

Inovasi Produk Brownies Dengan Bahan Tambahan Emping Terhadap Daya Terima Konsumen di Papa Cookies Cake & Bakery Shop Yogyakarta

Anidya Ayu Safitri¹, Agus Solikhin², Alip Suroto³

¹Mahasiswa, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

²Dosen, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

³Dosen, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

Abstract: *This study aims to determine how innovative brownie products with emping additives are to the consumer's acceptance of Papa Cookies Cake and Bakery. The type of research used is descriptive qualitative to obtain information about brownie product innovation which includes raw materials, recipe formulations and packaging on consumer acceptability. The method used to collect data is through document studies, interviews and observations. Descriptive data analysis techniques. The results showed that the innovation of brownies with emping additives in Papa Cookies Cake and Bakery, among others, obtaining good raw materials by cooperating with trusted suppliers and guaranteed quality quality, controlling raw materials with a first in first out system, how to maintain standardization of brownie recipes with additional ingredients emping in Papa cookies Cake and Bakery so that the taste does not change, that is by following the standard recipe book. The things that must be considered in making brownies with crackers additives are choosing fresh eggs, good butter, and not too long roasting. Packaging with contrasting and bright colors and highlighting the symbol of the halal can attract consumers. The conclusion in this study is that the innovation of brownies products with emping additives made by Papa Cookies Cake and Bakery can be accepted by consumers.*

Keywords: *Product, Innovation, Consumer Acceptability.*

PENDAHULUAN

Kuliner Pariwisata adalah sebuah industri yang di dalamnya terdapat komponen yang disebut 4a, yaitu atraksi wisata, *aksesibilitas*, *amenity* atau fasilitas, dan *ancillary* atau organisasi yang mengurus kepariwisataan. Dari keempat komponen tersebut pengeluaran cukup banyak dilakukan oleh wisatawan pada *amenity* yang berhubungan dengan pembelian *food and beverage*. Kondisi tersebut didukung data pengeluaran wisatawan dari Kementerian Pariwisata 2014, menunjukkan pengeluaran pada makanan berada di posisi kedua setelah angkutan dengan persentase 19,6 %. *Master Card Crescent Rating Muslim Shopping Travel Index* pada tahun 2014 juga mencatat bahwa pengeluaran wisatawan di Asia Pasifik sebesar US\$26 miliar untuk makanan dan minuman.

Perkembangan pemasaran kuliner didukung oleh perkembangan teknologi seperti jaringan internet yang semakin mudah diakses. Salah satu destinasi pariwisata di Indonesia yang memiliki kuliner khas ialah Jawa Tengah. Perusahaan perlu menyadari bahwa mereka bergerak dalam persaingan yang berubah-ubah dengan sangat cepat, kemajuan teknologi, peraturan hukum dan kebijakan perdagangan serta perubahan kesetiaan pelanggan. Kondisi ini mengharuskan perusahaan untuk terus menerus melakukan inovasi produk yang memuaskan konsumen sekaligus membantu mencapai tujuan organisasi.

Sebuah inovasi dapat didefinisikan dengan bermacam cara-cara. Definisi yang paling lazim diterima adalah bahwa inovasi merupakan sebuah ide atau produk apapun yang dirasakan oleh calon *adopter* sebagai sesuatu yang baru. Saat produk baru diluncurkan, fitur-fitur baru dalam produk tersebut harus mampu menonjolkan produk tersebut dengan produk lainnya. Perbedaan ini menyenangkan dan pada akhirnya menarik perhatian pelanggan. Hal ini menunjukkan bagaimana inovasi dapat berperan dalam menciptakan minat beli bagi konsumen.

Banyak sekali *variant* kue yang telah dijual di pasaran dari mulai kue tradisional hingga kue-kue dari luar negeri. Salah satu varian kue yang digemari masyarakat adalah brownies. Pada saat ini brownies telah mengalami banyak modifikasi dengan beragam aneka rasa tambahan seperti brownies keju, brownies pisang, blueberry,

strawberry, kacang-kacangan, kopi, dan masih banyak lagi variasi brownies lainnya.

Melinjo telah lama dikenal sebagai salah satu bahan untuk pembuatan emping, yang dikenal dengan emping melinjo. Selain umum dibuat emping, untuk mengonsumsi biji melinjo juga biasa dilakukan dengan hanya merebusnya saja. Melinjo memiliki citarasa setengah pahit. Namun, juga gurih dan lezat. Bagi sebagian orang percaya bahwa melinjo dapat dimanfaatkan untuk kesehatan.

Alasan penulis menggunakan emping melinjo sebagai pembuatan Brownies eksperimen karena emping melinjo kaya antioksidan yang dapat memperkuat ketahanan tubuh dari radikal bebas. Hal ini seperti yang telah dilakukan penelitian oleh seorang Peneliti dari Universitas Jember, Tri Agus Siswoyo {2010}. Dia menilai bahwa aktivitas antioksidan dalam biji melinjo setara dengan vitamin C. Aktivitas antioksidan melinjo ini diperoleh dari konsentrasi proteinnya yang tinggi, yaitu 90-10 persen untuk setiap biji melinjo. Protein utama pada biji melinjo inilah yang dipercaya sangat efektif untuk menangkulangi radikal bebas penyebab berbagai macam penyakit seperti hipertensi, kolesterol tinggi, penyempitan pembuluh darah, serta penuaan dini.

Rumusan Masalah

Berdasarkan penjabaran teori-teori yang dikemukakan dalam latar belakang, Penulis dapat merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana inovasi brownies coklat dengan bahan tambahan emping di Papa Cookies Cake & Bakery Shop Yogyakarta?
2. Bagaimana pengaruh penerapan inovasi brownies coklat dengan bahan tambahan emping terhadap daya terima konsumen di Papa Cookies Cake & Bakery Shop Yogyakarta?

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui inovasi brownies coklat dengan bahan tambahan emping di Papa Cookies Cake & Bakery Shop Yogyakarta.
2. Mengetahui pengaruh penerapan inovasi brownies coklat dengan bahan tambahan emping terhadap daya terima konsumen

buku-buku, internet, jurnal, dan data yang mendukung percobaan yang diteliti. Teknik wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data dengan dukungan alat yang dapat membantu seperti buku untuk mencatat informasi yang di butuhkan serta kamera atau *tape recorder* untuk bukti konkrit jika memang benar peneliti melakukan wawancara dengan pihak narasumber atau informan. Dokumentasi penulis mengumpulkan data dengan melakukan pencatatan, pengambilan gambar dan memanfaatkan data yang mempunyai hubungan dengan topik penelitian

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penulis menggunakan metode penelitian deskripsi kualitatif dimana penulis terjun langsung ke lapangan untuk melakukan *observasi* dengan judul pengaruh inovasi produk brownis dengan bahan tambahan emping terhadap daya terima konsumen di Papa Cookies cake & bakery shop Yogyakarta.

Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat Penelitian di “Papa Cookies” Cake and Bakery Shop, Jl. Pleret no.KM.1, Besalen Baturetno, kec. Banguntaman, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55197, dilakukan pada bulan 1 Mei 2019 – 30 Juli 2019

Populasi dan Sampel

Menurut Sugiono (2011:61) “Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang diterapkan oleh peneliti untuk diteliti dan kemudian ditarik sampelnya”. Adapun populasi yang terdapat di Papa Cookies sejumlah 25 orang yang berperan dalam pekerjaannya masing- masing di toko Papa Cookies.

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut (Sugiyono, 2011:71). Dalam penelitian ini peneliti mengambil data akurat dengan proses angket yang disebarakan langsung kepada konsumen di toko Papa Cookies, dalam mengambil sampel sebanyak 2 orang pegawai/karyawan dan 3 orang konsumen di toko Papa Cookies.

Teknik Pengumpulan Data

Arikunto (2002:136) “metode penelitian adalah cara yang digunakan oleh peneliti dalam pengumpulan data penelitiannya”. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan *observasi*, studi pustaka, wawancara dan dokumentasi. Dalam Penelitian ini observasi yang penulis lakukan yaitu dengan terjun langsung melihat kejadian atau peristiwa yang nyata yang ada di toko Papa Cookies. Studi pustaka yang digunakan oleh penulis meliputi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Papa Cookies Cake & Bakery memulai usaha bidang makanan terutama kue dan *snack box* pada bulan September 2011. Papa Cookies Cake & Bakery terdaftar pertama kali pada Dinas Perindustrian Perdagangan, Koperasi & PMD Kota Yogyakarta dengan No. PIRT 8063471031003 tahun 2011. Papa Cookies juga memberikan kenyamanan pada semua konsumen khususnya yang beragama Islam dengan mengantongi sertifikat Halal dari MUI di setiap cabang produksinya. Sertifikat Halal Produksi Yogyakarta yaitu dengan No. 12100002910917 dan Sertifikat Halal Produksi Sragen No. 12100003431017. Sehingga semua produk dari Papa Cookies Cake & Bakery telah disahkan kehalalannya dan kesehatannya mulai dari bahan-bahan yang dipilih semua dalam pengawasan yang sangat ketat.

Deskripsi Permasalahan

Papa Cookies Cake and Bakery merupakan sebuah toko cake and bakery yang memiliki manajemen yang solid dan profesional. Suatu perusahaan Papa Cookies Cake and Bakery memiliki beberapa divisi yang saling memegang peranan penting dalam usaha menjalankan usahanya dalam bidang pelayanan. Dalam hal ini penulis menitik beratkan pada pembuatan inovasi produk brownies dengan bahan tambahan emping meliputi bahan Baku, formulasi resep dan kemasan berpengaruh terhadap daya terima konsumen meliputi rasa, tekstur, aroma, tampilan.

Bagaimana inovasi brownies dengan bahan tambahan emping di Papa Cookies Cake and Bakery

Inovasi Produk sangat dibutuhkan dalam suatu usaha. Inovasi produk juga membutuhkan produk yang berkualitas dan bermutu tinggi, Papa Cookies Cake and Bakery selalu menggunakan bahan Baku yang juga bermutu. Dalam hal ini penulis mewawancarai narasumber yaitu pemilik dan supervisor cake, berikut hasil wawancara yang penulis peroleh:

Bagaimana cara-cara mendapatkan bahan Baku yang baik dalam pembuatan produk brownies di Papa Cookies Cake and Bakery?

Pertanyaan	Jawaban
Pemilik	Di Papa cookies cake and bakery kami mendapatkan bahan baku dengan cara memilih supplier yang berkualitas dan bermutu tinggi. Kami juga melakukan uji coba sebelum membeli bahan baku agar kualitasnya sesuai dengan yang dibutuhkan.
Supervisor	Supervisor memastikan bahwa bahan baku yang digunakan adalah bahan baku yang berkualitas dan bermutu tinggi. Kami juga melakukan uji coba sebelum membeli bahan baku agar kualitasnya sesuai dengan yang dibutuhkan.

Tabel 1. Hasil wawancara mengenai cara-cara mendapatkan bahan Baku yang baik dalam pembuatan produk brownies di Papa Cookies Cake and Bakery
(Sumber: Penelitian Penulis)

Dari hasil wawancara table 1 dapat diambil kesimpulan bahwa dari pertanyaan ke 1 mengenai cara mendapatkan bahan baku yang baik dalam pembuatan produk brownies di Papacookies Cake and Bakery yaitu menyeleksi *supplier* yang akan menyuplai bahan baku berkualitas dan bermutu tinggi ke Papacookies Cake and Bakery, kemudian setelah dipilih supplier yang terpercaya dan terjamin, dilakukan kerjasama. Adapun pengendalian bahan bakunya dengan disediakan tempat tersendiri dan menggunakan sistem *First in First out (FIFO)*.

Pertanyaan	Jawaban
Pemilik	Supervisor memastikan bahwa bahan baku yang digunakan adalah bahan baku yang berkualitas dan bermutu tinggi. Kami juga melakukan uji coba sebelum membeli bahan baku agar kualitasnya sesuai dengan yang dibutuhkan.
Supervisor	Supervisor memastikan bahwa bahan baku yang digunakan adalah bahan baku yang berkualitas dan bermutu tinggi. Kami juga melakukan uji coba sebelum membeli bahan baku agar kualitasnya sesuai dengan yang dibutuhkan.

Tabel 2. Hasil wawancara mengenai jenis bahan Baku yang digunakan dalam pembuatan brownies di Papacookies Cake and Bakery
(Sumber: Penelitian Penulis)

Dari hasil wawancara tabel 2 dapat diambil kesimpulan bahwa dari pertanyaan ke 2 mengenai jenis bahan baku yang digunakan dalam pembuatan brownies di Papacookies Cake and Bakery yaitu berdasarkan standar resep yang ada di Papacookies Cake and Bakery.

Pertanyaan	Jawaban
Pemilik	Supervisor memastikan bahwa bahan baku yang digunakan adalah bahan baku yang berkualitas dan bermutu tinggi. Kami juga melakukan uji coba sebelum membeli bahan baku agar kualitasnya sesuai dengan yang dibutuhkan.
Supervisor	Supervisor memastikan bahwa bahan baku yang digunakan adalah bahan baku yang berkualitas dan bermutu tinggi. Kami juga melakukan uji coba sebelum membeli bahan baku agar kualitasnya sesuai dengan yang dibutuhkan.

Tabel 3. Hasil wawancara cara-cara menjaga standarisasi resep brownies dengan bahan tambahan emping di Papacookies Cake and Bakery agar rasa tidak berubah-ubah.
(Sumber: Penelitian Penulis)

Dari hasil wawancara tabel 3 dapat diambil kesimpulan bahwa dari pertanyaan ke 3 mengenai cara-cara menjaga standarisasi resep brownies dengan bahan tambahan emping di Papacookies Cake and Bakery agar rasa tidak berubah-ubah yaitu dalam pembuatan brownies selalu menggunakan standar resep yang sudah dilakukan di Papacookies Cake and Bakery. Untuk melakukan uji perbandingan formulasi brownies coklat dengan bahan tambahan emping maka penulis mencantumkan resep inovasinya, dapat dilihat pada tabel berikut:

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Gula pasir	200 gr
2	Telur ayam	3 butir
3	Vanili	¼ sdt
4	Caram	¼ sdt
5	Emulsifier	¼ sdt
6	Lepung Tergu	100 gr
7	Coklat Bubuk	50 gr
8	Margarine	70 gr
9	Dark Chocolate	50 gr
10	Emping	50 gr

Sumber: Papa Cookies Cake and Bakery

brownies Papacookies Cake and Bakery lebih menarik, sehingga menjadi daya tarik konsumen yaitu dengan warna kontras dan cerah serta ukuran dibuat seefektif mungkin sehingga *cake and bakery* tetap utuh dan menarik untuk dimakan.

Pertanyaan	Jawaban
Pada	Ya, untuk kemasan brownies dengan bahan tambahan emping di Papacookies Cake and Bakery ini sudah ada di kemasan brownies ini. Untuk itu, kemasan brownies ini dibuat dengan bahan tambahan emping di bagian depan kemasan brownies ini. Untuk itu, kemasan brownies ini dibuat dengan bahan tambahan emping di bagian depan kemasan brownies ini.
Apakah	Ya, kemasan brownies ini dibuat dengan bahan tambahan emping di bagian depan kemasan brownies ini. Untuk itu, kemasan brownies ini dibuat dengan bahan tambahan emping di bagian depan kemasan brownies ini.
Apakah	Ya, kemasan brownies ini dibuat dengan bahan tambahan emping di bagian depan kemasan brownies ini. Untuk itu, kemasan brownies ini dibuat dengan bahan tambahan emping di bagian depan kemasan brownies ini.

Tabel 8. Hasil wawancara mengenai ciri khas kemasan brownies dengan bahan tambahan emping di Papacookies Cake and Bakery (Sumber: Penelitian Penulis)

Dari hasil wawancara tabel 8 dapat diambil kesimpulan bahwa dari pertanyaan ke 6 mengenai ciri khas kemasan brownies dengan bahan tambahan emping di Papacookies Cake and Bakery yaitu di ¼ bagian depan packaging di beri gambar biji melinjo. Kemasan brownies dengan tambahan emping dapat dilihat pada gambar berikut.

Daya terima konsumen pada Brownies dengan bahan tambahan emping di Papa Cookies Cake and Bakery

Brownies dengan bahan tambahan emping dilakukan pengamatan sensori dengan menggunakan uji hedonik. Pengamatan sensori adalah penilaian terhadap rasa, tekstur, aroma, dan tampilan. Berdasarkan hasil wawancara mengenai daya terima brownies dengan bahan tambahan emping sebagai berikut:

Pertanyaan	Jawaban
Pada	Ya, brownies ini sudah ada di kemasan brownies ini. Untuk itu, kemasan brownies ini dibuat dengan bahan tambahan emping di bagian depan kemasan brownies ini.
Apakah	Ya, kemasan brownies ini dibuat dengan bahan tambahan emping di bagian depan kemasan brownies ini. Untuk itu, kemasan brownies ini dibuat dengan bahan tambahan emping di bagian depan kemasan brownies ini.
Apakah	Ya, kemasan brownies ini dibuat dengan bahan tambahan emping di bagian depan kemasan brownies ini. Untuk itu, kemasan brownies ini dibuat dengan bahan tambahan emping di bagian depan kemasan brownies ini.

Tabel 9. Hasil wawancara daya terima konsumen pada brownies dengan bahan tambahan emping di Papa Cookies Cake and Bakery (Sumber: Penelitian Penulis)

Dari hasil wawancara tabel 9 dapat diambil kesimpulan bahwa brownies dengan bahan tambahan emping dapat diterima oleh konsumen, mereka berpendapat bahwa brownies dengan bahan tambahan emping terasa meski sedikit pahit dari empingnya, tapi konsumen menyukainya. Dan tekstur luarnya *crunch* dan dalamnya tetap lembut, aromanya harus dan berbau khas emping, tampilannya menarik karena tidak terlalu gelap.

Implikasi Hasil Penelitian

Setelah melakukan penelitian dengan inovasi produk dan daya terima konsumen produk brownies coklat dengan bahan tambahan emping di Papa Cookies Cake and Bakery terdapat temuan yang dapat diimpikasikan, bagi perusahaan atau pemilik usaha Papa Cookies Cake and Bakery hendaknya memperhatikan para pesaingnya sebagai perbandingan baik dalam harga, variasi produk, strategi pemasaran yang digunakan dan lainnya. Hal ini bermanfaat bagi perusahaan dalam mengembangkan produknya agar lebih baik lagi, lebih banyak variasi maupun adanya inovasi produk baru yang sesuai dengan konsumen. Pemilik Papa Cookies Cake and Bakery juga harus memperhatikan konsumen, setiap masukan dan saran dari konsumen ada baiknya diberikan *feedback* yang cepat dan positif agar konsumen loyal.

Untuk meningkatkan daya terima konsumen terhadap produk Papa Cookies Cake and Bakery, pemilik harus memperhatikan orientasi pasar (*market orientation*) misalnya inovasi produk, dengan cara-cara mengumpulkan informasi, menggunakan informasi pasar untuk dikembangkan menjadi sebuah strategi pemasaran, hal ini secara positif mempengaruhi daya terima konsumen. Misalnya jika perusahaan berencana untuk membuat produk baru, maka perusahaan terlebih dahulu mengumpulkan informasi terkait produk yang dibuat, target pasar seperti yang diinginkan perusahaan, siapa pasar sasarannya, bagaimana teknik promosi yang digunakan. Untuk melakukan semua itu, perusahaan dan segala sumber daya yang ada dalam perusahaan harus mampu menyamakan visi perusahaan, dan antar komponen perusahaan harus mau terbuka dengan ide-ide baru dalam upaya pengembangan produk baru tersebut.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Inovasi brownies dengan bahan tambahan emping di Papa Cookies Cake and Bakery, antara lain :
 - a. Jenis bahan Baku yang digunakan selalu mengikuti standar resep yang sudah di bakukan.
 - b. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan brownies dengan bahan tambahan emping yaitu harus berhati – hati dalam penakaran empingnya, sehingga tidak menimbulkan rasa yang tidak diinginkan. Serta memilih telur yang masih *fresh*, dan panggang dengan api kecil dan diperhatiakan dalam pemanggangannya.
 - c. Cara membuat packaging brownies Papacookies Cake and Bakery lebih menarik, sehingga menjadi daya tarik konsumen yaitu dengan warna kontras dan cerah serta menonjolkan simbol kehalalanya.
1. Brownies dengan bahan tambahan emping dapat diterima oleh konsumen, mereka berpendapat bahwa brownies dengan bahan tambahan emping terasa Manis meski sedikit pahit dari empingnya, tekstur luarnya remyah dan dalamnya tetep lembut, aromanya harum dan berbau khas emping, tampilannya menarik karena tidak terlalu gelap.

Saran

1. Untuk Papa Cookies, teruslah berinovasi dalam suatu produk. Sehingga tidak terkalahkan oleh pesaing – pesaing yang ada. Karena inovasi produk sangat berpengaruh pada suatu perusahaan seperti Papa Cookies ini sendiri.
2. Untuk Papacookies Cake and Bakery khususnya di bidang cake, perlu mengembangkan bahan Baku lokal sebagai komposisi dalam pembuatan produknya agar menjadi salah satu sajian yang menarik unggul dan dapat bersaing dengan produk yang lain serta memiliki nilai tambah untuk meningkatkan budidaya bahan lokal seperti emping melinjo ini.
3. Formulasi resep sebagai bahan tambahan pada produk brownies bahan tambahan emping dapat divariasikan dengan biji-bijian

lain seperti kacang agar lebih inovatif dalam mengembangkan suatu produk.

4. Produk brownies dengan bahan tambahan emping melinjo dapat memperbaiki segi penampilan fisik produk agar lebih terlihat menarik lagi.
5. Hasil penelitian ini dapat diterapkan untuk mengembangkan produk browniesemping, agar turut ikut membantu terciptanya hasil olahan emping melinjo yang baru di Papacookies Cake and Bakery.
6. Pada penelitian selanjutnya diharapkan peneliti lebih kreatif dan inovatif dalam memilih bahan tambahan yang dapat meningkatkan Kadar gizi dan rasa brownies.

Daftar Pustaka

- Amelia, 2012. *Praktikum Penilaian Sensori Pangan Mempelajari Tekstur Pangan*. Teknologi Industri Pangan. UNPAD
- Arikunto, S. 2002. *Metodologi Penelitian Suatu Pendekatan Proposal*. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Astawan, M., 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian*. Penebar. Swadaya, Jakarta: Badan Standarisasi Indonesia
- Dian Aristika. 2013. *Brownis Kukus Pumpkin Inovasi Brownis Berbahan Dasar Labu Kuning Kaya Vitamin A*. Skripsi: Udinus.
- Haryoto. 1998. *Teknologi Tepat Guna: Sirup Jahe*. Yogyakarta: Kanisius.
- Helding, Patricia. 2010. *Fat Witch Brownies: Brownies, Blondies, and Bars from New York's Legendary Fat Witch Bakery*. New York: Rodale
- Kotler dan Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Jilid I. Edisi ke 13 Jakarta: Erlangga.
- Kuncoro, Mudrajad. 2003. *Metode Riset untuk Bisnis & Ekonomi*. Jakarta: Erlangga.
- Kurniasari, RD. 2018. *Pengaruh Inovasi Produk, Kreativitas Produk, Dan kualitas Produk Terhadap Keunggulan Bersaing* (Studi Kasus

- Nazir, Moh. 2005. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Nofalina, Yesi. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (Musa Paradisiaca)*. Skripsi: Universitas Jember
- Puspita, Fika. 2014. *Identifikasi Aroma*. Laporan Identifikasi.
- Setiadi, Nugroho J. 2010. *Perilaku Konsumen*. Cetakan 4. Edisi Revisi. Jakarta: Kencana.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Akasara.
- Sugiono, 2011. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan. Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung. Alfabeta
- Sunanto H. 1991. *Budidaya Melinjo dan Usaha Produksi Emping*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sunanto H. 1997. *Budidaya melinjo dan usaha Produksi emping*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sutopo. 2006. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Surakarta: UNS
- Wongso, Ivan. 2015. *My Delicious Life Stories*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Becherel, Lionel, Vellas, Francois. 2008. *Pema Recommendation Pariwisata Internasional*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Timothy, Dallen, J. Oslen, Daniel, H. 2006. *Tourism, Religion & Spiritual Journeys*. Oxon: Routledge.
- Tjiptono, Fandy. 1997. *Strategi PemaRecommendation*. Edisi kedua. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.