
PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP MENU *GREEN GARDEN SALAD* SEBAGAI SALAH SATU UPAYA PENINGKATAN KUALITAS PRODUK KULINER

Oleh

Eka Putri Oktaviana¹, Eka Afrida Ermawati², Rudi Tri Handoko³, Nurhalimah⁴, Randhi Nanang Darmawan⁵

^{1,2,3,4,5}Program Studi Diploma IV, Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Banyuwangi

E-mail: ¹9fekaputri@gmail.com, ²ekaafrida22@poliwangi.ac.id

Article History:

Received: 27-04-2024

Revised: 12-05-2024

Accepted: 25-05-2024

Keywords:

Green Garden Salad, Standar Resep, Uji Hedonik

Abstract: *Green Garden Salad merupakan hidangan salad yang terdiri dari berbagai macam sayuran hijau segar. Green Garden Salad seringkali dihidangkan dengan berbagai isi seperti potongan mentimun, tomat, paprika, bawang bombay, dan selada air. Untuk membuat menu Green Garden Salad juru masak harus memperhatikan standard resep yang ada pada suatu industri. Standard resep merupakan intruksi tertulis untuk menghasilkan suatu produk makanan yang di dalamnya terdapat informasi tentang kebutuhan bahan, banyaknya kebutuhan bahan, prosedur persiapan, ukuran porsi, alat-alat yang dibutuhkan, garnish, dan informasi lain yang dibutuhkan untuk menyiapkan bahan atau alat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melakukan uji hedonik terhadap Green Garden Salad yang disajikan di El Hotel Banyuwangi dengan menggunakan resep standard. Uji hedonik ini bertujuan untuk mengukur tingkat kesukaan konsumen terhadap menu Green Garden Salad. Penelitian ini merupakan jenis penelitian kuantitatif dengan pengumpulan data berupa observasi, kuesioner, studi literatur, dan dokumentasi. Hasil dari penelitian dengan jumlah sampel yang digunakan sebanyak 30 responden yang menunjukkan bahwa dari hasil perhitungan yang sudah dilakukan untuk menilai 4 aspek rasa dengan nilai 82 %, warna dengan nilai 82%, lalu tekstur dengan nilai 80% dan aroma dengan nilai 81%, Dapat disimpulkan bahwa produk Green Garden Salad masih termasuk dalam kriteria sangat suka oleh masyarakat. Oleh karena itu dapat ditunjukkan bahwa Green Garden Salad masih banyak penggemar dan bagus untuk dikonsumsi*

PENDAHULUAN

Pariwisata yang berasal dari kata wisata menurut UU Republik Indonesia No. 9 tahun 1990 tentang kepariwisataan, adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan untuk

mengunjungi tempat tertentu dengan tujuan rekreasi, mengembangkan pribadi, atau mempelajari daya tarik yang dikunjungi. Industri perhotelan merupakan salah satu sarana yang sangat dibutuhkan untuk menunjang dunia pariwisata tersebut karena hotel adalah sebuah bangunan yang menyediakan pelayanan penginapan dan makanan bagi para wisatawan (Kraft,2009)

él Hotel Banyuwangi merupakan salah satu hotel terkemukakan yang berada di Banyuwangi, Jawa Timur. Berdirinya hotel ini sebagai salah satu akomodasi di Banyuwangi yang semakin pesat pertumbuhan pariwisatanya (Ermawati, dkk, 2023). él Hotel Banyuwangi dapat digunakan untuk menyelenggarakan berbagai *Event* besar ataupun kecil seperti *Weeding, Meeting, Birthday Party* dan sebagainya Selain itu, él Hotel Banyuwangi juga memiliki konsep restoran *modern* yang dipadukan dengan konsep *tradisional*. él Hotel Banyuwangi memiliki beberapa macam menu kuliner yang terdiri dari *tradisional,western*, dan *asia* berbagai menu juga ada tersebut berada dibawah naungan *Department Food & Beverage Product*.

Department food & Beverage Product merupakan bagian khusus dalam menangani suatu produksi bahan makanan dan minuman. Salah satu makanan yang di produksi di departemen ini adalah *green garden salad*. Salad sendiri merupakan makanan yang terdiri dari campuran buah, hewani, dan sayuran segar yang biasanya dihidangan dengan saus atau *dressing*. Salad merupakan makanan yang menyehatkan, banyak serat, kaya nutrisi, rendah kalori yang baik untuk tubuh. Salad dapat disajikan saat dingin, panas, mentah ataupun kombinasi. Semakin berkembangnya zaman, salad terus berevolusi dan menjadi hidangan yang sangat populer serta menjadi kesukaan konsumen terhadap salad. Salad juga semakin kreatif seperti *Green Garden Salad*.

Green Garden Salad merupakan hidangan salad yang terdiri dari berbagai macam sayuran hijau segar. *Green Garden Salad* dihidangkan dengan berbagai tambahan seperti potongan mentimun, tomat, paprika, bawang bombay, dan jagung manis. Dalam penyajian salad yang di lengkapi dengan *dressing salad* ada beberapa varian *dressing* seperti *vinaigrette, french sauce* dan *thousand island* juga digunakan untuk memberikan cita rasa tambahan ke salad. *Dressing salad* memiliki peran untuk menyatukan bahan – bahan salad dan memberikan rasa yang khas pada salad dengan adanya variasi *dressing salad* mempunyai kombinasi rasa yang berbeda – beda, seperti manis, asam, dan pedas sehingga dapat mengubah rasa hidangan menjadi lezat dan menarik.

Standard resep makanan menurut Jhon (2016) adalah intruksi tertulis untuk menghasilkan suatu produk makanan yang di dalamnya terdapat informasi tentang kebutuhan bahan, banyaknya kebutuhan bahan, prosedur persiapan, ukuran porsi, alat-alat yang dibutuhkan, *garnish*, dan informasi lain yang dibutuhkan untuk menyiapkan bahan atau alat. Standard resep makanan juga memberikan informasi tentang cara memasaknya. Standard resep sangat berpengaruh dalam memproduksi makan yang berkualitas dan dapat di jadikan acuan dalam proses produksi. Standard resep memastikan kualitas dan konsistensi produk jadi. Dengan mengikuti resep yang telah diuji bahwa hidangan yang dihasilkan akan serupa setiap kali disajikan. Hal ini penting dalam industri makanan dan minuman di mana pelanggan mengharapkan kualitas yang konsisten dari hidangan yang di pesan.

Uji Hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang

digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk. Dalam penelitian ini, peneliti ingin mencari tahu tingkat kesukaan konsumen terhadap menu *Green Garden Salad* dari segi rasa, aroma, tekstur, warna.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ **PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP MENU *GREEN GARDEN SALAD* SEBAGAI SALAH SATU UPAYA PENINGKATAN KUALITAS PRODUK KULINER**” dengan adanya penelitian ini diharapkan peneliti mengetahui mengenai kesukaan konsumen terhadap produk, dan penelitian ini akan membantu pihak hotel untuk kedepannya saat hendak melakukan pengelola produk dalam memperbaiki atau mempertahankan kualitas salad serta memahami kesukaan konsumen yang lebih baik lagi.

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah yang diambil adalah Bagaimana uji hedonik terhadap *Green Garden Salad* sebagai menu di éL Hotel Banyuwangi?

LANDASAN TEORI

Hotel

Menurut Horner dan Swarbrook (2016), hotel adalah sebuah tempat akomodasi yang menyediakan pelayanan penginapan, makanan, minuman, dan fasilitas lainnya kepada tamu yang datang dari luar daerah atau negara dengan imbalan pembayaran.

1. *Food and Beverage Department*

Menurut Richard Komar (2014) *Food and Beverage Department* adalah salah satu departemen dalam hotel yang bertugas dan bertanggung jawab dalam hal penyediaan (*production*), pelayanan (*service*) makanan dan minuman untuk tamu – tamu yang menginap di hotel, juga tamu – tamu dari luar hotel yang menginginkan makanan dan minuman dari hotel, seperti pesta pernikahan (*wedding party*), rapat – rapat dinas (*convension*), dan pesannan makanan keluar (*outside cutering*).

2. *Cold Kitchen*

Menurut Leonard (2012) *Cold kitchen* atau biasa disebut *garde manger* adalah suatu section yang ada di *kitchen*, bertugas untuk membuat aneka makanan pembuka atau *appetizer* yang bertujuan untuk merangsang nafsu makan.

Appetizer

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. *Appetizer* adalah hidangan kecil yang disajikan sebelum hidangan utama dalam suatu makanan. *Appetizer* bertujuan untuk merangsang selera makan, menghidupkan suasana, dan memberikan pengalaman kuliner yang menyenangkan bagi tamu.

Menu

Menurut Rotua (2015) menu berasal dari bahasa Prancis *Le Menu* yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan. Menu diartikan sebagai susunan makanan atau hidangan tertentu. Menu disebut sebagai *Bill of Fare* oleh orang Inggris. Menu merupakan suatu penuntun bagi konsumen yang sedang menikmati hidangan

tersebut sehingga dapat menggambarkan tentang cara makanan tersebut dibuat

Pada dasarnya, makanan atau hidangan yang tersedia harus disusun berdasarkan menu sebagai berikut :

1. *Appetizer* (Hidangan Pembuka)
2. *Soup* (sop, masih termasuk hidangan pembuka)
3. *Main Course* (Hidangan Pokok)
4. *Dessert* (Hidangan Penutup)

Standard Resep

Menurut Jhon (2016) standard resep merupakan intruksi tertulis untuk menghasilkan suatu produk makanan yang di dalamnya terdapat informasi tentang kebutuhan bahan, banyaknya kebutuhan bahan, prosedur persiapan, ukuran porsi, alat-alat yang dibutuhkan, *garnish*, dan informasi lain yang dibutuhkan untuk menyiapkan bahan atau alat.

Salad

Menurut Dwi Djelantik (1999) salad adalah campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama *dressing* atau hanya terdiri dari buah segar dan *juice*. Kata salad berasal dari bahasa latin “ *herba salata*” artinya *herba* berarti sayuran dan *salata* berarti digarami atau diberi garam jadi *herba salata* adalah sayuran yang diberi garam. Salad sayuran biasanya terdiri dari sayuran seperti selada, timun, wortel, tomat, paprika, bawang bombay, jagung manis dan lain – lain. Salad sayuran yang menyehatkan, banyak serat, kaya nutrisi, rendah kalori yang baik untuk tubuh. Akan tetapi seiring dengan berjalannya waktu salad sayuran ini sudah terkenal dikalangan anak muda sekarang karena bagus untuk kesehatan dan menurunkan berat badan jika di konsumsi setiap hari.

Green Garden Salad

Green Garden Salad merupakan hidangan salad yang terdiri dari berbagai macam sayuran hijau segar. *Green Garden Salad* dihidangkan dengan berbagai tambahan seperti potongan mentimun, tomat, paprika, bawang bombay, dan jagung manis.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini dilaksanakan di éL Hotel Banyuwangi dengan waktu penelitian selama 6 bulan, mulai bulan Desember 2023 hingga April 2024

Metode Penelitian

Menurut Sugiyono (2019) metode penelitian kuantitatif dapat diartikan sebagai metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, analisis data bersifat kuantitatif/statistik, dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan deskriptif kuantitatif dengan model analisis uji hedonik. Penelitian ini memfokuskan dalam mengetahui Uji hedonik *Green Garden Salad* standard resep éL Hotel Banyuwangi.

Jenis Data dan Pengumpulan Data

Dalam proses pengumpulan data pada penelitian ini, data yang diperoleh adalah data primer dan data sekunder. Data Primer dalam pengumpulan data menggunakan observasi dan kuisisioner. Sedangkan Data Sekunder dalam pengumpulan data menggunakan studi

literatur dan dokumentasi.

Instrumen Penelitian

Instrumen utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah questionare. dalam membuat instrumen ini peneliti harus membuat pernyataan yang selinier dengan topik penelitian yang diambil dan disusun rapi dalam bentuk kuesioner. Pembagian kuesioner dilakukan secara langsung terhadap konsumen. Selain itu juga kuesioner yang telah dibuat dicetak dan digandakan. Dan bisa dibagikan kepada responden yang menerima dan merasa terbuka dengan adanya pembagian kuesioner ini.

Sampel

Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel *simple random sampling* yang berarti suatu prosedur subjektif yang dalam hal ini kerangka sampelnya tidak tersedia. Dalam artian bahwa sampel dipilih berdasarkan pertimbangan tertentu. Teknik simple random sampling adalah teknik pengambilan sampel dari anggota populasi yang dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi itu.

a). Panelis tidak terlatih

Panelis tidak terlatih merupakan panelis yang terdiri lebih dari 25 orang yang dapat dipilih berdasarkan jenis kelamin, suku bangsa, tingkat sosial, dan pendidikan. Panelis tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai sifat-sifat organoleptik yang sederhana, seperti sifat kesukaan, tetapi tidak boleh digunakan data uji pembedaan. Beberapa syarat – syarat bagi para panelis yaitu bersedia untuk melakukan uji sensori, tidak memiliki alergi terhadap bahan – bahan , tidak sedang sakit, sudah lebih dari 20 menit setelah merokok, sudah lebih dari 1 jam setelah makan, serta tidak menggunakan parfum yang dapat berpengaruh selama uji sensori. Peneliti menggunakan pengambilan panelis tidak terlatih dengan simple random sampling dikarenakan masih belum adanya jumlah kunjungan yang *real*, sehingga dalam hal ini dibutuhkan data yang akurat untuk menunjang penelitian mengenai tingkat kesukaan konsumen yang nantinya akan menargetkan konsumen dari seluruh kalangan. Oleh karena itu, adanya jumlah konsumen yang *real* untuk setiap periodenya maka dibutuhkan penentuan kapasitas dari panelis tidak terlatih dalam penelitian.

Teknik Analisis Data

Dalam penelitian kuantitatif , Menurut Kurnia (2023) Analisis data adalah proses pengolahan data untuk tujuan menemukan informasi yang berguna yang dapat dijadikan sebagai dasar pengambilan keputusan untuk memecahkan suatu masalah. Proses analisis ini meliputi kegiatan pengelompokan data berdasarkan karakteristiknya, pembersihan data, transformasi data, pembuatan model data hingga mencari informasi penting dari data tersebut. Penelitian ini menggunakan program pengolahan data yakni Microsoft Excel.

Uji Hedonik

Menurut (Waysima & Adawiyah, 2010) Uji Organoleptik atau evaluasi sensori merupakan suatu pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh indra penglihatan, pencicipan, penciuman, perabaan, dan menginterpretasikan reaksi dari akibat proses penginderaan yang dilakukan oleh manusia yang juga bisa disebut panelis sebagai alat ukur. Uji hedonik pada penelitian ini dapat digunakan untuk menilai mengenai tingkat kesukaan konsumen terhadap produk *Green Garden Salad* sebagai menu ala carte atau menu pembuka. Tingkat kesukaan dalam uji

hedonik diukur dari sangat tidak suka, tidak suka, cukup suka, suka, dan sangat suka Stone (2024). Pada uji hedonik ini dilakukan oleh 30 panelis konsumen yang telah memenuhi dengan sesuai kriteria sebagai panelis.

Tabel 3. 1 Parameter Uji Hedonik

Aspek	Klasifikasi Hedonik				
	1	2	3	4	5
Tekstur	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Cukup Suka	Suka	Sangat Suka
Aroma	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Cukup Suka	Suka	Sangat Suka
Warna	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Cukup Suka	Suka	Sangat Suka
Rasa	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Cukup Suka	Suka	Sangat Suka

Sumber : Firdilla Kurnia, 2023

Setelah melakukan uji organoleptik (hedonik) yang menggunakan skala likert akan diukur dan dijabarkan berdasarkan 4 aspek diantaranya rasa, aroma, warna dan tekstur dan menggunakan skala penilaian angka 1- 5. Hasil dari penilaian berdasarkan kuesioner uji organoleptik (hedonik) akan dihitung berdasarkan rata-rata dari jumlah penilaian yang diperoleh sebagai berikut :

$$\text{Nilai Indeks} = \frac{\text{Total skor yang diperoleh}}{\text{Skor Tertinggi} \times \text{Jumlah Panelis}} \times 100\%$$

Sumber : Atmaja, 2020

Tabel 3. 2 Persentase Hasil Kesukaan

No	SKOR DALAM PERSEN (%)	KATEGORI KELAYAKAN
1.	< 21%	Sangat Tidak Suka
2.	21 – 40 %	Tidak Suka
3.	41 – 60 %	Cukup Suka
4.	61 – 80 %	Suka
5.	81 – 100 %	Sangat Suka

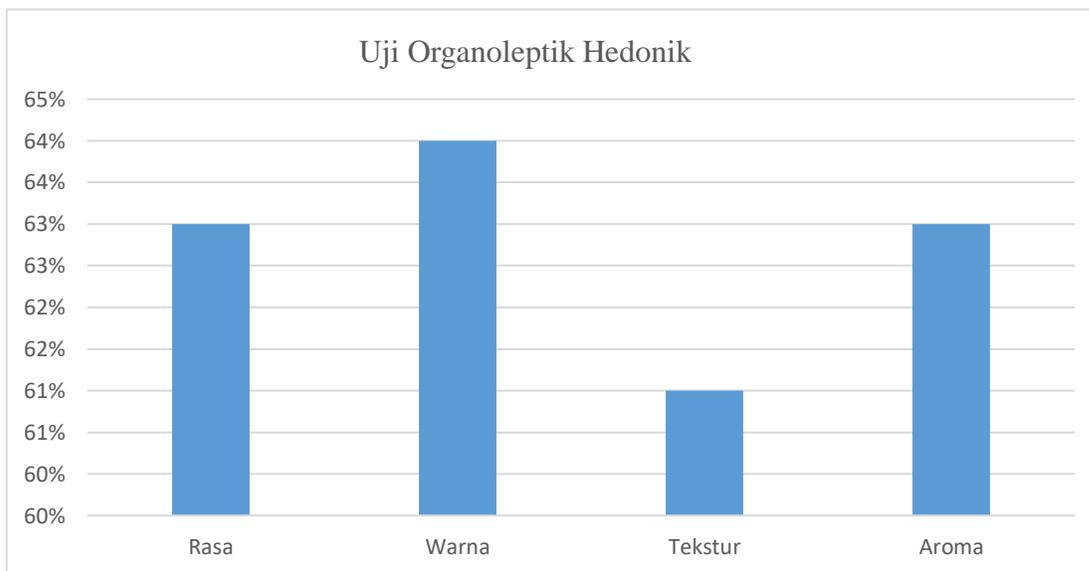
Sumber : Arikunto,2009

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Hedonik Terhadap Green Garden Salad eL Hotel Banyuwangi

Untuk menguji tingkat kesukaan konsumen peneliti menggunakan panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Panelis harus sudah memenuhi syarat yaitu tidak memiliki alergi

terhadap bahan – bahan , tidak sedang sakit, sudah lebih dari 20 menit setelah merokok, sudah lebih dari 1 jam setelah makan, serta tidak menggunakan parfum yang dapat berpengaruh selama uji sensori. Pada setiap panelis tidak terlatih selalu diberikan sebuah kuisioner yang berisi penilaian terhadap produk yang meliputi 4 indikator yaitu rasa, warna, tekstur dan aroma. Dalam penelitian ini peneliti juga melakukan uji tingkat kesukaan satu per satu sehingga tidak menimbulkan adanya kecurangan dalam menjawab kuisioner. Dengan tujuan melakukan uji tingkat kesukaan adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk *Green Garden Salad* dengan bahan utama Selada Air. Adapun data hasil dari organoleptik hedonik yang mengacu pada data di bawah ini sebagai berikut :



Gambar 1. Bagan Diagram Hasil Uji Organoleptik Hedonik Panelis Tidak Terlatih
 Sumber : Peneliti, 2024

1. Rasa
Nilai Indeks $= \frac{124}{5 \times 30} \times 100\% = 82\%$
2. Warna
Nilai Indeks $= \frac{124}{5 \times 30} \times 100\% = 82\%$
3. Tekstur
Nilai Indeks $= \frac{121}{5 \times 30} \times 100\% = 61\%$
4. Aroma
Nilai Indeks $= \frac{122}{5 \times 30} \times 100\% = 82\%$

Sedangkan pada uji organoleptik hedonik keseluruhan dari resep acuan yang sudah validasi dan diujikan ke 30 orang panelis tidak terlatih yaitu sebagai berikut :

$$\text{Nilai Indeks} = \frac{124+124+121+122}{20 \times 30} \times 100\% = 82\%$$

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik Hedonik Keseluruhan

No	Jumlah	Jenis Kelamin	Total Nilai
1.	18	Perempuan	291
2.	12	Laki - Laki	200
Total			491

Sumber : Peneliti, 2024

Dari hasil perhitungan yang sudah dilakukan untuk menilai 4 aspek rasa dengan nilai 82 %, warna dengan nilai 82%, lalu tekstur dengan nilai 80% dan aroma dengan nilai 81%. Dapat disimpulkan bahwa produk *Green Garden Salad* masih termasuk dalam kriteria suka oleh masyarakat. Oleh karena itu dapat ditunjukkan bahwa *Green Garden Salad* masih banyak penggemar dan bagus untuk dikonsumsi.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari penelitian mengenai Uji Hedonik Menu *Green Garden Salad* diketahui bahwa 82 % panelis menyukai rasa pada *green garden salad*, 82% panelis menyukai warna *green garden salad* yang disajikan, 80% panelis menyukai tekstur dari *green garden salad* dan 81% panelis menyukai aroma yang dihasilkan oleh *green garden salad*

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Artania, V. (2023) Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Beras Organik Di Kota Metro.
- [2] Asriani, A. H. (2023) Preferensi Masyarakat terhadap agroindustry kerupuk sagu melalui pendekatan uji organoleptik.
- [3] Atmaja. (2020) Uji Hedonik Kue Apem dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dan tepung Labu Kuning.
- [4] Bebbly Chrysanthini, U. S. (2017) Preferensi konsumen terhadap produk sayuran organik (Studi Kasus Konsumen UD Fabela - Myfarm) di Bogor Jawa Barat .
- [5] Ermawati, E.A., Hanggraito, A.A., Cahyaningtyas, I., Yustita, A.D. (2023) Model Pengembangan Agrowisata Berbasis Masyarakat di Desa Kluncing Banyuwangi. JMPP. 6(1), 149-157
- [6] Ernawati, D. (2019) PENGARUH KUALITAS PRODUK, INOVASI PRODUK DAN PROMOSI TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN PRODUKHI JACK SANDALS BANDUNG.
- [7] Hilmi. (2021) *Appetizer* menu pembuka.
- [8] Jhon. (2016) Stantar Resep Makanan.
- [9] Kamila. (2018) Daya Terima Konsumen Pada Inovasi Salad Buah Berbasis *Sour N Spices Asian Dressing*.
- [10] Khalda, A. F. (2023) Analisis persepsi dan preferensi konsumen terhadap produk kimbab rendang rimba cafe bekasi.
- [11] Komar, R. (2014) Hotel Management.
- [12] Kraft, P. K. (2009) Pelayanan Hotel.
- [13] Kurnia. (2023) Analisis Data Kuantitatif.

- [14] Minantyo. (2011) Dasar-dasar Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- [15] Nur, N. (1999) Pengembangan Produk Salad.
- [16] Rahmanita. (2020) Analisis Pengembangan Produk Salad Berdasarkan Minat Beli Konsumen.
- [17] Rotua. (2016) Pengertian Menu.
- [18] Stone. (2004) Sensory Evaluation Practices. Edisi ketiga *Elsevier Academic Press. California.*
- [19] Sugiyono. (2019) Metode Penelitian Kuantitatif. Bandung : CV. Alfabeta.
- [20] Suwitho. (2015) UH KUALITAS PRODUK, HARGA, FASILITAS DAN EMOSIONAL TERHADAP KEPUASAN PELANGGAN. UH KUALITAS PRODUK, HARGA, FASILITAS DAN EMOSIONAL TERHADAP KEPUASAN PELANGGAN.
- [21] Waysima. (2010) Uji Organoleptik Hedonik .
- [22] Widagda, S. d. (2020) *Consumer Response Analysis To Steamed Red Bean Flour Cake.*
- [23] Yuliani, R. (2021) Produksi Hidangan Indonesia di *Cold Kitchen.*
- [24] Yuliantoro, N. (2018) Inovasi *Green Godes Dressing* menggunakan buah alpukat sebagai pengganti dairydata *products.*

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN