

**DIFERENSIASI PRODUK SUS MAKER JAGUNG DENGAN
TAMBAHAN SAYURAN SEBAGAI BAHAN ISIAN**

Disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata
pada program studi Manajemen Industri Katering



**Oleh :
Silvi Octavia
1607095**

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

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : Silvi Octavia

NIM : 1607095

Jurusan : Manajemen Industri Katering

Fakultas : Ilmu Pengetahuan Sosial

Judul Skripsi : Diferensiasi Produk Sus Maker Jagung dengan Tambahan Sayuran Sebagai Isian

Menyatakan bahwa yang tertulis dalam skripsi ini adalah benar-benar hasil karya sendiri, bukan jiplakan dari karya tulis orang lain, baik sebagian maupun seluruhnya. Pendapat atau temuan orang lain yang terdapat dalam skripsi ini dikutip atau dirujuk berdasarkan kode etik ilmiah.

Jika dikemudian hari terbukti bahwa saya salah (tidak sesuai/tidak benar), maka saya siap menerima sanksi sesuai dengan aturan yang berlaku.

Bandung, September 2020

Silvi Octavia
NIM. 1607095

LEMBAR PENGESAHAN

**DIFERENSIASI PRODUK SUS MAKER JAGUNG DENGAN
TAMBAHAN SAYURAN SEBAGAI ISIAN**

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I

Pembimbing II

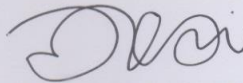


Caria Ningsih, SE., M. Si., Ph.D
NIP. 19800131.200812.1.002



Ilham Fajri, MM. Par
NIP. 2018104388053

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Manajemen Industri Katering



Dewi Turgarini, SS., MM.Par
NIP.19700320.200812.2.001

ABSTRAK

Diferensiasi Produk Sus Maker Jagung dengan Tambahan Sayuran Sebagai

Isian

Oleh:

Silvi Octavia (NIM. 1607095)

Jagung merupakan bahan pangan pokok Indonesia. Kebutuhan akan jagung di Indonesia semakin meningkat, dilihat dari Indonesia yang memiliki lahan jagung tersebar diseluruh Provinsi. Hal ini membuat Indonesia menjadi salah satu negara pengimpor jagung ke beberapa negara ASEAN. Penelitian ini bertujuan untuk membuat sebuah diferensiasi sus maker yang menggunakan jagung *blend* didalam adonannya. Metode penelitian dalam skripsi ini adalah eksperimental, sedangkan untuk menguji formulasi produk serta kualitas produk berdasarkan pendapat dari para pembimbing dan diakhiri dengan menggunakan uji deskriptif serta dengan melakukan analisis pasar terhadap produk. Sampel produk formulasi sus maker menggunakan perbandingan masing-masing 50% : 50% dan 25% : 75% antara tepung terigu dengan jagung. Formulasi tersebut akan diujikan kepada pembimbing dan akan menghasilkan produk rata-rata yang paling disukai oleh pembimbing. Selanjutnya produk akan diuji kembali menggunakan analisis pasar untuk mengetahui daya terima terhadap produk diferensiasi yang dimana hasilnya produk sus maker dengan tambahan jagung ini sangat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci : Diferensiasi Produk, Sus Maker, Jagung

ABSTRACT

Corn is a staple food from Indonesia. The needs of corn in Indonesia is more increasing, it can be seen Indonesia has cornfield that scattered throughout the province. It makes Indonesia become a corn importer to several countries in ASEAN. This research has purpose to make a sus maker differentiation which is use corn blend added in ingredients. The research method in this thesis is experimental and organoleptik, meanwhile to test the formulation and quality of product are based on the panelist, ends by using a descriptive and organoleptic test and conduct market analysis. Sample product of sus maker formulation comparasing between 25%, 50% and 75% for each wheat flour with corn. The formulation will be tested to the panelist and the product will be chosen. Furthermore, the product will be re-tested using market analysis to determine the acceptability of the differentiation corn sus maker and can be accepted by the consumer.

Keywords: Differentiation Product, Sus Maker, Corn.

DAFTAR ISI

PERNYATAAN.....	2
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK.....	4
ABSTRACT.....	5
DAFTAR ISI.....	6
DAFTAR GAMBAR.....	10
BAB 1	
PENDAHULUAN.....	Error!
Bookmark not defined.	
1.1. Latar Belakang Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.2. Rumusan Masalah Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.3. Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB 2 TINJAUAN	
PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
2.1. Landasan Teori.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.1. Pengertian Pariwisata.....	Error! Bookmark not defined.

2.1.2. Pengertian	
Kuliner.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.3. Pengertian	
Cake.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.5. Alat yang digunakan dalam pembuatan	
<i>cake</i>	Error! Bookmark not defined.
2.1.6. Jagung	
Manis.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.7.	
Sayuran.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.8. Diferensiasi	
Produk.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.9. Kemasan	
(<i>Packaging</i>).....	Error! Bookmark not defined.
2.1.10. Kualitas	
Produk.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.11. Analisis	
Pasar.....	Error! Bookmark not defined.
2.2. Penelitian	
Terdahulu.....	Error! Bookmark not defined.

2.3. Kerangka

Pemikiran.....**Error! Bookmark not defined.**

2.4.

Hipotesis.....**Error ! Bookmark not defined.**

BAB 3 METODE

PENELITIAN.....**Error! Bookmark not defined.**

3.1. Objek dan Subjek

Penelitian.....**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. Kitchen Project.....**Error! Bookmark not defined.**

3.4.2. Menentukan Nilai Gizi Produk.....**Error! Bookmark not defined.**

3.4.3. Menentukan Kemasan Produk.....**Error! Bookmark not defined.**

3.4.4. Menentukan Harga Jual Produk.....**Error! Bookmark not defined.**

3.5. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....**Error! Bookmark not defined.**

3.5.1. Teknik Pengumpulan Data.....	Error!
Bookmark not defined.	
3.5.2. Alat Pengumpulan Data.....	Error!
Bookmark not defined.	
3.6. Analisis Data.....	Error!
Bookmark not defined.	
BAB 4 HASIL PENELITIAN.....	Error!
Bookmark not defined.	
4.1. Hasil Penelitian.....	Error!
Bookmark not defined.	
4.1.1. Formulasi Resep.....	Error!
Bookmark not defined.	
4.1.2. Proses Pembuatan Sus Maker.....	Error!
Bookmark not defined.	
4.2. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	Error!
Bookmark not defined.	
4.2.1. Uji Coba Resep Sus Maker Sampel 1.....	Error!
Bookmark not defined.	
4.2.2. Uji Coba Resep Sus Maker Sampel 2.....	Error!
Bookmark not defined.	
4.2.3. Uji Coba Resep Sus Maker Sampel 3.....	Error!
Bookmark not defined.	
4.3. Uji Organoleptik.....	Error!
Bookmark not defined.	
4.3.1. Identitas Panelis Ahli.....	Error!
Bookmark not defined.	
4.3.2. Karakteristik Uji Organoleptik.....	Error!
Bookmark not defined.	
4.4. Perhitungan Nilai Gizi Sus Maker Jagung.....	Error!
Bookmark not defined.	

4.5. Desain Kemasan Produk.....	Error!
Bookmark not defined.	
4.6. Perhitungan Harga Jual Produk.....	Error!
Bookmark not defined.	
4.6.1. Harga Pokok Produk Sus Maker Jagung.....	Error!
Bookmark not defined.	
4.6.2. Harga Jual Produk Sus Maker Jagung.....	Error!
Bookmark not defined.	
4.7. Analisis Pasar.....	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.....	11
LAMPIRAN.....	Error
! Bookmark not defined.	

DAFTAR TABEL

Table 1. Produksi Jagung Menurut Provinsi, Tahun 2014-2018.....	Error!
Bookmark not defined.	
Table 2. Klasifikasi Cake Berdasarkan Metode Pembuatannya.....	Error!
Bookmark not defined.	
Table 3. Kandungan Zat Gizi Jagung Biasa dan Jagung Manis.....	Error!
Bookmark not defined.	
Table 4. Kajian Penelitian Terdahulu.....	Error!
Bookmark not defined.	

Table 5. Operasional	
Variabel.....	Error! Bookmark not defined.
Table 6. Formulasi Standar Resep Sus Maker Jagung.....	Error! Bookmark not defined.
Table 7. Formulasi Standar Resep Uji Coba	
Pertama.....	Error! Bookmark not defined.
Table 8. Formulasi Standar Resep Uji Coba Kedua.....	Error! Bookmark not defined.
Table 9. Formulasi Standar Resep Uji Coba Ketiga.....	Error! Bookmark not defined.
Table 10. Rumus Kandungan Gizi.....	Error! Bookmark not defined.
Table 11. Rumus Harga Jual.....	Error! Bookmark not defined.
Table 12. Formulasi Resep Sus Maker Jagung (SMJ).....	Error! Bookmark not defined.
Table 13. Resep Sus Maker Jagung Sampel	
1.....	Error! Bookmark not defined.
Table 14. Resep Sus Maker Jagung Sampel	
2.....	Error! Bookmark not defined.
Table 15. Resep Sus Maker Jagung Sampel	
3.....	Error! Bookmark not defined.
Table 16. DAFTAR PANELIS AHLI PENGUJI	
ORGANOLEPTIK.....	Error! Bookmark not defined.
Table 17. Panelis Ahli Berdasarkan Jenis	
Kelamin.....	Error! Bookmark not defined.
Table 18. Panelis Ahli Berdasarkan	
Usia.....	Error! Bookmark not defined.
Table 19. Panelis Ahli Berdasarkan	
Pekerjaan.....	Error! Bookmark not defined.

Table 20. Rata-Rata Penilaian Karakteristik Rasa

SMJ.....**Error! Bookmark not defined.**

Table 21. Rata-Rata Penilaian Karakteristik Aroma

SMJ.....**Error! Bookmark not defined.**

Table 22. Rata-Rata Penilaian Karakteristik Tekstur

SMJ.....**Error! Bookmark not defined.**

Table 23. Rata-Rata Penilaian Karakteristik Bentuk

SMJ.....**Error! Bookmark not defined.**

Table 24. Rata-Rata Penilaian Karakteristik Tampilan

SMJ.....**Error! Bookmark not defined.**

Table 25. Rata-Rata Penilaian Karakteristik Kemasan

SMJ.....**Error! Bookmark not defined.**

Table 26. Hasil Uji Panelis Ahli Terhadap Sus Maker

Jagung.....**Error! Bookmark not defined.**

Table 27. Perhitungan Nilai Gizi Sus Maker

Jagung.....**Error! Bookmark not defined.**

Table 28. Desain Kemasan dan Logo

Produk.....**Error! Bookmark not defined.**

Table 29. Food Cost Sus Maker

Jagung.....**Error! Bookmark not defined.**

Table 30. Harga Jual Sus Maker

Jagung.....**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Jagung

Manis.....**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 2. Analisis

STP.....**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 3. Kerangka

Pemikiran.....**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4. Sus Maker Sample

1.....**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 5. Sus Maker Sampel

2.....**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 6. Sus Maker Sample

3.....**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, J. R., Ma'arif, S., & Arkeman, Y. (2016). Yoghurt Susu Jagung Manis Kacang Hijau Sebagai Strategi Inovasi Produk Alternatif Pangan Fungsional. *Jurnal Teknik Industri*, 4(3).
- Arikunto, Suharsimi. (2005). *Manajemen Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arikunto, S., (2009). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Edisi Revisi 6. Jakarta : Rineka Cipta.
- Astina, S. T., Sunarti, & Mawardi, M. K. (2016). Analisis Segmentation, Targeting, dan Positioning dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing Melalui Strategi Pemasaran di Toko Pia Cap Mangkok Semeru. *Journal Administrasi Bisnis (JAB)*, Vol.39 No.2.
- A.W Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi Empat. Yogyakarta: Andi.
- Azwar, Saifuddin. (2007). *Metode Penelitian*. Pustaka Pelajar: Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik. (2018). Produksi Tanaman Jagung Menurut Provinsi. <https://bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/868>. Diakses tanggal 5 Januari 2020.
- Badan Pusat Statistik. (2018). Produktivitas Tanaman Jagung Menurut Provinsi. <https://bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/868>. Diakses tanggal 5 Januari 2020.
- BAHRUM, S. (2018). Makalah Jagung Manis.
- Bartono,P.H dan Ruffino,E.M. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Cenadi, C. S. (2004). *Peranan desain kemasan dalam dunia pemasaran*. *Nirmana*, 2(2).
- Creswell, J. W. (2010). *Research design: pendekatan kualitatif, kuantitatif, dan mixed*. Yogjakarta: PT Pustaka Pelajar.
- Daryanto. 2011. *Manajemen Pemasaran: Sari Kuliah*. Bandung: Satu Nusa.
- Depdikbud, (1989), *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Buku Satu, Jakarta: Balai Pustaka Utama.
- Devi Puspita Sari dan Audita Nuvriasari (2018). PENGARUH CITRA MEREK, KUALITAS PRODUK DAN HARGA TERHADAP KEPUTUSAN

PEMBELIAN PRODUK MEREK EIGER (KAJIAN PADA MAHASISWA UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA).

Dictionary, C. (1993). Chambers Harrap Publishers Ltd. *Google Scholar*, 383.

Drummond, Karen Eich, Joseph F. Vastano, and Josephine C. Vastano. *Cook's Healthy Handbook*. New York: John Wiley & Sons, 1993.

Duncan, Tom. 2008. *Principles of advertising and IMC 2nd edition*. Mc. Graw-Hill International Edition.

Ginting, Hartimbung. *Manajemen Pemasaran*. Bandung: CV Yrama Widya, 2011.

Hagstrum, D. W., & Heid Jr, W. G. (1988). US wheat-marketing system: An insect ecosystem. *Bulletin of the ESA*, 34(1), 33-37.

Hair et al. 2010. *Multivariate Data Analysis*. (7th edition). New Jersey: Pearson Education Inc.

Hamdi, A. S., & Bahruddin, E. (2015). *Metode penelitian kuantitatif aplikasi dalam pendidikan*. Deepublish.

Hendi, Jatnika (2019). <https://jabarnews.com/read/6333/jagung-menjadi-tanaman-yang-banyak-diminati-petani-setelah-padi>. Diakses tanggal 5 Januari 2020.

Hendrasty, H. H. K. (2003). *Teknologi Pengolahan Pangan: Tepung Labu Kuning*. Kanisius.

Inglett, G.E. (1987). *Corn, Culture, Processing, Products*. The avl Publ, Co. Inc : Westport, Connecticut.

James, Spillane, J. (1982). *Pariwisata Indonesia, Sejarah dan Prospeknya*. Yogyakarta: Kanisius.

Jihan Nafisa Dan I Made Sukresna. 2018: Analisis Pengaruh Kualitas Layanan, Harapan Kinerja dan Citra Perusahaan Terhadap Loyalitas Pelanggan Melalui Kepuasan Pelanggan Sebagai Variabel Intervening (Studi Kasus Pada Percetakan Digital di Malang), *Diponegoro Journal of Management*, Vol 7, No. 3, 1-26.

Kamil, J. (1982). *Teknologi Benih. Buku*. Angkasa Bandung. Bandung. 227 p.

Kartajaya, Hermawan. 2004. *Differentiation*. Bandung: Mizan.

- Koswara. (2009). *Respons Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Jagung Manis (Zea mays saccharata Sturt) Terhadap Pemberian Pupuk Cair Tnf Dan Pupuk Kandang Ayam*. Balai Penelitian Tanah.
- Kotler, Philip and Gary Armstrong. (2008). *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Edisi. 12. Jilid 1. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P. and K. L. Keller 2012. *Marketing management*. Upper Saddle River, N.J., Prentice Hall.
- Kotler, Philip and Armstrong, Gary. 2012. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, Phillip, & Amstrong, G. (2008). *Prinsip-Prinsip Pemasaran* (18th ed.). Penerbit Erlangga.
- Krissetiana, H. (1995). *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius, Yogyakarta.
- Kurniawati, Y. I. (2017). *ANALISIS PENGARUH INOVASI PRODUK, IKLAN, DAN CITRA MEREK TERHADAP MINAT BELI ULANG PRODUK MIE INSTAN INDOMIE (Studi kasus pada Mahasiswa STIE PGRI Dewantara Jombang)* (Doctoral dissertation).
- Lamadlauw, Fanny Noviany. Dan Arief, Abd. Rahman. (2004). *Pastry and Bakery Production*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Madura, Jeff. 2001. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Salemba Empat.
- Marsum WA. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi IV. Yogyakarta : Andi.
- Marwanto, Aris. 2015. *Marketing Sukses*. Yogyakarta: KOBIS.
- Maulana, A. I. (2017). *PENGARUH JENIS PUPUK KANDANG dan DOSIS MIKORIZA VESIKULAR ARBUSKULAR TERHADAP PERTUMBUHAN serta HASIL JAGUNG MANIS (Zea mays Saccharata Sturt L.)* (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Mayne, ST. (1996). *Beta-Carotene, Carotenoids, and Disease Prevention in Humans*. The FASEB Journal. Vol 10 May 1996.
- Muhammad, Fadel (2019). <https://republika.co.id/berita/pwp307453/tak-perlu-impor-produksi-jagung-ri-mencukupi-kebutuhan>. Diakses tanggal 5 Januari 2020.

- Mukhtar, S., & Nurif, M. (2015). Peranan Packaging Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*, 8(2), 181-191.
- Mursid. 2014. Manajemen Pemasaran. bumi Aksara: Jakarta.
- Pantzaris. (1995). *Principle of Barley Chemistry*. Wiley Eastern Private Ltd. New Delhi.
- Philip Kotler and Gary Amstrong (2016). Principles of Marketing sixteenth edition. England : Pearson Education Limited.
- Pieter Gunawan Widjaya, “Analisis Segmenting, Targeting, Positioning dan Marketing Mix pada PT. Murni Jaya”, *Jurnal Agora*, Vol. 5, No. 1, (2017).
- Rangkuti, F. (1998). *Analisis SWOT teknik membedah kasus bisnis*. Gramedia Pustaka Utama.
- Rifianto Azis, Sykur, *Jagung Manis, Penebar Swadaya Perum*, Jakarta: Bukit Permai., 2013.
- Sahetapy, Joefar. 2013. *Diferensiasi produk, strategi merek, pengaruhnya terhadap keputusan pembelian meubel UD Sinar Sakti Manado*. *Jurnal EMBA*, Vol.1, No.3.
- Sangadji. 2013. Prilaku Konsumen: Pendekatan Praktis Disertai: Himpunan Jurnal Penelitian. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Sastradipoera, Komaruddi. (2003). Manajemen Marketing. *Suatu Pendekatan Ramuan Marketing*. Kappa Sigma. Bandung.
- Soekarto. (1981). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bharat Aksara.
- Suarni, S., Balai Penelitian Tanaman Serealia, M., Yasin, M., & Balai Penelitian Tanaman Serealia, M. (2019). *Jagung sebagai sumber pangan fungsional*.
- Subagyo, A. (2007). *Studi kelayakan*. Elex Media Komputindo.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Subana, Sudrajat, 2005, *Dasar-Dasar Penelitian Ilmiah*, Bandung: Pustaka Setia.
- Sugiama, A Gima (2011), *Ecotourism: Pengembangan Pariwisata Berbasis Konservasi Alam*, Guardaya Intimarta, Bandung.

- Sugiyono, (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung Alfabeta.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif dan R & D*. Bandung:Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukma, V. E., & Dewi, P. E. (2018). PENDAMPINGAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT UNTUK PELATIHAN PERAKTIK PEMBUATAN PRODUK MAKANAN DARI JAGUNG SERTA CARA PENGEMASANNYA. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa*, 1(1).
- Sulandari, E. (2019). Pendahuluan 11.1. *Pangan, Kebangsaan, dan Ketahanan Nasional*, 103.
- Supranto, J. (2000). *Statistik Teori dan Aplikasi*. Edisi I. Jilid I. Jakarta: Erlangga.
- Supriyanto, S. P. (2006). *Susu Baru, Jagung Manis*.
- Spillane, J. J. (1991). *Ekonomi pariwisata: sejarah dan prosepeknnya*. Kanisius.
- Susilowati. (2001). *Pengaruh pupuk kalium terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman jagung manis (Zea mays saccharata Sturt)*. *Jurnal budidaya pertanian*. Vol.7(1):36-45.
- Syah, D., Kusnandar, F., & Rahman, A. N. (2014). *PENGEMBANGAN MODEL KEMITRAAN AGROINDUSTRI JAGUNG TERPADU (PILOT PLAN DI KABUPATEN TAKALAR, SULSEL)*.
- Tjiptono dan Chandra (2012). *Market Targeting*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Tjiptono & Chandra, G. (2012). *Pemasaran Strategik*. Edisi Kedua. Yogyakarta Yogyakarta: ANDI.
- Tjitrosoepomo, C. (1991). *Taksonomi Tumbuhan*. Yogyakarta: UGM Press.

- Ulum, M. (2013). *Dinamika Populasi Dan Aktivitas Bakteri Nitrifikasi Pada Tanah Alfisol Dengan Berbagai Kombinasi Masukan Seresah Menggunakan Tanaman Uji Jagung*.
- US. Wheat Associates (1983). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta, Penerbit DJamatan.
- Utama, I. G. B. R., & SE, M. (2015). *Pengantar Industri Pariwisata*. Deepublish.
- Widayati, C. S. W. (2009). Komparasi beberapa metode estimasi kesalahan pengukuran. *Jurnal Penelitian dan Evaluasi Pendidikan*, 13(2).
- Wijaya, P. P., Yogha, S., & Mahmudatussa'adah, A. DAYA TERIMA DONAT BUAH NAGA MERAH SEBAGAI PRODUK YEAST DOUGH. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 8(1).