

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGEMBANGAN PRODUK *SOFT COOKIES* “KUKISÉ”
MELALUI OPTIMALISASI KONSEP PENYAJIAN

Diajukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar

Sarjana Terapan Pariwisata



Disusun Oleh:

ALIFA AMARA KHOIRUNNISA

NIM: 229330900

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengembangan Produk *Soft Cookies* Kukisé Melalui Optimalisasi Penyajian
Penulis : Alifa Amara Khoirunnisa
NIM : 2293309004
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 Senin, tanggal 6 Juli 2026.

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



Maria Ulfah CaturAfriasih. S.Pd., MM.

NIP. 198605092019032011

Anggota 1



Anindita Budi Astuti, S.E., MM.

NIP. 198103052008122001

Anggota 2

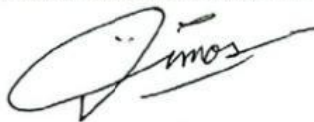


Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd.

NIP. 199408082022032020

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

NIP. 198402031019031005

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir	: Inovasi Penyajian Produk Soft Cookies "KUKISE" Sebagai Upaya Pengembangan Produk Pada Usaha Homemade
Penulis	: Alifa Amara Khoirunnisa
NIM	: 2293309004
Program Studi	: Pengelolaan Perhotelan
Jurusan	: Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 11 Juni 2026

Pembimbing 1



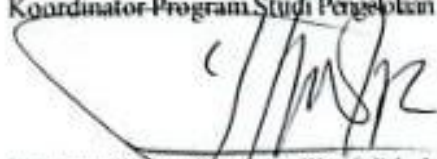
Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd
NIP. 1994080820220320202

Pembimbing 2



Carissa Dwilanisusantya S.K.M., M.Si
NIP. 199003062020122013

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pengelolaan Perhotelan



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par.
NIP. 19910425202203201

HALAMAN PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Alifa Amara Khoirunnisa

NIM : 2293309004

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2025/2026

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

“PENGEMBANGAN PRODUK *SOFT COOKIES* “KUKISÉ” MELALUI
OPTIMALISASI KONSEP PENYAJIAN”

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 sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

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

Jakarta, 6 Juli 2026



Alifa Amara Khoirunnisa

NIM: 2293309004

HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Alifa Amara Khoirunnisa
NIM : 2293309004
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

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:

Pengembangan Produk *Soft cookies* Kukisé Melalui Optimalisasi Penyajian beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Jakarta, 6 Juli 2026


Alifa Amara Khoirunnisa

NIM. 2293309004

ABSTRAK

Data were collected through observation, product development trials, expert judgement, and consumer responses. The results showed that the product initially had inconsistencies in shape, size, and texture, as well as a simple presentation and packaging design. Product development was carried out through standardizing dough weight, improving Production techniques, enhancing visual presentation through topping arrangement, and redesigning packaging with stronger functional and visual aspects. Expert judgement results indicated improvements in product consistency, visual appeal, packaging quality, and overall consumer experience. Therefore, the presentation and packaging innovations successfully enhanced the quality and competitiveness of Kukisé Velvet Cheese Soft cookies.

Keywords: *Soft cookies, Product Presentation, Packaging, Product Development, Consumer Experience*

Kajian ini didasarkan pada teori kualitas produk, penyajian makanan, kemasan, dan pengalaman konsumen. Metode yang digunakan adalah Research and Development (R&D) dengan model PPE yang meliputi tahap *Planning*, *Production*, dan *Evaluation*. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, uji pengembangan produk, *expert judgement*, dan tanggapan konsumen. Hasil kajian menunjukkan bahwa kondisi awal produk masih memiliki ketidakkonsistenan pada bentuk, ukuran, dan tekstur, serta tampilan penyajian dan kemasan yang masih sederhana. Pengembangan dilakukan melalui standarisasi berat adonan, perbaikan proses produksi, penguatan tampilan visual melalui penataan *topping*, serta pengembangan kemasan yang lebih fungsional dan menarik. Hasil *expert judgement* menunjukkan adanya peningkatan pada konsistensi produk, daya tarik visual, kualitas kemasan, serta pengalaman konsumsi pelanggan. Dengan demikian, inovasi penyajian dan kemasan yang dilakukan berhasil meningkatkan kualitas dan daya saing produk *Soft cookies Velvet Cheese* Kukisé.

Kata kunci: *Soft cookies, Penyajian Produk, Kemasan, Pengembangan Produk, Pengalaman Konsumsi*

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunianya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal tugas akhir yang berjudul “ Pengembangan Produk *Soft cookies* “Kukisé” Melalui Optimalisasi Konsep Penyajian ”. Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta

Penulis berharap laporan ini dapat memberikan banyak manfaat dan memberikan gambaran bagi para pembaca. Penulis menyadari bahwa laporan ini tidak akan terwujud tanpa dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih 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 sekaligus Dosen Pembimbing II
5. Ibu Lu’luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par. selaku Kepala Program Studi Pengelolaan Perhotelan
6. Ibu Imas Masriah S.Tr.Par, M.Par. selaku Sekretaris Program Studi Pengelolaan Perhotelan
7. Ibu Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd selaku Dosen Pembimbing I
8. Ibu Carissa Dwilanisusantya S.K.M., M.Si selaku Dosen Pembimbing II

9. Ibu Ati Yuliati dan Ayah Sopian selaku orang tua penulis yang telah berjuang membesarkan dan mengusahakan penulis hingga dapat menyelesaikan pendidikan ini. Akhirnya penulis bisa menyelesaikan pendidikan ini, terima kasih karena selalu berjuang, selalu kuat, dan selalu ada setiap proses yang di lewati
10. Penulis mengucapkan terima kasih yang tulus kepada adik-adik tercinta, Maiza Hadeeqa Afshan dan Sabria Far'ah Haura, yang senantiasa memberikan doa, dukungan, semangat, serta kebahagiaan di tengah berbagai tantangan selama proses penyusunan tugas akhir ini.
11. Untuk Rahdan Zainal Arifin, terima kasih sudah selalu ada dan menemani penulis sampai di titik ini. Terima kasih sudah menjadi tempat pulang, tempat bercerita.
12. Teruntuk “Toters Srengseng” Hana Salsabila, dan Fathia Diar Khansa, terima kasih karena sudah bertahan menjadi teman penulis sejak masa SMK sampai hari ini. Terima kasih karena sudah menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis sampai hari ini.
13. Kepada teman-teman kuliah geng “*Labububs*”, yaitu Balqis, Fathia, Hana, Nandini dan Ria yang senantiasa hadir dan memberikan dukungan kepada penulis, serta bersama-sama berjuang untuk meraih gelar dan dapat lulus bersama.
14. Teruntuk Kanjeng Mami yang berisi Hana, Balkis, Ria, Nandini, Fathia, Rajik, Ikhlas, dan Sagara. Terima kasih untuk semua momen yang sudah kita lewati bersama. Semoga setelah ini kita tetap berteman dan tetap jadi bagian dari cerita satu sama lain.

Jakarta, 10 Juni 2026



Alifa Amara Khoirunnisa

NIM. 2293309004

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR	1
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	2
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	3
HALAMAN PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	4
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	5
ABSTRAK.....	6
PRAKATA	7
DAFTAR ISI	9
DAFTAR TABEL	10
DAFTAR GAMBAR	11
DAFTAR LAMPIRAN	12
BAB I.....	13
PENDAHULUAN.....	13
A. Latar Belakang Masalah	13
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Kajian	6
F. Manfaat Kajian	6
DAFTAR PUSTAKA	8

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Data Penjualan Kukisé	2
-------------------------------------	---

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Grafik Penjualan Kukise.....	2
---------------------------------------	---

DAFTAR LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri makanan dan minuman merupakan salah satu sektor yang terus mengalami perkembangan seiring dengan perubahan gaya hidup dan preferensi masyarakat. (Nasution, Hasibuan, & Dalimunthe, 2023) menyatakan bahwa industri makanan dan minuman di Indonesia mengalami peningkatan kinerja yang signifikan melalui adaptasi teknologi dan perubahan gaya hidup masyarakat yang kini lebih mengutamakan kenyamanan dan nilai pengalaman dalam konsumsi (Puratos., 2023). Perubahan tersebut mendorong konsumen untuk tidak hanya memilih produk berdasarkan fungsi utamanya sebagai pemenuh kebutuhan, tetapi juga mempertimbangkan nilai tambah yang ditawarkan, seperti kualitas produk, tampilan visual, serta pengalaman yang diperoleh selama proses konsumsi. Kondisi ini mendorong pelaku usaha untuk terus melakukan pengembangan produk agar mampu memenuhi kebutuhan konsumen sekaligus mempertahankan daya saing di tengah persaingan industri yang semakin kompetitif.

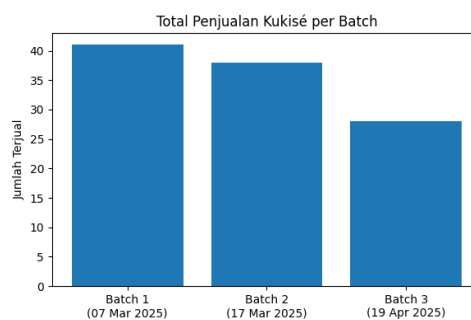
Salah satu produk pada sektor *Food and Beverage* yang sedang mengalami perkembangan adalah *Soft cookies*. *Soft cookies* merupakan kue kering dengan tekstur renyah dibagian luar dan lembut (chewy) didalam, serta dikenal sebagai *cookies* bergaya Amerika yang saat ini populer secara global atau sering di sebut sebagai *New York Style Cookies* (Wulandari, et al., 2023). Popularitas *Soft cookies* tidak

hanya dipengaruhi oleh variasi rasa yang ditawarkan, tetapi juga oleh peluang pengembangan produk yang mampu menyesuaikan perubahan preferensi konsumen. Dalam konteks pengembangan produk, penyempurnaan tersebut tidak selalu dilakukan melalui penciptaan produk baru ataupun perubahan formulasi, tetapi juga dapat dilakukan melalui pengembangan atribut pendukung yang mampu meningkatkan persepsi kualitas dan pengalaman konsumsi.

Tabel 1 Data Penjualan Kukisé

Varian Produk	Jumlah Terjual	Persentase
Velvet Bites	51	47,7%
The O'G Chunky	31	29,0%
Monster Chunky	25	23,3%
Total	107	100%

Sumber: Data Penjualan Internal Kukisé 2025



Gambar 1 Grafik Penjualan Kukise

Kukisé merupakan usaha homemade yang memproduksi *Soft cookies* dengan tiga varian utama, yaitu *The O'G Chunky*, *Monster Chunky*, dan *Velvet Bites*. Produk dipasarkan melalui sistem *pre-order* kepada konsumen dengan target pasar remaja hingga dewasa Berdasarkan Tabel 1.1, terlihat bahwa varian *Velvet Bites* memiliki persentase penjualan sebesar 47,7%, lebih tinggi dibandingkan dua varian lainnya. Data tersebut menunjukkan bahwa *Velvet Bites* merupakan varian yang paling diminati konsumen sehingga dipilih sebagai fokus dalam pengembangan produk.

Tingkat penerimaan konsumen terhadap varian *Velvet Bites* menunjukkan bahwa produk telah memiliki daya tarik di pasar. Kondisi tersebut menjadi indikator bahwa produk telah memenuhi kebutuhan konsumen dari sisi cita rasa maupun penerimaan pasar. Namun, dalam konsep product development, penerimaan pasar bukan berarti proses pengembangan produk telah selesai. Produk yang telah diterima oleh konsumen tetap perlu dikembangkan sebagai bentuk adaptasi terhadap perubahan kebutuhan dan preferensi pasar yang terus berkembang. Pengembangan tersebut tidak selalu bertujuan untuk memperbaiki produk yang mengalami permasalahan, melainkan untuk meningkatkan nilai tambah (*value added*) sehingga produk mampu memberikan manfaat dan pengalaman yang lebih baik kepada konsumen (Kottler & L.Keller, 2016).

Salah satu pendekatan yang dapat dilakukan dalam pengembangan produk adalah melalui optimalisasi konsep penyajian. Menurut (Spence, 2023) persepsi konsumen terhadap makanan terbentuk sejak sebelum produk dikonsumsi melalui berbagai rangsangan sensorik, termasuk tampilan visual dan cara penyajian produk.

Oleh karena itu, penyajian menjadi salah satu atribut yang memengaruhi persepsi kualitas suatu produk. Penyajian tidak hanya berkaitan dengan proses menyerahkan produk kepada konsumen, tetapi juga mencakup bagaimana produk ditampilkan sehingga mampu menciptakan kesan positif sejak pertama kali diterima hingga dikonsumsi. Dengan demikian, konsep penyajian menjadi salah satu atribut produk yang berpotensi meningkatkan nilai tambah tanpa mengubah karakteristik utama produk.

Sebagai usaha homemade yang masih berada pada tahap pengembangan, Kukisé pada awalnya lebih memfokuskan penyajian produk pada aspek fungsional, yaitu memastikan produk dapat diterima oleh konsumen dalam kondisi yang baik selama proses distribusi. Seiring dengan perubahan preferensi konsumen yang semakin memperhatikan pengalaman konsumsi, penyajian tidak lagi hanya dipandang sebagai media penyampaian produk, tetapi juga sebagai salah satu atribut yang mampu memberikan nilai tambah terhadap produk. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa konsep penyajian memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai bagian dari strategi pengembangan produk.

Sejalan dengan perubahan preferensi konsumen tersebut, konsep penyajian menjadi salah satu aspek yang dapat dipertimbangkan dalam pengembangan produk. Penyajian tidak hanya dipahami sebagai proses penyampaian produk kepada konsumen, tetapi juga sebagai bagian dari atribut produk yang mampu membentuk persepsi terhadap kualitas dan memberikan pengalaman konsumsi yang lebih baik. Berdasarkan konsep tersebut, optimalisasi penyajian dipahami sebagai salah satu bentuk pengembangan atribut produk yang mencakup tampilan

visual, konsistensi penyajian, penataan produk, dan elemen pendukung penyajian. Keempat aspek tersebut berperan dalam membentuk persepsi kualitas serta pengalaman konsumen terhadap produk. Kajian ini dilakukan untuk pengembangan produk *Soft cookies* Kukisé melalui optimalisasi konsep penyajian sebagai upaya meningkatkan nilai tambah produk sekaligus memberikan pengalaman konsumsi yang lebih baik bagi konsumen. Dengan demikian, optimalisasi konsep penyajian dipandang sebagai salah satu pendekatan yang relevan dalam mendukung pengembangan produk *Soft cookies* pada usaha homemade.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, beberapa permasalahan yang dapat diidentifikasi antara lain:

1. Belum adanya standar penyajian *Soft cookies* Kukisé yang terstruktur.
2. Tampilan *Soft cookies* Kukisé belum konsisten antar *batch* produk.
3. Belum optimalnya proses produksi yang memengaruhi konsistensi bentuk, ukuran, dan tekstur produk.
4. Kemasan produk belum dimanfaatkan secara optimal sebagai bagian dari pengalaman konsumsi.

C. Batasan Masalah

Agar kajian lebih terfokus dan mendalam, kajian ini dibatasi pada:

1. Pengembangan dalam tugas akhir ini difokuskan pada pengembangan penyajian *Soft cookies* Kukisé.
2. Pengembangan penyajian mencakup standar tampilan produk dan pengembangan penyajian sebagai bagian dari pengalaman konsumsi.

3. Pembahasan dibatasi pada proses produksi dan penyajian *Soft cookies* Kukisé.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah tersebut, rumusan masalah dalam kajian ini adalah :

1. Bagaimana kondisi awal produksi dan penyajian *Soft cookies* yang saat ini diterapkan pada usaha homemade Kukisé?
2. Bagaimana pengembangan produk *Soft cookies* “kukisé” dapat menoptimalisasi konsep penyajian untuk meningkatkan tampilan visual produk, fungsi kemasan?

E. Tujuan Kajian

1. Mengidentifikasi kondisi proses dan penyajian *Soft cookies* Kukisé sebelum dilakukan pengembangan penyajian.
2. Merancang dan mengembangkan konsep penyajian *Soft cookies* Kukisé yang berorientasi pada peningkatan kualitas visual produk, konsistensi bentuk dan tekstur, serta pengalaman konsumsi.penyajian

F. Manfaat Kajian

1. Bagi Kukisé

Kajian ini diharapkan dapat menjadi pedoman dalam pengembangan inovasi penyajian *Soft cookies* Kukisé melalui penerapan standar penyajian produk, peningkatan konsistensi tampilan dan tekstur produk, serta pengembangan kemasan sebagai bagian dari pengalaman konsumsi. Selain itu, hasil kajian ini dapat membantu usaha Kukisé dalam meningkatkan daya tarik produk,

2. Bagi Mahasiswa

Kajian ini diharapkan dapat menjadi sarana penerapan ilmu *Hospitality* inovasi produk, dan pengembangan usaha kuliner yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik nyata pada usaha *Dessert Homemade*. Selain itu, kajian ini dapat meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam merancang inovasi penyajian produk kuliner secara terstruktur.

3. 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 penelitian terapan mahasiswa serta memperkuat kontribusi institusi dalam menghasilkan karya ilmiah yang relevan dengan kebutuhan industri.

DAFTAR PUSTAKA

- a, B. M., Mrisho, D. H., & Masui, a. L. (2021). Effect of Product Packaging on Consumer Buying Behavior: An Econometric Case Study of Jambo Drinking Water, Nyegezi Ward, Mwanza City, Tanzania. *South Asian Journal of Social Studies and Economics*, 22(1), 1 - 14. doi:<https://doi.org/10.9734/sajsse/2025/v22i1940>
- Amoozegar, A. X. (2025). *Service quality and customer satisfaction using SERVQUAL Model: restaurant industry in Malaysia*. doi:<https://doi.org/10.53894/ijirss.v8i5.8857>
- Anandakumar, V. (2025). How Packaging Design Influences Consumer Perception and Decision-Making. *The Illusion of Value*. doi:10.5281
- Ardyan, E. T. (2023). Customer satisfaction during the post covid-19 pandemic: testing the effect of food quality, packaging, and customer trust. doi:10.37715
- Aznam, A. F. (2024). Kontribusi variasi produk pastry dan *bakery* sebagai nilai tambah pengalaman di hotel bintang lima. doi:10.70018
- B. Maharani, L. n. (2024). *Pengaruh Packaging Produk Terhadap Peningkatan Penjualan Produk* (Vol. 6). doi:10.51311
- Barska, A., Wojciechowska-Solis, J., & Wyrawa, &. (2023). Implications of the Millennial Generation's Consumer. 12(2). Diambil kembali dari <https://files01.core.ac.uk/download/pdf/185260437.pdf>
- Bryan Pepito., C. R. (2024). Identifying desirable attributes in dairy-rich breakfast and desserts for older adults. doi:10.1111
- Cankul, D. e., kaya, S., & Kiziltas, M. C. (2024). The effect of gastronomic experience on restaurant image, customer perceived value, customer satisfaction and customer loyalty. 36. doi: 100908
- Canpolat, M. (2024). Package-Borne Safety Issues in Food. Food Safety. doi:0.69860
- Combest , S., & Warren, C. (2022). The Effect of Upcycled Brewers' Spent Grain on Consumer Acceptance and Predictors of Overall Liking in Muffins. *Journal of Food Quality*, 9. doi:10.1155
- Da Rosa, V. S. (2018). Influences of visual attributes of food packaging on consumer preference and associations with taste and healthiness.
- Da Rosa, V. S. (2018). Influences of visual attributes of food packaging on consumer preference and associations with taste and healthiness. doi:10.1111

- Garber, L. L., Hyatt, E. M., & Boya, O. (2008). The mediating effects of the appearance of nondurable consumer goods and their packaging on consumer behavior. . *Journal of Marketing Theory and Practice*, 16(2). doi:.
https://doi.org/10.2753/MTP1069-6679160206
- Guiné, R. (. (2022). Textural Properties of *Bakery* Products: A Review of Instrumental and Sensory *Evaluation* Studies. doi:https://doi.org/10.3390/app12178628
- Hoisen, E. G. (2023). Pengaruh Desain Kemasan Terhadap Persepsi Kualitas Produk, Nilai Produk Dan Preferensi Merek Pada Produk Susu Ultra Di Surabaya. doi:10.59059
- Hoisen, E. G. (2023). Pengaruh Desain Kemasan Terhadap Persepsi Kualitas Produk, Nilai Produk Dan Preferensi Merek Pada Produk Susu Ultra Di Surabaya. doi:10.59059
- Huynh Thi Phuong Loan., P. N. (2024). Development of a procedure for the *Production* of oat-supplemented wheat bread. *Journal of Innovation an Sustainable Development*, 16(1), 88 - 96. doi:10.22144
- Ihsananda Nadhimet al., S. M. (2025). Prioritizing Customer Loyalty Strategies. 26. doi:10.21070
- Jose Alba Martinez et al., P. M. (2022). Impact of context in visual *Evaluation* of design pastry: Comparison of real and virtual. doi:104472
- Kandırılmaz, E. A. (2024). Current trends in packaging. doi:10.24867
- Khan, S. &. (2019). The effect of ATM service quality on customer's satisfaction and loyalty: an. doi:10.18551
- Kostecka, M. K.-J. (t.thn.).
- Kostecka, M. K.-J. (2021). ietary Habits and Choices of 4-to-6-Year-Olds: Do Children Have a Preference for Sweet Taste? doi:https://doi.org/10.3390/children8090774
- Kotler, P. ..., & L.Keller, d. K. (2016). *Manajemen Pemasaran*.
- Liu, F. Z. (2020). Beauty in the eyes of its beholders: Effects of design novelty on consumer preference. doi:https://doi.org/10.1016/J.JRETCONSER.2019.101969
- Naini, N. S. (2022). *The Effect of Product Quality, Service Quality, Customer Satisfaction on Customer Loyalty*. doi:https://doi.org/10.29244/jcs.7.1.34-50
- Nasution, A. S., Hasibuan, D. N., & Dalimunthe, W. M. (2023, Januari). Peningkatan Kinerja Industri Makanan dan Minuman Melalui Transformasi Digital di Indonesia. *Jurnal Ekonomi, Akuntansi dan Manajemen*., 1.

- Nurul Fatini Che Amat Manal et al., N. A. (2024). From Taste Buds to Loyalty: How Food and Service Quality Influence Customer Satisfaction and Repeat Intentions in Hotel Restaurants. doi:10.22610
- Oppong, P. K., Owusu, J., Hammond, P., & Amisah, E. (2022). Exploring the Nexus between Packaging, Quality, Equity and Loyalty in Drug Industry. *Open Journal of Business and Management*, 10. doi:10.4236
- Parasecoli, F. (2022, October 24). Food design, nutrition, and innovation. doi:10.3389/fpubh.2022.1039795
- Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1999). *The Experience Economy*. Massachusetts: Harvard Business Review Press. Dipetik Februari 2026, dari <https://books.google.co.id/books?id=edtOyzyKgXUC&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>
- Puratos. (2023). *Taste Tomorrow*. Diambil kembali dari Puratos Food Innovation For Good.
- Purnomo, E. &. (2021). *Implementasi Dokumen Mutu untuk Penurunan Cacat Produksi Sambal Andaliman dalam Botol*. doi:<https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.1.17>
- Rai, S. W.-K. (2023). Food product quality, environmental and personal characteristics affecting consumer perception toward food. doi:10.3389
- Rosa, V. M., Spence, C., & tonetto, L. M. (2018). Influences of visual attributes of food packaging on consumer preference and associations with taste and healthiness. doi:<https://doi.org/10.1111/ijcs.12500>
- SAS, T. G. (2022). Exploring the Design Space for Human-Food-Technology Interaction: An Approach from the Lens of Eating Experiences. doi:<https://doi.org/10.1145/3484439>
- Simms, C. &. (2022). Packaging-integrated-products: capturing new opportunities in the front end of product development. doi:10.1108
- Spence, C. (2023). Digitally enhancing tasting experiences. 32. doi:<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100695>
- Sun, X., Wu, S., & Koksel, F. (2023). Effects of ingredient and processing conditions on the rheological properties of whole wheat flour dough during breadmaking. *Food Hydrocolloids*, 135. doi:<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.108123>
- Umawarni, I., Karyaningsih, E. W., & Sari, A. S. (2024). Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen di Kafe Bento Kopi Jalan Kaliurang Yogyakarta. Dalam *Buletin Pengabdian Multidisiplin* (Vol. 2). doi:<https://doi.org/10.62385/budimul.v2i1>

- V. Shepel, V. D. (2025). Management of *Production* processes and quality control at a bakery plant. *Economic scope*, 17 - 25. doi:10.3083
- Valenzuela, G. L., Quilaqueo, M., Lagos, D., & Estay, D. (2018). Effect of formulation and baking conditions on the structure and development of non-enzymatic browning in biscuit models using images. *Journal of Food Science and Technology*, 55, 1234. doi:<https://doi.org/10.1007/s13197-017-3008-7>
- Wulandari, T. M., Damat, & Wahyudi, V. A. (2023). *Kajian Subtitusi Tepung Porang (Amorphophallus Muelleri)*, 6(1). doi:10.22219