

SKRIPSI

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP *COOKIES*
BERBAHAN DASAR TEPUNG KELAPA**



Disusun Oleh :

Dwiki Alfandi R.

320200390

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

SKRIPSI

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP PRODUK
COOKIES TEPUNG KELAPA**



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Disusun Oleh :

Dwiki Alfandi R.

320200390

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP PRODUK
COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG KELAPA



Oleh :

Dwiki Alfandi R.

320200390

Telah Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Drs. Prihatno, M.M.
NIDN : 0526125901

Pembimbing II

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.
NIDN : 0516057102

Mengetahui

Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan



Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP PRODUK
COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG KELAPA

Oleh :
DWIKI ALFANDI R.
320200390
Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan **LULUS**
Pada Tanggal 29 Desember 2021



TIM PENGUJI :

Penguji Utama	: Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc NIDN : 0523098001	
Penguji I	: Drs. Prihatno, M.M NIDN : 0526125901	
Penguji II	: Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M NIDN : 0516057102	

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M.
NIDN : 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dwiki Alfandi Rumissing

NIM : 320200390

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul "Analisis Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Produk *Butter Cookies* Berbahan Dasar Tepung Kelapa" adalah benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada intuisi manapun dan bukan karya jiplakan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 29 Desember 2021



Dwiki Alfandi R.

MOTTO

Universe Won't Works Unless You Do

(Dwiki)

PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kasih dan karunia-Nya. Terima kasih kepada orang – orang tersayang atas doa dan dukungannya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia peneliti curahkan dan persembahkan Skripsi ini kepada :

1. Kedua orang tua tercinta, Bapak Yulius Rumissing dan Ibu Rosa Bunga yang sudah membesarkan peneliti dan selalu mendoakan, mendukung dan memotivasi, memberi nasihat dan pengorbanan, serta memenuhi segala kebutuhan peneliti selama mengemban pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
2. Kakak dan adik adik tersayang, Stefani, rindi, stevi, devi yang selalu memberikan doa dan semangat.
3. Teman – teman perantauan, Mifta, Yusria, Reva, Andini, Ica, Fajri, Ian dan Fais yang selalu membantu disaat susah.
4. Teman – teman Studi Lanjut Pengelolaan Perhotelan angkatan 2020 yang sudah membantu selama proses perkuliahan dan penyusunan skripsi.
5. Bapak dan Ibu dosen pengajar, pembimbing dan penguji yang selalu tulus dalam membimbing.

KATA PENGANTAR

Segala syukur dan puji hanya bagi Tuhan Yesus Kristus, oleh karena anugerah-Nya yang melimpah, Kemurahan dan kasih yang besar akhirnya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Tugas Akhir yang berjudul **“Analisis Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Kelapa”** sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Tujuan dari penyusunan Skripsi ini adalah untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama peneliti mengemban pendidikan dengan menentukan satu judul untuk diteliti. Secara sistematis, Skripsi ini terdiri atas lima Bab. Bab 1 merupakan pendahuluan, meliputi latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian dan manfaat penelitian, Bab 2 meliputi landasan teori, kerangka pemikiran, penelitian terdahulu dan hipotesis, Bab 3 merupakan metode penelitian, meliputi jenis penelitian, lokasi dan waktu penelitian, populasi dan sampel penelitian, variabel dan indikator penilaian, metode pengumpulan data dan metode analisa data, Bab 4 merupakan hasil penelitian dan pembahasan, meliputi deskripsi objek penelitian, hasil penelitian, karakteristik panelis, analisa data dan pembahasan. Sedangkan Bab 5 merupakan penutup, meliputi kesimpulan dan saran.

Menyadari penyusun Skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang setulusnya kepada:

1. Bapak Dr. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan Pembimbing I yang selalu memberikan arahan dan masukan selama penyusunan skripsi.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST.,M.M. selaku Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan Pembimbing II yang selalu memantau proses penelitian dan memberikan masukan selama penyusunan skripsi.
3. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho., M. Sc yang telah menguji dan memberi masukan selama proses pendadaran.
4. Bapak/Ibu dosen, serta seluruh Pegawai Akademik Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan selama proses perkuliahan.
5. Bapak/Ibu/Saudara(i) panelis yang telah membantu dan meluangkan waktu untuk mengisi kuesioner penelitian.

Akhir kata, semoga Tuhan YME senantiasa melimpahkan karunia-Nya dan membalas segala amal kebaikan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini bermanfaat bagi seluruh mahasiswa di Politeknik Pariwisata Negeri Makassar di masa yang akan datang dan dapat memberikan inspirasi terhadap pembaca.

Yogyakarta, 29 Desember 2021

Dwiki Alfandi R.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Landasan Teori.....	7
1. <i>Cookies</i>	7
2. Tepung Kelapa	20
3. Kualitas Makanan.....	24
4. Respon Konsumen	27
B. Kerangka Pemikiran Teoritik.....	29
C. Penelitian Terdahulu	30
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	35
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	35

1. Lokasi Penelitian	35
2. Waktu Penelitian	36
C. Populasi dan Sampel	36
1. Populasi	36
2. Sampel	36
D. Data Primer Dan Data Sekunder	36
1. Data Primer	37
2. Data Sekunder	37
E. Teknik Pengumpulan Data	37
1. Wawancara	37
2. Observasi	38
3. Dokumentasi	38
4. Kuesioner	39
F. Metode Analisa Data	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Objek Penelitian	42
B. Hasil Penelitian	42
1. Karakteristik Responden	42
2. Eksperimen Butter Cookies Tepung Kelapa	45
3. Respon Konsumen	53
4. Pembahasan	59
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	67
B. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi dalam 100 Gram <i>cookies</i>	8
Tabel 2.2 Resep Acuan <i>Cookies</i>	9
Tabel 2.3 Kandungan Gizi dalam 100 Gram mentega.....	14
Tabel 2.4 Kandungan Gizi dalam 100 Gram gula.....	15
Tabel 2.5 Kandungan Gizi dalam 100 Gram <i>Vanilla Essence</i>	16
Tabel 2.6 Kandungan Gizi dalam 100 Gram telur ayam	17
Tabel 2.7 Kandungan Gizi dalam 100 Gram maizena	18
Table 2.8 Kandungan Gizi dalam 100 Gram tepung.....	19
Tabel 3.1 Interval kesukaan	41
Tabel 4.1 Karakteristik Panelis Berdasarkan Umur	43
Tabel 4.2 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin	43
Tabel 4.3 Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan	44
Tabel 4.4 Karakteristik Panelis Berdasarkan Pendidikan Terakhir	45
Tabel 4.5 Resep <i>Cookies</i> Tepung Kelapa Percobaan 1	49
Tabel 4.6 Resep <i>Cookies</i> Tepung Kelapa Percobaan 2.....	51
Tabel 4.7 Data Hasil kuesioner	54
Tabel 4.8 Pengelompokan Skor Penelitian	54
Tabel 4.9 Data Hasil Uji Kesukaan <i>Cookies</i> tepung kelapa Indikator Aroma...	56
Tabel 4.10 Data Hasil Uji Kesukaan <i>Cookies</i> tepung kelapa Indikator Warna ..	56
Tabel 4.11 Data Hasil Uji Kesukaan <i>Cookies</i> tepung kelapa Indikator Tekstur.	57
Tabel 4.12 Data Hasil Uji Kesukaan <i>Cookies</i> tepung kelapa Indikator Rasa	58
Tabel 4.13 Data Hasil Uji Kesukaan <i>Cookies</i> tepung kelapa Indikator Aroma, Warna, Tekstur Dan Rasa.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Butter Cookies</i>	7
Gambar 2.2 Bagan Kerangka Pemikiran Teoritik.....	30
Gambar 4.1 Tepung Kelapa	46
Gambar 4.2 Telur	46
Gambar 4.3 Butter	46
Gambar 4.4 Gula halus.....	47
Gambar 4.5 Susu Bubuk	47
Gambar 4.6 Tepunhg Maizena.....	47
Gambar 4.7 Tepung kelapa	48
Gambar 4.8 Tepung Terigu	48
Gambar 4.9 Hasil Butter Cookies Tepung Kelapa Percobaan 1	50
Gambar 4.10 Hasil Butter Cookies Tepung Kelapa Percobaan 2	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner

Lampiran 2 Dokumentasi Penyebaran Kuesioner

Lampiran 3 Lembar Bimbingan Penelitian

Lampiran 4 Surat Pengantar Penelitian

ABSTRAK

Judul penelitian ini adalah “Analisis Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Kelapa”. Latar belakang penelitian ini menjelaskan tentang tepung kelapa yang merupakan tepung olahan dari daging buah kelapa tua yang sudah dikeringkan dan dipisahkan dari santannya, tepung kelapa memiliki karakteristik wangi kelapa yang khas, berwarna putih bersih, dan memiliki rasa gurih serta memiliki kandungan serat tinggi sehingga cocok untuk menjadi bahan pengganti tepung terigu yang baik yang dapat diolah menjadi berbagai macam produk, salah satunya adalah produk *cookies*, *cookies* merupakan salah satu jenis produk makanan yang digemari oleh banyak orang, penggunaan tepung kelapa dalam pembuatan *cookies* diharapkan dapat menghasilkan produk yang memiliki karakteristik yang lebih baik terutama pada segi rasa dan aroma.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap produk *cookies* berbahan dasar tepung kelapa dari aspek aroma, warna, tekstur dan rasa. Metode penelitian ini adalah jenis penelitian eksperimen kualitatif. Lokasi penelitian ini adalah JL. Kedawung, Nologaten Rt 05/02, Catur Tunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta dengan waktu penelitian adalah November – Desember 2021. Metode Pengumpulan data penelitian ini adalah data primer dan data sekunde. Dan metode Analisa data penelitian ini adalah adalah uji hedonik atau uji kesukaan dengan program *Microsoft excel*

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada indikator aroma memiliki rerata 4,46 dan presentase 89,33% dengan kriteria sangat suka, indikator warna memiliki rerata 4,13 dengan presentase 82,67% dengan kriteria suka, indikator tekstur memiliki rerata 4,33 dan persentase 85,33 dengan kriteria sangat suka, indikator rasa memiliki rerata 4,33 dan presentase 83,33 dengan kriteria suka, sehingga dapat disimpulkan bahwa responden menyukai tepung kelapa dalam pembuatan product *butter cookies*

Kata kunci : *butter cookies*, tepung kelapa, uji hedonik

ABSTRACT

The title of this research is "Analysis of Respondents' Preference Level for Cookies Products Made from Coconut Flour". The background of this research explains about coconut flour which is processed flour from old coconut flesh that has been dried and separated from the coconut milk, coconut flour has a distinctive coconut fragrance characteristic, is clean white, has a savory taste and has a high fiber content so it is suitable for cooking. be a good substitute for wheat flour that can be processed into various products, one of which is cookies, cookies are a type of cookies favored by many people, the use of coconut flour in the manufacture of cookies is expected to produce products that have characteristics that better especially in terms of taste and aroma.

This study aims to determine how the level of preference of respondents to cookies products made from coconut flour from the aspect of aroma, color, texture and taste. This research method is a type of qualitative experimental research. The location of this research is JL. Kedawung, Nologaten Rt 05/02, Catur Tunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta with the time of research is November – December 2021. Methods The data collection of this research is primary data and secondary data. And the data analysis method of this research is the hedonic test or the preference test with the Microsoft excel program

The results of this study indicate that the aroma indicator has an average of 4.46 and a percentage of 89.33% with the criteria of very like, the color indicator has an average of 4.13 with a percentage of 82.67% with the criteria of liking, the texture indicator has an average of 4.33 and a percentage of 85.33 with criteria like very much, taste indicators have a mean of 4.33 and a percentage of 83.33 with criteria like, so it can be concluded that respondents like coconut flour in making cookies products

Keywords: butter cookies, coconut flour, hedonic test

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sedari dulu hingga sekarang kebutuhan bahan pangan dalam negeri tidak pernah lepas dari persoalan beras dan tepung. Berfokus pada tepung, pola makan masyarakat di beberapa daerah khususnya di daerah perkotaan yang cenderung mengkonsumsi terigu lebih adaptif dan adaptif daripada pangan domestic. Hal ini bisa terlihat dari kebiasaan masyarakat menyantap makanan berbahan dasar tepung terigu seperti roti, rotian, kue, mie dan lain lain.

Namun kebiasaan/kecenderungan menyantap makanan yang mengandung karbohidrat tinggi dan kurang serat dapat mengakibatkan terjadinya ketidakseimbangan dalam tubuh seperti, sukar buang air besar, obesitas, selain itu terigu juga mengandung aloksan, zat yang merugikan untuk tubuh karena bisa menyebabkan diabetes. Zat ini akan menghancurkan sel beta pankreas yang dapat kemudian menaikkan gula darah.. Untuk itu sangat diperlukan alternative sebagai salah satu cara pendekatan dalam menggunakan tepung mengandung serat, yang nantinya bisa diolah menjadi suatu makanan yang bisa dikategorikan sebagai fungsional food.

Oleh karena itu pada Tugas Akhir ini penulis memilih mencari pengganti tepung terigu yang dapat memberi kandungan serat yang tinggi

dan juga kandungan gizi yang lebih baik. Sebelum lebih jauh perlu diketahui bahwa tepung terigu sendiri diperoleh dari biji gandum yang telah dihaluskan dengan cara digiling, tanaman gandum sendiri berasal dari daerah di sekitar laut merah dan laut mediterania, daerah sekitar turki,iran dan irak. Dari sejarah cina sendiri dandum telah dibudidayakan sejak tahun 2700 SM. Tanaman gandum yang varietasnya paling banyak dibudidayakan antara lain Gandum einkorn (*T.monococcum*) yang merupakan gandum liar, Gandum durum (*T.durum*), dan gandum dengan jumlah terbatas yang dibudidayakan di amerika Gandum spelt (*T.spelta*) serta gandum common atau gandum roti (*T.aestivum*). Kualitas Gandum sendiri sangat dipengaruhi dari segi iklim, kesuburan tanah, serta jenis benih yang ditanam.

Selain gandum yang umum dijadikan tepung. Beras, jagung, ubi, juga dapat diolah menjadi tepung dengan karakteristik masing masing. Di kutip dari salah satu situs jurnalistravel.com menurut Departemen Pertanian Amerika Serikat diperkirakan kegiatan mengimpor gandum yang dilakukan Indonesia pada tahun 2017 mencapai 8,10 juta ton dan itu naik sekitar 8 persen dari tahun 2016 yang mengimpor 7,48 juta ton. Hal itu menunjukkan bahwa Indonesia merupakan importer gandum terbesar ke 2 di bawah Mesir yang diperkirakan impornya mencapai 11,5 juta ton dalam setahun. Hal ini semakin menguatkan alasan untuk mencari alternative pengganti tepung terigu dengan bahan yang lain yang lebih mudah dan banyak di temukan di Indonesia dan tetap memiliki kandungan yang baik untuk tubuh.

Pada akhirnya penulis dalam karya tulisnya kali ini memilih kelapa untuk dibuat menjadi tepung karena kandungan serat yang dimiliki kelapa lebih baik dibanding dengan tepung terigu. Dan bagian dari kelapa yang memiliki kandungan gizi dan serat yang baik terletak pada bagian daging kelapa tua selain itu bagian ini juga yang paling mudah untuk diolah menjadi tepung dengan cara menguras santannya hingga benar benar kering lalu dikeringkan dengan cara dijemur dan di juga di baking (panggang dengan oven). Dan juga kelapa sendiri sangat mudah ditemukan di nusantara khususnya di daerah pinggiran laut dan kelapa sendiri memiliki kegunaan yang banyak mulai dari atas hingga bawah tanaman kelapa jelas sangat berguna bagi kehidupan sehari hari, tidak tekecuali bagian buahnya, airnya kelapanya diminum untuk kesehatan, serabutnya dan batoknya untuk bahan bakar untuk menyalakan api, dagingnya untuk dimakan dan diambil sarinya atau disebut juga sebagai santan, namun serbuk daging kelapanya yang telah diambil santannya itu selain dijadikan sebagai pakan ternak dan bahkan ada yang menjadikan sebagai bahan makanan yang enak, ternyata juga dapat diolah menjadi tepung yang kaya akan serat.

Dalam sejarahnya sendiri dituliskan pada salah satu buku *Historia Naturalis Palmarum* yang ditulis oleh Van Martius diceritakan bahwa tanaman buah kelapa pertama kali ditemukan di pantai barat Amerika lebih tepatnya di daerah Panama dan pulau pulau disekitaran Laut Pasifik, namun hal tersebut dibantah oleh Alph de Canolle. menurut Canolle, jauh sebelum kelapa ditemukan di Amerika, tanaman kelapa sudah lebih dulu ditemukan

di Hindia. Hal ini menambah ketidakjelasan asal muasal tanaman kelapa dan memperkuat dugaan bahwa tanaman kelapa telah menyebar di seluruh wilayah. Di wilayah Indonesia sendiri, kisah tentang tanaman kelapa sendiri telah dikenal sejak lama hal ini dapat dibuktikan pada relief Candi Borobudur yang memiliki gambar pohon kelapa, relief pohon kelapa itu dipercaya mengandung makna kesuburan. Dalam masyarakat Sulawesi Selatan sendiri pohon kelapa memiliki makna simbolis yaitu perdamaian,kekayan, dan kesuburan.

Peneliti pada kesempatan kali ini berinisiatif untuk melakukan pengembangan produk dengan memanfaatkan Tepung kelapa sebagai bahan tambahan dalam pembuatan produk cookies dengan menggunakan resep acuan butter cookies. Selain rasanya yang enak dan digemari oleh masyarakat, karakteristik dari cookies sangat cocok untuk menggunakan tepung kelapa yang memiliki karakteristik yang agak berminyak untuk menggantikan bahan tepung terigu sebagai bahan utamanya. Dengan begitu, peneliti mengharapkan agar produk yang dihasilkan ini dapat diterima dan dimanfaatkan oleh masyarakat. Bukan hanya untuk dikonsumsi , namun juga untuk meningkatkan pendapatan daerah dengan nilai ekonomis.

Oleh karena itu, peneliti mengharapkan agar produk cookies tepung kelapa bisa diterima dan disukai oleh masyarakat, sehingga dapat menjadi produk lokal baru yang unggul. Karena cookies tepung kelapa merupakan produk yang inovatif dan menarik, namun tetap memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan di atas maka peneliti merumuskan masalah

1. Bagaimana metode pembuatan *cookies* tepung kelapa substitusi tepung terigu?
2. Bagaimana respon konsumen terhadap *cookies* tepung kelapa dari segi rasa, tekstur, warna dan aroma ?

C. Batasan Masalah

Agar penelitian ini dilakukan secara mendalam dan tidak keluar dari pembahasan, maka peneliti membatasi masalah pada kualitas makanan *cookies* tepung kelapa pada indikator rasa, tekstur , warna dan aroma.

D. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan latar belakang diatas maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui metode pembuatan *cookies* tepung kelapa substitusi tepung terigu.
2. Untuk mengetahui respon konsumen terhadap *cookies* tepung kelapa dari segi rasa, tekstur , warna dan aroma ?

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Untuk peneliti, yaitu untuk memperoleh pengetahuan, wawasan, serta pengalaman langsung tentang bagaimana prosedur pembuatan *Cookies* dari Tepung Kelapa.

2. Untuk STP AMPTA Yogyakarta, yaitu dapat menjadi bahan bacaan atau referensi bagi mahasiswa, khususnya di bidang kuliner.
3. Untuk masyarakat, yaitu menambah wawasan dalam inovasi pengembangan produk baru.