

**KESADARAN MAHASISWA TERHADAP PENGGUNAAN *EDIBLE  
FLOWERS* SEBAGAI *GARNISH* DALAM PENYAJIAN MAKANAN**

**(Studi Kasus: Mahasiswa Pengolah Makanan Pada Universitas Pendidikan  
Indonesia dan STP Bandung)**

**SKRIPSI**

disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar  
Sarjana Pariwisata



oleh

Ricky Pratama Suwandi

1705444

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

**BANDUNG**

**2021**

**LEMBAR PENGESAHAN**

RICKY PRATAMA SUWANDI

KESADARAN MAHASISWA TERHADAP PENGGUNAAN *EDIBLE FLOWERS* SEBAGAI *GARNISH* DALAM PENYAJIAN MAKANAN  
(Studi Kasus: Mahasiswa Pengolah Makanan Pada Universitas Pendidikan  
Indonesia dan STP Bandung)

Disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



**Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par**

**NIP. 197003202008122001**

Pembimbing II



**Rattikah Fitrianty, MM.Par**

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Manajemen Industri Katering



**Dr. Dewi Turgarini, SS., MM. Par**

**NIP. 197003202008122001**

**LEMBAR HAK CIPTA**

**Kesadaran Mahasiswa Terhadap Penggunaan *Edible Flowers* Sebagai  
*Garnish* Dalam Penyajian Makanan**

**(Studi Kasus: Mahasiswa Pengolah Makanan Pada Universitas Pendidikan  
Indonesia dan STP Bandung)**

**Oleh**

**Ricky Pratama Suwandi**

**1705444**

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar  
Sarjana Pariwisata Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

©Ricky Pratama Suwandi  
Universitas Pendidikan Indonesia  
Juli 2021

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

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

## LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “KESADARAN MAHASISWA TERHADAP PENGGUNAAN *EDIBLE FLOWERS* SEBAGAI *GARNISH* DALAM PENYAJIAN MAKANAN (Studi Kasus: Mahasiswa Pengolah Makanan Pada Universitas Pendidikan Indonesia dan STP Bandung)” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya pribadi dan tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, 19 Juli 2021

Penulis



Ricky Pratama Suwandi

## KATA PENGANTAR

Puji serta syukur atas kehadiran Allah SWT yang mana karena nikmat, rahmat dan karunia-Nya lah penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yaitu skripsi yang berjudul “KESADARAN MAHASISWA TERHADAP PENGGUNAAN EDIBLE FLOWERS SEBAGAI GARNISH DALAM PENYAJIAN MAKANAN (Studi Kasus: Mahasiswa Pengolah Makanan Pada Universitas Pendidikan Indonesia dan STP Bandung)”.

Penyusunan skripsi ini dibuat dan diajukan untuk memenuhi syarat untuk mendapatkan gelar pariwisata (S.Par) pada program studi Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.

Selama proses penyusunan skripsi tentu ada beberapa hambatan yang dialami oleh penulis. Untuk itu penulis ingin sangat berterima kasih untuk segala pihak yang telah mendukung dan terlibat dalam skripsi ini.

Penulis menyadari selama penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan. Untuk itu penulis menerima kritik maupun saran yang bisa membangun atau memperbaiki skripsi ini. Semoga skripsi ini bisa bermanfaat bagi saya sebagai penulis, maupun pada pembaca sekalian. Terima kasih.

Bandung, 19 Juli 2021

Penulis



Ricky Pratama Suwandi

## UCAPAN TERIMA KASIH

Skripsi ini tidak mungkin bisa rampung bila hanya penulis sendiri. Tentunya banyak sekali dukungan dari berbagai pihak baik yang secara langsung terlibat dalam skripsi ini maupun secara tidak langsung dan moril maupun materil. Untuk itu pada kesempatan kali ini saya berterima kasih pada:

1. Allah SWT, Tuhan seluruh alam yang dengan rahmat dan izin-Nya penulis bisa menyelesaikan skripsi ini;
2. Rasulullah SAW, Nabi akhir zaman yang membawa rahmat dan hidayah;
3. Orang tua peneliti, Suwandi dan Sri Sugiarti atas segala dukungan moril serta materil dan doa yang selalu menyertai peneliti dan atas kerja keras untuk pengorbanan yang besar demi kelancaran studi peneliti dengan penuh kesabaran dan keikhlasan;
4. Prof. Dr. M. Solehuddin M.Pd.,MA, selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia;
5. Dr. Agus Mulyana, M.Hum., selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial;
6. Dr. Dewi Turgarini, S.S, MM.Par selaku ketua prodi Manajemen Industri Katering sekaligus dosen pembimbing 1 yang telah memberikan dorongan, arahan, dan bimbingan kepada penulis sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini;
7. Rattikah Fitrianti,MM.Par. selaku dosen pembimbing 2 yang banyak memberikan dukungan, semangat, arahan dan bimbingan selama penulis menyusun skripsi hingga skripsi ini selesai;
8. Seluruh Staff dan Dosen program studi Manajemen Industri Katering yang telah mendidik memberi ilmu yang berharga selama penulis menjadi mahasiswa;
9. Aldhara Mahdavikia, Vincentius Wendy selaku Ketua HIMAMTB STPB, dan Shania Vanessa selaku Ketua HIMA PASTRY STPB yang telah membantu penulis untuk menyebarkan kuesioner penelitian;

10. M Ammar Hanif, Ibrahim Hisyam, Allya Najhan, Mawar Putih, Cindana Tri, Durrotul Hikmah, Triana Rizki, Farel Adrian, Cytra Amalia, dan Almas Haidar selaku *sobat* perairan yang membuat warna selama perkuliahan dan tempat bertukar pikiran yang semoga ukhuwah kita selalu dijaga oleh Allah SWT;
11. Teman-teman semua MIK 2017 yang sama-sama menciptakan memori, pengalaman, dan pelajaran selama 4 tahun ini.

## ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kesadaran mahasiswa terhadap penggunaan *edible flowers* sebagai *garnish* pada penyajian makanan mereka. Penelitian kuantitatif dan kualitatif deskriptif merupakan metode penelitian yang digunakan dengan cara observasi, studi dokumentasi, dan penyebaran kuesioner/angket. Mahasiswa program studi Manajemen Industri Katering (UPI), Pendidikan Tata Boga (UPI), Manajemen Tata Boga (STPB), dan Manajemen Patiseri (STPB) merupakan populasi dari penelitian ini. Teknik penentuan sampel pada penelitian kali ini adalah *proportional stratified random sampling* sebanyak 85 orang. Data dianalisis dengan menggunakan teknik analisis data deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa kesadaran mahasiswa terhadap penggunaan *edible flowers* dalam kategori cukup baik dan kesadaran mahasiswa terhadap dampak *edible flowers* pada makanan dalam kategori baik.

**Kata Kunci:** *Edible Flowers*; Kesadaran Mahasiswa; *Garnish*; Penyajian Makanan.



## **ABSTRACT**

*This research was conducted to find out the students' awareness of the use of edible flowers as garnish on their food plating. Quantitative and qualitative descriptive research is a research method used in observation, documentation studies, and dissemination of questionnaire. Students in the Catering Industry Management (UPI), Culinary Education (UPI), Culinary Management (STPB), and Pastry Management (STPB) studies are a population of this study. The sampling technique in this study is proportional stratified random sampling of 85 people. Data is analyzed using quantitative and qualitative descriptive data analysis techniques. Based on the results of the research, it can be concluded that the student's condition against the use of edible flowers in the category is fairly good and the student's awareness of the effect of edible flowers on food in the category is good.*

**Keyword:** *Edible Flowers; Students Awareness; Garnish; Food Plating.*

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
LEMBAR HAK CIPTA .....	ii
LEMBAR PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
UCAPAN TERIMAKASIH .....	v
ABSTRAK .....	vii
<i>ABSTRACT</i> .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
1.4.1 Manfaat Akademis .....	6
1.4.2 Manfaat Keilmuan .....	6
BAB II TINJAUAN TEORI .....	7
2.1. Kajian Teori .....	7
2.1.1 Kesadaran .....	7
2.1.2 Indikator Kesadaran .....	7
2.1.3 Mahasiswa .....	9
2.1.4 Wisata Kuliner .....	9
2.1.5 Gastronomi .....	10
2.1.6 Penyajian Makanan ( <i>Food Plating</i> ) .....	11
2.1.7 Faktor Penyajian Makanan .....	12
2.1.12 Hiasan Makanan ( <i>Garnish</i> ) .....	12
2.1.13 <i>Edible Flowers</i> (Bunga Santap) .....	14
2.2. Penelitian Terdahulu .....	23
2.4. Kerangka Pemikiran .....	27

BAB III METODE PENELITIAN.....	28
3.1    Objek dan Subjek Penelitian.....	28
3.2    Metode Penelitian .....	28
3.2.1    Jenis dan Metode .....	28
3.2.2    Operasional Variabel .....	28
3.2.3    Populasi, Sampel, dan Teknik Penarikan Sampel.....	34
3.2.4    Teknik Pengumpulan Data.....	36
3.2.5    Jenis dan Sumber Data.....	37
3.2.6    Variabel.....	37
3.2.7    Skala Pengukuran .....	37
3.2.8    Hasil Pengujian Validitas dan Realibilitas.....	38
3.2.9    Teknik Analisis Data .....	41
BAB IV PEMBAHASAN.....	44
4.1    Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	44
4.1.1    Universitas Pendidikan Indonesia.....	44
4.1.2    STP Bandung .....	45
4.2    Tempat dan Hasil Observasi .....	46
4.2.1    Tempat Observasi .....	46
4.2.2    Hasil Observasi .....	46
4.3    Gambaran Umum Responden.....	69
4.3.1    Karakteristik Responden Berdasarkan Usia .....	69
4.3.2    Karakteristik Responden Berdasarkan Program Studi.....	70
4.4    Analisis Data dan Pembahasan .....	71
4.4.1    Rekapitulasi Tanggapan Responden Tentang Alasan Menggunakan <i>Edible Flowers</i> .....	71
4.4.2    Rekapitulasi Tanggapan Responden Tentang Perbedaan Menggunakan <i>Edible Flowers</i> dan Tidak.....	73
4.4.3    Tanggapan Responden Terkait Variabel Kesadaran.....	74
4.4.4    Rekapitulasi Hasil Tanggapan Terkait Variabel X.....	80
4.4.5    Tanggapan Responden Terkait Variabel Y.....	80
4.4.5    Rekapitulasi Hasil Tanggapan Terkait Variabel Y .....	85
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	86

5.1	Kesimpulan .....	86
5.2	Saran .....	87
DAFTAR PUSTAKA .....		90
LAMPIRAN .....		96
Biodata Penulis .....		124

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Recommended plants with edible flowers. ....	16
Tabel 2. 3 Penelitian Sebelumnya.....	23
Tabel 3. 1 Operasional Variabel.....	29
Tabel 3. 2 Data Populasi .....	34
Tabel 3. 3 Data Sampel .....	32
Tabel 3. 5 Skor Pernyataan Kuesioner.....	38
Tabel 3. 6 Hasil uji menggunakan SPSS for windows v25 .....	39
Tabel 3. 7 Hasil uji reliabilitas .....	40
Tabel 3. 4 Kriteria Penafsiran .....	41
Tabel 4. 1 Waktu dan Tempat Observasi .....	46
Tabel 4. 2 Jenis-jenis edible flowers di Setiabudi Supermarket .....	47
Tabel 4. 3 Jenis-jenis edible flowers di IJO Edible Flower .....	50
Tabel 4. 4 Jenis-jenis edible flowers di Sweet Lovage .....	55
Tabel 4. 5 Jenis-jenis edible flowers di Garnish Edible Flower .....	61
Tabel 4. 6 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	70
Tabel 4. 7 Karakteristik Responden Berdasarkan Program Studi.....	70
Tabel 4. 8 Tanggapan Responden Terkait Pengetahuan .....	75
Tabel 4. 9 Tanggapan Responden Terkait Pemahaman.....	78
Tabel 4. 10 Tanggapan Responden Terkait Tekstur .....	81
Tabel 4. 11 Tanggapan Responden Terkait Rasa.....	82
Tabel 4. 12 Tanggapan Responden Terkait Tampilan Makanan .....	84

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Data Kuesioner Pra Penelitian.....	2
Gambar 1. 2 Data Kuesioner Pra Penelitian.....	3
Gambar 1. 3 Data Kuesioner Pra Penelitian.....	4
Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran .....	27
Gambar 4. 1 Logo UPI.....	44
Gambar 4. 2 Logo STP Bandung .....	45
Gambar 4. 3 Alasan Menggunakan Edible Flowers.....	72
Gambar 4. 4 Penyajian makanan menggunakan edible flowers lebih menarik dibanding yang tidak.....	73
Gambar 4. 5 Garis kontinum variabel X .....	80
Gambar 4. 6 Garis kontinum variabel Y .....	85

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, E. W., & Jumriani, J. (2020). Culinary Identification in the Banua Anyar Culinary Tourism Area; a Contribution for Tourism in Banjarmasin City. *The Innovation of Social Studies Journal*, 2(1), 33. <https://doi.org/10.20527/iis.v2i1.2309>
- Abdurrahman, Maman, & Sambas, Ali Muhidin. (2007). *Analisis Korelasi, Regresi, dan Jalur dalam Penelitian*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Alasalvar, C., Pelvan, E., Özdemir, K. S., Kocadagli, T., Mogol, B. A., Pasli, A. A., ... Gökmen, V. (2013). Compositional, nutritional, and functional characteristics of instant teas produced from low- and high-quality black teas. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61(31), 7529–7536. <https://doi.org/10.1021/jf4015137>
- Bungin, Burhan. (2003). *Analisis Data Penelitian Kualitatif “Pemahaman Filosofis dan Metodologis ke Arah Penguasaan Model Aplikasi”*. Jakarta : Raja Grafindo Persada
- Caribbean Hotel Association. (2003). *Food Presentation General Guidelines*. San Juan: Caribbean Hotel Association.
- Creswell, J. W. (2011). Research design: Pendekatan kualitatif, kuantitatif, dan mixed, edisi ketiga. (Terjemahan Achmad Fawaid). Yogyakarta: Pustaka Pelajar. *Pendidikan Vokasi*, 2(November 2012), 1–11.
- Darmawan. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Delwiche J.F. (2012). You eat with your eyes first. *Physiology & Behavior*, 107(4), 502-504. Doi <https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2012.07.007>
- Deroy, O., Michel, C., Piqueras-Fiszman, B., & Spence, C. (2014). The plating manifesto (I): from decoration to creation. *Flavour*, 3(1). <https://doi.org/10.1186/2044-7248-3-6>

- Drava, G., Iobbi, V., Govaerts, R., Minganti, V., Copetta, A., Ruffoni, B., & Bisio, A. (2020). Trace elements in edible flowers from Italy: Further insights into health benefits and risks to consumers. *Molecules*, 25(12). <https://doi.org/10.3390/molecules25122891>
- Felippe, G. M. (2004). *Entre o jardim e a horta: as flores que vão para a mesa*. São Paulo: Senac
- Fernandes, L., Casal, S., Pereira, J. A., Saraiva, J. A., & Ramalhosa, E. (2017, July 1). Edible flowers: A review of the nutritional, antioxidant, antimicrobial properties and effects on human health. *Journal of Food Composition and Analysis*. Academic Press Inc. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2017.03.017>
- Guggenmos, K. dan McVety, P. J. (2010). *Culinary essentials*. California: McGrawHill Companies inc.
- Guiné, R. P. F., Florença, S. G., Moya, K. V., & Anjos, O. (2020). Edible flowers, old tradition or new gastronomic trend: A first look at consumption in portugal versus costa rica. *Foods*, 9(8). <https://doi.org/10.3390/foods9080977>
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (2003). *Food tourism around the world. Food Tourism Around The World* (pp. 1–373). Butterworth-Heinemann. <https://doi.org/10.4324/9780080477862>
- Hartaji, Damar A. (2012). *Motivasi Berprestasi Pada Mahasiswa yang Berkuliah Dengan Jurusan Pilihan Orangtua*. Fakultas Psikologi Universitas Gunadarma. (tidak diterbitkan)
- Hasibuan, Malayu. (2012). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

RICKY PRATAMA SUWANDI, 2021

**KESADARAN MAHASISWA TERHADAP PENGGUNAAN EDIBLE FLOWERS SEBAGAI GARNISH DALAM PENYAJIAN MAKANAN (STUDI KASUS: MAHASISWA PENGOLAH MAKANAN PADA UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA DAN STP BANDUNG)**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)



- Husti, A., Cantor, M., Buta, E., & Hort, D. (2013). Current Trends of Using Ornamental Plants in Culinary Arts. *ProEnvironment/ProMediu*, 6(13). ISSN: 2066-1363
- Karina, S. M., & Amrihati, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Pusdiknakes
- Kuswana, Wowo Sunaryo. (2012). *Taksonomi Kognitif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Lesmana, S. Novian. (2020). Jurnal Artikel Teori Kesadaran. *Citizenship Teaching and Learning* 1(1),1-45.
- Manzuzatun, S., & Kurniawati. (2016). *Modul Paket Keahlian Patiseri SMK*. Jakarta: Kemdikbud
- Melillo, L. (1994). Diuretic plants in the paintings of Pompeii. *American Journal of Nephrology*, 14, 423–425. <https://doi.org/10.1159/000168758>
- Michel, C., Velasco, C., Gatti, E., & Spence, C. (2014). A taste of Kandinsky: assessing the influence of the artistic visual presentation of food on the dining experience. *Flavour*, 3(1). <https://doi.org/10.1186/2044-7248-3-7>
- Mubarak, W. I. (2011). *Promosi Kesehatan untuk Kebidanan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Mustakim, Kusuma, H. S., & Ulvie, Y. N. S. (2018). Perbedaan Sisa Makanan Pada Lauk Hewani Berdasarkan Pemberian Garnish. *Nutri-Sains*, 2(1), 2378. DOI: 10.21580/ns.2018.2.1.2378
- Mwangi, A. (2010). *The Art and Science of Food Garniture*. Retrieved from Theseus: <https://www.theseus.fi/handle/10024/33511>
- Newman, S. E., & O'Connor, A. S. (2013). *Edible Flowers*. [Online]. Diakses dari <https://extension.colostate.edu/docs/pubs/garden/07237.pdf>.

RICKY PRATAMA SUWANDI, 2021

**KESADARAN MAHASISWA TERHADAP PENGGUNAAN EDIBLE FLOWERS SEBAGAI GARNISH DALAM PENYAJIAN MAKANAN (STUDI KASUS: MAHASISWA PENGOLAH MAKANAN PADA UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA DAN STP BANDUNG)**

- Noor, Juliansyah. (2012). *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Notoatmodjo, Soekidjo. (2014). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Nunung, & Yauchti, D. (2011). *Garnish cantik dan simpel dari sayur dan buah*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Paresti, S., Nuswantari, D. S. H., Sukri, Chaerudin, I. (2017). *Prakarya*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Prabawati, Sulusi. (2018). *Bunga-Bunga Dalam Makanan Dan Minuman Fungsional*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura
- Priyanto, Duwi. (2013). *Mandiri Belajar Analisis Data dengan SPSS*. Yogyakarta: Mediakom
- Priyono, O. S. (1996). *Pemberdayaan: Konsep, Kebijakan dan Implementasi*. Jakarta: CSIS
- Putra, A. N., Anantadjaya, S. P., & Nawangwulan, I. M. (2020). Customer Satisfaction as A Result of Combination of Food Display & Quality. *Journal of Management and Business*, 19(2). <https://doi.org/10.24123/jmb.v19i2.439>
- Rivas-García, L., Navarro-Hortal, M. D., Romero-Márquez, J. M., Forbes-Hernández, T. Y., Varela-López, A., Llopis, J., ... Quiles, J. L. (2021). Edible flowers as a health promoter: An evidence-based review. *Trends in Food Science and Technology*. Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.12.007>
- Rop, O., Mlcek, J., Jurikova, T., Neugebauerova, J., dan Vabkova, J. (2012). Edible flowers - A new promising source of mineral elements in human nutrition. *Molecules*, 17(6), 6672–6683. <https://doi.org/10.3390/molecules17066672>

RICKY PRATAMA SUWANDI, 2021

**KESADARAN MAHASISWA TERHADAP PENGGUNAAN EDIBLE FLOWERS SEBAGAI GARNISH DALAM PENYAJIAN MAKANAN (STUDI KASUS: MAHASISWA PENGOLAH MAKANAN PADA UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA DAN STP BANDUNG)**

- Singh, N., & Srivastava, S. K. (2011). Impact of Colors on the Psychology of Marketing — A Comprehensive over View. *Management and Labour Studies*, 36(2), 199–209. <https://doi.org/10.1177/0258042x1103600206>
- Siregar, Sofian. (2014). *Statistik Parametrik Untuk Penelitian Kuantitatif: Dilengkapi dengan Perhitungan Manual dan Aplikasi SPSS Versi 17*. Jakarta: Bumi Aksara
- Spence, C., Piqueras-Fiszman, B., Michel, C., & Deroy, O. (2014). Plating manifesto (II): the art and science of plating. *Flavour*, 3(1). <https://doi.org/10.1186/2044-7248-3-4>
- Stewart, P. C., & Goss, E. (2013). Plate shape and colour interact to influence taste and quality judgments. *Flavour*, 2(1). <https://doi.org/10.1186/2044-7248-2-27>
- Sudijono, Anas. (2011). *Pengantar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Pt. Grapindo Persada.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D, Cetakan ke-24*. Bandung: Alfabeta.
- Suteja, I. W., & Wahyuningsih, S. (2019). STRATEGI PENGEMBANGAN POTENSI KULINER LOKAL DALAM MENUNJANG KEGIATAN PARIWISATA DI KAWASAN EKONOMI KHUSUS MANDALIKA KABUPATEN LOMBOK TENGAH. *MEDIA BINA ILMIAH*, 14(2), 2035. <https://doi.org/10.33758/mbi.v14i2.300>
- Turgarini, D., & Pridia Rukmini Sari, H. (2017). *Gastronomy Tourism Attraction in Ternate City*. 28(Ictgtd 2016), 90–96. <https://doi.org/10.2991/ictgtd-16.2017.17>
- Widiasworo, Erwin. (2017). *Smart Study*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

RICKY PRATAMA SUWANDI, 2021

**KESADARAN MAHASISWA TERHADAP PENGGUNAAN EDIBLE FLOWERS SEBAGAI GARNISH DALAM PENYAJIAN MAKANAN (STUDI KASUS: MAHASISWA PENGOLAH MAKANAN PADA UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA DAN STP BANDUNG)**

- Wongso, William. (2020). "LIVE: WITH WILLIAM WONGSO". *Instagram live detik Travel*. Jakarta: detik Travel.
- Wongwattanasathien, O., Kangsadalampai, K., & Tongyonk, L. (2010). Antimutagenicity of some flowers grown in Thailand. *Food and Chemical Toxicology*, 48(4), 1045–1051. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2010.01.018>
- Yeomans MR, Chambers L, Blumenthal H, dan Blake A. (2008). The role of expectancy in sensory and hedonic evaluation: The case of smoked salmon ice-cream. *Food Qual Prefer*, 19(6), 565-573. Doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2008.02.009>
- Yusuf, S., (2012). *Psikologi Perkembangan Anak dan Remaja*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Zampollo, F., Wansink, B., Kniffin, K. M., Shimizu, M., & Omori, A. (2012). Looks good enough to eat: How food plating preferences differ across cultures and continents. *Cross-Cultural Research*, 46(1), 31–49. <https://doi.org/10.1177/1069397111418428>

RICKY PRATAMA SUWANDI, 2021

**KESADARAN MAHASISWA TERHADAP PENGGUNAAN EDIBLE FLOWERS SEBAGAI GARNISH DALAM PENYAJIAN MAKANAN (STUDI KASUS: MAHASISWA PENGOLAH MAKANAN PADA UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA DAN STP BANDUNG)**