

**MODIFIKASI *MUFFIN* TAPE *NON-GLUTEN* MENGGUNAKAN
TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG SUKUN**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering



Oleh

Ghina Nabilah

NIM 1807368

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

2022

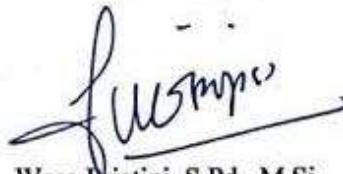
LEMBAR PENGESAHAN

GHINA NABILAH

**MODIFIKASI *MUFFIN* TAPE *NON-GLUTEN* MENGGUNAKAN TEPUNG
MOCAF DAN TEPUNG SUKUN**

disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

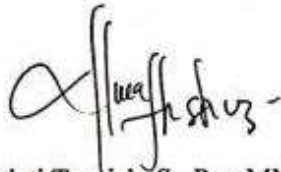
Pembimbing I



Woro Priatini, S.Pd., M.Si

NIP. 19710309.201012.2.001

Pembimbing II



Ilmiati Tsaniah, S., Par. MM.Par

NIDN. 0421049403

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



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

NIP. 19700320.200812.2.001

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : Ghina Nabilah

NIM : 1807368

Jurusan : Manajemen Industri Katering

Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Judul Skripsi : Modifikasi *Muffin Tape Non-Gluten* Menggunakan Tepung Mocas dan Tepung Sukun

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul " Modifikasi *Muffin Tape Non-Gluten* Menggunakan Tepung Mocas dan Tepung Sukun " ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya 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, 12 Juli 2022

Ghina Nabilah
NIM 1807368

LEMBAR HAK CIPTA

**MODIFIKASI *MUFFIN TAPE NON-GLUTEN* MENGGUNAKAN
TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG SUKUN**

Oleh :
Ghina Nabilah
1807368

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

© **Ghina Nabilah**
Universitas Pendidikan Indonesia
Juli 2022

Hak Cipta dilindungi Undang – Undang
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak
ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin penulis.

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Modifikasi Muffin Tape Non-Gluten Menggunakan Tepung Mocaf dan Tepung Sukun**”. Dalam skripsi ini dibahas mengenai pemanfaatan pangan lokal yang di modifikasi menjadi bahan baku dalam pembuatan *muffin*.

Maksud dan tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi satu dari sebagian syarat untuk mengikuti sidang skripsi di Jurusan Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia. Selama penelitian dan penulisan skripsi ini banyak sekali hambatan yang penulis alami, namun berkat bantuan, dorongan serta bimbingan dari berbagai pihak yang terlibat, akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis beranggapan bahwa skripsi ini merupakan karya terbaik yang dapat penulis persembahkan. Tetapi penulis menyadari bahwa tidak menutup kemungkinan didalamnya terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Bandung, 12 Juli 2022

Ghina Nabilah
NIM 1807368

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini, dengan penuh rasa syukur dan bahagia penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada seluruh pihak yang telah membantu penulis dalam menyusun penelitian skripsi ini sejak awal hingga akhir sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Untuk itu, penulis ucapkan terimakasih yang sebesar besarnya kepada :

1. Allah SWT yang selalu memberikan kemudahan, kelancaran dan memberikan hikmah serta jalan keluar disetiap kesulitan yang peneliti hadapi.
2. Kedua orangtua tercinta, Bibah Habibah dan Ade Suparman yang selalu memberikan kasih sayang yang tak terhingga dan menjadi pemberi dukungan nomor satu untuk anak bungsunya dalam hal moril maupun materil sejak kecil, remaja hingga dewasa dan kini dapat mencapai gelar sarjana.
3. Kakak perempuan dan laki – laki penulis, yang selalu memberi dukungan, masukan, doa, semangat dan selalu menjadi panutan terbaik untuk adiknya selama ini.
4. Prof. Dr. M. Solehudin, M.Pd., selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
5. Prof. Dr. Agus Mulyana, M.Hum., selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pendidikan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.
6. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par., selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering Universitas Pendidikan Indonesia.
7. Woro Priatini, S.Pd., M.Si., selaku Dosen Pembimbing I yang sudah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, dukungan dan masukan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
8. Ilmiati Tsaniah, S.Par., MM.Par selaku Dosen Pembimbing II yang sudah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, dukungan dan masukan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
9. Sheila Nikitta D dan Zaira Aqilah M sebagai teman – teman terbaik yang paling setia selama empat tahun dari awal perkuliahan sampai akhir.

Terimakasih sudah menjadi tempat berbagi pengalaman hidup, mulai dari melakukan hal – hal yang menyenangkan. Muizah Yulia U, Yusi Cahya R, Kristianty Sherly, Nindy Victoria terimakasih sudah menebarkan kebaikan dan kebahagiaan. *Last but not least*, Novani Cahya N teman paling pertama sejak masuk MIK, terimakasih sudah menjadi teman yang baik dan selalu baik sampai saat ini.

10. Mela Dwi Oktaviana, Desi Fitriani, Lu'lu'il Jannah Mutiasari, Riefa Khania P, Annida Rizkia K dan Devi Rosdiana, teman – teman semasa sekolah yang masih selalu saling memberikan dukungan positif, selalu berbagi kabar dan bertukar cerita, selalu ada kapanpun dibutuhkan dan selalu setia menemani penulis.
11. Khoerunnisa dan Nuzmah Naufal K saudara paling terbaik yang selalu menjadi *support system* kapanpun, dimanapun dan dalam hal sekecil apapun. Dan juga selalu setia menemani selama penulis menyusun skripsi ini.
12. Saudara - saudara, teman – teman, kakak tingkat dan semua pihak yang telah membantu yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
13. Panelis ahli dan panelis konsumen yang sudah bersedia mengizinkan penulis untuk bersilaturahmi dan meluangkan waktunya dalam membantu penulis menyelesaikan skripsi dengan baik.

ABSTRAK

Muffin merupakan jenis kue manis yang dihidangkan dalam wadah berbentuk cup. *Muffin* atau kebanyakan kue yang dijual dipasaran mayoritas memakai tepung terigu sebagai bahan dasar yang digunakan. Pada penelitian ini, penulis mensubstitusi penuh tepung terigu dengan tepung mocaf dan tepung sukun dalam pembuatan *muffin*, dan menambahkan tape singkong sebagai *topping*. Tepung mocaf dan tepung sukun merupakan bahan pangan lokal yang tidak mengandung gluten. Gluten merupakan jaringan protein yang terkandung dalam tepung terigu. Gluten berfungsi untuk membentuk jaringan, sebagai pengikatan air dan hasil viskositas yang menjadikan gluten sebagai bahan tambahan makanan yang banyak digunakan. Namun gluten dapat memicu gejala pada beberapa orang yang tidak menderita *celiac disease* sekalipun. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal diantaranya tepung mocaf, tepung sukun dan tape singkong khas Kabupaten Purwakarta, mengurangi penggunaan tepung terigu yang merupakan bahan pangan impor serta sebagai alternatif makanan bagi konsumen yang memiliki kebutuhan untuk mengurangi atau menghindari konsumsi gluten. Metode penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif deskriptif. Sampel muffin tape non-gluten akan diuji organoleptik menggunakan Analysis of Variance (ANOVA) dan analisis deskriptif. Hasil uji organoleptik menunjukkan sampel terbaik yang memiliki tingkat kesukaan paling tinggi yaitu sampel MTNG2. Selanjutnya, dilakukan uji daya terima konsumen kepada 100 orang terhadap sampel MTNG2. Hasil uji daya terima konsumen mendapatkan skor sebesar 4.695 yang masuk kedalam kategori sangat diterima.

Kata Kunci : Modifikasi Produk, *Muffin*, Tape Singkong, Tepung Mocaf, Tepung Sukun

ABSTRACT

Muffin is a type of sweet cake that is served in a cup-shaped container. *Muffins* or most cakes sold in the market mostly use wheat flour as the basic ingredient used. In this study, the authors fully substituted wheat flour with mocaf flour and breadfruit flour in making *muffins*, and added cassava tape as a *topping*. Mocaf flour and breadfruit flour are local food ingredients that do not contain gluten. Gluten is a protein network contained in wheat flour. Gluten serves to form a network, as a binding water and viscosity results that make gluten as a food additive that is widely used. But gluten can trigger symptoms in some people who don't even have celiac disease. This study aims to increase the use of local food ingredients including mocaf flour, breadfruit flour and cassava tape typical of Purwakarta Regency, reduce the use of wheat flour which is an imported food ingredient and as an alternative food for consumers who have the need to reduce or avoid gluten consumption. This research method uses an experimental method with a descriptive quantitative approach. Non-gluten muffin tape samples will be tested organoleptic using Analysis of Variance (ANOVA) and descriptive analysis. The results of the organoleptic test showed that the best sample with the highest level of preference was the MTNG2 sample. Furthermore, the consumer acceptance test was carried out to 100 people on the MTNG2 sample. The results of the consumer acceptance test get a score of 4,695 which is included in the very acceptable category.

Keywords: Product Modification, *Muffin*, Cassava Tape, Mocaf Flour, Breadfruit Flour

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR HAK CIPTA	iii
KATA PENGANTAR	iv
UCAPAN TERIMAKASIH.....	v
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR GRAFIK.....	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
BAB 2 LANDASAN TEORI.....	8
2.1 Pariwisata.....	8
2.2 Wisata Kuliner.....	9
2.3 Modifikasi.....	11
2.4 Kualitas Produk	12
2.6 Muffin.....	14
2.7 Singkong.....	15
2.7.1 Tepung Mocaf.....	16
2.7.2 Tape Singkong.....	17

2.8 Sukun.....	18
2.9 Formulasi Resep	19
2.10 Kemasan	20
2.11 Label	21
2.12 Harga Jual	22
2.13 Bentuk Promosi	23
2.14 Uji Organoleptik.....	24
2.15 Daya Terima Konsumen.....	26
2.16 Penelitian Terdahulu.....	27
2.17 Kerangka Pemikiran	28
2.18 Hipotesis	29
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	30
3.1 Objek dan Subjek Penelitian.....	30
3.2 Metode Penelitian	30
3.3 Operasional Variabel	30
3.4 Instrumen Penelitian	32
3.4.1 Kitchen Project	33
3.4.1.1 Uji Produk.....	33
3.4.1.2 Uji Organoleptik.....	34
3.4.2 Menentukan Kemasan dan Label	34
3.4.2.1 Menentukan Nilai Gizi Produk.....	34
3.4.3 Menentukan Harga jual Produk.....	34
3.4.4 Menentukan Bentuk Promosi	35
3.4.5 Uji Daya Terima Konsumen.....	36
3.5 Teknik Penarikan Sampel.....	36
3.6 Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	37

3.6.1 Teknik Pengumpulan Data	37
3.6.2 Alat Pengumpulan Data.....	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
4.1 Hasil Penelitian.....	38
4.1.1 Formula Resep <i>Muffin Tape Non-Gluten</i>	38
4.1.2 Uji Produk Sampel 1.....	39
4.1.3 Uji Produk Sampel 2.....	40
4.1.4 Uji Produk Sampel 3.....	41
4.2 Uji Organoleptik.....	43
4.2.1 Identitas Panelis Ahli.....	43
4.2.2 Karakteristik Uji Organoleptik	45
4.3 Desain Kemasan Produk.....	50
4.4 Perhitungan Harga Jual.....	54
4.4.2 Harga Jual	55
4.5 Analisis Bentuk Promosi	57
4.6 Uji Daya Terima Konsumen.....	57
4.6.1 Identitas Panelis Konsumen.....	58
4.6.2 Uji Daya Terima Berdasarkan Kualitas Produk	61
4.6.3 Uji Daya Terima Berdasarkan Kemasan dan Label	63
4.6.4 Uji Daya Terima Berdasarkan Harga Jual	65
4.6.5 Hasil Uji Daya Terima Berdasarkan Bentuk Promosi.....	66
4.8 Matriks Analisis.....	67
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	70
5.1 Simpulan.....	70
5.2 Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	72

LAMPIRAN..... 77

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Daftar Toko Kue dan Oleh – Oleh Kabupaten Purwakarta	3
Tabel 2. 1 Kandungan Gizi per 100gr Tepung Mocaf	17
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi per 100gr Tape Singkong.....	17
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi per 100gr Tepung Sukun	19
Tabel 2. 4 Proporsi Harga Jual	23
Tabel 2. 5 Penelitian Terdahulu	27
Tabel 3. 1 Operasional Variabel.....	30
Tabel 3. 2 Instrumen Untuk Pengujian Muffin Tape Non-Gluten	33
Tabel 4. 2 Formula Resep Muffin Tape Non-Gluten.....	38
Tabel 4. 3 Formula Uji Produk Sampel 1	39
Tabel 4. 4 Formula Uji Produk Sampel 2	40
Tabel 4. 5 Formula Uji Produk Sampel 3	42
Tabel 4. 6 Identitas Panelis Ahli	43
Tabel 4. 7 Kategori Jenis Kelamin Panelis Ahli	44
Tabel 4. 8 Kategori Usia Panelis Ahli.....	44
Tabel 4. 9 Kategori Pendidikan Panelis Ahli	45
Tabel 4. 10 Kategori Pekerjaan Panelis Ahli	45
Tabel 4. 11 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Warna	46
Tabel 4. 12 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Aroma.....	47
Tabel 4. 13 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Rasa	47
Tabel 4. 14 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Tekstur.....	48
Tabel 4. 15 Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik Tampilan.....	49
Tabel 4. 16 Informasi Kandungan Gizi.....	52
Tabel 4. 17 Informasi Kandungan Gizi Per Sajian	52
Tabel 4. 18 Harga Pokok Produksi Muffin Tape Non-Gluten Per Box	54
Tabel 4. 19 Harga Pokok Produksi Muffin Tape Non-Gluten Per Pcs	55
Tabel 4. 20 Harga Jual Muffin Tape Non-Gluten Per Box	56
Tabel 4. 21 Harga Jual Muffin Tape Non-Gluten Per Pcs	56
Tabel 4. 22 Skor Kelas Interval	58
Tabel 4. 23 Kategori Jenis Kelamin Panelis Konsumen	58
Tabel 4. 24 Kategori Usia Panelis Konsumen	59

Tabel 4. 25 Kategori Pendidikan Panelis Konsumen.....	59
Tabel 4. 26 Kategori Pekerjaan Panelis Konsumen	60
Tabel 4. 27 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Warna	61
Tabel 4. 28 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Aroma.....	61
Tabel 4. 29 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Rasa.....	62
Tabel 4. 30 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Tekstur	62
Tabel 4. 31 Uji Daya Terima Berdasarkan Karakteristik Tampilan Bentuk.....	63
Tabel 4. 32 Uji Daya Terima Berdasarkan Desain Kemasan.....	63
Tabel 4. 33 Uji Daya Terima Berdasarkan Keamanan Kemasan.....	64
Tabel 4. 34 Uji Daya Terima Berdasarkan Label	64
Tabel 4. 35 Uji Daya Terima Berdasarkan Harga Jual Satu Pcs.....	65
Tabel 4. 36 Uji Daya Terima Berdasarkan Harga Jual Satu Box.....	65
Tabel 4. 37 Uji Daya Terima Berdasarkan Bentuk Promosi.....	66
Tabel 4. 38 Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	67
Tabel 4. 39 Matriks Analisis	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran.....	29
Gambar 3. 1. Perhitungan Nilai Gizi.....	34
Gambar 3. 2 Perhitungan Harga Jual	35
Gambar 3. 3. Persentase Harga Jual.....	35
Gambar 3. 4 Rumus Kelas Interval	36
Gambar 4. 1 Kemasan Muffin Tape Non-Gluten.....	53
Gambar 4. 2 Gambar Label Muffin Tape Non-Gluten	53
Gambar 4. 3 Infografis Foodscape Muffin Tape Non-Gluten	69

DAFTAR GRAFIK

Grafik 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Kabupaten Purwakarta.....	2
Grafik 4. 1 Nilai Rata - Rata Uji Organoleptik Muffin Tape Non-Gluten.....	50

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, A. T., & Pangestuti, E. (2017). Peran Kuliner Dalam Meningkatkan Citra Destinasi Pariwisata Taman Nasional Bromo Tengger Semeru. In *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)|Vol* (Vol. 50).
- Amrihati, E. T., & Karina, S. M. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Antón Clave, S., & Knafo, R. (2012). *Gastronomy Tourism and Globalization*. Paris: Universitat Rovirai Virgili-Tarragona, Université Paris
- Anwar, I., & Satrio, B. (2015). Pengaruh Harga dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian. *Jurnal Ilmu Dan Riset Manajemen*, 4(12), 1–15.
- Atma, U. (2022). Pelatihan Pengolahan Singkong menjadi Olahan Keripik dan Donat di Desa Playen. 2(2), 182–187.
- Biesiekierski, J. R. (2016). What is gluten? 78–81. <https://doi.org/10.1111/jgh.13703>
- Brown, A. C. (2018). *Understanding Food: Principles and Preparation*. Cengage learning.
- Cohen, L., Manion, L., & Morrison, K. 2007. *Research Methods in Education* (6thed.). London, New York: Routledge Falmer
- Dimiyati, Model Struktural Pengaruh Atribut Produk Terhadap Kegunaan dan Loyalitas Pelanggan Produk Pond's. *Jurnal Aplikasi Manajemen*, Vol. 10 No. 1, Agustus 2012. hal. 5
- Dipayana, A., & Sunarta, I. N. (2015). Dampak Pariwisata terhadap Alih Fungsi Lahan di Desa Tibubeneng Kecamatan Kuta Utara Kabupaten Badung (Studi Sosial-Budaya). *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 3(2), 58–66.
- Ermawati, E. (2019). Pendampingan Peranan Dan Fungsi Kemasan Produk Dalam Dunia Pemasaran Desa Yosowilangun Lor. *Empowerment Society*, 2(2), 15–22. <https://doi.org/10.30741/eps.v2i2.459>
- Fadhilah, S. C. H. (2021). Variasi Pencampuran Tepung Kacang Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Pada Kaasstengels (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Farida. (2020). *Pengolahan Makanan Indonesia*. Politeknik Negeri Balikpapan.
- Fransiska, P. W. M., Damiati, D., & Suriani, N. M. (2019). Studi Eksperimen

- Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Menjadi Brownies Kukus. *Jurnal Bosaparis : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10 (1), 11. <https://doi.org/10.23887/jpkk.v10i1.22116>
- Hanifawati, T., Suryantini, A., & Mulyo, J. H. (2017). Pengaruh Atribut Kemasan Makanan dan Karakteristik Konsumen Terhadap Pembelian. *Jurnal Agriekonomika*, 6(1), 72-85.
- Hermawan, I. (2019). *Metodologi Penelitian Pendidikan (Kualitatif, Kuantitatif dan Mixed Method)*. Hidayatul Quran.
- Hong, J. S dan (Simon) Tsai, C. T. 2010. Government Websites For Promoting East Asian Culinary Tourism: A Cross-National Analysis. *Tourism Management*, 31(1), 74-85. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2009.01.009>
- Ignatov, E., & Smith, S. (2006). Segmenting Canadian Culinary Tourists. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 235–255.
- Indriyani, F., Nurhidajah, N., & Suyanto, A. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 4(8), 116231. <https://doi.org/10.26714/jpg.4.2.2013>.
- Julianti, E., & Nurminah, M. (2006). *Teknologi Pengemasan*. 1–164. Retrieved from file:///D:/E-Learning/Teknologi Pengemasan/Textbook/Kulit Buku Ajar.html
- Ketaren, I. (2017). *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Jakarta: Indonesian Gastronomy Association.
- Kaushal, V., & Yadav, R. (2021). Understanding Customer Experience of Culinary Tourism Through Food Tours of Delhi. *International Journal of Tourism Cities*, 7(3), 683–701. <https://doi.org/10.1108/IJTC-08-2019-0135>
- Khoury, D. El, Balfour-ducharme, S., & Joye, I. J. (2018). Ulasan tentang Diet Bebas Gluten : Tantangan Teknologi dan Nutrisi. (Cd), 1–27.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). *Principles of Marketing: Global Edition* (14th ed.). New Jersey, US: Pearson Education, Inc.
- Kurniawan, A. (2014). *Total Marketing*. Yogyakarta: PT. Buku Kita
- Lestari, G. T. D. S. F. A. (2020). Jurnal Linimasa. *Jurnal Linimasa*, 3(1), 13–18. Retrieved from <https://journal.unpas.ac.id/index.php/linimasa/article/view>

/2056/1089

- Levyda, L., Giyatmi, G., & Ratnasari, K. (2020). Identifikasi Wisata Kuliner Di Pulau Bangka. *Journal of Tourism Destination and Attraction*, 8(1), 71-80.
- Marsum, A. . (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya* (Edisi 4). Yogyakarta: Andi.
- Moelyaningrum, A. D. (2012). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Produk Tape Singkong Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan Tradisional Indonesia. *The Indonesian Journal Of Health Science*, 3(1), 41–49.
- Mulyadi. 2014. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN
- Nugrahani, R. (2015). Peran Desain Grafis Pada Label dan Kemasan Produk Makanan Umkm. *Imajinasi: Jurnal Seni*, 9(2), 127-136.
- Pratana & Sofia, 2012. *Panduan Membuat & Berwirausaha Cupcake & Muffin*. Yogyakarta: Gradien Mediatama.
- Ramayanti, S., & Margawati, A. (2013). Perilaku Pemilihan Makanan dan Diet Bebas Gluten Bebas Kasein Pada Anak Autis. *Journal of nutrition college*, 2(1), 35-43.
- Rasdin, A. (2022). Analisis Pendapatan dan Strategi Pengembangan Diversifikasi Produk Sukun (Studi Kasus: Bumdes Mappakario, Desa Massenrengpulu, Kecamatan Lamuru, Kabupaten Bone) (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Rusyidi, B., & Fedryansah, M. (2018). Pengembangan Pariwisata Berbasis Masyarakat. *Focus: Jurnal Pekerjaan Sosial*, 1(3), 155-165.
- Sahetapy, J. P. (2013). Diferensiasi Produk, Strategi Merek, Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Meubel Ud Sinar Sakti Manado. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 1(3), 411–420. <https://doi.org/10.35794/emba.v1i3.2055>
- Sakti, L. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*) Pada Pembuatan Takoyaki Terhadap Daya Terima Konsumen. In *Skripsi*.
- Salsabila, M., & Ratnasari, A. (n.d.). Promosi Produk Footwear di Instagram. 319–323.

- Saputra, P. (2017). Pengaruh Diferensiasi Produk Terhadap Volume Penjualan Pada Home Industri “Jenang Mirah” Josari Ponorogo. *Equilibrium: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Pembelajarannya*, 5(1), 81-92.
- Setiawan, M. F. (2013). Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep’s Di Kota Solo. *Jurnal Strategi Pemasaran*, 1(1).
- Sikarwar, M. S., B. J. Hui., K. Subramaniam., B. D. Valeisamy., L. K. Yean., dan K. Balaji. 2014. A Review on Artocarpus Altilis (Parkinson) Fosberg (Breadfruit). *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. 4(8):91-97.
- Sofyan, A. M., & Noor, A. A. (2016, July). Perancangan Konten Aplikasi Travel Guide Berbasis Android Menggunakan Identifikasi Komponen Pariwisata 6 (Enam) A. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 7, pp. 161-165).
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Bisnis*. Alfabeta, Bandung
- Suarsana, N. (2007) *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Supriyadi, D., & Komara, E. (2020). Studi Terhadap Kepuasan Wisatawan Dilihat Dari Manajemen Pelayanan Pariwisata dan Kebijakan Adaptasi Kebiasaan Baru (AKB) di Kabupaten Pangandaran. *Jurnal Manajemen Jasa*, 2(1), 100–116. Retrieved from <http://ejournal.ars.ac.id/index.php/jsj>
- Suryadi, T. M. (2016). Penerapan Standar Resep Di Dakken Coffee and Steak Bandung. *Jurusan Hospitaliti, Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung*.
- Syarifuddin, D., Noor, C. M., & Rohendi, A. (2018). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1).
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Universitas Gajah Mada
- Wakil, A. (2017). Pengaruh Formulasi Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Mie Instan (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Wibowo, L.A. (2008). *Usaha Jasa Pariwisata*. Universitas Pendidikan Indonesia

Yanti, L., & Novalinda, D. (2015). Teknologi Pengolahan Sukun sebagai Sumber Pangan Alternatif Pendamping Beras di Provinsi Jambi. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi*, 1434–1443.