

Launching of Processed Borassus Flabellifer Products into Snacks (Chips) and Creative Mixed Drinks as Innovative Products

Launching Produk Olahan dari Buah Siwalan menjadi Pangan Ringan (Keripik) dan Kreasi Minuman Campuran Bold

Ni Kadek Tara Aprillia Damayanthi^{1*}, Ni Putu Linda Kumara Dewi²

^{1,2}D4 Manajemen Perhotelan, Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Bali

Corresponding Author: taraaprilliaad@gmail.com

Article info

Keywords:

Processed Food Products and Beverage Creations from Siwalan Fruit that are Launched in an Event

Abstract

The siwalan plant is recognized as a versatile plant because it has benefits in all parts of the tree. The leaves, fruit, and flowers are parts that are often utilized by the community. Palm flowers can be utilized in making a drink called Legen or Nira. Palmyra leaves can be used in making traditional handicraft items such as Sasando musical instruments. Palm fruit can be utilized in making traditional medicines. Therefore, a processed food and beverage product from lontar fruit was created. This Final Project (PTA) uses two methods, namely: 1. Quantitative methods are expressed in units of count obtained from questionnaires. 2. Qualitative methods obtained from data collection through documentation, questionnaires, observation, and interview. The result of the implementation of the final project is the creation of processed chips and mixed drink creations from siwalan fruit named Borabel Chips and Borabel Drink.

Kata kunci:

Olahan Produk Makanan dan Kreasi Minuman dari Buah Siwalan yang di Launching dalam Sebuah Event

Abstrak

Tanaman siwalan dinyatakan sebagai tanaman serbaguna karena memiliki manfaat di semua bagian pohonnya. Bagian daun, buah, dan bunga merupakan bagian yang sering dimanfaatkan oleh masyarakat. Bunga lontar dapat dimanfaatkan dalam pembuatan minuman yang disebut Legen atau Nira. Daun lontar dapat dimanfaatkan dalam pembuatan kerajinan tradisional seperti alat musik sasando. Buah lontar dapat dimanfaatkan dalam pembuatan obat tradisional. Maka dari itu terbitlah suatu olahan produk makanan dan minuman dari buah lontar. Pengerjaan Proyek Tugas Akhir (PTA) ini menggunakan dua metode yaitu: 1. Metode kuantitatif dinyatakan dalam satuan hitung yang diperoleh dari kuesioner. 2. Metode kualitatif didapatkan dari pengumpulan data melalui dokumentasi, kuesioner, observasi, serta wawancara. Hasil dari pelaksanaan proyek tugas akhir adalah terciptanya produk olahan keripik dan kreasi minuman campuran dari buah siwalan yang diberi nama Borabel Chips dan Borabel Drink.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan flora dan fauna. Keragaman tersebut yang membuat Indonesia memiliki daya tarik tersendiri. Salah satu flora yang dapat ditemukan di Indonesia yaitu tanaman palma atau biasa disebut tanaman palem. Di Bali, tanaman palma memiliki banyak jenisnya, salah satu jenis pohon palma yaitu pohon lontar/siwalan. Budidaya pohon siwalan di Bali banyak ditemukan di Kabupaten Karangasem, Desa Kubu, Desa Tulamben, Desa Baturingggit, Desa Tianyar, Desa Sukandana, dan Desa Dukuh dengan persentase mencapai 32,23%. (Statistik Tanaman Perkebunan Rakyat UPP-PPITP Kecamatan Kubu, 2009). Tanaman siwalan bersifat soliter dan tumbuh berkelompok, tumbuh baik pada daerah yang beriklim tropis, terbuka dan pada lahan marginal.

Tanaman siwalan memiliki banyak manfaat. Siwalan termasuk tanaman serbaguna karena memiliki manfaat hampir di semua bagian pohonnya. Bagian daun, buah dan Bunga lontar dapat dimanfaatkan dalam pembuatan minuman yang disebut Nira atau Legen. Daun lontar dapat dimanfaatkan dalam pembuatan barang kerajinan tradisional seperti alat music sasando, keranjang dan sebagainya. Buah lontar dapat dimanfaatkan dalam pembuatan obat tradisional.

Karena inilah terciptanya proyek tugas akhir “Launching Produk Olahan dari Buah Siwalan Menjadi Pangan Ringan (Keripik) dan Kreasi Minuman Campuran Sebagai Produk Inovatif” untuk mengenalkan sebuah inovasi produk olahan dari buah siwalan agar dapat dikenal secara luas oleh Masyarakat local maupun mancanegara.

METODE

Bagian Metode Pengumpulan Data dalam Proyek Tugas Akhir ini sebagai berikut :

1. Observasi

Obervasi adalah suatu teknik pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung pemanfaatan buah siwalan serta potensi yang dimiliki oleh Desa Dukuh didampingi oleh bapak I Gede Suarsana., S.E selaku Kepala Desa Dukuh, Kecamatan Kubu, Kabupaten Karangasem. Observasi dilakukan terhadap potensi apa saja yang dapat dikembangkan di Desa Dukuh.

2. Dokumentasi

Dokumentasi adalah mengumpulkan data dengan cara mengambil data-data, dokumentasi administrasi, dokumentasi berupa foto yang sesuai dengan masalah yang diteliti. Dalam hal ini dokumentasi diperoleh melalui dokumen-dokumen yang diteliti.

3. Kuesioner

Kuesioner adalah teknik pengumpulan data dengan cara penyebaran angket kepada mahasiswa dan masyarakat umum untuk memperoleh tanggapan tentang potensi pemanfaatan buah siwalan.

4. Wawancara

Wawancara adalah metode pengumpulan data dengan cara tanya jawab dengan menggunakan panduan wawancara untuk memperoleh keterangan sesuai dengan tujuan penelitian. Dalam penelitian ini wawancara dilakukan dengan pihak kepala desa dan masyarakat Desa Dukuh yang berhubungan dengan penelitian untuk mendapatkan informasi yang akan digunakan sehingga dapat menjawab permasalahan yang ada.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Terciptanya produk inovasi olahan dari buah siwalan adalah hasil dari proyek tugas akhir. Produk inovasi ini berupa pangan ringan (keripik) dan kreasi minuman campuran yang tim penulis kemas dengan brand Borabel Chips dan Borabel Drink. Produk yang dihasilkan berupa keripik dengan tiga rasa yaitu original, balado, dan pedas daun jeruk serta kreasi minuman campuran mendapatkan apresiasi dari tamu yang menghadiri event tersebut. Tingginya minat masyarakat untuk mencoba produk ini membuktikan bahwa produk ini dapat diterima di masyarakat dan memiliki nilai jual. Kemudian brand Borabel Chips dan Borabel Drink ini di launching kan pada sebuah event bertema “Summer Dinner” yang diselenggarakan di Hotel Royal Regantris Kuta pada hari Sabtu, tanggal 19 Agustus 2023. Event yang diselenggarakan ini dimulai pada pukul 18.00 pm yang berlangsung selama 3 jam.

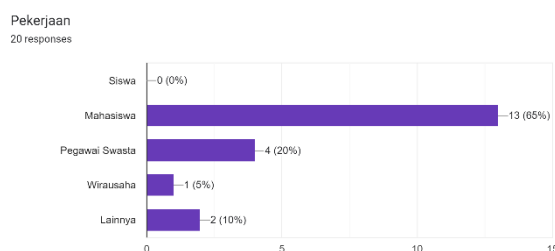
Untuk menarik minat tamu dalam penyelenggaraan event “Summer Dinner” diperlukan strategi pemasaran yang tepat. Jenis pemasaran yang penulis sudah lakukan dalam memasarkan produk inovasi olahan dari buah siwalan yaitu : 1. digital marketing, dengan memanfaatkan platform sosial media seperti Instagram, dan whatsapp. Pemanfaatan sosial media ini dilakukan dengan cara pembuatan akun Instagram khusus dengan nama akun Instagram “borabel.co”. 2. branding, produk inovasi ini memiliki merk agar mudah dikenal dikalangan masyarakat dengan nama borabel chips (keripik buah siwalan) dan borabel drink (kreasi minuman campuran). Pemasaran produk mengaplikasikan teori 7P yaitu product, place, price, promotion, people, process, physical evidence. Teori ini penulis gunakan untuk meningkatkan penjualan dan mencapai target pasar. Berikut dibawah ini merupakan hasil dari segmentasi responden :

1. Karakteristik Responden

Karakteristik responden adalah kriteria yang diberikan kepada subjek penelitian agar sumber informasi pada penelitian atau eksperimen tersebut dapat tertuju dengan tepat dan sesuai harapan.

Karakteristik Responden yang penulis gunakan yaitu tertuju pada *segmentation demografis*. Penulis menggunakan variabel jenis *segmentation demografis* adalah jenis kelamin, pekerjaan, dan usia.

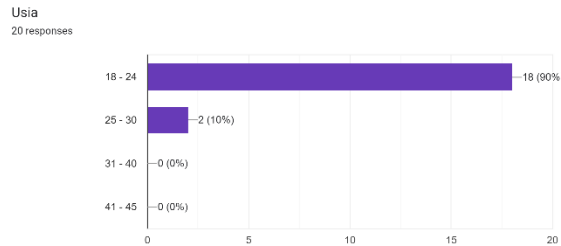
Gambar 1
 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan



Sumber : Dokumen Pribadi

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 65% para tamu undangan merupakan seorang mahasiswa, 20% bekerja sebagai pegawai swasta, 5% bekerja sebagai wirasaha dan 10% lainnya diluar dari target pasar.

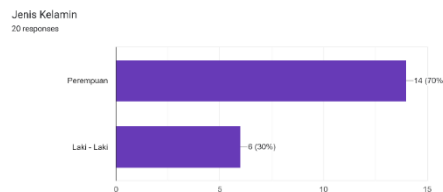
Gambar 2
 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia



Sumber : Dokumen Pribadi

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 90% para tamu undangan berusia 18 – 24 tahun, dan 10% berusia 25-30 tahun.

Gambar 3
 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin



Sumber : Dokumen Pribadi

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 70% tamu undangan berjenis kelamin Perempuan dan 30% tamu undangan berjenis kelamin laki-laki.

2. Kuesioner

Kuesioner ditujukan untuk evaluasi acara dan produk melalui penyebaran angket kuesioner kepada undangan dan tamu yang hadir pada acara launching produk inovasi.

Gambar 4
 Kuesioner Tentang Responden Pernah Mengonsumsi Buah Siwalan



Sumber : Dokumen Pribadi

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 90% para tamu undangan pernah mengonsumsi buah siwalan. Sementara 10% para tamu undangan belum pernah mengonsumsi buah siwalan.

Gambar 5
 Kuesioner Tentang Responden Mengetahui Buah Siwalan atau Buah Lontar



Sumber : Dokumen Pribadi

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 90% para tamu undangan mengetahui buah siwalan. Sementara 15% para tamu undangan belum mengetahui buah siwalan.

Gambar 6
 Kuesioner Tentang Responden Pernah Mengonsumsi Produk Makanan Ringan dari Buah Siwalan



Sumber : Dokumen Pribadi

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 70% para tamu undangan belum pernah mengonsumsi produk makanan ringan yang dihasilkan dari buah siwalan. Sementara 30% para tamu undangan pernah mengonsumsi produk makanan ringan yang dihasilkan dari buah siwalan.

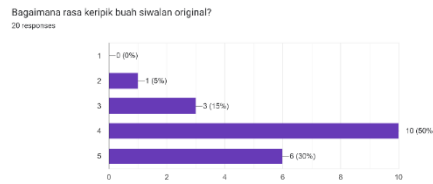
Gambar 7
 Kuesioner Tentang Varian Rasa dari Keripik Buah Siwalan



Sumber : Dokumen Pribadi

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 45% para tamu undangan sangat setuju dengan varian rasa yang tersedia yaitu : original, balado, dan pedas daun jeruk. Sementara 40% para tamu undangan setuju terhadap varian rasa yang disediakan, serta 15% para tamu undangan memilih netral dalam varian rasa yang disediakan.

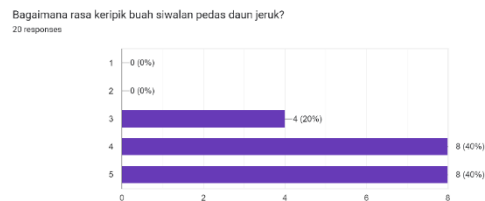
Gambar 8
 Kuesioner Tentang Rasa Keripik Buah Siwalan Original



Sumber : Dokumen Pribadi

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 30% para tamu undangan sangat setuju dengan varian rasa original. Sementara 50% para tamu undangan setuju terhadap varian rasa original, serta 15% para tamu undangan memilih netral dalam varian rasa original dan 5% tidak setuju dengan rasa original.

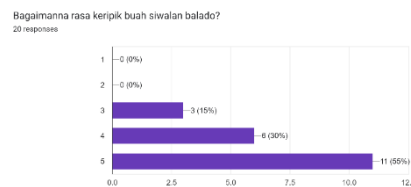
Gambar 9
 Kuesioner Rasa Keripik Buah Siwalan Pedas Daun Jeruk



Sumber : Dokumen Pribadi

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 40% para tamu undangan sangat setuju dengan varian rasa pedas daun jeruk. Sementara 40% para tamu undangan setuju terhadap varian rasa pedas daun jeruk, serta 20% para tamu undangan memilih netral dalam varian rasa pedas daun jeruk.

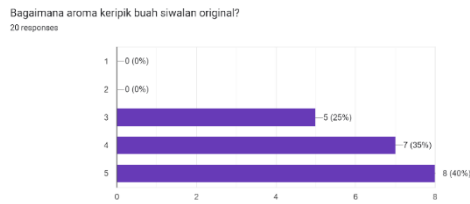
Gambar 10
 Kuesioner Tentang Rasa Keripik Buah Siwalan Balado



Sumber : Dokumen Pribadi

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 55% para tamu undangan sangat setuju dengan varian balado. Sementara 30% para tamu undangan setuju terhadap varian rasa balado, serta 15% para tamu undangan memilih netral dalam varian rasa balado.

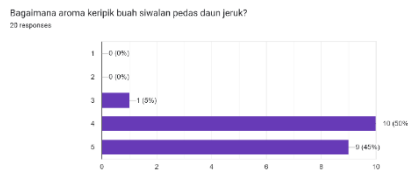
Gambar 11
 Kuesioner Tentang Aroma Keripik Buah Siwalan Original



Sumber : Dokumen Pribadi

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 40% para tamu undangan sangat setuju dengan aroma keripik buah siwalan original. Sementara 35% para tamu undangan setuju terhadap aroma keripik buah siwalan, serta 25% para tamu undangan memilih netral dalam aroma keripik buah siwalan original.

Gambar 12
 Kuesioner Tentang Aroma Keripik Buah Siwalan Pedas Daun Jeruk



Sumber : Dokumen Pribadi

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 45% para tamu undangan sangat setuju dengan aroma khas daun jeruk dari varian keripik siwalan pedas daun jeruk. Sementara 50% para tamu undangan setuju terhadap aroma khas daun jeruk dari varian keripik siwalan pedas daun jeruk, serta 5% para tamu undangan memilih netral dalam aroma khas jeruk varian keripik buah siwalan pedas daun jeruk

Gambar 13
 Kuesioner Tentang Aroma Keripik Buah Siwalan Balado



Sumber : Dokumen Pribadi

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 55% para tamu undangan sangat setuju dengan aroma khas balado varian keripik siwalan balado. Sementara 30% para tamu undangan setuju terhadap aroma khas balado dari varian keripik siwalan balado, serta 15% para tamu undangan memilih netral dalam aroma khas khas balado dari varian keripik siwalan balado.

Gambar 14
 Kuesioner Tentang Harga Varian Rasa Original Keripik
 Buah Siwalan



Sumber : Dokumen Pribadi

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 60% para tamu undangan sangat setuju dengan harga yang ditawarkan untuk varian keripik siwalan original. Sementara 30% para tamu undangan setuju terhadap harga yang ditawarkan untuk varian keripik siwalan original, serta 10% para tamu undangan memilih netral tentang harga varian keripik siwalan original.

Gambar 15
 Kuesioner Tentang Harga Varian Rasa Pedas Daun Jeruk Keripik
 Buah Siwalan



Sumber : Dokumen Pribadi

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 60% para tamu undangan sangat setuju dengan harga yang ditawarkan untuk varian keripik siwalan pedas daun jeruk. Sementara 30% para tamu undangan setuju terhadap harga yang ditawarkan untuk varian keripik siwalan pedas daun jeruk, serta 10% para tamu undangan memilih netral tentang harga yang ditawarkan untuk varian keripik siwalan pedas daun jeruk.

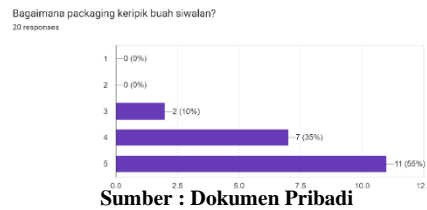
Gambar 16
 Kuesioner Tentang Harga Varian Rasa Balado
 Keripik Buah Siwalan



Sumber : Dokumen Pribadi

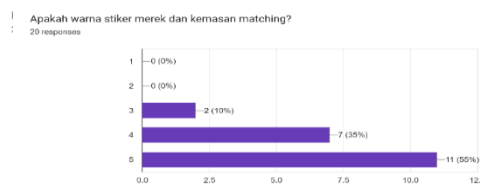
Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 65% para tamu undangan sangat setuju dengan harga yang ditawarkan untuk varian keripik siwalan balado. Sementara 20% para tamu undangan setuju terhadap harga yang ditawarkan untuk varian keripik siwalan balado, serta 15% para tamu undangan memilih netral tentang harga yang ditawarkan untuk varian keripik siwalan balado.

Gambar 17
 Kuesioner Tentang Packaging Keripik Buah Siwalan



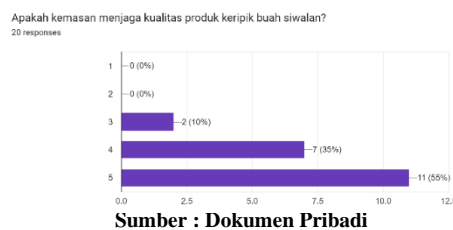
Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 55% para tamu undangan sangat setuju dengan packaging dari keripik buah siwalan. Sementara 35% para tamu undangan setuju terhadap packaging dari keripik buah siwalan, serta 10% para tamu undangan memilih netral tentang packaging dari keripik buah siwalan.

Gambar 18
 Kuesioner Tentang Design Stiker Merk pada Kemasan Keripik Buah Siwalan



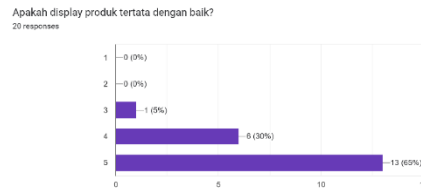
Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 60% para tamu undangan sangat setuju dengan design stiker merk pada kemasan keripik buah siwalan. Sementara 25% para tamu undangan setuju terhadap design stiker merk pada kemasan keripik buah siwalan, serta 15% para tamu undangan memilih netral tentang sticker merk pada kemasan keripik buah siwalan.

Gambar 20
 Kuesioner Tentang Kualitas Kemasan Keripik Buah Siwalan



Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 55% para tamu undangan sangat setuju dengan kemasan keripik siwalan yang dimana mampu menjaga kualitas produk dalam jangka panjang. Sementara 35% para tamu undangan setuju dengan kemasan keripik siwalan yang dimana mampu menjaga kualitas produk dalam jangka panjang, serta 10% para tamu memilih netral dengan kemasan keripik siwalan yang dimana mampu menjaga kualitas produk dalam jangka panjang.

Gambar 21
 Kuesioner Tentang Tatanan Display Produk



Sumber : Dokumen Pribadi

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 65% para tamu undangan sangat setuju tentang display produk yang tertata dengan baik sesuai dengan variannya. Sementara 30% para tamu undangan setuju tentang display produk yang tertata dengan baik sesuai dengan variannya, serta 5% para tamu memilih netral tentang display produk yang tertata dengan baik sesuai dengan variannya.

Gambar 22
 Kuesioner Tentang Pembawa Acara



Sumber : Dokumen Pribadi

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa 50% para tamu undangan sangat setuju tentang pembawa acara mampu membawa acara dengan baik. Sementara 40% para tamu undangan setuju dengan pembawa acara mampu membawa acara dengan baik, serta 10% para tamu memilih netral tentang pembawa acara mampu membawa acara dengan baik.

1. Resep Adonan Borabel Chips dan Cara Membuat
 - a. Bahan-bahan :
 1. Garam (1/2 sdt)
 2. Telur (1 btr)
 3. Tepung Terigu (270 gr)
 4. Tepung Tapioka (50 gr)
 5. Margarin (75 gr)
 6. Air (800 ml)
 7. Buah Siwalan (200 gr)
 - b. Cara Membuat Borabel Chips :
 1. Campurkan semua bahan sesuai takarannya.
 2. Ketika adonan jadi pipihkan adonan setebal 0,1 mm.
 3. Potong adonan berbentuk jajar genjang dengan pisau gerigi.
 4. Setelah semua adonan berbentuk jajar genjang, adonan yang sudah dibentuk lalu digoreng pada minyak yang sudah dipanaskan hingga berwarna kuning golden brown (kuning keemasan).

5. Setelah matang, diangkat lalu tiriskan agar keripik tidak mengandung minyak berlebihan.
2. Resep Bumbu Pedas Daun Jeruk dan Cara Membuat
 - a. Bahan-bahan :
 1. Bawang Putih (4 siung)
 2. Kencur (1,5 ruas)
 3. Daun Jeruk (5 lembar)
 4. Cabai Merah bubuk (sekukupnya)
 5. Penyedap rasa (secukupnya)
 6. Garam (secukupnya)
 - b. Cara Membuat rasa Pedas Daun Jeruk
 1. Iris bawang putih dan daun jeruk.
 2. Tumis bawang putih dan daun jeruk hingga matang.
 3. Setelah matang lalu angkat dan dinginkan.
 4. Setelah di dinginkan, remes bawang putih dan daun jeruk, lalu masukkan keripik yang sudah ditiriskan.
 5. Tambahkan bubuk cabai halus, garam dan penyedap rasa.
 6. Aduk hingga bumbu tercampur rata pada keripik.
 7. Siap disajikan.
 3. Resep dan Cara Membuat Borabel Drink
 - a. Resep Borabel Drink
 1. Arak local (30 ml)
 2. Buah Siwalan (10 gr)
 3. Slice lime (20 gr)
 4. Mint leaves (10 gr)
 5. Sugar (10 gr)
 6. Soda/Sprite (100 ml)
 7. Ice Cube (50 gr)
 - b. Cara membuat borabel drink :
 1. Siapkan gelas shaker.
 2. Masukkan granulated sugar 2 sdt, arak local 1 oz, perasan jeruk nipis, daun mint, dan es batu secukupnya ke dalam gelas shaker.
 3. Lalu kocok hingga merata.
 4. Siapkan gelas saji, masukkan buah siwalan yang sudah dipotong kecil-kecil, irisan jeruk nipis, daun mint.
 5. Tuangkan minuman dari gelas shaker ke gelas saji. Lalu tuangkan soda water on top.
 6. Hias dengan sisa irisan jeruk nipis dan daun mint, lalu minuman siap disajikan.

Pembahasan

Sebelum *event* launching produk Borabel Chips dan Borabel Drink dilaksanakan ada banyak sekali proses yang tim penulis lakukan. Hal-hal yang sudah dilalui penulis dalam persiapan yaitu : penentuan tema *event*, penyesuaian venue terhadap tema event, target pasar, hidangan yang disajikan dalam bentuk buffet, serta entertaint yang akan mengisi acara. Produk Borabel Chips dan Borabel Drink yang akan di launching oleh tim penulis sudah dilakukan observasi terhadap bahan utama yang digunakan untuk

memproduksi keripik buah siwalan, kemudian terciptalah resep serta proses *trial & error* untuk kedua produk tersebut.

Kemudian untuk menarik minat audience terutama masyarakat yang beprofesi sebagai wirausaha tim penulis mempromosikan *event* menggunakan media *pamflet* yang di sebar dimedia soisal. Penjualan tiket *event* “*Summer Dinner*” lebih berfokus kepada mahasiswa/i dan masyarakat umum berprofesi sebagai wirausaha adalah target pasar dalam launching produk ini.

Hasil dari pembahasan produk yang penulis *launching* dalam pelaksanaan *event* yang diselenggarakan pada hari Sabtu, tanggal 19 Agustus 2023 berlokasi di Hotel Royal Regantris Kuta selama 3 jam. *Event launching* ini dikelola oleh panitia dan tim penulis tugas akhir. Event ini dihadiri oleh tamu yang berjumlah 30 orang termasuk dengan para dosen penguji serta audience.

Gambar 23
 Kuesioner Tentang Pembawa Acara



Sumber : Dokumen Pribadi

SIMPULAN

1. Pemanfaatan buah siwalan menjadi pangan ringan (keripik) dan kreasi minuman campuran dimulai dengan :
 - a. Dalam pembuatan keripik dimulai dengan persiapan bahan, menimbang bahan, pemasakan, dan pengemasan.
 - b. Pembuatan minuman kreasi campuran dimulai dengan persiapan bahan, penakaran bahan dan pengemasan.
 - c. Analisa nilai jual keripik buah siwalan dengan varian original di tetapkan seharga Rp. 12.000/kemasan dengan berat bersih 250 gram menggunakan *cost percentage* sebesar 52%. Nilai jual keripik buah siwalan dengan varian pedas daun jeruk ditetapkan seharga Rp. 17.000/kemasan dengan berat bersih 250 gram menggunakan *cost percentage* sebesar 52% dan nilai jual keripik buah siwalan dengan varian rasa balado ditetapkan seharga Rp. 12.000/kemasan dengan berat bersih 250 gram menggunakan *cost percentage* sebesar 52%.
 - d. Analisa nilai jual kreasi minuman campuran ditetapkan seharga Rp. 12.000/botol dengan ukuran 250 ml menggunakan *cost percentage* sebesar 55%.
2. Jenis pemasaran yang penulis sudah lakukan dalam memasarkan produk inovasi olahan dari buah siwalan yaitu : 1. *digital marketing*, dengan memanfaatkan *platform* sosial media seperti Instagram, dan whatsapp Pemanfaatan sosial media ini dilakukan dengan

cara pembuatan akun Instagram khusus dengan nama akun Instagram “*borabel.co*”. 2. *Branding*, produk inovasi ini memiliki merk agar mudah dikenal dikalangan masyarakat dengan nama *borabel chips* (keripik buah siwalan) dan *borabel drink* (kreasi minuman campuran).

DAFTAR PUSTAKA

- Anggarini, D. R. (2021). Kontribusi Umkm Sektor Pariwisata Pada Pertumbuhan Ekonomi Provinsi Lampung 2020. 9(2), 345–355.
- Arfah (2019). Pemanfaatan Buah Lontar (*Boraccus Flabellifer L*) Menjadi Permen Untuk Meningkatkan Nilai Jual. Diakses pada 1 Desember 2022, dari Universitas Negeri Makasar.
- Chris, A. (1997). Pengetahuan Praktis Istilah Food and Beverage Internasional. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Dwika Ayu dkk. (2021). Pengaruh Pandemi Covid-19 Terhadap Pariwisata Bali. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Equilibrium*. 7(2), 246-247.