

**ANALISIS PENGARUH PERSEPSI WISATAWAN AKAN BAHAN
TAMBAHAN PANGAN TERHADAP MINAT BELI TAHU
DI KABUPATEN SUMEDANG**

SKRIPSI

Diajukan sebagai syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata
pada Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu
Pengetahuan Sosial



oleh
Syahrul Ramadhan
NIM 1807281

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

**ANALISIS PENGARUH PERSEPSI WISATAWAN AKAN
BAHANTAMBAHAN PANGAN TERHADAP MINAT BELI
TAHU DI KABUPATEN SUMEDANG**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh :

Pembimbing I



Caria Ningsih, M.Si., Ph.D
NIP. 19800131.200812.1.002

Pembimbing II



Dias Pratami Putri, S.Pd., M.Si
NIP. 920200419910915201

Menyetujui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM, Par
NIP. 19700320.200812

LEMBAR HAK CIPTA
ANALISIS PENGARUH PERSEPSI WISATAWAN AKAN BAHAN
TAMBAHAN PANGAN TERHADAP MINAT BELI TAHU
DI KABUPATEN SUMEDANG

Oleh

Syahrul Ramadhan

Skripsi ini ditujukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk mendapatkan gelar
Sarjana Pariwisata di Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Syahrul Ramadhan

Universitas Pendidikan Indonesia

2022

Hak Cipta dilindungi Undang – Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak
ulang, di fotokopi, dan cara lainnya tanpa izin penulis

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Syahrul Ramadhan

NIM : 1807281

Jurusan : Manajemen Industri Katering

Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Menyatakan dengan sepenuhnya bahwa skripsi dengan judul :

“Analisis Pengaruh Persepsi Wisatawan akan Bahan Tambahan Pangan terhadap Minat Beli Tahu di Kabupaten Sumedang” merupakan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli saya sendiriserta seluruh ide, pendapat, atau materi dari sumber lain telah dikutip dengan cara penulisan referensi yang sesuai.

Apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai dengan peraturan yang berlaku di Universitas Pendidikan Indonesia. Dengan demikian pernyataan ini saya buat

Sumedang, 2022

Pembuat Pernyataan

Syahrul Ramadhan

NIM. 1807281

PRAKATA

Puji dan syukur selalu terpanjat kepada Allah SWT karena atas izin dan berkat limpahan rahmat-Nya penulis bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Analisis Pengaruh Persepsi Wisatawan akan Bahan Tambahan Pangan terhadap Minat Beli Tahu di Kabupaten Sumedang**” dengan lancar dan dapat selesai tepat waktu. Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis dengan senang hati menerima saran dan kritik yang membangun untuk perbaikan di masa yang akan datang. Semoga skripsi ini memberikan manfaat kepada semua pihak.

Sumedang, 1 Juli 2022

Syahrul Ramadhan

NIM. 1807281

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari dukungan dan dorongan dari berbagai pihak kepada penulis, dukungan moril atau materil yang telah diberikan kepada penulis sangatlah berarti sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih yang sebesar- besarnya kepada:

- 1) Allah Swt. dengan segala rahmat yang selalu diberikan untuk kekuatan dan keikhlasan untuk penulis dalam menyelesaikan skripsi ini
- 2) Nabi Muhammad saw shalawat dan salam terlimpahkan kepada beliau
- 3) Orang tua penulis, Yuli Karya Saputra, Emah Sukaemah. Terimakasih atas dukungannya, atas doanya tanpa hentinya mendidik, memberi nasihat dan dukungan materil. Kerja keras untuk pengorbanan penulis dengan penuh sabar dan ikhlas semoga Allah SWT senantiasa membalas kebaikan Abeh dan Ibu
- 4) Prof. Dr. M. Solehudin M.Pd., selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
- 5) Dr. Dewi Turgarini, S.S, MM.Par selaku ketua prodi Manajemen Industri Katering .
- 6) Caria Ningsih, M.Si., Ph.D, selaku dosen pembimbing I yang selalu memberikan bimbingan selama 1 semester kepada penulis dengan baik, selalu memberi masukan dan saran dengan sabar agar selalu semangat menuntaskan pengerjaan skripsi dari awal hingga selesai dikerjakan.
- 7) Dias Pratami Putri S.Pd, M.Si, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan 1 semester dengan baik, memberi saran dan masukan untuk mengarahkan supaya skripsi penulis bisa sesuai dan dapat terselesaikan dengan tepat waktu.
- 8) Kepada seluruh Dosen Manajemen Industri Katering, yang sudah memberikan ilmu dan pengetahuan kepada saya dengan sangat sabar.
- 9) Ghina Nisrina Oktaviani yang telah bersama saya selama 6 tahun ini sebagai orang yang memberi support sekaligus penenang untuk penulis.
- 10) Nabil Fauzan, Septiany Sri Rahayu, Willyam Sentosa, Adilla Nuraini, Raina Aifha dan Keluarga besar kelas IPA 10 yang masih selalu memotivasi

penulis dan memberikan semangat, canda tawa, dan rasa percaya diri untuk bisa sukses bersama.

- 11) Grup WA Karang Taruna RW 07 (Yubel Andreas, Abdul Aziz, Dohan Fitroh, dan Yusi Cahya) selaku sahabat penulis yang selalu memberikan semangat dan bantuan penulis menyelesaikan dari mulai mahasiswa baru sampai sekarang sudah mau menyelesaikan studi.
- 12) Yusi Cahya, Kristianty Sherly, Ipang Muldiana, Sheila Nikitta selaku sahabat yang merelakan tempat tinggalnya penulis injak-injak setiap ada urusan dalam penulisan skripsi ini.
- 13) Pebri Pratama, Aulia Putri, Editya, Hendri Rohmanna yang selalu mengingatkan penulis untuk menyelesaikan penelitian sekaligus menemani selama masa penelitian.
- 14) Teman-teman MIK 2018 terima kasih sudah saling berjuang bersama menghadapi pahit manisnya kehidupan perkuliahan, semoga kalian semua sukses selalu.
- 15) Giffar Ramadhan, Fahmi Firdaus, Hilmi Refika dan Nabil Fauzan yang sudah memberi hiburan sebagai teman bermain game saat penulis rehat.
- 16) Semua pihak yang membantu penulis menyelesaikan skripsi ini dan tidak dapat di sebutkan satu persatu.

**ANALISIS PENGARUH PERSEPSI WISATAWAN AKAN BAHAN
TAMBAHAN PANGAN TERHADAP MINAT BELI TAHU DI
KABUPATEN SUMEDANG**

Syahrul Ramadhan

ABSTRAK

Bahan Tambahan Pangan (BTP) merupakan senyawa yang bukan berasal dari bahan tersebut, yang ditambahkan pada makanan, berfungsi untuk menambah nilai makanan baik dari segi penampilan, rasa, maupun daya tahan. Sedangkan tahu adalah produk makanan yang memiliki bentuk padat dengan tekstur lunak yang terbuat dari kacang kedelai atau *Glycine sp* dengan melalui proses pengendapan dari protein dan identik dengan penggunaan bahan tambahan pangan. Adapun penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sebesar apa pengaruh penambahan bahan tambahan pangan terhadap minat beli tahu. Penelitian ini dilakukan dengan metode survei dan metode *probability sampling*, dengan jumlah responden 100 orang konsumen, yang disebar kepada wisatawan domestik di Kabupaten Sumedang. Penelitian ini merupakan hasil dari analisis dimana Persepsi Bahan Tambahan Pangan sebagai variabel X (independent) dan Minat Beli Tahu sebagai variabel Y (dependent). Setelah dilakukan survei, persepsi bahan tambahan pangan menunjukkan skor 81,83% dengan keterangan sangat setuju, sedangkan minat beli manis 78,78% dengan keterangan setuju. Lalu dari hasil akhir penelitian dapat diketahui bahwa persepsi bahan tambahan pangan tidak berpengaruh pada minat beli tahu di Kabupaten Sumedang.

Kata Kunci : Persepsi, Bahan Tambahan Pangan, Minat Beli, Tahu.

ANALYSIS OF TOURISTS' PERCEPTION OF FOOD ADDITIVE EFFECT ON PURCHASE INTENTION TO TAHU IN SUMEDANG

Syahrul Ramadhan

ABSTRACT

Food additive is an additional compound which used to add the value of food in an appearance, a taste, and a durability. Meanwhile, tahu is a food product that has a solid form with a soft texture made from soybeans or *Glycine sp* by going through a protein deposition process and is identical to the use of food additives.. This study used the survey as a way of collecting data and 100 consumers, domestic tourist in Sumedang, participated in this study by applying probability sampling. Furthermore, this study was the result of an analysis between two variables, food additives (independent) and purchase intention (dependent). As a result, the perception of food additives was 81,83% strongly agreed, while the purchase intention was 78.78% agreed. In conclusion, food additives perception did not affect the purchase intention in Sumedang.

Kata Kunci : Perception, Food Additive, Purchase Intention, Tahu.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
UCAPAN TERIMAKASIH	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB I PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang	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 Pariwisata	Error! Bookmark not defined.
2.1.1 Pengertian Pariwisata	Error! Bookmark not defined.
2.1.2 Wisatawan	Error! Bookmark not defined.
2.1.3 Wisata Kuliner	Error! Bookmark not defined.
2.2 Pangan dan Gizi	Error! Bookmark not defined.
2.2.1 Pangan.....	Error! Bookmark not defined.
2.2.2 Gizi.....	Error! Bookmark not defined.
2.3 Keamanan Pangan	Error! Bookmark not defined.
2.3.1 Manajemen Keamanan Makanan	Error! Bookmark not defined.
2.4 Bahan Tambahan Pangan	Error! Bookmark not defined.
2.4.1 Pewarna Makanan	Error! Bookmark not defined.
2.4.2 Pengawet.....	Error! Bookmark not defined.
2.4.3 Penguat Rasa.....	Error! Bookmark not defined.
2.4.4 Pengental.....	Error! Bookmark not defined.
2.5 Persepsi dan Kualitas Produk Makanan	Error! Bookmark not defined.
2.5.1 Persepsi	Error! Bookmark not defined.
2.5.2 Kualitas Produk Makanan	Error! Bookmark not defined.
2.6 Minat Beli	Error! Bookmark not defined.
2.6.1 Dimensi Minat Beli	Error! Bookmark not defined.
2.7 Kajian Empirik	Error! Bookmark not defined.
2.8 Kerangka Penelitian	Error! Bookmark not defined.
2.9 Hipotesis.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.

3.1	Objek Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2	Metodologi Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.3	Oprasionalisasi Variabel.....	Error! Bookmark not defined.
3.4	Jenis dan Sumber Data	Error! Bookmark not defined.
3.5	Populasi dan Sampel	Error! Bookmark not defined.
3.5.1	Populasi.....	Error! Bookmark not defined.
3.5.2	Sampel.....	Error! Bookmark not defined.
3.5.3	Teknik Sampling	Error! Bookmark not defined.
3.6	Teknik Pengumpulan.....	Error! Bookmark not defined.
3.7	Uji Validitas dan Uji Reliabilitas.....	Error! Bookmark not defined.
3.7.1	Hasil Uji Validitas.....	Error! Bookmark not defined.
3.7.2	Hasil Uji Reliabilitas	Error! Bookmark not defined.
3.8	Rancangan Analisis Data.....	Error! Bookmark not defined.
3.8.1	Rancangan Analisis Data Deskriptif.....	Error! Bookmark not defined.
3.8.2	Rancangan Analisis Data Verifikatif	Error! Bookmark not defined.
3.8.3	Analisis Korelasi	Error! Bookmark not defined.
3.8.4	Koefisien Determinasi	Error! Bookmark not defined.
3.8.5	Analisis Regresi Linier Sederhana.....	Error! Bookmark not defined.
3.9	Pengujian Hipotesis.....	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		Error! Bookmark not defined.
4.1	Profil Tahu dan Konsumen Tahu Sumedang.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.1	Profil Tahu Sumedang.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.2	Karakteristik Konsumen Tahu Sumedang	Error! Bookmark not defined.
4.2	Tanggapan Konsumen Terhadap Persepsi Bahan Tambahan Pangan (BTP).....	Error! Bookmark not defined.
4.2.2	Perbedaan Harga Jual Tahu Dengan BTP dan Tanpa BTP.....	Error! Bookmark not defined.
4.2.3	Tanggapan Konsumen Terhadap Penampilan Tahu dengan Bahan Tambahan Pangan Lebih Menarik Setelah Diolah	Error! Bookmark not defined.
4.2.5	Tanggapan Konsumen Terhadap Tahu dengan Bahan Tambahan Pangan Pewarna Memiliki Warna Lebih Baik daripada yang Tanpa Menggunakan Bahan tambahan Pewarna.....	Error! Bookmark not defined.
4.2.6	Tahu dengan Bahan Tambahan Pangan Memiliki Warna Lebih Menarik dan Seragam daripada yang Tanpa Menggunakan Bahan tambahan	Error! Bookmark not defined.
4.2.7	Tahu dengan Bahan Tambahan Pangan Memiliki Ciri Khas pada Warnanya (Terang, Jelas dan Mencolok)	Error! Bookmark not defined.
4.2.8	Penambahan Bahan Tambahan Pangan Meninggalkan Ciri Khas Berupa Rasa yang Tidak Berasal dari Kedelai	Error! Bookmark not defined.
4.2.9	Penambahan Bahan Tambahan Pangan Meninggalkan Ciri Khas pada Aroma	

Makanan yang Lebih Baik.....	Error! Bookmark not defined.
4.3 Tanggapan Konsumen Terhadap Minat Beli Tahu dengan Bahan Tambahan Pangan	Error! Bookmark not defined.
4.3.1 Tanggapan Mengenai Memilih Membeli Produk Tahu Sumedang Sebagai Oleh-Oleh.....	Error! Bookmark not defined.
4.3.2 Respon Mengenai Menyarankan Kepada Orang Lain untuk Membeli Produk Tahu Sumedang.....	Error! Bookmark not defined.
4.3.3 Respon Mengenai Lebih Memilih Membeli Produk Tahu Sumedang daripada Produk Oleh-Oleh Lain	Error! Bookmark not defined.
4.3.4 Respon Mengenai Mencari Informasi Mengenai Bahan Dasar Tahu Sumedang Sebelum Membeli	Error! Bookmark not defined.
4.3.5 Respon Mengenai Mencari Informasi Mengenai Daya Tahan Tahu Sumedang Sebelum Membeli	Error! Bookmark not defined.
4.3.6 Respon Mengenai Mencari Informasi Mengenai Rasa Tahu Sumedang Sebelum Membeli	Error! Bookmark not defined.
4.3.7 Respon Mengenai Membeli Produk Tahu Sumedang yang menggunakan Bahan Tambahan Pangan	Error! Bookmark not defined.
4.4 Hasil Uji Regresi	Error! Bookmark not defined.
4.5 Hasil Uji Normalitas	Error! Bookmark not defined.
4.6 Hasil Uji Hipotesis	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.....	80

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Jumlah Produsen Tahu Setiap Kecamatan di Kabupaten Sumedang.	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.1 Operasionalisasi Variabel.....	30
Tabel 3.2 Jenis dan Sumber Data	33
Tabel 3.3 Hasil Uji Validitas.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.4 Klasifikasi	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.1 Kandungan Gizi Kedelai dalam tiap 100gr Bahan.....	46
Tabel 4.2 Tanggapan Konsumen Mengenai Persepsi Bahan Tambahan Pangan.....	59
Tabel 4.3 Respon Konsumen mengenai Harga Tahu Sesuai Dengan Kualitas Produk Yang Ditawarkan.....	60
Tabel 4.4 Respon Konsumen Mengenai Perbedaan Harga Jual Tahu Dengan BTP dan Tanpa BTP.....	60
Tabel 4.5 Penampilan Tahu dengan Bahan Tambahan Pangan Lebih Menarik Setelah Diolah	61
Tabel 4.6 Penampilan Tahu dengan Bahan Tambahan Pangan Lebih Menarik Setelah Diolah	62
Tabel 4.7 Respon Konsumen Terhadap Tahu dengan Bahan Tambahan Pangan Pewarna Memiliki Warna Lebih Baik daripada yang Tanpa Menggunakan Bahan tambahan Pewarna	63
Tabel 4.8 Respon Konsumen Mengenai Tahu dengan Bahan Tambahan Pangan Memiliki Warna Lebih Menarik dan Seragam daripada yang Tanpa Menggunakan Bahan tambahan.....	63
Tabel 4.9 Respon Konsumen Mengenai Tahu dengan Bahan Tambahan Pangan Memiliki Ciri Khas pada Warnanya (Terang, Jelas dan Mencolok)	64
Tabel 4.10 Respon Konsumen Mengenai Penambahan Bahan Tambahan Pangan Meninggalkan Ciri Khas Berupa Rasa yang Tidak Berasal dari Kedelai ..	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.11 Respon Konsumen Mengenai Penambahan Bahan Tambahan Pangan Meninggalkan Ciri Khas pada Aroma Makanan yang Lebih Baik	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.12 Kelas Interval Persepsi Bahan Tambahan Pangan	Error! Bookmark not

defined.

Tabel 4.13 Tanggapan Konsumen Terhadap Minat Beli Tahu dengan Bahan Tambahan Pangan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.14 Respon Konsumen Mengenai Memilih Membeli Produk Tahu Sumedang Sebagai Oleh-Oleh	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.15 Respon Mengenai Menyarankan Kepada Orang Lain untuk Membeli Produk Tahu Sumedang	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.16 Respon Konsumen Mengenai Memilih Membeli Produk Tahu Sumedang daripada Produk Oleh-Oleh Lain	70
Tabel 4.17 Respon Mengenai Mencari Informasi Mengenai Bahan Dasar Tahu Sumedang Sebelum Membeli	71
Tabel 4.18 Respon Konsumen Mengenai Mencari Informasi Mengenai Daya Tahan Tahu Sumedang Sebelum Membeli	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.19 Respon Konsumen Mengenai Mencari Informasi Mengenai Rasa Tahu Sumedang Sebelum Membeli	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.20 Respon Mengenai Membeli Produk Tahu Sumedang yang menggunakan Bahan Tambahan Pangan.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.21 Kelas Interval Persepsi Bahan Tambahan Pangan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.22 Koefisien Korelasi.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.23 Hasil Uji Simultan.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.24 Hasil Uji secara Parsial	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.25 Hasil Uji Normalitas.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Grafik Jumlah Wisatawan Domestik dan Mancanegara di Provinsi Jawa Barat	2
Gambar 4.1 Garis Kontinum Persepsi Bahan Tambahan Pangan... Error! Bookmark not defined.	
Gambar 4.2 Garis Kontinum Persepsi Bahan Tambahan Pangan... Error! Bookmark not defined.	

DAFTAR RUJUKAN

- Abdul Rahman Saleh. 2009. Psikologi; Suatu Pengantar dalam Perspektif Islam. Jakarta: Kencana.
- Akhmaliya, N.I., Hapsari, A. I. 2016. Model Pembelajaran Reading Questioning And Answering (RQA) Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa, *Jurnal Biologi dan Pembelajaran Biologi* 1(1): 69-80.
- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bimo, Walgito. 2010. *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta: C.V Andi.
- Cahyadi, Wisnu. 2008. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Sinar Grafika Offset.
- Fadila, Dewi dan Sari Lestari Zainal Ridho. 2013. *Perilaku Konsumen*. Palembang: Citrabooks Indonesia.
- Fiani S. Margaretha dan Japarianto, S.E., M.M. Edwin. 2012. Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, Vol. 1, No. 1.
- Hariani. 2013. Analisis Pengaruh Bauran Pemasaran Terhadap Minat Konsumen Menggunakan Gas LPG Di Desa Rambah Utama. Universitas Pasir Pengaraian.
- Hariyadi, P.. dkk .2014. 'Kajian Proses Perumusan Standar dan Peraturan Keamanan Pangan di Indonesia Formulation Process Assessment on Food Safety Standards and Regulations in Indonesia'. *Jurnal pangan*. Vol 23, 1.
- I Gede Pitana dan I Ketut Surya Diarta. 2009. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Ismayati. 2010. *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: Grasindo.
- Knight, Dee dan Eun Young Kim. 2007. 'Japanese Consumers' Need for Uniqueness – Effects on Brand Perceptions and Purchase Intention, *Journal of Fashion Marketing and Management*, Vol. 11 No. 2, pp. 270-280.
- Kotler Philip dan Amstrong Gary 2012, *Prinsip Prinsip Pemasaran*, Edisi 13 Jilid 1. Jakarta: Erlangga.
- Kotler & Keller. 2006. *Manajemen Pemasaran*, Edisi 12 Jilid 1. Indonesia: PT. Indeks.
- Lazuardi, R.N.M. 2010. Mempelajari Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*, L.) dengan Berbagai Jenis Pelarut. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung. 61 hal.
- Lockwood, Yvonne R. & Long, Lucy M. Summer 2008. *Culinary Tourism*, American Folklore Society, *Journal of American Folklore*. Lexington: University of Kentucky Press.
- Narbuko, Cholid. Abu Achmadi. 2008. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia
- Rossiana, Nia. 2006. Uji Toksisitas Limbah Cair Tahu Sumedang Terhadap Reproduksi *Daphnia carinata* King. *Jurnal*. Bandung: FMIPA Biologi, Universitas Padjajaran.
- Sarosa, Samiaji. 2012. *Penelitian Kualitatif Dasar-dasar*. Jakarta Barat: PT Indeks.

- Saprianto, C., & Diana, H. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius.
- Schiffman dan Kanuk. 2008. Perilaku konsumen. Edisi 7. Jakarta: Indeks.
- Setiadi, J Nugroho. 2003. Perilaku Konsumen Konsep dan Implikasi untuk Strategi dan Penelitian Pemasaran, Edisi 1. Bogor: Kencana Prenada Media Group.
- Setiadi J ,Nugroho. 2010. Perilaku Konsumen Perspektif Kontemporer Pada Motif, Tujuan, Dan Keinginan Konsumen, Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Silalahi, Ulber. 2012. Metode Penelitian Sosial. Bandung: Refika Aditama.
- Siregar, Syofian. 2014. Metode Penelitian Kuantitatif. Jakarta: Kencana.
- Sugiyama, A. G. 2011. Ecotourism : Pengembangan Pariwisata berbasis konservasi alam. Bandung: Guardaya Intimarta.
- Sugiyatmi, S. 2006. Analisis Faktor-Faktor Risiko Pencemaran Bahan Toksik Boraks Dan Pewarna Pada Makanan Jajanan Tradisional Yang Dijual Di Pasar-pasar Kota Semarang Tahun 2006. Jurnal. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sulistyoningsih, Hariyani. 2011. Gizi Untuk Kesehatan Ibu dan Anak. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sundalangi, Marchelyno., Silvya L. Mandey., Rotinsulu Jopie Jorie. 2014. “Pengaruh Kualitas Produk, Daya Tarik Iklan, dan Potongan Harga Terhadap Minat Beli Konsumen pada Pizza Hut Manado”, Jurnal EMBA. Vol. 2 No. 1.
- Sumarwan, Ujang. 2011. Perilaku Konsumen: Teori dan Penerapannya dalam Pemasaran. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Wijaya, C.Hanny dan Noryawanti Mulyono. 2009. Bahan Tambahan Pangan: Pewarna, Spesifikasi, Regulasi dan Aplikasi Praktis. Bogor: IPB Press.
- Zalukhu, Sukawati & Meyers, Koen. 2009. Panduan Dasar Pelaksanaan Ekowisata. Jakarta: Unesco Office.