

## **Pengembangan *Fussion Food* Pada Kue Talam Ebi Dengan *Puff Pastry* sebagai Modifikasi Makanan Tradisional**

**Risya Ladiva Bridha<sup>1\*</sup>, Woro Priatini<sup>2</sup>, Zahratul Insaniyah Hamdani<sup>3</sup>**

Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia  
Jln. Dr. Setiabudi No. 229, Kota Bandung, Indonesia

[risyabridha@upi.edu](mailto:risyabridha@upi.edu)<sup>1\*</sup>, [woro.priatini@upi.edu](mailto:woro.priatini@upi.edu)<sup>2</sup>, [zahratulinsaniyahh@gmail.com](mailto:zahratulinsaniyahh@gmail.com)<sup>3</sup>

\*Corresponding Author

Received: July, 2023

Accepted: October, 2023

Published: December, 2023

### **Abstract**

*This research was motivated by the decline in public interest in traditional foods. Kue talam is one of the traditional Indonesian foods that is currently included in the less popular category. This research aims to increase the attractiveness of traditional food by creating a modified kue talam product that will be combined with other foods, this is known as fusion. The research method used by researchers is quantitative research with experimental methods. The experimental planning carried out is using a Randomized Group Design (RAK). To test the recipe standard and product quality using the o test and consumer acceptance test. The number of samples used in this study were 15 trained and somewhat trained panelists who would test four product samples, including; 1) Steamed Ebi Talam with Puff Pastry (TEKPP); 2) Baked Ebi Talam with Puff Pastry (BTEPP). Organoleptic test results obtained from 15 trained and moderately trained panelists resulted in TEKPP products as the most preferred products. Furthermore, TEKPP products will be tested on 100 consumer panelists to determine the acceptability of the modified product, and the results obtained are that the product falls into the category of very like, so it can be concluded that the modified product can be accepted by consumers. The results of the hypothesis test on the product there is an effect of modification on the attractiveness of traditional food on Kue Talam Ebi products.*

**Keywords:** *Product modification, talam cake, puff pastry, fusion*

### **Abstrak**

*Penelitian ini dilatarbelakangi oleh menurunnya ketertarikan masyarakat terhadap makanan tradisional, termasuk kue talam yang saat ini kurang populer. Tujuan penelitian ini adalah meningkatkan daya tarik makanan tradisional melalui modifikasi produk kue talam dengan menggabungkannya dengan makanan lain dalam konsep fusion. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen. Rancangan eksperimen yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK). Uji standar resep dan*

*kualitas produk dilakukan menggunakan uji organoleptik dan uji daya terima konsumen. Jumlah sampel dalam penelitian ini terdiri dari 15 panelis terlatih dan agak terlatih yang mencoba dua sampel produk, yaitu: 1) Talam Ebi Kukus dengan Puff Pastry (TEKPP); 2) Baked Talam Ebi dengan Puff Pastry (BTEPP). Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa produk TEKPP merupakan yang paling disukai oleh 15 panelis agak terlatih. Selanjutnya, produk TEKPP diuji terhadap 100 panelis konsumen untuk mengetahui tingkat daya terima, dan hasilnya menunjukkan bahwa produk tersebut sangat disukai oleh konsumen. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa modifikasi produk tersebut dapat diterima oleh konsumen. Hasil uji hipotesis menunjukkan bahwa modifikasi memiliki pengaruh terhadap daya tarik makanan tradisional pada produk Kue Talam Ebi*

**Kata kunci:** *Modifikasi produk, kue talam, puff pastry, fusion food*

## 1. PENDAHULUAN

Potensi industri pariwisata di Indonesia sangat besar dengan adanya beragam suku, ras, agama, dan budaya. Industri pariwisata memiliki peran penting dalam mendukung perkembangan suatu negara, termasuk dalam hal penghasilan devisa dan pengembangan wilayah. Salah satu sektor yang dapat menyumbang devisa adalah kuliner. Wisatawan yang mengunjungi tujuan wisata tidak hanya menikmati keindahan tempat wisata tersebut, tetapi juga merasakan kenikmatan dari makanan tradisional yang menjadi ciri khas dan daya tarik tersendiri suatu daerah. Makanan tradisional merupakan hidangan yang telah diwariskan dari generasi ke generasi dalam suatu budaya atau masyarakat tertentu. Makanan ini seringkali mencerminkan sejarah, nilai-nilai budaya, iklim, dan bahan-bahan yang tersedia di daerah tersebut. Makanan tradisional merupakan hidangan yang terbuat dari bahan-bahan yang diperoleh di lokasi setempat (Putri & Yulianto, 2022) dan diolah dengan keahlian masyarakat lokal, sehingga menghasilkan rasa, aroma, dan tampilan yang khas bagi hidangan tersebut. Wisata kuliner makanan tradisional berperan penting dalam meningkatkan pendapatan masyarakat, sehingga penting untuk melestarikan makanan tradisional dengan cara menjaga, memanfaatkan, dan mengembangkannya (Harsana, dkk, 2020). Demikian, makanan tradisional tidak akan kehilangan eksistensinya begitu saja. Selain itu Makanan Tradisional berpotensi sebagai daya tarik wisata (Harsana & Triwidayati, 2020).

Menurut Hasriyani (2021) mengatakan bahwa banyak generasi milenial yang tidak mengetahui informasi dan jenis makanan tradisional. Kurangnya minat terhadap makanan tradisional disebabkan oleh beberapa faktor, salah satunya adalah adanya makanan asing yang masuk ke Indonesia dengan berbagai variasi yang menarik minat masyarakat. Berdasarkan tingkat eksistensinya dalam masyarakat saat ini, makanan tradisional dapat dibagi menjadi tiga kelompok, yaitu: 1) makanan tradisional yang tetap populer dan masih eksis, 2) makanan tradisional yang kurang populer, dan 3) makanan tradisional yang hampir punah (Harmayani, dkk, 2019). Salah satu contoh makanan tradisional yang termasuk dalam kelompok yang kurang populer adalah kue talam.

Meskipun kue talam mudah ditemui, namun cenderung tidak banyak yang menyukai atau tertarik untuk mengonsumsinya, dan hal ini didukung oleh data yang diperoleh peneliti dalam Tabel 1 dari pra survei. Responden yang mengisi pra survei sebanyak 34 orang, berdasarkan dari karakteristik usia sebanyak 30 responden dari usia 15 - 24 Tahun, 3 responden dari usia 25 - 34 Tahun dan 1 responden mengisi usia > 35 Tahun. Kemudian berdasarkan karakteristik jenis kelamin sebanyak 25 responden mengisi perempuan dan

9 responden mengisi laki-laki. Adapun hasil pra survei terhadap 34 responden dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 1: Prasurvei Modifikasi Fusion Kue Talam dengan Puff Pastry  
[Sumber: Data diolah peneliti, 2023]

No	Pertanyaan	Tanggapan
1	Apakah anda tau makanan tradisional kue talam?	Dari 34 responden, sebanyak 27 responden mengetahui kue talam, dan sebanyak 7 responden tidak mengetahuinya.
2	Jika iya, apakah kalian pernah memakannya?	Hanya 1 orang responden yang sering memakan kue talam, 15 orang responden lainnya menjawab pernah memakannya, dan 13 orang responden tidak pernah memakannya.
3	Apakah kalian tau <i>puff pastry</i> ?	Dari 34 responden, sebanyak 32 responden mengatakan mereka mengetahui <i>puff pastry</i> , dan sisanya sebanyak 2 orang responden mengatakan tidak.
4	Jika iya, apakah kalian pernah memakannya?	Mayoritas responden yaitu sebanyak 26 menjawab pernah memakannya, sebanyak 4 responden sering memakannya, dan 3 responden tidak pernah memakannya.
5	Apakah kalian pernah melihat modifikasi kue talam dengan <i>puff pastry</i> ?	Semua responden sebanyak 34 menjawab tidak pernah.
6	Jika pernah, di mana dan bagaimana modifikasi makanan tersebut?	Semua responden mengatakan tidak pernah menemukan modifikasi makanan seperti itu.
7	Jika ada modifikasi <i>puff pastry</i> dengan kue talam, apakah anda tertarik untuk mencobanya?	Dari 34 responden, hampir semua yaitu 33 responden mengatakan tertarik untuk mencobanya.

Melalui tabel 1 di atas menunjukkan hasil dari pra survei yang dilakukan oleh peneliti menggunakan kuesioner. Dari tabel tersebut, dapat disimpulkan bahwa mayoritas responden dalam kelompok usia 15-24 tahun memiliki pengetahuan lebih banyak tentang makanan puff pastry dari pada kue talam. Oleh karena itu, diperlukan suatu modifikasi makanan yang menggabungkan unsur makanan tradisional dan modern agar dapat menarik minat masyarakat dalam melestarikan makanan tradisional tersebut.

Puff pastry yang juga dikenal sebagai *Pâte Feuilletée* merupakan makanan seperti kue kering yang ringan, tidak beragi dan berlapis-lapis yang populer, berasal dari Perancis. Puff pastry memiliki karakteristik empuk, flaky, dan lembut. Puff pastry terbuat dari campuran

tepung, garam, dan sedikit air untuk membentuk adonan. Adonan dilapisi dengan lemak (mentega pastry) dan untuk membentuk lapisan antara lemak-adonan dilakukan dengan cara melipat dan memipihkannya (Lugito, 2013). Puff pastry dapat dipadupadankan dengan berbagai jenis makanan termasuk makanan tradisional Indonesia, Kue talam. Kue talam adalah salah satu makanan tradisional khas Indonesia yang dapat ditemukan di berbagai daerah seperti pulau Jawa dan Kalimantan. Di setiap daerah tersebut, kue talam memiliki variasi yang berbeda baik dalam bahan yang digunakan maupun dalam penamaannya, namun tetap menggunakan bahan utama yang sama, yaitu tepung beras dan santan. Secara umum, kue talam dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu kue talam manis dan kue talam asin (Pramudito & Salim, 2019). Di daerah Bandung, masih banyak ditemui variasi kue talam manis seperti kue talam pandan dan kue talam ubi, sedangkan untuk variasi rasa asin yang masih populer adalah kue talam ebi khas Betawi.

Salah satu cara untuk meningkatkan daya tarik makanan tradisional adalah dengan melakukan modifikasi, baik pada produk maupun desain kemasannya. *Fusion food* yaitu makanan yang dihasilkan karena mengkombinasikan bumbu, bahan, maupun teknik olah makanan tradisional satu daerah dengan daerah lain yang digabungkan sehingga menghasilkan citarasa baru dan dapat dikonsumsi (Lestari, dkk, 2019). Penggunaan kemasan modern dapat menjadi daya tarik dan meningkatkan nilai jual produk, sehingga berdampak pada peningkatan penjualan. Riset pemasaran diperlukan untuk menentukan peluang pasar dalam penjualan produk (Bridha, dkk, 2019). Pada penelitian ini, analisis strategi STP (*Segmentation, Targeting, dan Positioning*) dilakukan untuk menentukan target pasar dan mengidentifikasi kebutuhan serta keinginan konsumen.

Penelitian bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap fusion kue talam dan puff pastry sehingga dapat menjadi satu modifikasi makanan kudapan tradisional yang modern, mengetahui harga jual produk per kotak, dan mengetahui kemasan yang cocok untuk produk kue talam ebi ini. Keberagaman produk kue talam dan puff pastry di daerah Bandung akan terbuka lebar melalui penelitian ini, mengingat latar belakang dan penjelasan yang telah diuraikan sebelumnya. Oleh karena itu, peneliti merasa urgensi untuk melakukan penelitian lebih mendalam dengan judul "Pengembangan *Fussion Food* pada Kue Talam Ebi sebagai Modifikasi Makanan Tradisional".

## 2. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif. Penelitian kuantitatif merupakan penelitian yang banyak menuntut penggunaan angka, mulai dari pengumpulan data, penafsiran pada data tersebut, serta penampilan hasilnya, sedangkan pengertian metode eksperimen yaitu metode penelitian yang bertujuan untuk menjelaskan hubungan sebab-akibat (kausalitas) antara satu variabel dengan lainnya (variabel X dan variabel Y) (Siyoto, dkk, 2015).

Penelitian ini dilakukan dengan cara membuat suatu produk (eksperimen) berupa produk *fusion* kue talam dengan *puff pastry*. Setelah itu peneliti melakukan uji organoleptik untuk mendapatkan nilai dari panelis terlatih dan agak terlatih untuk selanjutnya dilakukan penghitungan data nilai tersebut agar didapatkan hasil produk dengan nilai paling tinggi. Penghitungan data juga dilakukan terhadap nilai yang diberikan panelis umum atau panelis konsumen terhadap produk dengan nilai paling tinggi dari panelis terlatih dan agak terlatih.

Teknik pengambilan sampel yang digunakan pada penelitian ini *purposive sampling* adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu, misalnya penelitian tentang makanan, maka sampel datanya adalah orang yang ahli makanan (Garaika, dkk, 2019). Terdapat tujuh jenis panelis, yaitu panelis pencicip perorangan, panelis pencicip terbatas (3-5 orang ahli), panelis terlatih (15-25 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik), panelis agak terlatih, panelis tidak terlatih (terdiri dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis kelamin, suku bangsa, tingkat sosial, dan pendidikan), panelis konsumen (terdiri dari 30-100 orang yang tergantung pada target pemasaran suatu

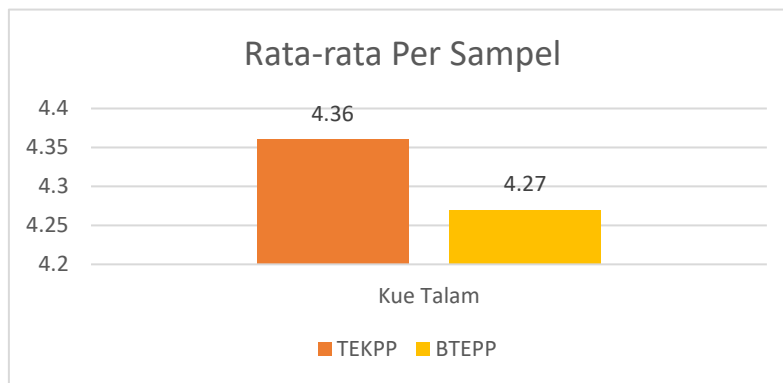
komoditas), dan panel anak-anak (umumnya menggunakan anak-anak berusia 3-10 tahun) (Setyaningsih, dkk, 2014). Dalam penelitian ini hanya menggunakan 2 jenis panelis, yaitu panelis agak terlatih sebanyak 15 orang dan panelis konsumen sebanyak 100 orang.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1 Hasil Penelitian

Hasil penelitian yang dilakukan peneliti mencakup standar resep, nilai gizi, kemasan & labelling, harga jual, daya terima konsumen, uji daya tahan simpan, uji hipotesis, dan analisis strategi pasar STP dari modifikasi produk *fusion* kue talam dengan *puff pastry*, yaitu Talam Ebi Kukus dengan *Puff Pastry* (TEKPP) dan *Baked* Talam Ebi dengan *Puff Pastry* (BTEPP). Talam Ebi Kukus dengan *Puff Pastry* (TEKPP) dengan bentuk *puff pastry* menyerupai jajar genjang dengan bagian tengah kosong, lalu kue talam yang sudah di kukus akan diletakkan di bagian tengah tersebut. *Baked* Talam Ebi dengan *Puff Pastry* (BTEPP) adonan talam ebi di *bake* bersama dengan adonan *puff pastry*, sehingga tekstur dari *puff pastry* lebih renyah. Pada dua rancangan resep akan diujikan kepada 15 panelis terlatih dan agak terlatih yang terdiri dari chef, akademisi, pengusaha dan mahasiswa yang terkait dengan bidang kuliner. Hasil terbaik yang di dapat dari penilaian panelis terlatih dan agak terlatih akan menjadi produk untuk diujikan kepada 100 panelis konsumen.

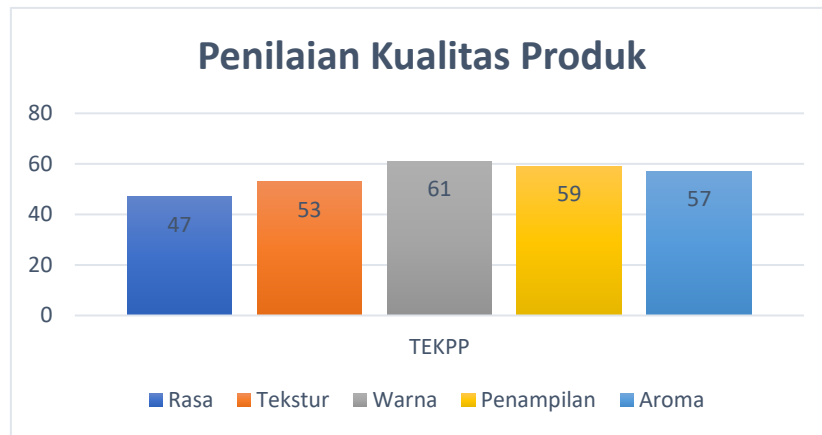
Berdasarkan dari hasil pengujian produk kue talam dengan kombinasi *puff pastry* kepada panelis agak terlatih, di dapat hasil bahwa Talam Ebi Kukus dengan *Puff Pastry* (TEKPP) penilaian tertinggi sebagai berikut :



Gambar 1. Rata-Rata Per Sampel  
[Sumber: Data Olah Peneliti, 2023]

Dapat dilihat pada Gambar 1 terlihat perbandingan nilai kue talam ebi yang di dikukus (TEKPP) dan di *baked* (BTEPP), bahwa untuk penilaian total dari kualitas produk meliputi : rasa, warna, aroma, tekstur dan penampilan produk TEKPP mendapat nilai 4.36. Setelah mendapatkan produk unggul dari uji organoleptic terhadap panelis agak terlatih, maka selanjutnya melakukan uji daya terima konsumen terhadap produk TEKPP.

Hasil yang didapat dari uji daya terima konsumen terhadap 100 konsumen dapat dilihat pada diagram dibawah ini :



Gambar 2. Nilai Uji Daya Terima Konsumen  
[Sumber: Data Olah Peneliti, 2023]

Dapat dilihat pada Gambar 2 di atas seluruh nilai uji daya terima konsumen sangat bagus. Pada indikator warna, konsumen memberikan penilaian positif yaitu sangat menarik pada produk kue talam ebi dengan teknik memasak di kukus ini. Setelah melakukan uji daya terima konsumen terhadap 100 responden, dengan penilaian terhadap rasa, tekstur, warna, penampilan, dan aroma, selanjutnya dilakukan perhitungan skor maksimal, skor minimal, dan kelas intervalnya, hal ini dilakukan untuk mengetahui kualitas produk yang telah dinilai. Berikut kalkulasi penilain pada produk TEKPP :

Tabel 2: Kalkulasi Penilaian Pada Produk TEKPP  
[Sumber: Data diolah peneliti, 2023]

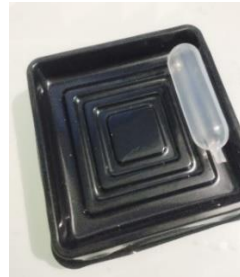
Atribut Penilaian	Skor
Rasa	443
Tekstur	451
Warna	457
Penampilan	455
Aroma	450
<b>Jumlah</b>	<b>2.256</b>

Berdasarkan tabel 2, hasil data yang diperoleh dari penilaian daya terima konsumen terhadap lima atribut pada produk TEKPP yaitu sebesar 2.256, yang berada pada kategori kelas interval 2.101 – 2.500 dimana kelas interval ini masuk kedalam kategori sangat suka, maka dapat disimpulkan bahwa responden sangat suka dengan produk TEKPP.

Kualitas produk dapat memberikan hubungan yang signifikan terhadap peningkatan kepuasan konsumen, jika tingkat kualitas produk yang dihasilkan semakin tinggi, konsumen akan merasa puas dengan mengkonsumsi suatu produk tersebut (Ibrahim,dkk, 2019).

Adapun pergitungan gizi untuk produk TEKPP akan dihitung berdasarkan untuk 1 produk per saji nya memiliki energi total sebesar 120 kkal. Selain itu, penentuan kemasan dan label juga menjadi hal penting untuk produk TEKPP ini. Adapun pemilihan kemasan untuk produk TEKPP ini menggunakan box mika kotak ditambah dengan kemasan untuk sausnya menggunakan pipet. Tujuan dari pemilihan kemasan ini adalah agar produk aman

terlindungi dari kontaminasi dan dapat menjadi media promosi dan penarik minat konsumen. Adapun nilai yang didapat dari penilaian konsumen untuk kemasan ini adalah 73 responden menjawab kemasan sangat menarik, dan 51 responden menjawab setuju bahwa kemasan dapat melindungi produk. Berikut tampilan kemasan untuk produk TEKPP :



Gambar 2. Tampilan Kemasan TEKPP  
[Sumber: Data Olah Peneliti, 2023]

### 3.2 Pembahasan

Berdasarkan dari data hasil penelitian, dapat dilihat bahwa penilaian kualitas produk TEKPP dari konsumen pada indikator warna mendapat nilai tertinggi yaitu 61. Hal ini dapat dipengaruhi dari usia para konsumen yang memilih yaitu usia rentang 16 hingga 21 Tahun, mereka menilai perpaduan warna antara talam ebi dan *puff pastry* dengan teknik memasak di kukus sangat menarik sehingga nilai dari penampilan sebesar 59, aroma sebesar 57, tekstur mendapatkan nilai sebesar 53, dan terakhir rasa mendapat skor sebesar 47. Pemilihan kemasan juga dinilai sangat menarik oleh konsumen karena selain melindungi produk, kemasan ini juga dapat menjadi media promosi penjualan. Adapun harga jual untuk 1 produk TEKPP adalah sebesar Rp. 11.000,00.

## 4. KESIMPULAN

- 4.1 Uji daya terima konsumen kepada 100 responden didapatkan hasil penilaian untuk kualitas produk yaitu rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan mendapat respon yang bagus. Konsumen sangat menyukai talam ebi kukus yang di padupadankan dengan *puff pastry*. Sehingga warna dan penampilan mendapatkan skor tertinggi dari uji daya terima konsumen ini yaitu 455 dan 457.
- 4.2 Penilaian konsumen terhadap harga jual produk mayoritas menjawab sangat setuju dengan harga jual yang ditawarkan sebanding dengan produk dan porsi.
- 4.3 Penilaian konsumen pada kemasan dari produk TEKPP sebanyak 73 responden menjawab kemasan sangat menarik dan 51 responden menjawab setuju bahwa kemasan dapat melindungi produk. Sehingga dengan menggunakan kemasan ini juga bisa menjadi media promosi produk TEKPP.
- 4.4 Adapun rekomendasi untuk meningkat strategi promosi dengan menggunakan media sosial seperti instagram dan tiktok supaya produk dapat lebih dikenal oleh masyarakat terlebih di kalangan generasi Z.
- 4.5 Diharapkan produk ini dapat menjadi inspirasi bagi masyarakat khususnya generasi Z yang mulai melupakan makanan tradisional, untuk terus melestarikan makanan tradisional dengan berbagai cara supaya makanan tradisional tidak hilang keberadaannya.

## PERNYATAAN PENGHARGAAN

Saya mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu saya dalam melaksanakan penelitian ini, sehingga saya mampu menyelesaikan jurnal ini tepat pada waktunya, terutama kepada:

1. Allah Swt yang telah memberi rahmat dan karunia-Nya.
2. Kepada suami dan anak-anak tercinta terima kasih untuk supportnya kepada penulis
3. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering dan sekaligus kolega saya dalam melaksanakan penelitian ini
4. Zahratul Insaniyah Hamdani alumni prodi Manajemen Industri Katering yang telah banyak membantu saya dalam menuntaskan penelitian ini
5. Rekan-rekan kerja saya yang sudah memberikan support secara moril kepada saya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bridha, R. L., Ahman, E., & Priatini, W. (2019). Marketing Research Effort To Develop Products of Kerupuk Sanjai Bumbu Rendang. *The Journal Gastronomy Tourism*, 6(1), 70-79. <https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/article/view/22793>
- Garaika, & Darmanah. (2019). *Metode Penelitian*. Hira Tech.
- Harsana, M. (2021). Persepsi Wisatawan Terhadap Kualitas Produk, Kualitas Bahan Baku, Dan Cara Pengolahan Makanan Tradisional Di Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44647>
- Harsana, M & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di DI Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36472/14853>
- Harmayani, E., Gardjito, M., Santoso, U. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia*. Gadjah Mada University Press.
- Hasriyani, E. (2021). Perilaku Generasi Milenial terhadap Minat pada Makanan Tradisional di Kecamatan Ajibata Kabupaten Toba Samosir. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 9(1). <http://ejournal.poltekparmedan.ac.id/index.php/jiipm/article/view/105/90>
- Ibrahim, M., & Thawil, S. M. (2019). Pengaruh Kualitas Produk Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen. *Jurnal Riset Manajemen Dan Bisnis (JRMB) Fakultas Ekonomi UNIAT*, 4(1), 175-182. <http://lib.unnes.ac.id/37919/1/7311412151.pdf>
- Lestari, W., & Komariah, K. (2019). *Fusion Food*. Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.
- Lugito, W. A. (2013). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Puff Pastry Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. Skripsi. Repository Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Pramudito, & Salim, C. (2019). Substitusi Ubi Dengan Labu Kuning Pada Pembuatan Kue Talam Ubi. *Jurnal Pariwisata*, 6(1), 92-100. <http://dx.doi.org/10.31311/par.v6i1.5422>
- Putri, P. D & Yulianto. (2022). Gastronomy Tourism Of Palm Cabbage As A Supporting Tourism Attraction In Surrounding Tambing Lake. *Jurnal Kepariwisata*, 21(2), 187-188. <https://doi.org/10.52352/jpar.v21i2.815>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. PT Penerbit IPB Press
- Siyoto, S., & Sodik, M.A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Literasi Media Publishing.