

DAYA TERIMA KONSUMEN PADA INOVASI SALAD BUAH BERBASIS SOUR N SPICES ASIAN DRESSING

COSTUMERS ACCEPTANCE ON FRUIT SALAD INNOVATION BASED SOUR N SPICES ASIAN DRESSING

Kurniati Kamila, Dendi Gusnadi, S.Par.,MM.Par., Ratna Gema Maulida, MM.Par
 Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan Universitas Telkom
 Corresponding Author: kurniatikamila50@gmail.com, dendi@tass.telkomuniversity.ac.id,
 gema@tass.telkomuniversity.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang penggunaan *Sour n spices Asian dressing* sebagai inovasi rasa berupa saus pada salad buah, adapun buah-buahan yang digunakan yaitu buah semangka, buah pir, buah pepaya dan buah nanas. Pembuatan formulasi resep ini dilatar belakangi kurangnya inovasi pada saus salad membuat konsumen kurang tertarik untuk mengkonsumsi salad buah. Saus untuk salad buah yang ada selama ini berupa *Caesar dressing, French dressing, Thousand island, Balsamic, Yogurt* dan *Mayonnaise*. Saus salad tersebut pada umumnya hanya disukai oleh orang luar negeri saja, sedangkan orang dalam negeri identik lebih menyukai rasa yang dominan pedas dan manis. Penelitian ini dilakukan formulasi dengan menggunakan saus Bangkok, jeruk nipis, jahe, daun ketumbar, serai dan daun mint yang akan dibagi menjadi tiga variasi saus baru untuk salad yaitu saus *Aurazing*, saus *Menthifolia*, dan saus *Citratufolia*. Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimental, dengan melakukan metode eksperimental dan uji organoleptik pada daya terima kepada 30 orang konsumen. Instrumen penelitian berupa angket. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan saus bangkok sebagai inovasi rasa berupa saus pada salad buah memerlukan biaya yang murah, tetapi tetap memiliki rasa dan aroma yang cocok pada salad. Untuk uji daya terima konsumen dengan nilai skala 3-5 yaitu cukup suka sampai dengan sangat suka, salad buah yang berbasis *Sour n Spices Asian dressing* dapat diterima dan dikonsumsi oleh konsumen.

Kata kunci: Inovasi Salad, Salad Buah, Saus Salad

ABSTRACT

This study discusses the use of *Sour n spices Asian dressing* as a taste innovation in the form of sauce on fruit salad, while the fruits used are watermelon, apple fruit, papaya fruit and pineapple fruit. Making this recipe formulation due to lack of innovation in salad dressing makes consumers less interested to consume fruit salad. Sauces for salad fruit that existed during this form of *Caesar dressing, French dressing, Thousand island, Balsamic, Yogurt* and *Mayonnaise*. Salad sauce is generally only preferred by people outside the country alone, while people in the country more like the dominant taste of spicy and sweet. The study was formulated using Bangkok sauce, lime, ginger, coriander leaves, lemongrass and mint leaves to be divided into three new salad sauces namely *Aurazing sauce, Menthifolia sauce, and Citratufolia sauce*. This research uses experimental research method, by conducting experimental method and organoleptic test on the receiving power to 30 consumers. Research instrument in the form of questionnaire. The results of this study indicate that the use of bangkok sauce as a taste innovation in the form of sauce on fruit salad requires a low cost, but still has a flavor and aroma that matches the salad. For consumer acceptance test with a scale of 3-5 is quite like up to very like, fruit salad based *Sour n Spices Asian dressing* can be received and consumed by consumers.

Keywords: Innovation Salad, Fruit Salad, Dressing

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Bandung atau biasa disebut Kota Kembang adalah kota yang dikenal dengan berbagai macam destinasi wisata serta kulinernya yang ber-ragam. Tak heran kalau Bandung dijuluki sebagai kota wisata kuliner. Kuliner di kota Bandung mempunyai inovasi serta keragaman jenis menu makanan maupun minuman yang tentunya menggugah selera, mulai dari makanan dan minuman tradisional hingga makanan mancanegara. Seiring berjalannya waktu, kuliner di kota

Bandung semakin meningkat maka semakin banyak pula hidangan yang ditawarkan. Ada berbagai macam hidangan yang ditawarkan dari mulai kafe, restoran maupun hotel. Hidangan yang ditawarkan dari setiap tempat sangatlah beragam dan secara tidak langsung warga kota Bandung dituntut untuk bisa lebih berinovasi dalam mengembangkan hidangan yang ada agar produk yang ditawarkan dapat bersaing di kalangan masyarakat kota Bandung dan kota-kota besar lainnya.

Salah satu makanan yang paling diminati adalah buah-buahan. Mengonsumsi buah-buahan yang disukai dari berbagai kalangan seperti anak muda, remaja, orang dewasa, dan orang tua adalah salad buah. Salad buah adalah buah-buahan yang dipotong dadu ataupun dipotong sesuai selera. Salad buah adalah makanan alternatif yang sehat. Sayuran dan buah dalam salad kaya akan nutrisi, mengandung serat tinggi, juga mengandung berbagai vitamin dan mineral yang sangat berguna bagi kesehatan tubuh. Kita sering tak menyadari, semangkuk kecil salad buah dengan komposisi tepat, akan sangat berguna bagi kesegaran tubuh kita. Salad memberikan kepada tubuh begitu banyak serat yang pada gilirannya akan menurunkan kolesterol dan mengurangi sembelit.

Salad adalah campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama dressing atau hanya terdiri dari buah segar dan juice. Djelantik (1999)

Kata salad diperkirakan berasal dari bahasa latin "herba salata" artinya herba berarti sayuran dan salata berarti digarami atau diberi garam, jadi herba salata adalah sayuran yang diberi garam. Tampaknya sulit untuk mendapatkan definisi yang pasti tentang salad. Pada mulanya salad diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayur-sayuran segar (*crispy leaf vegetables*). Dalam perkembangannya pengertian ini tidak sepenuhnya benar, karena banyak bahan makanan lain yang ditambahkan pada sayur-sayuran tadi, sehingga lahirlah salad yang beraneka ragam. Pada akhirnya salad dapat diartikan suatu makanan yang dihidangkan bersama dressing (sauce) dan umumnya salad dihidangkan dengan sayuran yang *crispy*, sehingga pengertian salad masih berpedoman pada pengertian yang lama. P3G (2002:5-10).

Salad buah biasanya terdiri dari buah-buahan seperti jeruk, melon, strawberry, kiwi, buah naga, anggur dan lain-lain. Namun, masih jarang ditemukan ada salad buah yang menggunakan buah-buahan seperti buah semangka, buah nanas, buah pir dan buah pepaya. Buah-buahan tersebut sempat menjadi terkenal karena mampu menurunkan berat badan dalam waktu yang cukup singkat. Oleh karena itu, banyak sekali orang-orang yang mengonsumsi buah-buahan tersebut untuk dijadikan salad buah karena selain menyegarkan dimulut dan tentunya kaya akan manfaat. Berbagai inovasi mengonsumsi buah didapatkan agar orang-orang tertarik untuk mengonsumsi buah-buahan dan tidak bosan dengan cara mengonsumsi buah-buahan yang sering dilakukan sebelumnya. Perpaduan antara buah dan saus yang disatukan dalam satu tempat membuat makanan ini menjadi makanan populer di semua kalangan.

Menurut resep aslinya, salad yang diberikan saus *yogurt* atau *mayonaise* maka dinamakan salad buah. Namun seiring berjalannya waktu, salad buah mengalami berbagai inovasi rasa berupa saus. Variasi saus untuk salad buah saat ini berupa *French Dressing*, *Caesar Dressing*, *Thousand Island* dan *Balsamic*, tetapi saus tersebut pada umumnya hanya disukai oleh orang luar saja sedangkan orang lokal lebih menyukai rasa

yang pedas dan manis, sehingga perlu dilakukannya inovasi pada pembuatan saus salad baru yang memiliki rasa pedas dan manis. Saus yang memiliki rasa pedas tetapi memiliki rasa yang sedikit manis adalah saus Bangkok. Atas dasar tersebut sangat cocok apabila salad buah dikombinasikan dengan saus Bangkok karena akan memiliki daya tarik tersendiri untuk mencobanya.

Cara yang digunakan penulis untuk menambah variasi pada buah semangka, buah pepaya, buah nanas dan buah pir dengan menjadikan buah-buahan tersebut sebagai bahan utama pada pembuatan salad dan menggunakan saus utama yaitu Saus Bangkok. Penulis ingin menginovasikan saus Bangkok menjadi *Sour n Spices Asian Dressing* dengan tiga variasi berbeda. Variasi tersebut adalah *Aurazing dressing*, *Menthifolia dressing* dan *Citratusfolia dressing*. Dengan adanya inovasi tersebut dapat menarik pelanggan karena memiliki banyak pilihan rasa saus ketika ingin memakan salad buah, meningkatkan minat konsumen untuk mengonsumsi salad buah, menciptakan kepuasan tamu, menarik pasar serta dapat menjadikan sebagai referensi agar masyarakat dapat berkembang di bidang kuliner.

II. KAJIAN PUSTAKA

2.1 Salad

Menurut Bartono dan Ruffino (2010:141) Salad adalah komponen menu yang selalu diikuti jika di situ ada main course daging atau ikan. Seperti halnya sayuran panas, salad juga ikut mengimbangi protein dan *fat* yang merupakan sumber kolesterol. Memang ada berbagai macam selada, tetapi semuanya tak ada yang meninggalkan unsur sayuran segar.

Gusnadi (2017:2) Pada awalnya salad sering diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayur-sayuran atau daun-daunan hijau yang segar (*crispy leaf vegetables*), akan tetapi dalam perkembangannya pengertian ini tidak sepenuhnya benar, karena banyak bahan makanan lain yang ditambahkan pada sayur-sayuran tadi sehingga lahirlah salad yang beraneka ragam. Pada akhirnya salad dapat diartikan sebagai suatu makanan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama *dressing* atau hanya terdiri dari buah segar dan *juice*.

2.2 Salad Buah

Salad buah adalah makanan yang sehat dan menurut Hamlyn pada kutipan dibawah ini dijelaskan bahwa salad buah termasuk kategori makanan penutup atau dessert.

"a dessert consisting of pieces of sliced or chopped fruit or whole small fruit (such as grapes), stoned (pitted) and peeled if necessary, macerated in sugar and often in alcohol (sweet wine or liqueur) and served in a fruit dish. Traditionally a syrup was used to coat the fruit, but fruit salads are often served unsweetened, moistened with fruit juice. The dish is placed on crushed ice or chilled and the fruit salad may be served with cream or ice cream." Hamlyn (2009:479)

Dalam kutipan tersebut dijelaskan bahwa fruit salad merupakan *dessert* yang terdiri dari potongan iris buah di cincang atau buah kecil utuh (seperti anggur), dicampur dan dikupas jika perlu, disajikan dengan gula dan sering dalam alkohol (anggur manis atau minuman keras) dan disajikan dalam hidangan buah. Secara tradisional sirup digunakan untuk melapisi buah, tetapi salad buah sering disajikan tanpa pemanis, dibasahi dengan jus buah. Hidangan ini ditempatkan pada es yang dihancurkan atau didinginkan dan salad buah dapat disajikan dengan krim atau es krim.

2.3 Saus Salad

Saus salad adalah suatu jenis cairan baik yang telah atau belum dikentalkan yang dihidangkan bersama-sama dengan salad, baik itu dicampur maupun dihidangkan terpisah. Serta memiliki rasa yang kecut dan tajam. Pilihan bahan-bahan salad juga memengaruhi jenis saus atau *salad dressing*-nya

“The terms salad sauce, dressing, or marinade are often used interchangeably. The term used often depends on the origin of the recipe, the composition, and the application. The main salad dressings are standard recipes, consisting of basic ingredients. Skill is demonstrated in the ability to enhance these sauces and combine them with salad ingredients into a tasty salad” Pauli (2016:330)

Dalam kutipan tersebut Istilah saus salad, saus, atau bumbu sering digunakan secara bergantian. Istilah yang sering digunakan tergantung pada asal-usul resep, komposisi, dan aplikasi. Saus salad utama adalah resep standar, yang terdiri dari bahan dasar. Keterampilan ditunjukkan dalam kemampuan untuk meningkatkan saus ini dan menggabungkannya dengan bahan salad ke dalam salad yang lezat.

III. Metodologi Penelitian

3.1 Objek Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah *Sour n Spices Asian Dressing* sebagai alternatif pengganti saus Bangkok sebagai inovasi saus baru pada salad buah, sementara untuk subjek dalam penelitian ini yaitu daya terima konsumen. Peneliti mengambil 30 responden yang terdiri dari Ibu Rumah Tangga, Dosen, Praktisi, Mahasiswa Tata Boga, Pegawai Negeri Sipil untuk mencoba salad buah berbasis *Sour n Spices Asian Dressing* agar mengetahui hasil akhir manakah produk yang paling dominan disukai atau produk terbaik oleh penulis dengan menggunakan perbandingan produk kontrol.

3.2 Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Kualitatif. Metode penelitian kualitatif sering disebut metode penelitian naturalistik karena penelitiannya dilakukan pada kondisi yang alamiah (natural setting). peneliti memilih menggunakan metode penelitian kualitatif untuk menentukan cara mencari, mengumpulkan, mengolah dan menganalisis data hasil penelitian tersebut. Penelitian kualitatif ini dapat digunakan untuk memahami interaksi sosial, misalnya dengan wawancara mendalam sehingga akan ditemukan pola-pola yang jelas.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

3.3.1 Studi Pustaka

Dilakukan untuk memperoleh data atau informasi dengan cara membaca buku, karya ilmiah dan internet tentang bahasan yang menunjang pada penelitian ini.

3.3.2 Kuesioner / Angket

Teknik pengumpulan data dengan cara menyebarkan angket kepada responden untuk mendapatkan data yang dibutuhkan peneliti yaitu data uji daya terima konsumen.

3.3.3 Studi Dokumentasi

Mendokumentasikan semua kegiatan yang telah penelitian lakukan dalam pembuatan penelitian ini sehingga terlihat kebenarannya.

3.3.4 Eksperimental

Penelitian akan melakukan eksperimen tentang produk tersebut, sehingga dapat diteliti.\

3.4 Teknik Analisis Data Uji Organoleptik

Dalam uji organoleptik di tinjau berdasarkan 5 Parameter Yakni

1. Rasa
2. Warna
3. Tekstur
4. Aroma
5. Penampilan Fisik

IV. Data Dan Pembahasan

Dalam melakukan penelitian salad buah menggunakan *Sour n Spices Asian dressing* dengan tiga variasi yaitu *Aurazing*, *Menthifolia* dan *Citratufolia*. Penulis menggunakan buah-buahan yang belum terlalu matang atau yang matangnya sesuai, jika menggunakan buah-buahan yang terlalu matang akan merusak citarasa dari salad buah tersebut. Dalam saus salad penulis menggunakan saus Bangkok dengan persentase 35% dari 165gr saus Bangkok.

4.2 Hasil Penelitian

4.2.1 Formulasi Dressing Sour n Spices Asian pada Salad Buah

1. Persiapan Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *dressing* Sour n spices asian terdiri dari saus Bangkok (Indofood), daun ketumbar, Jahe, jeruk nipis, daun mint dan serai.

2. Pencampuran Semua Bahan

1. Untuk variasi saus Aurazing siapkan saus Bangkok lalu campurkan daun ketumbar dan jahe yang sudah di chop lalu berikan jeruk nipis.
2. Untuk variasi saus Menthifolia siapkan saus Bangkok campurkan dengan daun mint yang sudah di chop kasar lalu tambahkan jeruk nipis.
3. Untuk variasi saus Citratusfolia siapkan saus Bangkok lalu campurkan dengan serai yang sudah di iris tipis dan tambahkan sedikit jeruk nipis.

3. Buah yang digunakan pada pembuatan Salad Buah

Adapun buah buahan yang digunakan penulis sebagai bahan utama salad buah berbasis Sour n Spices Asian dressing. Buah – buahan yang digunakan adalah Buah Nanas, Buah Semangka, Buah Pir, Buah Pepaya. Buah tersebut dipotong kotak kotak seperti dadu.

4.2.2 Daya Terima Konsumen

1. Karakteristik Konsumen

Sesuai dengan data yang diperoleh melalui pengujian terhadap 30 orang konsumen yang ahli dalam bidangnya dan berbeda-beda, berikut adalah konsumen yang di teliti melalui jenis kelamin, usia, dan pekerjaan. Berikut ini adalah hasil data yang di peroleh:

2. Jenis Kelamin Konsumen

Dalam penelitian ini karakteristik konsumen diteliti berdasarkan dengan jenis kelamin yang terdiri dari 2 jenis yakni laki-laki dan perempuan. Hasil penilaian dapat dilihat

Tabel 4.1.

Panelis Berdasarkan Jenis kelamin

No	Jenis Kelamin	Frekuensi	Presentase (%)
1	Laki - laki	11	37 %
2	Perempuan	19	63 %
Jumlah		30	100%

Sumber: Data diolah, 2018

3. Usia Konsumen

Karakteristik berdasarkan usia konsumen terbagi menjadi 4 kategori:

17-25 tahun

26-34 tahun

35-42 tahun

43-50 tahun

≥ 50 tahun

berikut hasil penilaian berdasarkan karakteristik usia konsumen dapat di simak pada tabel 4.2

Tabel 4.2.
Panelis Berdasarkan Usia

No	Usia	Jumlah	Persentase (%)
	17 -25	13	43 %
	26 -34	8	27 %
	35 -42	2	7 %
	43 - 50	4	13 %
	≥ 50	3	10 %
Total		30	100 %

Sumber: Data diolah, 2018

4. Jenis Pekerjaan

Selain penilaian berdasarkan jenis karakteristik usia konsumen yang termasuk penilaian uji organoleptik adalah berdasarkan karakteristik jenis pekerjaan. Yang terdiri :

Tabel 4.3.

Panelis Berdasarkan Pekerjaan

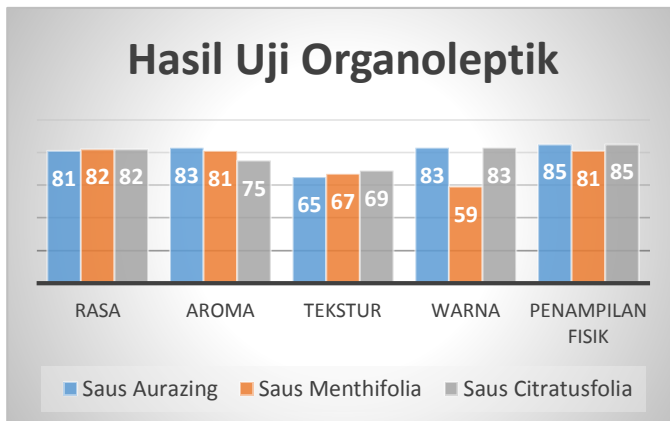
No	Jenis Pekerjaan	Frekuensi	Persentasi (%)
1.	Chef	5	17 %
2	Dosen	5	17 %
3	Ibu Rumah Tangga	5	17 %
4	Mahasiswa Tata Boga	7	22 %
5	Masyarakat Umum	8	27 %
Jumlah		30	100 %

Sumber: Data diolah, 2018

4.2.3 Hasil Penilaian Responden Terhadap Kualitas Produk

Penilaian Organoleptik *dressing Sour n Spices Asian* dibagi menjadi 5 penilaian yakni Penilaian terhadap Rasa, Aroma, Tekstur, Warna dan Penampilan Fisik produk tersebut.

Tabel 4.4
Tabel Penilaian Organoleptik Berdasarkan Rasa



Sumber: Data diolah, 2018

Berdasarkan total hasil uji organoleptik untuk saus *Aurazing* total skor yang tertinggi ada pada penampilan fisik sedangkan yang terendah ada pada tekstur. Saus *Menthifolia* ini memiliki total skor yang tinggi pada rasa sedangkan yang terendah pada bagian warnanya. Dan, untuk saus *citratufofia* total yang paling tinggi ada pada penilaian penampilan fisik dan untuk yang terendah ada pada tekstur.

IV. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Hasil pengamatan dan eksperimen produk salad buah berbasis *Sour n Spices Asian Dressing* dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil formulasi pembuatan *Sour n Spices Asian Dressing* pada penelitian ini memiliki tiga variasi yaitu *Aurazing*, *Menthifolia* dan *Citratufofia* dimana formulasi resep yang didapat adalah saus *Aurazing* (Saus Bangkok 80gr yang ditambahkan 7gr daun ketumbar, 10gr jahe dan jeruk nipis 15, *Menthifolia* (80gr Saus Bangkok dengan 15gr daun mint dan 8gr jeruk nipis), dan *Citratufofia* (80gr Saus Bangkok dengan 15gr serai dan 10gr jeruk nipis). Lalu, campurkan sesuai variasinya dan aduk hingga merata. Simpan pada wadah yang tertutup lalu masukkan dalam lemari es supaya tetap memiliki rasa segar.
2. Berdasarkan hasil penelitian saus *Sour n Spice Asian* yang terdiri dari saus *aurazing*, saus *menthifolia* dan saus *citratufofia* memiliki rata-

rata nilai 80 dari lima penilaian organoleptik menunjukkan bahwa produk salad buah berbasis *Sour n Spices Asian Dressing* di terima atau disukai oleh konsumen dilihat dari uji daya terima konsumen.

5.2 Saran

Adapun saran dari penelitian eksperimen salad buah berbasis *Sour n Spices Asian Dressing*, sebagai berikut :

1. Formulasi resep penting dibuat agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas. Saus Bangkok yang digunakan harus merk Indofood karena jika menggunakan merk yang berbeda dari resep akan mempengaruhi rasa dari setiap sausnya dan tentunya harus menghitung ulang resep. Pilih bahan-bahan daun mint dan daun ketumbar gunakan yang masih fresh, untuk serai jangan gunakan yang ukuran terlalu besar. Simpan saus dalam lemari es agar tahan hingga 2 minggu dan maksimal satu bulan tetapi selalu pastikan wadah yang dipakai tertutup rapat karena jika ada udara di dalam wadah akan mempengaruhi saus tersebut dan dapat merusak kualitas saus.
2. Saus *Sour n Spices Asian* diterima oleh konsumen. Untuk para pengusaha kuliner khususnya dalam pembuatan salad, perlu berinovasi pada saus salad agar menjadi sajian yang berbeda, menarik dan dapat bersaing dengan produk lain. Dengan adanya inovasi saus salad, Peneliti diharapkan dapat membuat inovasi saus tidak hanya untuk buah-buahan saja tetapi bisa untuk sayuran.

REFERENSI :

- Bartono, Ruffino. (2006). Hidangan Pembuka. *Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta: Andi.
- Bartono P.H.S.E and Ruffino E.M., (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Bartono, Ruffino, (2010). *Salad. Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi
- D. A. Sulastiyono M.Si. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Dendi Gusnadi, (2017). Hidangan Pembuka. *Modul Praktikum Tata Boga*. Bandung
- Ekawatiningsih, P. (2008). *Restoran jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan.

- Hamlyn. (2009). Daun Ketumbar. *Larousse Gastronomique*. Britain: Octopus Publishing Group Ltd. ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/download/182/158.
- Kokom Komariah, dkk. (2008). *Suhu Hidangan Pembuka*. Retrieved Juli 21, 2018, from eprints Analisis Bahan dan Kajian Kuliner Kontinental, 12-13 : <http://eprints.uny.ac.id/9322/3/bab%20%20-09512131013.pdf>
- Moehyi. (1992). *Pengembangan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharta .
- Meilgaard. (2000). *Sensory Evaluation Techniques*. Boston: CRC.
- Nadia Arumugam. (2013). *Book of 1000 sauces, dips and dressings*. -, Firefly Books.
- Philip Pauli. (1999). *Saus Salad*. Classical Cooking The Modern Way: Methods and Technique, Thid Edition. European culinary classic, Lehrbuch der Kuche, August 24th 1999 by Wiley
- Putry Yulian Arthia. (2017). *Uji Hedonik*. Retrieved April 21, 2018, from Scribd Uji Mutu Hedonik: <https://www.scribd.com/doc/139389033/Uji-Mutu-Hedonik>.
- R. Anjani. (2017). *Mengolah Hot and Cold Appetizer atau salad*. Retrieved April 26, 2018 from ejournal upi: ejournal.upi.edu/index.php/Boga/article/download/8448/5311.
- R. Firdaus (2014). *Peranan Cook di Event Kitchen Hotel Hyatt Regency*. Retrieved Februari 28, 2018 from ejournal bsi: ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/download/182/158.
- Saktisakti. (2014). Modul Kontinental. Retrieved April 20, 2018. From scribd Modul Kontinental: <https://www.scribd.com/doc/249522124/Modul-Kontinental>.
- Sinaga. (2007). *Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah*. Jakarta: Yayasan Gizi Kuliner.
- Sugiyono. (2012). *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, (2012). *Purposive Sampling*. Bandung: Alfabeta
- Syamsu Rijal. (2000). *Peningkatan Sumber Daya Manusia Usaha Akomodasi dan Restoran*. Kerjasama Akademi Pariwisata Makassar dan Dinas Pariwisata Kabupaten Selayaran.
- Winarno, F. G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.