

Implementasi Rotasi Menu Makanan Indonesia Pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Dasar Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan

Vriandi Hapsara

Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan
Jakarta

Calvin Daniel Prasetyo

Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan
Jakarta

Vinsensius Ferrer Joeng

Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan
Jakarta

Vriandi.hapsara@uph.edu

ABSTRACT

Basic food processing is one of the subjects in the hotel management study program, Faculty of Tourism, Pelita Harapan University where in the learning process there is a rotation of food menus from various regions in foreign countries. Indonesian food has a variety of special spices from each region in Indonesia. Starting from Aceh to Papua. Food from each region has its own characteristics and makes its own attraction for tourists. Some of them are already worldwide and are the target of many foreign tourists. Indonesian food is one of the food rotations studied in this course. The implementation of Indonesian food menu rotation is the focus of this research, where this rotation is required in basic food processing courses. By using quantitative research methods and participating in a limited panel test on a rotation of Indonesian food menus that have been designed, they can be used as teaching materials for basic food processing courses. The resulting rotation of the new Indonesian food menu can serve as a guide for teaching materials used for the next school year.

Keywords: *Basic Food Processing Course, Indonesian Food, Implementation of Indonesian Food Menu Rotation.*

ABSTRAK

Pengolahan makanan dasar merupakan salah satu mata kuliah yang ada di program studi pengelolaan perhotelan fakultas pariwisata Universitas Pelita Harapan dimana pada proses pembelajarannya terdapat rotasi menu makanan dari berbagai daerah di mancanegara. Makanan Indonesia memiliki beragam bumbu khas dari setiap daerah di Indonesia. Di mulai dari Aceh sampai Papua. Makanan dari setiap daerah memiliki ciri khasnya sendiri dan membuat daya tarik sendiri bagi wisatawan. Beberapa diantaranya sudah mendunia dan menjadi incaran banyak wisatawan mancanegara. Makanan Indonesia menjadi salah satu rotasi makanan yang dipelajari pada mata kuliah ini. Pengimplementasian rotasi menu makanan Indonesia menjadi fokus dalam penelitian ini, dimana rotasi ini diperlukan dalam

mata kuliah pengolahan makanan dasar. Dengan menggunakan metode penelitian kuantitatif dan diikutsertakan uji panelis terbatas padarotasi menu makanan Indonesia yang telah dirancang dapat digunakan untuk bahan ajar mata kuliah pengolahan makanan dasar. Dihasilkannya rotasi menu makanan Indonesia yang baru, dapat menjadi panduan bahan ajar yang digunakan untuk tahun ajaran kedepannya.

Kata Kunci: Mata Kuliah Pengolahan Makanan Dasar, Makanan Indonesia, Implementasi Rotasi Menu Makanan Indonesia.

PENDAHULUAN

Universitas merupakan suatu institusi pendidikan tinggi dan penelitian, yang memberikan gelar akademis dalam berbagai bidang yang tersebar secara teratur di dalam sebuah program studi. Di dalamnya terdapat banyak aspek-aspek pembelajaran yang sudah diatur oleh program studi bagi mahasiswa yang menempu jenjang pendidikan pada universitas tersebut. Penerapan ilmu-ilmu yang telah dipelajari di dalam institusi pendidikan tinggi akan berguna bagi setiap mahasiswa yang sudah berhasil menempuhnya. Penerapan juga dapat disebut sebagai implementasi yang artinya juga pelaksanaan. Kegiatan belajar mengajar pada suatu institusi pendidikan tinggi merupakan suatu pengimplementasian terhadap dosen kepada mahasiswa. Begitu juga dengan Universitas Pelita Harapan, dimana terdapat 14 fakultas dengan program studi di dalamnya.

Diskusi

Dari semua pemaparan pada latar belakang di atas, program studi pengelolaan perhotelan memiliki masalah pada pembelajaran pengolahan makanan dasar. Tidak adanya pengimplementasian menu makanan Indonesia pada mata kuliah tersebut menjadi dasar dari penelitian ini. Menurut bapak Jeremia Devananda selaku dosen pengampu mata kuliah pengolahan dasar, dibutuhkannya menu makanan Indonesia pada mata kuliah tersebut. Hal ini juga menjadi bahan untuk pembelajaran pengolahan makanan dasar sehingga mahasiswa mendapatkan pengetahuan baru dalam mengolah makanan Indonesia. Berdasarkan hasil wawancara dari koordinator mata kuliah pengolahan makanan dasar, terdapat kebijakan rotasi menu yang harus diganti setiap tiga tahun sekali mengikuti dengan bergantinya kurikulum operasional yang diubah tiga tahun sekali. Banyaknya rotasi menu akan memperbagus pengajaran yang berlangsung dan semakin banyak teknik dasar memasak yang dilakukan oleh para mahasiswa dan mahasiswi. Sehingga penelitian ini dibuat dengan melewati proses yang akan dijelaskan pada poin-poin selanjutnya.

TUJUAN PENELITIAN

Untuk menghasilkan menu makanan Indonesia pada pembelajaran pengolahan makanan dasar yang memenuhi teknik dasar memasak pada kurikulum operasional 2022

PEMBAHASAN

1. Implementasi Menu

Implementasi menurut (Nurdin & Usman, 2002) adalah bermuara pada aktivitas, aksi, tindakan atau adanya mekanisme suatu sistem, implementasi bukan sekedar aktivitas akan tetapi suatu kegiatan yang terencana dan untuk mencapai tujuan. Menu Menurut (Hamidah & Komariah, 2018) menu merupakan gambaran hidangan makanan yang disiapkan untuk memilih makanan dan disajikan. Hal ini dapat dikatakan sebagai menu dikarenakan menyajikan hidangan makanan dan minuman. Selain itu menu juga dapat diartikan sebagai suatu gambaran

makanan yang dapat dipesan atau gambaran makanan dihidangkan langsung untuk tamu yang akan makan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa implementasi menu merupakan tindakan dimana menghidangkan suatu makanan yang sudah ada menjadi suatu objek bahan untuk mengajar.

2. Set Menu

Set Menu atau biasanya dikenal *table d'hote* menu merupakan susunan hidangan lengkap dengan suatu harga yang pasti. Jumlah hidangan biasanya memiliki tiga course yaitu makanan pembuka (Appetizer), makanan sup (Soup) dan makanan utama (Main Course) menurut (Tangian, 2019).

- **Appetizer (Makanan Pembuka)**

Menurut (Hilmi & Sulistiawikarsih, 2021) Appetizer atau biasanya lebih dikenal dengan kata hidangan pembuka adalah hidangan yang disajikan dengan porsi kecil atau hidangan pembangkit selera makan atau makanan pemula sebelum main course. Appetizer dipecah lagi menjadi dua bagian yaitu hidangan pembuka dingin dan panas. Cold Appetizer atau hidangan pembuka dingin adalah hidangan pembuka yang disajikan secara dingin atau segera seperti contohnya salad sedangkan hot appetizer atau makanan pembuka panas adalah hidangan pembuka yang melawati proses pemasakan dan disajikannya dalam keadaan panas seperti contoh risoles (Setiawati, 2020).

- **Soup (Makanan Sup)**

Menurut (Ahmad, 2022) Soup adalah hidangan yang terbuat dari beberapa bahan dan ditambahkan dengan cairan atau kaldu dari ayam, ikan, daging ataupun sayuran yang mengandung banyaknya gizi serta disajikan sebagai hidangan pelengkap makanan pokok. Soup dapat dikategorikan dengan dua jenis yaitu soup jernih (Clear Soup) dan soup kental (Thick Soup).

- **Main Course (Makanan Utama)**

Menurut (Purwanti, 2021) Main course atau makanan utama adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap yang dihidangkan pada suatu waktu makan seperti lunch maupun dinner, dengan ukuran lebih besar dari appetizer. Bahan makanan yang digunakan pada main course biasanya menggunakan daging-dagingan seperti daging sapi, daging kambing, unggas, daging babi dan masih banyak daging lainnya. Peneliti telah merancang beberapa menu makanan Indonesia untuk dijadikan sebagai bahan belajar pada pengolahan makanan dasar yang telah peneliti buat menjadi enam makanan pembuka, enam hidangan sup dan enam hidangan utama yang kemudian akan disusun lagi menjadi set menu atau *table d'hote*.

3. Merancang Menu

Menu dirancang untuk dapat mempermudah orang dalam melihat makanan yang tersedia. Dalam menu terdapat beberapa variasi course, course (Gisslen, 2019) adalah makanan atau kelompok makanan yang disajikan dalam waktu yang sama atau dimakan pada waktu bersama dengan bertahap yang dimulai dari makanan pembuka, sup dan hidangan utama. Kelompok makanan tersebut sudah dirancang dan tidak dapat dipilih. Dalam merancang menu menurut (Gisslen, 2019) diperlukannya variasi dan kontras pada hidangan sehingga menarik perhatian untuk dinikmati. Berikut faktor-faktor yang harus dipertimbangan dalam merancang menu:

- **Rasa**

Tidak disarankan untuk membuat makanan yang mengulang-ngulang rasa yang sama ataupun serupa.

- **Tekstur**

Dalam proses merancang menu perlu diperhatikan tekstur makanan dari segi kelembutan dan kekerasannya, rasa dimulut, menggunakan saus atau tidak dan jangan mengulangi makanan dengan tekstur yang sama atau serupa.

4. Makanan Indonesia

Makanan Indonesia memiliki berbagai macam suku dan budaya sehingga terciptanya juga kuliner-kuliner dari berbagai daerah. Menurut (Farida, 2020) Makanan Indonesia adalah masakan yang isinya dalam sebuah piring memiliki banyak jenis makanan mulai dari lauk pauk, sambal, sayur-sayuran dan minuman. Dalam masakan Indonesia menggunakan berbagai bumbu dan rempah dasar yang memiliki cita rasa yang enak dan biasanya disajikan dengan aneka sambal hingga kerupuk. Dalam proses memasak makanan Indonesia, Adapun beberapa bumbu-bumbu dasar yang biasa digunakan dalam masakan. Menurut (I Nyoman, 2017) bumbu dasar dimana bumbu adalah sebagai bahan dasar dalam masakan yang memiliki rempah dan menyedapkan makanan sebagai fungsi untuk meningkatkan cita rasa dan wangi dalam masakan. Bumbu dapat berasal dari tumbuh-tumbuhan dan hewan. Rempah adalah bagian tumbuhan yang beraroma dan memiliki rasa yang kuat sehingga dapat digunakan untuk menambah aroma dalam masakan serta mengawetkan makanan. Secara garis besar bumbu pada masakan dapat digolongkan menjadi tiga bumbu dasar, yaitu bumbu dasar merah, bumbu dasar putih dan dan bumbu dasar kuning. Dari bumbu dasar ini dapat dikembangkan menjadi beragam jenis masakan

- **Bumbu Putih**

Bumbu dasar putih merupakan bumbu dasar yang sering digunakan dalam masakan Indonesia. Seperti namanya bumbu ini berwarna putih dengan komposisi bawang putih, bawang merah dan kemiri.

- **Bumbu Merah**

Bumbu dasar merah merupakan bumbu dasar yang memiliki warna merah dan sering digunakan dalam masakan Indonesia. Komposisi dari bumbu dasar merah ini adalah bawang merah, bawang putih dan cabe merah keriting ataupun cabe merah besar.

- **Bumbu Kuning**

Bumbu dasar kuning merupakan bumbu dasar yang berwarna kuning dan sering juga digunakan dalam masakan Indonesia terutama dalam pembuatan soto. Komposisi dari bumbu dasar kuning adalah bawang merah, bawang putih dan kunyit.

5. Teknik Dasar

Dalam mata kuliah pengolahan makanan dasar mahasiswa/i akan mempelajari hal-hal dasar dalam operasi didalam dapur. Teknik dasar disini dibagi menjadi dua bagian yaitu teknik dasar dalam memotong dan teknik dasar dalam memasak.

- **Teknik Dasar Memotong**

Menurut (Ikatan Praktisi Kuliner Indonesia, 2021) memotong bahan makanan dengan bentuk dan ukuran yang sama sangat penting dan memiliki dua tujuan yaitu; agar bahan makanan matang merata saat dimasak dan memberikan daya Tarik dan menggugah selera makan. Berikut merupakan Teknik dasar memotong yang perlu dipelajari: Mengiris, Memotong, Mengupas, Mencincang

- Teknik Dasar Memasak

Dalam pembelajaran pengolahan makanan dasar pada fakultas pariwisata jurusan pengelolaan perhotelan UPH, mengajarkan teknik-teknik dasar memasak yang harus diketahui terlebih dahulu. Menurut buku (Ikatan Praktisi Kuliner Indonesia, 2021) teknik dasar memasak dibagi menjadi dua, metode memasak basah dan metode memasak kering. Berikut metode memasak basah antara lain;

- Boil (merebus) memasak dengan air yang mendidih sampai mengeluarkan gelembung-gelembung air panas. Air mendidih tersebut bersuhu 100 C.
- Simmer (merebus dengan api yang kecil) Artinya memasak dengan air yang mengeluarkan gelembung air panas dengan kisaran suhu 85 – 96 C dengan menetapkan api kecil. Biasanya untuk memasak kaldu.
- Poach (merebus dalam jumlah kecil) Artinya memasak dengan air namun jumlah yang dimasak sedikit. Airnya akan menjadi panas tetapi belum sampai mengeluarkan gelembung-gelembung dengan temperature sekitar 71 – 82 C.

METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini digunakan metode penelitian kuantitatif, menurut (Balaka, 2022) metode Metode kuantitatif juga disebut metode discovery, karena dengan metode ini dapat ditemukan dan dikembangkan sebagai iptek baru dengan data penelitian berupa angka-angka dan analisis statistik. Dalam penelitian ini menggunakan angka-angka hasil dari uji kelayakan yang dilakukan oleh panelis dan tidak menggunakan penyebaran kuisioner kepada masyarakat di lingkungan sekitar, dikarenakan penelitian ini merupakan penelitian internal yang diperuntukan untuk bahan penagajaran mata kuliah pengolahan makanan dasar.

HASIL METODE PENELITIAN

Hasil Uji Panelis Uji panelis dilakukan sebanyak dua kali pertemuan pada tanggal 21 November 2022 dan 25 November 2022.

Tabel Hasil Uji Panelis Pertama pada Pertemuan Pertama

Menu	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
Tahu Gimbal	5	5	5	5
Soto Tangkar	5	5	5	5
Ikan Tuna Saos Woku	5	5	5	5
Gado-Gado	5	5	5	5
Soup Buntut	5	5	5	5
Bakwan Jagung Dabu	5	5	5	5
Sup Semarang	5	5	5	5
Nasi Goreng Iga Bakar	5	5	5	5

Hasil	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka
Rangkuman Komentar Panelis				
1	Perbanyak set menu dalam rotasi menu Indonesia			
2	Gunakan Bahan dasar yang lebih berkualitas			
3	Lebih Menonjolkan rasa khas yang ada			
4	Usahakan tidak ada tulang dalam penyajian – Sup buntut			

Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Panelis Kedua Uji Panelis kedua dicoba oleh dosen pengampu mata kuliah *Food and Beverages Services* Bapak Vasco Adato H. S.ST., M.M.

Tabel Hasil Uji Panelis Kedua pada Pertemuan Pertama

Menu	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
Tahu Gimbal	5	5	5	5
Soto Tangkar	5	5	5	5
Ikan Tuna Saos Woku	5	5	5	5
Gado-Gado	5	5	5	5
Soup Buntut	5	5	5	5
Bakwan Jagung Dabu	5	5	5	5
Sup Semarang	5	5	5	5
Nasi Goreng Iga Bakar	5	5	5	5
Hasil	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka
Rangkuman Komentar Panelis				
1				
2				
3				
4				

Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Panelis Ketiga Uji Panelis kedua dicoba oleh dosen pengampu mata kuliah pengolahan makanan dasar Bapak Jeremia Devananda S.Tr.Par.

Tabel Hasil Uji Panelis Ketiga pada Pertemuan Pertama

Menu	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
Tahu Gimbal	5	5	5	5
Soto Tangkar	5	5	5	5
Ikan Tuna Saos Woku	4	4	4	4
Gado-Gado	5	5	5	5
Soup Buntut	5	5	5	5
Bakwan Jagung Dabu	4	5	4	5
Sup Semarang	5	5	5	5
Nasi Goreng Iga Bakar	5	5	5	5
Hasil	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka
Rangkuman Komentar Panelis				
1	Gunakan ayam utuh lalu disuwir yang lebih bagus – Sup Semarang			
2	Ikan Tuna Terlalu matang, dan rasa bumbu woku kurang.			
3				
4				

Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Hasil Uji Rata-rata

Nilai Rata-Rata Panelis untuk Set Menu 1-3

Panelis	Indikator Rata-Rata			
	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
1	5	5	5	5
2	5	5	5	5
3	4,123	4,875	4,75	4,875
Hasil	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka

Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Nilai Rata-Rata Panelis untuk Set Menu 4-6

Panelis	Indikator Rata-Rata			
	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
1	4,625	4,75	4,625	4,75
2	4,75	4,875	4,625	4,75
3	4,75	4,625	4,75	4,75
Hasil	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka

Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Pada hasil yang tertera diatas, peneliti membagi menjadi 2 bagian yaitu hasil wawancara dan hasil dari uji panelis.

- Hasil Wawancara

Wawancara dilakukan oleh peneliti kepada koordinator mata kuliah pengolahan makanan dasar mengenai rotasi menu makanan Indonesia. Dari hasil wawancara yang didapat diketahui bahwa terdapat kebijakan mengenai rotasi menu makanan Indonesia pada mata kuliah pengolahan makanan dasar praktek. Dimana kebutuhan rotasi menu makanan Indonesia yang beragam sangat diperlukan dan semakin baik jika mempunyai banyak rotasi menu. Disetiap semester mata kuliah pengolahan makanan, menurut koordinator mata kuliah ini harus diadakannya menu rotasi makanan Indonesia. Dalam hal mengganti rotasi menu itu sendiri, narasumber mengatakan bahwa pergantian rotasi menu biasanya mengikuti pegantian kurikulum operasional yang ada, dimana kurikulum itu sendiri diubah setiap tiga tahun sekali. Tidak hanya itu, sebenarnya rotasi menu bisa juga diganti setiap semester namun yang menjadi pertanyaan adalah perlu ada penyesuaian antara menu pengolahan makanan dan pengolahan roti dan kue serta mengikuti *trend* sedang berjalan. Dilihat dari RPS (Rencana Pembelajaran Sementara) pada tahun sebelumnya yang belum diubah, seharusnya diadakan perubahan setiap tahunnya dimana isinya harus disesuaikan dengan penilaian yang ada di kurikulum operasional. Dikatakan oleh koordinator mata kuliah ini sendiri bahwa pemilihan rotasi menu makanan menjadi sulit dikarenakan pilihan menu yang akan disesuaikan dengan metode memasak, potongan dasar, dan sebagainya yang harus memenuhi kriteria penilaian pada kurikulum operasional. Diluar itu semakin banyak rotasi menu yang digilir akan semakin bagus, tetapi kembali lagi dimana tidak semudah itu untuk mengubah rotasi yang ada dikarenakan faktor-faktor yang ada.

Hasil Uji Rata-rata

Pada uji panelis pertama yang menguji rancangan set menu 1-3 memperlihatkan hasil rata-rata yang telah didapatkan dari semua set menu pada tabel 1 yaitu dari panelis pertama untuk segi rasa memperoleh nilai 5, untuk warna mendapatkan nilai 5, tekstur mendapatkan nilai 5 dan aroma mendapatkan nilai 5. Kemudian dari panelis ke 2 memperoleh nilai rata-rata rasa yaitu 5, warna 5, tekstur 5 dan aroma 5. Dari panelis ketiga memperoleh nilai rata-rata dari rasa 4,123, warna 4,875, tekstur 4,75 dan aroma 4,875. Dan panelis yang keempat memperoleh nilai rata-rata rasa 4,5, warna 4,5, tekstur 4,625 dan aroma 4,75. Pada uji panelis kedua untuk menguji rancangan set menu 4-6 ini menunjukkan hasil rata-rata yang telah didapat dari semua set menu pada tabel 2 diatas yaitu dari panelis pertama rasa 4,625, warna 4,75, tekstur 4,625 dan aroma 4,75. Dari hasil panelis kedua yaitu rasa 4,75, warna 4,875, tekstur 4,625 dan aroma 4,75. Dan yang terakhir panelis ketiga yaitu rasa 4,75, warna 4,625, tekstur 4,75 dan aroma 4,75. Dari hasil yang diperoleh untuk set menu yang kedua ini dapat dilihat dari hasil rata-rata setiap panelis, *set menu* yang peneliti uji dapat disimpulkan bahwa semuanya sangat suka

dengan hasil tersebut dan dapat digunakan untuk bahan mengajar pengolahan makanan dasar praktek di fakultas pariwisata program studi pengelolaan perhotelan UPH.

PENUTUP

Simpulan

Kurangnya rotasi menu makanan Indonesia pada mata kuliah pengolahan makanan dasar menjadi salah satu fokus dalam mata kuliah tersebut. Dosen pengampu serta ketua laboratorium program studi pengelolaan perhotelan mengatakan bahwa penting untuk memasukkan menu makanan Indonesia pada mata kuliah pengolahan makanan dasar. Maka dari itu, pengimplementasian rotasi menu makanan Indonesia dibuat agar terdapat makanan Indonesia di dalam mata kuliah pengolahan makanan dasar, dengan melihat pada kurikulum operasional yang digunakan saat ini juga pada lembar RPS (Rencana Pembelajaran Sementara) yang telah dibuat setiap tahunnya dan juga pernyataan dari dosen pengampu serta ketua laboratorium dibuatlah rotasi menu makanan Indonesia.

Saran

Berdasarkan simpulan yang dipaparkan diatas, maka saran untuk rotasi menu makanan Indonesia yang sudah ada pada mata kuliah pengolahan makanan dasar yaitu mengganti rotasi menu makanan Indonesia yang ada dengan rotasi menu yang baru dengan menu yang telah dibuat dalam penelitian ini dan diterima oleh para panelis. Menambahkan durasi waktu dalam pembelajaran mengenai makanan Indonesia dalam mata kuliah pengolahan makanan dasar

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, F. (2022). Pengertian Soup: Bahan-Bahan, Contoh dan Cara Penyajian.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. 169-170.
- Muh. Yani Balaka, (2022). Metode Penelitian Kuantitatif (Dr. (c) Iskandar Ahmaddien, Ed.; Vol. 1). WIDINA BHAKTI PERSADA BANDUNG.
- Siti Hamidah & Kokom Komariah (2018). Resep & Menu (Ika Fatria Iriyanti, Ed.; 1st ed., Vol. 1). Deepublish.
- Garaika, & Darmanah. (2019). METODOLOGI PENELITIAN. CV. HIRA TECH.
- Gisslen, W. (2019). Professional Cooking Ninth Edition. George Hoffman.
- Hilmi, L., & Sulistiawikarsih. (2021). Hubungan Minat Belajar Dengan Hasil Belajar Pengolahan Makanan Kontinental SMK Pencawan School Medan.
- I Nyoman Tri Sutaguna. (2017). ADAPTASI BUMBU DASAR MAKANAN TRADISIONAL INDONESIA PADA INDUSTRI KULINER. 1-4.
- *Ida Yustika Siregar, I. F. T. S. M. (2021). Fungsi Sistem Indera Manusia Perspektif Sains Terintegrasi Al-Qur'an dan Hadits. 6.
- Ikatan Praktisi Kuliner Indonesia. (2021). Buku Pengetahuan Dasar Kuliner. Medco Energy.
- Armein Syukri Arbi (2017). Pengenalan Evaluasi Sensori. 1.
- Irina, F. (2017). Metode Penelitian Terapan.
- KURIKULUM OPERASIONAL. (2020). Lampiran Peraturan Rektor No. 008.002 Tahun 2020, 49-49.
- Nadea Kusumaayu Anugerah, Rani Rahmasari Tanuwijaya, & Saskiyanto Manggabarani. (2022). Kaitan Variasi Menu, Penampilan, Rasa Makanan dengan Tingkat Kepuasan Karyawan Hotel. 14, 4-4.
- Nurdin, & Usman. (2002). Konteks Implementasi Berbasis Kurikulum. PT. Raja Grafindo Persada.
- Purwanti, H. (2021). Pembelajaran Kreatif pada Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental melalui Metode Demonstrasi. Ideguru: Jurnal Karya Ilmiah Guru, 6(2), 127-136. <https://doi.org/10.51169/ideguru.v6i2.201>