

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGEMBANGAN DIVERSIFIKASI PRODUK BAKOEL
ROSO SEBAGAI *EXPERIENCE-ORIENTED FOOD*

Diajukan untuk memenuhi persyaratan untuk memperoleh gelar

Sarjana Terapan Pariwisata



Disusun oleh :

FATHIA DIAR KHANSA

NIM. 2293309016

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2026

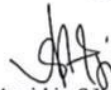
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengembangan Diversifikasi Produk Baksoel Roso
sebagai Experience-oriented Food
Penulis : Fathia Diar Khansa
NIM : 2293309016
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir
di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Kamis, tanggal 9 Juli 2026

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Fristi Bellia Annishia, S.K.M.,M.Par.,M.M.
NIP. 198809082022032008

Anggota 1



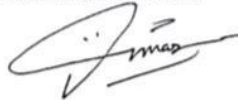
Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd.
NIP. 199408082022032020

Anggota 2



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., MM.
NIP. 198605092019032011

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si.,M.Sc.
NIP. 198402031019031005

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengembangan Diversifikasi Produk Bakoe! Roso
Sebagai Experience-Oriented Food
Penulis : Fathia Diar Khansa
NIM : 2293309016
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

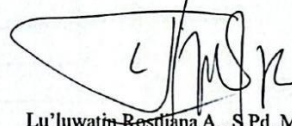
Ditandatangani di Jakarta, 11 Juni 2026

Dosen Pembimbing 1



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., MM.
NIP. 198605092019032011

Dosen Pembimbing 2



Lu'luwatir Rosdiana A., S.Pd., M.M., Par
NIP. 199104252022032013

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pengelolaan Perhotelan



Lu'luwatir Rosdiana A., S.Pd., M.M., Par
NIP. 199104252022032013

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fathia Diar Khansa
NIM : 2293309016
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2026

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul :

Pengembangan Diversifikasi Produk Bakoel Roso Sebagai Experience-Oriented Food adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.

Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 11 Juni 2026
Yang Menyatakan



Fathia Diar Khansa
NIM : 2293309016

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fathia Diar Khansa
NIM : 2293309016
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2026

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

Menentukan Titik Awal : Pengembangan Diversifikasi Produk Bakoel Roso Sebagai Experience-Oriented Food beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Jakarta, 11 Juni 2026
Yang Menyatakan



Fathia Diar Khansa
NIM : 2293309016

ABSTRAK

This study aimed to develop product diversification at Bakoel Roso as an experience-oriented food through the creation of new Indonesian sambal variants. The study was motivated by sales fluctuations and the need to increase consumer interest through product innovation. This study was based on theories of product development, product diversification, and consumer experience. The method used was Research and Development (R&D) with the 4D model: define, design, development, and disseminate. Data were collected through observation, Expert Judgment, interviews, product testing, and documentation. The results showed that two new products were successfully developed, namely Shredded Chicken Sambal Embe and Shredded Chicken Sambal Andaliman. Consumer responses indicated positive evaluations regarding taste, aroma, texture, spiciness, uniqueness, Indonesian identity, and experience-oriented food aspects. Overall, both products successfully provided a distinctive Indonesian culinary experience for consumers.

Keywords: *product diversification, Indonesian sambal, experience-oriented food, product development, consumer experience.*

Kajian ini bertujuan mengembangkan diversifikasi produk Bakoel Roso sebagai *experience-oriented food* melalui pengembangan varian sambal Nusantara baru. Kajian ini dilatarbelakangi oleh fluktuasi penjualan dan kebutuhan untuk meningkatkan daya tarik konsumen melalui inovasi produk. Kajian ini didasarkan pada teori pengembangan produk, diversifikasi produk, dan pengalaman konsumen. Metode yang digunakan adalah Research and Development (R&D) dengan model 4D yang meliputi tahap *define, design, development*, dan *disseminate*. Data dikumpulkan melalui observasi, *Expert Judgment*, wawancara, uji coba produk, dan dokumentasi. Hasil kajian menunjukkan bahwa berhasil dikembangkan Sambal Embe Ayam Suwir dan Sambal Andaliman Ayam Suwir. Respon konsumen menunjukkan penilaian positif terhadap aspek rasa, aroma, tekstur, tingkat kepedasan, keunikan produk, identitas Nusantara, dan *experience-oriented food*. Secara keseluruhan, kedua produk berhasil menghadirkan pengalaman kuliner khas Nusantara bagi konsumen.

Kata kunci: *diversifikasi produk, sambal Nusantara, experience-oriented food, pengembangan produk, pengalaman konsumen.*

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat, karunia, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pengembangan Diversifikasi Produk Bakoel Roso sebagai *Experience-oriented food*” dengan baik. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) pada Program Studi D4 Pengelolaan Perhotelan, Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis banyak memperoleh bantuan, bimbingan, dukungan, serta motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dan mendukung penyelesaian Tugas Akhir ini, khususnya kepada:

1. Bapak Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D, Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Bapak Mawan Nugraha S.S1. M.Acc. Ph.D., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo S.Si., M.Sc Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Ibu Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Ibu Lu’luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par. selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan sekaligus Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta dukungan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih atas

kesabaran dan perhatian yang diberikan sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.

6. Ibu Imas Masriah S.Tr.Par, M.Par. selaku Sekretaris Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
7. Ibu Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, motivasi, serta kesabaran kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini. Terima kasih atas waktu, perhatian, dan dukungan yang telah diberikan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan baik.
8. Kepada Bunda Penulis, Risdiyani dan Ayah Penulis, Ario Syafri Perdana yang selalu memberikan kasih sayang, doa, dukungan, semangat, serta pengorbanan dalam bentuk apapun yang tidak terhingga kepada penulis, Terima kasih karena selalu menjadi orang yang tidak pernah berhenti percaya bahwa penulis mampu melewati setiap proses dan tantangan yang dihadapi. Terima kasih atas kerja keras, perhatian, dan cinta yang selalu membuat penulis merasa memiliki tempat untuk pulang. Berkat doa dan ketulusan Bunda dan Ayah, penulis dapat berada pada titik ini dan menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis sangat bersyukur memiliki Orang Tua yang selalu hadir dengan kasih sayang, dukungan, dan doa dalam setiap langkah kehidupan penulis.
9. Kepada Adik Penulis, Ghaisan Diar Hafiy yang selalu memberikan semangat, dukungan, serta menjadi penghibur bagi penulis di tengah proses penyusunan Tugas Akhir ini. Terima kasih telah menjadi bagian dari perjalanan penulis dan

selalu memberikan keceriaan serta perhatian yang membuat penulis terus bersemangat untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.

10. Kepada Lucky, terima kasih telah menemani dan memberikan dukungan selama berbagai proses yang penulis lalui hingga akhirnya dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Terima kasih telah hadir di banyak cerita, perjuangan, dan perjalanan yang menjadi bagian dari masa perkuliahan penulis.
11. Kepada teman sedari SMK, Alifa dan Hana, terima kasih telah menemani perjalanan penulis selama kurang lebih tujuh tahun terakhir. Dari masa sekolah hingga menyelesaikan perkuliahan ini. Terima kasih telah menjadi teman bertumbuh, teman berjuang, dan teman berbagi cerita dalam setiap fase kehidupan. Penulis sangat bersyukur karena Tuhan mempertemukan penulis dengan kalian dan mengizinkan pertemanan ini bertahan hingga hari ini.
12. Kepada teman-teman kuliah penulis “Labububs” dan “Kanjeng Mami”, yaitu Alifa, Hana, Balqis, Nandini, Ria, Sagara, Ikhlas, dan Raziq. Terima kasih atas segala dukungan, canda tawa, cerita, dan kenangan yang telah kita lalui bersama selama masa perkuliahan. Penulis sangat bersyukur dapat bertemu, bertumbuh, dan berjuang bersama kalian hingga akhirnya sampai di titik ini. Semoga semua kenangan yang telah tercipta akan selalu menjadi cerita yang indah untuk dikenang.
13. Kepada seluruh pihak yang telah menjadi bagian dari perjalanan penulis dan tidak dapat disebutkan satu per satu, terima kasih atas segala dukungan, bantuan, doa, dan kebaikan yang telah diberikan. Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari sempurna, namun penulis berharap tugas akhir

ini dapat memberikan manfaat serta menjadi salah satu langkah kecil yang berarti dalam perjalanan penulis ke depan

Jakarta, 11 Juni 2026

Penulis

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Fathia', enclosed within a simple rectangular border.

Fathia Diar Khansa

NIM: 2293309016

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRAK.....	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Kajian	6
F. Manfaat Kajian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
A. Landasan Teori	8
B. Pertanyaan kajian	13
BAB III METODE KAJIAN	14
A. Jenis Kajian	14
B. Subjek dan Objek Kajian.....	18
C. Teknik Pengumpulan Data	20
D. Teknik Analisis Data.....	21
BAB IV HASIL KAJIAN DAN PEMBAHASAN	23
A. Hasil Kajian.....	23
B. Pembahasan	56
C. Keterbatasan Kajian	68
BAB V PENUTUP	69
A. Kesimpulan.....	69

B. Implikasi.....	70
C. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....	72

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Formulasi Sambal Embe.....	31
Tabel 2. Formulasi Sambal Andaliman	33
Tabel 3. Ringkasan Hasil Expert Judgment.....	36
Tabel 4. Revisi Produk	49
Tabel 5. Hitungan Harga Pokok Produksi Sambal Embe	50
Tabel 6. Hitungan Harga Pokok Produksi Sambal Andaliman.....	51
Tabel 7. Rekap Hasil Wawancara Berdasarkan Pertanyaan.....	53
Tabel 8. Rekap Jawaban Konsumen Mengenai Produk yang Paling Disukai	54
Tabel 9. Rekap Jawaban Konsumen Mengenai Bagian Produk yang Perlu Diperbaiki	55
Tabel 10. Rekap Saran Pengembangan Produk.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Grafik Penjualan Bakoel Roso per Batch	2
Gambar 2. Prototype Sambal Andaliman dan Sambal Embe	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Riwayat Hidup	75
Lampiran 2. Salinan Lembar Pembimbingan TA.....	76
Lampiran 3. Dokumentasi Uji Proposal TA.....	78
Lampiran 4. Transkrip Wawancara Expert Judgment.....	79
Lampiran 5. Formulir Wawancara Konsumen.....	99
Lampiran 6. Dokumentasi wawancara	101
Lampiran 7. Dokumentasi Konsumen.....	102
Lampiran 8. Dokumen HKI.....	103

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

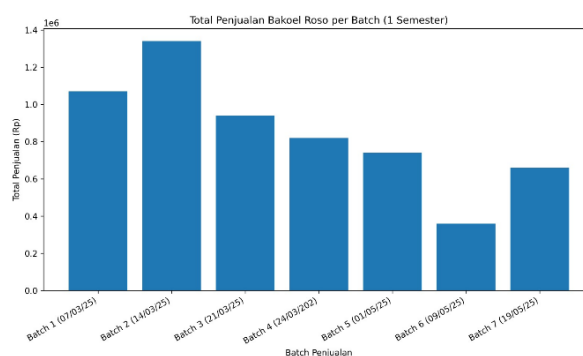
Industri makanan dan minuman sebagai bagian dari industri *hospitality* merupakan sektor yang dinamis dan kompetitif. Dalam konteks *hospitality*, makanan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan konsumsi, tetapi juga sebagai bagian dari pengalaman yang dirasakan konsumen (Purwaningrum & Nur Syamsu, 2021). Seiring perkembangan tren konsumsi, makanan mengalami pergeseran makna dari sekadar fungsi menjadi sarana penciptaan nilai dan pengalaman (*experience*) bagi individu (Afriani et al., 2022). Kondisi ini menuntut pelaku usaha kuliner untuk tidak hanya berfokus pada rasa, tetapi juga pada nilai pengalaman yang ditawarkan.

Dalam menghadapi persaingan pasar yang semakin ketat, pengembangan produk menjadi strategi penting bagi keberlanjutan usaha. Pengembangan produk merupakan upaya terencana untuk memperbaiki atau menambah jenis produk yang telah ada guna menyesuaikan diri dengan kebutuhan pasar (Witara, 2022). Salah satu bentuk pengembangan tersebut adalah diversifikasi produk, yaitu strategi menambah atau memodifikasi variasi produk untuk meningkatkan daya saing serta memperluas pangsa pasar (Syafi'i et al., 2023).

Secara konsep, setiap produk memiliki siklus hidup (*Product Life Cycle*) yang terdiri atas tahap pengenalan, pertumbuhan, kematangan, dan

penurunan (Huwaida Hasna Wijanarko, 2022). Pada tahap pertumbuhan, penjualan cenderung meningkat seiring meningkatnya penerimaan pasar terhadap produk. Untuk mempertahankan pertumbuhan tersebut, perusahaan perlu terus melakukan inovasi dan pengembangan produk agar mampu bersaing serta memenuhi kebutuhan konsumen yang terus berkembang.

Bakoel Roso yang berdiri pada Februari 2025 merupakan usaha kuliner yang memproduksi sambal kemasan berbasis cita rasa Nusantara dengan tambahan protein ayam suwir. Varian yang ditawarkan meliputi Sambal Matah, Sambal Kemangi, Sambal Ijo, serta varian terbaru Sambal Embe. Sejak awal berdiri, Bakoel Roso telah memasarkan produknya melalui beberapa *batch* produksi. Data penjualan menunjukkan bahwa usaha ini mengalami perkembangan yang cukup baik pada awal operasional, namun masih menghadapi tantangan dalam mempertahankan kestabilan penjualan.



Gambar 1. Grafik Penjualan Bakoel Roso per Batch

Berdasarkan grafik penjualan, terjadi peningkatan penjualan pada *batch* 1 hingga *batch* 2, namun mengalami fluktuasi pada *batch* 3 hingga *batch* 6. Menariknya setelah meluncurkan varian baru pada *batch* 7, yaitu Sambal Embe, penjualan kembali mengalami peningkatan. Kondisi tersebut

menunjukkan bahwa inovasi produk berpotensi meningkatkan ketertarikan konsumen dan mendukung pertumbuhan usaha. Oleh karena itu, diperlukan pengembangan diversifikasi produk yang dapat menambah variasi menu sekaligus menghadirkan pengalaman konsumsi yang berbeda bagi konsumen. Hal ini didukung oleh Landy et al. (2025) yang menyatakan bahwa strategi diversifikasi produk tidak hanya menambah ragam produk yang ditawarkan, tetapi juga mampu menciptakan pengalaman konsumsi yang lebih menarik dengan menambah variasi sambal embe dan andaliman pada bakoel roso sehingga dapat meningkatkan daya saing usaha dan daya tarik konsumen terhadap diversifikasi sambal nusantara.

Berdasarkan perkembangan penjualan yang terjadi, Bakoel Roso cenderung berada pada tahap pertumbuhan. Pada tahap ini, inovasi dan pengembangan produk diperlukan untuk mempertahankan minat konsumen serta meningkatkan daya saing usaha di tengah persaingan industri kuliner yang semakin kompetitif. Ketergantungan pada varian produk yang terbatas berpotensi mengurangi daya tarik konsumen dalam jangka panjang, terutama di tengah banyaknya produk sambal kemasan yang menawarkan berbagai inovasi rasa dan karakter produk yang beragam. Selain itu, pengembangan produk juga diperlukan untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang menginginkan produk praktis dengan cita rasa khas serta mudah dikonsumsi dalam aktivitas sehari-hari. Oleh karena itu, diversifikasi produk menjadi langkah strategis untuk menjaga keberlanjutan usaha sekaligus meningkatkan nilai tambah produk (Landy et al., 2025).

Di sisi lain, Indonesia memiliki kekayaan kuliner Nusantara yang sangat beragam, termasuk berbagai jenis sambal daerah yang belum seluruhnya dikembangkan dalam bentuk kemasan *modern*. Potensi ini membuka peluang untuk menghadirkan variasi produk yang tidak hanya berbeda secara rasa, tetapi juga memiliki nilai budaya. Dalam konteks *hospitality modern*, pengembangan produk dapat diarahkan pada konsep *experience-oriented food*, yaitu pendekatan yang menempatkan makanan sebagai media pengalaman autentik yang mengandung nilai budaya dan emosional (Lestari et al., 2025). Penelitian Rahman (2023) menunjukkan bahwa keunikan cita rasa dan inovasi dalam pengembangan makanan tradisional mampu menjadi daya tarik pengalaman kuliner yang signifikan.

Selama ini, pengembangan produk Bakoel Roso masih berfokus pada fungsi rasa dan variasi terbatas, serta belum secara optimal diarahkan sebagai strategi penciptaan pengalaman konsumsi. Padahal, berdasarkan dinamika siklus hidup produk dan kondisi persaingan pasar, diversifikasi yang terencana dan berorientasi pada pengalaman dapat menjadi strategi untuk meningkatkan keberlanjutan usaha.

Berdasarkan uraian tersebut, diperlukan kajian mengenai pengembangan diversifikasi produk Bakoel Roso sebagai *experience-oriented food*. Kajian ini diharapkan dapat menghasilkan inovasi produk yang tidak hanya menawarkan variasi rasa baru, tetapi juga menghadirkan pengalaman konsumsi yang mencerminkan kekayaan cita rasa Nusantara sehingga mampu meningkatkan daya saing usaha Bakoel Roso.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan dari latar belakang di atas, berikut beberapa permasalahan yang dapat diidentifikasi:

1. Pengembangan produk Bakoel Roso belum berorientasi pada pengalaman konsumsi berbasis cita rasa Nusantara.
2. Diversifikasi produk Bakoel Roso belum dimanfaatkan secara optimal untuk menciptakan pengalaman konsumsi yang berbeda bagi konsumen.
3. Potensi cita rasa Nusantara belum dioptimalkan sebagai nilai pengalaman kuliner.
4. Keterbatasan variasi produk pada Bakoel Roso menunjukkan perlunya diversifikasi produk untuk memenuhi kebutuhan konsumen terhadap pilihan produk yang lebih beragam.

C. Batasan Masalah

Agar kajian lebih terarah dan fokus, maka pembatasan masalah dalam kajian ini adalah sebagai berikut:

1. Fokus pada diversifikasi produk sebagai *experience-oriented food*
2. Pengalaman konsumen dibatasi pada aspek sensorik yang meliputi rasa, aroma, tekstur, tingkat kepedasan, keunikan produk dan identitas Nusantara.
3. Objek Produk Sambal Nusantara pada Bakoel Roso

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah tersebut, rumusan masalah dalam kajian ini adalah: Bagaimana pengembangan diversifikasi produk Bakoel Roso sebagai *experience-oriented food*?

E. Tujuan Kajian

Tujuan dari kajian ini adalah untuk mengembangkan diversifikasi produk sambal Nusantara baru pada Bakoel Roso sebagai *experience-oriented food*.

F. Manfaat Kajian

1. Manfaat Teoritis

Kajian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoritis dalam pengembangan kajian ilmu *hospitality*, khususnya pada bidang makanan dan minuman, dengan memperkaya pemahaman mengenai penerapan konsep *experience-oriented food* dalam strategi diversifikasi produk. Selain itu, kajian ini diharapkan dapat menjadi referensi akademik terkait hubungan antara pengembangan diversifikasi produk berbasis pengalaman konsumsi dengan peningkatan daya tarik konsumen pada usaha kuliner.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Bakoel Roso

Kajian ini diharapkan dapat memberikan masukan strategis bagi Bakoel Roso dalam mengembangkan diversifikasi produk berbasis *experience-oriented food*. Hasil kajian dapat digunakan

sebagai bahan pertimbangan dalam menciptakan variasi produk yang lebih menarik, meningkatkan daya tarik konsumen melalui pengalaman konsumsi yang lebih berkesan.

b. Bagi Mahasiswa

Kajian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pemahaman mahasiswa mengenai penerapan konsep diversifikasi dan *experience-oriented food* dalam pengembangan produk kuliner. Selain itu, kajian ini menjadi sarana bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan teori yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik usaha kuliner secara nyata.

c. Bagi Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta

Kajian ini diharapkan dapat menjadi referensi akademik dan contoh penerapan ilmu *hospitality* dalam konteks usaha kuliner nyata. Selain itu, hasil kajian dapat mendukung pengembangan kualitas kajian terapan mahasiswa serta memperkuat kontribusi institusi dalam menghasilkan karya ilmiah yang relevan dengan kebutuhan industri.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, M., Puspita Rini, R. O., & Gunawan, A. A. (2022). Analisis Gastronomi Makanan Tradisional Melayu Mie Lendir sebagai Daya Tarik Wisata Batam. *Tourism Scientific Journal*, 8(1), 1–11. <https://doi.org/10.32659/tsj.v8i1.220>
- Anwari, I. R. M. (2023). *Rujak Cingur: Narasi Historis Warisan Budaya Kuliner Populer Masyarakat Urban Surabaya*. <https://talentaconfseries.usu.ac.id/lwsa/article/view/1728/1390>
- Azhari, A., Anugrah, M., Tanjung, J., Sagala, R. A., Sri, W. C., & Manurung, R. (2025). Strategi Inovasi dan Diferensiasi Produk Untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM di Era Digital. In *Jurnal Manajemen & Kewirausahaan* (Vol. 10, Number 1).
- Hariyadi, O. P. (2022). *TEKSTUR: TANTANGAN REFORMULASI PANGAN OLAHAN: XVII* (Number 7).
- Huwaida Hasna Wijanarko. (2022). *Strategi Bauran Pemasaran Dalam Pengembangan Usaha Berdasarkan Konsep Product Life Cycle (PLC) (Studi Pada Toko Pakaian "Projectnine" di Surabaya)*.
- Hadi, N., & Al-Farisi, S. (2016). Analisis Pengaruh Cita Rasa, Label Halal, dan Diversifikasi Produk terhadap Keputusan Beli Konsumen pada Produk Olahan Tuna Inggil Pacitan Jawa Timur. In *Jurnal Ekonomi Islam* (Vol. 15).
- Landy, S., Auda Rabbana, M., Uswatun Khasanah, E., Murti Mulyo Aji, J., & Aries Prasetyo, A. (2025). *Strategi Diversifikasi Produk Sebagai Upaya Meningkatkan Penjualan Susu Sapi Rembangan* (Vol. 6, Number 2).
- Lestari, J. E., Dharma, M., Putra Nasution, T., & Ritonga, H. M. (2025). *Authentic Food Experience dan Sensory Marketing Dalam Meningkatkan Kepuasan*. 6, 1271–1282.
- Noviastuti, N., Astuti, I. W., Pariwisata, A., Nusantara, D., Akparda, S. (, & Yogyakarta,). (2021). USAHA FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DALAM MENINGKATKAN REVENUE DI GRAND PURI SARON BOUTIQUE HOTEL YOGYAKARTA. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 4(1). <https://jurnal.akparda.ac.id/27>
- Permana, L., Pangastuti, H. A., Fitriani, V., Mareta, D. T., & Wahyuningtyas, A. (2021). Pengembangan Produk Sambal Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) Berkemasan Retort pouch: Studi Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(2). <https://doi.org/10.17728/jatp.7429>

- Prasetia, T., & Partini, P. (2019). 26 ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP CABE MERAH DI KECAMATAN TEMBILAHAN. In *Jurnal Agribisnis Unisi* (Vol. 8, Number 1). www.bps.go.id
- Purwaningrum, H., & Nur Syamsu, M. (2021). *Hospitality Industry*.
- Rahman, B. (2023). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kabupaten Karo. *TEHBMJ (Tourism Economics Hospitality and Business Management Journal)*, 3(1), 47–52. <https://doi.org/10.36983/tehbmj.v3i1.449>
- Ruiz-Capillas, C., & Herrero, A. M. (2021). Sensory analysis and consumer research in new product development. In *Foods* (Vol. 10, Number 3). MDPI AG. <https://doi.org/10.3390/foods10030582>
- Septian, B. P., & Handaruwati, I. (2023). *PENGARUH CUSTOMER EXPERIENCE TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN PRODUK KULINER LOKAL SOTO MBOK GEGER PEDAN KLATEN* (Vol. 3, Number 2). Juni-September. <http://bisnisman.nusaputra.ac.id>
- Sugiyono, S., Mardapi, D., & Suryadarma, I. G. P. (2017). Developing assessment instruments for the sensory acceptability of food products. *REID (Research and Evaluation in Education)*, 3(1), 92–105. <https://doi.org/10.21831/reid.v3i1.13940>
- Syafi'i, A., Shobichah, S., & Mulyani, M. (2023). PENGARUH DIVERSIFIKASI PRODUK TERHADAP PERTUMBUHAN DAN KEUNGGULAN BERSAING: STUDI KASUS PADA INDUSTRI MAKANAN DAN MINUMAN. *Jurnal Impresi Indonesia*, 2(6), 592–599. <https://doi.org/10.58344/jii.v2i6.3140>
- Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2017). *Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review* (Vol. 5, Number 2).
- Vitantri, Ramadhani, N. T., & Hudi, I. (2025). *Warisan Budaya Dalam Segelas Laksamana Mengamuk: Edukasi Minuman Tradisional di Sekolah Menengah*. <https://jurnalpengabdianmasyarakatbangsa.com/index.php/jpmmba/article/view/2569/1873>
- Washil, Moh. Z., Afandi, M. F., & Sumani, S. (2023). PENGARUH PENGALAMAN KONSUMEN DAN LABEL HALAL TERHADAP MINAT BELI ULANG MELALUI KEPUASAN KONSUMEN. *Jurnal Muhammadiyah Manajemen Bisnis*, 4(2), 83–96. <https://doi.org/10.24853/jmmb.4.2.83-96>

Wayan Cahya Ayu Pratami, N., Made Suwartama, I., Lavi Insani, I., & Teknologi Dan Bisnis STIKOM Bali, I. (2024). Pengembangan Usaha IRT Sambel Embe Banjar Kerta Darma Komang Reina Maheswari, 5 Made Candra Dirganata. In *WIDYABHAKTI JURNAL ILMIAH POPULER* (Vol. 7, Number 1).

Witara Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta, M. (2022). *PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL BRONGKOS SEBAGAI PRODUK WISATA KULINER DI KABUPATEN SLEMAN*.