

ISSN : 2302 - 8475
E-ISSN : 2581 - 1045

JURNAL GASTRONOMI INDONESIA

Volume 7 Nomor 1 Tahun 2019



Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat
POLITEKNIK PARIWISATA BALI

Jurnal Gastronomi Indonesia ■ Volume 7 ■ Nomor 1 ■ Hal. 1 - 89

JURNAL GASTRONOMI INDONESIA

Pembina : Direktur Politeknik Pariwisata Bali

Penanggung Jawab

Drs. Ida Bagus Putu Puja, M.Kes

Ketua Redaktur

Dr. I Wayan Mertha, SE., M.Si.

Penyunting Editor

Sunar, S..Pd.,M.Agb (Koor)

I Made Rumadana, SE., M.Par

Ni Luh Suastuti, S.ST.Par., M.Par

Desain Grafis

I Putu Bali Pradika, S.Kom. (Koor)

I Wayan Giriana, S.E

Ni Komang Putri Ermayani, S.Pd

Sekretariat

Nyoman Ariwati

I Nyoman Swastika, SE

I Gusti Nyoman Arsana, SE

I Nyoman Rinala, SE., M.Pd.

Ni Luh Dita Priliani, A.Md.Par., SE.

JURNAL GASTRONOMI INDONESIA Jurnal Gastronomi Indonesia
Diterbitkan oleh Pusat Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat, Sekolah
Tinggi Pariwisata (STP) Bali sekali setahun pada bulan juni, pertama kali
terbit bulan Juni 2012

Alamat Penyunting : Pusat Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat, STP
Nusa Dua Bali, Jl. Darmawangsa, Bukit Kampial, P.O. Box 2 Nusa 80363 Bali,
Telepon : (0361) 773537, 773538, Fax : (0361) 774821, E-mail :puslit@
stpbali.ac.id

JURNAL GASTRONOMI INDONESIA

Volume 7 Nomor 1 September 2018

ISSN: 2302-8475 E-ISSN : 2581 - 1045

Penyunting Ahli / Mitra Bestari:

Prof. Dr. H.M. Ahman Sya

Deputi Pengembangan Kelembagaan Kepariwisata Kementerian RI

Dr. I Made Suradnya, M.Sc.

Akademi Senior Bidang Hospitaliti & Pariwisata

Dr. Ir. Sri Naruki, M.Si.

Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

Ir. A.A. Putu Agung Suryawan Wiranatha, M.Sc., Ph.D.

Ketua Konsorsium Riset Pariwisata

Universitas Udayana, Denpasar

Ir. Ida Bagus Wayan Gunam, MT., Ph.D.

Universitas Udayana

Drs. Joko Suyono, M.Sc.

STP Bandung

Chef Widjiono Yono Purnomo

Chef & Pemilik Restoran Indonesia di New York US

JURNAL GASTRONOMI INDONESIA

Volume 7 Nomor 1 September 2018

ISSN: 2302-8475 E-ISSN : 2581 - 1045

UJI HEDONIK QUICHE TEMPE SEBAGAI ALTERNATIF SAVORY OPEN TART SELERA INDONESIA SUNAR	1-11
KARAKTERISTIK WINE SALAK YANG DI PRODUKSI DI KABUPATEN KARANGASEM DAN KABUPATEN TABANAN I NYOMAN WIRATNAYA, I NYOMAN RINALA & I WAYAN ADI DARMAWAN	12-26
POTENSI MAKANAN TRADISIONAL BALI YANG BERBASIS MASYARAKAT SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI PASAR UMUM GIANYAR I NYOMAN SUNADA	27-47
KUALITAS ORGANOLEPTIK DAN NUTRISI PANCAKE BERBAHAN PISANG HIJAU TANPA TELUR PANDE MADE CALVIN AGASTYA K.D & NI PUTU EKA TRISDAYANTI	48-55
PERBANDINGAN RASA MINUMAN PINACOLADA DENGAN MENGUNAKAN FRESH PINEAPPLE JUICE DAN PINEAPPLE JUICE KEMASAN MELALUI UJI ORGANOLEPTIK PUTU MIRA ASTUTI PRANADEWI & NI KADEK ENI JUNIARI	56-68
PENGOLAHAN UMBI GADUNG SEBAGAI BAHAN DASAR GETUK I MADE PURWA DANA ATMAJA	69-75
PERSEPSI WISATAWAN TERHADAP MINUMAN TRADISIONAL BALI SEBAGAI SIGNATURE DRINK : STUDI PADA LOLOH CEMCEM DI DESA WISATA PENGLIPURAN, BALI I GUSTI AYU DEWI HENDRIYANI & LIDJAH MAGDALENA MASSENGA	76-89