

**KERIPIK KERAK TELOR SEBAGAI INOVASI PRODUK KOTA
BEKASI
SKRIPSI**

diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata



Disusun oleh:

Nindi Tirta Nurhuda

1705462

DEPARTEMEN MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA

2021

LEMBAR PENGESAHAN

NINDI TIRTA NURHUDA

**KERIPIK KERAK TELOR SEBAGAI INOVASI PRODUK
KOTA BEKASI**

Disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



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

NIP. 19700320.200812.2.001

Pembimbing II



Caria Ningsih, M.Si., Ph.D

NIP. 19820508.200812.1.002

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



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

NIP.19700320.200812.2.001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul *Keripik Kerak Telor Sebagai Inovasi Produk Kota Bekasi* beserta seluruh isinya merupakan hasil karya pribadi. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan kaidah, etika, dan ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko atau sanksi apabila di kemudian hari terdapat pelanggaran etika keilmuan atau klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bekasi, Agustus 2021

Pembuat Pernyataan

Nindi Tirta Nurhuda

1705462

LEMBAR HAK CIPTA

KERIPIK KERAK TELOR SEBAGAI INOVASI PRODUK KOTA BEKASI

Oleh

Nindi Tirta Nurhuda

1705462

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu
Pengetahuan Sosial

© Nindi Tirta Nurhuda

Universitas Pendidikan Indonesia

Agustus 2021

Hak cipta dilindungi Undang-Undang.

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

Nindi Tirta Nurhuda, 2021

KERIPIK KERAK TELOR SEBAGAI INOVASI PRODUK KOTA BEKASI

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

ABSTRAK

Keripik Kerak Telor Sebagai Inovasi Produk Kota Bekasi

Nindi Tirta Nurhuda (1705462)

Kota-kota di Indonesia bersaing untuk dapat unggul dalam sektor pariwisata dengan menunjukkan dan memperlihatkan visualnya masing-masing berdasarkan keistimewaan ragam budaya yang dimiliki, salah satunya yaitu mengenalkan sisi lain melalui makanan lokal atau kudapan khas dari setiap pelosok daerah. Bekasi, menjadi salah satu kota metropolitan yang terletak di Jawa Barat, memiliki keberagaman suku dan budaya dan Etnis Betawi menjadi salah satu yang mendominasi. Salah satu kuliner yang terkenal dari Betawi adalah kerak telor, namun seiring dengan perkembangan tren kuliner ke arah modern, eksistensinya kini sulit ditemui. Sebagai upaya meningkatkan daya tarik bagi konsumen, kerak telor diinovasikan dalam bentuk keripik dan dapat dimanfaatkan sebagai oleh-oleh dari Kota Bekasi, yaitu membandingkan 2 produk eksperimen dengan control product atau produk dengan resep utama. Adapun metode yang digunakan pada penelitian ini adalah *mix method*, dengan kualitatif untuk analisis deskriptif komponen gastronomi pada kerak telor, sedangkan kuantitatif melalui pendekatan eksperimental melakukan uji organoleptic pada keripik kerak telor berdasarkan respon panelis ahli, terlatih, dan semi terlatih

Keywords: Keripik Kerak Telor, Inovasi Produk, Kota Bekasi

ABSTRACT

Egg Crust Chips As A Bekasi City's Product Innovation

Nindi Tirta Nurhuda (1705462)

Every city in Indonesia compete to be on top in the tourism sector by showing and displaying their respective visuals through the uniqueness of their cultural diversity, one of them is introducing the local food or special foods from every corner of the region. The population of Bekasi City consists of various tribes and the most dominating is the Betawi tribe. One of the famous culinary is egg crust, but its existence is now difficult to find. As a form of attraction for consumers, the egg crust was innovated in the form of chips and used as souvenirs from the City of Bekasi, by comparing two experimental products to control products or products with the main recipe. The method used in this study is the mix method, with qualitative descriptive analysis of the gastronomic components of egg crusts, while quantitatively through an experimental approach to organoleptic tests on egg crust chips based on the responses of expert, trained, and semi-trained panelists.

Keywords: Egg Crust Chips, Product Innovation, Bekasi's Souvenirs

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur peneliti panjatkan atas kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian skripsi ini dengan judul “Keripik Kerak Telor Sebagai Inovasi Produk Kota Bekasi” penelitian penelitian Skripsi ini bertujuan untuk memenuhi syarat memperoleh gelar sarjana.

Penelitian skripsi ini dapat terselesaikan tentunya karena mendapat banyak bantuan dari berbagai pihak yang mendukung dan membimbing peneliti, karena itu peneliti mengucapkan terimakasih kepada:

1. Rektor Universitas Pendidikan Indonesia yang telah memberikan kesempatan sebagai mahasiswa UPI dan memberikan fasilitas kampus kepada peneliti,
2. Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial yang telah memberikan kesempatan untuk menyelesaikan skripsi ini,
3. Dr. Dewi Turgarini, MM.Par selaku Ketua Prodi jurusan Manajemen Industri Katering yang telah memberikan kesempatan dan waktunya demi kelancaran skripsi ini, sekaligus sebagai dosen pembimbing I yang memberikan banyak ilmu, arahan serta solusi dari kesulitan dalam pembuatan skripsi,
4. Caria Ningsih, M.Si., Ph.D sebagai Pembimbing II yang telah membimbing, memberi arahan dan saran kepada peneliti demi kelancaran penelitian skripsi ini.
5. Lembaga Kebudayaan Betawi, yang telah bersedia menjadi narasumber mengenai informasi tentang Budaya Betawi,
6. Bu Via dan Pak Indra, selaku seniman yang masih aktif dalam mengembangkan Budaya Betawi, dengan ramah menerima ajakan peneliti untuk menjadi narasumber serta memberikan saran mengenai kerak telor

7. DISPARBUD Kota Bekasi dan para staff, yang telah memberikan akses dengan mudah bagi peneliti untuk menggali informasi tentang budaya Bekasi dan menjadi panelis untuk penelitian ini,
8. Titan H., selaku ketua GENPI Kota Bekasi, yang telah bersedia menjadi narasumber untuk NGO
9. Diah Nur Chairunnisa, teman peneliti yang membantu banyak dalam proses pencarian panelis uji organoleptic,
10. Panelis uji organoleptic, yang telah bersedia untuk memberikan feedback terhadap produk keripik kerak telur dari berbagai background yang luar biasa,
11. Bapak Rudi Cahyandi dan Ibu Pudi Yarni Astiti selaku orang tua peneliti, yang telah memberikan *support* berupa do'a, kesabaran, dan finansial, sehingga peneliti bisa lulus gelar sarjana walupun harus butuh waktu yang lam
12. Seluruh teman-teman seperjuangan Manajemen Industri Katering 2017, dengan berbesar hati untuk membantu peneliti menyelesaikan penelitian di waktu yang sangat singkat, khususnya Sri Wahyuni, Maya Dianti, Esti Dwi, Mutiara Rizky, Asri Wantini, dan semua teman-teman peneliti yang baik hati dan tidak sombong, serta kakak tingkat yang tidak bisa peneliti sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam memberikan do'a, *sharing* ilmu, dan dukungan atas kelancaran pembuatan skripsi ini.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR HAK CIPTA	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
2.1 Landasan Teoritis	8
2.1.1. Pariwisata.....	8
2.1.2. Wisata Gastronomi	8
2.1.4. Oleh-oleh	11
2.1.5. Kerak Telor.....	13
2.1.5.1. Bahan Pembuatan	13
2.1.5.2. Peralatan Memasak.....	14
2.1.6. Keripik	15
2.1.6.1. Teknik Memasak Keripik.....	15
2.1.7. Inovasi Produk	16
2.1.8. Resep.....	16
2.1.9. Kemasan.....	18
2.1.10. Harga Jual.....	19

2.1.11. Pemasaran.....	20
2.1.12. Daya Terima Konsumen.....	21
2.1.13. Uji Organoleptic.....	22
2.2. Penelitian Terdahulu.....	23
2.3. Kerangka Pemikiran.....	25
2.4 Hipotesis.....	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	28
3.1 Pra Penelitian.....	28
3.2 Objek dan Subjek Penelitian.....	30
3.3 Metode Penelitian.....	30
3.4 Operasional Penelitian.....	31
3.5 Populasi, Sampel, dan Teknik Penarikan Sampel.....	39
3.6 Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	41
4.1 Hasil Penelitian.....	41
4.2. Gastronomi Kerak Telor.....	41
4.2.1. Narasumber untuk Komponen Gastronomi.....	42
4.2.2. Komponen Gastronomi Kerak Telor.....	43
4.2.2.1. Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial Kerak Telor.....	43
4.2.2.2. Mencari Pengalaman Makan yang Unik.....	48
4.2.2.3. Bahan Baku pembuatan Kerak Telor.....	50
4.2.2.4. Cara Memasak.....	52
4.2.2.5. Nilai Gizi.....	57
4.2.2.6. Cara Menghidangkan.....	58
4.2.2.7. Cara Mencicipi.....	60
4.2.2.8. Etika dan Etiket.....	61
4.2.2.9. Mempelajari, Meneliti dan Menulis Makanan.....	63
4.2.3. Upaya <i>Creativepreneurship</i> melalui Salapan Cinyusu.....	65
4.2.3.1. Pengusaha dan Pekerja.....	65
4.2.3.2. Pemerintah.....	67
4.2.3.3. Pakar dan Pemerhati.....	70

4.2.3.4. Pemasok.....	73
4.2.3.5. Penikmat.....	74
4.2.3.6. NGO atau Lembaga Swadaya Masyarakat.....	76
4.3 Inovasi Keripik Kerak Telor.....	81
4.3.1. Gambaran Panelis.....	81
4.3.1.1. Karakteristik Panelis.....	82
4.3.1.2. Jenis Kelamin Panelis.....	85
4.3.1.3. Pendidikan Terakhir Panelis.....	86
4.3.1.4. Lama Panelis di Dunia Kuliner.....	86
4.3.2. Formula Standar Resep Keripik Kerak Telor.....	87
4.3.2.1. Karakteristik Organoleptik.....	91
4.3.2.1.1. Skala Penilaian.....	91
4.3.2.1.2. Karakteristik Tampilan.....	92
4.3.2.1.3. Karakteristik Tekstur.....	93
4.3.2.1.4. Karakteristik Rasa.....	93
4.3.2.1.5. Karakteristik Aroma.....	93
4.3.2.1.6. Formulasi Resep.....	94
4.3.2.1.7. Rekapitulasi Nilai Keseluruhan.....	94
4.3.2. Desain Kemasan Keripik Kerak Telor.....	96
4.3.2.1. Desain kemasan.....	96
4.3.3. Perhitungan Harga Jual Keripik Kerak Telor.....	101
4.3.3.1. Harga Pokok Produksi/ <i>Food cost</i>	101
4.3.3.2. Harga Jual Produk.....	104
4.3.3.3. Biaya Pengeluaran.....	106
4.3.3.4. Target Produksi.....	108
4.3.4. Strategi Pemasaran Keripik Kerak Telor.....	110
4.3.4.1. Bauran Pemasaran Keripik Kerak Telor.....	110
4.3.5 Daya Terima Konsumen terhadap Keripik Kerak Telor.....	111
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	112
5.1 Simpulan.....	112
5.2.Saran.....	113

DAFTAR RUJUKAN	115
LAMPIRAN	119

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Diagram mayoritas warga Kota Bekasi	3
Gambar 1.2 Diagram pengetahuan mengenai kerak telur kuliner khas suku Betawi	3
Gambar 1.3 Diagram respon kerak telur sulit ditemui	4
Gambar 1.4 Diagram respon inovasi untuk kerak telur	5
Gambar 2.1 Komponen Gastronomi	9
Gambar 2.2 Model Salapan Cinyusu.....	11
Gambar 2.3 Kerangka Penelitian	26
Gambar 4.1 Menaruh ketan di wajan	55
Gambar 4.2 Menaruh bumbu pada kerak telur	55
Gambar 4.3 Mengaduk kerak telur dengan bambu rotan	56
Gambar 4.4 Membalik wajan ke arah anglo	56
Gambar 4.5 Menaburkan serundeg pada kerak telur	56
Gambar 4.6 Melipat kerak telur dengan kertas nasi	57
Gambar 4.7 Cara Makan Kerak Telor.....	62
Gambar 4.8 Pemasok Bahan Baku di Jatiasih.....	72
Gambar 4.9 Jenis Kelamin Panelis.....	85
Gambar 4.10 Pendidikan Terakhir Panelis	86
Gambar 4.11 Bagian depan kemasan.....	97
Gambar 4.12 Bagian belakang kemasan.....	97
Gambar 4.13 Logo perusahaan.....	91
Gambar 4.14 Uji Hedonik	111

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Resep Utama Kerak Telor	17
Tabel 2.2	Penelitian Terdahulu.....	23
Tabel 3.1	Resep Keripik Kerak Telor Nasi Ketan	28
Tabel 3.2	Resep Keripik Kerak Telor Tepung Ketan.....	29
Tabel 3.3	Operasional Penelitian	31
Tabel 4.1	Narasumber untuk Komponen Gastronomi	42
Tabel 4.2	Respon Narasumber Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial Kerak Telor	43
Tabel 4.3	Respon Narasumber terhadap Pengalaman Unik	49
Tabel 4.4	Respon Narasumber terhadap Bahan Baku	50
Tabel 4.5	Respon Narasumber terhadap Cara Memasak	52
Tabel 4.6	Ilustrasi Memasak Kerak Telor	54
Tabel 4.7	Nilai Gizi Serundeng berdasarkan DKBM	57
Tabel 4.8	Nilai Gizi Kerak Telor berdasarkan DKBM.....	58
Tabel 4.9	Respon Narasumber terhadap Cara Menghidangkan.....	58
Tabel 4.10	Respon Nasarumber terhadap Cara Mencicipi.....	60
Tabel 4.11	Respon Narasumber terhadap Etika dan Etiket	62
Tabel 4.12	Daftar Karya Tulis Mengenai Kerak Telor	63
Tabel 4.13	Respon Pengusaha dan Pekerja Kerak Telor	65
Tabel 4.14	Respon Pemerintah pada Kerak Telor	67
Tabel 4.15	Respon Pakar dan Pmerhati terhadap Kerak Telor	71
Tabel 4.16	Respon Penikmat terhadap Kerak Telor	74
Tabel 4.17	Respon NGO terhadap Kerak Telor.....	76
Tabel 4.18	Peran Teknologi Informasi dalam Promosi Kerak Telor	78

Nindi Tirta Nurhuda, 2021

KERIPIK KERAK TELOR SEBAGAI INOVASI PRODUK KOTA BEKASI

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

Tabel 4.19 Identitas Panelis.....	82
Tabel 4.20 Lama Panelis di Dunia Kuliner	86
Tabel 4.21 Formulasi Resep 1	87
Tabel 4.23 Formulasi Resep 2	88
Tabel 4.24 Formulasi Resep 3	90
Tabel 4.25 Skala Penilaian.....	92
Tabel 4.26 Karakteristik Tampilan	92
Tabel 4.27 Karakteristik Tekstur	93
Tabel 4.28 Karakteristik Rasa	93
Table 4.29 Karakteristik Aroma.....	94
Tabel 4.30 Formulasi Resep	94
Tabel 4.31 DKBM Keripik Kerak Telor	98
Tabel 4.32 Pengamatan Kualitas Produk.....	99
Tabel 4.34 HPP Serundeng.....	101
Tabel 4.35 <i>Food cost</i> Keripik Kerak Telor Nasi Ketan.....	102
Table 4.36 <i>Food cost</i> Keripik Kerak Telor Tepung ketan.....	103

DAFTAR RUJUKAN

- A, N. M. Z., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). *DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP CITARASA ES KRIM BUAH KAWISTA (LIMONIA ACIDISSIMA)*. 8(2), 20–27.
- Abstrak, L., Rabitha, D., Komunikasi, P., & Komunitas, A. (2018). *Daftar isi*.
- Bartono, P.H dan Ruffino, E.M. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offs
- Cristine Brown. 2014. *Understanding Food: Principles and Preparation*. 200 First Stamford Place, Stamford, USA
- Dewantara, Y. F. (2018). Kerak Telor: Kuliner Khas Ibu Kota Jakarta (Betawi). *National Conference of Creative Industry, September, 5–6*.
<https://doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1223>
- Gusnadi, D., & Achmad, S. H. (2018). Analisis Daya Terima Konsumen Pada Produk Roti Berbasis Substitusi Kulit Pisang Ambon. *National Conference of Creative Industry, September, 5–6*. <https://doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1205>
- Faedhurrhman, Deni.(2019). *Perancangan Identitas Visual dan Promosi untuk Pariwisata Kota Bekasi*. Skripsi. Telkom Univeristy: Bandung
- Ferdinand, Augusty. 2019. *Metode Penelitian Manajemen: Pedoman Penelitian untuk Penulisan Skripsi, Tesis, dan Disertasi Ilmu Manajemen*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Hoven, E. Van Den, & Eggen, B. (2005). *Personal souvenirs as Ambient Intelligent objects*. *January*. <https://doi.org/10.1145/1107548.1107583>
- Hurley, R. F., & Hult, G. T. M. (1998). Innovation, market orientation, and organizational learning: An integration and empirical examination. *Journal of Marketing*, 62(3), 42–54. <https://doi.org/10.2307/1251742>

- Ibrahim, M., & Ahmad, S. F. (2018). *Impact of Product Packaging on Consumer Perception and Purchase Intention*. May.
- Jamaluddin(2018) Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan. Makassar: Universitas Negeri Makassar
- Kuliah, M., Ki, R. P., & S, O. S. (2009). *Penilaian organoleptik*. Ki 531.
- Lin, L., & Mao, P. C. (2015). Food for memories and culture - A content analysis study of food specialties and souvenirs. *Journal of Hospitality and Tourism Management*. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2014.12.001>
- Maryani, S., & Susanto, T. (2020). *THE EFFECT OF PRE-MAKING AND PACKAGING TYPES TOWARD*. 3(2).
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). *Preservation and Development of Kampung Nikmat As Tourist Destination for Sunda Gastronomy Cultural Heritage*. 5, 266–276.
- Nofrianti, R. (2013). *METODE FREEZE DRYING BIKIN KERIPIK MAKIN CRUNCHY menjadikan keripik sebagai makanan favorit . Keripik berbeda dengan kerupuk . Keripik diolah dari irisan menghancurkan buah atau umbi secara halus kemudian dicampurkan dengan tepung dan digoreng sampai ker*. 2(1), 2013.
- Nuada, I. W. (2014). Kebijakan Penetapan Harga Jual Makanan dan Minuman Industri Jasa Perhotelan. *Media Bina Ilmiah*, 8(4), 77–87.
- Pada, P., & Sinar, U. D. (2014). *ISSN 2303-1174 Christanti N. Soei., H. Sabijono., T. Runtu*. 2(3), 208–217.
- Primarasa (2018) *Bisnis Jajanan Pasar Favorit-Keripik Renyah*. Jakarta: PT. Gaya Favorit Press
- Program, M., Magister, S., & Komunikasi, I. (2015). *Social Strategy Pada Media Sosial*

- Untuk Promosi Pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta. *INTERAKSI: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(2), 195–201. <https://doi.org/10.14710/interaksi,4,2,195-201>
- Rini, N. A., & Karlina, K. (2020). Tourist's Attitudes and Perceptions Through The Interest of Traditional Food:Case Study of Kerak Telor Jakarta. *Global Research on Tourism Development and Advancement*, 2(1), 39–62. <https://doi.org/10.21632/garuda.2.1.39-62>
- Rompas, Y. C., Pio, R. J., Rumawas, W., Studi, P., Bisnis, A., Administrasi, J. I., & Ratulangi, U. S. (n.d.). *Inovasi dan Kreativitas Kaitannya dengan Kinerja Karyawan*. 163–167.
- Rosmawati, Pina. (2020). *SAMBAL HONJE IKAN ASIN JAMBAL ROTI SEBAGAI OLEH-OLEH UNGGULAN KABUPATEN PANGANDARAN*. Skripsi. UPI: Bandung
- S, Susiwi (2009) *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia
- Science, E. (2020). *IOP Conference Series : Earth and Environmental Science Products innovation and diversification strategies of Banyuwangi local food souvenirs at UD . Sri Rejeki Genteng , Banyuwangi Products innovation and diversification strategies of Banyuwangi local fo*. 0–6. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/485/1/012124>
- Setiawan, E. (2016). Pengaruh Sosialisasi Kuliner, Inovasi Produk Kuliner Dan Citra Produk Kuliner Terhadap Minat Beli Konsumen Kuliner Tradisional Di Kota Tangerang Selatan. *Manajemen*.
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020). Culinary Versus Gastronomy. *E-Journal of Tourism*, 7(2), 193. <https://doi.org/10.24922/eot.v7i2.60537>
- Sosianika, A., Suhaeni, T., Wibisono, N., & Suhartanto, D. (2018). The Dimension of Food Souvenir: An Exploratory-Confirmatory Factor Analysis. *MATEC Web of Conferences*, 218, 1–6. <https://doi.org/10.1051/matecconf/201821804002>

Triwahyuni, Y., Nurhayati, A., & Yulia, C. (2016). Penguasaan Pengetahuan Gizi Calon Guru PAUD Sebagai Hasil Belajar Kesehatan Dan Gizi II Di PGPAUD UPI. *Media Pendidikan*, 78-90.

Turgarini, D (2020). Salapan Cinyusu sebagai Model Pendukung *Creativepreneurship* Gastronomi Kota Bandung

Umumah, H., Priatini, W., & Rumayar, C. H. (2018). Inovasi Produk Bubuk Cincau Hijau Berbasis Daya Terima Konsumen. *Gastronomy Tourism Journal*, 4(2), 22–28.

Universitas Muhammadiyah Semarang(2013) Uji Organoleptik

Wibowo, D. H., Arifin, Z., & Sunarti. (2015). Strategi dan Program Pemasaran. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 29(1), 59–66.

<https://disparbud.bekasikota.go.id/visi-misi/>