

Variasi Dimsum Hakau Udang dengan Bumbu Rendang Di Pabrik Dimsum 220

by Siti Nuning Nuriah

Submission date: 23-Oct-2024 07:24PM (UTC+0700)

Submission ID: 2494643809

File name: JURNAL_DIMSUM_HAKAU_UDANG_BUMBU_RENDANG.docx (235.64K)

Word count: 2572

Character count: 14181

Variasi Dimsum Hakau Udang dengan Bumbu Rendang

Di Pabrik Dimsum 220

Siti Nuning Nuriah^{1, b)}, Siti Nurrahmi Unayah^{2, b)}

^{1,2,3,4,5} ¹⁵ Program Studi Tata Boga, Akademi Tata Boga, Jalan Raya Cinunuk, No.186, Cinunuk, Kec. Cileunyi, Kab. Bandung, 40393

Email: ^{a)} nuningnuriah@atb-bandung.ac.id ^{b)} aminohh3@gmail.com ²⁴

Abstrak

Penelitian ini membahas mengenai pengembangan produk *Dimsum Hakau Udang dengan Bumbu Rendang*, yang bertujuan untuk menambah variasi *dimsum* di *dimsum 220* yang biasanya menggunakan *chili sauce* ditambah menjadi ada bumbu rendang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu *research and development*, dengan melakukan serangkaian percobaan dan pengembangan menggunakan uji *hedonic* skala *scoring* yang melibatkan dua puluh lima panelis. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa hasil perhitungan keseluruhan pada tingkat kesukaan didapat nilai penampilan 60% sangat suka dan 40% suka. Warna 40% sangat suka dan 60% suka. Tekstur 80% sangat suka dan 20% suka. Aroma 68% sangat suka dan 32% suka. Rasa 100% sangat suka. Resep baku produk ini terdiri tepung tang mien, tepung shang fhen, udang, kulit ayam, tepung tapioka, margarin dan bumbu rendang. analisis usaha menunjukkan keuntungan sebesar Rp 3.000.000 dari penjualan 2.898 pcs/bulan. Penelitian ini merekomendasikan agar inovasi dari produk *dimsum* ini terus bisa dikembangkan mengikuti perkembangan pasar.

Kata Kunci : *Dimsum, Hakau, Udang, Bumbu Rendang*

Abstact

This research discusses the development of the Hakau Shrimp Dimsum product with Rendang Seasoning, which aims to add variety to Dimsum 220 which usually uses chili sauce plus rendang seasoning. The method used in this research is research and development, by carrying out a series of experiments and developments using a hedonic scoring scale test involving twenty-five panelists. Based on the results of the research that has been carried out, it can be seen that the overall calculation results for the level of liking obtained an appearance value of 60% very like and 40% like. 40% really like the color and 60% like it. 80% really like the texture and 20% like it. 68% really like

the aroma and 32% like it. 100% really like it. The standard recipe for this product consists of tang mien flour, shang fhen flour, shrimp, chicken skin, tapioca flour, margarine and rendang seasoning. Business analysis shows a profit of IDR 3,000,000 from sales of 2,898 pcs/month. This research recommends that innovation in dimsum products can continue to be developed following market developments.

Keywords: Dimsum, Hakau, Shrimp, Rendang Seasoning

1 Pendahuluan

Inovasi dibutuhkan dalam suatu bisnis. Inovasi umumnya dianggap sebagai aspek penting dari sebagian proses bisnis karena dapat memberikan keunggulan kompetitif (Ellitan, 2009:19). Inovasi produk merupakan sebagai proses pengenalan produk atau sistem baru yang membawa kesuksesan ekonomi bagi perusahaan dan kesuksesan sosial bagi konsumen serta komunitas atau lingkungan yang lebih luas (Kotler dan Keller, 2009:154).

Seorang wirausahawan pabrik dimsum 220 yang bernama Jamaludin adalah seorang chef di hotel berbintang. Beliau mulai mencoba membuka pabrik dimsum pada tahun 2019 dikarenakan pada awal pandemi beliau terkena PHK (Pemutusan Hubungan Kerja), karena pengurangan jumlah karyawan. Awalnya beliau mencoba untuk membuat aneka siomay dengan topping berbeda, dengan karyawan yang pada awalnya hanya ada 5 orang saja. Target pasar beliau ditujukan kepada industri yang akan membuka kedai dimsum, karena pada saat itu kuliner dimsum sedang digemari. Penelitian ini akan mengkaji lebih dalam tentang proses pembuatan dimsum hakau udang, inovasi yang sudah dilakukan oleh pihak di dimsum 220, selain itu peneliti juga ingin mengetahui seberapa tingkat kesukaan panelis terhadap dimsum hakau udang yang diberi bumbu rendang. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan variasi produk baru bagi masyarakat yang sangat menggemari dimsum dengan rasa yang baru.

Hakau merupakan salah satu jenis dimsum yang banyak penggemarnya. Makanan ini biasanya umum disajikan ketika bersantap di resto yang menyajikan dimsum. Dimsum sendiri adalah istilah dalam bahasa kanton yang artinya makanan kecil. Variannya selain hakau antara lain bapao dan dimsum siomay. Udang merupakan binatang yang hidup di perairan. Khususnya sungai, laut, dan danau. Sama seperti makanan laut lainnya, udang kaya akan kalsium dan protein, tetapi rendah energi. Makanan yang bahan utamanya udang merupakan sumber kolestrol.

Rendang merupakan masakan minangkabau yang berbahan dasar daging dengan proses memasak suhu rendah dalam waktu lama dengan menggunakan aneka rempah-rempah dan santan. Pada tahun 2011, rendang pernah dinobatkan sebagai hidangan yang menduduki peringkat pertama daftar World's 50 Most Delicious Foods versi CNN International. Berdasarkan masalah tersebut penulis berkeinginan untuk membuat sebuah inovasi dengan menggabungkan ketiga menu makanan menjadi satu. Selain itu, inovasi pada ketiga menu makanan tersebut belum ramai dikalangan masyarakat dan untuk mengajukan menu baru di Pabrik Dimsum 220. Pada penelitian ini penulis ingin melakukan inovasi boga dalam proses pengolahan hakau udang bumbu rendang yang dapat diterima oleh masyarakat, karena hakau udang dan bumbu rendang dapat dikonsumsi oleh anak-anak hingga dewasa, bahannya yang mudah didapat dan mudah diolah oleh masyarakat.

Metode

Penelitian ini menggunakan metode penelitian dan pengembangan (Research and Development). Pengembangan atau Research And Development (R&D) sering diartikan sebagai suatu proses atau langkah-langkah untuk mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada (Isniah et al., 2020). Ada sebanyak 25 orang panelis yang terdiri dari panelis terlatih yang terdiri dari dosen, panelis agak terlatih yang terdiri dari mahasiswa akademi Tata Boga Bandung, dan panelis dari industri untuk mengetahui penerimaan produk dari panelis terhadap dimsum hakau udang dengan bumbu rendang di dimsum 220. (Isniah et al., 2020). ada tiga tahapan dalam uji coba dalam penelitian ini yaitu : 1) tahap pendahuluan I, 2) tahap pendahuluan II, 3) tahap uji utama. Dari semua tahapan ini memiliki rentang waktu yang berbeda, pada tahap pendahuluan pertama dilaksanakan pada 9 Agustus 2022 meliputi desain dan perencanaan produk dimsum yang akan dibuat, resep yang akan dikembangkan, kebutuhan bahan dan alat. tahap pendahuluan kedua dilaksanakan pada 24 Agustus 2022 yakni uji coba pembuatan produk dan perbaikan resep jika diperlukan, kemudian dilanjutkan dengan tahap uji utama pada 25 Agustus 2022 untuk dilakukan uji penerimaan panelis lebih lanjut


Hasil dan Pembahasan

Hasil

Penilaian tingkat kesukaan panelis dilakukan pada resep yang sudah dilakukan pada resep uji pendahuluan satu, uji pendahuluan dua dan uji utama untuk mendapatkan pengolahan formula yang tepat.

1. Hasil Uji Pendahuluan I

Tabel 3. 1
Resep Pendahuluan I

<p><i>Dimsum hakau</i> adalah jenis makanan dari cina yang isian aslinya terdiri dari daging babi. Setelah masuk indonesia, udang menjadi alternatif untuk kaum mayoritas muslim yang tidak boleh memakan daging babi. Pembuatan <i>dimsum hakau</i> udang bumbu rendang ini adalah untuk memberikan inovasi bumbu rendang. Memberikan citarasa yang baru dan untuk digunakan sebagai variasi menu baru di industri kuliner.</p>					25 PCS																																																																
					<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Mix</i> = Mencampur 2. <i>Sangrai</i> = memasak tanpa minyak 3. <i>Stew</i> = memasak dengan air yang menggunakan api kecil hingga mengental atau kering. 4. <i>Steam</i> = proses memasak menggunakan uap dari air mendidih 																																																																
No	Bahan-Bahan	Quality	Unit	Cost (Rp)	Intruption																																																																
1	<p>Bumbu Rendang</p> <table border="1"> <tr> <td>Bawang Merah</td> <td>50</td> <td>Gr</td> <td>750</td> </tr> <tr> <td>Bawang Putih</td> <td>25</td> <td>Gr</td> <td>360</td> </tr> <tr> <td>Cabe Merah</td> <td>25</td> <td>Gr</td> <td>1.250</td> </tr> <tr> <td>Kunyit</td> <td>5</td> <td>Gr</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>Jahe</td> <td>5</td> <td>Gr</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Lengkuas</td> <td>5</td> <td>Gr</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Sereh</td> <td>30</td> <td>Gr</td> <td>390</td> </tr> <tr> <td>Daun Jeruk</td> <td>1</td> <td>Gr</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Daun Salam</td> <td>2</td> <td>Gr</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Santan</td> <td>200</td> <td>MI</td> <td>6.000</td> </tr> <tr> <td>Garam</td> <td>5</td> <td>Gr</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Gula</td> <td>10</td> <td>Gr</td> <td>195</td> </tr> <tr> <td>Kelapa Sangrai</td> <td>30</td> <td>Gr</td> <td>480</td> </tr> <tr> <td>Bubuk Ketumbar</td> <td>5</td> <td>Gr</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Minyak Goreng</td> <td>30</td> <td>MI</td> <td>690</td> </tr> <tr> <td colspan="4"> <p>Total 300 Gram Bumbu Rendang Total Cost Bumbu Rendang Rp10.930</p> </td> </tr> </table>				Bawang Merah	50	Gr	750	Bawang Putih	25	Gr	360	Cabe Merah	25	Gr	1.250	Kunyit	5	Gr	55	Jahe	5	Gr	100	Lengkuas	5	Gr	75	Sereh	30	Gr	390	Daun Jeruk	1	Gr	40	Daun Salam	2	Gr	20	Santan	200	MI	6.000	Garam	5	Gr	25	Gula	10	Gr	195	Kelapa Sangrai	30	Gr	480	Bubuk Ketumbar	5	Gr	500	Minyak Goreng	30	MI	690	<p>Total 300 Gram Bumbu Rendang Total Cost Bumbu Rendang Rp10.930</p>				<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyangrai kelapa parut dengan api kecil hingga matang (warnanya kecoklatan) lalu blender hingga halus, kemudian sisihkan. 2. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabe merah tanjung, cabe merah keriting, kunyit, dan jahe. Lalu tumis semua bumbu halus dengan menggunakan sedikit minyak hingga matang, setelah semua bumbu matang, masukan beberapa rempah kering lainnya seperti lengkuas yang di geprek, serek yang sudah digeprek, daun salam, dan daun jeruk yang diremas terlebih dahulu. Lalu masukan santan. Masak hingga sedikit mengering. 3. Lalu masukan sangrai kelapa dengan bubuk ketumbar. Masak hingga
Bawang Merah	50	Gr	750																																																																		
Bawang Putih	25	Gr	360																																																																		
Cabe Merah	25	Gr	1.250																																																																		
Kunyit	5	Gr	55																																																																		
Jahe	5	Gr	100																																																																		
Lengkuas	5	Gr	75																																																																		
Sereh	30	Gr	390																																																																		
Daun Jeruk	1	Gr	40																																																																		
Daun Salam	2	Gr	20																																																																		
Santan	200	MI	6.000																																																																		
Garam	5	Gr	25																																																																		
Gula	10	Gr	195																																																																		
Kelapa Sangrai	30	Gr	480																																																																		
Bubuk Ketumbar	5	Gr	500																																																																		
Minyak Goreng	30	MI	690																																																																		
<p>Total 300 Gram Bumbu Rendang Total Cost Bumbu Rendang Rp10.930</p>																																																																					

					bumbu rendang mengering kehitaman
2	Kulit Hakau				1. Masukkan semua bahan, aduk rata bahan. 2. Didihkan air panas lalu siram secara berkala sembari adonan dimixer 3. Mixer adonan hingga kalis 4. Pipihkan adonan menggunakan mesin giling lalu cetak dengan <i>ring cutter</i>
	Tepung Tang Mien	100	Gr	3.800	
	Tepung Shang Fhen	100	Gr	3.700	
	Mentega Putih	10	Gr	290	
	Bumbu Rendang	15	Gr	550	
	Air Panas	150	MI	45	
	Total Jadi 25 Kulit Hakau Cost Perlembarnya Rp335				
3	Isian Udang Bumbu Rendang				1. Masukkan semua bahan, aduk rata hingga isian sedikit lengket, lalu masukan kedalam freezer hingga sedikit membeku, lalu isian dimasukan kedalam kulit yang sudah dicetak dengan dilipat setengah lingkaran lalu dilipat dengan rapih. Setelah itu dikukus awal selama 3 menit.
	Udang	100	Gr	9.500	
	Kulit Ayam	30	Gr	660	
	Tapioka	10	Gr	170	
	Bumbu Rendang	25	Gr	911	
	Micin	10	Gr	400	
	Total Jadi Untuk 25 Pcs Per-Pcsnya (7gr) Adalah Rp85				

Hasil pada uji pendahuluan I dimsum hakau udang bumbu rendang ²⁵ disimpulkan sebagai berikut:


Tabel 3. 1
Hasil Uji Pendahuluan I

Kriteria	Panelis					Total	Rata-rata
	1	2	27	4	5		
Penampilan	4	5	4	3	3	19	3,8
Warna	4	5	5	4	4	22	4,4
Tekstur	4	5	5	4	4	22	4,4
Aroma	4	5	5	4	4	22	4,4
Rasa	5	5	5	4	3	22	4,4

2. Hasil Uji Pendahuluan II

Tabel 3. 3
Resep Pendahuluan I

<i>Dimsum Hakau</i> Udang Bumbu Rendang	Nama/Logo Industry
---	--------------------

<p><i>Dimsum hakau</i> adalah jenis makanan dari cina yang isian aslinya terdiri dari daging babi. Setelah masuk indonesia, udang menjadi alternatif untuk kaum mayoritas muslim yang tidak boleh memakan daging babi. Pembuatan <i>dimsum hakau</i> udang bumbu rendang ini adalah untuk memberikan inovasi bumbu rendang. Memberikan citarasa yang baru dan untuk digunakan sebagai variasi menu baru di industri kuliner.</p>	<p>25 PCS</p>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Mix</i> = Mencampur 2. <i>Sangrai</i> = memasak tanpa minyak 3. <i>Stew</i> = memasak dengan air yang menggunakan api kecil hingga mengental atau kering. 4. <i>Steam</i> = proses memasak menggunakan uap dari air mendidih

No	Bahan-Bahan ⁶	Quality	Unit	Cost (Rp)	Intruccion
1	Bumbu Rendang²⁶				<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyangrai kelapa parut¹⁴ dengan api kecil hingga matang (warnanya kecoklatan) lalu blender hingga halus, kemudian⁴ sisihkan. 2. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabe merah tanjung, cabe merah keriting, kunyit, dan jahe.
	Bawang Merah	50	Gr	750	
	Bawang Putih	25	Gr	360	
	Cabe Merah	25	Gr	1.250	
	Kunyit	5	Gr	55	
	Jahe	5	Gr	100	
	Lengkuas	5	Gr	75	

	Sereh	30	Gr	390	<p>Lalu tumis semua bumbu halus dengan menggunakan sedikit minyak hingga matang, setelah semua bumbu matang, masukan beberapa rempah kering lainnya seperti lengkuas yang di geprek, serek yang sudah digeprek, daun salam, dan daun jeruk yang diremas terlebih dahulu. Lalu masukan santan. Masak hingga sedikit mengering.</p> <p>3. Lalu masukan sangrai kelapa dengan bubuk ketumbar. Masak hingga bumbu rendang mengering kehitaman</p>
	Daun Jeruk	1	Gr	40	
	Daun Salam	2	Gr	20	
	Santan	200	MI	6.000	
	Garam	3	Gr	20	
	Gula	15	Gr	200	
	Kelapa Sangrai	30	Gr	480	
	Bubuk Ketumbar	5	Gr	500	
	Minyak Goreng	30	MI	690	
	<p>Total 300 Gram Bumbu Rendang Total Cost Bumbu Rendang Rp10.925</p>				
2	Kulit Hakau				
	Tepung Tang Mien	100	Gr	3.800	
	Tepung Shang Fhen	100	Gr	3.700	
	Mentega Putih	10	Gr	290	
	Bumbu Rendang	15	Gr	550	
	Air Panas	150	MI	45	
	<p>Total Jadi 25 Kulit Hakau Cost Perlembarnya Rp335</p>				
3	Isian Udang Bumbu Rendang				

Udang	100	Gr	9.500	1. Masukkan semua bahan, aduk rata hingga isian sedikit lengket, lalu masukan kedalam freezer hingga sedikit membeku, lalu isian dimasukan kedalam kulit yang sudah dicetak dengan dilipat setengah lingkaran lalu dilipat dengan rapih. Setelah itu dikukus awal selama 3 menit.
Kulit Ayam	30	Gr	660	
Tapioka	10	Gr	170	
Bumbu Rendang	25	Gr	911	
Micin	10	Gr	400	
Total Jadi Untuk 25 Pcs Per-Pcsnya (7gr) Adalah Rp85				

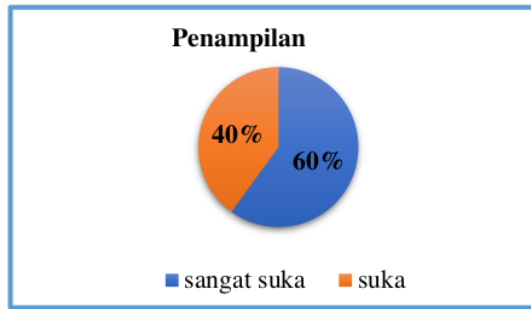
Pada uji pendahuluan II *dimsum hakau* udang bumbu rendang disimpulkan sebagai berikut:

Tabel 3.2
Label Hasil Uji Pendahuluan II

Kriteria	Panelis					Total	Rata-rata
	1	2	3	4	5		
Penampilan	4	4	4	5	4	21	4,2
Warna	4	4	4	5	4	21	4,2
Tekstur	5	5	5	5	4	24	4,8
Aroma	5	4	5	5	4	23	4,6
Rasa	5	5	4	4	4	22	4,4

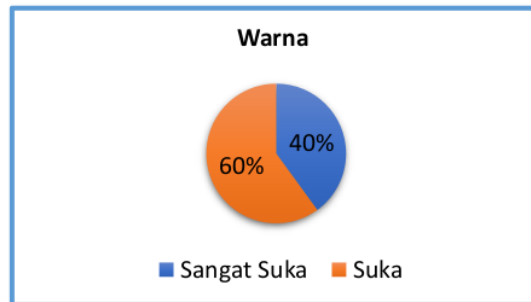
3. Hasil Uji Utama

a. Penampilan



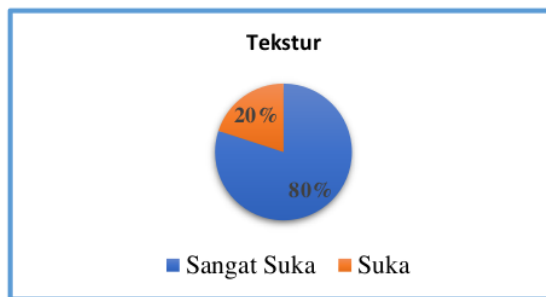
Grafik 4. 1
Diagram Penilaian Penampilan

b. Warna



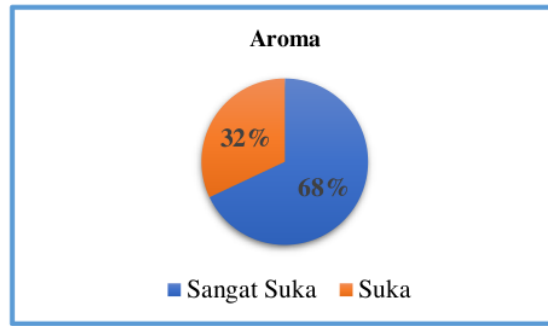
Grafik 4. 2
Diagram Penilaian Warna

c. Tekstur



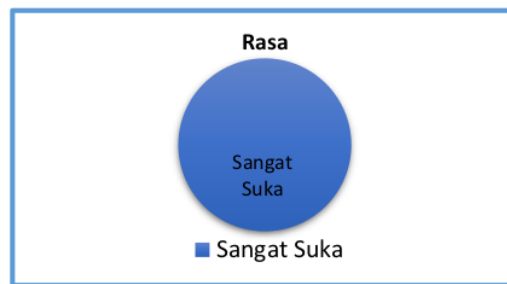
Grafik 4. 3
Diagram Penilaian Tekstur

d. Aroma



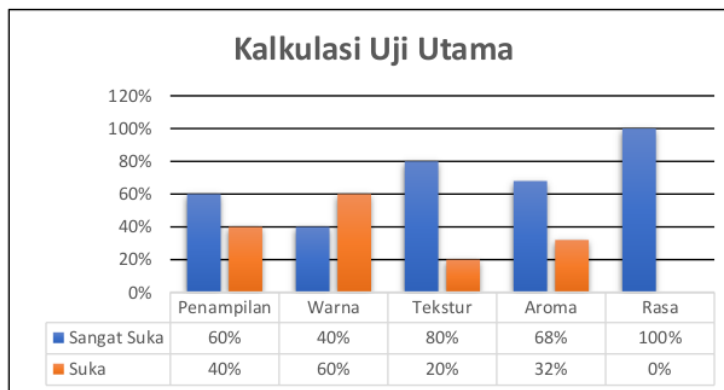
Grafik 4. 4
Diagram Penilaian Aroma

e. Rasa



Grafik 4. 5
Diagram Penilaian Rasa

4. Kalkulasi hasil uji organoleptik



Grafik 4. 6

Kalkulasi Uji Utama

Berdasarkan diagram batang hasil dari kalkulasi kelima atribut dapat diketahui bahwa dari penampilan 60% sangat suka dan 40% suka. Warna 40% sangat suka dan

60% suka. Tekstur 80% sangat suka dan 20% suka. Aroma 68% sangat suka dan 32% suka. Rasa 100% sangat suka.

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang mendalam, proses pengembangan resep untuk pengolahan dimsum hakau udang dengan bumbu rendang telah dilakukan melalui dua tahap uji pendahuluan sebelum memasuki uji utama. Pada uji pendahuluan pertama yang dilaksanakan pada 9 Agustus 2022, panelis memberikan penilaian yang cukup positif terhadap berbagai aspek, termasuk penampilan, warna, aroma, rasa, dan tekstur. Rata-rata nilai yang diperoleh untuk penampilan mencapai 3,8, sementara aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur masing-masing meraih nilai yang lebih tinggi, yaitu 4,4. Temuan ini menunjukkan bahwa meskipun dimsum tersebut mendapatkan respons positif dan diterima dengan baik oleh panelis, masih terdapat beberapa kekurangan, terutama pada aspek penampilan dan rasa yang dinilai sedikit terlalu asin. Mengingat umpan balik tersebut, langkah perbaikan pun dilakukan dalam uji pendahuluan kedua yang dilaksanakan pada 24 Agustus 2022, di mana perubahan signifikan diharapkan dapat meningkatkan kualitas keseluruhan produk.

Kesimpulan

¹⁶ Berdasarkan analisis dan uji coba yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa "Dimsum Hakau Udang Bumbu Rendang" berhasil diterima dengan baik oleh panelis, terlihat dari hasil tabulasi data uji organoleptik yang menunjukkan mayoritas penilaian positif. Sebanyak 60% panelis menyatakan sangat suka terhadap penampilan, sedangkan 40% menyukai. Untuk warna, 40% sangat menyukai, dan 60% menyatakan suka. Tekstur mendapat respons paling tinggi dengan 80% sangat suka, diikuti aroma yang mendapatkan 68% dari panelis, serta rasa yang meraih 100% penilaian sangat suka. Dalam proses pengolahan, penulis berkolaborasi dengan pabrik dimsum 220 dan berhasil menyusun resep inovatif yang memadukan berbagai ²⁹ bahan, seperti ²⁰ bawang merah, bawang putih, cabe merah, serta rempah-rempah khas lainnya, menciptakan perpaduan cita rasa yang unik dan menggugah selera. Dari hasil perhitungan analisis usaha, diperoleh biaya produksi per porsi sebesar Rp 643, dengan harga jual Rp 2.500, yang menghasilkan food cost sebesar 26%. Dengan mempertimbangkan biaya operasional bulanan mencapai Rp 2.380.000, diperlukan penjualan sebanyak 1.282 pcs per bulan untuk mencapai titik impas. Jika target keuntungan sebesar Rp 3.000.000 ingin dicapai, maka penjualan harus mencapai 2.898 pcs per bulan, atau sekitar 97 pcs

per hari. Dengan potensi pasar yang ada, dimsum hakau udang bumbu rendang ini tidak hanya menjanjikan dari segi rasa, tetapi juga prospek bisnis yang menguntungkan.

Referensi

Andry Trisandy (2019). 8 Jenis Udang Paling Populer Di Indonesia. (Online). Tersedia di: <https://www.idntimes.com> diakses pada Senin, 8 Agustus 2022 jam 07.00 WIB.

Arikunto & Suharsimi (2002). *Metode Penelitian*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.

Dodi Mawardi (2021). *Rendang Masakan Terenak di Dunia*. Sukoharjo : CV Epigras Komunikata Prima.

Dr. Izwani, MA, Dra. Indani, M.Si & Rifqi Akmal, M.Pd (2018). *Kulinari Oriental Negara Cina*. Banda aceh : Syiah Kuala Universitas Press.

Lusiana Mustinda (2021). *Resep Rendang Sapi Khas Padang dan Tips Memasaknya*. (Online). Tersedia di: <https://food.detik.com> diakses pada 9 Agustus 2022 jam 07.00 WIB.

Mohammad Reza Pahlevi Aditya (2018). *Dumpling Har Gau Tutut*. (TA). Akademi Tataboga Bandung.

Murdijati & Gardjito (2013). *Bumbu, Penyedap, Dan Penyertaan Masakan Indonesia*. Jakarta : PT. Gramedia pustaka Utama.

Shasha Andita (2020). *Teknik Pengolahan Makanan*. (Online). Tersedia di: <https://www.matchware.com> diakses pada 8 Agustus 2022 jam 11.00 WIB.

Variasi Dimsum Hakau Udang dengan Bumbu Rendang Di Pabrik Dimsum 220

ORIGINALITY REPORT

18%

SIMILARITY INDEX

18%

INTERNET SOURCES

7%

PUBLICATIONS

8%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	123dok.com Internet Source	3%
2	www.wikiwand.com Internet Source	1%
3	obatuntukanak1.blogspot.com Internet Source	1%
4	www.babad.id Internet Source	1%
5	ojs.unm.ac.id Internet Source	1%
6	Nafisah Yuliani, Dian Gustina, Essy Malays Sari Sakti. "Pemanfaatan Metode Scamper dalam Pengembangan Produk Kuliner untuk UMKM: Studi Kasus Produk Rendang Kacang", Jurnal Perspektif, 2024 Publication	1%
7	jptam.org Internet Source	1%

8	www.halloriau.com Internet Source	1 %
9	Submitted to Sekolah Ciiputra High School Student Paper	1 %
10	dapuribukreatif.blogspot.com Internet Source	1 %
11	doczz.biz.tr Internet Source	1 %
12	Submitted to Asia Pacific University College of Technology and Innovation (UCTI) Student Paper	<1 %
13	Raden Rizki Muttaqien, Rattikah Fitrinty. "Potensi Desa Cisambeng Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kecamatan Palasah Kabupaten Majalengka", Tourism Scientific Journal, 2024 Publication	<1 %
14	iniresep.com Internet Source	<1 %
15	www.schoolandcollegelistings.com Internet Source	<1 %
16	ejournal.unsrat.ac.id Internet Source	<1 %
17	repository.poltekkes-denpasar.ac.id Internet Source	<1 %

18	www.researchgate.net Internet Source	<1 %
19	www.sciencegate.app Internet Source	<1 %
20	bp-guide.id Internet Source	<1 %
21	jurnal.fkip.unila.ac.id Internet Source	<1 %
22	jurnal.uns.ac.id Internet Source	<1 %
23	media.neliti.com Internet Source	<1 %
24	ejurnal.itenas.ac.id Internet Source	<1 %
25	id.123dok.com Internet Source	<1 %
26	issuu.com Internet Source	<1 %
27	repository.unja.ac.id Internet Source	<1 %
28	republika.co.id Internet Source	<1 %
29	warisanduniadalamcitarasa.blogspot.com Internet Source	<1 %

30

www.minapoli.com

Internet Source

<1 %

31

zombiedoc.com

Internet Source

<1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off