

Innovation of White Bread Colored with Cassava Leaf as an Effort to Develop Banyuwangi Creative Industry and Tourism, Indonesia

Inovasi Roti Tawar Dengan Pewarna Daun Singkong Sebagai Upaya Pengembangan Industri Kreatif dan Pariwisata di Banyuwangi, Indonesia

Reni Nur Jannah¹, Rudi Tri Handoko², Jemi Cahya Adi Wijaya³

^{1,2,3}Politeknik Negeri Banyuwangi

***Correspondence:** reni.nurjannah@poliwangi.ac.id

Abstract

Purpose: This research aims to find recipes for white bread with cassava leaf coloring, knowing public or tourist acceptance of bread products as culinary products as an effort to develop creative industries .

Method: This research was conducted by Research & Development (R&D) containing by 4 stages of development, namely Define (reference product study), Design (product design), Develop (product manufacture and testing) and Dissemination (product distribution).

Result: The research method used organoleptic tests, namely the hedonic quality test and hedonic test, with ANOVA analysis showed that there were significant differences in the characteristics of color and flavor with a significant value below 0.005. The results of the analysis showed that the best treatment in terms of hedonic quality was white bread with the addition of cassava leaf coloring with a size of 12 ml based on the validation test by the two validators and proven by the hedonic quality test by 30 panelists with an average score of 3.94.

Contribution: We do hope this research will be beneficial for Banyuwangi Regency in aming their vision and mission to develop Banyuwangi Culinary Tourism

Keywords: White Bread Innovation, Creative Industry, Banyuwangi Rebound

Abstrak

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk menemukan resep roti tawar dengan pewarna ekstrak daun singkong, mengetahui penerimaan masyarakat atau wisatawan terhadap produk roti sebagai produk kuliner sebagai upaya pengembangan industri kreatif

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian *Research & Development (R&D)* dengan pengembangan 4 tahap yaitu *Define* (kajian produk acuan), *Design* (perancangan produk), *Develop* (pembuatan dan pengujian produk) dan *Dissemination* (penyebaran produk).

Hasil: Metode penelitian dengan uji organoleptik yaitu uji mutu hedonik dan uji hedonik, dengan analisis ANOVA menunjukkan adanya perbedaan yang nyata pada karakteristik warna dan aroma dengan nilai signifikan dibawah 0,005. Uji validasi oleh ke dua validator dan dibuktikan dengan uji mutu hedonik oleh 30 panelis dengan penilaian skor rata-rata yaitu 3,94.

Kontribusi: Penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan manfaat untuk mewujudkan visi dan misi Kabupaten Banyuwangi untuk mengembangkan produk kuliner.

Kata Kunci: Inovasi Roti Tawar, Industri Kreatif, Banyuwangi Rebound



Jurnal Pariwisata Nusantara (JUWITA) is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

Pendahuluan

Kabupaten Banyuwangi merupakan kabupaten yang terletak di ujung timur pulau Jawa yang sedang menggencarkan program pemulihan pertumbuhan ekonomi melalui program ekonomi kreatif, pelestarian dan pelindungan nilai budaya serta kearifan lokal. Wisatawan yang berkunjung ke Banyuwangi tidak hanya berfokus pada kunjungan wisata melainkan juga menikmati makanan khas Banyuwangi ([Pemkab Banyuwangi, 2020](#)). Hal tersebut memberikan peluang bagi para pelaku usaha untuk mengembangkan wisata kuliner sebagai upaya mengembangkan perekonomian masyarakat sekitar. Wisata kuliner menyajikan makanan khas dalam rangka mendapatkan pengalaman baru mengenai masakan ([Hall dan Mitchell, 2001; Nugroho, 2022](#)).

Saat ini banyak sekali inovasi makanan dengan berbagai macam bentuk dan warna. Salah satu makanan yang dapat dikembangkan adalah dengan memanfaatkan hasil pertanian. Di Banyuwangi, terhitung pada tahun 2020 produksi tanaman singkong mencapai 18.544 ton pertahun ([BPS Banyuwangi, 2020](#)). Pemanfaatan daun singkong yang terbatas hanya sebagai pakan ternak, dapat dimanfaatkan untuk produk olahan yaitu sebagai bahan pewarna alami untuk roti tawar.

Roti tawar menjadi salah satu makanan penutup yang cukup digemari oleh masyarakat ([Islamaya, 2021](#)). Sejalan dengan hal tersebut, produk roti tawar dengan karakteristik rasa yang gurih dan warna putih kekuningan, sangat potensi untuk dikembangkan baik dari segi warna maupun rasa ([Nuke et al, 2017](#)). Penelitian sebelumnya oleh [Fitriyani \(2013\)](#) yaitu pembuatan roti tawar dengan penggunaan sari bayam dengan metode analisis varian klasifikasi tunggal dan uji kesukaan menggunakan analisis deskriptif persentase. Hasil penelitian tersebut menunjukkan masyarakat menyukai produk roti tawar dengan kualitas roti tawar sari bayam dengan warna merah serta tekstur yang remah. Hal serupa dilakukan oleh [Diyah \(2016\)](#) dengan memanfaatkan pewarna alami ekstrak kulit buah naga super merah pada roti yang memberikan perubahan sifat fisik serta organoleptik. Melalui analisis data parametrik dan analisis ANOVA, penelitian tersebut menunjukkan hasil bahwa warna roti semakin terlihat cerah, tekstur semakin kenyal, liat, empuk dan tidak lengket, serta potensi kemampuan menangkap radikal semakin tinggi sehingga disukai oleh masyarakat. Beberapa penelitian di atas, menjadi referensi bagi peneliti untuk melakukan penelitian pengembangan produk dengan penambahan pewarna daun singkong dengan menggunakan metode *research and development* melalui pendekatan pengembangan 4D (*define, design, develop, and disseminate*) serta analisis data menggunakan ANOVA akan menjadi pembeda dengan penelitian sebelumnya dengan hasil yang diasumsikan juga berbeda.

Inovasi produk roti tawar dengan penambahan pewarna alami daun singkong, diharapkan dapat meningkatkan wisata kuliner Banyuwangi sebagai oleh-oleh yang dapat dibawa oleh wisatawan ketika kembali ke tempat asal. Berdasarkan penelitian oleh Islamaya, 2021 menyatakan bahwa tingkat kesukaan masyarakat Banyuwangi terhadap roti tawar melalui uji hedonik senilai 3,45 yang berarti suka. Hal ini sebagai upaya untuk mendukung ekonomi kreatif serta mendukung program Banyuwangi *Rebound*. Salah satu ekosistem Banyuwangi *Rebound* yaitu pemulihan ekonomi berupa program pengembangan UMKM, pertanian, infrastruktur hingga pariwisata ([Sodikin, 2022](#)).

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka perumusan masalah yang akan dikaji adalah sebagai berikut (1) Bagaimana menemukan resep yang tepat untuk produk roti tawar dengan penambahan pewarna daun alami singkong? (2) Bagaimana mengetahui penerimaan masyarakat dan wisatawan terhadap produk roti tawar dengan pewarna daun singkong?

Penelitian ini juga memiliki tujuan untuk (1) Menemukan resep yang tepat pada untuk produk roti tawar dengan penambahan pewarna alami daun singkong dan (2) Mengetahui penerimaan masyarakat dan wisatawan terhadap roti tawar dengan pewarna alami daun singkong.

Penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan manfaat untuk mewujudkan visi dan misi Kabupaten Banyuwangi untuk mengembangkan produk kuliner dan mendukung program *Banyuwangi Rebound* untuk memulihkan perekonomian masyarakat lokal.

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan melalui pendekatan *Research and Development* dengan model pengembangan 4D yakni *define, design, develop dan disseminate*. Pemilihan model pengembangan 4D memberikan model yang tersusun secara terprogram dengan tahapan kegiatan sistematis dalam upaya pemecahan masalah pengembangan produk atau inovasi produk yang sesuai dengan kebutuhan dan karakteristik produk yang akan dikembangkan (Sugiyono, 2015).

Pertama, yaitu tahap *Define* yaitu tahap analisis kebutuhan pengembangan, syarat-syarat pengembangan produk yang sesuai dengan kebutuhan pengguna serta model penelitian dan pengembangan (model R&D). Tahap *define* dalam penelitian ini adalah menentukan resep produk acuan. *Kedua*, tahap *design* yaitu menentukan formula pengembangan yang tepat dengan penerimaan positif oleh panelis (Mulyatiningsih, 2012). *Ketiga*, tahap *develop* yaitu memvalidasi rancangan produk yang telah dikembangkan, kemudian dilakukan uji coba dan dilakukan penilaian oleh *expert* (tenaga ahli) yaitu dengan uji sensoris. *Keempat*, yaitu tahap terakhir *disseminate* adalah tahap penyebarluasan atau publikasi produk pengembangan kepada khalayak luas.

Penilaian oleh *expert* dan khalayak luas atau wisatawan dilakukan melalui uji sensoris. Uji sensoris dilakukan dengan cara memberikan sampel produk yang telah dikembangkan, kemudian *expert* dan masyarakat (panelis tidak terlatih) memberikan penilaian di lembar uji sensoris. Penilaian terhadap karakteristik produk yaitu rasa, aroma, warna dan tekstur yang melekat pada produk pengembangan dengan gradasi penilaian berupa skala likert. Penilaian produk adalah pada mutu produk dan tingkat kesukaan masyarakat dan wisatawan terhadap produk pengembangan.

Data hasil penilaian oleh wisatawan akan dianalisa menggunakan metode *Analysis of Variance* (ANOVA). Data yang diperoleh dari lembar uji sensori dapat ditabulasi dan ditentukan nilai mutunya dengan mencari rerata pada setiap panelis pada tingkat kepercayaan 95% atau 0,05 taraf signifikansi (Kementerian Perdagangan RI, 2006). Cara menentukan taraf signifikan yaitu :

$\text{Sig} > \alpha \rightarrow \text{Ha ditolak}$

$\text{Sig} \leq \alpha \rightarrow \text{Ha diterima atau nyata}$

Cara menentukan kaidah pengujian yaitu :

Jika $F_{\text{hitung}} < F_{\text{tabel}}$ $\rightarrow \text{Ha ditolak}$

Jika $F_{\text{hitung}} \geq F_{\text{tabel}}$ $\rightarrow \text{Ha diterima atau nyata.}$

Hasil Dan Pembahasan

Hasil inovasi pengembangan produk roti tawar dengan penambahan pewarna alami daun singkong dilakukan melalui model pengembangan 4D yang dijelaskan sebagai berikut:

Define

Merupakan tahap pemilihan resep acuan pembuatan roti tawar. Ada tiga resep yang pembuatan roti tawar yang berasal dari beberapa sumber, kemudian akan dipilih satu resep acuan melalui uji validitas oleh dua validator atau *expert*. Kedua *expert* tersebut adalah *Executive Chef* di suatu hotel ternama dan guru tata boga di salah satu Sekolah Kejuruan jurusan Tata Boga.

Ketiga resep tersebut digunakan untuk membuat roti tawar masing-masing satu buah, kemudian diambil sampel untuk di validasi oleh masing-masing *expert* melalui uji sensoris. Air mineral digunakan sebagai penetrator untuk mencicipi masing-masing sampel produk. Hasil dari uji validasi oleh para *Expert* tersebut adalah resep acuan pembuatan roti tawar dengan takaran tepung terigu 250 gr, ragi instan 3,75 gr, gula pasir 12,5 gr, susu bubuk 5 gr, garam 3,75 gr, mentega putih 10 gr, air es 155 ml, dan sesuai masukan validator, untuk memperkuat rasa ditambahkan telur ayam. Karakteristik resep acuan terpilih adalah memiliki karakteristik rasa gurih, tekstur cukup lembut, warna sesuai, aroma kuat, dan memiliki sifat keseluruhan yang baik.

Pemilihan tersebut juga disesuaikan dengan Standar Nasional Indonesia (1995). Menurut Standar Nasional Indonesia (1995) dalam [Velawaty \(2022\)](#), syarat mutu roti tawar berdasarkan keadaan kenampakan memiliki karakteristik rasa yang normal gurih, tekstur yang lembut dengan kadar air maksimal 40%, warna yang normal putih kekuningan, serta aroma yang sesuai tidak berjamur. Berdasarkan hasil uji sensoris dengan ketiga resep acuan dan disesuaikan dengan standard SNI (1995).

Design

Tahap *Design* merupakan tahap perancangan inovasi penambahan pewarna alami daun singkong. Ada tiga formula takaran penambahan pewarna alami daun singkong yaitu penambahan 2 sendok (6 ml), 4 sendok (12 ml) dan 6 sendok (18 ml) pewarna alami daun singkong. Dengan hasil pada gambar berikut:



Pada tahap *design*, resep formulasi pengembangan produk telah terancang dengan formulasi resep acuan ditambah dengan pewarna alami daun singkong sesuai masing-masing formula. Ketiga resep formulasi tersebut diuji untuk mengetahui hasil yang terbaik. Karakteristik yang dicari dalam tahap ini adalah roti tawar yang memiliki karakteristik berdasarkan rasa, tekstur, warna, aroma dan sifat keseluruhan yang khas pada roti tawar pada umumnya.

Penentuan formula tersebut berdasarkan pertimbangan kadar air yang terkadung dalam roti tawar agar tidak terlalu berpengaruh terhadap tekstur roti tawar. Berdasarkan pengalaman tim peniliti dan hasil dari validasi pada tahap pemilihan resep acuan pembuatan roti tawar, ada hal yang perlu diperhatikan dalam proses produksi roti tawar yaitu ketepatan takaran, proses uleni yang benar dan lama waktu *proofing* agar menghasilkan roti tawar yang enak dan lembut.

Develop

Tahap *Develop* merupakan tahap penilaian oleh *expert* terhadap hasil produk pengembangan dengan penambahan pewarna alami daun singkong. *Expert* yang menilai pada tahap ini masih sama dengan *expert* yang menilai pada tahap

define dalam menentukan resep acuan roti tawar. Uji eksperimen dilakukan oleh *expert* untuk mendapatkan umpan balik.

Berdasarkan hasil penilaian atau validasi oleh *expert* 1 dan II pada pengembangan produk penambahan pewarna roti tawar dengan penambahan pewarna alami daun singkong, didapatkan hasil terbaik pada pengembangan produk formula II yaitu dengan penambahan pewarna daun singkong sebanyak empat sendok (12 ml).

Berdasarkan hasil penilaian atau validasi oleh expert 1 dan II pada pengembangan produk roti tawar dengan penambahan pewarna daun singkong, didapatkan hasil terbaik pada pengembangan produk formula II yaitu dengan penambahan pewarna daun singkong sebanyak dua sendok. Hasil validasi dengan nilai rerata tertinggi masing-masing *expert* I yaitu 14 poin dan *expert* II yaitu 19 poin. Hasil tersebut menggambarkan bahwa parameter sensoris pada rasa berada di skala empat yang dapat diartikan cukup gurih. Parameter sensoris pada tekstur berada di skala empat dapat diartikan cukup lembut. Parameter sensoris pada warna berada di skala tiga dapat diartikan agak sesuai sehingga perlu ditingkatkan kembali sebagai perbaikan produk sebelum di sebarluaskan kepada uji coba panelis tidak terlatih atau wisatawan. Parameter sensoris pada aroma berada di skala dua yaitu kurang kuat sehingga perlu perbaikan seperti halnya pada parameter warna sedangkan sifat pengembangan produk secara keseluruhan berada pada skala empat yaitu cukup baik. pada tahap ini ada beberapa saran oleh masing-masing *expert* sebagai masukan untuk pengembangan produk agar didapatkan hasil terbaik. Hasil uji sensoris oleh Produk Pengembangan dapat dilihat pada tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Hasil Uji Sensoris Produk Pengembangan *Expert* I dan II

No	Parameter Sensoris	Produk Pengembangan					
		Formula 1 2 Sensok (6 ml)		Formula 2 4 Sendok (12 ml)		Formula 3 6 Sensok (18 ml)	
		Expert 1	Expert 2	Expert 1	Expert 2	Expert 1	Expert 2
1	Rasa	4	4	4	4	4	2
2	Tekstur	3	5	4	4	3	2
3	Warna	2	2	2	3	2	4
4	Aroma	1	3	1	3	1	4
5	Sifat keseluruhan	3	4	4	5	3	3
Total		13	18	14	19	13	15

Sumber: Data Diolah (2022)

Disseminate

Tahap *disseminate* merupakan tahap terakhir pada proses pengembangan produk dengan model pengembangan 4D. Pada tahap ini dilakukan penyebarluasan inovasi produk yang dihasilkan kepada khalayak atau masyarakat, dalam penelitian ini adalah wisatawan yang sedang berkunjung di suatu daya tarik wisata. Uji ini dilakukan untuk mengetahui hasil tingkat kesukaan masyarakat dan wisatawan terhadap produk inovasi.

Metode penilaian yang dilakukan sama dengan penilaian yang dilakukan oleh *expert* yaitu dengan lembar uji sensoris untuk mengetahui tingkat kesukaan wisatawan terhadap mutu produk inovasi dan kesukaan terhadap produk inovasi. Wisatawan yang terlibat dalam penilaian hasil produk inovasi sejumlah 30 orang yang berasal dari Banyuwangi dan luar Kabupaten Banyuwangi dengan kisaran usia 17-40 tahun.

Hasil uji kesukaan atau uji hedonik wisatawan terhadap roti tawar pada resep acuan senilai 3,9 yang memiliki interpretasi suka. Sejalan dengan hasil pengembangan setelah ditambah pewarna alami daun singkong, nilai kesukaan wisatawan meningkat menjadi 4,0 yang berada pada kategori suka. Hasil uji Mutu hedonik juga menunjukkan rerata keseluruhan senilai 3,94 yang memiliki arti bahwa mutu yang melekat pada inovasi roti tawar dengan

penambahan pewarna alami daun singkong diminati oleh wisatawan. Karakteristik mutu berdasarkan pada rasa, tekstur, warna, aroma dan sifat keseluruhan produk inovasi roti tawar. Hasil uji sensoris wisatawan dapat dilihat pada tabel 3 sebagai berikut:

Tabel 3. Hasil Uji Sensoris Wisatawan

No	Karakteristik	Rerata Skor Uji	Rerata Skor Uji	Rerata Skor Uji
		Hedonik Produk Acuan	Hedonik Produk Inovasi	Mutu Hedonik Produk Inovasi
1	Rasa	4,2	4,2	4,0
2	Tekstur	3,9	3,9	4,0
3	Warna	3,7	4,0	3,9
4	Aroma	4,0	3,7	3,8
5	Sifat Keseluruhan	3,9	4,2	4,0
Rerata Keseluruhan		3,9 (Disukasi)	4,0 (Disukai)	3,94 (Diminati)

Sumber: Data diolah (2022)

Hasil Paired T-test

Hasil Uji *Paired T-test* menunjukkan apakah sampel berpasangan mengalami perubahan yang bermakna. Dalam penelitian ini digunakan taraf signifikan 0,005. Hasil uji *Paired T-test* sebagai berikut:

Tabel 4. Paired T-test

Karakteristik	Sig (2-tailed)	Keterangan
Rasa	0,625	Ha
Tekstur	0,662	Ho
Warna	0,003	Ho
Aroma	0,004	Ha
Sifat Keseluruhan	0,213	Ho

Sumber: Data diolah (2022)

Berdasarkan tabel di atas jika H_0 lebih dari 0,005 maka kontrol dan pengembangan tidak berbeda nyata, H_a kurang dari 0,005 maka kontrol dan pengembangan berbeda nyata. Berdasarkan tabel 2 pada hasil uji *Paired T-test*, karakteristik dengan nilai di bawah 0,005 adalah pada karakteristik warna yaitu dengan nilai signifikan 0,003. Nilai 0,003 dapat diinterpretasikan bahwa pada karakteristik warna berbeda nyata antara produk acuan dengan produk pengembangan.

Disimpulkan untuk warna terdapat perbedaan antara produk acuan dan produk pengembangan karena pada produk acuan tidak memiliki warna sedangkan pada produk pengembangan ada perbedaan warna yaitu kombinasi warna putih kekuningan dan warna hijau dari daun singkong sebagai inovasi produk pada penelitian ini. Hasil tersebut juga terlihat berbeda nyata pada karakteristik aroma dengan nilai 0,004. Hal tersebut disebabkan adanya penambahan pewarna alami daun singkong namun pada kategori agak kuat. Hasil uji Paired T-

test pada karakteristik rasa, tekstur, dan sifat secara keseluruhan tidak menunjukkan adanya perbedaan karena takaran bahan yang terpakai sesuai dengan takaran bahan acuan pada saat proses produksi roti tawar.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian Inovasi Roti Tawar Dengan Pewarna Daun Singkong Sebagai Upaya Pengembangan Industri Kreatif Dalam Mendukung Banyuwangi *Rebound* dengan metode penelitian *research and development*, dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan roti tawar pewarna daun singkong sama dengan proses pembuatan roti tawar pada umumnya. Tahap tersebut terdiri atas penimbangan bahan, proses pembuatan adonan dalam cetakan, proofing tahap pertama, pembuangan gas dan pembentukan roti dalam cetakan dengan 2 layer, proofing tahap kedua, kemudian pengovenan roti tawar hingga matang. Resep acuan pembuatan roti tawar yaitu yang terpilih oleh kedua validator atau tenaga ahli dengan resep tepung terigu, ragi instan, gula pasir, susu bubuk, garam, mentega putih, air es, dan sesuai masukan validator, untuk memperkuat rasa ditambahkan telur ayam.

Penerimaan masyarakat terhadap inovasi produk yaitu masyarakat dan wisatawan dalam kategori menyukai. Berdasarkan hasil uji hedonic, penerimaan masyarakat berada pada interval 4,0 poin dengan interpretasi bahwa wisatawan menyukai produk inovasi tersebut. Meskipun karakteristik tekstur, warna dan aroma berada pada interval disukai, namun masih perlu diperbaiki karena masih ditemukan komentar oleh wisatawan bahwa tekstur roti perlu dilembutkan lagi dan aroma daun singkong perlu diperkuat lagi.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, adapun saran yang dapat diberikan peneliti terhadap penelitian ini adalah (a) untuk calon pengusaha Menyempurnakan kembali komposisi dari roti tawar ini serta melakukan inovasi-inovasi lain seperti roti tawar dengan warna alami dari tumbuhan ataupun buah-buahan. (b) Membuka usaha roti tawar dengan mengedepankan aspek kesehatan, dengan menggunakan pewarna alami sebagai bahan pewarnanya. Selain aspek kesehatan, pewarna alami juga berperan penting terhadap aspek kelestarian lingkungan sekitar.

Saran untuk peneliti selanjutnya adalah (a) melakukan penelitian lebih lanjut mengenai manfaat dan kandungan roti tawar dengan pewarna alami daun singkong subsitusi pewarna buatan ini. (b) menentukan strategi pemasaran yang tepat untuk roti tawar daun singkong ini agar dapat dipasarkan secara luas.

Daftar Pustaka

- Badan Pusat Statistik. 2022. *Statistik Hasil Pertanian Banyuwangi 2020*. banyuwangi:BPS. <https://bps.go.id>. Diakses tanggal 2 Maret 2022.
- Diyah. 2016. *Perubahan Sifat Fisik dan Organoleptik Roti Dengan Pewarna Alami Ekstrak Kulit Buah Naga Super Merah (Hylocereus costaricensis) Selama Pengukusan*. Thesis. Universitas Diponegoro.
- Fitriyani. 2013. Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Dengan Penggunaan Sari Bayam (*Amaranthus SP*). *Food Science and Culinary Education Journal*. Vol 2 No 2.
- Hall, C. M. and Mitchell, R. 2001. Wine and food tourism. In Special Interest Tourism: Context and Cases. *Niche Tourism*, pp 87-102
- Islamaya, Nurul. 2020. *Inovasi Pembuatan Roti Tawar Dengan Pewarna Alami Daun Singkong (manihot esculenta) Sebagai Produk Unggulan Hotel Poliwangi Jinggo*. Skripsi. Politeknik Negeri Banyuwangi.

Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2022. Melalui Industri Kreatif, Indonesia Pacu Perdagangan ke Mesir. https://www.kemendag.go.id/id/search?_token=T9SuN9KP4Q9VMkEiaOc1kwFR8W5rYXjh3vMZVLwp&query=industri+kreatif. Diakses tanggal 03 Maret 2022.

Mulyatiningsih, Endang. 2012. *Metodologi Penelitian Terapan*. Yogyakarta: Alfabeta

Nawaki, N., Astuti, P., Santoso, H.L. 2017. Inovasi Pembuatan Roti Tawar Dengan Penambahan Rumput Laut Untuk Meningkatkan Kandungan Serat. *Jurnal Kompetensi: Vol 09, No. 1 (2017)*

Nugroho, M. S. (2022). Does gastronomic improve the tourist destination image? Evidence from Lombok Island, Indonesia. *International Journal of Health Sciences*, 6(S9), 832–844. <https://doi.org/10.53730/ijhs.v6nS9.12554>

Subayil. 2020. *Akhir Pekan, Banyuwangi Gelar Festival Pasar Kuliner*. <https://www.banyuwangikab.go.id/berita-daerah/akhir-pekan-banyuwangi-gelar-festival-pasar-wisata-kuliner.html>. Diakses tanggal 2 Maret 2022.

Sodikin, Ali. 2022. “Banyuwangi Rebound” Diluncurkan; Siap Melambung Lebih Tinggi. <https://radarbanyuwangi.jawapos.com/events/11/01/2022/banyuwangirebound-diluncurkan-siap-melambung-lebih-tinggi>. Diakses tanggal 03 Maret 2022.

Sugiyono. 2015. *Tahapan 4D*. Yogyakarta: PTBB FT UNY

Velawati, Muthya. 2022. *Inovasi Sambal Tempong Dalam Bentuk Concise Pizza Sebagai Produk Kuliner Di Banyuwangi*. Skripsi. Politeknik Negeri Banyuwangi.