

**INOVASI PRODUK KROKET TALAS DENGAN ISIAN DAUN KELOR DAN
JAMUR TIRAM SEBAGAI VARIAN MAKANAN BEKU**

SKRIPSI

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



Oleh
Fatimah Nur Hanifah Nasution
NIM 1805421

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

2022

LEMBAR PENGESAHAN

**INOVASI PRODUK KROKET TALAS DENGAN ISIAN DAUN KELOR DAN
JAMUR TIRAM SEBAGAI VARIAN MAKANAN BEKU**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



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

NIP. 19691282002121001

Pembimbing II



Dias Pratami Putri, S.Pd., M.Si

NIP. 920200419910915201

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 **“Inovasi Produk Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor dan Jamur Tiram Sebagai Varian Makanan Beku”** ini beserta isinya adalah sepenuhnya 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, 7 Juli 2022

Pembuat Pernyataan

Fatimah Nur Hanifah Nasution

1805421

LEMBAR HAK CIPTA

**INOVASI PRODUK KROKET TALAS DENGAN ISIAN DAUN KELOR DAN
JAMUR TIRAM SEBAGAI VARIAN MAKANAN BEKU**

Oleh

Fatimah Nur Hanifah Nasution

1805421

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

© **Fatimah Nur Hanifah Nasution**

Universitas Pendidikan Indonesia

2022

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

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

PRAKATA

Bismillahirrohmanirrohiim. Puji syukur atas kehadiran Allah Swt. yang telah memberi kemudahan kepada hambanya dalam segala hal khususnya saya dalam proses penulisan skripsi dengan judul “Inovasi Produk Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor dan Jamur Tiram Sebagai Varian Makanan Beku”. Shalawat serta salam kepada Rasulullah saw., Nabi Besar Muhammad saw. yang telah merubah zaman yang jahiliyyah hingga jaman yang cukup dengan segala ilmu yang diturunkan melaluinya.

Proses penelitian pada skripsi ini banyak melalui hal-hal yang dapat memperbaiki bahkan menyempurnakan apa yang telah dibuat pada awalnya. Segala bantuan didapatkan dalam penyelesaian skripsi ini mulai penulis, orangtua, dosen, dan juga teman-teman seperjuangan. Skripsi ini diajukan sebagai pemenuhan syarat kelulusan kuliah di Fakultas Pendidikan Pengetahuan Ilmu Sosial Program Studi Manajemen Industri Katering. Semoga penelitian yang ada dalam skripsi ini dapat bermanfaat ke depannya. Aamiin.

Bandung, 7 Juli 2022

Fatimah Nur Hanifah Nasution

1805421

UCAPAN TERIMA KASIH

Selesainya skripsi dengan judul “Inovasi Produk Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor dan Jamur Tiram Sebagai Varian Makanan Beku” maka banyak pihak yang secara langsung atau tidak langsung berkontribusi dalam proses pengerjaannya. Maka penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., M.A selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Prof. Dr. Agus Mulyana, M.Hum. selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
3. Dr. Dewi Turgarini, S.S., M.M.Par selaku ketua Prodi Manajemen Industri Katering serta selaku dosen pembimbing dua yang telah meluangkan waktu dan membagikan ilmu, arahan serta dukungan semangat dalam penyusunan skripsi.
4. Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par selaku dosen pembimbing satu yang telah menyempatkan waktu dan membagikan ilmu, arahan serta motivasi dalam proses penyusunan skripsi.
5. Dias Pratami Putri, S.Pd., M. Si selaku dosen pembimbing dua yang telah meluangkan waktu dan membagikan ilmu, arah, dan memberikan dorongan motivasi dalam penyusunan skripsi.
6. Seluruh dosen mata kuliah Program Studi Manajemen Industri Katering dan jajarannya yang telah memberikan pengalaman, waktu, dan ilmunya kepada penulis selama perkuliahan.
7. Bapak Emharri Manda Nasution dan ibu Nofrianti Lubis yang telah memberikan dukungan penuh sebagai orangtua penulis dalam pengerjaan skripsi dan selama kuliah.
8. Aisyah Nurani Suci Nasution dan Hafsa Nurul Azizah Nasution yang berperan sebagai kakak dan adik dari penulis yang ikut berkontribusi dalam penelitian yang dilakukan dalam skripsi.
9. Seluruh panelis ahli dan panelis umum yang bersedia meluangkan waktu

untuk menjadi responden dalam skripsi yang penulis kerjakan.

10. Asharia Maulida selaku teman seperjuangan kuliah, berkeluh kesah serta saling membantu dan memberi dukungan selama proses penyusunan skripsi.
11. Kakak tingkat Manajemen Industri Katering yang telah membantu peneliti dalam memberikan informasi mengenai skripsi yang berkaitan dengan konsep skripsi penulis.
12. Seluruh teman angkatan 2018 jurusan Manajemen Industri Katering yang telah kebersamai penulis selama perkuliahan.
13. Seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu, mendoakan, dan memberikan dukungan serta semangat kepada penulis dalam kelancaran penyusunan skripsi.

Fatimah Nur Hanifah Nasution

1805421

FATIMAH NUR HANIFAH NASUTION. 1805421. “INOVASI PRODUK KROKET TALAS DENGAN ISIAN DAUN KELOR DAN JAMUR TIRAM SEBAGAI VARIAN MAKANAN BEKU”.

ABSTRAK

Pariwisata memiliki satu kegiatan yang begitu penting yakni kuliner sehingga memperbanyak jenis produk menggunakan bahan pangan lokal akan semakin meningkatkan nilai pada destinasi wisata tersebut. Pangan lokal talas merupakan salah satu umbi-umbian yang memiliki manfaat salah satunya memiliki kandungan patinya yang begitu rendah yakni antara 1-5 μm di dalamnya sehingga umbi talas mudah untuk dicerna dengan dibantu oleh α -*amylase* yang terkandung dalam air liur menjadi gula sederhana maka umbi talas begitu baik untuk dikonsumsi terutama bagi yang menderita penyakit pencernaan. Daun Kelor merupakan sebuah bahan lokal yang memiliki nilai gizi yang baik salah satunya memiliki kadar kalsium tinggi yakni 1077 mg dalam setiap 100 gr. Jamur Tiram adalah jamur yang dapat dimakan dan mudah dalam pertumbuhannya sehingga jamur tiram merupakan jamur kedua terbanyak yang diproduksi dunia sehingga perlunya untuk memperbanyak produk menggunakan jamur tiram. Jika talas, daun kelor, dan jamur tiram disatukan dalam sebuah produk kroket talas maka akan menjadi sebuah inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram. Untuk mencapai inovasi produk kroket maka dilakukannya eksperimen pada penelitian yakni mencari formula resep terpilih dari tiga kode eksperimen yakni TG (Talas yang digoreng terlebih dahulu sebelum penghalusan), TK (Talas yang dikukus terlebih dahulu sebelum penghalusan), dan TG (Talas yang direbus terlebih dahulu sebelum penghalusan). Setelah dilakukannya penelitian uji organoleptik terhadap enam panelis ahli dan 30 panelis umum maka kode eksperimen TG pada inovasi kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram yang terpilih melalui pengisian kuesioner (skala likert) setelah ketiga kode eksperimen dicoba oleh panelis. Inovasi kroket talas memiliki kadar energi 86,40 kalori dalam satu buah kroket dengan berat 40 gr. Inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor juga dikemas

dalam bentuk makanan beku agar memperpanjang umur kroket dan juga mempermudah konsumen dalam mengonsumsinya karena siap masak.

Kata kunci: Inovasi Produk; Kroket Talas; Daun Kelor; Jamur Tiram; Makanan Beku.

FATIMAH NUR HANIFAH NASUTION. 1805421. “PRODUCT INNOVATION OF TARO CROQUETTE WITH STUFFING OLEIFERA LEAVES AND OYSTER MUSHROOM AS A VARIANT OF FROZEN FOOD”.

ABSTRACT

Tourism has one very important activity, namely culinary, so increasing the types of products that use local food ingredients will increase the value of the tourist destination. Taro local food is one of the tubers that has benefits, one of which has a very low starch content, which is between 1-5 μm in it so that taro tubers are easy to digest with the help of α -amylase contained in saliva into simple sugars, taro is so good for consumption, especially for those who suffer from digestive diseases. Moringa leaves are a local ingredient that has good nutritional value which has a high calcium content of 1077 mg in every 100 gr. Oyster mushrooms are edible mushrooms and easy to grow, so oyster mushrooms are the second most widely produced mushroom in the world, so it is necessary to multiply products using oyster mushrooms. If taro, moringa oleifera leaves, and oyster mushrooms are combined in a taro croquette product, it will be an Product innovation of taro croquette with stuffing oleifera leaves and oyster mushroom. To achieve croquette product innovation, the purchase of an experiment in research is to find a selected formula from three experimental codes, namely TG (Taro which is fried first before mashing), TK (Taro which is steamed before mashing), and TG (Taro which is first boiled first). before grinding). After conducting organoleptic test research on six expert panelists and 30 general panelists, the TG experimental code on taro croquette innovation with oleifera leaf and oyster mushroom filling was selected through filling out a questionnaire (Likert scale) after the three codes were tried by the panelists. The taro croquette innovation has an energy content of 86.40 calories in one croquette weighing 40 gr. Product innovation of taro croquette with stuffing oleifera leaves and oyster mushroom is also packaged in the form of frozen food in order to extend the life of the croquettes and also make it easier for consumers to consume them because they are ready to cook.

*Keywords: Product Innovation; Taro Croquettes; Moringa leaves; Oyster mushroom;
Frozen Food.*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	I
LEMBAR PERNYATAAN	II
LEMBAR HAK CIPTA	III
PRAKATA	IV
UCAPAN TERIMA KASIH	V
ABSTRAK	VII
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	9
1.3 Tujuan Penelitian.....	10
1.4 Manfaat Penelitian.....	10
BAB 2 TINJAUAN TEORI	11
2.1 Pariwisata.....	11
2.2 Wisata Kuliner.....	11
2.3 Gastronomi.....	12
2.4 Jajanan Pasar	13
2.5 Inovasi Produk.....	14
2.6 Makanan Beku.....	14
2.7 Resep.....	15
2.8 <i>Standard Yield</i>	16
2.9 Harga Jual	16
2.10 Krokot	17
2.11 Talas.....	18
2.12 Daun Kelor	19

2.13 Jamur Tiram	20
2.14 Bahan dan Metode Masak yang Digunakan	20
2.14.1 Bahan Pembuatan	20
2.14.2 Metode yang Digunakan	23
2.15 Kandungan Gizi Bahan Utama.....	23
2.15.1 Kandungan Gizi Talas Bogor	24
2.15.2 Kandungan Gizi Daun Kelor	25
2.15.3 Kandungan Gizi Jamur Tiram	26
2.16 Kemasan (<i>Packaging</i>).....	26
2.17 Label	27
2.18 Pemasaran	28
2.19 Uji Organoleptik dan Daya Terima Konsumen.....	29
2.20 Kerangka Pemikiran	29
2.21 Penelitian Terdahulu.....	31
2.22 Hipotesis	36
BAB 3 METODE PENELITIAN	37
3.1 Subjek dan Objek Penelitian	37
3.2 Metode Penelitian.....	37
3.2.1 Jenis Metode yang Digunakan	37
3.2.2 Operasionalisasi Variabel.....	37
3.2.3 Jenis dan Sumber Data.....	41
3.2.4 Penentuan Objek Penelitian (Panelis).....	41
3.2.5 Teknik Pengumpulan Data	41
3.2.6 Teknik Analisis Data	42
3.3 Instrumen Penelitian	42
3.3.1 <i>Kitchen Project</i>	42
3.3.2 Uji Organoleptik.....	42
3.3.3 Uji Daya Terima Konsumen	43
3.3.4 Perhitungan Harga Jual	43
3.3.5 Kemasan (<i>Packaging</i>) yang Digunakan.....	44

3.3.6 Label yang Digunakan	44
3.3.7 Strategi Pemasaran.....	44
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	46
4.1 Formulasi Resep	46
4.1.1 Kerangka Proses Pembuatan Produk	57
4.2 Kemasan dan Label	59
4.2.1 Kemasan.....	59
4.2.2 Label	60
4.3 Daya Terima Konsumen Melalui Panelis Ahli dan Panelis Umum	62
4.3.1 Karakteristik Panelis	62
4.3.2 Penilaian Panelis Terhadap Kualitas Produk	70
4.4 Kandungan Gizi.....	76
4.5 Harga Jual	77
4.5.1 Harga Pokok Produk.....	77
4.5.2 Harga Jual Produk	82
4.6 Strategi Pemasaran	84
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN	88
5.1 Simpulan	88
5.2 Saran	90
DAFTAR PUSTAKA	91
LAMPIRAN	95

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Perbandingan Umbi Lainnya dengan Talas Bogor	2
Tabel 1. 2 Perbandingan Jenis Sayuran Lainnya dengan Daun Kelor.....	4
Tabel 1. 3 Perbandingan Jenis Daging Hewan dengan Jamur Tiram (Pengganti..... Daging)	6
Tabel 1. 4 Hasil Kuesioner Prasurvei Terkait Ide Inovasi Produk Krokot Talas..... dengan Isian Daun Kelor dan Jamur Tiram	8
Tabel 2. 1 Faktor Makanan Tertentu	24
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Talas Per 100 Gram.....	24
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Daun Kelor Per 100 Gram.....	25
Tabel 2. 4 Kandungan Gizi Jamur Tiram Per 100 Gram	26
Tabel 2. 5 Penelitian Terdahulu.....	31
Tabel 3. 1 Operasionalisasi Variabel	37
Tabel 3. 2 Jenis dan Sumber Data	41
Tabel 4. 1 Formulasi Resep Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor Melalui..... Proses Penghalusan Talas Digoreng (TG).....	46
Tabel 4. 2 Prosedur Pembuatan Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor Melalui..... Proses Penghalusan Talas Digoreng (TG).....	47
Tabel 4. 3 Formulasi Resep Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor Melalui Proses Penghalusan Talas Dikukus (TK)	49
Tabel 4. 4 Prosedur Pembuatan Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor Melalui.... Proses Penghalusan Talas Dikukus (TK)	49
Tabel 4. 5 Formulasi Resep Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor Melalui..... Proses Penghalusan Talas Direbus (TR).....	51
Tabel 4. 6 Prosedur Pembuatan Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor Melalui..... Proses Penghalusan Talas Direbus (TR).....	52
Tabel 4. 7 Peralatan (<i>Equipment</i>) <i>Kitchen Project</i>	53
Tabel 4. 8 Perlengkapan (<i>Utensil</i>) <i>Kitchen Project</i>	54
Tabel 4. 9 Daftar Panelis Ahli Produk Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor..... dan Jamur Tiram.....	62

Tabel 4. 10 Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin	63
Tabel 4. 11 Panelis Ahli Berdasarkan Usia.....	64
Tabel 4. 12 Panelis Ahli Berdasarkan Pendidikan Terakhir	64
Tabel 4. 13 Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Pekerjaan	65
Tabel 4. 14 Daftar Panelis Umum Produk Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor... dan Jamur Tiram.....	66
Tabel 4. 15 Panelis Umum Berdasarkan Jenis Kelamin	67
Tabel 4. 16 Panelis Umum Berdasarkan Usia	67
Tabel 4. 17 Panelis Umum Berdasarkan Pendidikan Terakhir	68
Tabel 4. 18 Panelis Umum Berdasarkan Jenis Pekerjaan	69
Tabel 4. 19 Penilaian Panelis Ahli Terhadap Produk Krokot Talas dengan Isian..... Daun Kelor dan Jamur Tiram Berdasarkan Rasa	70
Tabel 4. 20 Penilaian Panelis Ahli Terhadap Produk Krokot Talas dengan Isian..... Daun Kelor dan Jamur Tiram Berdasarkan Tekstur.....	71
Tabel 4. 21 Penilaian Panelis Ahli Terhadap Produk Krokot Talas dengan Isian..... Daun Kelor dan Jamur Tiram Berdasarkan Warna	71
Tabel 4. 22 Penilaian Panelis Ahli Terhadap Produk Krokot Talas dengan Isian..... Daun Kelor dan Jamur Tiram Berdasarkan Aroma	72
Tabel 4. 23 Penilaian Panelis Ahli Terhadap Produk Krokot Talas dengan Isian..... Daun Kelor dan Jamur Tiram Berdasarkan Penampilan	72
Tabel 4. 24 Penilaian Panelis Umum Terhadap Produk Krokot Talas dengan Isian... Daun Kelor dan Jamur Tiram Berdasarkan Rasa	73
Tabel 4. 25 Penilaian Panelis Umum Terhadap Produk Krokot Talas dengan Isian... Daun Kelor dan Jamur Tiram Berdasarkan Tekstur.....	73
Tabel 4. 26 Penilaian Panelis Umum Terhadap Produk Krokot Talas dengan Isian.. Daun Kelor dan Jamur Tiram Berdasarkan Warna	74
Tabel 4. 27 Penilaian Panelis Umum Terhadap Produk Krokot Talas dengan Isian.. Daun Kelor dan Jamur Tiram Berdasarkan Aroma	74
Tabel 4. 28 Penilaian Panelis Umum Terhadap Produk Krokot Talas dengan Isian.. Daun Kelor dan Jamur Tiram Berdasarkan Penampilan.....	75

Tabel 4. 29 Penilaian Panelis Umum Terhadap Produk Krokot Talas dengan Isian.. Daun Kelor dan Jamur Tiram Berdasarkan Kemasan dan Label	75
Tabel 4. 30 Kandungan Gizi Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor dan Jamur	
Tiram.....	76
Tabel 4. 31 Perhitungan Harga Pokok Produk Krokot Talas dengan Isian Daun..... Kelor dan Jamur Tiram Melalui Penghalusan Talas Digoreng (TG)	77
Tabel 4. 32 Perhitungan Harga Pokok Produk Krokot Talas dengan Isian Daun..... Kelor dan Jamur Tiram Melalui Penghalusan Talas Dikukus (TK).....	79
Tabel 4. 33 Perhitungan Harga Pokok Produk Krokot Talas dengan Isian Daun..... Kelor dan Jamur Tiram Melalui Penghalusan Talas Direbus (TR).....	81
Tabel 4. 34 Harga Jual Produk Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor dan Jamur... Tiram Melalui Penghalusan Talas Digoreng (TG).....	83
Tabel 4. 35 Harga Jual Produk Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor dan Jamur... Tiram Melalui Penghalusan Talas Dikukus (TK)	84
Tabel 4. 36 Harga Jual Produk Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor dan Jamur... Tiram Melalui Penghalusan Talas Direbus (TR)	84
Tabel 4. 37 Strategi 4P Produk Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor dan Jamur... Tiram.....	84
Tabel 4. 38 Strategi STP Produk Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor dan..... Jamur Tiram	85

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran	30
Gambar 4. 1 Kerangka Proses Pembuatan Produk	58
Gambar 4. 2 Kemasan Krokot Talas Dengan Isian Daun Kelor dan Jamur Tiram	59
Gambar 4. 3 Label Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor dan Jamur Tiram.....	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Tahapan Praeksperimen	95
Lampiran 2 Kuesioner Panelis Ahli.....	107
Lampiran 3 Kuesioner Panelis Umum.....	112
Lampiran 4 Dokumentasi Panelis	117
Lampiran 5 Lembar Bimbingan Skripsi.....	118

DAFTAR PUSTAKA

- Adetya, W. (2021). Analisis Model Tarikan Pengunjung Pada Zona Wisata Kuliner Pangker (Studi Kasus Di Wilayah Pangkajene Sidrap). *1*(2), 7–14.
- Agustina, W. (2012). Teknologi Pengemasan, Desain Dan Pelabelan Kemasan Produk Makanan. In *Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI)*.
- Audina Meiliawati. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Bogor (Colocasia Esculenta L. Schott) Dengan Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomea Batatas L) Dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Crackers Sayuran. (2), 1–13.
- Bahar, S. B. (2016). Inovasi Pangan Asal Legum dan Pengawetan Melalui Tahap Pembekuan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3).
<https://doi.org/10.17728/jatp.173>
- Besra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*, 12(1), 74–101.
- BPOM, B. P. O. dan M. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 31, 1689–1699.
- Capitanio, F., Coppola, A., & Pascucci, S. (2012). Product and process innovation in the Italian food industry. In *Agribusiness* (Vol. 26).
<https://doi.org/10.1002/agr.20239>
- Dianti, M. (2021). Diferensiasi Patty Berbahan Dasar Umbi Talas Sebagai Oleh-Oleh Khas Kota Bogor. Repository UPI.
- Erickson, M., & Hung, Y.-C. (2012). Quality in Frozen Food. Retrieved from <https://books.google.com/books?hl=ja&lr=&id=6xftpBwAAQBAJ&pgis=1>
- Evivie, S., Ebahamiegbebho, P., Imaren, J., & Igene, J. (2015). Evaluating the Organoleptic Properties of Soy Meatballs (BEEF) with varying Levels of Moringa oleifera Leaves Powder. *Journal of Applied Sciences and Environmental Management*, 19(4), 649. <https://doi.org/10.4314/jasem.v19i4.12>
- Fossas-Olalla, M., Minguela-Rata, B., López-Sánchez, J. I., & Fernández-Menéndez, J. (2015). Product innovation: When should suppliers begin to collaborate? *Journal of Business Research*, 68(7), 1404–1406.

<https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2015.01.022>

- Ginting, N. M. (2019). Analisis Pendapatan Usaha Jamur Tiram Crispy. *Musamus Journal of Agribusiness*, 2(01), 21–25.
- Habibah, N., & Astika, I. W. (2020). Analisis sistem budi daya tanaman talas (*Colocasia esculenta L.*) di Kelurahan Bubulak , Bogor Barat , Jawa Barat. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(5), 771–781.
- Hedarullah, Andarwulan, N., & Faridah, D. N. (2021). Karakterisasi Fisikokimia Pati dari Beberapa Jenis Umbi.
- Huda, N. T. (2018). Etnomatematika Pada Bentuk Jajanan Pasar di Daerah Istimewa Yogyakarta. *JNPM (Jurnal Nasional Pendidikan Matematika)*, 2(2), 217. <https://doi.org/10.33603/jnpm.v2i2.870>
- Inayah, T., & Prima, E. (2020). Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Beji. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 96–99. <https://doi.org/10.32764/abdimasper.v3i2.2881>
- Indahri, S. N. Q. E. A. A. S. S. Y., & Prayitno, U. S. (2018). Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan Melalui. In *Pusat Penelitian Badan Keahlian DPR RI*.
- Isnain, W., & M, N. (2017). Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera Lamk*) Bagi Masyarakat. *Info Teknis EBONI*, 14(1), 63–75.
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy’s Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 354–377. <https://doi.org/10.1177/1096348006286797>
- Kojo, C., Rogi, M. H., & Lintong, D. C. (2018). Pkm Pengembangan Inovasi Produk Makanan Dan Minuman Yang Dijual Di Seputaran Kampus Unsrat Bahu. *Jurnal Lppm Bidang Ekosobudkum*, 4(2), 68–76.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2017). Principles of Marketing, Seventeenth Edition. In *Pearson*.
- Kurniawati, Miharti, T., & Alghozi, D. E. A. (2019). Kamus Tata Boga. In *Laboratorium Penelitian dan Pengembangan Farmaka Tropis Fakultas Farmasi Universitas Mualawarman, Samarinda, Kalimantan Timur*. Badan

- Pengembangan Bahasa dan Perbukuan (Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan).
- Michalak, J., Gujska, E., Czarnowska-Kujawska, M., & Nowak, F. (2017). Effect of different home-cooking methods on acrylamide formation in pre-prepared croquettes. *Journal of Food Composition and Analysis*, *56*, 134–139. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2016.12.006>
- Mulyani, S. (2016). Pengendalian Mutu Terpadu. *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana*, 1–17. Retrieved from <file:///C:/Users/User/Downloads/71c1476a6890920a43a74f7a50da04cc.pdf>
- Patel, Y., Naraian, R., & Singh, V. K. (2012). Medicinal Properties of Pleurotus Species (Oyster Mushroom): A Review. *3*(1), 1–12. <https://doi.org/10.5829/idosi.wjfpb.2012.3.1.303>
- Pudisantoso, C. F. (2020). Inovasi Cookies Beras Merah Sebagai Menu Kudapan Sehat dengan Berbagai Variant. *2507*(February), 1–9.
- Rahayu, A. (2021). Inovasi Produk Pie Pastry Dengan Tambahan Selai Bunga Mawar. 39–50.
- Rodriguez, R. (2021). The Development Of An Educational Superfood Infographic To Promote Awareness Of The Health Benefits Of Moringa Oleifera. (May), 88.
- Sanjaya, A. R., Mulyati, A. H., & Citroreksoko, P. (2020). Diversifikasi Talas Bogor (Colocasia Esculenta (L) Schott) Sebagai Upaya Olahan Produk Tapai Khas Bogor. *Ekologia*, *18*(2), 72–77. <https://doi.org/10.33751/ekol.v18i2.1654>
- Sasongko, P., Yuniningsih, S., & Yasak, E. M. (2017). Aplikasi Frozen Food Technology Untuk Menurunkan Tingkat Kerugian Produk. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, *1*(1), 8–17.
- Suwena, I. K., & Widyatmaja, I. G. N. (2017). Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata.
- Turgarini, D. (2018). Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *Disertasi Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Mencapai Derajat S-3 Sekolah Pascasarjana UGM*, 352264.
- Turgarini, D., Sagala Davinci, E., & Ningsih, C. (2019). Analysis Of Influence Of Tourism And Branding Perceptions On Purchase Decisions (Study conducted in

- Chinatown as Halal Gastronomy in the City of Bandung). *The Journal Gastronomy Tourism*, 6(1), 56–69. <https://doi.org/10.17509/gastur.v6i1.22792>
- Wijaya, C. K., & Budiharjo, S. (2020). Jurnal Pariwisata Indonesia ISSN : 1907-2457 (Print) ISSN : 2581-2688 (Online) Kajian Tentang Substitusi Talas Sebagai Bahan Dasar Dalam Produksi Terhadap Kualitas Es Krim Jurnal Pariwisata Indonesia ISSN : 1907-2457 (Print) ISSN : 2581-2688 (Online. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 16(1), 27–33.
- Yohannes, B., Abraham, M., Bikila, G., Robel, D., Getahun, T., Jale, M., ... Lalise, D. (2020). Selection of appropriate substrate for production of oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*). *Journal of Yeast and Fungal Research*, 11(1), 15–25. <https://doi.org/10.5897/jyfr2019.0187>
- Zainurossalamia, S. (2020). Manajemen Pemasaran (Teori dan Strategi). *Forum Pemuda Aswaja*.