jelly Drink Bay Leaf Water Extract With Guava Juice Combination. *IOP Conference Series: Earth And Environmental Science*, 1377(1).
<https://doi.org/10.1088/1755-1315/1377/1/012042>
- Rahma, F. A., & Hajijah, S. (2023). INOVASI PEMBUATAN JELLY DARI DAUN BIDARA (ZIZIPHUS MAURITIANA) SEBAGAI SUMBER ANTIOKSIDAN. *Cendekia Sambas*, 1(1), 76–84.
<https://cendekia.manicsambas.sch.id/index.php/cendekia/article/view/153>
- Ramba, R. L., Kaligis, J. N., & Langie, J. (2025). *Inovasi Kuliner Dan Peluang Bisnis Di Era Digital : Studi Partisipatif Lumpia Ubi Ungu*. 3(2).
- Rinaldi, C. (2017). Food And Gastronomy For Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis Of Different Theoretical Approaches. *Sustainability (Switzerland)*, 9(10), 1–25. <https://doi.org/10.3390/su9101748>
- Rittisak, S., Lonuch, N., Buakeeree, S., & Yimtoe, S. (2023). Development Of Jelly Drink From Cultivated Banana Pseudo Stem Juice (Musa Sapientum L.) And Pineapple Juice Supplemented With Pineapple Pulp. *Food Research*, 7(2), 52–59.
[https://doi.org/10.26656/fr.2017.7\(2\).721](https://doi.org/10.26656/fr.2017.7(2).721)
- Rosyidah, A. Z., & Ismawati, R. (2016). *Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk Dari Daun Kelor (Moringa Oleivera)*. 5(1), 17–22. https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/94553918/835-Libre.Pdf?1668967990=&Response-Content-Disposition=inline%3B+filename%3Dfotodegradasi_Uji_Ph_Dan_Kandungan_In_Vi.Pdf&Expires=1744601014&Signature=G7wxzkte~-Cwoofjtgk2kct0qpznizusr8ge970zj~Dkctrqstycnom6al
- Rukmana, R., & Yudirachman, H. (2016). *Bisnis Dan Budidaya Sayuran Baby*. PENERBIT NUANSA CENDEKIA.
- Saragih, R. (2014). Ji Kesukaan Panelis Pada Teh Daun Torbangun (Coleus Amboinicus). *E-Journal WIDYA Kesehatan Dan Lingkungan*, 1(1), 1.
- Sipahelut, S. G., Tetelepta, G., & Patty, J. (2017). Kajian Penambahan Minyak Atsiri Dari Daging Buah Pala (Myristica Fragrans Houtt.) Pada Cake Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 2(2), 486–495.
- Suhartanto, D., Ruhadi, & Triyuni, N. N. (2016). Tourist Loyalty Toward Shopping Destination: The Role Of Shopping Satisfaction And Destination Image. *European Journal Of Tourism Research*, 13(August), 84–102.
<https://doi.org/10.54055/Ejtr.V13i.233>
- Sunaryo, N. A., Putra, I. N. D., & Dewi, M. H. U. (2020). *Food Souvenirs Preferences By Domestic Tourists-Indonesia*. January 2020.
<https://doi.org/10.2991/assehr.k.200218.008>
- Syadiah, E. A., Riska, R., & 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. <https://doi.org/10.35800/Mthp.10.1.2022.37465>
- Syahputri, A. Z., Fallenia, F. Della, & Syafitri, R. (2023). Kerangka Berfikir Penelitian Kuantitatif. *Tarbiyah: Jurnal Ilmu Pendidikan Dan Pengajaran*, 2(1), 160–166.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10.Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan (2009). <https://PariwisataIndonesia.Id/Wp-Content/Uploads/2021/11/UU-Kepariwisataaan.Pdf>
- Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia. *Journal Of Tourism And Creativity*, 5. <https://doi.org/10.22141/2224-0721.16.4.2020.208486>
- Yam, J. H., & Taufik, R. (2021). Hipotesis Penelitian Kuantitatif. *Perspektif: Jurnal Ilmu Administrasi*, 3(2), 96–102. <https://doi.org/10.33592/Perspektif.V3i2.1540>