Gema Wisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata
Volume 22 Nomor 3 September 2026
e-ISSN: 2774-8987; p-ISSN: 1411-5077, Hal 111-123
DOI: https://doi.org/10.56910/gemawisata.v22i3.472
Available online at: https://stiepari.org/index.php/gemawisata

Pengolahan Tamagiri Nasi Uduk Buah Naga pada Resto Kebun Naga Poernama Garut

Neni Dewi Ratnaeni [1*], Yosa Aulia [2]
[1,2] Tata Boga Akademi Tataboga, Indonesia

Korespondensi penulis: nenidewi@atb-bandung.ac.id [1], yosaaulia09@gmail.com [2]*

Abstract. *The purpose of this innovation is to add to the menu at Resto kebun Naga Poernama. Data collection was carried out by organoleptic tests on 25 people conducted by lecturers, industry and consumers. Based on the tabulation of organoleptic test data, the author can conclude that the Dragon Fruit Uduk Rice at Resto Kebun Naga Poernama. from the results of the calculation on the level of liking obtained the value in the main test as follows: appearance 80% (very like), 20% (like). Color 68% (very like), 32% (like). Aroma 44% (very like). 56% (like). Texture 76% (like), 24% (like). Taste 84% (like very much), 16% (like). Taste 80% (really like), 20% (like). so it is stated that Tamagiri Dragon Fruit Shrimp Rice is liked and acceptable by panelists. After obtaining the results of the Break Event Point calculation, it is concluded that for 1 portion of Tamagiri Dragon Fruit Shrimp Rice, it is Rp.6,075, while the selling price per portion is Rp.16,000 with a food cost of 37%, BEP of 166 pcs, fixed cost of Rp. 1,500,000 and it is concluded that in order to get a target margin of Rp. 2,000,000,- / month, it must sell as many as 388 pcs / month or 13pcs / day. The author's suggestion for future researchers is to make eggshells that are not fishy and add more varied fillings.*

Keywords: *Nasi Uduk, Dragon Fruit, Onigiri, Restaurant*

Abstrak, Tujuan dari dilakukannya inovasi ini adalah untuk menambah menu di Resto kebun Naga Poernama . Pengumpulan data dilakukan dengan uji organoleptik terhadap 25 orang yang di lakukan oleh dosen ,industri dan konsumen. Berdasarkan tabulasi data uji organoleptik penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa Nasi Uduk Buah Naga Pada Resto Kebun Naga Poernama. dari hasil perhitungan pada tingkat kesukaan di dapat nilai pada uji utama sebagai berikut: penampilan 80% (sangat suka) , 20 % (suka). Warna 68 % (sangat suka), 32 % (suka). Aroma 44% (sangat suka). 56 % (suka). Tekstur 76% (sangat suka), 24% (suka). Rasa 84% (sangat suka), 16% (suka). Rasa 80% (sangat suka), 20% (suka). sehingga dinyatakan bahwa *Tamagiri* Nasi Uduk Buah Naga di sukai dan dapat di terima oleh panelis. Setelah mendapatkan hasil perhitungan *Break Event Point* maka disimpulkan bahwa untuk 1 porsi *Tamagiri* Nasi Uduk Buah Naga yaitu Rp.6.075, sedangkan harga jual per porsinya Rp.16.000 dengan *food cost* 37%, BEP sebesar 166 pcs, *fixed* cost sebesar Rp. 1.500.000 dan disimpulkan agar mendapat target margin sebesar Rp. 2.000.000,-/bulan, maka harus menjual sebanyak 388 pcs/bulan atau 13pcs/hari. Saran penulis bagi peneliti selanjutnya adalah membuat kulit telur yang tidak amis dan menambahkan isian yang lebih variatif.

Kata Kunci : Nasi Uduk, Buah Naga, *Onigiri*, Resto

1. PENDAHULUAN

Dunia Kuliner dari waktu ke waktu mengalami kemajuan yang pesat terutama dalam hal variasi produk. Hal ini di dorong oleh banyak nya cafe -cafae yang bermunculan dengan sajian yang unik dan harga yang terjangkau (Putri & Suasana, 2017). Namun, potensi makanan tradisional di Indonesia yang melimpah belum banyak di eksplor dan di manfaatkan secara optimal. Warung Soto, Warung Gudeg, dan lainnya semakin terpinggirkan dengan adanya *Kentucky Fried Chicken*, *CA Fried Chicken*, *Burger King* atau restoran lainnya yang menawarkan masakan Barat, Cina, Korea dan lain-lain (Haryanto et al., 2019). Namun, Resto kebun naga Purnama di Garut mencoba untuk memadukan modern dengan tradisional, dengan menyediakan kuliner tamagiri nasi uduk dengan kombinasi buah naga (Jemimi et al., 2022).

Naskah Masuk: 16 Juli, 2026; Revisi: 06 Agustus, 2026; Diterima: 23 September, 2026; Tersedia: 30 September, 2026

Resto Kebun Naga Poernama adalah restoran di kaki gunung dan di kelilingi oleh hamparan kebun buah naga, beralamat di Desa Jamban Sari, Kec. Bayongbong, Kabupaten Garut, Jawa Barat. Kebun buah naga yang berdiri pada 16 Juli 2017 dan restoran yang didirikan kemudian pada tahun 2020 saat pandemi covid. Terletak di ketinggian 800 meter di permukaan laut, menjadikannya tempat yang cukup dingin dan sejuk. Menyajikan berbagai macam menu yang berbahan dasar buah naga seperti nasi goreng drego sebagai menu best seller. Kebun Naga Poernama ini berusaha untuk melestarikan dan memopulerkan makanan tradisional Indonesia dengan menggabungkan dengan bahan baku buah naga sebagai inovasi pada tampilan dan rasa, salah satunya Onigiri.

Onigiri merupakan nasi yang dikepal menggunakan tangan hingga berbentuk bulat, segitiga, atau agak lonjong. Bagian dalamnya bisa diberi isian maupun tanpa isian, dan selanjutnya dibungkus dengan rumput laut alias nori. Untuk yang diberi isian di dalamnya biasanya juga disebut Onigiri-gu menurut (Harni et al., 2023).

Onigiri Tamagiri Kebun Naga Poernama menggunakan nasi uduk sebagai pengganti nasi biasa. Nasi uduk merupakan kuliner Betawi yang cukup populer dan mudah ditemui di hampir sudut kota Jakarta. Cara membuat nasi uduk tidaklah sulit, berbekal beras putih, santan kelapa, dan garam, daun serai, daun salam, dan daun jeruk sebagai bumbu halusnya. Penggunaan santan dan bumbu halus Nasi uduk biasanya disantap dengan beragam lauk pauk seperti ayam kecap, telur, ikan asin, perkedel, dan lain-lain di ungkapkan (Haryanto et al., 2019). Tamago arti harafiahnya adalah 'telur'. Merupakan sebutan untuk telur dadar atau omelet Jepang. Bedanya dengan omelet lainnya, tamago biasanya disajikan tipis dan digulung. Menu ini sangat sederhana dan mudah dibuat. Bahan-bahan pembuatnya juga sederhana dan mudah didapatkan seperti telur, gula, dan shoyu alias kecap Jepang seperti diungkapkan oleh (Anggita et al., 2022).

Pengolahan tamagiri nasi uduk buah naga pada resto kebun naga poernama di garut yaitu dengan memadukan nasi uduk, telur dadar (tamago) dan buah naga yang telah dicampurkan hingga merata.Tujuan peneliti mengambil judul “pengolahan Tamagiri nasi ; uduk buah naga pada Resto Kebun Naga Poernama” ini karena penulis ingin menyajikan inovasi cara menikmati nasi uduk yang berbeda kepada masyarakat juga menambah menu baru pada Resto Kebun Naga Poernama yang dapat di kenalkan pada saat event camping road. Selain itu, penulis ingin mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap hidangan Tamagiri Nasi Uduk Buah Naga.

2. METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam studi ini adalah *Research and Development* (R&D), suatu pendekatan sistematis yang dirancang untuk mengembangkan produk, proses, atau teknologi baru melalui langkah-langkah yang terencana. Menurut Harningsih et al. (2019), metode ini memungkinkan peneliti untuk menciptakan inovasi yang relevan dan efektif. Pendekatan ini juga dikemukakan oleh Borg dan Gall dalam konteks penelitian mereka, menegaskan pentingnya proses yang terstruktur dalam pengembangan produk (Febriana, 2017). Proses R&D dimulai dengan melakukan penelitian awal untuk mengidentifikasi industri serta produk yang berpotensi untuk dikembangkan. Pada tahap ini, peneliti mengumpulkan data dan informasi yang relevan, yang akan menjadi dasar untuk langkah selanjutnya. Penelitian ini kemudian berfokus pada pengembangan berdasarkan potensi yang ada dan permasalahan yang teridentifikasi. Sebagaimana yang dijelaskan oleh Saludung & Pramezwary (2021), produk dikembangkan berdasarkan temuan dari penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, menciptakan solusi yang dapat memenuhi kebutuhan pengguna. Hal serupa juga terlihat dalam penelitian Sumardani (2020) dan Swastini (2018), yang menunjukkan bahwa penelitian dan pengembangan merupakan proses berkelanjutan. Dalam penelitian Yulistiani (2021), langkah penting berikutnya adalah melakukan uji coba produk yang melibatkan panelis. Mereka bertugas mengevaluasi berbagai atribut mutu, termasuk penampilan, aroma, warna, tekstur, dan rasa, untuk memastikan produk memenuhi standar yang diharapkan.

Jika ditemukan kekurangan selama uji pendahuluan, proses revisi dilakukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas produk. Setelah perbaikan selesai, uji utama dilaksanakan untuk memastikan kelayakan produk yang telah dikembangkan. Dengan demikian, metode R&D tidak hanya menghasilkan produk baru, tetapi juga berkontribusi pada pemahaman yang lebih baik dalam praktik terbaik di bidang penelitian dan pengembangan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

1. Hasil Uji Pendahuluan I

Tabel 1 Resep Uji Pendahuluan I

Recipe Tittle:	**Description:**	***Picture:***	**Logo**
Tamagiri Nasi Uduk Buah Naga	*Onigiri* adalah makanan khas jepang, merupakan nasi yang dibentuk segitiga dengan isian tuna mayo atau buah plum dan di balut		
No Recipe: 1			
Total Yield: 10 pcs			
Serving Size: 1/plate			

Portion Utensil:		dengan nori, *tamagiri* adalah nama yang penulis ciptakan karena nori yang diganti dengan telur yang tipis				
Cooking Terminology - Aron - *Steam* - *Saute* - *Pan Frying*				***Specific Equipment & Utensil used*** *Equipement :* *Utensil* : - *Onigiri Mold*		
No.	***Ingredients***	***Unit***	***Quantity***	***Cost/ Unit***	***Total***	***Preperation Instruction***
BAHAN NASI UDUK						
1	Beras	Kg	0,2	12.000	2.400	a. cara membuat nasi uduk - cuci beras hingga bersih, masukan ke dalam sauce pan dan tambahkan air. - kupas bawang merah dan bawang putih, kemudian masukan ke dalam blender dan haluskan. - panaskan pan dan beri minyak goreng, masukan bumbu halus bersamaan dengan daun salam dan serai yang sudah di geprek. - jika bumbu sudah wangi, masukan ke dalam beras yang sudah di beri air, kemudian masak dan aduk-aduk secara berkala agar beras tidak mengerak di bawah sauce pan. - masukan santan, garam dan gula jika air beras sudah mulai surut, aron
2	Santan	Ml	65	92	6.000	
3	Buah Naga	Kg	0,1	30.000	3.000	
4	Daun Salam	Lmbr	2	250	500	
5	Serai	Btng	1	500	500	
6	Bawang Merah	Kg	0,04	16.000	640	
7	Bawang Putih	Kg	0,04	35.000	1.400	
8	Bawang Goreng	Kg	0,3	25.000	7.500	
9	Minyak Goreng	L	0,1	25.000	2.500	
10	Gula	Kg	0,01	13.000	130	
11	Garam	Kg	0,01	16.000	160	

BAHAN KULIT TELUR						dan aduk hingga air sudah benar-benar surut. - masukan nasi yang sudah di aron ke dalam kukusan dan kukus hingga matang. - setelah matang, campurkan dengan buah naga yang sudah di hancurkan, aduk hingga rata kemudian tambahkan bawang goreng. b. cara membuat isian - rebus 2 butir telur hingga matang, angkat kemudian goreng hingga kuning kecokelatan. - haluskan bawang merah, bawang putih dan cabai merah, kemudian tumis dengan salam hingga harum - masukan telur yang sudah di goreng, tambahkan garam dan gula. - jika sudah matang, potong menjadi dua bagian dan sisihkan. c. cara membuat kulit - kocok lepas 2 butir telur dan tambahkan sedikit garam - tuang setipis mungkin ke atas pan. - jika sudah matang, angkat dan sisihkan. - bentuk nasi dengan cetakan dan beri sedikit lubang di tengahnya - beri telur balado yang sudah di buat sebelumnya
1	Telur Ayam	Butir	4	1.875	7.500	
2	Minyak goreng	Liter	0,1	25.000	2.500	
BAHAN ISIAN						
1	Telur Ayam	Butir	4	30.000	7.500	
2	Cabai Merah Besar	Kg	0,03	80.000	2.400	
3	Gula	Kg	0,02	13.000	260	
4	Garam	Kg	0,02	16.000	320	
5	Minyak goreng	L	0,3	25.000	7.500	
6	Bawang Merah	Kg	0,04	16.000	640	
7	Bawang Putih	Kg	0,04	35.000	1.400	

						kemudian tutup dengan sedikit nasi. - jika dirasa sudah cukup padat, keluarkan nasi dari cetakan dan balut dengan kulit telur yang sudah dibuat sebelumnya. - simpan di dalam cup plastik dan sajikan.
Cost of Goods Sold					**54.750**	***Special Instruction***
Cost Per Portion					**5.475**	-
Selling Price					**14.000**	
Food Cost %					**39%**	

Tabel 2 Hasil Penilaian Ke Lima Atribut

Aspek	Penampilan					Warna					Aroma					Tekstur				Rasa				
Panelis	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Skor	3	4	3	4	4	4	4	3	4	5	3	4	3	4	4	3	4	2	3	3	3	3	4	4	5
Jumlah/Rerata	18/3,6					20/4					18/3,6					15/3				19/3,8				

2. Uji Pendahuluan II

Tabel 3 Resep Uji Pendahuluan II

Recipe Tittle: *Tamagiri* Nasi Uduk Buah Naga	***Description:*** Onigiri adalah makanan khas jepang, merupakan nasi yang dibentuk segitiga dengan isian tuna mayo atau buah plum dan di balut dengan nori, tamagiri adalah nama yang penulis ciptakan karena nori yang diganti dengan telur yang tipis	***Picture:*** 	**Logo**
No Recipe: 1			
Total Yield: 10 pcs			
Serving Size: 1/plate			
Portion Utensil:			
Cooking Terminology - Aron - *Steam* - *Saute*		***Specific Equipment & Utensil used*** *Equipement :* *Utensil* : - *Onigiri Mold*	

- *Pan Frying*						
No	**Ingredients**	**Unit**	**Quantity**	**Cost/Unit**	**Total**	**Preperation Instruction**
BAHAN NASI UDUK						
1	Beras	Kg	0,2	12.000	2.400	a. cara membuat nasi uduk - cuci beras hingga bersih, masukan ke dalam sauce pan dan tambahkan air. - kupas bawang merah dan bawang putih, kemudian masukan ke dalam blender dan haluskan. - panaskan pan dan beri minyak goreng, masukan bumbu halus bersamaan dengan daun salam dan serai yang sudah di geprek - jika bumbu sudah wangi, masukan kedalam beras yang sudah di beri air, kemudian masak dan aduk-aduk secara berkala agar beras tidak mengerak di bawah sauce pan. - masukan santan, garam dan gula jika air beras sudah mulai surut, aron dan aduk hingga air sudah benar-benar surut. - masukan nasi yang sudah di aron ke dalam kukusan dan kukus hingga matang. - setelah matang, campurkan dengan buah naga yang sudah di hancurkan, aduk hingga rata kemudian tambahkan bawang goreng. b. cara membuat isian
2	Santan	Ml	65	92	6.000	
3	Buah Naga	Kg	0,1	30.000	3.000	
4	Daun Salam	Lmbr	2	250	500	
5	Serai	Btg	1	500	500	
6	Bawang Merah	Kg	0,04	16.000	640	
7	Bawang Putih	Kg	0,04	35.000	1.400	
8	Bawang Goreng	Kg	0,3	25.000	7.500	
9	Minyak Goreng	L	0,1	25.000	2.500	
10	Gula	Kg	0,01	13.000	130	
11	Garam	Kg	0,01	16.000	160	
BAHAN KULIT TELUR						
1	Telur Ayam	Butir	4	1.875	7.500	
2	Minyak goreng	L	0,1	25.000	2.500	
BAHAN ISIAN						
1	Tempe	Kg	0,15	20.000	3.000	

2	Dada Ayam	Kg	0,3	35.000	10.500	- potong tempe menjadi persegi panjang kecil kemudian goreng hingga agak kekuningan. - rebus ayam kemudian suir. - haluskan bawang merah, bawang putih dan cabai merah besar, tambahkan daun salam kemudian masak hingga harum. - jika sudah harum, masukan ayam suir dan tempe yang sudah digoreng, tambahkan air dan beri seasoning. - jika dirasa sudah enak, sisihkan c. cara membuat kulit - kocok lepas 2 butir telur dan tambahkan sedikit garam - tuang setipis mungkin ke atas pan. - jika sudah matang, angkat dan sisihkan. - bentuk nasi dengan cetakan dan beri sedikit lubang di tengahnya - beri isian yang sudah di buat sebelumnya kemudian tutup dengan sedikit nasi. - jika dirasa sudah cukup padat, keluarkan nasi dari cetakan dan balut dengan kulit telur yang sudah dibuat sebelumnya. - bungkus dengan plastik onigiri, beri stiker, kemudian sajikan.
3	Cabai Merah Besar	Kg	0,03	80.000	2.400	
4	Gula	Kg	0,02	13.000	260	
5	Garam	Kg	0,02	16.000	320	
6	Minyak goreng	L	0,3	25.000	7.500	
7	Bawang Merah	Kg	0,04	16.000	640	
8	Bawang Putih	Kg	0,04	35.000	1.400	
Cost of Goods Sold					**60.750**	***Special Instruction***
Cost Per Portion					**6.075**	-
Selling Price					**16.000**	-
Food Cost %					**37%**	

Tabel 4 Hasil Penilaian Ke Lima Atribut

Aspek	Penampilan					Warna					Aroma					Tekstur					Rasa				
Panelis	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Skor	4	5	4	5	5	5	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5	4	4	4	4	4
Jumlah/Rerata	23/4,6					23/4,6					16/3,2					23/4,6					16/3,2				

3. Hasil Uji Utama

a) Penampilan

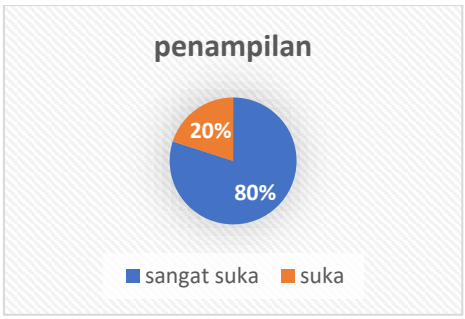


Diagram 1 Diagram tingkat kesukaan terhadap penampilan *Tamagiri* Nasi Uduk Buah Naga pada Resto Kebun Naga Poernama

b) Warna

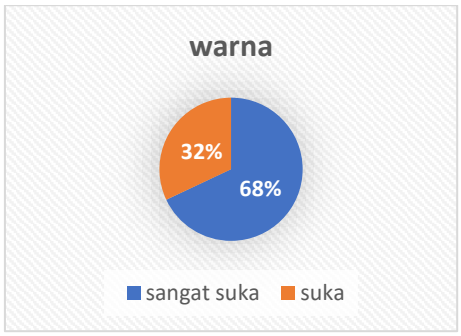


Diagram 2 Diagram tingkat kesukaan terhadap warna *Tamagiri* Nasi Uduk Buah Naga pada Resto Kebun Naga Poernama

c) Aroma

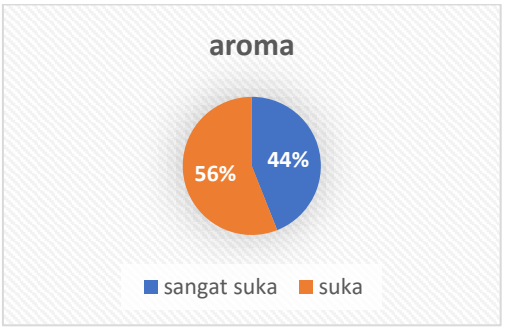


Diagram 3 Diagram tingkat kesukaan terhadap aroma *Tamagiri* Nasi Uduk Buah Naga pada Resto Kebun Naga Poernama

d) Tekstur

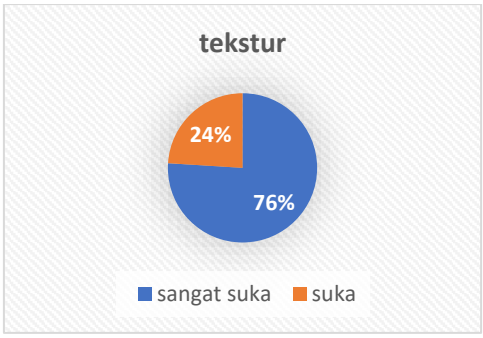


Diagram 4 Diagram tingkat kesukaan terhadap tekstur *Tamagiri* Nasi Uduk Buah Naga pada Resto Kebun Naga Poernama

e) Rasa

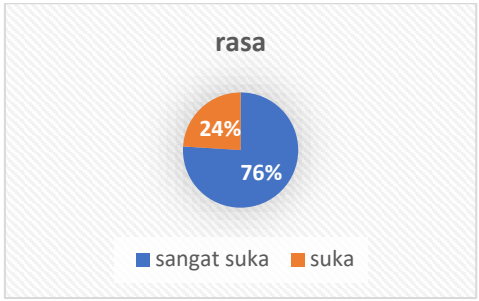


Diagram 5 Diagram tingkat kesukaan terhadap rasa *Tamagiri* Nasi Uduk Buah Naga pada Resto Kebun Naga Poernama

4. Kalkulasi Hasil Uji Utama ada Lima Atribut Mutu

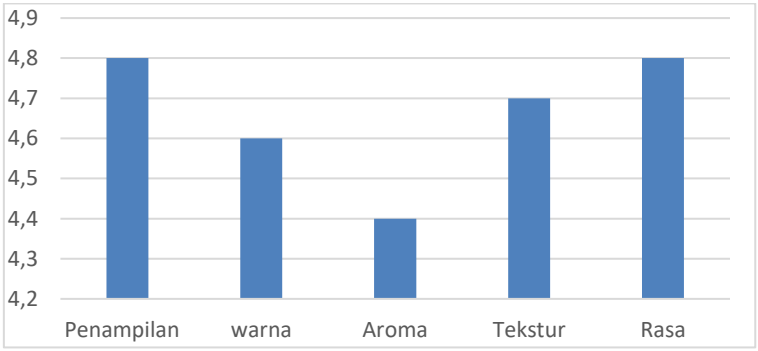


Diagram 6 Diagram Kalkulasi Hasil Uji Utama pada Lima Atribut Mutu

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian ini, proses pengembangan resep Tamagiri Nasi Uduk Buah Naga dilakukan melalui dua tahap uji pendahuluan yang menyeluruh sebelum mencapai uji utama. Pada uji pendahuluan pertama yang dilaksanakan di Akademi Tataboga Bandung pada 14 Maret 2023, panelis memberikan penilaian positif yang menggembirakan terhadap berbagai aspek produk, seperti penampilan, aroma, warna, tekstur, dan rasa. Rata-rata nilai untuk penampilan dan rasa mencapai 3,8, sementara warna mencatat angka 4,6, tekstur 4,7, dan aroma 4,4, dengan rata-rata keseluruhan 4,66. Hasil ini menunjukkan bahwa produk ini cukup

diterima oleh panelis, meskipun masih terdapat ruang untuk perbaikan, khususnya dalam hal tekstur yang dinilai kurang memuaskan dan rasa yang dirasakan kurang asin.

Perubahan yang dilakukan pada uji pendahuluan kedua pada 16 Maret 2023 berhasil mendorong peningkatan penilaian dari panelis. Penampilan, aroma, warna, tekstur, dan rasa masing-masing meraih rata-rata nilai 4,36, mencerminkan kemajuan signifikan dibandingkan dengan uji pendahuluan pertama. Hal ini menunjukkan keberhasilan pengembangan produk, di mana semua atribut sensori yang diuji mendapatkan nilai rata-rata di atas 4, sesuai dengan kriteria yang ditetapkan oleh Winarsih et al. (2020) dan Hidayat et al. (2022).

Kemudian, pada uji utama yang dilakukan pada 17 Maret 2023, baik panelis ahli maupun panelis terlatih menunjukkan tingkat kesukaan yang sangat tinggi terhadap produk tersebut. Hasilnya, 80% panelis menyatakan sangat suka terhadap penampilan, 76% untuk tekstur dan rasa, 68% untuk aroma, serta 56% untuk atribut lainnya. Dengan hasil presentasi yang sangat memuaskan ini, produk Tamagiri Nasi Uduk Buah dapat dinyatakan diterima dengan baik oleh panelis. Ini sejalan dengan pendapat Novita et al. (2017) dan Darsana et al. (2019) bahwa produk yang sukses harus mampu memenuhi preferensi konsumen. Penelitian ini tidak hanya menegaskan kualitas dari produk yang dihasilkan, tetapi juga membuka peluang bagi inovasi lebih lanjut dalam dunia kuliner.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan penelitian ini mengungkapkan bahwa tamagiri Nasi uduk Buah Naga berhasil memperoleh respon positif dari panelis. Dari hasil uji organoleptik yang melibatkan 25 panelis, produk ini menunjukkan tingkat kesukaan yang stinggi, dengan 80 % panelis menyatakan sangat suka terhadap penampilan , 68 %warna, 56% aroma serta 76% untuk tekstur dan rasa. Tekstur dan rasa. Inovasi dalam proses pengolahan yang dilakukan melalui kolaborasi dengan Kebun Naga Poernama, yaitu dengan menambahkan buah naga pada olahan Tamagiri nasi uduk Buah Naga terbukti efektif dalam menciptakan produk yang menarik dan lezat. Formula yang dihasilkan melalui serangkaian uji coba menunjukkan komposisi yang tepat dan seimbang, menjadikannya produk unggulan yang layak untuk dipasarkan. Dari sisi analisis usaha, hasil menunjukkan bahwa harga pokok per porsi adalah Rp6.075, sementara harga jual yang ditetapkan adalah Rp16.000. Dengan demikian, Break Even Point tercapai setelah menjual 166 pcs , dan untuk mencapai target margin sebesar Rp2.000.000, penjualan harus mencapai 388 pcs per bulan atau sekitar 13 pcs per hari. Penelitian ini menegaskan potensi Tamagiri Buah Naga sebagai produk inovatif yang tidak hanya enak, tetapi juga menjanjikan secara ekonomi.

REFERENSI

Adelia, D. Z., & Banyuni, D. (2025). Kombinasi Rasa Lemon Curd dan Cassava Tart dalam Kreasi Kue pada Cafe U. Berkopi. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, *21*(1), 112-124.

Anggita, S., Amanda, Y. A., Isnaini, K., Anggraeni, R. D., Zubaidah, Z., Nabil, J. N., & Al Mutafiin, R. (2022). Model Rumah Panggung Masyarakat Kampung Naga Sebagai Bentuk Kearifan Lokal Dalam Mengurangi Resiko Bencana Gempa Bumi. Majalah Pembelajaran Geografi, 5(2), 119-131.

Darsana, P. W., Ysasrini, M. L. A., & Suter, I. K. (2019). Pengaruh konsentrasi konyaku terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori jelly drink air kelapa muda. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotech*, *4*(1), 9-15.

Febriana, R. (2017). Efektivitas model pembelajaran berbasis kompetensi dengan pendekatan dunia kerja pada program D3 tata boga. Jurnal Cakrawala Pendidikan, 36(1), 148-155.

Harni, M., Anggraini, T., Rini, B., & Suliansyah, I. (2023). Identifikasi Kualitas Warna Buah Naga (Hylocerecus) Dengan Ekstraksi Menggunakan Microwave-Assisted Extract (MAE). Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, 27(1), 104-109.

Haryanto, B., Purwanto, D., Dewi, A. S., & Cahyono, E. (2019). How does the type of product moderate consumers' buying intentions towards traditional foods?(Study of consumer behavior in Indonesia). Journal of Asia Business Studies, 13(4), 525-542.

Jemimi, H., Setiawati, G. A. D., & Surata, S. P. K. (2022). Penilaian Partisipatif Mahasiswa Terhadap Aspek Biokultur Kuliner Lokal Kantin Melalui Pendekatan Photovoice. ORYZA (Jurnal Pendidikan Biologi), 11(1), 27-35.

Novita, R., Eviza, A., Husni, J., & Putri, S. K. (2017). Analisis organoleptik formula minuman kahwa daun mix. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, *21*(1), 58-62.

Putri, V. D. A., & Suasana, I. G. A. K. G. (2017). Pengaruh elemen ekuitas merek terhadap keputusan pembelian di gerai Starbucks coffee (Studi pada konsumen domestik Starbucks coffee di wilayah Bali) (Doctoral dissertation, Udayana University).

Saludung, J., & Pramezwary, A. (2021, February). The Role of Technopreneurship on Development of Noodles and Testless Bread Products From Cassava (Manihot Esculenta). In Journal of Physics: Conference Series (Vol. 1752, No. 1, p. 012055). IOP Publishing.

Sumardani, N. L. G., Putri, B. R. T., & Wibawa, A. P. (2020). 'Urutan'Daging Babi Fermentasi Produksi Program Pengembangan Kewirausahaan Fakultas Peternakan Universitas Udayana. Buletin Udayana Mengabdi, 19(1), 1-5.

Swastini, D. A., Ramona, Y., & Arisanti, C. I. S. Peningkatan Kualitas Dan Nilai Fes Nira Aren Di Desa Taro Tegallalang Melalui Diversifikasi Produk Olahan.

Winarsih, S., Adiyastiti, B. E. T., & Siskawardani, D. D. (2020, December). Pelatihan pengolahan buah Apel sortiran menjadi topping kue Pie untuk anggota Aisyah Kota Batu. In *Unri Conference Series: Community Engagement* (Vol. 2, pp. 522-525).

Yulistiani, R., Rosida, R., & Kumala, I. W. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes: Kajian Proporsi Tepung Talas Termodifikasi dan Tepung Kacang Tunggak Serta Penambahan Natrium Bikarbonat. Jurnal Teknologi Pangan, 15(1).

e-ISSN: 2774-8987; p-ISSN: 1411-5077, Hal 111-123