

INOVASI PRODUK PENGGUNAAN KULIT MANGGIS DALAM
PEMBUATAN BOLU KUKUS BATIK

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Pariwisata Program Studi Manajemen Industri Katering



Oleh:

Utami Hidally putri

1504871

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

2019

LEMBAR HAK CIPTA
INOVASI PRODUK PENGGUNAAN KULIT MANGGIS DALAM
PEMBUATAN BOLU KUKUS BATIK

Oleh

Utami Hidally Putri

1504871

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

memperoleh gelar Sarjana Pariwisata

Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Utami Hidally Putri

Universitas Pendidikan Indonesia

Agustus 2019

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

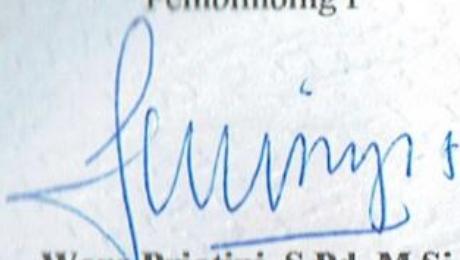
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian dengan
dicetak ulang, difotokopi atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis

LEMBAR PENGESAHAN

INOVASI PRODUK PENGGUNAAN KULIT MANGGIS DALAM PEMBUATAN BOLU KUKUS BATIK

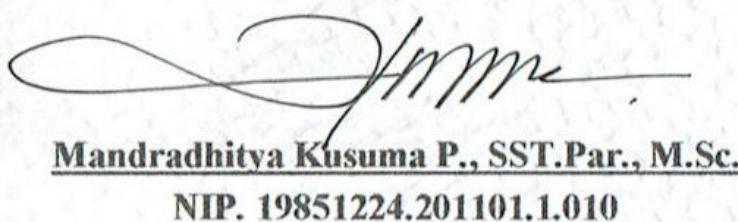
Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



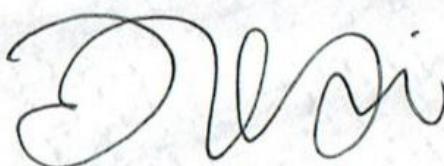
Woro Priatini, S.Pd, M.Si.
NIP. 19710309.201012.2.002

Pembimbing II



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

Mengetahui,
Ketua Program Prodi
Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par.
NIP. 19700320.200812.2.001

Tanggung Jawab Yuridis
Ada Pada Penulis



Utami Hidally Putri
NIM. 1504871

PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul Inovasi Produk Penggunaan Kulit Manggis dalam Pembuatan Bolu Kukus Batik ini sepenuhnya karya saya sendiri. Tidak ada bagian di dalamnya yang merupakan plagiat dari karya orang lain dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pun pengutipan dengan cara yang tidak sesuai etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/ sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2019

Yang Membuat Pernyataan

(Utami Hidally Putri)

ABSTRAK

Utami Hidally Putri (NIM 1504871), dengan judul skripsi “Inovasi Produk Penggunaan Kulit Manggis dalam Pembuatan Bolu Kukus Batik”. 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 perkembangan penelitian tentang kulit manggis. Banyak kandungan yang bermanfaat pada kulit buah manggis ini yaitu terkandung *xanthone* yang berfungsi sebagai anti kanker, selain itu kulit manggis kaya akan anti oksidan yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Penggunaan kulit manggis dalam pembuatan bolu kukus batik adalah sebagai pemberi warna sekaligus diharapkan dapat memberikan manfaat saat mengkonsumsi bolu kukus batik tersebut. Pemilihan bolu kukus batik adalah sebagai pengangkatan budaya lokal sekaligus memperkenalkan pada wisatawan. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen penambahan kulit manggis dalam pembuatan bolu kukus batik 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 BKBKM 1 (penambahan 6% kulit manggis), formulasi resep BKBKM 2 (penambahan 8% kulit manggis) dan formulasi resep BKBKM 3 (penambahan 10% kulit manggis). Ketiga formulasi resep tersebut diujikan pada 15 panelis ahli yang nanti akan menghasilkan formulasi resep yang paling disukai. Formulasi resep BKBKM 3 adalah formulasi resep yang paling disukai. Selanjutnya formulasi resep BKBKM 3 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, Bolu Kukus, Batik, Kulit Manggis

ABSTRACT

The purpose of this research is motivated by the development of mangosteen peel research. Many beneficial ingredients contained in mangosteen peel, that is xanthan which functions as an anti-cancer and anti-oxidants that are beneficial to health. The use of mangosteen peel in making batik steamed sponge is as a coloring agent at the same time is expected to provide benefits when consuming the batik steamed sponge. The selection of batik steamed sponge is an uplift of local culture as well as introducing on tourists. The research method used was an experimental method of adding mangosteen peel to a randomly designed steamed sponge 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 BKBKM 1 (addition of 6% mangosteen peel), prescription formulation BKBKM 2 (addition of 8% mangosteen peel) and prescription form BKBKM 3 (addition of 10% mangosteen peel). The three recipe formulations were tested on 15 expert panelists who would later produce the most preferred recipe formulation. The prescription from BKBKM 3 is the most preferred prescription formulation. Furthermore, the recipe formulation of BKBKM 3 was re-tested to respondents or consumers to find out the acceptance test of the innovation product. After that, the product been storaged at room temperature and in the refrigerator to find out how long the product is safe for consumption.

Keyword: Innovation Product, Batik, Steamed Sponge, Mangosteen Peel.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas rahmat dan hidayahnya penulis mampu menyelesaikan skripsi dengan judul “Inovasi Produk Penggunaan Kulit Manggis dalam Pembuatan Bolu Kukus Batik” 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 bolu kukus batik kulit manggis sehingga dapat menjadi gambaran kelayakan usaha produk bolu kukus batik kulit manggis 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. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Managemen Industri Katering.
4. Woro Priatini, S.Pd., M.Si., selaku pembimbing I penulis yang senantiasa selalu 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. Ayah dan bunda yang selalu mendoakan yang terbaik,
7. Oman Sukirman dan Caria Ningsih, selaku dosen mata kuliah metodologi penelitian yang ilmunya diperlukan penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
8. Arni, selaku staff prodi yang telah memberikan segala informasi dan membantu penulis melengkapi administrasi selama melaksanakan perkuliahan di Program Studi Manajemen Industri Katering.
9. Para panelis ahli dan responden yang sudah bersedia meluangkan waktunya untuk membantu penulis menyelesaikan penelitian.
10. Ariebul yang sudah meluangkan waktu untuk membuat desain kemasan.
11. Zulfa Nurwahidah yang sudah meluangkan waktunya untuk membantu menyelesaikan skripsi ini.
12. Malati Rinekasari yang sudah membantu membimbing skripsi hingga akhir.
13. Teman-teman seperjuangan Hanief dan Adisti.
14. Teman-teman angkatan MIK 2015 yang selalu memberikan support.
15. Teman-teman diluar MIK dan diluar UPI. Temen NHI, SMA, SMP yang selalu mensupport, berbagi kepenatan, keluh kesah bersama.

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, Agustus 2019

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	.ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR TABEL.....	.ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORI.....	6
2.1 Kajian Teori.....	6
2.1.1 Pariwisata.....	6
2.1.2 Wisata Kuliner.....	7
2.1.3 Inovasi Produk.....	9
2.1.4 Standar Produk.....	10
2.1.5 Resep.....	11
2.1.6 Produk Inovasi.....	11
2.1.7 Usulan Manggis sebagai Bahan Tambahan.....	16
2.1.8 Penghitungan Gizi Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)	20
2.1.9 Kemasan.....	21
2.1.10 Uji Organoleptik.....	23
2.1.11 Menetapkan Harga Jual Makanan.....	24
2.1.12 Daya Terima Konsumen.....	26
2.1.13 Hasil Penelitian Terdahulu.....	27
2.1.14 Strategi Pemasaran.....	27
2.2 Kerangka Pemikiran.....	30
2.3 Hipotesis.....	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	32
3.1 Pra Penelitian.....	32
3.2 Objek dan Subjek Penelitian.....	33
3.3 Metode Penelitian.....	34

3.4 Operasional Variabel.....	34
3.5 Rancangan Percobaan.....	36
3.6 Populasi dan Teknik Penarikan Sample.....	38
3.7 Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	39
3.8 Teknik Analisis Data.....	39
3.9 Uji Daya Terima Konsumen.....	42
3.10 Kelayakan Bisnis.....	42
3.10.1 Penentuan Harga Jual.....	42
3.10.2 Desain Kemasan.....	43
3.10.3 Rencana Pemasaran.....	44
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	46
4.1 Hasil Penelitian.....	46
4.1.1 Formulasi Resep.....	47
4.1.2 Proses Pembuatan Bubuk Kulit <i>Manggis</i>	48
4.1.3 Pengaruh Kualitas Bolu Kukus Batik dengan Penambahan Kulit Manggis.....	49
4.2 Uji Organoleptik.....	49
4.2.1 Identitas Panelis Ahli.....	51
4.2.2 Karakteristik Uji Organoleptik.....	53
4.3 Uji Daya Terima Konsumen.....	59
4.3.1 Identitas Konsumen.....	59
4.3.2 Karakteristik Daya Terima Konsumen.....	62
4.4 Daya Tahan Produk.....	66
4.5 Perhitungan Nilai Gizi Bolu Kukus Batik Kulit Manggis.....	68
4.5 Kemasan Bolu Kukus Batik Kulit Manggis.....	69
4.6 Perhitungan Harga Jual.....	70
4.6.1 Harga Pokok Produk.....	70
4.6.2 Harga Jual Produk Bolu Kukus Batik Kulit Manggis.....	71
4.6.3 Harga Peralatan dan Perlengkapan.....	71
4.6.4 Biaya Overhead.....	72
4.6.5 Target Produksi.....	72
4.7 Matriks Analisis.....	73
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	76

5.1 Simpulan.....	76
5.2 Saran.....	77
DAFTAR PUSTAKA.....	79
LAMPIRAN.....	82

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Luas Panen Manggis Menurut Provinsi.....	3
Tabel 2. 1 Klasifikasi Inovasi.....	10
Tabel 2. 2 Standar Resep Bolu Kukus Batik.....	15
Tabel 2. 3 Klasifikasi Daftar Komposisi Bahan Makanan.....	20
Tabel 2. 4 Hasil Penelitian Terdahulu.....	27
Tabel 2. 5 Langkah langkah Segmentasi Pasar, Penetapan Pasar Sasaran, Penempatan Pasar.....	29
Tabel 3. 1 Formulasi Pra Penelitian I.....	32
Tabel 3. 2 Formulasi Pra Penelitian II.....	33
Tabel 3. 3 Operasionalisasi Variabel.....	35
Tabel 3. 4 Alat Pembuatan Bolu Kukus Batik.....	36
Tabel 3. 5 Resep Bolu Kukus Batik.....	37
Tabel 3. 6 Metode Rancangan Percobaan Formulasi Bolu Gulung Kukus Batik..	38
Tabel 3. 7 Data Pengujian Organoleptik Produk.....	41
Tabel 4. 1 Formulasi Resep Bolu Kukus Batik Kulit Manggis (BKBKM).....	48
Tabel 4. 2 Daftar Panelis Ahli Penguji Organoleptik.....	51
Tabel 4. 3 Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin.....	51
Tabel 4. 4 Panelis Ahli Berdasarkan Usia.....	52
Tabel 4. 5 Panelis Ahli Berdasarkan Pekerjaan.....	52
Tabel 4. 6 Panelis Ahli Berdasarkan Lama Pengalaman.....	53
Tabel 4. 7 Rata-Rata Penilaian Karakteristik Rasa BKBKM.....	54
Tabel 4. 8 Rata-Rata Penilaian Karakteristik Aroma BKBKM.....	54
Tabel 4. 9 Rata-Rata Penilaian Karakteristik Tekstur BKBKM.....	55
Tabel 4. 10 Rata-Rata Penilaian Karakteristik Warna BKBKM.....	56
Tabel 4. 11 Rata-Rata Penilaian Karakteristik Tampilan BKBKM.....	56
Tabel 4. 12 Rata-Rata Penilaian Karakteristik Formulasi Resep BKBKM.....	57
Tabel 4. 13 Rata-Rata Penilaian Karakteristik Kemasan MRCUC.....	58
Tabel 4. 14 Hasil Uji Panelis Ahli Terhadap Bolu Kukus Batik dengan Penambahan Kulit Manggis.....	58
Tabel 4. 15 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	59
Tabel 4. 16 Responden Berdasarkan Usia.....	59
Tabel 4. 17 Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	60
Tabel 4. 18 Responden Berdasarkan Pengalamannya Mengkonsumsi Manggis....	61
Tabel 4. 19 Responden Berdasarkan Penetapan Harga Jual.....	61
Tabel 4. 20 Tanggapan Responden Berdasarkan Rasa.....	62
Tabel 4. 21 Tanggapan Responden Berdasarkan Tekstur.....	63

Tabel 4. 22 Tanggapan Responden Berdasarkan Aroma.....	63
Tabel 4. 23 Tanggapan Responden Berdasarkan Penampilan.....	64
Tabel 4. 24 Tanggapan Responden Berdasarkan Kemasan.....	64
Tabel 4. 25 Kelas Interval Daya Terima Konsumen.....	66
Tabel 4. 26 Kalkulasi Penilaian Produk Bolu Kukus Batik Kulit Manggis.....	66
Tabel 4. 27 Uji Daya Tahan Bolu Kukus Batik Kulit Manggis Pada Suhu Ruang	67
Tabel 4. 28 Uji Daya Tahan Bolu Kukus Batik Kulit Manggis di dalam Lemari Pendingin.....	67
Tabel 4. 29 Tabel Kandungan Gizi Bahan Baku Bolu Kukus Batik Kulit Manggis	68
Tabel 4. 30 Tabel Kandungan Gizi Bahan Baku Bolu Kukus Batik Kulit Manggis per Porsi.....	69
Tabel 4. 31 Nilai Gizi Per Kemasan.....	69
Tabel 4. 32 Bahan Bolu Kukus Batik Kulit Manggis (3 <i>portion</i>).....	70
Tabel 4. 33 Komposisi <i>Selling Price</i>	71
Tabel 4. 34 Harga Peralatan dan Perlengkapan.....	71
Tabel 4. 35 Biaya Overhead.....	72
Tabel 4. 36 Target Poduksi.....	72
Tabel 4. 37 Matriks Hasil Penelitian.....	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Diagram Kunjungan Bulanan Wisatawan Mancanegara Tahun 2017
dan 2018.....1

Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran.....31

Gambar 4. 1 Logo dan Kemasan Produk..... 70

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 SK Pembimbing Skripsi
- Lampiran 2 Surat Penelitian
- Lampiran 3 Lembar Bimbingan
- Lampiran 4 Data Penelis Ahli
- Lampiran 5 Dokumentasi Panelis Ahli
- Lampiran 6 Kesioner Panelis Ahli
- Lampiran 7 Data Panelis Umum
- Lampiran 8 Dokumentasi Panelis Umum
- Lampiran 9 Kuesioner Panelis Umum
- Lampiran 10 Dokumentasi Pembuatan
- Lampiran 11 Curiculum Vitae

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. (2008). *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional. Meraih Untung dari Bisnis Makanan Tradisional Kaki Lima Hingga Restaurant*. Jakarta: PT Gramedia.
- Braker, Flo. *The Simple Art of Perfect Baking*, Chronicle Books, 2003. ISBN 0-8118-4109-X.
- Cenadi, C. S. (2000). Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran. *Nirmana*, 92-103.
- Damaiyanti, A. . (n.d.). No Title. In *Buah Manggis*. Retrieved from <https://jurnalbumi.com/knol/buah-manggis/>
- Hanief, S., & Pramana, D. (2018). *Pengembangan Bisnis Pariwisata dengan Media Sistem Informasi*. Yogyakarta: ANDI.
- Hartini, S. (2012). Peran Inovasi: Pengembangan Kualitas Produk dan Kinerja Bisnis. *Manajemen dan Kewirausahaan*, 82-88.
- Hermana, B. (2005). *Teaching Material & Files*. Dipetik Oktober 25, 2017, dari Universitas Gunadharma Staffsite: bhermana.staff.gunadarma.ac.id/Downloads/files/.../Daya+Saing+dan+Globalisasi.pdf
- Horng, J.-S., & Chen-Tsang. (2010). Goverment Website for Promoting East Asian Culinary Tourism: A Cross-national Analysis. *Tourism Management*, 74-85.
- Hidayat, M. J. (2011). Tinjauan Kognisi Desain Produk Kemasan Sebagai Unsur Identitas Budaya Populer Atas Produk Kemasan Makanan Industri Kecil Menengah (IKM). *Kawistara*, 213-320.
- ibunda suparni, ari wulandari. (2017). *sehat tanpa obat dengan manggis*. (Ignas, Ed.) (1st ed.). rapha publishing.
- Ii, B. A. B., Teori, A. D., & Sehat, P. M. (n.d.). Soekidjo Notoadmojo, Pendidikan dan Perilaku Kesehatan , (Jakarta: PT. Rineka Cipta, 2003), hlm. 121. 1 11, 11–35.
- Koentjaraningrat, Tourism and Heritage Management, Proceeding of the

Internatioal Conference on Tourism and Heritage Management (ICCT 1996), Yokjakarta, Indonesia.

- kompasiana. (2015). Kandungan Nutrisi dan Manfaat Buah Manggis (Buah Dewa). Retrieved from <https://www.kompasiana.com/bugaryuk/56381b695fafbde004840050/kandungan-nutrisi-dan-manfaat-buah-manggis-buah-dewa>
- mitalom.com. (2016). 15 Manfaat Kulit Manggis Untuk Pengobatan. Retrieved from <https://mitalom.com/15-manfaat-kulit-manggis-untuk-pengobatan/>
- Nugroho, A. E. (2007). Manggis (*Garcinia mangostana L.*) : dari kulit buah yang terbuang menjadi kandidat suatu obat. *Jurnal Universitas Gadjah Mada*. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2014.12.009>
- Nugroho, A., & Priyatna, S. G. (2017). Aplikasi Manajemen Restoran Dengan Perhitungan Jumlah Kalori Pada Daftar Menu. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi*, 217-234.
- Triwahyuni, Y., Nurhayati, A., & Yulia, C. (2016). Penguasaan Pengetahuan Gizi Calon Guru PAUD Sebagai Hasil Belajar Kesehatan Dan Gizi II Di PG-PAUD UPI. *Media Pendidikan*, 78-90.
- Tsaniah, I. (2016). *Inovasi Produk Puding Cincau Dengan Tambahan Vla Bir Pletok Berbasis Daya Terima Konsumen*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Manglapay, Y. (2014, November 21). *Pengujian Hipotesis*. Dipetik Oktober 25, 2017, dari UDINUS Respository: http://eprints.dinus.ac.id/6260/1/TM_4.pdf
- Mirnasari, R. M. (2013). Inovasi Pelayanan Publik UPTD Terminal Purabaya-Bungurasih. *Kebijakan dan Manajemn Publik*, 71-84.
- Pendit, N. S. (2003). *Ilmu Pariwisata*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Rahmawati, F. (2013). *Pengemasan dan Pelabelan*. Yogyakarta: BPPM DIY.
- Rusdan, I. H. (2017, April 4). *Kemasan Makanan*. Dipetik Oktober 24, 2017, dari Food Nutrition and Microbiologi Universitas Brawijaya: foodnutrition.lecture.ub.ac.id/files/2017/04/Kemasan-Makanan_Ilzamha.pdf
- Saleh, Ismail, 2012, Tesis, Sustainable Culinary Tourism in Puncak Bogor, IPB, Bogor.

- Suarsana, N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Suswi. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Pendidikan Kimia Universitas Pendidikan Indonesia.
- Trestiati, M. 2003. Analisis Rhodamin B pada Makanan dan Minuman Jajanan Anak SD (Studi Kasus : Sekolah Dasar di Kecamatan Margaasih Kabupaten Bandung). Thesis. ITB. Bandung.
- Universitas Muhammadiyah Semarang. (2013). *Uji Inderawi*. Dipetik Oktober 22, 2017, dari Teknologi Pangan UNIMUS: tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/.../Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.pdf
- Winarno, F.G., dan T. S. Rahayu, 1991. Bahan Tambahan dan Kontaminasi. Pustaka Sinar harapan. Jakarta
- Yunita, O., Sirajuddin, S., & Najamuddin, U. (2014). *Analisis Daya Terima Bubur Bekatul Instan Pada Anak Obesitas Usia Sekolah Dasar Di Makassar Tahun 2014*. Makassar: Universitas Hasanuddin.