

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Dunia pariwisata di Indonesia pada saat ini sedang berkembang dengan baik dan semakin maju. Oleh karena itu objek wisata dituntut untuk memberikan pelayanan yang baik melalui pengelolaan pemerintah maupun swasta. Hal ini ditunjukkan dari banyaknya wisatawan mancanegara maupun domestik yang datang berkunjung ke Indonesia. Tujuan dari wisatawan berwisata adalah untuk berlibur bersama keluarga, teman, maupun kerabatnya. Dengan tujuan yang beragam seperti menghilangkan kepenatan dari rutinitas sehari-hari ataupun untuk menikmati wisata kuliner yang ada di setiap daerah nya masing-masing.

Menurut Asdep Litbangjakpar dan Badan Pusat Statistik selama periode tahun 2011 – 2015 jumlah data wisatawan yang berkunjung ke Indonesia semakin meningkat. Dibawah ini merupakan tabel perkembangan wisatawan mancanegara yang datang berkeunjung ke Indonesia.

Tabel 1. 1

PERKEMBANGAN WISATAWAN MANCANEGERA TAHUN 2011 - 2015

Tahun	Wisatawan Mancanegara		Rata-Rata Lama Tinggal (hari)	Rata-Rata Pengeluaran Per Orang (USD)		Penerimaan Devisa	
	Jumlah	Pertumbuhan (%)		Per Hari	Per Rutupangan	Jumlah (juta USD)	Pertumbuhan (%)
2011	7.685.791	9.28	7.88	182.69	1.118.26	8.558.39	17.51
2012	8.044.862	5.16	7.70	187.22	1.119.81	9.120.85	8.62
2013	8.802.129	9.42	7.65	189.31	1.143.24	10.054.15	10.23
2014	9.435.411	7.19	7.66	194.42	1.283.43	11.186.13	11.06
2015	10.406.703	10.29	8.53	181.65	1.208.79	12.225.88	9.49

Sumber : Asdep Litbangjakpar & BPS

Dari Tabel 1.1 menunjukkan bahwa jumlah kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia pada Tahun 2011 – 2015 semakin meningkat. Tentu kondisi ini memberikan dampak positif dengan semakin banyaknya pembangunan hotel dan semakin banyaknya variasi wisata kuliner yang dibuat di Indonesia.

Tak hanya wisatawan Mancanegara saja yang semakin meningkat. Jumlah perkembangan Wisatawan Nasional pun semakin meningkat. Dibawah merupakan tabel perkembangan wisatawan nasional menurut Pusdatin Kemenparekraf & BPS.

Tabel 1. 2

PERKEMBANGAN WISNAS (WISATAWAN NASIONAL)
TAHUN 2011 - 2016

TAHUN	WISATAWAN NASIONAL		RATA-RATA PENGELUARAN PER ORANG (USD)		RATA-RATA LAMA TINGGAL (HARI)	TOTAL PENGELUARAN SELAMA DI LUAR NEGERI (juta USD)
	Jumlah	Pertumbuhan (%)	PER RUMAH	PER HARI		
2011	6,750,418	8.26	934.50	121.83	7.87	6,308.26
2012	7,453,833	10.42	928.20**)	127.00**)	7.87**)	6,903.55
2013	8,024,879	7.69	912.81	140.89	6.49	7,321.21
2014*	7,899,070	-1.57	Data tidak tersedia			
2015*	7,908,534	0.13	Data tidak tersedia			
2016* (Jan-Cmt)	6,677,918	-1.87	Data tidak tersedia			

Sumber : Pusdatin Kemenparekraf & BPS

*) Data sementara melalui 13 pintu keluar utama
**) Data estimasi (dikarenakan tidak ada survei Outbound pada tahun 2012)

Di Jawa Barat pun dunia pariwisata telah banyak mendapat sorotan dari wisatawan mancanegara maupun domestik khususnya kota Bandung. Perkembangan pariwisata dan ketersediaan berbagai produk wisata dan budaya kota Bandung yang beragam telah membantu meningkatkan devisa Negara dibidang perekonomian dan menjadi salah satu potensi besar bagi Indonesia. Bila di tinjau dari berbagai aspek kondisi ini diakibatkan oleh berbagai perubahan positif yang dilakukan oleh dinas pariwisata dan pemerintah kota Bandung.

Wisata kuliner di Jawa Barat terutama di kota Bandung saat ini berkembang begitu pesat. Hal ini ditandai dengan gencarnya publikasi yang dapat dilihat melalui media sosial, media cetak dan

Arinta Dwi Hermawati, 2018

INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU

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

media elektronik. Sejak beberapa tahun ke belakang terlihat sekali berbagai informasi tentang kuliner melalui berbagai media. Publikasi di berbagai media ini sangat menarik karena memperkenalkan kekayaan budaya dan masakan yang khas dari suku bangsa.

Kekayaan budaya Indonesia terutama Jawa Barat pada bidang makanan ditandai dengan beragamnya jenis masakan dengan cita rasa dan sajian yang khas, yang telah ada dan berkembang sebagai warisan budaya yang diperkenalkan ketengah masyarakat secara luas. Seiring dengan berkembangnya zaman banyak orang yang mulai menginovasi produk makanan sehingga membuatnya lebih variatif dan inovatif.

Kota Bandung merupakan kota terbesar di Jawa Barat yang memiliki wisata alam serta wisata kuliner yang sangat beragam, mulai dari makanan tradisional hingga makanan luar negeri yang sudah dimodifikasi hingga dapat dinikmati oleh masyarakat sekitar.

Menurut data Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat kota Bandung Tahun 2017 selama periode 1 tahun Maret 2016 jumlah data wisatawan ke Kota Bandung meningkat. Dibawah ini merupakan tabel jumlah kunjungan wisatawan mancanegara yang Berkunjung ke Jawa Barat Melalui Pintu Masuk Bandara Husein Sastranegara Kota Bandung dan Pelabuhan Muarajati Kota Cirebon yang Dirinci Menurut Kebangsaan.

Tabel 1. 3 Banyaknya Wisatawan Mancanegara yang berkunjung ke Jawa Barat melalui Pintu Masuk Bandara Husein Sastranegara Kota Bandung dan Pelabuhan Muarajati Kota Cirebon

Kebangsaan	Jumlah Wisman (orang)		
	Mar-16	Feb-17	Mar-17
1	2	3	4
Singapura	1.276	1.514	3.354
Malaysia	13.653	9.966	12.315
Philipina	16	79	78
Thailand	26	63	68
Jepang	111	111	132
Korea Selatan	35	64	71
Tionggok	26	75	54
India	105	143	158
Australia	58	99	97
Amerika Serikat	89	105	118
Inggris	51	74	68
Belanda	45	40	32
Jerman	49	41	48
Perancis	15	35	53
Saudi Arabia	7	9	-
Lainnya	409	803	1.096
Jumlah	15.971	13.221	17.742

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat

Dari Tabel 1.3 dapat dilihat bahwa jumlah kunjungan wisatawan mancanegara objek wisata ke kota Bandung pada Maret 2016 - Maret 2017 mengalami trend yang meningkat. Kondisi ini tentu mendapatkan dampak positif dengan semakin banyaknya pembangunan hotel dan semakin banyak banyaknya variasi kuliner yang dibuat di kota Bandung. Hal ini kemudian memberi peluang kepada para pebisnis untuk selalu melakukan inovasi di bidang kuliner.

Strategi inovasi produk mendorong pelaku usaha untuk memasuki area pasar baru yang potensial dan selama ini dilupakan oleh pesaing. Selama ini para pelaku usaha menciptakan persaingan dan memberikan penawaran fitur produk segmen pasar yang sama. Maka dalam hal persaingan di dunia kuliner pelaku usaha harus menawarkan produk-produk yang berbeda namun tetap menjaga nilai gizi dan kualitasnya.

Arinta Dwi Hermawati, 2018

INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU

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

Inovasi produk makanan berbahan dasar lokal saat ini kurang begitu berkembang, karena kurangnya perhatian dan pengetahuan terhadap hasil pangan lokal yang ada, dalam upaya meningkatkan daya tarik minat masyarakat terhadap pangan lokal yaitu dengan mengemas atau mencari alternatif produk pangan inovasi yang menggunakan olahan pangan lokal, sehingga potensi yang ada pada pangan lokal tidaklah punah. Penganekaragaman konsumsi pangan lokal merupakan upaya untuk mewujudkan pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang, aman, halal, juga komposisi yang cukup guna memenuhi kebutuhan gizi untuk mendukung pola hidup sehat, aktif, serta produktif. Oleh karena itu banyak potensi produk hasil bumi lokal untuk diolah menjadi makanan yang berkelas serta memiliki kualitas.

Inovasi produk adalah gabungan dari berbagai jenis macam proses yang saling mempengaruhi antara yang satu dengan yang lain. Jadi inovasi bukanlah sebuah konsep dari suatu ide baru, penemuan baru atau juga bukan merupakan suatu perkembangan dari suatu yang baru saja, tetapi inovasi merupakan gabungan dari semua proses-proses tersebut (Kotler, 2002:50).

Indonesia merupakan daerah tropis yang kaya akan hasil sumber daya alam nya. Salah satu hasilnya yaitu umbi-umbian. Seperti yang kita ketahui umbi-umbian merupakan salah satu makanan penunjang bagi kesehatan tubuh yang mempunyai banyak kandungan gizi didalamnya.

Saat ini pengolahan ubi jalar di Indonesia masih dilakukan secara sederhana dan dalam skala yang masih kecil. Untuk meningkatkan konsumsi ubi jalar di Indonesia, penganekaragaman pengolahan ubi jalar pun perlu ditingkatkan (Winarti, 2010:125).

Salah satu umbi-umbian yang mempunyai potensi untuk dikembangkan di Indonesia adalah ubi jalar ungu. Ubi jalar ungu merupakan varietas ubi jalar yang banyak ditemukan di Indonesia. Ubi jalar ungu memiliki warna ungu yang cukup pekat pada daging umbinya, sehingga banyak menarik perhatian. Menurut Sarwono (2005 hlm 30), warna ubi jalar disebabkan oleh adanya pigmen antosianin yang tersebar dari bagian kulit sampai daging umbinya. Antosianin bermanfaat bagi kesehatan tubuh karena dapat berfungsi

Arinta Dwi Hermawati, 2018

INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU

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

sebagai antioksidan antihipertensi dan gangguan fungsi hati (Aprianto 2002 hlm. 63).

Ubi jalar ungu memiliki kandungan nutrisi seperti karbohidrat, protein, lemak, gula, dan vitamin merupakan nilai lebih dari penggunaan ubi jalar ungu. Selain itu, kandungan gizi yang terkandung dalam ubi jalar ungu adalah serat yang dapat membantu mengatasi gangguan pencernaan.

Tabel 1. 4 Kandungan Gizi Ubi Jalar Segar berdasarkan Warna Daging Kulit

No	Komposisi Gizi	Ubi Putih	Ubi Kuning	Ubi Ungu
1	Zat Pati	28,78%	24,47%	12,64%
2	Gula reduksi	0,32%	0,11%	0,30%
3	Lemak	0,77%	0,68%	0,94%
4	Protein	0,89%	0,49%	0,77%
5	Air	62,24%	68,78%	70,46%
6	Abu	0,93%	0,99%	0,84%
7	Serat	25%	2,79%	3%
8	Vitamin C	28,68 mg/100mg	29,22mg/100mg	21,43mg/100gr
9	Antosianin	0,06mg/100gr	0,456mg/100gr	110,51mg/100gr

Sumber : (Arixs, 2006 dalam buku Winarti 2010 hlm 129)

Dari Tabel 1.4 dapat dikatakan bahwa ubi jalar ungu memiliki keunggulan dari nilai gizi dibandingkan dengan ubi jalar putih, dan ubi jalar kuning yaitu satu-satunya jenis ubi yang memiliki anthosianin yaitu sebesar 110,51 mg. Anthosianin memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh diantaranya mencegah penyakit degeneratif, penyakit jantung, penyakit kanker, dan lain-lain (Rosmania. 2003, hlm45).

Tabel 1. 5

Kandungan Antioksidan dalam Ubi Jalar / 100 gram

Arinta Dwi Hermawati, 2018

INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU

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

ANTIOKSIDAN per 100 gram	Ubi Jalar Putih	Ubi Jalar Kuning	Ubi Jalar Ungu campur jingga
Betakaroten	260 mkg (869 SI)	2900 mkg (9675 SI)	9900 mkg (32967 SI)
Vitamin C	28,68 mg/ 100 gr	29,22 mg/100 gr	21,43 mg/ 100 gr
Anthosianin	0,06/ 100 gr	4,56 mg/ 100 gr	110,51 mg/ 100gr
Vitamin A	-	-	7.700 mg

Sumber : Marsono dkk, 2002, hlm 15

Dari tabel 1.5 dapat dilihat bahwa ubi jalar ungu memiliki kandungan anthosianin yang lebih besar diantara ubi jalar putih dan ubi jalar kuning yaitu 110,51 mg/100gr.

Berdasarkan tabel gizi diatas penulis lebih memilih ubi jalar ungu sebagai bahan tambahan produk yang akan dibuat karena dilihat dari segi kalorinya lebih rendah. Maka dari itu, ubi jalar ungu lebih cocok dijadikan sebagai bahan tambahan untuk cemilan.

Indonesia memiliki kecenderungan penyalahgunaan zat berwarna untuk bahan pangan, misalnya zat pewarna untuk tekstil dan kulit yang dipakai untuk mewarnai bahan makanan. Hal ini jelas sangat berbahaya untuk kesehatan karena di dalam zat pewarna tersebut mengandung residu logam berat. Timbulnya penyalahgunaan zat pewarna tersebut disebabkan katidaktahuan masyarakat mengenai zat pewarna yang beredar dipasaran (Winarno, 2004 hal. 24). Berikut adalah tabel mengenai perbedaan zat pewarna alami dan buatan :

Tabel 1. 6 Perbedaan Pewarna Alami dan Buatan

Arinta Dwi Hermawati, 2018

INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU

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

Pewarna Alami	Pewarna Buatan
Lebih aman di konsumsi	Terkadang memiliki efek negatif tertentu
Warna yang dihasilkan kurang stabil, mudah berubah oleh pengaruh tingkat keasaman tertentu.	Dapat mengembalikan warna asli, kestabilan warna lebih tinggi, tahan lama, dan dapat melindungi vitamin atau zat-zat makanan lain yang peka terhadap cahaya selama penyimpanan
Untuk mendapatkan warna yang baik diperlukan bahan pewarna dalam jumlah banyak	Praktik dan ekonomis
Keanekaragaman warnanya terbatas	Warna yang dihasilkan lebih beranekaragam
Tingkat keseragaman warnanya kurang baik	Keseragaman warna lebih baik
Kadang-kadang memberi rasa dan aroma yang agak mengganggu	Biasanya tidak menghasilkan rasa dan aroma yang mengganggu.

Sumber : Admin. 2015 dalam Ilmualam.net

Dalam hal ini penelitian yang dilakukan adalah pengujian dengan menambahkan ubi jalar ungu sebagai bahan tambahan. Sebagai wujud pemanfaatan pangan lokal yang belum optimal, maka untuk meningkatkan nilai ekonomis dari ubi jalar ungu serta daya gunanya bagi masyarakat untuk memanfaatkan ubi jalar ungu sebagai olahan kuliner.

Ikan sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, selain itu memiliki nilai biologisnya mencapai 90%, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna. Hal paling penting adalah harganya jauh lebih murah dibandingkan dengan sumber protein lain. Ikan juga dapat digunakan sebagai bahan obat-obatan, pakan ternak, dan sebagainya. Kandungan kimia, ukuran, dan nilai gizinya tergantung pada jenis, umur, kelamin, tingkat kematangan, dan kondisi tempat hidupnya (Adawyah. 2007:1).

Sebagai bahan pangan, ikan mempunyai banyak keunggulan dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya seperti daging ayam, daging sapi, telur dan susu. Seperti yang bisa dilihat pada tabel gizi di bawah ini :

Arinta Dwi Hermawati, 2018

INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU

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

Tabel 1. 7Kandungan Gizi Ikan, Ayam, dan Sapi per 100 gr

Bahan makanan	Komposisi Zat Gizi Per 100 gr									
	Energi	protein	lemak	KH	Kalsium	Fosfor	Besi	Vit A	Vit B	Vit C
	kkal	gr	gr	gr	mg	mg	mg	mg	mg	mg
Kakap	92	20	00.07	0	20	200	1	30	00.05	10
Ayam	289	18.09	25	0	14	200	01.05	810	00.08	0
Sapi	201	18.08	14	0	11	17	02.08	30	00.08	0

Sumber : (Mahmud, Herman, & Aria, 2009, hal. 30 dan 36)

Akan tetapi saat ini berdasarkan Susenas tingkat konsumsi ikan nasional mencapai 30,48kg/kapita, masih di bawah konsumsi ikan menurut pola pangan harapan sebesar 31,40kg/kapita/tahun. Selain rendahnya rata-rata tingkat konsumsi ikan nasional, tingkat konsumsi ikan antar wilayah pun tidak merata. Rendahnya tingkat konsumsi ikan ini antara lain disebabkan oleh rendahnya pengetahuan tentang gizi dan manfaat ikan bagi kesehatan, Belum berkembangnya preferensi masyarakat meski kuliner pangan berbahan baku ikan sudah berkembang (Sharif, 2011, dalam buku Soenardi, 2012 hal 4).

Berdasarkan kondisi di atas, pemerintah dalam hal ini Kementerian Kelautan dan Perikanan senantiasa mengupayakan peningkatan konsumsi ikan masyarakat Indonesia yang antara lain dilakukan inisiasi Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN). Melalui peningkatan konsumsi ikan diharapkan masyarakat akan memperoleh asupan nutrisi sumber pangan ikan yang kaya akan gizi, meyeatkan dan mencerdaskan (Sharif, 2011, dalam buku Soenardi, 2012 hal 4).

Kemajuan teknologi pada saat ini menjadikan berbagai kebutuhan manusia menjadi lebih mudah dan lebih efisien dalam menjalankan kehidupannya sehari-sehari. Salah satunya adalah terjadinya perubahan pola hidup dan pola konsumsi pangan pada masyarakat saat ini. Seperti perubahan pada gaya pola konsumsi inilah yang menjadikan masyarakat lebih memilih makanan siap masak

Arinta Dwi Hermawati, 2018

INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU

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

(*ready to cook*) atau siap makan (*ready to eat*) yang dijadikan sebagai alternatif pada masyarakat.

Seiring dengan adanya perubahan gaya hidup pada masyarakat yang mulai beralih dari konvensional ke modern, masyarakat Indonesia mulai beradaptasi dengan pola konsumsi yang ada di negara-negara maju, salah satunya dengan mengkonsumsi *frozen food* atau makanan beku. Produk beku siap saji (*frozen food*) merupakan suatu produk yang telah mengalami proses pemanasan kemudian dibekukan (Abdillah, 2006:1). Salah satu produk *frozen food* adalah *nugget*. Industri *frozen food* diprediksi akan terus berkembang seiring dengan perubahan gaya hidup pada masyarakat Indonesia (Rahardjo, 2016:33). Bernando, et al. (2015:1) menunjukkan pertumbuhan rata-rata pasar masyarakat dalam kemasan dan minuman tahun 2013-2017 diprediksi berada di atas angka 10%, sedangkan untuk produk *frozen food* mampu tumbuh hingga 16,6% .

Dari terbatasnya sumber daya yang ada maka manusia dituntut untuk lebih bijaksana dan lebih kreatif dalam memanfaatkannya. Pengolahan yang kreatif dengan cara memanfaatkan sumber daya alam yang ada yaitu dengan membuat kreasi-kreasi baru yang dikombinasikan dengan pemanfaatan teknologi tertentu sehingga dapat menghasilkan produk yang lebih menarik dan memiliki nilai jual tinggi.

Produk yang akan penulis buat adalah *nugget*, pemilihan *nugget* ikan sebagai salah satu pengembangan produk ikan dan umbi yang menjadikan produk *nugget* ikan yang sangat baik untuk dikonsumsi karena banyak mengandung gizi maupun secara nilai ekonomis untuk dikembangkan menjadi suatu usaha. *Nugget* merupakan salah satu makanan yang digemari dikalangan masyarakat mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. *Nugget* terbuat dari daging cincang yang telah dibumbui dan dicetak dengan bermacam-macam bentuk. *Nugget* yang biasanya dipasarkan berupa *nugget* ayam, *nugget* sapi, dan *nugget* ikan.

Melihat latar belakang tersebut perlu dilakukan penelitian tentang ubi jalar ungu dan ikan. Karena ubi jalar ungu memiliki kandungan zat pewarna alami. Dalam suatu usaha tidaklah cukup dengan menghasilkan produk yang berkualitas dan mendapatkan

Arinta Dwi Hermawati, 2018

INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU

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

respon penerimaan yang baik dibenak konsumen akan tetapi perlu dilakukan pengkajian lebih lanjut mengenai segi ekonominya.

Berdasarkan latar belakang dan uraian di atas penulis tertarik untuk membahas dan meneliti memodifikasi produk dengan judul "*INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU*"

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang akan penulis bahas, yaitu:

1. Bagaimana formula resep yang tepat untuk membuat *Nugget* Ikan dengan berbahan tambahan ubi jalar ungu?
2. Bagaimana tingkat daya terima konsumen terhadap kualitas produk *Nugget* Ikan dengan berbahan tambahan ubi jalar ungu?
3. Bagaimana standar harga pokok produk *Nugget* Ikan dengan berbahan tambahan ubi jalar ungu?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini, yaitu:

1. Untuk mengetahui formula resep dalam pembuatan *Nugget* Ikan dengan berbahan tambahan ubi jalar ungu.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk *Nugget* Ikan dengan berbahan tambahan ubi jalar ungu.
3. Untuk mengetahui standar harga pokok produk *Nugget* Ikan dengan berbahan tambahan ubi jalar ungu.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini, yaitu :

1. Manfaat teoritis
Untuk mengembangkan ilmu kuliner yang dipengaruhi oleh kreativitas dalam berinovasi produk serta mengembangkan bahan pangan lokal.
2. Manfaat personal

Arinta Dwi Hermawati, 2018

INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU

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

Untuk memberikan sumbangan pemikiran dan motivasi kepada masyarakat dalam mendalami potensi pangan local khusus nya para pengusaha di bidang kuliner.

Arinta Dwi Hermawati, 2018

*INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN
UBI JALAR UNGU*

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