



## Dekontruksi Makanan Penutup Apem Menjadi *Petit Four Product* dalam Sajian Standar Hotel

**Tia Listiaty<sup>1\*</sup>, Ety Setiawaty<sup>2</sup>, Joseph Aldo Irawan<sup>3</sup>, Muhammad Firman Hafidhi<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Pengeloan Konvensi dan Acara Program Sarjana Terapan, Politeknik Pariwisata Prima Internasional, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Perhotelan Program Diploma Tiga, Politeknik Pariwisata Prima Internasional, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Manajemen, Universitas Sahid, Indonesia

<sup>4</sup>Program Studi Pengelolaan Perhotelan Program Sarjana Terapan, Politeknik Pariwisata Prima Internasional, Indonesia

\*Penulis Korespondensi: [tia@politekparprima.ac.id](mailto:tia@politekparprima.ac.id)

**Abstract.** *This research aims to study and deconstruct the traditional Indonesian dish known as kue apem, which becomes a petit four product expected to meet the standards of presentation in star-rated hotels. Apem, as a typical Indonesian dessert, is generally served simply. The deconstruction process includes modifications to the shape, appearance, size, texture, and taste while maintaining the traditional flavors. This research uses research and development (R&D) with a 4D model, namely (define, design, development, and dissemination). The instrument used in data collection is a questionnaire distributed to 25 panelists of lecturers and students of the Prima Internasional Tourism Polytechnic. The trial in this study used hedonic testing, which examines preferences for color, taste, texture, aroma, and appearance. The results of the study show that modifying apem cake into petit four products can enhance their attractiveness. In conclusion, the aspects of color, taste, aroma, texture, and appearance are acceptable to consumers. This study is expected to provide new references for the culinary and hospitality industries.*

**Keywords:** *Apem; Culinary Innovation; Deconstruction; Hospitality Industry; Petit Four.*

**Abstrak.** Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji dan mendekonstruksi hidangan tradisional Indonesia yaitu kue apem yang menjadi produk petit four dimana diharapkan sesuai dengan standar penyajian pada hotel berbintang. Apem, sebagai makanan penutup khas Indonesia umumnya disajikan secara sederhana. Proses dekonstruksi meliputi modifikasi bentuk, penampilan, ukuran, tekstur dan rasa, dengan tetap mempertahankan cita rasa tradisional. Penelitian ini menggunakan research and development (R&D) dengan model 4D yakni (define, design, development and dissemination). Instrumen yang digunakan dalam pengambilan data yakni kuesioner yang disebarkan kepada 25 panelis dosen dan mahasiswa Politeknik Pariwisata Prima Internasional. Uji coba dalam penelitian ini menggunakan uji hedonik yakni menguji kesukaan terhadap warna, rasa, tekstur, aroma dan penampilan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa modifikasi kue apem menjadi produk petit four mampu meningkatkan daya Tarik. Kesimpulannya untuk aspek warna, rasa aroma, tekstur dan penampilan dapat diterima oleh konsumen. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan referensi baru bagi industri kuliner maupun perhotelan.

**Kata Kunci:** Apem; Dekonstruksi; Industri Perhotelan; Inovasi Kuliner; *Petit Four*.

### 1. PENDAHULUAN

Kekayaan budaya merupakan kekayaan intelektual baik fisik maupun non fisik yang dimiliki dan dapat digunakan untuk dijadikan sebagai identitas suatu daerah. Salah satu produk kekayaan budaya yang mudah dikenali adalah kuliner (Untari et al., 2018; Irawan et al., 2023). Indonesia memiliki kekayaan kuliner tradisional yang sangat beragam. Industri kuliner tradisional umumnya dilakukan oleh pengusaha kecil dengan memanfaatkan bahan yang ada disekitarnya (Harsana&Triwidayati, 2020). Salah satu kuliner tradisional yang biasa ditemui adalah kue apem. Kue apem merupakan kue berbahan dasar tepung beras yang memiliki rasa manis dan tekstur lembut. Apem sering dihidangkan sebagai camilan dalam berbagai acara adat

yang sakral (Shofi&Maisaroh, 2020) serta perayaan di berbagai daerah di Indonesia khususnya di daerah Cirebon. Kue Tradisional ini termasuk pada jajanan pasar yang disajikan dalam acara keagamaan dalam memeriahkan acara keagamaan di bulan islam (Safar). Kue Apem ini mempunyai makna tersendiri bagi masyarakat Cirebon dan sekitarnya. Tradisi *ngirab* merupakan kegiatan tahunan bagi masyarakat Cirebon yang dilaksanakan pada bulan kedua islam yakni bulan Safar. Khususnya di Kota Cirebon, kue apem terkenal dengan nama Jaja (jajan) apem. Kue apem umumnya menjadi hidangan pada saat aktivitas keagamaan ataupun sebagai persembahan. Jajanan tradisonal ini sangat tidak mudah ditemukan di daerah lain dan pada khususnya di industri kuliner ataupun sajian di hotel berbintang. Dalam perkembangan industri kuliner, khususnya di dunia perhotelan, kebutuhan akan produk yang inovatif dan mampu bersaing secara global semakin meningkat. Makanan penutup yang disajikan di hotel berbintang cenderung memiliki standar tertentu, tidak hanya dari segi rasa tetapi juga dari tampilan dan konsep penyajian yang lebih modern dan estetis. Standar tersebut melibatkan keindahan visual, teknik plating yang detail, serta ukuran sajian yang cenderung kecil namun bernilai seni tinggi, seperti yang ditemukan pada produk *petit four*. Seiring meningkatnya tren globalisasi dan minat wisatawan terhadap pengalaman kuliner yang unik, tantangan untuk mengangkat kuliner tradisional dalam format modern semakin besar. Kue apem mempunyai bentuk fisik yang terbatas dan kurang menarik secara visual, maka pada penelitian ini penulis ingin mengubah bentuk kue tradisional apem dengan tetap menggunakan komponen yang orsinil dari kue apem tersebut. Dalam hal ini, dekonstruksi apem menjadi produk *petit four* dengan gaya penyajian standar hotel berbintang merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan apresiasi terhadap kuliner lokal sekaligus memperkenalkannya kepada khalayak internasional. Dengan modifikasi tampilan, ukuran, dan teknik penyajian, apem diharapkan dapat tampil dalam bentuk yang lebih menarik dan memiliki daya tarik yang lebih tinggi di lingkungan hotel. Penelitian ini didasari oleh kebutuhan untuk mengintegrasikan kekayaan kuliner lokal ke dalam dunia kuliner modern, serta upaya untuk menjembatani tradisi dan inovasi dalam industri perhotelan. Dengan adanya studi ini, diharapkan dapat memberikan panduan bagi para pelaku kuliner dalam mengadaptasi makanan tradisional Indonesia, khususnya apem, ke dalam bentuk sajian modern yang sesuai dengan selera pasar dan standar perhotelan. Selain untuk menambahkan variasi bahan lain, rasa, dapat juga memberikan zat gizi. Ragam alasan diatas, mendorong penulis untuk membuat penelitian dengan judul “Dekonstruksi Makanan Penutup Apem Menjadi *Petit Four Product* Dalam Sajian Standar Hotel”

## 2. KAJIAN TEORITIS

### Tinjauan Kue Apem

Apem merupakan jajanan pasar tradisional dapat ditemui di seluruh wilayah Indonesia, kue apem mudah dijumpai dan banyak dijual di pinggir-pinggir jalan atau pun di pasar tradisional. Kue apem merupakan kue yang terbuat dari tepung beras. Kemudian di tambah dengan bahan bahan lain seperti santan, telur, gula jawa / pasir, tape singkong, yang di buat menjadi adonan yang cair dan lembut kemudian di masak di atas cetakan berbentuk bulat ataupun disajikan dalam bentuk kotak. Pembuatan apem yang tidak terlalu sulit sehingga semua masyarakat dapat membuatnya (Nurhayati et al., 2013).

### Tinjauan *Petit Fours*

Menurut Michael Suas (2012:767) *Petit four* adalah

*Traditionally used to describe an assortment of miniature biscuits and fancy cakes that accompany afternoon coffee or tea, as well as the confections served at the end of a meal. Light, delicate, and fresh, the essential characteristic of petits fours is that they can be eaten in one or two bites.*

Berdasarkan pengertian yang diungkapkan Michael Suas diatas, penulis menerjemahkan secara harfiah istilah *petit fours* secara tradisional digunakan untuk menggambarkan macam kue-kue biscuit mini dan kue-kue mewah yang menyertai kopi atau the sore, serta kembang gula yang disajikan di akhir hidangan. Ringan, halus dan segar, ciri khas dari petit fours adalah bahwa mereka dapat dimakan dalam satu atau dua kali gigitan.

*Petit four* sendiri menurut Michael Suas (2012) dapat dibedakan menjadi lima jenis yaitu :

- a. *Petit fours deguises*
- b. *Petit fours frais*
- c. *Petit four glaces*
- d. *Petit four prestige*
- e. *Petit four sec*

### *Petit four deguises*

Juga dikenal sebagai buah *déguisé*. Buah segar, kering atau yang dikristalkan yang dilapisi dengan cokelat, *fondants*, gula matang atau kombinasi dari ketiganya.

### ***Petit fours frais***

Pasti kecil dan segar yang harus disajikan pada hari mereka dibuat. Kelompok ini mencakup item isi, *éclairs*; pastri *choux* yang diisi krim yang dicelupkan dalam fondant, cokelat, atau karamel; tarts buah, *curd*, atau tartlet yang mewah; serta kue dan biskuit yang diisi.

### ***Petit fours glaces***

Kue kecil yang terdiri dari lapisan tipis kue yang diisi dengan selai atau *buttercream*, di atasnya ditambahkan lapisan tipis *marzipan* dan dilapisi dengan *icing fondant* atau kadang-kadang cokelat.

### ***Petit fours prestige***

*Petit four* versi kontemporer dari *entremets* atau makanan pencuci mulut lainnya.

### ***Petit fours sec***

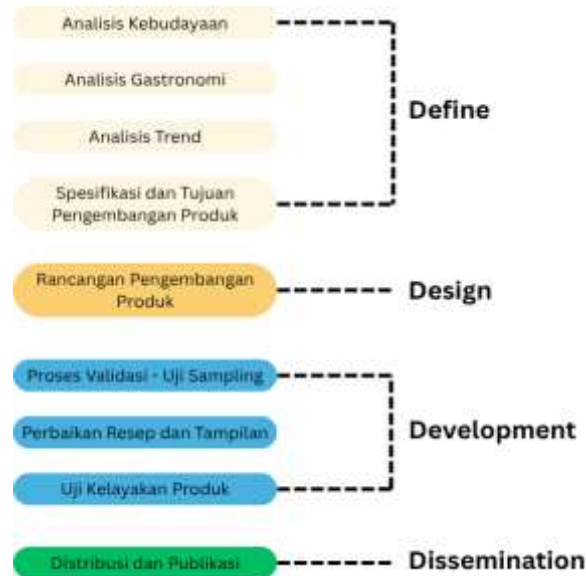
*Petit four* versi kontemporer dari *entremets* atau makanan pencuci mulut lainnya

## **Tinjauan Dekonstruksi**

Dekonstruksi makanan dilakukan dengan cara merubah bentuk makanan dengan tetap menggunakan komponen orisinil dari hidangan tersebut (Miller, 2016). Jajanan tradisional saat ini memang masih banyak digemari oleh masyarakat Indonesia, kemudian fakta bahwa harga dari jajanan tradisional jauh dibawah jika dibandingkan dengan makanan penutup yang disajikan pada hotel berbintang. Oleh karenanya Teknik dekonstruksi ini akan diterapkan pada jajanan tradisional yang akhirnya dapat bersaing pada pasar internasional khususnya pada bidang *pâtisserie*. Pada (Putri et al., 2022:34-35), dekontruksi dicetuskan oleh Ferran Adria, seorang Chef dari Negara Spanyol tahun 90-an, pada eksperimen yang ia lakukan pada saat praktik kuliner yang dilakukan pada sebuah restoran yang bernama El Bulli yang menghadirkan masakan Eropa, ia melakukan perubahan bentuk pada sebuah hidangan dan menciptakan teknik dekonstruksi dengan mengubah komposisi, tekstur, bentuk dan estetika tetapi tetap mempertahankan nilai klasik dari hidangan tersebut. Berbeda dengan Blumenthal, dekonstruksi merupakan teknik hidangan yang mengimplikasikan penguraian makanan tradisional menjadi partikel individual, menata ulang dan menyajikan melalui bentuk dan rasa yang baru.

### 3. METODE PENELITIAN

Metode Penelitian yang digunakan penulis yakni *research and development (R&D)* dengan model 4D yakni (*Define, Design, Development and Dissemination*). Pengertian pengembangan ini merupakan aktivitas riset dasar guna mendapatkan informasi kebutuhan pengguna (*needs assessment*), lalu dilakukan dengan kegiatan pengembangan untuk mendapatkan hasil produk dan mengkaji keefektifan produk yang diteliti (Sugiono, 2009).



**Gambar 1.** Proses Implementasi Model 4D.

Sumber: Peneliti, 2025

Penulis memulai tahapan penelitian hingga pada fokus *development* yang nantinya dapat dikembangkan dalam tahapan berikutnya hingga menemukan formulasi paling tepat sebelum memasuki proses akhir. Penulis memilih panelis agak terlatih sejumlah 25 panelis, sesuai dengan Khairunissa (2021) bahwa jumlah panelis agak terlatih minimal terdiri dari 15 orang. Para panelis terdiri dari mahasiswa Politeknik Pariwisata Prima Internasional. Pengertian metode penelitian menurut Sugiyono (2018:2) yang menjelaskan bahwa metode penelitian adalah suatu cara ilmiah dalam mendapatkan data untuk tujuan dan kegunaan tertentu. Hal-hal yang diuraikan dalam metode penelitian ini adalah metode penentuan obyek penelitian, metode pendekatan penelitian, metode pengumpulan data, dan metode analisis data. Penelitian mengenai “Dekonstruksi Makanan Penutup Apem Menjadi *Petit Four Product* Dalam Sajian Standar Hotel dilakukan di Laboratorium Pastry Politeknik Pariwisata Prima Internasional.

## **Teknik Pengumpulan dan Analisis Data**

### **a. Studi Kepustakaan**

Studi kepustakaan adalah tehnik atau metode pengumpulan data dan informasi dengan cara menelaah terhadap buku, literatur, catatan, dan laporan yang ada hubungannya dengan objek atau masalah yang diteliti (Nazir, 2017).

### **b. Observasi**

Tehnik yang digunakan pada jenis observasi ini adalah observasi eksperimental atau berdasarkan pada pengamatan yang dilakukan terhadap kondisi atau situasi yang disengaja atau telah dipersiapkan untuk dapat meneliti suatu objek dan masalah tertentu (Arikunto, 2006).

### **c. Dokumentasi**

Dokumentasi menurut Sugioyono (2015:329) merupakan teknik pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh data atau informasi dalam bentuk buku, dokumen, tabel, angka, dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian”. Teknik dokumentasi ini digunakan penulis untuk mengumpulkan data proses dan observasi agar kemudian dapat dianalisis.

### **d. Wawancara**

Pada penelitian ini, wawancara dilakukan dengan memberikan pertanyaan – pertanyaan yang terstruktur kepada para narasumber.

### **e. Kuesioner**

Menurut Sugiyono (2017:142) angket atau kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab.

## **4. HASIL DAN PEMBAHASAN**

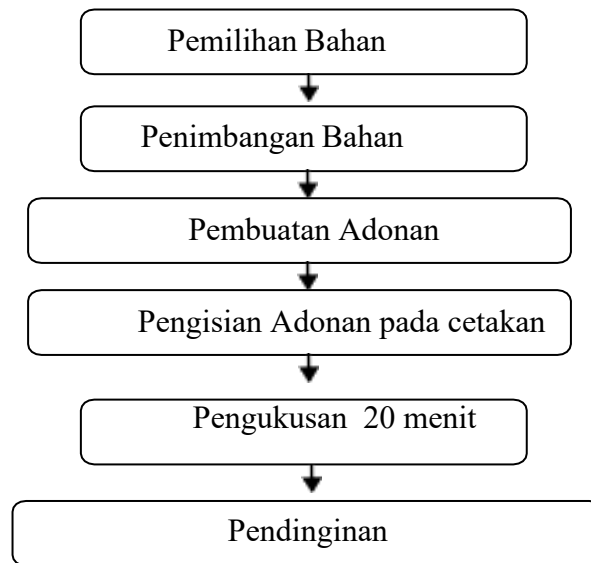
### **Analisis Karakteristik Kue Apem**



**Gambar 2.** Kue Apem.

Sumber: google, 2025

Kue apem berbahan dasar tepung beras, gula, santan, dan ragi dengan proses fermentasi. Tekstur lembut, rasa manis dan sedikit asam, serta aroma khas fermentasi. Tampilan awal bentuk bulat sederhana dengan warna pucat putih, coklat, atau sesuai variasi lokal berbentuk kotak kecil. Penyajian tradisional kue apem menggunakan daun pisang atau nampan dari bambu. Rasa kue apem yang fleksibel memungkinkan adaptasi menjadi bentuk dan ukuran baru dan tentunya dapat dimodifikasi dengan tampilan lebih modern dan estetik. Berikut merupakan alur pembuatan kue apem.



**Gambar 3.** Diagram Alir Pembuatan *Kue Apem*.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

### Proses Dekonstruksi Kue Apem menjadi *Petit Fours*

Dalam proses dekonstruksi ada tahapan – tahapan yang dilalui, yakni:

a. Transformasi Bahan

adanya transformasi bahan dengan pendekatan penyesuaian bahan tambahan seperti kelapa parut yang sudah dikeringkan sebelumnya, hal ini dapat memperpanjang umur dari kue apem yang telah didekonstruksi. Kemudian ada tambahan coklat atau gula untuk menambah nilai estetik dan juga memperkaya cita rasa kue apem dekonstruksi.

b. Teknik Penyajian / *Plating*

Pada tahapan penyajian ini, kue apem disajikan pada media sendok bebek (*soup spoon*) yang terbuat dari porselen. Dengan bentuk yang disajikan berupa kotak berukuran 3 cm x 3 cm menyesuaikan besaran dari media sendok. Penyajian tersebut menambah nilai estetik yang tentunya akan menambah nilai jual dari kue apem yang biasa dijual di pasar tradisional.

c. Komponen Tambahan

Penambahan *topping*, seperti daun bunga telang, karena kue apem dekonstruksi yang disajikan berwarna biru yang mana warna tersebut berasal dari perasaan air bunga telang, *dry coconut*, saus gula merah, atau *edible flower/edible gold*, untuk memberikan kesan lebih estetik.

### Hasil Uji Hedonik Kue Apem menjadi Petit Fours

Pada bagian ini penulis melakukan proses *mise and place* seperti mempersiapkan peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan pada saat plating seperti: mencuci sendok porselen, membersihkan daun untuk alas, mempersiapkan *edible flower*, membuat saus kinca, mengukus kelapa parut dan lainnya. Pembahasan hasil uji produk lebih detailnya sebagai berikut :

#### Tampilan

Dari tampilan Kue Apem yang dibuat berbeda dengan Kue Apem yang dipasarkan secara umumnya, penyajian yang biasanya yaitu berbentuk bulat, yang penulis lakukan pencetakan dibuat kotak. Pada umumnya Kue Apem dicetak pada cetakan khusus berbentuk bulat. Penulis mengukus adonan Kue Apem pada sebuah loyang kotak dan hasil akhir dipotong-potong sesuai kebutuhan yakni dengan ukuran 3x3 cm.



**Gambar 4.** Dekonstruksi Kue Apem.

Sumber : Dokumentasi, 2025

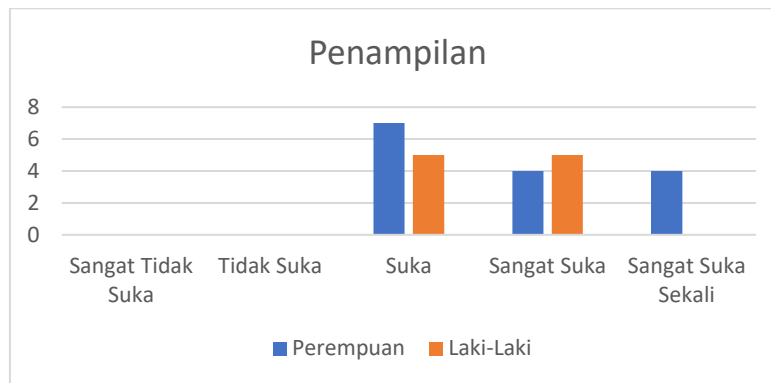


**Gambar 5.** Dekonstruksi Kue Apem.

Sumber : Dokumentasi, 2025



Berikut hasil uji hedonik yang dilakukan kepada 25 panelis:



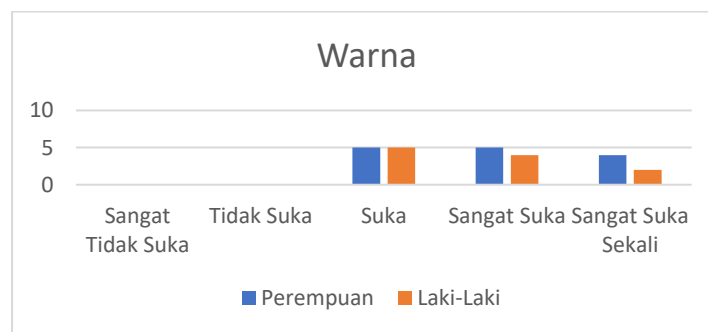
**Gambar 6.** Hasil Uji Hedonik Aspek Penampilan.

Sumber : Olahan Penulis, 2025

Dari hasil gambar diatas menunjukkan bahwa 12 orang suka, 9 orang menyatakan sangat suka dan 4 orang menyatakan sangat suka sekali. Diperoleh persentase terbesar pada kategori suka 48%. Diketahui bahwa faktor yang mempengaruhi hasil diatas adalah mayoritas panelis perempuan menyukai faktor estetika yang disajikan dalam wujud olahan kue apem.

### **Warna**

Warna yang bisa terlihat pada Kue Apem yang dibuat adalah warna ungu, warna ungu tersebut dihasilkan dari rebusan bunga telang yang kemudian dicampurkan pada adonan Kue Apem. Berikut adalah hasil dari uji hedonik yang telah dilakukan kepada 25 panelis:



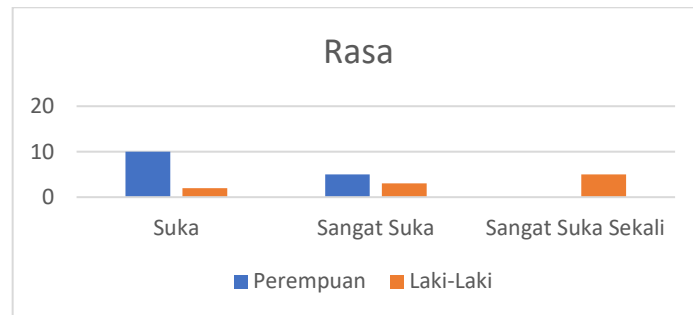
**Gambar 7.** Hasil Uji Hedonik Aspek Warna.

Sumber: Olahan Penulis, 2025

Dari hasil gambar diatas menunjukkan bahwa 10 orang menyatakan suka, 9 orang menyatakan sangat suka dan 6 orang menyatakan sangat suka sekali. Diperoleh prosentase terbesar pada kategori suka 40%. Berdasarkan observasi lebih lanjut, pada panelis merasa baru melihat varian dari kue apem dengan warna menarik melalui pemanfaatan dari sari bunga telang sehingga merasa unik.

### **Rasa**

Rasa yang dihasilkan dari Kue Apem ini memiliki rasa lezat, rasa gurih yang dihasilkan dari kukusan kelapa parut serta tambahan rasa manis dari saus kinca. Jajanan pasar ini sangat khas rasanya karena perpaduan rasa yang dihasilkan serta tambahan warna yang menarik sehingga menimbulkan rasa lebih secara psikologis. Berikut adalah hasil dari uji hedonik yang telah dilakukan kepada 25 panelis:



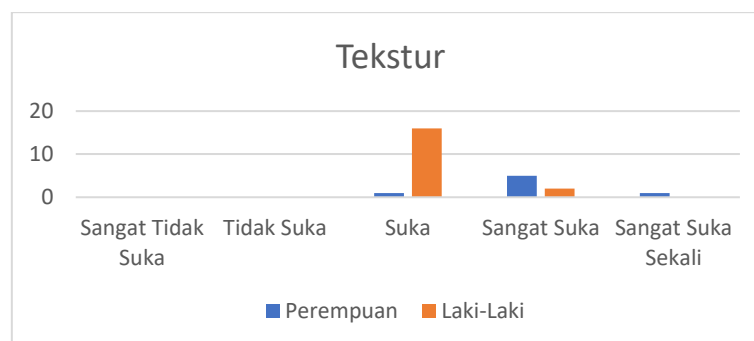
**Gambar 8.** Hasil Uji Hedonik Aspek Rasa.

Sumber: Olahan Penulis, 2025

Dari hasil gambar diatas menunjukan bahwa 12 orang menyatakan suka, 8 orang menyatakan sangat suka dan 5 orang menyatakan sangat suka sekali. Diperoleh persentase terbesar pada kategori suka 48%. Hasil observasi diketahui bahwa, pada aspek rasa dinilai memiliki rasa yang unik dan jarang ditemui sehingga mempengaruhi penilaian dari para panelis. Namun, para panelis berpendapat bahwa masih dapat dikembangkan lebih lanjut agar tidak menghilangkan ciri khas dari kue Apem sendiri.

### **Tekstur**

Kue Apem yang dibuat memiliki tekstur yang lembut dan kenyal serta sifat kelembutannya mempunyai ketahanan yang cukup lama. Akan lebih lembut apabila sudah dicampurkan dengan saus kinca yang sudah disediakan. Berikut adalah hasil dari uji hedonik yang telah dilakukan kepada 25 panelis:



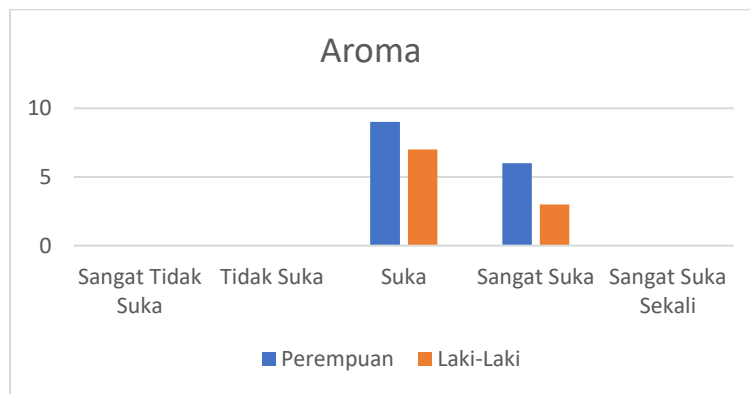
**Gambar 9.** Hasil Uji Hedonik Aspek Penampilan.

Sumber: Olahan Penulis, 2025

Dari hasil gambar diatas menunjukkan bahwa 17 orang menyatakan suka, 7 orang menyatakan sangat suka dan 1 orang menyatakan sangat suka sekali. Diperoleh persentase terbesar pada kategori suka 68%. Aspek tekstur diketahui memiliki kemiripan dengan kue apem original yang biasa ditemui hanya saja perbedaan yang signifikan terlihat dengan tingkat kelembutan karena pengaruh penggunaan saus kinca sehingga membuat tekstur lebih lembut.

### **Aroma**

Aroma yang dihasilkan dari Kue Apem Dekonstruksi ini seperti Kue Apem pada umumnya. Campuran aroma fermentasi, santan dan tepung bercampur selayaknya dengan adonan jajanan pasar pada umumnya. Adanya tambahan warna ungu dari ekstrak bunga telang tidak menambah atau tidak mengubah pada aspek aroma sama sekali. Berikut hasil uji hedonik dari 25 panelis:



**Gambar 10.** Hasil Uji Hedonik Aspek Aroma.

Sumber: Olahan Penulis, 2025

Dari hasil gambar diatas menunjukkan bahwa 16 orang menyatakan suka, 9 orang. Diperoleh persentase terbesar pada kategori suka 64%. Aspek aroma belum banyak mendapati respon yang signifikan. Hal ini dilakukan untuk menjaga keaslian aroma dari kue apem. Namun, tidak menutup kemungkinan dilakukan pengembangan aromatic kedepannya melalui penggunaan bahan campuran maupun teknik olahan makanan lainnya.

## **5. SIMPULAN DAN SARAN**

### **Simpulan**

Menunjukkan bahwa hasil dekonstruksi pada kue apem menjadi *petit four* dalam sajian standar hotel memiliki potensi yang positif dan signifikan untuk meningkatkan nilai estetika dan juga daya tarik kuliner di hotel. Kesimpulannya, untuk aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur dapat diterima konsumen. Dari hal ini dapat dilakukan pengenalan Kue tradisional Apem ini kepada industri kuliner secara global dimulai dari penyajian dekonstruksi pada sajian

hotel seperti pada acara *tea time*, *afternoon tea* atau sajian *buffet* pada acara tertentu. *Petit four* kue apem dengan cita rasa lokal dengan tampilan internasional, diharapkan dapat meningkatkan daya tarik sajian hotel secara lokal maupun internasional.

## Saran

Penggunaan pewarna tambahan bisa dilakukan untuk menambah nilai estetika sehingga warna lebih menarik konsumen untuk mengkonsumsinya. Teknik dekonstruksi dapat dilakukan pada makanan tradisional lainnya guna menambah nilai estetika dan juga akhirnya dapat menambah nilai jual.

## REFERENSI

- Adrià, F. (2008). *A day at elBulli: An insight into the ideas, methods and creativity of Ferran Adrià*. Phaidon Press.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik*. Rineka Cipta.
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner di DI Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Ida, D. (1980). *Pengetahuan alat pengolahan dan penyajian makanan*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Irawan, J. A., Siboro, A. N., Hanovi, A. Q., & Suherlan, H. (2023). Festival kuliner: Magnet penarik massa pada pelaksanaan event budaya di Kabupaten Tegal. *Warta Pariwisata*, 21(2), 48–51. <https://doi.org/10.5614/wpar.2023.21.2.03>
- Khairunnisa, A. (2021). *Good sensory practices dan bias panelis*. Universitas Terbuka.
- Moleong, L. J. (2013). *Metodologi penelitian kualitatif* (edisi revisi). PT Remaja Rosdakarya.
- Nazir, M. (2017). *Metode penelitian*. Ghalia Indonesia.
- Nurhayati, E., dkk. (2013). *Inventarisasi makanan tradisional Jawa serta alternatif pengembangannya*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Putri, R. P., Sulistyawati, A., & Tanius, B. (2022). Dekonstruksi kue khas Kalimantan menjadi western dessert. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(1), 33–40. <https://doi.org/10.46837/journey.v5i1.100>
- Rico, P., & Caribbean Hotel Association. (2003). *Karibia*.
- Shofi, M. Q., & Maisaroh, S. (2020). Kajian antropolinguistik kue apem dalam ritual kematian (tahlilan) di lingkungan masyarakat Desa Tambakberas Jombang. *SASTRANESIA: Jurnal Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*, 8(2), 174–182. <https://doi.org/10.32682/sastranesia.v8i4.1772>
- Suas, M. (2012). *Advanced bread and pastry: A professional approach*. Delmar Cengage Learning.
- Sugiono. (2015). *Metodologi penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*. Alfabeta.

- Sugiono. (2018). *Metodologi penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Untari, D. T., Darusman, D., Prihatno, J., & Arief, H. (2018). Strategi pengembangan kuliner tradisional Betawi di DKI Jakarta. *EKUITAS (Jurnal Ekonomi dan Keuangan)*, 2(3), 313–340. <https://doi.org/10.24034/j25485024.y2018.v2.i3.4011>