

## Inovasi Produk (*Pastry Product and Beverage Product*) di Desa Wisata Wae Lolos

Indra Ratna Sari<sup>1\*</sup>, Akib Hehanussa<sup>2</sup>, Elisabet Oktaviani Hangu<sup>3</sup>, Yulita Sridewi Cembes<sup>4</sup>,  
Yoseph Agung Priyo Widodo<sup>5</sup>, Gregorius Antariksa Berybe<sup>6</sup>, Fransiscus Xaverius Daniel Lumenta<sup>7</sup>  
<sup>1-7</sup>Pengelolaan Perhotelan, Politeknik eLBajo Commodus, Labuan Bajo, Indonesia  
Email: <sup>1</sup>[indraratnasari160@email.com](mailto:indraratnasari160@email.com)

### Abstract

*Culinary development plays an essential role in supporting the sustainability of tourist villages, particularly in priority destinations such as Labuan Bajo. Wae Lolos Tourism Village, known for its "thousand waterfalls," has great potential to enhance tourist attraction through innovative local food products. However, local MSMEs still face limitations in producing pastry and beverage products that meet tourism quality standards. This Community Service Program (PkM) aims to improve the skills of MSME participants in transforming local ingredients into innovative and marketable culinary products. The methods applied include demonstrations, hands-on practice, group mentoring, and interactive discussions. The results indicate a significant improvement in participants' understanding of product innovation, their ability to follow the demonstration process, and their technical skills in pastry and beverage production. Participants also showed increased confidence in creating new product variations. Challenges identified include varying skill levels among participants and limited training duration. Overall, the program successfully fostered creativity and strengthened the readiness of MSMEs to develop competitive culinary products based on local ingredients. Continued mentoring is recommended, particularly in packaging, hygiene, and marketing strategies, to ensure long-term sustainability.*

**Keywords:** *culinary innovation, tourism village, MSMEs, pastry and local beverages, Wae Lolos.*

### Abstrak

Pengembangan kuliner lokal merupakan salah satu aspek penting dalam mendukung keberlanjutan desa wisata, terutama pada destinasi prioritas seperti Labuan Bajo. Desa Wisata Wae Lolos yang dikenal dengan potensi alam "seribu air terjun" memiliki peluang besar dalam memperkuat daya tarik wisata melalui inovasi produk kuliner. Namun, keterampilan pelaku UMKM dalam menghasilkan produk pastry dan minuman yang bernilai jual masih terbatas. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilaksanakan dengan tujuan meningkatkan kemampuan pelaku UMKM dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk kuliner inovatif yang memenuhi standar pariwisata. Metode yang digunakan meliputi demonstrasi, praktik langsung (*hands-on practice*), pendampingan, dan diskusi interaktif. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan pada pemahaman peserta mengenai inovasi produk lokal, kemampuan mengikuti proses demonstrasi, serta keterampilan teknis dalam produksi pastry dan minuman. Peserta juga menunjukkan peningkatan kepercayaan diri untuk menciptakan varian produk baru. Tantangan yang ditemukan mencakup perbedaan kemampuan dasar dan keterbatasan durasi pendampingan. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil memicu kreativitas UMKM dan memperkuat kesiapan mereka dalam mengembangkan produk kuliner berbasis bahan lokal yang berdaya saing. Keberlanjutan program masih memerlukan pendampingan lanjutan, khususnya dalam aspek pengemasan, higienitas, serta strategi pemasaran.

**Kata Kunci:** inovasi kuliner, desa wisata, UMKM, makanan dan minuman lokal, Wae Lolos.

### A. PENDAHULUAN

Pariwisata sebagai salah satu sektor yang menjadi perhatian penting saat ini. Pariwisata telah terbukti menjadi motor penggerak pembangunan ekonomi, terutama di daerah-daerah yang kaya akan potensi alam, budaya, dan sejarah. Labuan Bajo, sebagai salah satu destinasi pariwisata super prioritas nasional, memberikan dampak yang signifikan terhadap perkembangan desa-desa sekitarnya, termasuk Desa Wae Lolos. Desa ini dikenal

memiliki warisan budaya, situs sejarah, serta panorama alam yang indah, sehingga ditetapkan sebagai salah satu desa wisata yang potensial untuk terus dikembangkan.

Desa Wisata Wae Lolos dikenal dengan julukan "seribu air terjun", atau dalam bahasa lokal disebut *sunca*. Keindahan air terjun yang tersebar di berbagai titik membuat desa ini menjadi daya tarik utama bagi para wisatawan. Beberapa air terjun yang bisa dikunjungi di antaranya adalah *Sunca*

Plias, Cunca Rii, Cunca Liang Langgi, Cunca Wongka, dan Cunca Lolos (Kristiana, Yustisia, 2025). Sebagai desa wisata, Wae Lolos tidak hanya mengandalkan keindahan alam dan budaya lokal, tetapi juga perlu menyiapkan elemen pendukung yang memperkaya pengalaman wisatawan. Salah satu elemen penting tersebut adalah kuliner. Makanan dan minuman tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan dasar wisatawan, tetapi juga menjadi sarana untuk memperkenalkan identitas lokal, memperkuat citra destinasi, dan meningkatkan kepuasan wisatawan. Dalam konteks inilah, pengembangan produk kuliner inovatif memiliki peran strategis untuk mendukung keberlanjutan desa wisata.

Masyarakat Desa Wae Lolos sudah mulai menyadari pentingnya sektor kuliner sebagai bagian dari daya tarik wisata. Namun, keterampilan masyarakat dalam menciptakan produk kuliner yang memiliki standar kualitas pariwisata masih terbatas. Produk makanan yang dihasilkan umumnya bersifat tradisional, dengan variasi dan pengemasan yang sederhana. Demikian pula, produk minuman yang ditawarkan belum mampu mencerminkan inovasi yang sesuai dengan selera wisatawan modern maupun pasar pariwisata global.

Keterbatasan ini berimplikasi pada rendahnya daya saing kuliner lokal, sehingga peluang ekonomi yang seharusnya dapat diperoleh dari wisata kuliner belum dimaksimalkan secara optimal. Kotler & Armstrong (2021) Inovasi produk adalah pengembangan dari produk yang asli, modifikasi produk, atau merek baru yang dikembangkan melalui upaya penelitian dan pengembangan (*Research & Development*) perusahaan untuk memberikan nilai baru bagi konsumen.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa masyarakat Desa Wae Lolos membutuhkan pendampingan dalam bentuk pelatihan inovasi produk kuliner, khususnya pada bidang pastry dan minuman. Pastry sebagai salah satu jenis produk bakery memiliki potensi besar untuk dikembangkan dengan sentuhan kreativitas, baik dari segi rasa, bentuk, maupun pengemasan. Sementara itu, produk minuman berbasis bahan lokal dapat dikreasikan menjadi minuman sehat dan segar yang unik, sehingga mampu menarik perhatian wisatawan sekaligus memperkenalkan potensi hasil bumi lokal.

Dengan adanya inovasi pada kedua jenis produk ini, masyarakat Desa Wae Lolos diharapkan mampu meningkatkan keterampilan, menciptakan produk bernilai jual tinggi, dan memperluas peluang usaha di sektor pariwisata. Dalam jurnal penelitian kuliner, pastry didefinisikan sebagai produk fancy bakery yang mengutamakan nilai estetika dan presisi Teknik, dimana kualitas bahan baku sangat

menentukan elastisitas dan kerenyahan hasil akhir (Sari et al, 2023). Hal ini dibenarkan juga oleh (Minarto & Santoso, 2022), menyatakan bahwa pastry adalah hasil olahan bakery yang menitikberatkan pada penggunaan lemak (shortening) dan Teknik pengolahan adonan yang kompleks untuk menciptakan tekstur berlapis atau renyah. Teori ini menekankan bahwa pastry modern kini sangat dipengaruhi oleh penggunaan bahan alternatif.

Prianto & Kurniawan (2024), dalam kajian manajemen food & beverage, minuman diartikan sebagai elemen pelengkap pengalaman makan (gastronomy experience. Hal ini disebutkan oleh Kusumaningrum (2022), menyebutkan bahwa produk minuman masa kini adalah hasil dari inovasi mixology yang menggabungkan unsur rasa, aroma, dan warna untuk menciptakan identitas sebuah gerai atau restoran.

Melalui kegiatan PkM, tim dosen dari Program Studi Pengelolaan Perhotelan Politeknik eLBajo Commodus akan memberikan pelatihan dan pendampingan yang aplikatif. Kegiatan ini meliputi transfer pengetahuan tentang teknik pembuatan pastry dan minuman modern, praktik langsung pembuatan produk, serta pembekalan mengenai aspek estetika, higienitas, dan pengemasan produk. Selain itu, masyarakat juga akan diberikan wawasan mengenai strategi pemasaran kuliner, sehingga produk yang dihasilkan tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga memiliki daya jual yang kompetitif di pasar pariwisata.

Melalui kegiatan PkM, tim dosen berupaya memberikan kontribusi dalam bentuk pelatihan, pendampingan, dan pengembangan kreativitas masyarakat. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam menghasilkan produk kuliner yang berkualitas, menarik, serta berdaya saing. Selain itu, inovasi produk kuliner juga diharapkan mampu memperkuat identitas Desa Wae Lolos sebagai desa wisata, meningkatkan daya tarik wisatawan, serta memberikan dampak positif terhadap ekonomi lokal.

## B. PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan PKM “Inovasi Produk (*Pastry Product and Beverage Product*) di Desa Wisata Wae Lolos” dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif dan edukatif yang mendorong ibu-ibu pelaku UMKM untuk terlibat aktif dalam seluruh rangkaian pelatihan. Metode pelaksanaan mencakup demonstrasi langsung, praktik pembuatan *produk (hands-on practice)*, pendampingan kelompok, serta diskusi interaktif. Pendekatan ini dirancang agar peserta tidak hanya memahami teori mengenai

pengolahan bahan pangan lokal menjadi produk *pastry* dan minuman inovatif, tetapi juga mampu mengaplikasikannya secara mandiri untuk meningkatkan nilai jual serta daya tarik produk kuliner di destinasi wisata Wae Lolos.

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat “Inovasi Produk (*Pastry Product and Beverage Product*) di Desa Wisata Wae Lolos” menghasilkan beberapa temuan penting terkait peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta UMKM dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai jual.

#### Peningkatan Pemahaman Peserta terhadap Pentingnya Inovasi Produk Lokal

Pada sesi pengantar materi, peserta menunjukkan pemahaman yang lebih baik mengenai potensi ekonomi dari bahan lokal yang tersedia di Desa Wae Lolos. Peserta menyadari bahwa bahan yang selama ini dianggap biasa, seperti tepung lokal, pisang, kelapa, dan kopi desa, dapat diolah menjadi produk *pastry* dan minuman yang menarik bagi wisatawan. Peningkatan pemahaman ini terlihat dari antusiasme peserta dalam diskusi serta banyaknya pertanyaan mengenai pengembangan varian produk.

#### Kemampuan Peserta dalam Mengikuti Demonstrasi Produk

Demonstrasi pembuatan *pastry* dan *beverage* berbahan lokal berjalan dengan baik. Peserta mampu mengikuti langkah-langkah pembuatan dengan pendampingan dari tim PKM dan mahasiswa. Keberhasilan peserta dalam mengikuti seluruh langkah pembuatan menunjukkan bahwa metode *hands-on* yang digunakan tepat sasaran.



Gambar 1. Proses Demonstrasi Produk  
Sumber: Pribadi, 2025



Gambar 2. Proses Demonstrasi Produk  
Sumber: Pribadi, 2025



Gambar 3. Foto Bersama  
Sumber: Pribadi, 2025

#### Keterampilan Praktis Peserta Mengalami Peningkatan

Peserta memperhatikan perkembangan dalam hal:  
a) teknik mencampur dan mengolah adonan  
b) cara mengukur bahan secara akurat  
c) menjaga kebersihan selama produksi  
d) penyajian produk dengan tampilan lebih menarik

#### Meningkatnya Kepercayaan Diri Peserta dalam Produksi Kuliner

Banyak peserta yang sebelumnya ragu mencoba produk baru karena merasa tidak memiliki keterampilan. Setelah sesi praktik, sebagian besar peserta menyampaikan bahwa resep dan teknik yang diajarkan mudah diikuti dan dapat diterapkan dengan alat sederhana yang dimiliki di rumah. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan PKM berhasil meningkatkan keyakinan dan motivasi peserta dalam mengembangkan usaha.

#### Publikasi dan Eksposur Kegiatan

Kegiatan ini juga mendapatkan dukungan publikasi dari pengelola Desa Wisata Wae Lolos melalui unggahan pada situs resmi desa. Publikasi ini membantu meningkatkan visibilitas kegiatan serta memperkuat peran UMKM dalam sektor ekonomi kreatif desa <https://wisatawaelolos.com/?p=2696>.

Pelaksanaan kegiatan PkM ini memberikan gambaran mengenai kondisi kesiapan UMKM Desa Wisata Wae Lolos dalam mengembangkan produk pangan lokal. Secara umum, peserta telah memiliki pengalaman dasar dalam mengolah makanan, namun mereka membutuhkan inovasi, pendampingan teknis, serta contoh produk yang lebih bernilai jual bagi wisatawan.

#### Relevansi Pelatihan dengan Kebutuhan UMKM Desa Wisata

Hasil observasi awal menunjukkan bahwa UMKM di desa wisata memiliki potensi besar tetapi masih terbatas pada produk tradisional yang umum dijual. Dengan memberikan pelatihan inovasi pastry dan minuman berbasis bahan lokal, kegiatan PkM ini menjadi relevan dengan kebutuhan pasar pariwisata dan tren ekonomi kreatif desa.

#### Efektivitas Metode Demonstrasi dan Praktik Langsung

Pendekatan *demonstration-practice* terbukti efektif karena peserta dapat belajar dengan melihat, mencoba, dan langsung mendapatkan koreksi dari pendamping. Hal ini mempercepat proses pemahaman dibandingkan metode ceramah semata. Temuan ini sejalan dengan model pelatihan aplikatif dalam pemberdayaan UMKM yang menekankan praktik langsung untuk meningkatkan keterampilan produksi.

#### Tantangan yang Ditemukan Selama Pelatihan

Beberapa tantangan yang muncul antara lain: perbedaan kemampuan dasar antar peserta, beberapa peserta masih memerlukan waktu lebih untuk memahami takaran dan teknik tertentu

#### Dampak Kegiatan terhadap Inisiatif UMKM

Melalui praktik dan diskusi, peserta mulai mempertimbangkan pembuatan produk baru untuk dijual kepada wisatawan dan event desa. Peserta juga menyampaikan keinginan untuk mencoba varian lain setelah kegiatan selesai. Ini menunjukkan bahwa PkM memberikan *trigger* awal bagi UMKM untuk bergerak menuju usaha yang lebih inovatif.

#### Keterlibatan Mahasiswa Sebagai Pendamping

Kehadiran mahasiswa sangat membantu dalam kelancaran praktik. Mereka berperan sebagai mentor teknis, pengarah, dan pendukung dalam mengelola dinamika peserta. Kegiatan ini juga memberikan pengalaman langsung bagi mahasiswa dalam berinteraksi dengan masyarakat, sesuai dengan tujuan *Merdeka Belajar*.

#### Analisis SWOT

#### Strengths (Kekuatan)

1. Materi pelatihan relevan dengan kebutuhan UMKM karena fokus pada inovasi produk pastry dan minuman berbasis bahan lokal yang mudah diperoleh di Desa Wisata Wae Lolos.
2. Metode pelatihan bersifat praktik langsung (*hands-on training*) sehingga peserta dapat langsung mencoba, berlatih, dan menghasilkan produk secara mandiri.
3. Dukungan bahan baku lokal yang melimpah menjadi modal kuat bagi keberlanjutan usaha dan pengembangan produk setelah pelatihan.
4. Kolaborasi efektif antara perguruan tinggi dan pelaku UMKM lokal, memberikan transfer ilmu yang sesuai dengan tingkat pemahaman peserta.
5. Lokasi kegiatan di Desa Wisata Wae Lolos—sebagai destinasi berkembang—mendukung pemanfaatan produk sebagai bagian dari atraksi dan layanan wisata.
6. Antusiasme dan motivasi peserta tinggi, dibuktikan dengan keterlibatan aktif dalam setiap sesi pelatihan dan kemampuan menghasilkan produk yang memenuhi standar dasar kualitas.
7. Tim pengabdian memiliki kompetensi di bidang *hospitality* dan *culinary*, sehingga materi yang diberikan lebih tepat sasaran dan berorientasi pasar (*marketable product*).
8. Adanya dukungan dari pengelola desa wisata mempermudah koordinasi dan memastikan potensi pemasaran hasil produk lebih luas ke wisatawan.

#### Weaknesses (Kelemahan)

1. Durasi pelaksanaan pelatihan terbatas, sehingga pendampingan untuk pengembangan produk lanjutan serta konsistensi kualitas belum dapat dilakukan secara berkelanjutan.
2. Variasi keterampilan peserta berbeda-beda, sehingga proses penyampaian materi harus diulang atau diperlambat untuk memastikan semua peserta dapat mengikuti dengan baik.

#### Opportunities (Peluang)

1. Tren wisata kuliner lokal terus meningkat, sehingga produk *pastry* dan minuman berbasis bahan lokal memiliki peluang besar untuk menjadi daya tarik tambahan bagi wisatawan yang berkunjung ke Desa Wisata Wae Lolos.
2. Bahan baku lokal melimpah dan beragam, membuka peluang pengembangan produk *signature* yang berciri khas daerah sehingga memiliki nilai jual lebih tinggi.
3. pengelola desa wisata dan Pokdarwis cukup kuat, sehingga memudahkan kolaborasi dalam pemasaran dan penjualan produk peserta di outlet atau kegiatan pariwisata desa.
4. Potensi kemitraan jangka panjang dengan kampus dan industri, baik untuk pendampingan

lanjutan, peningkatan skill peserta, maupun akses ke pelatihan sertifikasi bidang kuliner.

5. Kesempatan publikasi dan promosi melalui media digital desa wisata, membantu memperluas jangkauan pemasaran produk UMKM kepada wisatawan domestik dan mancanegara.

#### **Threats (Ancaman)**

1. Fluktuasi harga dan ketersediaan bahan baku lokal. Perubahan musim atau kondisi distribusi dapat menghambat produksi dan kualitas produk berbasis bahan lokal.
2. Minat wisatawan tidak selalu stabil. Jika jumlah kunjungan wisata turun, permintaan terhadap produk UMKM ikut menurun.
3. Preferensi konsumen yang cepat berubah. Tren kuliner selalu berganti, sehingga produk inovasi bisa cepat kehilangan daya tarik jika tidak terus dikembangkan.

#### **D. PENUTUP**

##### **Kesimpulan**

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PkM) “Inovasi Produk (*Pastry Product and Beverage Product*) di Desa Wisata Wae Lolos” memberikan dampak positif bagi peningkatan kemampuan para pelaku UMKM dalam memanfaatkan bahan pangan lokal untuk menghasilkan produk kuliner yang bernilai jual lebih tinggi. Melalui pendekatan demonstrasi langsung dan praktik bersama, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan mengenai teknik pembuatan produk *pastry* dan minuman, tetapi juga mampu mengaplikasikannya secara mandiri. Antusiasme peserta dan dukungan pengelola desa wisata menjadi faktor pendukung keberhasilan program ini. Keterampilan yang diperoleh diharapkan dapat mendorong munculnya inovasi produk yang lebih variatif untuk memenuhi permintaan wisatawan, serta memperkuat posisi Desa Wisata Wae Lolos sebagai salah satu destinasi pendukung pariwisata Labuan Bajo. Meskipun demikian, keberlanjutan program masih memerlukan pendampingan berkala agar peserta dapat terus mengembangkan kreativitas produk, menjaga kualitas, dan meningkatkan daya saing di pasar wisata. Secara keseluruhan, kegiatan PkM ini dapat menjadi langkah awal yang strategis dalam memperkuat ekonomi kreatif berbasis pangan lokal di Desa Wisata Wae Lolos.

Kegiatan PKM yang meliputi pengenalan pentingnya inovasi pangan lokal, sesi demonstrasi praktik pembuatan produk, serta pendampingan langsung mampu meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah bahan lokal menjadi produk *pastry* dan minuman yang lebih menarik serta memiliki nilai jual. Peserta menunjukkan antusiasme tinggi selama kegiatan berlangsung,

terlihat dari partisipasi aktif dalam praktik dan keinginan untuk mencoba resep baru di rumah masing-masing. Interaksi yang terjalin secara intensif antara dosen, mahasiswa, dan pelaku UMKM turut mendukung terciptanya suasana pelatihan yang komunikatif dan menyenangkan. Melalui proses tanya jawab selama demonstrasi, tim pelaksana dapat memahami kendala yang dihadapi peserta dalam memproduksi dan memasarkan produk mereka. Pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama pelatihan menjadi modal awal untuk meningkatkan kualitas produk dan memperluas peluang pemasaran, sehingga dapat berkontribusi pada penguatan ekonomi kreatif di Desa Wisata Wae Lolos.

Secara keseluruhan, PkM ini memberikan dampak positif dalam meningkatkan kreativitas dan keterampilan peserta dalam memanfaatkan bahan pangan lokal menjadi produk yang lebih inovatif dan memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Namun, untuk memastikan peserta mampu mempertahankan kualitas dan keberlanjutan produksi, diperlukan pendampingan lanjutan terutama dalam aspek pengemasan, higienitas, serta strategi pemasaran. Dengan komitmen berkelanjutan dari pelaku UMKM, dukungan pengelola desa wisata, serta potensi pasar wisata yang terus berkembang di kawasan Labuan Bajo, diharapkan produk-produk kuliner dari Desa Wisata Wae Lolos dapat menjadi identitas kuliner daerah sekaligus memperkuat kontribusi terhadap ekonomi kreatif lokal di masa mendatang.

##### **Saran**

###### **Bagi UMKM Desa Wisata Wae Lolos**

Pelaku UMKM diharapkan dapat terus menerapkan keterampilan yang telah diperoleh dalam kegiatan pelatihan, khususnya dalam memanfaatkan bahan pangan lokal menjadi produk *pastry* dan minuman yang inovatif. Konsistensi dalam menjaga kualitas rasa, kebersihan, dan tampilan produk perlu menjadi perhatian utama agar produk memiliki daya saing di pasar wisata. Selain itu, perlu dilakukan pengembangan lebih lanjut dalam aspek pengemasan dan pemasaran agar produk lebih menarik bagi wisatawan. Peserta juga disarankan untuk terus melakukan uji coba resep baru dan menyesuaikannya dengan selera konsumen sehingga variasi produk semakin kaya dan berpotensi meningkatkan pendapatan usaha.

###### **Bagi Tim PkM**

Tim PkM diharapkan dapat melakukan pendampingan lanjutan untuk memastikan peserta mampu menerapkan keterampilan yang telah dipelajari dalam produksi sehari-hari, khususnya dalam menjaga kualitas rasa, kebersihan, dan konsistensi tampilan produk. Pengembangan kerja

sama yang lebih kuat dengan pengelola desa wisata dan komunitas UMKM juga penting dilakukan guna mendukung pemasaran serta peningkatan kapasitas pelaku usaha dalam jangka panjang.

### **Ucapan Terima Kasih**

Terimakasih banyak kepada Kampus Politeknik eLBajo Commodus yang sudah memberikan pendanaan untuk kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Kotler, P., & Armstrong, G. (2021). *Principles of Marketing* (18th ed.). Pearson Education.
- Kusumaningrum, A. (2022). *Inovasi Beverage Mixology dalam Industri Kreatif*. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 45-58.
- Minarto, R., & Santoso, B. (2022). *Teknologi Bakery dan Pastry: Teori dan Praktis*. Pustaka Utama.
- Prianto, D., & Kurniawan, H. (2024). *Manajemen Bisnis Kuliner Modern: Strategi Food and Beverage di Era Digital*. Cahaya Press.
- Sari, D. P., dkk. (2023). *Analisis Kualitas Organoleptik pada Pengembangan Produk Puff Pastry dengan Substitusi Tepung Lokal*. *Jurnal Ilmu Kuliner dan Pendidikan Tata Boga*, 12(1), 12-25.