

## Consumer Satisfaction with Prozesse Product Made From Ginger “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake”

### Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Olahan Berbahan Dasar Jahe “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake”

**Imran<sup>1</sup>, Ni Made Alfina Dinda Riadi<sup>2</sup>, Ni Putu Elsa Kusumayanti<sup>3</sup>, Made  
 Aldy Yanuara Putra<sup>4</sup>, Widya Putri Lestari<sup>5</sup>, Putu Steven Eka Putra<sup>6\*</sup>, Kadek  
 R. Yuniantara<sup>7</sup>**

1,2,3,4,5,6,7 Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Universitas Dhyana Pura,  
 Bali, Indonesia

(\*) Corresponding Author: [steven@undhirabali.ac.id](mailto:steven@undhirabali.ac.id)

**Article info**

<p><b>Keywords:</b>  <i>Product, Food,          Ginger, Private          Event,Event</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>Abstract</b></p> <p><i>The purpose of this final project is to produce processed food products that can be combine with spices, namely ginger. If processed optimally, ginger can produce various kinds of products that are not only for health but can also be processe as dessert ingredients. By makingthis product, it can also support the tourism industry which is getting better. Therefore, we created our final assignment journal entitled “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake”. The method in working on this final project uses the stages of data collection in the form of interviews, observations, questionnaires, and documentation. The results of the implementationof this final project will produce processed ginger products with high selling value and launched in an event private dinner with the theme "Intimate Dinner".</i></p>
<p><b>Kata kunci:</b>  <i>Produk,Makanan,          Jahe, Private Dinner,          Event</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>Abstrak</b></p> <p><i>Tujuan dari proyek tugas akhir ini yaitu untuk menghasilkan produk olahan makanan yang bisadipadukan dengan bahan rempah yaitu jahe. Jika diolah dengan maksimal, jahe dapat menghasilkan berbagai macam produk yang tidak hanya untuk kesehatan tetapi bisa juga sebagai bahan olahan dessert. Dengan dibuatnya produk ini juga dapat menunjang industri dibidang pariwisata yang sudah semakin membaik. Maka dari itu terciptalah jurnal tugas akhir kami yang berjudul “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake”. Metode dalam pengerjaan proyektugas akhir ini menggunakan tahapan pengumpulan data berupa wawancara, observasi, kuesioner, dan dokumentasi. Hasil dari pelaksanaan tugas akhir ini yang akan memproduksi produk olahan dari jahe yang bernilai jual tinggi dan dilaunchingkan dalam sebuah Private Dinner Event yang bertema “Intimate Dinner”</i></p>

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan sebuah negara yang memiliki beribu-ribu pulau dengan berbagai macam budaya dan adat istiadat di setiap daerahnya. Indonesia juga memiliki keindahan alam yang masih terjaga, keunikan flora dan fauna, dan berbagai macam kulinernya sehingga dapat menarik minat para wisatawan manca negara untuk berkunjung ke Indonesia.

Keanekaragaman alam dan budaya yang dimiliki Indonesia menjadi daya tarik bagi wisatawan manca negara untuk berkunjung, salah satu daerah tujuan pariwisata di Indonesia adalah Pulau Bali. Sebagian besar wisatawan manca negara telah mengakui bahwa Bali merupakan salah satu pulau yang sangat indah. Bali yang juga sering disebut dengan Pulau Dewata merupakan tujuan wisata yang wajib di kunjungi baik itu untuk wisatawan mancanegara maupun wisatawan lokal.

Dengan banyaknya wisatawan yang berkunjung ke Bali membuat usaha akomodasi yang ada di Bali semakin berkembang. Semakin banyaknya hotel dan restoran di Bali menyebabkan banyak perusahaan yang mulai berlomba-lomba untuk meningkatkan kualitas produk dan jasa pelayanan. Salah satu makanan yang sering di hidangkan dalam suatu restoran ataupun café adalah makanan yang memiliki rasa manis dan juga berbahan coklat. Makanan yang memiliki rasa manis dan juga berbahan coklat sangat di sukai oleh semua kalangan baik itu dari kalangan anak muda maupun orang tua, terlebih lagi saat ini sudah banyak jenis hidangan yang bahan bakunya terbuat dari coklat.

Dalam artikel ini, team penulis ingin memperkenalkan satu produk yang dibuat dari bahan coklat yaitu *“Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake”*

Dengan banyaknya hidangan yang terbuat dari coklat ini penulis tertarik untuk membuat *“Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake”*. Penulis juga berharap agar masyarakat dapat memanfaatkan rempah-rempah yang banyak tumbuh di Indonesia menjadi suatu hidangan yang menarik yang bisa di padukan dengan berbagai macam makanan kekinian.

## METODE

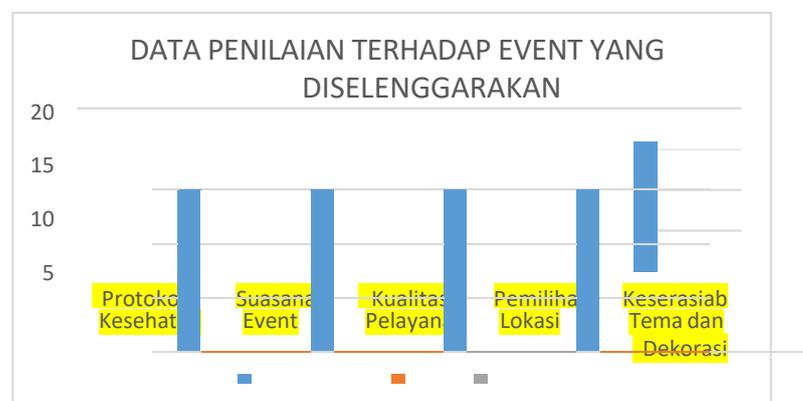
Metode dalam penelitian ini menggunakan metode tahapan pengumpulan data melalui observasi, dokumentasi, wawancara serta kuesioner. Pada proses observasi kegiatan yang dilakukan yaitu mencari gambaran detail tentang manfaat dari mengkonsumsi jahe lalu mulai mencoba membuat olahan penutup yang berbahan dasar jahe. Kemudian setelah melalui proses observasi, hasil daripada resep olahan tersebut didokumentasikan melalui video, foto.

Untuk mendapatkan hasil yang maksimal dari produk olahan yang telah dibuat, juga dilaksanakan wawancara secara tatap muka dengan bapak Kadek R. Yuniantara, S. Tr.Par. selaku dosen Tata Boga. Ketika dirasa hasil dari produk olahan yang kami buat sudahmaksimal, maka tim penulis melaksanakan *launching* produk pada sebuah *event* yang bertemakan *“Intimate Dinner”* yang dilaksanakan pada tanggal 28 Maret 2022 dan pada saat *event* berlangsung, tim penulis menyebarkan kuesioner kepada para tamu yang hadir untuk mendapatkan tanggapan terkait produk yang telah dibuat oleh tim penulis.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

Hasil dari proyek tugas akhir ini adalah terciptanya produk inovasi olahan bahan rempah yaitu jahe yang tim penulis berikan nama “*Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake*”. Produk yang dihasilkan berupa “*Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake*” ini menerima apresiasi dari masyarakat luas terutama tamu yang hadir pada saat *event* berlangsung. Kemudian tingginya rasa ingin tahu dari tamu undangan mengenai hidangan penutup berbahan dasar jahe ini dan yim penulis memutuskan untuk melaksanakan *launching* pada sebuah *event* “*Private Event Dinner*” yang telah diselenggarakan di Noir Café pada tanggal 28 Maret 2022. Event yang diselenggarakan ini berlangsung selama sekitaran 3-4 jam. Untuk menarik tamu khususnya kaum milenial dalam mengikuti *event* “*Private Event Dinner*” diperlukan *Marketing Mix* atau strategi pemasaran yang saling berhubungan dan tepat. Mulai dari produk yang ditawarkan, harga/biaya yang dikeluarkan oleh tamu, teknik promosi yang tepat, pemilihan tempat yang sesuai dengan tema, siapakah target orang yang akan mengikuti *event* ini, proses penyusunan *event* yang maksimal serta bukti fisik berupa *hygiene* dan sanitasi saat *event* berlangsung. Kemudian pada saat *event* tim penulis juga sudah menyediakan kuesioner untuk mengetahui pendapat serta tanggapan tamu yang hadir terhadap *event* serta produk olahan dari daun kelor ini. Kemudian untuk hasilnya sendiri, *event* ini dapat menarik minat kunjungan wisatawan terutama kaum milenial dilihat dari terjualnya semua tiket yang telah disediakan dan penilaian dari *guest comment* yang baik. Untuk penilaian *event* jika dilihat dari 12 *audience* yang hadir pada *event Private Event Dinner*, adapun hasil penilaian dari tamu undangan mengenai *event* yang telah berlangsung seperti berikut:

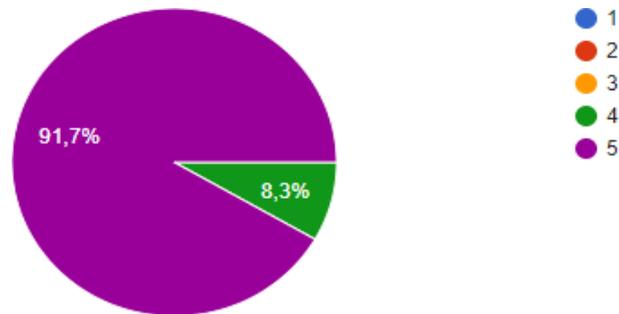


Gambar 1. Data Penelitian Terhadap Event Yang Diselenggarakan  
 (Sumber: data diolah, 2022)

Diagram diatas merupakan data hasil penilaian tamu undangan terhadap penyelenggaraan *Private Event Dinner* yaitu *Intimate Dinner* yang dilaksanakan pada 28 Maret 2022 yang telah berlangsung yang dimana dapat diuraikan sebagai berikut:

#### a. Protokol Kesehatan

Tanggapan konsumen mengenai “Penerapan Protokol Kesehatan” dapat dilihat pada gambar dibawah ini :

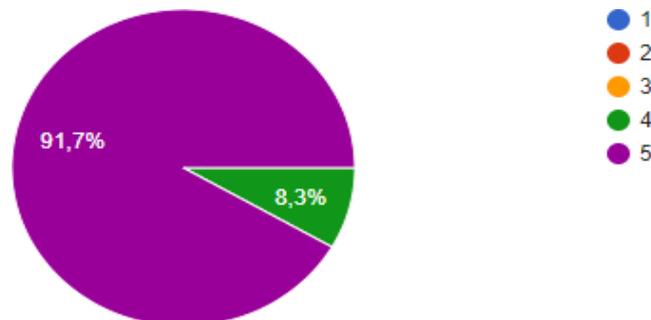


Gambar 2. Tanggapan mengenai penerapan Protokol Kesehatan  
 Sumber: data diolah, 2022

Dari 12 responden yang mengikuti pelaksanaan *event*, sebanyak 11 orang memberikan nilai 5 (sangat baik) dan 1 orang memberikan nilai 4 (baik). Berdasarkan data di atas dapat dilihat bahwa konsumen menyatakan penerapan protokol kesehatan pada saat berlangsungnya event sudah berjalan dengan baik.

**b. Suasana Event**

Tanggapan konsumen mengenai “Suasana Event” dapat dilihat pada gambar dibawah ini:

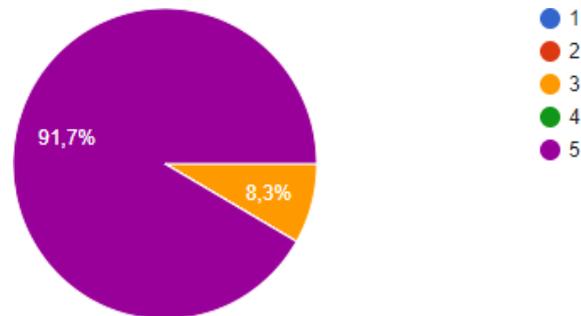


Gambar 3. Tanggapan mengenai Suasana Event  
 (Sumber: data diolah, 2022)

Dari 12 responden yang mengikuti pelaksanaan *event*, sebanyak 11 orang memberikaan nilai 5 (sangat baik) dan 1 orang memberikan nilai 4 (baik). Berdasarkan data di atas dapat dilihat bahwa konsumen menyatakan saat event berlangsung memiliki suasana yang baik.

**c. Kualitas Pelayanan**

Tanggapan konsumen mengenai “Kualitas Pelayanan” dapat dilihat pada gambar dibawah ini:

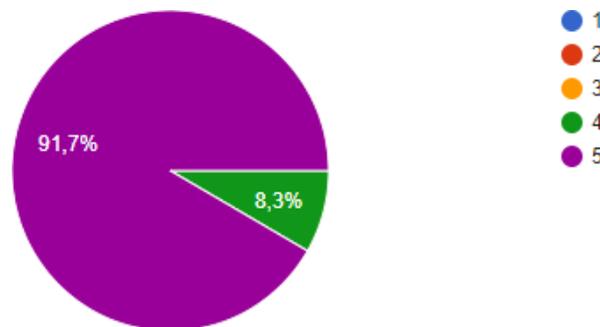


Gambar 4. Tanggapan mengenai penerapan Kualitas Pelayanan  
 (Sumber: data diolah, 2022)

Dari 12 responden yang mengikuti pelaksanaan *event*, sebanyak 11 orang memberikan nilai 5 (sangat baik), 1 orang memberikan nilai 3 (cukup). Berdasarkan data di atas dapat dilihat bahwa konsumen menyatakan saat berlangsungnya event kualitas pelayanan yang diberikan sudah baik.

**d. Pemilihan Lokasi**

Tanggapan konsumen mengenai “Pemilihan Lokasi Event” dapat dilihat pada gambar dibawah ini:

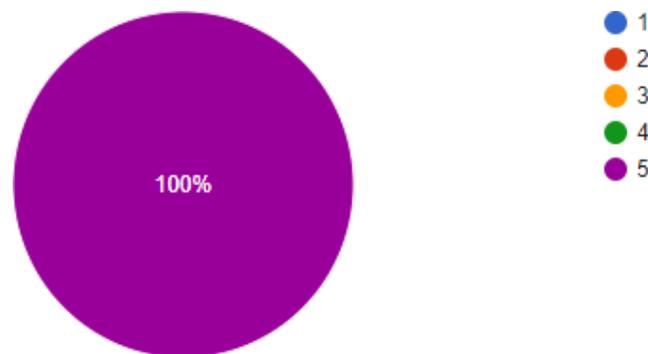


Gambar 5. Tanggapan mengenai Pemilihan Lokasi Event  
 (Sumber: data diolah, 2022)

Dari 12 responden yang mengikuti pelaksanaan event, sebanyak 11 orang memberikan nilai 5 (sangat baik), 1 orang memberikan nilai 4 (baik). Berdasarkan data di atas dapat dilihat bahwa konsumen menyatakan pemilihan lokasi untuk pelaksanaan event sudah baik.

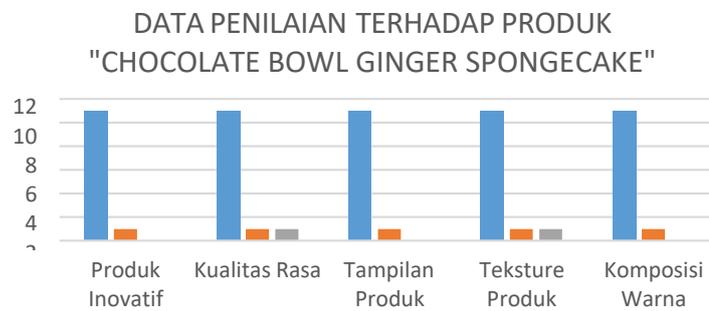
**e. Keserasian Tema dan Dekorasi**

Tanggapan konsumen mengenai “Keserasian Tema dan Dekorasi dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 6. Tanggapan mengenai Keserasian Tema dan Dekorasi  
 (Sumber: data diolah, 2022)

Dari 12 responden yang mengikuti pelaksanaan *event*, sebanyak 12 orang memberikan nilai 5 (sangat baik). Berdasarkan data di atas dapat dilihat bahwa konsumen menyatakan keserasian antara tema dan dekorasi sangat baik. Dari keseluruhan hasil penilaian pada *guest comment* ini juga dapat membuktikan bahwa *event* “*Intimate Dinner*” ini sangat menarik minat kunjungan wisatawan dan para tamu yang hadir pada *event* ini dominan berasal dari kalangan anak muda atau kaum milenial dan sudah terselenggara dengan sangat baik.

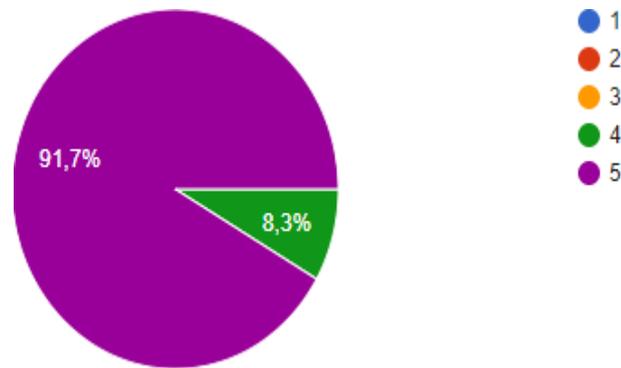


Gambar 7. Data Penelitian Terhadap Produk “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake”  
 (Sumber: data diolah, 2022)

Diagram di atas merupakan data hasil penilaian tamu undangan terhadap produk “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake” yang dimana dapat diuraikan sebagai berikut:

**f. Produk Inovatif**

Tanggapan konsumen mengenai “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake adalah produk yang inovatif” terdapat pada gambar di bawah ini:

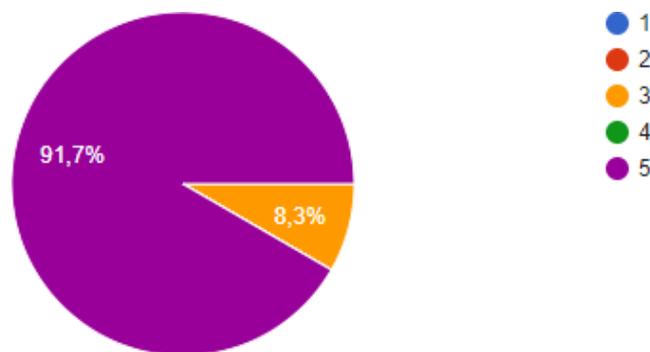


Gambar 8. Tanggapan Produk Inovatif  
 (Sumber: data diolah, 2022)

Dari 12 responden yang mengikuti pelaksanaan *event*, sebanyak 11 orang memberikan nilai 5 (Sangat Baik), 1 orang memberikan nilai 4 (Baik). Berdasarkan gambar diatas dapat dilihat bahwa konsumen menyatakan “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake” merupakan sebuah produk yang inovatif.

**g. Kualitas Rasa Produk**

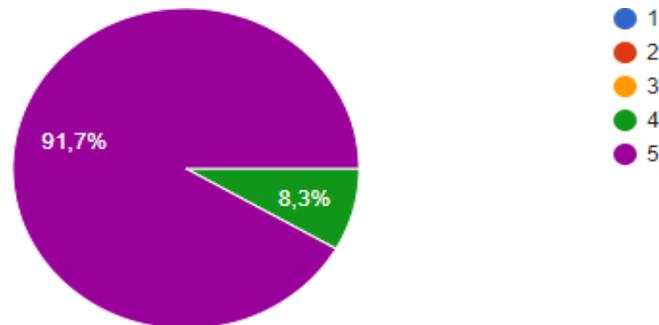
Tanggapan konsumen mengenai “Kualitas Rasa Chocolate Bowl Ginger SpongeCake” dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 9. Tanggapan Produk Inovatif  
 (Sumber: data diolah, 2022)

Dari 12 responden yang mengikuti pelaksanaan *event*, sebanyak 11 orang memberikan nilai 5 (sangat baik), 1 orang memberikan nilai 3 (cukup). Berdasarkan data di atas dapat dilihat bahwa konsumen menyatakan “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake” memiliki kualitas rasa yang baik bisa dibilang sempurna.

### h. Tampilan Produk

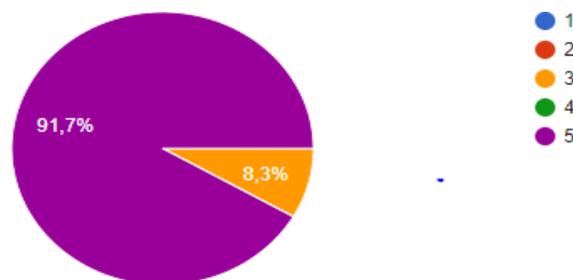


(Sumber: data diolah, 2022)

Dari 12 responden yang mengikuti pelaksanaan *event*, sebanyak 11 orang memberikannilai 5 (sangat baik), 1 orang memberikan nilai 4 (baik). Berdasarkan data di atas dapat dilihat bahwa konsumen menyatakan “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake” memiliki tampilan yang baik dan menarik para konsumen.

### i. Tekstur Produk

Tanggapan konsumen mengenai “Tekstur Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake” dapat dilihat pada gambar dibawah ini:

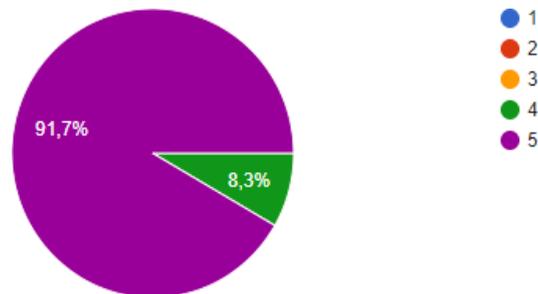


Gambar 11. Tanggapan Produk Inovatif  
 (Sumber: data diolah, 2022)

Dari 12 responden yang mengikuti pelaksanaan *event*, sebanyak 15 orang memberikannilai 5 (sangat baik), 1 orang memberikan nilai 3 (cukup). Berdasarkan data di atas dapat dilihat bahwa konsumen menyatakan “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake” memiliki yang tekstur yang baik.

#### j. Komposisi warna produk

Tanggapan konsumen mengenai kualitas rasa dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 12 Tanggapan Produk Inovatif  
(Sumber: data diolah, 2022)

Dari 12 responden yang mengikuti pelaksanaan *event*, sebanyak 15 orang memberikannilai 5 (sangat baik), 1 orang memberikan nilai 4 (baik). Berdasarkan data di atas dapatdilihat bahwa konsumen menyatakan “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake” memiliki komposisi warna produk yang baik

Untuk produk “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake” dimana yang diolah dengan bahan remah yaitu berupa jahe, yang dimana pada pada pembuatan *sponge cake* ditambahkan ekstrakjahe di dalam adonan dan untuk *cup* dibuat dengan bentuk *bowl* dari lelehan coklat asli berikutmerupakan standar resep dari “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake”:

#### A. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake” sebagai berikut:

1. 5gr Cokelat Batang
2. 1 Telur
3. 10 gr Margarin
4. 20 ml Susu
5. 10 gr Tepung Terigu
6. 15 gr Tepung Jagung
7. 10 gr Gula
8. 5 gr Garam
9. 5 gr Jahe Bubuk

#### B. Proses pembuatan “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake” sebagai berikut:

1. Panaskan *oven* di suhu 150° C selama lima belas menit
2. Siapkan loyang kue yang akan digunakan dan beri sedikit margarin di dalamloyang kue agar pada saat kue dimasak tidak lengket
3. Timbang semua bahan sesuai dengan resep yang sudah di buat
4. Pisahkan putih telur dan kuning telur ke wadah yang telah di siapkan
5. Adonan pertama : Masukkan margarin dan susu kedalam mangkuk, lalu mangkuk di letakan di wadah yang berisi air panas, untuk melelehkan

- margarin aduk menggunakan balon wisk secara perlahan, setelah margarin mencair sisihkan dan tunggu sampai dingin. Setelah dingin masukan tepung terigu dan tepung jagung secara perlahan lalu diaduk dan ditambahkan kuningtelur aduk lagi hingga adonan tercampur dengan rata kemudian sisihkan.
6. Adonan kedua: Putih telur di *mixer* dengan kecepatan sedang secara perlahan sampai sedikit mengembang, masukan gula secara bertahap lalu *mixer* lagi sampai putih telur benar-benar mengembang dengan sempurna dengan warnaputih menkilap dan tekstur yang sedikit kaku.
  7. Sedikit adonan kedua masukan ke adonan pertama, campur secara perlahan dengan menggunakan *spatula*, setelah tercampur tuangkan adonan pertama ke dalam adonan kedua, aduk menggunakan *spatula* sampai adonan benar-benar tercampur rata.
  8. Masukan adonan ke dalam loyang kue yang telah disiapkan sebelumnya.
  9. Masukan loyang kue ke dalam *oven*, masak kue selama  $\pm 45$  menit setelah matang keluarkan loyang kue dari *oven* dan tunggu hingga sedikit dingin, keluarkan kue dari loyang
  10. Saat menunggu kue matang kita siapakan mangkuk, potong cokelat batang menjadi lebih kecil agar muda di lelehkan, masukan mangkok, ke dalam air panas aduk menggunakan balon wisk secara perlahan sampai coklat setengah mencair dan angkat mangkuk dari tempat air panas, aduk lagi sampai coklat benar-benar mencair dengan sempurna dan sisihkan tunggu sampai suhu normal, setelah itu barulah kita membuat mangkuk cokelat dengan cara mencelupkan cetakan ke dalam coklat, tunggu hingga mengeras dan lepaskan coklat dari cetakan.
  11. Tempatkan mangkuk cokelat di atas *dessert plate*, masukan *ginger sponge cake* ke dalam *Chocolate bowl* tambahkan *vanilla ice cream* dan *edible gold*



Gambar 13. Tampilan produk “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake”  
(Sumber: data diolah, 2022)

## Pembahasan

Sebelum dilaksanakannya *event “Intimate Dinner”* serta launching produk olahan daribahan rempah berupa jahe yang diolah menjadi makanan penutup dengan tampilan internasional yang berbeda diantara yang lainnya. Banyaknya perbedaan pendapatan diantara tim penulis yang mengakibatkan terhambatnya jalannya *event*, tetapi mencoba

memahami satusama lain dengan kepala dingin dan akhirnya membuahkan hasil yang sangat luar biasa dengan menghasilkan produk olahan yang biasa menjadi luar biasa yang dipaparkan pada suatu *event* disertai dengan lokasi, tampilan dan dekorasi yang sangat luar biasa. Sebelum *event* “*Intimate Dinner*” serta *launching* produk “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake” dilaksanakan ada banyak proses yang harus dilakukan oleh tim penulis. Terutama pada proses persiapan. Dalam proses persiapan adapun hal-hal yang sudah dilalui tim penulis, seperti mengemukakan pendapat serta perbedaan pendapat, penentuan tema *event*, menentukan target pasar, penyesuaian tema *event* terhadap *venue/lokasi event*, hidangan yang disajikan, serta *talent-talent* yang akan mengisi acara.



Gambar 14. Tampilan Produk “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake”  
(Sumber: data diolah, 2022)

Untuk produk “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake” yang akan di *launching* tim penulis juga sudah melakukan observasi terhadap bahan utama yang digunakan untuk produk yaitu bahan rempah berupa jahe, kemudian tim penulis membuat resep serta adanya proses *trial & error* untuk produk dan yang terakhir melakukan wawancara dengan berbagai narasumber/informan untuk mendapatkan kritik dan saran terhadap produk agar produk yang dihasilkan menjadi lebih maksimal jika disajikan pada saat *event* “*Intimate Dinner*” berlangsung.

Kemudian untuk menarik minat wisatawan terutama kaum milenial untuk mengikuti *event* “*Intimate Dinner*” ini tim penulis telah memiliki target sasaran undangan yang akan ditemui untuk mempromosikan dan menawarkan *event* yang akan berlangsung pada 28 Maret 2022 di Noir Café yang dimana tim penulis lebih berfokus kepada kaum milenial yang menjadi target pasar dalam *event* serta *launching* produk ini. Pelaksanaan *event* “*Intimate Dinner*” yang diselenggarakan pada tanggal 28 Maret 2022 berlokasi di Noir Café selama empat jam. *Event* “*Intimate Dinner*” dikelola oleh panitia atau tim penulis tugas akhir sebagai EO. Jumlah tamu yang hadir dalam *event* ini adalah 12 orang kaum milenial beserta 3 dosen penguji.



Gambar 15. Pelaksanaan tugas akhir launching produk “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake”  
(Sumber: data diolah, 2022)

Dengan terselenggaranya event yang berjudul “Intimate Dinner at Noir Café” sebagai penunjang proyek tugas akhir ini yang dilaksanakan di Noir Café yang beralamat di Jalan Cokroaminoto, Ubung Kaja, Kota Denpasar Utara, Bali 80116 pada tanggal 28 Maret 2022 sudah terselenggarakan dengan lancar, baik dan hasilnya cukup memuaskan dan untuk tim panitia beserta tamu undangan sudah menerapkan protokol kesehatan.

## SIMPULAN & SARAN

Kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penyelenggaraan *private event* “Intimate Dinner” ini dapat menarik minat kunjungan wisatawan terutama kaum milenial terlihat dari besarnya antusias para tamu untuk mengikuti *event* ini.
2. Tamu undangan yang hadir mengikuti event ini dan lebih dominan yaitu kaum milenial atau kalangan anak muda, yang dimana lebih menyukai produk-produk baru dengan tampilan yang menarik.
3. Tim penulis juga berhasil membuat inovasi produk olahan makanan berbahan dasar rempah-rempah yaitu jahe dengan nama “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake”. Produk yang dihasilkan dapat diterima dengan baik di masyarakat luas serta memiliki nilai jual yang tinggi terlihat dari penilaian *guest comment* yang bagus dan tingginya minat masyarakat untuk membeli produk olahan dari bahan dasar jahe ini.

Saran dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Diperlukannya ketelitian dan kerjasama dengan kelompok untuk menghasilkan event yang sesuai dengan apa yang sudah direncanakan.
2. Produk yang di *launching* diharapkan adanya inovasi-inovasi terbaru nantinya dan dipromosikan pada area-area publik agar cepat dikenal masyarakat luas dan memiliki peminat yang tinggi di pasaran dikalangan manapun.
3. Belajar dari kekurangan maupun kesalahan yang sebelumnya salah satunya dalam hal manajemen waktu saat keberlangsungan *event*.
4. Agar lebih bisa memperhatikan kualitas pelayanan serta pemilihan lokasi yang tepat dan bisa memperhatikan resiko-resiko apa saja yang dapat terjadi selama pelaksanaan *event*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Sulastiyono. (2011). Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung: Alfabeta.
- Noor. (2013). Manajemen Event. Bandung: Alfabeta
- Arsitur Studio. (2020). Klasifikasi dan Jenis Restoran Menurut Para Ahli.
- Assauri, Sofjan. (2011). Manajemen Pemasaran. Jakarta: Rajawali Pers.
- Barrows, Clayton W., Tom Powers dan Dennis Reynolds. (2012). Introduction To Management In The Hospitality Industry, Tenth Edition. New Jersey: Waley
- Buchari Alma. (2016). Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa. Bandung. Alfabeta
- Bowdin, Glenn A.J, dkk. (2011). Event Management. Britain: Elsevier
- Goldblatt, Joe. (2013). The International Dictionary of Event Management. Wiley.
- Keputusan Dirjen Pariwisata S: Kep-22/U/VI/78. Jakarta: Dirjen Pariwisata
- Kotler dan Gary Armstrong. (2016). Dasar-dasar Pemasaran. Jilid 1, Edisi Kesembilan. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, dan Keller. (2012). Manajemen Pemasaran. Edisi 12. Jakarta: Erlangga
- Lovelock, C, dan John Wirtz, (2011). Pemasaran Jasa Perspektif edisi 7. Jakarta: Erlangga.
- Mertayasa, I Gede Agus. (2018). Tehnik Penyajian Makanan dan Pengetahuan Bar, Universitas Dhyana Pura
- Minantyo, Hari. (2011). Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental). Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ristiyantihp. (2015). 4 Fungsi Utama Dalam Mnajemen (POAC). Diakses pada 27 Desember 021 melalui <https://ristiyantihp25.wordpress.com/2015/10/26/4-fungsi-utama-dalammanajemen-poac/>



Jurnal Vokasi (JAKADIKSI)  
Vol. 1, No.2 Desember 2022

Available online at <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/jakadiksi/index>

Research Article

e-ISSN: 2963 - 0932