

**PENGUJIAN ORGANOLEPTIK PRODUK SELAI DARI BAHAN DASAR
RUMPUT LAUT *EUCHEUMA SPINOSUM* SEBAGAI OLEH-OLEH KHAS
PANTAI SAYANG HEULANG GARUT
JAWA BARAT**

SKRIPSI

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



Oleh

Siti Aisyah

1703704

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

2021

LEMBAR PENGESAHAN

**PENGUJIAN ORGANOLEPTIK PRODUK SELAI DARI BAHAN DASAR
RUMPUT LAUT *EUCHEUMA SPINOSUM* SEBAGAI OLEH-OLEH
KHAS PANTAI SAYANG HEULANG GARUT
JAWA BARAT**

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I



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

NIP.19691282002121001

Pembimbing II



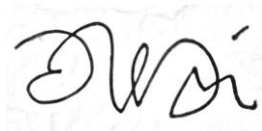
Risva Ladia Bridha, MM.Par.

NIP.920200819920929201

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Manajemen Industri Katering



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

NIP.197003202008122001

PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **“Pengujian Organoleptik Produk Selai dari Bahan Dasar Rumput Laut *Eucheuma spinosum* sebagai Oleh-oleh Khas Pantai Sayang Heulang Garut Jawa Barat”** ini sepenuhnya merupakan hasil karya saya sendiri, tidak ada bagian didalamnya yang merupakan hasil plagiat dari karya orang lain. Segala bentuk kutipan yang saya lakukan benar-benar berdasarkan kaidah penulisan yang berlaku. Apabila didalam karya tulis ini terdapat pelanggaran yang saya lakukan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian dari karya tulis ini, maka saya siap menanggung segala macam resiko/sanksi yang diberikan.

Garut, Agustus 2021

Yang Membuat Pernyataan

Siti Aisyah
NIM 1703704

LEMBAR HAK CIPTA

PENGUJIAN ORGANOLEPTIK PRODUK SELAI DARI BAHAN DASAR RUMPUT LAUT *EUCHEUMA SPINOSUM* SEBAGAI OLEH-OLEH KHAS PANTAI SAYANG HEULANG GARUT JAWA BARAT

Oleh
Siti Aisyah
1703704

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

©Siti 2021
Universitas Pendidikan Indonesia
Agustus 2021

Hak cipta dilindungi Undang-Undang
Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi skripsi ini
dalam bentuk apapun, termasuk mencetak ulang, memfotocopy, merekam, atau
dengan cara lainnya, tanpa izin dari Penulis.

ABSTRAK

Pengujian Organoleptik Produk Selai dari Bahan Dasar Rumput Laut *Eucheuma spinosum* sebagai Oleh-oleh Khas Pantai Sayang Heulang Garut
Jawa Barat

Siti Aisyah
NIM 1703704

Pantai Sayang Heulang merupakan salah satu destinasi wisata di Garut Selatan yang memiliki potensi sebagai penghasil rumput laut salah satunya yaitu jenis *Eucheuma spinosum*. Namun, olahan produk dari bahan dasar rumput laut belum dikembangkan secara optimal. Sehingga salah satu alternatif untuk memanfaatkan rumput laut menjadi produk yang memiliki nilai jual untuk dijadikan oleh-oleh khas pantai Sayang Heulang yaitu diolah menjadi selai rumput laut *Eucheuma spinosum*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil pengujian organoleptik, resep standar dan harga jual selai rumput laut *Eucheuma spinosum*. Metode yang digunakan yaitu eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari tiga perlakuan dengan perbedaan perbandingan konsentrasi gula : air : sari buah naga yaitu SRL 1 = 115 gr : 100 ml : 20 ml, SRL 2 = 130 gram : 80 ml : 30 ml, dan SRL 3 = 145 gram : 60 ml : 40 ml. Data yang terkumpul dianalisa menggunakan *Kruskal Wallis* pada taraf kepercayaan 95%. Namun, apabila terdapat perbedaan signifikan ($P < 0,05$) maka dilakukan analisa lanjutan dengan uji *Mann-Whitney*. Sedangkan untuk menentukan formulasi terpilih yaitu menggunakan uji deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi resep selai rumput laut yang diberi tiga perlakuan menunjukkan perbedaan signifikan pada karakteristik warna, rasa dan aroma. Namun tidak berbeda signifikan pada tekstur dan daya oles. Resep standar selai rumput laut terpilih yaitu SRL 3 dengan perbandingan konsentrasi gula 145 gr : air 60 ml : sari buah naga 40 ml. Hasil perhitungan harga jual produk selai *Eucheuma spinosum* didapatkan harga produk selai rumput laut *Eucheuma spinosum* Rp.18.500.

Kata Kunci : Uji Organoleptik, Selai, Rumput Laut *Eucheuma spinosum*, Oleh-oleh

ABSTRACT

Organoleptic Testing of Jam Products Made from *Eucheuma spinosum* Seaweed
as a Typical Souvenir from The Sayang Heulang Beach Garut
West Java

Siti Aisyah
NIM 1703704

Sayang Heulang Beach is one of the tourist destinations in South Garut which has the potential as a producer of seaweed, one of which is *Eucheuma spinosum*. However, processed products made from seaweed have not been developed optimally. So that one alternative is to use seaweed into products that have a selling value to be used as souvenirs typical of the Sayang Heulang beach, which is processed into *Eucheuma spinosum* seaweed jam. This study aims to determine the results of organoleptic testing, the standard recipe and the selling price of *Eucheuma spinosum* seaweed jam. The method used is experimental with a completely randomized design (CRD) consisting of three treatments with different ratios of sugar: water: dragon fruit juice concentrations, namely SRL 1 = 115 gr: 100 ml: 20 ml, SRL 2 = 130 grams: 80 ml: 30 ml, and SRL 3 = 145 gram : 60 ml : 40 ml. The data collected were analyzed using Kruskal Wallis at a 95% confidence level. However, if there is a significant difference ($P < 0,05$), then further analysis is carried out using the Mann-Whitney test. Meanwhile, to determine the selected formulation, using a descriptive test. The results showed that the difference in treatment in each recipe formulation had an effect on the characteristics of product quality and the level of preference of the panelists. While the standard recipe for seaweed jam is SRL 3 as the selected formulation with an average value of 20.79. The results of the calculation of the selling price of *Eucheuma spinosum* jam products, obtained the price of *Eucheuma spinosum* seaweed jam products of Rp. 18,500.

Keywords: Organoleptic Test, Jam, *Euchema spinosum* Seaweed, Souvenirs

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR HAK CIPTA	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR GAMBAR.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.
BAB I 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 II KAJIAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
2.1. Pengertian Pariwisata	Error! Bookmark not defined.
2.2 Daya Tarik Wisata.....	Error! Bookmark not defined.
2.3 Wisata Kuliner.....	Error! Bookmark not defined.
2.4 Diferensiasi Produk	Error! Bookmark not defined.
2.5 Pengertian Oleh-Oleh	Error! Bookmark not defined.
2.6 Bahan Baku Selai Rumput Laut	Error! Bookmark not defined.
2.7 Metode Pengolahan Selai	Error! Bookmark not defined.

2.8 Mutu Produk.....	Error! Bookmark not defined.
2.9 Uji Organoleptik.....	Error! Bookmark not defined.
2.10 Resep Standar (<i>Standard Recipes</i>)	Error! Bookmark not defined.
2.11 Penetapan Harga Jual	Error! Bookmark not defined.
2.12 Kemasan	Error! Bookmark not defined.
2.13 Penelitian Terdahulu	Error! Bookmark not defined.
2.14 Kerangka Pemikiran	Error! Bookmark not defined.
2.15 Hipotesis.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III 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 Proses Pembuatan Selai Rumput Laut ...	Error! Bookmark not defined.
3.5 Populasi, Sampel dan Teknik Penarikan Sampel	Error! Bookmark not defined.
defined.	
3.6 Teknik dan Alat Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
3.6.1 Teknik Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
3.6.2 Alat Pengumpulan Data.....	Error! Bookmark not defined.
3.6.2.1 Uji Organoleptik.....	Error! Bookmark not defined.
3.6.2.2 Desain Kemasan dan Label	Error! Bookmark not defined.
3.6.2.3 Penetapan Harga Jual	Error! Bookmark not defined.
3.7 Teknik Analisis Data.....	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
defined.	
4.1 Gambaran Objek Penelitian	Error! Bookmark not defined.
4.1.1 Hasil Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.

4.2 Identitas Panelis.....	Error! Bookmark not defined.
4.3 Formulasi Resep Standar.....	Error! Bookmark not defined.
4.3.1 Alat Pendukung	Error! Bookmark not defined.
4.4 Pengujian Organoleptik.....	Error! Bookmark not defined.
4.5 Harga Jual Produk	Error! Bookmark not defined.
4.5.1 Kemasan	Error! Bookmark not defined.
4.6 Pembahasan	Error! Bookmark not defined.
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	Error! Bookmark not defined.
5.1 Kesimpulan.....	Error! Bookmark not defined.
5.2 Saran.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, R., Lestari, N., & Hasrini, R. F. (2013). Kajian Mutu Bahan Baku Rumput Laut (*Eucheuma* sp.) dan Teknologi Pangan Olahannya. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 24(1), 57–67. Diakses di : <http://litbang.kemenperin.go.id/dpi/article/view/657>
- Amstrong, G., & Kotler, P. (2015). Marketing An Introduction. In *Neurobiology of Brain Disorders* (Twelfth). London : Pearson. Diakses di : <https://libgen.is/book/index.php?md5=5517FDC6EDE329B33C76027F2CDE50C>
- Barreto Araujo, E. (2016). Pengembangan Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Di Dili, Timor Leste. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 3(2), 15–27. <https://doi.org/10.24843/jumpa.2016.v03.i01.p02>
- BPS Provinsi Jawa Barat. (2019). *Provinsi Jawa Barat dalam Angka 2019*. Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat. Diakses di : <https://jabar.bps.go.id/publication/2019/08/16/b0a6b953b76cbe2239dc912d/provinsi-jawa-barat-dalam-angka-2019.html>
- BPS Provinsi Jawa Barat. (2020). *Provinsi Jawa Barat Dalam Angka 2020*. Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat. Diakses di : <https://jabar.bps.go.id/publication/2020/02/28/84b608d4cfe5274e6e79deec/provinsi-jawa-barat-dalam-angka-2020--penyediaan-data-untuk-perencanaan-pembangunan.html>
- BPS Provinsi Jawa Barat. (2021). *Provinsi Jawa Barat dalam Angka 2021*. Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat. Diakses di : <https://jabar.bps.go.id/publication/2020/02/28/84b608d4cfe5274e6e79deec/provinsi-jawa-barat-dalam-angka-2020--penyediaan-data-untuk-perencanaan-pembangunan.html>
- Coles, R., & Kirwan, M. (2011). Food and Beverage Packaging Technology. In *Wiley Blackwell* (Second). New Jersey : John Wiley & Sons. Diakses di :

<https://libgen.is/book/index.php?md5=11F026AE04CF15389175BE7C45CDB019>

Datunsolang, A. B., Naiu, A. S., & Yusuf, N. (2019). Pengaruh Lama Perendaman Rumput Laut *Kappaphycus Alvarezii* Terhadap Nilai Organoleptik Selai Buah Mangrove Pedada (*Sonneratia Caseolaris*). *Jambura Fish Processing Journal*, 1(2), 69–76. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v1i2.5424>

Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2015). Food & Beverage Cost Control. In *John Wiley & Sons, Inc. (Sixth)*. New Jerse : John Wiley & Sons, Inc. Diakses di : <https://libgen.is/book/index.php?md5=9FFD86BA94492B208B20C7998622FAFC>

Gisslen, W. (2015). *Professional Cooking* (Eight). New Jerse : John Wiley & Sons.Inc. Diakses di : <https://libgen.is/book/index.php?md5=B723C4D3F085670A3CC9548FDF9E109A>

Harto, B., & Dyan. (2018). Optimalisasi Perhitungan Harga Pokok Recommended Menu pada Blackberry Cafe Lounge Butik Dukomsel. *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis*, 4, 1. e-ISSN : 2407-8398 <https://jurnal.plb.ac.id/index.php/JRAK/article/view/326>

Isdarmanto. (2017). *Dasar-Dasar Kepariwisata dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata*. Yogyakarta : Gerbang Media Aksara. Diakses di : <https://www.pdfdrive.com/dasar-dasar-kepariwisataan-dan-pengelolaan-destinasi-pariwisata-e86728965.html>

Kamaludin, L. O., Haslianti, & Sadimantara, M. S. (2021). Karakteristik Mutu dan Organoleptik Permen Jelly Rumput Laut (*Eucheuma spinosum*). *Jurnal Fish Protech*, 4(1), 54–61. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.33772/jfp.v4i1.18143>

Klimek-szczykutowicz, M., Szopa, A., & Ekiert, H. (2020). Citrus limon (Lemon) Phenomenon—A Review of the Chemistry, Pharmacological Properties,

- Applications in the Modern Pharmaceutical, Food, and Cosmetics Industries, and Biotechnological Studies. *Plants*, 9(1). <https://doi.org/10.3390/plants9010119>
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2012). *Marketing Management*. In *Pearson* (14 ed.). Prentice Hall. <https://doi.org/10.1080/03031853.1972.9523871>
- Kurnia, J. F., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2021). Pengaruh Konsentrasi Bubur *Eucheuma cottoni* Terhadap Karakteristik Selai Lembaran. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(1), 43–49. Diakses di : <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jitpi/article/view/11410>
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro* (L. Darojah (ed.); 1 ed.). Jakarta : Bumi Aksara. Diakses di : https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=JIX5DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=kimia+pangan+dan+gizi&ots=ffVQyAXx33&sig=4W-wyRf5ybatV7uEF_JbWh0Sj08&redir_esc=y#v=onepage&q=kimia+pangan+dan+gizi&f=false
- Lumbessy, S. Y., Setyowati, D. N., Mukhlis, A., Lestari, D. P., & Azhar, F. (2020). Komposisi Nutrisi dan Kandungan Pigmen Fotosintesis Tiga Spesies Alga Merah (*Rhodophyta* sp .) Hasil Budidaya. *Journal of Marine Research*, 9(4), 431–438. <https://doi.org/DOI:10.14710/jmr.v9i4.28688>
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan* (1 ed.). Manado : UNSRAT PRESS. Diakses di : http://repo.unsrat.ac.id/2032/1/PENGAWASAN_MUTU_DGN_COVER_MUKA_17-07-18.pdf
- Masroeri, N. A., & Wibawa, B. M. (2019). Analisis Perbedaan dan Preferensi Konsumen terhadap Keputusan Pembelian Food Souvenir. *Jurnal Sains Dan Seni Its*, 8(2), D329–D333. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.12962/j23373520.v8i2.46901>
- Merda, I. L., & Novitasari, R. (2017). Studi Pembuatan Selai Campuran Timun

- Suri (*Cucumis lativus*) dan Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 1–10. Diakses di : <https://ejournal.unisi.ac.id/index.php/jtp/article/view/102>
- Muh Anharullah, L. O., Haslianti, & Asyik, N. (2021). KARAKTERISTIK MUTU SIRUP RUMPUT LAUT (*Eucheuma spinosum*). *Jurnal Fish Protech*, 4(1), 1–10. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.33772/jfp.v4i1.18137>
- Muhtar, N. I., Asnani, & Rejeki, S. (2019). Analisis Sensori, Antioksidan dan Kandungan Serat Minuman Fungsional Rumput Laut *Eucheuma spinosum* dengan Penambahan Rumput Laut *Sargassum* sp. *Jurnal Fish Protech*, 2(2), 274–279. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.33772/jfp.v2i2.9481>
- Mutia, K., & Yunus, R. (2016). Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Selai Langsung. *Jtech*, 4(2), 80–84. <https://doi.org/10.30869>
- Nurani, F. P. (2020). *Penambahan Pektin, Gula, dan Asam Sitrat dalam Pembuatan Selai dan Marmalade Buah-Buahan*. 2(1), 27–32. <https://doi.org/https://doi.org/10.24929/jfta.v2i1.924>
- Nurshahida, M. S. F., Nazikussabah, Z., Subramaniam, S., Faizal, W. I. W., & Aini, M. A. N. (2020). Physicochemical , Physical Characteristics and Antioxidant Activities of Three Edible Red Seaweeds (*Kappaphycus alvarezii* , *Eucheuma spinosum* and *Eucheuma striatum*) from Sabah , Malaysia Physicochemical , Physical Characteristics and Antioxidant Activit. *IOP Publishing*, 1–8. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/991/1/012048>
- Octavia, S., Ningsih, C., & Fajri, I. (2020). *The Differentiation of Corn Choux Pastry Product with Additional Vegetables as Stuffing*. 7(1), 33–45. Diakses di : <https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/article/view/30812/13643>
- Othman, R., Abd Rasib, A. A., Ilias, M. A., Murthy, S., Ismail, N., & Mohd Hanafi, N. (2019). Transcriptome data of the carrageenophyte *Eucheuma denticulatum*. *Data in Brief*, 24. <https://doi.org/10.1016/j.dib.2019.103824>
- Pemerintah Daerah Kabupaten. (2019). *Peraturan Daerah Kabupaten Garut*

Nomor 2 Tahun 2019 Tentang Rencana Induk Pembangunan Kepariwisata Daerah Tahun 2019-2025. Diakses di : <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/136729/perda-kab-garut-no-2-tahun-2019>

Raissa, Priatini, W., & Rumayar, C. H. (2020). Variations of Malangbong-Garut Ladu Product. *Gastronomy Tourism Journal*, 6(2), 38–47. Diakses di : <https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/article/view/27436/12673>

Robertson, G. L. (2013). Food Packaging Principles and Practice. In *CRC Press* (Third, Vol. 32, Nomor 3). London : Taylor & Francis. Diakses di : <https://libgen.is/book/index.php?md5=47C24EFED31B0615F36B225F85FD3186>

SERT, A. N. (2019). The Effect of Local Food on Tourism: Gaziantep Case. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 18(4), 1611–1625. <https://doi.org/10.21547/jss.560979>

Setha, B., Arfah, H., & Pattipeilohy, F. (2019). Analisis Mutu Dodol Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Dengan Penambahan Tepung Maizena dan Sari Buah Nenas. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 14–23. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2019.8.1.14>

Setiawan, H., Hamid, A., Ummasyroh, & Bustan, J. (2020). *Model Daya Tarik Kuliner Lokal sebagai Pendorong Daya Tarik Wisata Kuliner*. 16(1), 120–126. Diakses di : <http://journal.feb.unmul.ac.id/index.php/INOVASI/article/view/6230>

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2018). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro* (1 ed.). Bogor : IPB Press. Diakses di : https://www.google.co.id/books/edition/Analisis_Sensori_untuk_Industri_Pangan_d/xzP4DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=analisis+sensori&printsec=frontcover

Siyoto, S., & Sodik, M. A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian* (Ayup (ed.); 1

- ed.). Yogyakarta : Literasi Media Publishing. Diakses di : <https://www.pdfdrive.com/dasar-metodologi-penelitian-dr-sandu-siyoto-skm-mkes-m-ali-sodik-ma-e50467538.html>
- Sumarwan, U., Hartono, Kirbrandroko, Najib, M., Suroso, A. I., Johan, I. R., & Muflikhati, I. (2018). *Pemasaran Strategik : Perspektif Perilaku Konsumen dan Marketing Plan* (U. Sumarwan (ed.); 1 ed.). Bogor : IPB Press. Diakses di : https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=Pemasaran+Strategik+%3A+Perspektif+Perilaku+Konsumen+dan+Marketing+Plan&btnG=
- Syafar, A., Haslianti, & Asyik, N. (2019). Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Kualitas Sensorik dan Proksimat Puding. *Jurnal Fish Protech*, 2(2). <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.33772/jfp.v2i2.9475>
- Tenriware, & Husniah. (2018). Pengujian Organoleptik Terhadap Selai Rumput Laut Varian Rasa Nanas dan Durian di Pulau Battoa, Kabupaten Mandar. *Prosiding Seminar Hasil Pengabdian (SNP2M)*, 371–375. ISBN : 9786026076656. Diakses di : <http://jurnal.poliupg.ac.id/index.php/snp2m/article/viewFile/1457/1355>
- Traster, D. (2018). *Foundations of Menu Planning* (Second). New York : Pearson. Diakses di : <https://libgen.is/book/index.php?md5=5C8F11890BF745722045A267644F4224>
- Undang-Undang Republik Indonesia. (2009). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan*. Diakses di : <https://jdih.kemenkeu.go.id/fullText/2009/10TAHUN2009UU.HTM>
- Wardiyanata, Adilla, F., & Hidayat, M. S. (2020). *Peran Diferensiasi Kuliner dan Pemasaran dalam Pengembangan Destinasi Pariwisata Yogyakarta*. 15(4), 4311–4320. <https://doi.org/https://doi.org/10.33758/mbi.v15i4.874>

- Widianingsih, M. (2016). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* (F.A.C Weber) Britton & Rose) Hasil Maserasi dan Dipekatkan dengan Kering Angin. *Jurnal Wiyata*, 146–150. ISSN : 2442-6555. Diakses di L <http://www.ojs.iik.ac.id/index.php/wiyata/article/view/84>
- Zakiah, A. N. (2018). Inovasi Produk Selai Jerami Nangka Terhadap Daya Terima Konsumen (Skripsi) [Universitas Pendidikan Indonesia]. In *Repository UPI*. <http://repository.upi.edu/36484/>