

## UJI ORGANOLEPTIK KOMBINASI HIDANGAN PASTA DENGAN PLECIK KANGKUNG KHAS LOMBOK

Cholipatulloh<sup>1</sup>. Politeknik Pariwisata Lombok.

Putri Rizkiyah<sup>2</sup>. Politeknik Pariwisata Lombok.

Rida Iswati<sup>3</sup>. Politeknik Pariwisata Lombok.

Herman<sup>4</sup>. Politeknik Pariwisata Lombok.

---

**Abstrak:** Hidangan pasta sangat diminati juga dikenal diseluruh dunia, dan telah diolah menjadi berbagai macam kreasi masakan. Pengkombinasian pasta yang merupakan makanan populer, dengan makanan khas sebuah daerah Pulau Lombok yakni plecing kangkung menggunakan uji sensori atau uji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat. Kuesioner disebarakan kepada 25 orang panelis dengan rentang nilai 1-4 dan diperoleh hasil: (1) indikator warna mendapatkan nilai rata-rata 3.33, indikator aroma mendapatkan nilai 3.31, indikator rasa mendapatkan nilai rata-rata 3.40, dan indikator tekstur mendapatkan nilai rata-rata 3.28 (2) dengan membagi jumlah nilai rata-rata setiap indikator, maka didapatkan hasil akhir nilai 3.33 yang menyatakan bahwa secara keseluruhan mendapatkan 'suka' dari panelis.

Kata kunci: uji organoleptik, hidangan pasta, makanan kombinasi

**Abstract:** Pasta dishes are in great demand and are known throughout the world, and have been processed into various culinary creations. The combination of pasta which is a popular food, with the typical food of a region of Lombok Island, namely plecing kangkung uses sensory tests or organoleptic tests to determine the level of people's preferences. Questionnaires were distributed to 25 panelists with a range of values 1-4 and the results were obtained: (1) the color indicator received an average value of 3.33, the aroma indicator received a value of 3.31, the taste indicator received an average value of 3.40, and the texture indicator received an average value an average of 3.28 (2) by dividing the total average value of each indicator, the final result is a value of 3.33 which states that as a whole you get 'likes' from the panelists.

Keywords: organoleptic tests, pasta dishes, fushion foods

---

<sup>2</sup> putririzkiyah13@gmail.com

## PENDAHULUAN

Pasta merupakan salah satu makanan olahan dari Italia, yang terbuat dari campuran tepung terigu, air, telur dan garam yang membentuk adonan dan dapat dibuat menjadi berbagai variasi. (Sunnaholomi, 2019) mengutarakan pendapatnya mengenai hidangan pasta, yakni pada tahun 1878 pasta dibumbui dengan saus tomat dan minyak yang dikreasikan dengan produk khas Italia seperti keju mozarella, parmesan, ham, daging sapi, ikan dan lain sebagainya. Pasta merupakan salah satu makanan yang mudah didapatkan. Pasta juga merupakan makanan yang menjadi sumber karbohidrat paling populer di Indonesia selain nasi (Anggraini, 2019). Sehingga dapat dikatakan bahwa popularitas pasta sudah tidak diragukan lagi. Dan di pulau Lombok, terdapat makanan yang juga sangat dikenal sebagai makanan khas, yakni plecing kangkung. Keistimewaan plecing kangkung adalah dari bahan baku yang menggunakan kangkung khas Lombok yang terkenal lebih renyah dan sangat segar serta bumbunya yang menggunakan campuran terasi khas Lombok.

Plecing kangkung merupakan hidangan semacam salad dari daun kangkung dengan bumbu cabe rawit pedas atau sangat pedas dan tomat (Zainuri et al., 2016). Menurut kebiasaan di Lombok, menu ini biasanya disajikan sebagai pelengkap kuliner khas Lombok lainnya yaitu ayam bakar taliwang. Dengan mengkombinasikan pasta dan plecing kangkung menjadi hidangan khas internasional (*fusion food*) melalui kombinasi bumbu, bahan maupun teknik olah makanan tradisional, maka akan tercipta masakan baru dengan karakter baru dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur serta dapat diterima yaitu masuk akal dan dapat dikonsumsi (van Langenberg, 2021), agar dapat diketahui cara pembuatan dan uji organoleptik kombinasi hidangan pasta dengan plecing kangkung.

## TINJAUAN PUSTAKA

Pasta merupakan makanan yang diolah dari campuran tepung semolina dan air yang menjadi adonan dan dibentuk menjadi berbagai variasi dan bentuk (Shofian & Wilistiningsih, 2020). Pasta digunakan pada masakan Italia yang berasal dari kata '*paste*' yang berarti adonan tepung. Secara umum, pasta yang diproduksi dikelompokkan menjadi dua golongan, yaitu *short goods* dan *long goods*. Pasta *short goods* memiliki ukuran yang kecil, terdiri atas berbagai macam pasta, yaitu *fusilli*, *elbow*, *macaroni*, *knorr*, *conchiglie*, *salad royal*, dan lain-

lain. Berbeda dengan pasta *short goods*, produk pasta *long goods* memiliki bentuk yang lurus dan ukuran yang lebih panjang. Macam-macam pasta *long goods* adalah *spaghetti*, *spaghettini*, *vermicelli*, *long macaroni*, *linguine*, *tagliatelle*, *fettucini*, dan lain-lain (Shofian & Wilistiningsih, 2020)

Plecing Kangkung adalah menu sayuran yang berasal dari Lombok dengan bahan utama kangkung yang disajikan dengan tauge, sambal dan pelengkap berupa kacang tanah goreng. Bahan kangkung dan sambal pada menu ini memberikan sensasi kesegaran tersendiri. Karena kangkung dan tomat yang terdapat pada sambalnya memiliki kadar air yang tinggi. Kangkung merupakan salah satu anggota famili *Convolvulaceae*. Tanaman kangkung dapat digolongkan sebagai tanaman sayur. Kangkung terdiri dari beberapa jenis, diantaranya kangkung air (*Ipomoea aquatica Forsk*), kangkung darat (*Ipomoea reptans Poir*), dan kangkung hutan (*Ipomoea crassiculatus Rob.*). Meskipun sayuran kangkung terdapat hampir di seluruh daerah di Indonesia, namun ada sedikit perbedaan pada bahan utama menu khas Lombok ini dibandingkan dengan yang terdapat di daerah lainnya. Kangkung yang dipakai untuk menu plecing kangkung khas Lombok ini merupakan jenis kangkung air yang ditanam khusus dengan debit arus rawa yang berbeda, sehingga hasilnya memiliki batang yang cukup besar dibandingkan dengan yang terdapat di daerah lainnya. sajian ini bukan hanya nikmat di lidah, namun juga memiliki dampak positif bagi kesehatan (Sazzama, 2018). pada tahun 1970-an, para koki Perancis menawarkan makanan yang menggabungkan makanan tradisional Perancis dengan makanan Asia, terutama makanan dari Vietnam dan Cina. Konsep ini kemudian dengan cepat menyebar ke kota-kota besar Eropa lainnya, dan juga Amerika hingga akhirnya sekarang telah menyebar ke seluruh dunia. Makanan kombinasi (*fusion food*) yaitu makanan yang dihasilkan karena mengkombinasikan bumbu, bahan, maupun teknik olah makanan tradisional satu daerah dengan daerah lain yang digabungkan secara sengaja sehingga menghasilkan citarasa baru dan dapat dikonsumsi. Dengan demikian dalam membuat *fusion food* tetap mengacu pada resep lama sehingga tercipta masakan baru dengan karakter yang baru dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur serta dapat diterima yaitu masuk akal dan dapat dikonsumsi (van Langenberg, 2021). (van Langenberg, 2021) membagi jenis-jenis fusion food ke dalam tiga kategori yakni *Sub-regional Fusion* yang menggabungkan berbagai makanan daerah (provinsi atau kota) namun masih dalam satu negara dan satu pola makan, *Regional Fusion* menggabungkan

masakan dari negara berbeda namun masih dalam satu benua, seperti masakan Korea dengan masakan Jepang (sesama benua Asia), dan *Continental Fusion*. Menggabungkan makanan negara Asia dan Eropa (Asian-Western).

(Sulaiman, 2015) menyatakan adanya suatu prinsip dalam pengolahan dan penyajian fusion food yaitu, penekanan pada unsur penataan yang artistik serta kombinasi antara bahan dan teknik olah yang unik.

Dalam membuat makanan fusion terdapat beberapa syarat-syarat yang harus dipenuhi. Menurut (Lasmanawati & Nurani, 2018) syarat-syarat tersebut antara lain memahami resep dan citarasa asli dari tiap makanan yang akan disatukan, mengkombinasikan dua hidangan yang memiliki budaya, gaya, dan citarasa yang berbeda, memperhatikan teknik memasak karena akan mempengaruhi bahan dan citarasa, dan rasa yang dibuat dipertimbangkan harus masuk akal sehingga menciptakan tekstur dan rasa yang enak.

#### **METODE PENELITIAN**

Uji coba produk dan penyebaran kuesioner dilaksanakan di Pulau Lombok, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Adapun tahapan pelaksanaan yakni tahapan persiapan, tahapan percobaan, tahapan pengujian dan tahapan penyelesaian.

Kuesioner disebarakan kepada panelis tidak terlatih sebanyak 25 orang yang terdiri dari 10 orang panelis laki-laki dan 15 orang panelis perempuan dengan rentang usia 19-26 tahun. Data yang didapatkan, diolah menggunakan uji organoleptik dengan pengujian uji hedonik (uji kesukaan). Uji organoleptik atau uji indera merupakan pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur daya penerimaan terhadap produk (Suryono et al., 2018).

Tingkat pengukuran yang digunakan pada uji organoleptik adalah uji hedonik, yakni dengan mengukur tingkat kesukaan pada sebuah produk seperti sangat suka dengan nilai 4, suka dengan nilai 3, tidak suka dengan nilai 2, dan sangat tidak suka dengan nilai 1.

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan hasil uji coba kombinasi hidangan pasta (*tagliatelle*) dengan plecing kangkung beserta urap kepala dan tauge sebagai pelengkap serta kacang tanah goreng sebagai garnish.

Standar resep yang digunakan merupakan standar resep umum baik resep adonan pasta maupun sambal dan pelengkap plecing. Hasil uji coba tersebut didapatkan setelah dilaksanakannya serangkaian prosedur percobaan (*trial and error*), mulai dari mengobservasi ketersediaan bahan baku, memeriksa kelengkapan peralatan masak penunjang uji coba, membuat standar resep, hingga akhirnya produk dapat disebarakan kepada panelis untuk dilakukan pengujian.

Pada proses uji coba, digunakan bahan baku dengan kualitas terbaik. Seperti bahan baku berupa sayuran seperti kangkung, tomat, cabai, dan tauge harus dalam kondisi segar, begitu pula dalam memilih kelapa, jeruk limau dan kacang tanah juga yang memiliki kualitas baik. Untuk bahan baku kering (*dry goods*) seperti tepung terigu protein tinggi, garam, telur, dan minyak zaitun, didapatkan di toko bahan makanan.

Untuk standar resep yang digunakan penulis dalam melakukan percobaan menggunakan resep umum baik resep untuk adonan pasta maupun sambal dan pelengkap plecing. Resep yang digunakan dalam melakukan eksperimen adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Resep produk kombinasi hidangan pasta dengan plecing kangkung

No	Ingredients	Quantity	Unit	Remark
	<b>Adonan pasta</b>			
1	Tepung terigu	700	gr	protein tinggi; 200gr untuk <i>dusting</i>
2	Telur	2	ea	
3	Kangkung	300	gr	
4	Air	100	ml	
5	Garam	1	tsp	
	<b>Sambal plecing</b>			
6	Tomat	300	gr	
7	Cabai rawit	125	gr	
8	Terasi	10	gr	
9	Gula merah	25	gr	
10	Jeruk limau	0,5	tsp	
11	Garam			sebagai penyedap
	<b>Urap kelapa</b>			
12	Kelapa	300	gr	
13	Cabai merah	50	gr	
14	Bawang putih	10	gr	

No	Ingredients	Quantity	Unit	Remark
15	Garam			sebagai penyedap
16	Tauge	200	gr	
	<b>Garnish</b>			
17	Minyak goreng	700	ml	
17	Kacang tanah	100	Gr	

Sumber: Analisis Penulis. 2022

Berdasarkan standar resep yang telah dibuat oleh penulis, pemaparan metode pembuatan kombinasi hidangan plecing kangkung dengan pasta adalah sebagai berikut:

1. Campurkan tepung dengan garam, aduk hingga tercampur rata. Siapkan air mendidih untuk merebus kangkung.
2. Pilih bagian kangkung yang akan digunakan (buang bagian yang layu atau rusak). Potong-potong kangkung menjadi lebih pendek kemudian cuci dengan air mengalir.
3. Rebus sebentar (*blanch*) kangkung pada air mendidih hingga agak layu, angkat dan tiriskan.
4. Haluskan kangkung dengan blender, tambahkan air sedikit demi sedikit hingga didapatkan konsistensi larutan yang terlalu encer atau terlalu kental.
5. Campurkan larutan kangkung dengan tepung. Aduk adonan hingga tercampur rata. Uleni adonan hingga kalis selama sekitar 10 menit.
6. Potong adonan menjadi beberapa bagian, pipihkan adonan menggunakan mesin pasta hingga mencapai ketebalan yang sesuai (ukuran 6 atau 7). Sesekali lapisi adonan dengan tepung agar memudahkan proses penggilingan.
7. Cetak adonan pasta dengan mesin pasta. Letakkan pasta menggantung pada *cooling wire* untuk dikeringkan.
8. Keringkan pasta pada ruangan yang kering namun tidak terkena matahari langsung, pasta dapat bertahan sekitar satu bulan tersimpan dalam lemari pendingin dalam wadah tertutup rapat.
9. Buat sambal plecing dengan mencampurkan tomat, cabai rawit, terasi, gula merah, dan perasan jeruk limau.
10. Haluskan dengan blender dan tambahkan garam secukupnya untuk menyesuaikan rasa.

11. Buatlah urap kelapa sebagai pelengkap hidangan. Bakar kelapa sebentar untuk mendapatkan *flavor*.
12. Parut cabai merah, bawang putih, kemudian kelapa secara berurutan. *Urap* hasil parutan tersebut hingga merata, tambahkan garam secukupnya untuk menyesuaikan rasa.
13. Siapkan air mendidih untuk mem-*blanch* taugé, angkat dan tiriskan.
14. Menggunakan wajan, panaskan minyak goreng untuk menggoreng kacang tanah. Goreng kacang dalam minyak banyak sambil diaduk agar kacang tidak cepat gosong. Angkat dan tiriskan, diamkan sejenak hingga agak dingin.
15. Gunakan air bekas rebusan taugé untuk merebus pasta. Tambahkan sekitar satu sendok makan minyak bekas menggoreng kacang tadi kedalam rebusan pasta. Gunakan *food tong* untuk mengaduk pasta agar tidak lengket. Angkat dan tiriskan
16. Secara berurutan pada *plate*, letakkan pasta kemudian tambahkan urap kelapa dan taugé di atasnya. Tuangkan sambal plecing di atasnya dan tambahkan kacang tanah goreng sebagai *garnish*.
17. Setelah didapatkan hasil produk percobaan, dilakukan uji kualitas produk dengan mencicipi produk (*food test*). Pengujian ini dilakukan secara mandiri dengan mengandalkan pengetahuan dan kepekaan indera yang penulis miliki. Selanjutnya dilakukan pengujian tingkat kesukaan (uji hedonik) terhadap mutu organoleptik setiap komponen dari produk kombinasi hidangan pasta dengan plecing kangkung.

## 2. Hasil Pengujian Produk Pengembangan

Setelah melakukan pengujian tingkat kesukaan (uji hedonik) panelis terhadap mutu organoleptik setiap komponen dari hidangan kombinasi pasta dengan plecing kangkung, didapatkan hasil sebagai berikut:

- a. Hasil uji organoleptik warna

Tabel 2. Hasil uji organoleptik warna

Predikat Komponen	Pasta		Sambal		Pelengkap		Garnish	
	(f)	(%)	(f)	(%)	(f)	(%)	(f)	(%)
Sangat Suka (4)	7	28%	14	56%	10	40%	8	32%
Suka (3)	17	68%	10	40%	14	56%	14	56%

Predikat Komponen	Pasta		Sambal		Pelengkap		Garnish	
	(f)	(%)	(f)	(%)	(f)	(%)	(f)	(%)
Tidak Suka (2)	1	4%	1	4%	1	4%	3	12%
Sangat Tidak Suka (1)	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
<b>Total</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>
<i>Rata-rata</i>	<i>3,24</i>		<i>3,52</i>		<i>3,36</i>		<i>3,20</i>	

Sumber: olah data Penulis, 2022

Tabel diatas merupakan kumpulan data penilaian panelis terhadap warna tiap komponen dari produk kombinasi hidangan plecting kangkung dengan pasta. Dari tabel tersebut terlihat bahwa komponen sambal adalah yang sangat disukai oleh 56% panelis (14 orang) dari total 25 orang panelis. Sedangkan untuk komponen lainnya seperti pasta, pelengkap, dan garnish masing-masing disukai oleh panelis berurut-turut sebanyak 68% (17 orang); 56% (14 orang); dan 56% (14 orang) dari total 25 orang panelis. Diantara komponen yang tidak disukai oleh panelis, garnish (kacang tanah goreng) merupakan komponen yang mendapat penilaian terendah tertinggi yakni 12% (3 orang) dibandingkan komponen lain yang juga mendapatkan penilaian terendah.

b. Hasil uji organoleptik aroma

Tabel 3. Hasil uji organoleptik aroma

Predikat Komponen	Pasta		Sambal		Pelengkap		Garnish	
	(f)	(%)	(f)	(%)	(f)	(%)	(f)	(%)
Sangat Suka (4)	7	28%	14	56%	10	40%	12	48%
Suka (3)	12	48%	10	40%	13	52%	11	44%
Tidak Suka (2)	6	24%	1	4%	2	8%	1	4%
Sangat Tidak Suka (1)	0	0%	0	0%	0	0%	1	4%
<b>Total</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>
<i>Rata-rata</i>	<i>3,04</i>		<i>3,52</i>		<i>3,32</i>		<i>3,36</i>	

Sumber: olah data Penulis, 2022

Tabel diatas merupakan kumpulan data penilaian panelis terhadap aroma tiap komponen dari produk kombinasi hidangan plecting kangkung dengan pasta. Dari tabel tersebut terlihat bahwa komponen sambal adalah yang sangat disukai oleh 56% panelis (14 orang) dari total 25 orang panelis. Sedangkan untuk komponen lainnya seperti pasta, pelengkap, dan

garnish masing-masing disukai oleh panelis berurut-turut sebanyak 48% (12 orang); 40% (10 orang); dan 44% (11 orang) dari total 25 orang panelis. Diantara komponen yang tidak disukai oleh panelis, pasta merupakan komponen yang mendapat penilaian terendah tertinggi yakni 24% (6 orang) dibandingkan komponen lain yang juga mendapatkan penilaian terendah.

c. Hasil uji organoleptik rasa

Tabel Hasil uji organoleptik rasa

Predikat Komponen	Pasta		Sambal		Pelengkap		Garnish	
	(f)	(%)	(f)	(%)	(f)	(%)	(f)	(%)
Sangat Suka (4)	13	52%	17	68%	10	40%	9	36%
Suka (3)	10	40%	7	28%	14	56%	11	44%
Tidak Suka (2)	2	8%	1	4%	1	4%	5	20%
Sangat Tidak Suka (1)	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
<b>Total</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>
<i>Rata-rata</i>	3,44		3,64		3,36		3,16	

Sumber: olah data Penulis, 2022

Tabel diatas merupakan kumpulan data penilaian panelis terhadap rasa tiap komponen dari produk kombinasi hidangan plecing kangkung dengan pasta. Dari tabel tersebut terlihat bahwa komponen sambal adalah yang sangat disukai oleh 68% panelis (17 orang) dari total 25 orang panelis. Sedangkan untuk komponen lainnya seperti pasta, pelengkap, dan garnish masing-masing disukai oleh panelis berurut-turut sebanyak 52% (13 orang); 40% (10 orang); dan 36% (9 orang) dari total 25 orang panelis. Diantara komponen yang tidak disukai oleh panelis, garnish (kacang tanah goreng) merupakan komponen yang mendapat penilaian terendah tertinggi yakni 20% (5 orang) dibandingkan komponen lain yang juga mendapatkan penilaian terendah.

d. Hasil uji organoleptik tekstur

Tabel uji organoleptik tekstur

Predikat Komponen	Pasta		Sambal		Pelengkap		Garnish	
	(f)	(%)	(f)	(%)	(f)	(%)	(f)	(%)
Sangat Suka (4)	10	40%	8	32%	11	44%	10	40%
Suka (3)	13	52%	13	52%	12	48%	13	52%
Tidak Suka (2)	1	4%	4	16%	2	8%	2	8%
Sangat Tidak Suka (1)	1	4%	0	0%	0	0%	0	0%
<b>Total</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>
<i>Rata-rata</i>	<i>3,28</i>		<i>3,16</i>		<i>3,36</i>		<i>3,32</i>	

Sumber: olah data Penulis, 2022

Tabel diatas merupakan kumpulan data penilaian panelis terhadap tekstur tiap komponen dari produk kombinasi hidangan plecing kangkung dengan pasta. Dari tabel tersebut terlihat bahwa komponen pelengkap adalah yang sangat disukai oleh 44% panelis (11 orang) dari total 25 orang panelis. Dengan selisih tipis 4%, komponen pasta dan garnish juga sangat disukai oleh 40% panelis (10 orang). Sedangkan pada penilaian mutu tekstur ini, komponen sambal mendapat penilaian terendah tertinggi yakni 16% (4 orang) dibandingkan komponen lain yang juga mendapatkan penilaian terendah.

## KESIMPULAN

Kegiatan eksperimen pengembangan produk kombinasi hidangan plecing kangkung dengan pasta tergolong mudah dilakukan. Dari bahan-bahan yang mudah didapatkan di pasaran dan ketersediaan alat-alat di kediaman penulis. Apabila harus disebutkan, kendala dalam penelitian ini hanya pada faktor finansial yang disebabkan oleh munculnya *overhead cost* yang tidak terduga. Melihat hasil penilaian yang diberikan oleh panelis, secara keseluruhan sudah memenuhi harapan penulis selaku peneliti. Namun apabila ditinjau lebih detil, terdapat beberapa hasil yang kurang memuaskan seperti halnya pada penilaian komponen hidangan yang lebih dominan menyukai komponen sambal dibandingkan komponen lain yang terdapat pada hidangan pasta plecing tersebut.

Hal ini tentu menjadi catatan penting bagi penulis dan menjadi motivasi untuk melakukan perbaikan dan peningkatan kembali agar penilaian terhadap setiap komponen menjadi lebih baik. Sebaiknya sebelum melaksanakan proses eksperimen dilakukan *budgeting*

*plan* agar terhindar dari kendala finansial yang dapat menyebabkan proses eksperimen tertunda. Pada komponen-komponen yang masih mendapatkan penilaian ‘tidak suka’ oleh Sebagian panelis agar sebaiknya diperbaiki dan ditingkatkan dari segi warna, aroma, rasa, dan terksturnya agar mendapatkan penilaian yang lebih baik dari panelis.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, A. (2019). *Mengenal Jenis Pasta dan Karakteristiknya*. Nibble.Id. <https://www.nibble.id/blog/mengenal-jenis-pasta-dan-karakteristiknya/#>
- Lasmanawati, & Nurani. (2018). *Pengolahan dan Penyajian Makanan*. Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi.
- Sazzama, A. (2018). *Daya Terima Panelis Terhadap Mutu Organoleptik Selai Kangkung*.
- Shofian, B. R., & Wilistiningsih, S. (2020). *ANALISIS PELAKSANAAN PROSES PRODUKSI PASTA PADA PT . INDOFOOD SUKSES MAKMUR TBK DIVISI BOGASARI JAKARTA* *Basthi Riski Shofian , Sri Wilistiningsih PENDAHULUAN Di era globalisasi yang semakin berkembang ini , persaingan antar industri menuntut para pelaku i. 03(02), 1–26.*
- Sulaiman, H. (2015). *Pengelolaan Makanan Kontinental* (Cetakan pe). Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sunnaholomi. (2019). *Sejarah Pasta*. Medcom.Id. [https://www.medcom.id/rona/wisata-kuliner/MkMVYBmK-sejarah-pasta?\\_\\_cf\\_chl\\_jschl\\_tk\\_\\_=bb8a3ee3a7c0c500d53444e82a9ba54e70d5070b-1617499389-0-AXyEAFcUV1fNt51PuRrsTRQhGzOu3bUlbiCuTYbnXUBvtb1oyk7V1Eu9pEW312JjYh\\_rG9pkZufKqSZ0J4vilah5ItZ\\_VdpfXOv5aLtJ2JfCFgBPrNZt](https://www.medcom.id/rona/wisata-kuliner/MkMVYBmK-sejarah-pasta?__cf_chl_jschl_tk__=bb8a3ee3a7c0c500d53444e82a9ba54e70d5070b-1617499389-0-AXyEAFcUV1fNt51PuRrsTRQhGzOu3bUlbiCuTYbnXUBvtb1oyk7V1Eu9pEW312JjYh_rG9pkZufKqSZ0J4vilah5ItZ_VdpfXOv5aLtJ2JfCFgBPrNZt)
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata, 5(2)*, 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- van Langenberg, A. (2021). *Fusion Food: From Scalpel to Spade*, 99–102. <https://doi.org/10.2307/j.ctv1wvnd24.23>
- Zainuri, Zaini, A., Werdiningsih, W., & Sjah, T. (2016). Diversity of Local Foods in Lombok Island to Support Tourism Development. *Agritech, 36(2)*, 206–218.