

VARIASI PRODUK LADU KHAS MALANGBONG-GARUT

diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata

SKRIPSI



oleh
Raissa
1602197

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
BANDUNG
2020**

VARIASI PRODUK LADU KHAS MALANGBONG-GARUT

Oleh:

Raissa

(1602197)

Sebuah Skripsi yang Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Raissa 2020

Universitas Pendidikan Indonesia

2020

Hak Cipta dilindungi undang-undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruh atau sebagian, dengan dicetak ulang,
difoto copy, atau dengan cara lainnya tanpa ijin dari penulis.

Raissa, 2020

VARIASI PRODUK LADU KHAS MALANGBONG-GARUT

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

LEMBAR PENGESAHAN

VARIASI LADU KHAS MALANGBONG-GARUT

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh pembimbing

Pembimbing I



Wico Priatno, S.Pd, M.Si

NIP. 196912282002121001

Pembimbing II



Christian H. Rumayoh, S.Sos, MM.Par

NIP. 197103092010122001

Mengetahui

Ketua Program Studi
Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, MM.Par

NIP. 197605202008122001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “**Variasi Produk Ladu Khas Malangbong-Garut**” ini sepenuhnya merupakan hasil penelitian dan karya tulis penulis 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 klain dari pihak lain terhadap keaslian karya tulis saya ini, maka saya siap menanggung segala macam resiko/sanksi yang diberikan.

Sumedang, Juli 2020

Yang Membuat Pernyataan

Raissa

VARIASI PRODUK LADU KHAS MALANGBONG-GARUT

RAISSA

1602197

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk membuat sebuah variasi produk ladu yang ditambahkan kacang tanah dan kacang mete yang prosesnya disangrai terlebih dahulu sebagai nilai gizi tambahan pada ladu tersebut. Hal yang melatarbelakangi penelitian ini adalah karena produk ladu hingga saat ini belum terlalu dikenal oleh masyarakat luas dan yang mengetahuinya hanya warga lokal Garut saja, itu pun tidak semua. Pun rasa, bentuk dan variasi dari ladu hanya ada original saja, belum dikembangkan sedemikian rupa. Maka, dari penelitian ini diharapkan produk ladu bisa menjadi produk tradisional yang diminati dan dikenal oleh masyarakat luas. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif karena menggunakan metode eksperimental.

Kata kunci : variasi produk, ladu.

VARIATIONS OF MALANGBONG-GARUT TYPICAL LADU PRODUCT

RAISSA

1602197

Abstract

This study aims to make a variety of products ladu added peanuts and cashew nuts which the process is roasted first as extra nutritional value in ladu such. The background of this research is because the product ladu until today not very well known by the wider community and who know only the local residents of Garut, it was not all. No matter flavor, form and variation of ladu there is only the original course, has not yet been developed in such a way. Then, from this research, expected product ladu can be a traditional product that is in demand and known by the public. The method used in this research is qualitative method because it uses the experimental method.

Keywords : product variations, ladu.

DAFTAR ISI

Abstrak	v
<i>Abstract</i>	6
KATA PENGANTAR	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI	7
DAFTAR GAMBAR	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR TABEL	Error! Bookmark not defined.
BAB 1 PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.2 Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.3 Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1.4 Manfaat Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
2.1 Kajian Pustaka	Error! Bookmark not defined.
2.1.1 Pariwisata	Error! Bookmark not defined.
2.1.2 Kuliner dan Wisata Kuliner	Error! Bookmark not defined.
2.1.3 Gastronomi	Error! Bookmark not defined.
2.1.4 Variasi Produk	Error! Bookmark not defined.
2.1.5 Kualitas Produk	Error! Bookmark not defined.
2.1.6 Sejarah Ladu	Error! Bookmark not defined.
2.1.7 Bahan Baku	Error! Bookmark not defined.
2.1.8 Alat (<i>Equipment</i>)	Error! Bookmark not defined.
2.1.9 Standar Resep	Error! Bookmark not defined.
2.1.10 Uji Organoleptik	Error! Bookmark not defined.
2.1.11 Kemasan Produk	Error! Bookmark not defined.
2.1.10.1 Fungsi Kemasan	Error! Bookmark not defined.
2.1.10.2 Tujuan Kemasan	Error! Bookmark not defined.
2.1.10.3 Bahan Kemasan	Error! Bookmark not defined.
2.1.11 Labeling	Error! Bookmark not defined.
2.1.11.1 Pengertian Label	Error! Bookmark not defined.
2.1.11.2 Fungsi dan Tujuan Label	Error! Bookmark not defined.

2.1.11.3	Jenis-Jenis Label	Error! Bookmark not defined.
2.1.11.4	Ketentuan dan Peraturan Label.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.12	Harga Pokok Produksi	Error! Bookmark not defined.
2.1.13	Strategi Pemasaran	Error! Bookmark not defined.
2.1.14	Penelitian Terdahulu	Error! Bookmark not defined.
2.2	Kerangka Pemikiran	Error! Bookmark not defined.
BAB 3 METODE PENELITIAN.....		Error! Bookmark not defined.
3.1	Objek dan Subjek Penelitian Kualitatif Eksperimen	Error! Bookmark not defined.
3.2	Metode Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.3	Operasional Variabel	Error! Bookmark not defined.
3.4	Rancangan Percobaan	Error! Bookmark not defined.
3.4.1	<i>Kitchen Project</i>	Error! Bookmark not defined.
3.4.2	Menentukan Harga Jual Produk..	Error! Bookmark not defined.
3.5	Instrumen Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		Error! Bookmark not defined.
4.1	Hasil Penelitian Eksperimen	Error! Bookmark not defined.
4.1.1	Standar Resep.....	Error! Bookmark not defined.
4.2	Gambaran Umum Objek Penelitian....	Error! Bookmark not defined.
4.2.1	Karakteristik Panelis	Error! Bookmark not defined.
4.2.2	Karakteristik Organoleptik.....	Error! Bookmark not defined.
4.2.3	Karakteristik Keseluruhan Uji Organoleptik ..	Error! Bookmark not defined.
4.3	Kualitas Produk.....	Error! Bookmark not defined.
4.4	Daya Tahan Simpan	Error! Bookmark not defined.
4.5	Perhitungan Nilai Gizi Variasi Produk Ladu...	Error! Bookmark not defined.
4.6	Kemasan Variasi Produk Ladu.....	Error! Bookmark not defined.
4.7	Perhitungan Harga Jual Produk.....	Error! Bookmark not defined.
4.7.1	Harga Pokok Produk	Error! Bookmark not defined.
4.7.2	Harga Jual Produk.....	Error! Bookmark not defined.

4.7.3	Harga Peralatan dan Perlengkapan	Error! Bookmark not defined.
4.7.4	Biaya <i>Overhead</i> Usaha	Error! Bookmark not defined.
4.8	Target Produksi	Error! Bookmark not defined.
4.9	Strategi Pemasaran	Error! Bookmark not defined.
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN		Error! Bookmark not defined.
5.1	Simpulan	Error! Bookmark not defined.
5.2	Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA		10
LAMPIRAN		Error! Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA

- A.W Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*, Edisi IV. Yogyakarta: Andi.
- Alma, Buchari. 2011. *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Center, University of Missouri.
- Alma, Buchari. 1992. *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Alfabeta.
- Angipora, Marinus. (2002). *Dasar-dasar Pemasaran*. Edisi Revisi. Cetakan Kedua. Jakarta: Raja Grafindo
- Arikunto, Suharsimi. (1998). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Assauri, Sofjan. (2013). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Rajawali Press
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3743-1995. *Syarat Mutu Gula Palma*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. (2016). *Konsumsi Beras Perkapita Indonesia 98Kg/Tahun*. Indonesia: Badan Pusat Statistik.
- Barkah, Cecep S., Raharja, Sam'un J. (2019). *Analisis Struktur Pasar, Perilaku Konsumen dan Pola Distribusi Produk Makanan Khas Kabupaten Garut*. Universitas Padjajaran.
- Brown, Amy. (2014). *Understanding Food Principles and Preparation*. USA: Cengage Learning.
- Bruno, L. (2019). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Bustami, Bastian dan Nurlela. (2010). *Akuntansi Biaya*. Edisi Kedua. Jakarta: Mitra Wacana Media
- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat. (2019). *Perkembangan Wisatawan Mancanegara yang Berkunjung ke Jawa Barat Melalui Pintu*

Masuk Bandara Husein Sastranegara dan Pelabuhan Muarajati, Agustus 2018-Agustus 2019. Jawa Barat: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat.

Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Garut. (2015). *Pertumbuhan Kunjungan Wisatawan ke Objek Wisata di Kabupaten Garut Tahun 2010-2014.* Garut: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Garut.

Direktorat Budidaya Aneka Kacang dan Umbi. (2012). *Pedoman Teknis Pengelolaan Kacang Tanah, Kacang Hijau, dan Aneka Kacang Tahun 2012.* Direktorat Jendral Tanaman Pangan (Ditjenta). Kementerian Pertanian. Jakarta. Hal 14.

Fitriani, R., Nurani, A. S., & Nurhayati, A. (2019). “burayot” sebagai kue tradisional garut. 8(1), 57–62. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.

Gilleisole. (2001). *European Gastronomy Into 21 Century.* Oxford: Oxford Univesity.

Haliza, Winda. (2010). Pemanfaatan Kacang-kacangan Lokal Mendukung Diversifikasi Pangan. [Jurnal] *Pengembangan Inovasi Pertanian* Vol. 3 No. 3 Hal 238-245

Hansen dan Mowen. 2001. *Akuntansi Manajemen Biaya* Jilid 2. Jakarta: Salemba Empat.

Haryadi. (2008). Beras T.A 3–7.

Hermawan, Adrian Hira. (2016). *Pengaruh Kualitas Produk, Citra Merek, dan Promosi Terhadap Minat Beli Notebook Acer.* Jurnal. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
http://eprints.uny.ac.id/45842/1/AdrianHiraHimawan_12808141029.pdf
diakses pada tanggal 9 Desember 2019.

Husnan, Suad dan Muhammad, Suwarsono. (2000). *Studi Kelayakan Proyek.* Edisi Keempat Cetakan Pertama. Unit Penerbit dan Percetakan AMP YKPN: Yogyakarta

Isti, F. dkk., (2016). *Journal Of Management*, Volume 2 No.2 Maret 2016, 2(2).

Kasmir dan Jakfar. (2003). *Studi Kelayakan Bisnis.* Jakarta: Prenada Media Group

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, RI. (2019). *Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara Bulanan Tahun 2019.* Indonesia: Kemenpar RI.

Kemeterian Pertanian. (2019). *Total Volume Ekspor 7 Komoditas Utama Tanaman Pangan 2014-2109.* Kementerian Pertanian.

- Kodoatie, Robert J., dan Roestam, Sjarief. (2010). *Tata Ruang Air*. Yogyakarta: Andi.
- Kotler, Philip and Gary Armstrong. (1999). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga
- Kotler, Philip. (2000). *Prinsip-prinsip Pemasaran Manajemen*. Jakarta: Prenhalindo
- Kotler, Philip. (2004). *Marketing Management, The Millenium Edition*. Englewood Cliffs. New Jersey: Prentice Hall.
- Kotler, K. (2009). *Manajemen Pemasaran 1*. Edisi ketiga belas. Jakarta: Erlangga
- Kotler, Philip and Gary Armstrong. (2012). *Prinsip – Prinsip Pemasaran*. Edisi 13 Jilid 1 Jakarta: Erlangga.
- Kotler and Keller. (2012). *Manajemen Pemasaran*. Edisi 12, Jakarta: Erlangga.
- Kristianingrum, Susila. (2009). *Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Larasati, D., MP, I. S., & Dr. Tantan Widiantara, ST., M. (2016). *PERBANDINGAN TEPUNG BERAS KETAN PUTIH (Ci Asem) DENGAN TEPUNG BERAS KETAN HITAM (Setail) DAN KONSENTRASI BUAH MURBEI (Morus nigra.L) TERHADAP KARAKTERISTIK OPAK KETAN HITAM*, 1–14.
- Long, L. (2004). *Culinary Tourism*. Lexington, KY: The University Press of Kentucky.
- Louw, Alice & Michelle Kimber. (2007). *The Power of Packaging*. Jurnal Ilmiah. www.insglobal.com/assets/files/The_power_of_packaging_pdf (diakses 9 Desember 2019).
- Maimunah, S. (2004). *Pengaruh Variasi Dosis Ragi Dan Lma Fermentasi Terhadap Kadar Glukosa Dan Kadar Alkohol Pada Tape Ketan Hitam* [skripsi]. Malang: F. MIPA Jurusan Biologi Universitas Islam Negeri Malang.
- MIK Gastronomi Indonesia – *Ladu Khas Malangbong Garut* (2019, 10-9-2019). Diambil 10-12-2019, 2019, dari <http://gastronomiindonesia.mik.upi.edu/?p=69>
- Mulya, Intan P. (2019). *Pelestarian Ladu sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Khas Kecamatan Malangbong Kabupaten Garut Jawa Barat* [skripsi]. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*, Edisi 5. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN

- Nasiru, A., Muhammad, B., Abdullahi, Z. (2011). *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat*. Journal of Food Technology 9 (4): 199-123 © Medwell Journal.
- Natalia Gunawan, F. (2010). *Pengaruh Kombinasi Filler (Tepung Tapioka – Tepung Beras Ketan Dan Tepung Terigu – Tepung Beras Ketan) Telur the Effect of Combined Filler (Tapioca Flour – Glutinous Rice Flour and Wheat Flour – Glutinous Rice Flour) and Shape on Characteristics of Al*.
- Nawansih, Samsul Rizal, W. R. H. (2015). *Survey Mutu dan Keamanan Gula Merah di Pasar Kota Bandar Lampung*. Universitas Lampung Teknologi Pertanian, 1–15.
- Nazir, Moh. (2005). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- NN. (2001). Universitas Sumatera Utara 7, 7–37.
- Nurmalina, R., Sarianti, T., Karyadi, A. (2009). *Studi Kelayakan Bisnis*. Departemen Agribisnis Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Palungkun, Rony. (1993). *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pemerintah Indonesia. (1999). *Undang-Undang Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan*. Jakarta: Sekretariat Negara
- Pemerintah Indonesia. (2009). *Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata*. Lembaran RI Tahun 2009 No. 11. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Pendit, Nyoman S. (2003). *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: Pradnya Paramita.
- Pertiwi, P. (2015). *Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa di Universitas Lampung* [skripsi]. Universitas Lampung: Bandar Lampung.
- Purwanti, E. (2013). *Pengaruh Karakteristik Wirausaha, Modal Usaha, Strategi Pemasaran Terhadap Perkembangan UMKM di Desa Dayaan dan Kalilondo Slatiga*. Jurnal Ilmiah Among Makarti, 5 (9).
- Putra, I.N.D. (2014). *Empat Srikandi Kuliner Bali: Peran Perempuan Dalam Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan*. Denpasar: Jumpa.
- Raiborn, A. Cecily dan Kinney. (2011). *Akuntansi Biaya, Dasar dan Pengembangan*. Edisi Tujuh. Jakarta: Salemba Empat
- Rangkuti, F. (2010). *Perbedaan Mendasar Loyalitas Merek dengan Loyalitas Pelanggan*. Diakses pada 9 Desember 2019 dari www.FraiMarketingCommunity/index.php.html

- Riyuza, Tanzia N. 2018. Inovasi Produk *Cookies* dengan Tepung Biji Nangka sebagai Substitusi Tepung Terigu Berbasis Daya Terima Konsumen [Skripsi]. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia
- Rodisi, D., Suryo, I., & Iswanto, S. (2006). *Pengaruh Substitusi Tepung Ketan dengan Pati Sagu terhadap Kadar Air, Konsistensi dan Sifat Organoleptik Dodol Susu*. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 11(1), 66. <https://doi.org/10.25077/jpi.11.1.66-73.2006>
- Rosmayanti, R., Lasmanawati, E., & Nurani, A. S. (2019). *Pelestarian “kue mayit” sebagai kue tradisional garut*. 8(2), 35–41. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sari, F., Karimuna, L., & Saimantara, M. S. (2019). *PENGARUH PENAMBAHAN KACANG TANAH (Arachis hypogaea L .) TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI KUE WAJE*. 4(3), 2220–2230. Kendari: Universitas Halu Oleo.
- Sari, Y., & Dewi, R. (2013). *Aplikasi Unsur P dan Ca terhadap Hasil dan Mutu Benih Kacang Tanah, Prosiding*, 8–17. Retrieved from <http://lampung.litbang.pertanian.go.id/ind/images/stories/publikasi/Prosiding2015-I/a-pangan/2.pdf>
- Sasidharan, et. al. (2011). *Antihyperglycaemic Effects of Ethanol Extracts of Carica Papaya and Pandanus Amaryfollius Leaf in streptozotocin-induced diabetic mice*. *Natural Product Research* 25(20): 1982-1987.
- Sembiring, M., Sipayung, R., & Sitepu, F. E. (2014). *Pertumbuhan Dan Produksi Kacang Tanah Dengan Pemberian Kompos Tandan Kosong Kelapa Sawit Pada Frekuensi Pembumbunan Yang Berbeda*. *Jurnal Agroekoteknologi Universitas Sumatera Utara*, 2(2), 598–606. <https://doi.org/10.32734/jaet.v2i2.7066>
- Setyaningsih, dkk. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.a
- Sigit, M., Akbar, M., Fianti, L. (2017). *Kualitas Organoleptik Abon Ayam yang Diberi Perlakuan Substitusi Kacang Tanah*. Kediri: Universitas Islam Kediri.
- Simamora, Henry. (2000). *Manajemen Pemasaran Internasioan (jilid 1)*. Jakarta: Salemba Empat
- Soenardi, Tuti dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. (2013). *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. (2008). *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. (Cetakan ke-1). Jatinangor: Universitas Padjajaran.

- Spillane, J.J. (1987). *Pariwisata Indonesia Sejarah dan Prospeknya* Yogyakarta: Kanisius. 150 halaman
- Suarsana, Nyoman. (2007). *Siklus Pengadaan Barang: Aplikasi di Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sugiyono. (2007). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: CV ALFABETA
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif dan R&D*. Bandung: ALFABETA
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: ALFABETA
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: ALFABETA
- Sukandarrumidi. (2006). *Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Pers UGM
- Sulastiyono, A. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Suriani, S. (2015). *Analisis Proksimat Pada Beras Ketan Varietas Putih ((Oryza sativa glutinosa)*. *Al-Kimia*, 3(1), 81–91. <https://doi.org/10.24252/AL-KIMIA.V3I1.1663>
- Suryadi, T. (2016). *Penerapan Standar Resep di Dakken Coffee and Steak Bandung*. [Tugas Akhir]. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
- Sutardi, Santoso, U., Anggia. (2008). Pengaruh Pemanasan Kelapa Parut dan Teknik Pengunduhan Terhadap Rendemen dan Mutu *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Keteknikan Pertanian*. Vol. 22. No. 2. Hal. 3
- Syarief, R. dan Irawati, (1988). *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Tjiptono, Fandy. (2005). *Pemasaran Jasa, Edisi pertama*. Yogyakarta: Penerbit.
- Tjiptono, Fandy. (2008). *Strategi Pemasaran*, Edisi tiga. Yogyakarta: Andi
- Tjiptono, Fandy. (2000). *Manajemen Jasa, Edisi Kedua*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Tjiptono, Fandy. (2010). *Strategi Pemasaran, Edisi Kedua*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Umar, Husein. (1999). *Metodologi Penelitian: Aplikasi Dalam Pemasaran*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Utama, I B. G. (2014). *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish.

- Wahyudi. (2013). Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa Paradisiaca*) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren dan Gula Pasir. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Waladi, dkk. (2015). Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus Polirhyzuz*) sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim. Riau: Fakultas Pertanian Universitas Riau. Jurnal Jom Faperta. Vol.2, no.1
- Welya Refdi, C., & Yaumil Fajri, P. (2017). *Komposisi Gizi Dan Pati Tepung Beras Rendang Dari Beberapa Sentra Produksi Di Kota Payakumbuh Sumatera Barat. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 40. <https://doi.org/10.25077/jtpa.21.1.40-44.2017>
- Yoeti, O.A. (2003). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa

