

Dekonstruksi Rujak Buah Menjadi Minuman Mocktail

Nanzio Gillardi Wibowo
D3 Perhotelan
Fakultas Ilmu Terapan, Telkom Univerisity
Bandung, Indonesia
nanzio.gillardi2@student.telkomuniversity.ac.id

Tito Pandu Raharjo
D3 Perhotelan
Fakultas Ilmu Terapan, Telkom Univerisity
Bandung, Indonesia
titopanduraharjo@telkomuniversity.ac.id

Abstrak — Rujak buah dikenal sebagai salah satu kuliner tradisional Indonesia dengan cita rasa manis, asam, dan pedas yang berpadu segar. Seiring perkembangan gaya hidup modern, generasi muda kini lebih menyukai makanan dan minuman yang praktis serta menarik secara visual, sehingga posisi rujak mulai kurang diminati. Kondisi ini menunjukkan perlunya inovasi agar kuliner tradisional tetap relevan dan mampu bersaing dalam industri makanan dan minuman masa kini. Penelitian ini bertujuan merancang formulasi dekonstruksi rujak menjadi mocktail non-alkohol sekaligus mengukur tingkat penerimaan konsumen. Penelitian dilakukan dengan pendekatan eksperimental kuantitatif menggunakan model Research and Development (R&D) Sugiyono, yang dipilih karena memberikan alur terstruktur dalam menghasilkan produk inovatif berbasis tradisi. Tiga formulasi diuji dengan perbandingan buah dan bahan cair yang berbeda melalui teknik sous vide dan klarifikasi, lalu dinilai oleh 30 panelis melalui uji organoleptik dan hedonik. Hasil menunjukkan formulasi 45:55 lebih disukai, terutama dari aspek rasa, aroma, dan tampilan. Temuan ini membuktikan bahwa dekonstruksi dapat menjadi strategi kreatif untuk menghadirkan rujak dalam bentuk mocktail modern tanpa kehilangan identitas tradisionalnya.

Kata kunci Rujak buah, mocktail, dekonstruksi kuliner, inovasi minuman, uji organoleptik.

I. PENDAHULUAN

Rujak buah adalah salah satu hidangan tradisional Indonesia yang merepresentasikan kekayaan rasa Nusantara melalui perpaduan buah segar dengan saus kacang atau sambal pedas yang menghadirkan sensasi manis, asam, pedas, dan segar [1]. Namun, bahan utama berupa buah segar memiliki keterbatasan umur simpan karena mudah mengalami pencokelatan enzimatis, perubahan tekstur, dan pertumbuhan mikroba (Soliva-Fortuny & Martín-Belloso, 2003; Oms-Oliu et al., 2010; Rico et al., 2007) dalam Arora et al.[2]. Di sisi lain, Hasil Risesdas tahun 2018 menunjukkan bahwa 95,5% masyarakat Indonesia masih memiliki tingkat konsumsi buah dan sayur yang rendah penduduk belum memenuhi anjuran lima porsi per hari, dengan rata-rata konsumsi hanya 232 gram per kapita per hari pada 2020 [3], [4].

Sementara itu, generasi muda menunjukkan preferensi yang berubah ke arah makanan praktis dan estetik. Survei GoodStats Indonesia 2022 menunjukkan 71,4% responden usia 18–24 tahun masih menyukai makanan tradisional,

namun faktor visual dan tren sosial lebih memengaruhi pilihan mereka [5]. Studi lain menegaskan bahwa meskipun makanan tradisional tetap dianggap identitas budaya, makanan modern lebih dipilih karena praktis dan sesuai gaya hidup [6], [7].

Dalam skala global, Indonesia masih tertinggal dalam inovasi kuliner dibandingkan Thailand yang sukses melalui program gastrodipomasi “Global Thai”, sehingga mampu menempatkan diri di peringkat ke-6 kategori food the world loves [8], [9]. Hal ini memperlihatkan bahwa inovasi berbasis kuliner lokal di Indonesia belum terstruktur dan masih minim strategi internasionalisasi [10].

Salah satu pendekatan yang berpotensi menjembatani tradisi dan modernitas adalah dekonstruksi kuliner. Teknik ini memungkinkan bentuk visual dan cara penyajian diubah tanpa menghilangkan cita rasa [11], [12]. Tren global non-alkohol juga mendukung hadirnya mocktail sebagai minuman sehat dan estetik, dengan pertumbuhan pasar sebesar 15% di Asia Tenggara dalam satu tahun terakhir [13]. Meski demikian, inovasi mocktail berbasis kuliner Indonesia masih terbatas, umumnya hanya menggunakan jamu sebagai bahan dasar [14]. Hal ini meninggalkan ruang penelitian untuk mengeksplorasi ikon kuliner lain seperti rujak.

Fokus permasalahan penelitian ini terletak pada bagaimana mempertahankan identitas kuliner tradisional rujak agar tetap relevan dengan preferensi generasi muda yang cenderung memilih makanan praktis, estetik, dan sesuai tren global. Penelitian ini bertujuan merumuskan formulasi mocktail berbasis rujak dengan pendekatan dekonstruksi, serta menguji tingkat penerimaan konsumen terhadap produk tersebut.

II. KAJIAN TEORI

A. Food And Beverage Product

Menurut Hermawan [15] divisi produk dalam operasional food and beverage bertanggung jawab mulai dari persiapan bahan, pengolahan, hingga penyajian makanan dan minuman. Divisi ini menjadi penentu utama kualitas rasa, waktu penyajian, dan volume produksi. Adriadi [16] menambahkan bahwa standar rasa, kebersihan, dan estetika harus selalu dijaga agar kepuasan tamu terpenuhi.

B. Food And Beverage Service

Food and beverage service tidak hanya berperan sebagai penyaji makanan, tetapi juga sebagai pencipta pengalaman bersantap yang berkesan. Kualitas pelayanan memengaruhi kepuasan, loyalitas pelanggan, dan citra bisnis [17], [18] Oleh karena itu, koordinasi antara dapur, pelayanan, dan interaksi langsung dengan tamu menjadi kunci dalam keberhasilan layanan.

C. Mocktail

Mocktail merupakan minuman non-alkohol yang terdiri dari campuran sari buah, sirup, soda, dan rempah dengan tampilan visual yang menarik [19]. Tren global menunjukkan peningkatan minat terhadap mocktail karena lebih sehat dan inklusif dibanding cocktail [13]. Penelitian sebelumnya, seperti Lawesang [20] dengan mocktail berbasis belimbing, menunjukkan potensi mocktail sebagai inovasi minuman fungsional.

D. Dekonstruksi

Dekonstruksi adalah teknik menguraikan komponen utama suatu hidangan lalu menyusunnya kembali dalam bentuk baru tanpa menghilangkan rasa autentiknya [11]. Teknik ini memungkinkan kuliner tradisional dihadirkan kembali dengan format modern yang lebih estetis, seperti dekonstruksi asinan bogor [12].

E. Rujak

Rujak merupakan salah satu ikon kuliner Indonesia dengan cita rasa khas manis, asam, pedas, dan segar [21], [22]. Variasi rujak di berbagai daerah—seperti rujak cingur, serut, kuah pindang, dan juhi—menunjukkan kekayaan tradisi lokal [23], [24]. Karakteristik rujak yang fleksibel sebagai appetizer maupun dessert menjadikannya potensial untuk diadaptasi ke dalam inovasi minuman modern.

F. Daya Terima Konsumen

Daya terima merupakan ukuran sejauh mana konsumen menerima produk berdasarkan cita rasa, aroma, tekstur, tampilan, dan nilai budaya yang terkandung [25], [26]. Faktor persepsi keaslian dan identitas budaya juga berperan penting, terutama dalam konteks makanan tradisional yang dimodernisasi [27].

G. Orisinalitas Penelitian

Sejumlah penelitian sebelumnya telah menekankan pentingnya menjaga elemen sensorik dalam inovasi produk makanan [25], [28]. Namun, penerapan prinsip ini pada minuman tradisional yang didekonstruksi, khususnya rujak, masih jarang dilakukan. Oleh karena itu, penelitian ini menawarkan pendekatan eksperimental dengan teknik sous vide dan klarifikasi untuk menghasilkan mocktail berbasis rujak yang tetap mempertahankan rasa autentik namun hadir dengan tampilan modern.

III. METODE

A. Objek Penelitian

Objek penelitian ini yaitu produk inovasi mocktail berbasis rujak, yaitu minuman non-alkohol yang dikembangkan untuk menghadirkan cita rasa autentik rujak dalam format minuman modern yang menyenangkan.

Penelitian berfokus pada formulasi, teknik pengolahan, serta penerimaan konsumen terhadap produk tersebut.

B. Persamaan

Penelitian ini menggunakan pendekatan eksperimental dengan metode kuantitatif berbasis Research and Development (R&D). Model R&D yang digunakan mengacu pada Sugiyono [29], dengan modifikasi dari Borg dan Gall dalam [30] agar sesuai dengan lingkup penelitian produk inovasi makanan dan minuman.

C. Prosedur Penelitian

Tahapan penelitian meliputi:

1. Identifikasi potensi dan masalah, yaitu tantangan mempertahankan karakteristik rujak dalam format minuman.
2. Pengumpulan data, melalui studi literatur dan observasi tren minuman modern.
3. Desain produk, dengan menyusun tiga formulasi awal mocktail berbasis rujak (60:40, 50:50, 45:55).
4. Validasi desain, dengan melibatkan praktisi industri food and beverage (F&B) untuk menilai kesesuaian formulasi.
5. Revisi desain, dengan penyempurnaan formulasi sesuai hasil validasi.
6. Uji coba produk, melibatkan 30 panelis untuk menilai aspek sensori dan hedonik.

Penelitian ini dibatasi hingga tahap ke-6 (uji coba produk), sehingga tidak melibatkan komersialisasi produk.

D. Rencana Percobaan

Tiga formulasi awal diuji, dan hasil validasi menunjukkan bahwa perbandingan buah dan cairan 45:55 memberikan keseimbangan rasa terbaik. Oleh karena itu, penelitian dilanjutkan menggunakan formulasi tunggal (single treatment). Teknik pengolahan menggunakan sous vide pada suhu 60–65 °C selama 90 menit, dilanjutkan dengan klarifikasi susu untuk menghasilkan minuman yang jernih dan elegan secara visual.

E. Partisipan Penelitian

Panelis dipilih menggunakan metode stratified sampling, yang membagi peserta menjadi tiga kelompok: akademisi, praktisi industri F&B, dan konsumen umum. Total panelis berjumlah 30 orang (5 akademisi, 5 praktisi, 20 konsumen umum).

F. Instrumen Penelitian

Instrumen yang digunakan terdiri dari skala organoleptik (penilaian bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa) serta skala hedonik (tingkat kesukaan). Penilaian dilakukan menggunakan skala Likert 1–5, diadaptasi dari Lawless & Heymann (2010) dalam [31] dan Meilgaard et al. (2006) dalam [32].

G. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan mulai April 2025, dengan uji coba produk pada 4 Juni 2025 di Laboratorium Pastry dan Bar, Program Studi D3 Perhotelan, Telkom University.

H. Teknik Analisis Data

Data hasil uji sensori dianalisis menggunakan distribusi frekuensi dan perhitungan rata-rata (mean) untuk setiap indikator organoleptik dan hedonik. Rumus rata-rata digunakan sebagai berikut:

$$\bar{X} = \frac{\sum X}{N} \quad (1)$$

Dengan $\bar{X}$ adalah nilai rata-rata, $\sum X$ adalah jumlah skor penilaian panelis, dan N adalah jumlah panelis. Hasil mean kemudian diinterpretasikan berdasarkan interval kategori (sangat tidak suka hingga sangat suka).

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Formulasi Mocktail

Formulasi dekonstruksi rujak menjadi mocktail dilakukan dengan mengadaptasi elemen-elemen utama dari rujak buah tradisional: rasa manis, asam, pedas, dan kesegaran buah tropis. Konsep ini sejalan dengan pendekatan dekonstruksi kuliner (Miller, 2016) dalam Maulana & Gusnadi, [11], yaitu memisahkan komponen hidangan dan menyusunnya kembali dalam format baru tanpa kehilangan esensi aslinya.

Dari tiga formulasi awal, dipilih Formulasi C (rasio 45% buah : 55% bahan cair) sebagai formula utama karena menghasilkan keseimbangan rasa paling ideal. Komposisi lengkap disajikan pada Tabel

TABEL 1
Formulasi Mocktail Rujak

Komponen	Bahan	Jumlah
Buah	Nanas	200 g
	Mangga muda	150 g
	Jambu air	100 g
	Timun	40 g
	Cabai rawit merah	10 g
Bahan Cair	Larutan gula merah (2:1)	100 ml
	Air asam jawa (3:1)	50 ml
	Air matang	350 ml
	Larutan citric acid 10%	15 g
Pendukung	Susu segar (clarification)	5% dari premix
	Potongan timun (garnish)	Secukupnya

Proses formulasi dilakukan melalui tahapan:

1. Persiapan bahan (cuci, potong buah).
2. Ekstraksi rasa dengan sous vide (60–65°C selama 1,5 jam).
3. Klarifikasi (penambahan susu dan larutan citric acid 10%, lalu disaring).
4. Penyajian (dengan clear ice cube dan garnish).

Hasil formulasi akhir menghasilkan mocktail dengan karakter rasa pedas, manis, asam yang seimbang, beraroma segar, serta tampilan lebih modern.

B. Hasil Uji Organoleptik dan Hedonik

Uji organoleptik dilakukan pada atribut rasa, warna, aroma, tekstur, tampilan, dan tingkat kesukaan. Hasil penilaian disajikan pada Tabel

TABEL 2
Hasil Uji Organoleptik dan Hedonik

Atribut	Skor Rata-rata
Rasa	4,63
Aroma	4,30
Warna	3,67
Tampilan	3,67
Tekstur	4,07
Tingkat kesukaan	4,40

Atribut rasa memperoleh skor tertinggi (4,63), menunjukkan bahwa mocktail berhasil mempertahankan cita rasa khas rujak. Aroma juga mendapat skor tinggi (4,30), mendukung persepsi kesegaran. Namun, atribut warna dan tampilan relatif lebih rendah (3,67), menandakan perlunya peningkatan aspek visual.

Hasil ini sejalan dengan penelitian Lestari et al. (2021) yang menekankan pentingnya tampilan visual pada preferensi konsumen, serta Dewi & Setyawan (2021) yang menunjukkan bahwa kombinasi buah lokal disukai karena rasa dan aroma, meski aspek visual sering tertinggal.

C. Hasil Uji Organoleptik dan Hedonik

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mocktail rujak buah unggul pada aspek rasa dan aroma, namun masih perlu peningkatan pada visualisasi produk. Hal ini konsisten dengan temuan penelitian terdahulu, di mana atribut sensorik tertentu (rasa atau warna) menjadi faktor dominan dalam penerimaan konsumen. Dengan demikian, inovasi berbasis dekonstruksi terbukti mampu mempertahankan identitas rasa tradisional sekaligus menawarkan peluang pengembangan dari sisi estetika dan presentasi produk.

D. Perbandingan dengan Studi Terdahulu

Penelitian ini berhasil mengembangkan mocktail berbasis rujak dengan formulasi 45% buah dan 55% bahan cair yang dinilai paling optimal. Uji penerimaan menunjukkan keunggulan pada aspek rasa dan aroma, meski visualisasi produk masih perlu ditingkatkan. Secara keseluruhan, inovasi ini mampu mempertahankan identitas kuliner tradisional sekaligus menawarkan potensi pengembangan lebih lanjut di industri minuman non-alkohol.

TABEL 3
Perbandingan dengan Studi Terdahulu

Penelitian	Produk	Metode Utama	Kekuatan Utama	Kelemahan
Penelitian ini	Mocktail rujak buah	Dekonstruksi, sous vide, klarifikasi	Rasa & aroma kuat	Visual perlu ditingkatkan
Dewi & Setyawan (2021)	Minuman tropis tradisional	Kombinasi buah segar	Rasa & aroma tropis	Inovasi visual terbatas
Rahayu & Sutanto (2020)	Mocktail buah naga	Blender + pewarna alami	Warna menarik	Rasa kurang dominan
Rahmawati (2019)	Dekonstruksi lokal	Dekonstruksi rasa & bentuk	Identitas rasa terjaga	Lebih fokus estetika

Lestari et al. (2021)	Minuman buah ringan	Tidak dijelaskan	Visualisasi menarik	Data sensorik terbatas
-----------------------	---------------------	------------------	---------------------	------------------------

E. Implikasi Terhadap Industri *FnB*

Penelitian ini membuktikan bahwa mocktail berbasis rujak berpotensi besar dikembangkan di industri minuman non-alkohol. Nilai tinggi pada rasa dan aroma menjadi kekuatan utama, sementara aspek visual perlu ditingkatkan.

Produk ini cocok untuk pasar kafe modern, bar non-alkohol, hingga hotel yang mengusung tema lokal. Tren konsumen muda yang mengutamakan experience dan estetika menjadi peluang besar bagi mocktail ini untuk berkembang lebih lanjut.

V. KESIMPULAN

Penelitian ini berhasil mengembangkan formulasi mocktail berbasis rujak dengan tetap mempertahankan cita rasa khas perpaduan manis, asam, dan pedas. Dari tiga alternatif formulasi, komposisi 45:55 antara buah dan bahan cair terpilih sebagai formula paling optimal berdasarkan keseimbangan rasa. Hasil uji penerimaan terhadap 30 panelis menunjukkan bahwa produk memperoleh skor tinggi pada atribut rasa, aroma, dan tingkat kesukaan keseluruhan. Sebagian besar responden menilai mocktail rujak sebagai “enak” hingga “sangat enak”, menegaskan potensi penerimaannya di pasar. Dengan demikian, mocktail berbasis rujak dapat diposisikan sebagai inovasi minuman non-alkohol modern yang tetap merepresentasikan identitas kuliner tradisional Indonesia, serta memiliki peluang untuk dikembangkan lebih lanjut pada skala industri maupun komersial.

REFERENSI

[1] K. Siti, “Rujak: An Indonesian Tradisional Salad with a Philosophical Twist.” [Online]. Available: <https://timesindonesia.co.id/english/467573/rujak-an-indonesian-tradisional-saladwith-a-philosophical-twist>

[2] S. Arora, R. Goraya, S. Siddiqui, and R. Gehlot, “Influence of anti-browning treatments on enzymatic browning, distinctive properties and microbiological characteristics of banana pulp during short-term frozen storage,” *J. Food Process. Preserv.*, vol. 45, Jan. 2021, doi: 10.1111/jfpp.15259.

[3] F. Rahmawati and R. M. Manikam, “The Factors Related to Consumption of Fruit and Vegetables in The Students of The S1 Nutrition Study Program of MH. Thamrin University,” *J. Gizi dan Kesehat.*, vol. 15, no. 2, pp. 172–178, 2023.

[4] N. Hadi Nabilla and N. P. Sembiring, “Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Konsumsi Buah dan Sayur Pada Siswa MTSN 2 Rokan Hulu,” *Semin. Nas. Ketahanan Pangan*, vol. 1, pp. 1–74, 2023, [Online]. Available: <https://ketahanan-pangan.uin-suska.ac.id/index.php/home/article/view/8>

[5] K. deandra, “PREFERENSI MAHASISWA TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL DENGAN MAKANAN CEPAT SAJI DARI SEGI PEMAHAMAN GIZI DAN BAHAN KIMIA,” *J.*

Gizi dan Kuliner (Journal Nutr. Culinary), vol. 4, p. 29, Mar. 2024, doi: 10.24114/jnc.v4i1.53749.

[6] D. Briawan, A. Khomsan, E. Alfiah, Z. Nasution, and P. A. Putri, “Preference for and consumption of traditional and fast foods among adolescents in Indonesia,” *Food Res.*, vol. 7, pp. 211–226, Aug. 2023, doi: 10.26656/fr.2017.7(4).156.

[7] Yusup Apriyanto and Wan Ahmad Hasni Wan Ahmad Zulkifali, “Will Traditional Food Survive the Trends? Investigating Lombok Young Generations Consumption,” *Int. J. Soc. Sci.*, vol. 5, no. 1, pp. 49–56, 2025, doi: 10.53625/ijss.v5i1.10377.

[8] Brand Finance, “Thailand moves up by one rank to 39th in Global Soft Power Index 2025.” Accessed: Jun. 17, 2025. [Online]. Available: <https://brandfinance.com/press-releases/thailand-moves-up-by-one-rank-to-39th-in-global-soft-power-index-2025>

[9] J. Naim, A. Hidayat, and S. Y. Bustami, “Strategi Gastrodiplomasi Thailand dalam Sektor Pariwisata untuk Meningkatkan Kunjungan Wisatawan Mancanegara (Studi Kasus Gastrodiplomasi Thailand di Indonesia),” *Indones. J. Glob. Discourse*, vol. 4, no. 1, pp. 35–45, 2022, doi: 10.29303/ijgd.v4i1.46.

[10] A. Trihartono, B. Santoso, F. Pamungkas, Purwowibowo, and C. Nisya, “The early stage of Indonesia’s gastrodiplomacy: in the middle of nowhere?,” *IOP Conf. Ser. Earth Environ. Sci.*, vol. 485, 2020, doi: 10.1088/1755-1315/485/1/012008.

[11] D. Sinta Maulana and D. Gusnadi, “Dekonstruksi Pie Berbasis Ubi Ungu,” *J. Ilm. Wahana Pendidik.*, vol. 9, no. 20, pp. 152–158, 2023, [Online]. Available: <https://doi.org/10.5281/zenodo.8405145>

[12] Khaeril Sungkawa, Riyanto Wibowo, and Muhamad Puji Mauludin, “Standar Resep Dekonstruksi Asinan Bogor Dalam Menghadapi NHI Tourism Skill Competition Menjadi Fusion Appetizer,” *NAWASENA J. Ilm. Pariwisata*, vol. 3, no. 1, pp. 82–99, 2024, doi: 10.56910/nawasena.v3i1.1337.

[13] I. M. Insights, “Top Ten Trends for 2024: Non-Alcoholic Beverages and Mocktails.” Accessed: Jun. 04, 2025. [Online]. Available: <https://www.innovamarketinsights.com/>

[14] E. F. N. U. R. CAHYO, “INOVASI MINUMAN MOCKTAIL BERBASIS JAMU BERAS KENCUR,” 2023.

[15] I. Hermawan, “Food and beverage department at Agas International Hotel: its role in The Banquet Event and Sekar Arum Restaurant,” 2010.

[16] P. Adriadi, “The functions and responsibilities of foods and beverages product division in Sahid Jaya Hotel Solo,” 2010.

[17] H. Herlina and L. Muliani, “Pengaruh Kualitas Pelayanan Food and Beverage Department Terhadap Kepuasan Konsumen Hotel Daily Inn Jakarta,” *Destin. J. Hosp. dan Pariwisata*, vol. 1, no. 2, pp. 74–80, 2020, doi: 10.31334/jd.v1i2.842.

[18] S. Kannan, “Fundamentals of Food Service Management,” 2016, [Online]. Available: <https://consensus.app/papers/fundamentals-of-food-service-management->

- kannan/84aa4089823955fab7db4d6bb63a9661/
- [19] C. I. W. LONDOK, "INOVASI COFFEE MOCKTAIL 'NORCELESTE' DENGAN BAHAN DASAR KOPI SINGLE ORIGIN LOKAL TONDANO 'KOYA MINAHASA,'" 2022.
- [20] N. P. E. Lawesang, "PENGOLAHAN MINUMAN MOCKTAIL BELIMBING SEBAGAI MINUMAN RINGAN,," 2022.
- [21] I. Karim, "The Spice of Life: rujak." Accessed: Jun. 17, 2025. [Online]. Available: <https://thelancer.sfhhs.com/2536/food/the-spice-of-life-rujak/>
- [22] S. S. Yuwono and D. Kurniasari, "PENGARUH JENIS GULA MERAH DAN PENAMBAHAN BAWANG PUTIH TERHADAP SIFAT BUMBU RUJAK MANIS CEPAT SAJI The Effect of Brown Sugar and Addition of Garlic on Properties of Instant Rujak Manis Seasoning," 2015, [Online]. Available: <https://consensus.app/papers/pengaruh-jenis-gula-merah-dan-penambahan-bawang-putih-yuwono-kurniasari/ef16c8aebbf597bb6548a111fac86a4/>
- [23] T. Motik, "12 Jenis Rujak Khas Indonesia, Semuanya Unik dan Pasti Nikmat." [Online]. Available: <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/12-jenis-rujak-khas-indonesia-semuanya-unik-dan-pasti-nikmat-01-jdnmr-zgx5t2>
- [24] N. K. Afrillianingsih, *PENGEMBANGAN BUKU CERITA AUGMENTED REALITY BUDAYA BALIKU TOPIK MAKANAN KHAS TRADISIONAL PADA MATERI INDONESIA KAYA BUDAYA* repo.undiksha.ac.id, 2024. [Online]. Available: <https://repo.undiksha.ac.id/id/eprint/18735>
- [25] K. M. Abdullah and L. Putit, "The Determinants Influencing Consumer Acceptance of Innovative Traditional Food Products: A Systematic Literature Review," *Adv. Soc. Sci. Res. J.*, vol. 10, no. 6.2, pp. 330–344, 2023, doi: 10.14738/assrj.106.2.15006.
- [26] L. Sakti, *Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (Daucus carota l.) pada Pembuatan Takoyaki terhadap Daya Terima Konsumen.* repository.unj.ac.id, 2018. [Online]. Available: <http://repository.unj.ac.id/id/eprint/360>
- [27] D. L. N. Fibri and M. B. Frøst, "Consumer perception of original and modernised traditional foods of Indonesia," *Appetite*, vol. 133, pp. 61–69, 2019, doi: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.10.026>.
- [28] A. I. de Almeida Costa, M. J. P. Monteiro, and E. Lamy, *Sensory Evaluation and Consumer Acceptance of New Food Products: Principles and Applications*, vol. 43. Royal Society of Chemistry, 2024.
- [29] Sugiyono, *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. 2020.
- [30] S. Gustiani, "Research and Development (R&D) Method as a Model Design in Educational Research and Its Alternatives," *Holistics J.*, vol. 11, no. 2, pp. 12–22, 2019, [Online]. Available: <https://jurnal.polsri.ac.id/index.php/holistic/article/view/1849>
- [31] M. A. Drake, M. E. Watson, and Y. Liu, "Sensory Analysis and Consumer Preference: Best Practices," *Annu. Rev. Food Sci. Technol.*, vol. 14, no. March, pp. 427–448, 2023, doi: 10.1146/annurev-food-060721-023619.
- [32] K. Joshi, P. Sparks, M. Friedman, and S. Ravishankar, "Impact of Plant-Based Antimicrobial Washes on Sensory Properties of Organic Leafy Greens," *Food Nutr. Sci.*, vol. 07, no. 10, pp. 906–919, 2016, doi: 10.4236/fns.2016.710090.