

**No. Daftar FPIPS: 1013/UN.40.A2.8/PP/2019**

**INOVASI PRODUK MINI *ROLL CAKE* DENGAN PENAMBAHAN UBI  
JALAR CILEMBU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

**SKRIPSI**

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gerlar  
Sarjana Pariwista*



**Oleh:  
Malati Rineka Sari  
(1503594)**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING  
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
2019**

**INOVASI PRODUK MINI *ROLL CAKE* DENGAN PENAMBAHAN UBI  
JALAR CILEMBU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

Oleh:

Malati Rineka Sari

(1503594)

Sebuah Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh  
gelar Sarjana Pariwisata pada

Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© **Malati Rineka Sari**

**Universitas Pendidikan Indonesia**

**Mei 2019**

**Hak Cipta dilindungi undang-undang**

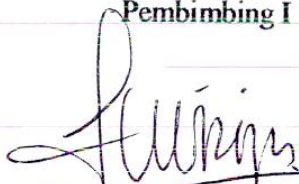
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak  
ulang, foto copy, atau dengan cara lainnya tanpa izin dari penulis

**LEMBAR PENGESAHAN**

**INOVASI PRODUK MINI ROLL CAKE DENGAN  
PENAMBAHAN UBI JALAR CILEMBU BERBASIS DAYA  
TERIMA KONSUMEN**

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



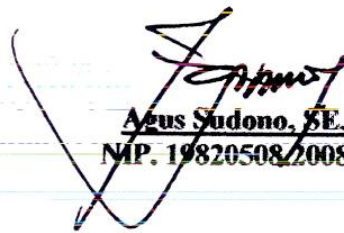
**Woro Priatini, S.Pd, M.Si.**  
NIP. 19710309.201012.2.002

Pembimbing II



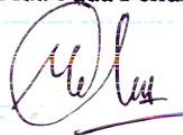
**Mandradhitya Kusuma P., SST.Par., M.Sc.**  
NIP. 19851224.201101.1.010

Mengetahui,  
Ketua Program Prodi  
Manajemen Industri Katering



**Agus Sudono, SE., M.M.**  
NIP. 19820508.200812.1.002

Tanggung Jawab Yuridis  
Ada Pada Penulis



**Malati Rineka Sari**  
NIM. 1503594

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul **“Inovasi Produk Mini *Roll Cake* Dengan Penambahan Ubi Jalar Cilembu Berbasis Daya Terima Konsumen”** ini sepenuhnya merupakan hasil penelitian dan karya tulis saya sendiri, tidak ada bagian didalamnya yang merupakan hasil plagiat dari karya orang lain, segala macam bentuk kutipan dan jiplakan yang saya lakukan benar-benar berdasarkan atas kaidah penulisan yang berlaku. Apabila didalam karya tulis ini terdapat pelanggaran yang saya lakukan ataupun ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya tulis saya ini, maka saya siap menanggung segala macam resiko/sanksi yang diberikan.

Bandung, Mei 2019

Yang Membuat Pernyataan

Malati Rineka Sari

## ABSTRAK

**Malati Rineka Sari (NIM 1503594), dengan judul skripsi “Inovasi Produk Mini *Roll Cake* Dengan Penambahan Ubi Jalar Cilembu Berbasis Daya Terima Konsumen”. Dibawah bimbingan Woro Priatini S.Pd., M.Si., sebagai pembimbing pertama dan Mandradithya Kusuma P., SST. Par., M.Sc., sebagai pembimbing kedua.**

Penelitian ini dilatarbelakangi dengan adanya *trend* umbi-umbian sebagai bahan tambahan pada makanan. Indonesia memiliki umbi jalar ras lokal yaitu ubi jalar Cilembu yang berasal di desa Cilembu, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan inovasi dari produk mini *roll cake* kearifan lokal dengan menambahkan ubi jalar Cilembu dalam bentuk *puree* pada *roll cake*. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen penambahan *puree* terhadap adonan *roll cake* dengan rancangan acak (RAK). Untuk menguji formulasi resep dan kualitas produk menggunakan uji organoleptik, uji hedonik dan uji daya terima konsumen. Jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu 15 orang panelis ahli yang terdiri dari *chef*, bidang akademisi dan bidang praktisi, selain itu panelis umum atau responden sebanyak 100 orang yang dipilih secara acak. Dalam penelitian ini terdapat tiga kode sampel formulasi resep yaitu formulasi resep MRCUC 1 (penambahan 50 gr *puree* ubi jalar Cilembu), formulasi resep MRCUC 2 (penambahan 75 gr *puree* ubi jalar Cilembu) dan formulasi resep MRCUC 3 (penambahan 100 gr *puree* ubi jalar Cilembu). Ketiga formulasi resep tersebut diujikan pada 15 panelis ahli yang nanti akan menghasilkan formulasi resep yang paling disukai. Formulasi resep MRCUC 2 adalah formulasi resep yang paling disukai. Selanjutnya formulasi resep MRCUC 2 diuji kembali kepada responden atau konsumen untuk mengetahui uji daya terima terhadap produk inovasi ini. Setelah itu dilakukan pengujian terhadap daya simpan produk pada suhu ruang dan dalam lemari pendingin untuk mengetahui berapa lama jangka waktu aman produk untuk masih bisa dikonsumsi.

**Kata Kunci: Inovasi Produk, *Roll Cake*, *Puree*, Ubi Jalar Cilembu, Daya Terima Konsumen.**

## **ABSTRACT**

The purpose of this research is created by the trend of sweet potato as an added ingredient in food. Indonesia has local race sweet potato, namely Cilembu sweet potato originating in Cilembu village, Sumedang Regency, West Java. This study aims to create innovation from local wisdom mini roll cake products by adding Cilembu sweet potato in the form of puree on roll cake. The research method used was an experimental method of adding puree to a randomly designed (cake) roll cake mixture. To test recipe formulations and product quality using organoleptic tests, hedonic tests and consumer acceptance tests. The number of samples used in this study were 15 expert panelists consisting of chefs, academics and practitioners, in addition to the general panelists or as many as 100 randomly selected respondents. In this study there are three sample code recipe formulations namely recipe formulation MRCUC 1 (addition of 50 grams of Cilembu sweet potato puree), prescription formulation MRCUC 2 (addition of 75 grams of Cilembu sweet potato puree) and prescription form MRCUC 3 (addition of 100 grams of sweet potato Cilembu) The three recipe formulations were tested on 15 expert panelists who would later produce the most preferred recipe formulation. The prescription from MRCUC 2 is the most preferred prescription formulation. Furthermore, the recipe formulation of MRCUC 2 was re-tested to respondents or consumers to find out the acceptance test of the innovation product. After that, the product been stored at room temperature and in the refrigerator to find out how long the product is safe for consumption.

**Keyword: Innovation Product, Puree, Roll Cake, Cilembu Sweet Potato, Consumer Acceptance.**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas rahmat dan hidayahnya penulis mampu menyelesaikan skripsi dengan judul “Inovasi Produk Mini *Roll Cake* Dengan Penambahan Ubi Jalar Cilembu Berbasis Daya Terima Konsumen” ini dengan lancar dan tepat pada waktunya.

Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh gelar sarjana pariwisata, serta untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap inovasi produk mini *roll cake* ubi jalar Cilembu sehingga dapat menjadi gambaran kelayakan usaha produk mini *roll cake* ubi jalar Cilembu ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini banyak pihak yang terlibat dan membantu, untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. H. Rd. Asep Kadarohman, M.Si, selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Dr. Agus Mulyana M. Hum, selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
3. Agus Sudono, SE., MM., selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering.
4. Woro Priatini, S.Pd., M.Si., selaku pembimbing I penulis yang senantiasa meluangkan waktunya disela-sela kesibukannya untuk membimbing penulis sampai selesai.
5. Mandradhitya Kusuma, P., SST.Par., M.Sc., selaku pembimbing II yang senantiasa meluangkan waktunya dan bersabar membimbing penulis dari awal penulisan skripsi ini.
6. Oman Sukirman dan Caria Ningsih, selaku dosen mata kuliah metodologi penelitian yang ilmunya diperlukan penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
7. Arni, selaku staff prodi yang telah memberikan segala informasi dan membantu penulis melengkapi administrasi selama melaksanakan perkuliahan di Program Studi Manajemen Industri Katering.
8. Para panelis ahli dan responden yang sudah bersedia meluangkan waktunya untuk membantu penulis menyelesaikan penelitian.

9. Bagja Anugrah Muhammad yang sudah meluangkan waktunya untuk selalu menemani dalam mengerjakan skripsi ini sampai selesai dan selalu memberikan *support* dan selalu mendoakan yang terbaik.
10. Teman-teman seperjuangan Cici, Nur Azizah, Fahreza, Hanief, Utami dan Elva yang selalu membantu selama bimbingan.
11. Teman-temanku Mery, Monica, Jeisika, Ninda dan Leony yang selalu mendukung dan mendoakan yang terbaik
12. Teman-teman seperjuanganku selama kuliah Fetty, Felicia, Damar dan Ade yang selalu mendukung juga mendoakan yang terbaik.
13. Teman-teman angkatan MIK 2015 yang selalu memberikan support
14. Teman-teman diluar MIK dan diluar UPI

Ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada orang tua dan keluarga penulis yang sudah meluangkan waktunya diantara kesibukan yang dilakukan untuk membantu serta senantiasa menemani dalam mengerjakan skripsi ini dan selalu memberikan dukungan baik materil maupun moril serta doanya yang selalu dipanjatkan setiap ibadahnya.

Akhir kata semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis ataupun pembaca dan menjadi acuan referensi untuk penelitian selanjutnya.

Bandung, Mei 2019

Penulis



## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	8
1.3 Tujuan Penelitian .....	8
1.4 Manfaat Penelitian .....	9
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN</b>	
<b>HIPOTESIS</b> .....	10
2.1 Kajian Pustaka .....	10
2.1.1 Pengertian Pariwisata .....	10
2.1.2 Wisata Kuliner .....	11
2.1.3 Produk .....	11
2.1.4 Inovasi Produk .....	12
2.1.5 Cake .....	13
2.1.6 <i>Roll Cake</i> .....	14
2.1.7 Ubi Jalar .....	16
2.1.8 Ubi Jalar Cilembu .....	19
2.1.9 Bahan-Bahan .....	23
2.1.10 Resep .....	25
2.1.11 Alat Pendukung .....	27
2.1.12 Kemasan .....	28
2.1.13 Harga Pokok Produksi .....	31
2.2 Daya Terima Konsumen .....	33
2.3 Uji Organoleptik .....	34
2.4 Penelitian Terdahulu .....	36
2.5 Studi Kelayakan Bisnis .....	39

2.6	Strategi Pemasaran .....	39
2.7	Kerangka Pemikiran .....	42
2.8	Hipotesis .....	43
<b>BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN .....</b>		<b>44</b>
3.1	Pra Penelitian .....	44
3.2	Objek dan Subjek Penelitian .....	45
3.3	Metode Penelitian .....	45
3.4	Operasional Variabel .....	46
3.5	Rancangan Percobaan .....	48
3.6	Populasi dan Teknik Penarikan Sampel .....	50
3.7	Teknik dan Alat Pengumpulan Data .....	50
3.8	Teknik Analisis Data .....	51
3.9	Uji Daya Terima Konsumen .....	53
3.10	Kelayakan Bisnis .....	54
3.10.1	Penentuan Harga Jual .....	54
3.10.2	Desain Kemasan .....	54
3.10.3	Rencana Pemasaran .....	56
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>57</b>
4.1	Hasil Penelitian .....	57
4.1.1	Formulasi Resep .....	58
4.1.2	Proses Pembuatan <i>Puree</i> Ubi Jalar Cilembu .....	62
4.1.3	Pengaruh Kualitas Mini <i>Roll Cake</i> Dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Jalar Cilembu .....	62
4.2	Uji Organoleptik .....	63
4.2.1	Identitas Panelis Ahli .....	64
1.	Jenis Kelamin Panelis Ahli .....	64
2.	Usia Panelis Ahli .....	65
3.	Pekerjaan Panelis Ahli .....	65
4.	Lama Pengalaman Panelis Ahli .....	66
4.2.2	Karakteristik Uji Organoleptik .....	66
1.	Karakteristik Rasa .....	67
2.	Karakteristik Aroma .....	67

3. Karakteristik Tekstur .....	68
4. Karakteristik Warna .....	69
5. Karakteristik Tampilan .....	69
6. Karakteristik Formulasi Resep .....	70
7. Karakteristik Kemasan .....	71
4.3 Uji Daya Terima Konsumen .....	72
4.3.1 Identitas Konsumen .....	73
1. Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	73
2. Responden Berdasarkan Usia .....	73
3. Responden Berdasarkan Pekerjaan .....	74
4. Responden Berdasarkan Pengalaman Mengonsumsi Ubi Jalar Cilembu .....	75
5. Responden Berdasarkan Penetapan Harga Jual .....	75
4.3.2 Karakteristik Daya Terima Konsumen .....	76
1. Penilaian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Rasa .....	76
2. Penilaian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Tekstur .....	77
3. Penilaian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Aroma .....	78
4. Penilaian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Tampilan .....	78
5. Penilaian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Kemasan .....	79
6. Penilaian Tanggapan Responden Berdasarkan Uji Daya Terima Konsumen .....	80
4.4 Daya Tahan Produk .....	81
4.5 Perhitungan Nilai Gizi Mini <i>Roll Cake</i> Ubi Cilembu .....	83
4.6 Kemasan Mini <i>Roll Cake</i> Ubi Jalar Cilembu .....	85
4.7 Perhitungan Harga Jual .....	86
4.7.1 Harga Pokok Produk .....	86
4.7.2 Harga Jual Produk <i>Mini Roll Cake</i> Ubi Jalar Cilembu .....	87

4.7.3 Harga Peralatan dan Perlengkapan .....	87
4.7.4 Biaya <i>Overhead</i> .....	88
4.7.5 Target Produksi .....	89
4.8 Matriks Analisis .....	90
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>93</b>
5.1 Simpulan.....	93
5.2 Saran .....	94
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>96</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Objek Wisata Menurut Kabupaten/Kota di Jawa Barat .....	3
Tabel 1.2 Produksi Ubi Jalar Menurut Provinsi 2014-2018 .....	6
Tabel 1.3 Tempat Membeli Ubi Jalar Cilembu di Bandung .....	7
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Ubi Jalar Cilembu per 100 gram .....	22
Tabel 2.2 Formulasi Resep Mini <i>Roll Cake</i> Ubi Jalar Cilembu .....	26
Tabel 2.3 Hasil Penelitian Terdahulu .....	33
Tabel 3.1 Operasional Variabel .....	46
Tabel 3.2 Alat Pembuatan Mini <i>Roll Cake</i> .....	48
Tabel 3.3 Resep Mini <i>Roll Cake</i> .....	48
Tabel 3.4 Metode Rancangan Percobaan Formulasi Mini <i>Roll Cake</i> Dengan Penambahan Ubi Jalar Cilembu .....	49
Tabel 3.5 Panelis Ahli dan Panelis Konsumen .....	50
Tabel 3.6 Data Pengujian Organoleptik Produk .....	52
Tabel 4.1 Formulasi Resep Mini <i>Roll Cake</i> Dengan Penambahan Ubi Jalar Cilembu (MRCUC 1) .....	59
Tabel 4.2 Formulasi Resep Mini <i>Roll Cake</i> Dengan Penambahan Ubi Jalar Cilembu (MRCUC 2) .....	60
Tabel 4.3 Formulasi Resep Mini <i>Roll Cake</i> Dengan Penambahan Ubi Jalar Cilembu (MRCUC 3) .....	61
Tabel 4.4 Daftar Panelis Ahli Penguji Produk Mini <i>Roll Cake</i> Ubi Jalar Cilembu .....	64
Tabel 4.5 Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin .....	64
Tabel 4.6 Panelis Berdasarkan Usia .....	65
Tabel 4.7 Panelis Ahli Berdasarkan Pekerjaan .....	65
Tabel 4.8 Panelis Ahli Berdasarkan Lama Pengalaman .....	66
Tabel 4.9 Rata-Rata Penilaian Karakteristik Rasa MRCUC .....	67
Tabel 4.10 Rata-Rata Penilaian Karakteristik Aroma MRCUC .....	68
Tabel 4.11 Rata-Rata Penilaian Karakteristik Tekstur MRCUC .....	68
Tabel 4.12 Rata-Rata Penilaian Karakteristik Warna MRCUC .....	69
Tabel 4.13 Rata-Rata Penilaian Karakteristik Tampilan MRCUC.....	70

Tabel 4.14 Rata-Rata Penilaian Karakteristik Formulasi Resep MRCUC .....	71
Tabel 4.15 Rata-Rata Penilaian Karakteristik Kemasan MRCUC.....	71
Tabel 4.16 Hasil Uji Panelis Ahli Terhadap Mini <i>Roll cake</i> Dengan Penambahan Ubi Jalar Cilembu .....	72
Tabel 4.17 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	73
Tabel 4.18 Responden Berdasarkan Usia.....	74
Tabel 4.19 Responden Berdasarkan Pekerjaan .....	74
Tabel 4.20 Responden Berdasarkan Pengalamannya Mengonsumsi Ubi Jalar Cilembu .....	75
Tabel 4.21 Responden Berdasarkan Penetapan Harga Jual.....	76
Tabel 4.22 Penilaian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Rasa .....	77
Tabel 4.23 Penilaian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Tekstur .....	77
Tabel 4.24 Penilaian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Aroma .....	78
Tabel 4.25 Penilaian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Penampilan .....	79
Tabel 4.26 Penilaian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Kemasan .....	79
Tabel 4.27 Kelas Interval Daya Terima Konsumen .....	81
Tabel 4.28 Kalkulasi Penilaian Produk Mini Roll Cake Ubi Jalar Cilembu .....	81
Tabel 4.29 Uji Daya Tahan Mini <i>Roll Cake</i> Ubi Jalar Cilembu Pada Suhu Ruang .....	82
Tabel 4.30 Uji Daya Tahan Mini Roll Cake Ubi Jalar Cilembu Pada Lemari Pendingin .....	82
Tabel 4.31 Tabel Kandungan Gizi Bahan Baku Mini <i>Roll Cake</i> Ubi Jalar Cilembu per 100 gram .....	83
Tabel 4.32 Tabel Kandungan Gizi Bahan Baku Mini <i>Roll Cake</i> Ubi Jalar Cilembu per Portion .....	84

Tabel 4.33 Nilai Gizi Per Kemasan .....	84
Tabel 4.34 Bahan Mini <i>Roll Cake</i> Ubi Jalar Cilembu (2 portion).....	86
Tabel 4.35 Komposisi <i>Selling Price</i> .....	87
Tabel 4.36 Harga Peralatan dan Perlengkapan .....	88
Tabel 4.37 Biaya Overhead .....	88
Tabel 4.38 Target Poduksi .....	89
Tabel 4.39 Matriks Hasil Penelitian .....	90

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1.1 Perkembangan Pariwisata Pada Bulan Juni 2018.....	2
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	42
Gambar 4.1 Logo dan Kemasan Produk .....	85



## DAFTAR PUSTAKA

- (2018, Agustus 01). Retrieved from Badan Pusat Statistik: <https://www.bps.go.id/pressrelease/2018/08/01/1474/jumlah-kunjungan-wisman-ke-indonesia-juni-2018-mencapai-1-32-juta-kunjungan.html>
- Afrianti, L. H. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Alamsyah, Y. (2008). *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta: Gramedia.
- Alma, B. (2013). *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa. Edisi Revisi*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Annisa, D. (2010). *25 Resep Kue Paling Dinikmati - Kreasi Bolu Gulung Populer*. Jakarta: Gramedia.
- Anonym. (2017). *Peluang Usaha Cake Roll dan Analisa Usahanya*. Retrieved from Tokomesin: <http://www.tokomesin.com/peluang-usaha-cake-roll-dan-analisa-usahanya.html>
- Arti Kata, Definisi & Pengertian Menurut Para Ahli. (2019). *Pengertian Tepung Maizena*. Retrieved from <http://www.definisimenurutparaahli.com/pengertian-tepung-maizena/>
- Assauri, S. (2013). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Azzahra, N. (2014). *Puree & Bubur Sehat Bayi*. Depok: Puspa Swara.
- Bagyono. (2012). *Pariwisata & Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Bartono, & Ruffiono. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI.
- BisnisUKM. (2019). *Hal Apa Saja Yang Perlu Dicantumkan Saat Membuat Label Makanan*. Retrieved from [Bisnisukm: https://bisnisukm.com/hal-apa-saja-yang-perlu-dicantumkan-saat-membuat-label-makanan.html](https://bisnisukm.com/hal-apa-saja-yang-perlu-dicantumkan-saat-membuat-label-makanan.html)
- Budhiman, I. (2017, September 29). *Emil Bersyukur Bandung Ditetapkan Sebagai Destinasi Wisata Kuliner Nasional*. Retrieved from [bandung.bisnis: http://bandung.bisnis.com/read/20170929/13/574517/emil-bersyukur-bandung-ditetapkan-sebagai-destinasi-wisata-kuliner-nasional](http://bandung.bisnis.com/read/20170929/13/574517/emil-bersyukur-bandung-ditetapkan-sebagai-destinasi-wisata-kuliner-nasional)
- Chandra, G. (2002). *Strategi dan Program Pemasaran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Disclaimer. (2018, Oktober 16). *Berapa Jumlah Pulau di Indonesia?* Retrieved from [Kata Data: https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2018/10/16/berapa-jumlah-pulau-di-indonesia](https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2018/10/16/berapa-jumlah-pulau-di-indonesia)
- Erwin, L. T. (2013). *Aroma Rasa Kuliner Indonesia - Cake Nusantara*. Jakarta: Gramedia.
- Fahmi, I. (2014). *Studi Kelayakan Bisnis dan Keputusan Investasi Panduan Bagi Para Akademisi dan Praktisi Bisni Dalam Membangun dan Mengembangkan Bisnis*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- FatSecret. (2019). *fatsecret Indonesia*. Retrieved from [fatsecret: https://www.fatsecret.co.id/](https://www.fatsecret.co.id/)
- Hamidah, S. (2008). *Job Sheet Patiseri I*. Yogyakarta: Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hapsari, A. A. (2018, Mei 03). *Resep Bikin Hurricane Swiss Roll Cake, Bolu Gulung yang Lagi Ngehits*. Retrieved from [brilicious.brilio: http://brilicious.brilio.com](http://brilicious.brilio.com)

- <https://brilicious.brilio.net/masak-yuk/resep-bikin-hurricane-swiss-roll-cake-bolu-gulung-yang-lagi-ngehits-180503h.html>
- Herliani, L. A. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Hidayat, K. (2005). *Cake Gulung Istimewa*. Jakarta: Gramedia.
- Jual Ubi Cilembu. (2018). *Jual Ubi Cilembu di Bandung Stok Banyak*. Retrieved from Jualubicilembu: <https://www.jualubicilembu.com/2016/03/jual-ubi-cilembu-di-bandung-stok-banyak.html?m=1>
- Kaihatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: ANDI.
- Kalangi, M. (2013). *Bolu Gulung Karakter Plus Hiasan*. Jakarta: Puspa Swara.
- Kasmir, & Jakfar. (2003). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Preneda Media.
- Klimchuk, M. R., & Krasove, S. A. (2008). *Desain Kemasan Perencanaan Merek Produk yang Berhasil Mulai Dari Konsep Sampai Perjualan*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2004). *Dasar-Dasar Pemasaran, Edisi Kesembilan, Jilid I*. Jakarta: Indeks.
- Kotler, P., & Keller. (2009). *Manajemen Pemasaran. Jilid I, Edisi Ketiga belas*. Jakarta: Erlangga.
- Kriswandono, I. (2009). *Make Over dari Makanan Biasa Menjadi Hidangan Kreatif Eksklusif*. Semarang: DeMedia.
- Maxmanroe. (2019). *Pengertian Inovasi, Tujuan, Manfaat, Ciri-Ciri Inovasi*. Retrieved from Maxmanroe: <https://www.maxmanroe.com/vid/umum/pengertian-inovasi.html>
- Mayastuti. (2002). *Ubi Cilembu*.
- Mayastuti, A. (2002). *Pengaruh Penyimpanan dan Pemanggangan Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Ubi Jalar (Ipomoea batatas (L.) Lam) Cilembu. (Skripsi)*. Bogor: Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian.
- Muhandis, D. (2018, Februari 26). *Ubi Cilembu Dengan Segala Keunggulannya*. Retrieved from Kumparan: <https://kumparan.com/dzaky-muhandis/ubi-cilembu-dengan-segala-keunggulannya>
- Pakaroti. (2018, Agustus 31). *Varian Roll Cake Kekinian*. Retrieved from PAKAROTI: <https://pakaroti.com/post/trend-update/latest-trend/varian-roll-cake-kekinian>
- Pengujian Organoleptik*. (2013). Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Ramdhani, G. (2018, November 30). *Toko Oleh-Oleh Paling Hits di Bogor, Favorit Anak Muda dan Selebriti*. Retrieved from Liputan6: <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/3723684/toko-oleh-oleh-paling-hits-di-bogor-favorit-anak-muda-dan-selebriti>
- Riadi, M. (2016, Oktober 29). *Pengertian, Fungsi, Tujuan dan Jenis-jenis Kemasan*. Retrieved from Kajianpustaka: <https://www.kajianpustaka.com/2016/10/pengertian-fungsi-tujuan-dan-jenis-kemasan.html>
- Richana, N. (2016). *Menggali Potensi Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Bandung: NUANSA.
- Rukmana, R. (1997). *Ubi Jalar, Budi Daya dan Pascapanen*. Yogyakarta: KANISIUS.

- Saleh, E. (2004). *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. (Skripsi)*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Selly. (2018). *13 Jenis Umbi-Umbian yang Ada di Indonesia*. Retrieved from resepkoki: <https://resepkoki.id/13-jenis-umbi-umbian-yang-ada-di-indonesia/>
- Sena, N. (2019). *Buku Dasar Kue dan Roti*. Retrieved from Academia: [https://www.academia.edu/15429579/Buku\\_Dasar\\_Kue\\_dan\\_Roti](https://www.academia.edu/15429579/Buku_Dasar_Kue_dan_Roti)
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisi Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sinar Mas Agribusiness and Food. (2018, Agustus 30). *5 Variasi Roll Cake Yang Tidak Biasa*. Retrieved from Smartpluspro: <https://smartpluspro.com/articles-detail/5-variasi-roll-cake-yang-tidak-biasa-1>
- Soehardjito, Y. (2006). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik: untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Soenardi, T., & Tim Yayasan Gizi Kuliner. (2013). *Teori Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat dan Calon Profesional*. Jakarta: Gramedia.
- Sofiah, B. D., & Achyar, T. S. (2008). *Penilaian Indera*. Sumedang: Jurusan Teknologi Industri Pangan Unpad.
- Sonia, I. (2018, Oktober 20). *Kekayaan dan Keragaman Budaya Nusantara*. Retrieved from Kompasiana: <https://www.kompasiana.com/idasonia/5bd3eca8aebe1539c7eab55/kekayaan-dan-keragaman-budaya-nusantara#>
- Suarsana, N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Subagio, A. (2003). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Jember: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember
- Sugiyono. (2014). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Suriawiria, U. (2001). *Ubi Jalar*. Retrieved from pikiranrakyatonline: <http://www.pikiranrakyatonline.com/>
- Suryana. (2003). *Kewirausahaan, Pedoman Praktis, Kiat dan Prosen Menuju Sukses*. Jakarta: Salemba Empat.
- Sutojo, S. (2009). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT. Damar Mulia Pustaka.
- Tiket2. (2014, Mei 11). *5 Alasan Mengapa Wisatawan Asing Senang Berlinur Di Indonesia*. Retrieved from Tiket2: <https://www.tiket2.com/blog/5-alasan-mengapa-wisatawan-asing-senang-berlibur-di-indonesia/>
- Tjiptono, F. (2008). *Strategi Pemasaran, Edisi 3*. Yogyakarta: ANDI.
- Tsaniah, I. (2016). *Inovasi Produk Puding Cincau Dengan Tambahan Cla Bir Pletok Berbasis Daya Terima Konsumen (Skripsi)*. Bandung: Manajemen Industri Katering. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Perihal Kepariwisata.
- Utama, I. B. (2016). *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish.
- West Java Incorporated. (2018). *Kota Bandung*. Retrieved from westjavainc: <https://www.westjavainc.org/municipal/kota-bandung/#overview>

- Wirapax. (2017). *Mengenal Sifat, Material dan Perkembangan Kemasan Modern*. Retrieved from wirapax: <http://wirapax.com/mengenal-sifat-material-dan-perkembangan-kemasan-modern/>
- Wiyasha, I. (2011). *F & B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI.
- Yoeti, O. A. (2013). *Pemasaran Pariwisata*. Bandung: CV Angkasa.