



Poltekita: Jurnal Pengabdian Masyarakat

Volume 4 | Nomor 2 | April – Juni 2023
e-ISSN: 2722-5798 & p-ISSN: 2722-5801
DOI: [10.33860/pjpm.v4i2.1861](https://doi.org/10.33860/pjpm.v4i2.1861)

Website: <http://jurnal.poltekkespalu.ac.id/index.php/PJPM/>

Penguatan Branding Aspek Gizi dan Kemasan Ole-Ole Kuliner Khas Indramayu (BROKU) dalam rangka menuju Pariwisata Kelas Dunia

Muh. Nur Hasan Syah¹, Prasetyo Hadi², Ibnu Malkan¹ Bakhrul Ilimi, Utami Wahyuningsih¹, Arga Buntara³, Fathiya Andara¹, Asriadi Masnar⁴

¹Prodi Gizi, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, Jakarta, Indonesia

²Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, Jakarta, Indonesia

³Prodi Kesehatan Masyarakat, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, Indonesia

⁴Prodi Seni Kuliner, Politeknik Negeri Media Kreatif, Jakarta, Indonesia

 Email korespondensi: mhasansyah@upnvj.ac.id



Article history:

Received: 02-02-2023

Accepted: 21-02-2023

Published: 11-05-2023

Kata kunci:

UMKM, Pariwisata
Gizi, Branding Gizi

Keywords:

MSME, Nutritional
Tourism, Nutrition
Branding

ABSTRAK

Dibukanya kembali pariwisata bagi wisatawan memiliki peluang dan tantangan dalam meningkatkan ekonomi dan status kesehatan masyarakat. Tingginya potensi alam dan potensi wisata disertai dengan minimnya keberagaman pengolahan bahan pangan lokal Indramayu memerlukan sebuah tindakan untuk memaksimalkan pengelolaan bahan pangan lokal dari aspek teknologi. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan mutu UMKM melalui kegiatan pendampingan dan panduan dalam menjamin kualitas mutu dari setiap menu produk yang ditawarkan kepada pelanggan. Metode Kegiatan ini terdiri dari; *Focus Group Discussion*, Identifikasi Potensi Ole-Ole Khas Indramayu, Edukasi dan Pendampingan Higiene-Sanitasi, serta Perhitungan Nilai Gizi dan Desain Kemasan pada salah satu UMKM yaitu Abon Ikan Gabus. Berdasarkan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan didapatkan bahwa masih minimnya pengolahan potensi sumber daya alam khas Indramayu untuk dijadikan produk ole-ole bergizi, peningkatan pengetahuan mengenai hygiene sanitasi jasaboga, informasi nilai gizi produk dan ketersediaannya, serta desain kemasan produk yang menarik. Oleh karena itu disimpulkan bahwa potensi produk ole-ole khas Indramayu sangat tinggi dengan ketersediaan bahan pangan lokal, pengetahuan yang memadai dengan branding gizi dan kemasan. Upaya pendampingan yang berkelanjutan dan peningkatan jumlah UMKM yang terlibat perlu dilakukan.

ABSTRACT

The reopening of tourism for tourists presents opportunities and challenges in improving the economy and public health status. The high potential of natural resources and tourism, combined with the lack of diversity in processing local food ingredients in Indramayu, requires action to maximize the management of local food ingredients from a technological aspect. This activity aims to improve the quality of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) through guidance and assistance in ensuring the quality of each product menu offered to customers. The activity method consists of: Focus Group Discussions, Identification of Indramayu's Typical Souvenir Potentials, Hygiene-Sanitation Education and Assistance, as well as Nutrition Value Calculation and Packaging Design for one of the MSMEs, namely Abon Ikan Gabus. Based on community service activities that have been carried out, it was found that the potential of Indramayu's natural resources for producing nutritious souvenirs is still underutilized, and there is a need to increase knowledge about hygiene and sanitation in food service, as well as information about product nutrition values and attractive product packaging



design. Therefore, it is concluded that the potential of Indramayu's typical souvenir products is high, with the availability of local food ingredients, adequate knowledge with branding for nutrition and packaging. Continuous guidance efforts and increasing the number of involved MSMEs need to be carried out.

©2023 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>)

PENDAHULUAN

Indonesia berhasil meraih kemajuan pada ketahanan pangan dan gizi. Akses terhadap pangan meningkat dan prevalensi gizi kurang (undernutrition) menurun pada beberapa tahun terakhir. Namun, status gizi masyarakat Indonesia masih rendah menurut standar internasional dan variasinya tetap besar antar daerah. Menurut hasil SSGI tahun 2022, 7,1% anak usia di bawah 5 tahun di Indonesia mengalami wasting dan 21,6% berkondisi pendek (stunting). Pada 2018, Indonesia juga menyaksikan sekian besarnya tingkat kelebihan berat badan (overweight) dan obesitas, serta defisiensi mikronutrien (*micronutrient deficiency*) (Kemenkes, 2018). Tingkat kelebihan berat badan dan obesitas di kalangan dewasa mencapai 35,4%, dengan obesitas sendiri menyumbang 21,8%. Sementara defisiensi mikronutrien (kekurangan vitamin dan mineral) diperkirakan sebanyak 20% penduduk di negara-negara berkembang mengalami kekurangan yodium. Selain itu, sekitar 25% anak menderita kekurangan subklinis vitamin A dan 40% perempuan mengalami anemia.

Menurut hasil Riskesdas tahun 2013 dan 2018, prevalensi anemia pada anak-anak usia di bawah 5 tahun naik dari 28,1% pada 2013 menjadi 38,5% pada 2018. Sementara prevalensi anemia pada perempuan hamil meningkat dari 37,1% pada 2013 menjadi 48,9% pada 2018. Angka terakhir lebih tinggi dari estimasi rata-rata 40% di tingkat global. Dengan demikian, Indonesia menghadapi tiga beban malnutrisi. Selain permasalahan gizi kurang yang sudah berlangsung lama—khususnya stunting, wasting, dan berat badan kurang—Indonesia juga dihadapkan secara serius dengan permasalahan kelebihan gizi dan defisiensi mikronutrien (Hardinsyah, 2014). Selain itu, di tengah upaya yang sudah berlangsung lama dalam meningkatkan ketahanan pangan dan gizi.

Indonesia kini juga menghadapi krisis yang belum pernah ada sebelumnya, yakni krisis yang disebabkan pandemi Corona Virus Disease 2019 (Covid-19). Tantangan untuk meningkatkan status gizi makin besar dengan terjadinya pandemi Covid-19, mengingat pandemi ini berpotensi menyebabkan terganggunya kondisi kesehatan dan sosial-ekonomi termasuk berpengaruh terhadap kondisi ketahanan pangan dan gizi sebagian besar penduduk dan menggerus perkembangan yang telah dicapai sejauh ini. Oleh karena itu diperlukan strategi-strategi baru untuk memastikan bahwa Agenda 2030, khususnya terkait Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (TPB) No. 2 (TPB/SDG 2) akan tercapai. Industri pangan di Indonesia berkembang sangat cepat dan persaingan di bidang makanan dan minuman yang kian hari semakin ketat sehingga dalam menghadapi era globalisasi sekarang ini, setiap pelaku usaha dituntut untuk mampu menghasilkan produk yang bermutu baik dan bernilai lebih dibandingkan pesaing-pesaingnya.

Untuk mencapai tujuan tersebut, diperlukan perbaikan dan pengawasan mutu pada berbagai aspek termasuk aspek gizi dan kemasan sehingga dapat lebih menjamin standarisasi produk yang dihasilkan, meningkatkan penjualan produk, meningkatkan indeks kepuasan mutu, serta meningkatkan kebermanfaatan produk (Parassih & Susanto, 2021). Salah satu elemen pendukung yang diperlukan adalah kegiatan pendampingan agar pelaku usaha dapat lebih memahami topik secara lebih mendalam serta pembobotan lebih pada kegiatan simulasi (Mak et al., 2012)

Dua tahun pandemi Covid-19 di Indonesia berdampak pada berbagai sektor, tidak hanya kesehatan namun diantaranya sektor ekonomi dan pariwisata. Berdasarkan riset, pelaku ekonomi dan pariwisata yang sangat terdampak adalah UMKM termasuk UMKM kuliner (makanan dan minuman) (Amri, 2020). Selain itu di sektor pariwisata, seperti pengusaha hotel dan tempat wisata juga merugi akibat rendahnya kunjungan wisata. Dengan dibukanya kembali pariwisata bagi wisatawan menjadi peluang dalam meningkatkan ekonomi (Yudha Agus Yoga Indra & Purbadharmaja Putu, 2019) dan juga menjadi pisau bermata dua, dimana ditengah kondisi pandemi, penyebaran virus masih dapat terjadi. Untuk mencegah hal ini, *Wellness Tourism* perlu digalakkan. Salah satu pelaku usaha pariwisata adalah UMKM kuliner yang memiliki peran yang signifikan dalam meningkatkan daya tahan tubuh wisatawan dengan memberikan asupan gizi yang memadai (Akbar & Pangestuti, 2017). Di beberapa negara telah mencanangkan pariwisata gizi atau disebut istilah *nutritourism* yaitu kegiatan pariwisata yang menggabungkan peran gizi dan makanan dalam menciptakan pariwisata yang lebih sehat dan menyenangkan (Hrelia, 2015).

Fakta bahwa pencarian makanan yang berbeda, unik dan lezat telah menjadi bagian penting dari keputusan perjalanan wisata. Wisatawan modern yang berbudaya, bepergian dengan perasaan senang, suka bertualang, dan sadar lingkungan lebih suka menjalani gaya hidup sehat sambil menjelajahi budaya dan masakan lokal selama liburan. Dalam hal ini, makanan dan pariwisata merupakan alat yang ampuh untuk menggapai dan memelihara kesehatan. Selain itu, isu penting lainnya adalah kehadiran merek global (*fast food*) dapat menjadi ancaman tidak hanya bagi keanekaragaman budaya dan kuliner tetapi juga menyembunyikan banyak risiko kesehatan. Pandemi Covid-19 menimbulkan kategori baru wisatawan, di mana masyarakat cenderung memilih makanan yang bergizi dan sehat dengan tujuan untuk melindungi kesehatan mereka selama perjalanan (*Wellness Tourism*) (Aslimoski & Gerasimoski, 2012). Permasalahan utama para pelaku UMKM kuliner dalam mendukung *Wellness Tourism* adalah literasi dan kemampuan mengaplikasikan menu-menu yang bergizi dan aman dikonsumsi wisatawan. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan mutu UMKM, BROKU diperlukan sebagai kegiatan pendampingan dan panduan dalam menjamin kualitas mutu ole-ole khas Indramayu dalam rangka menuju pariwisata kelas dunia.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan beberapa jenis kegiatan yang dilaksanakan sejak bulan September 2022 – Desember 2022 dengan rincian kegiatan; 1) identifikasi potensi UMKM Indramayu dengan melakukan *Focus Group Discussion* (FGD) bersama para praktisi pariwisata, praktisi kuliner, tokoh masyarakat, perwakilan dinas kesehatan, dan perwakilan dinas ketahanan pangan dan dilaksanakan pada Sabtu, 10 September 2022. 2) Edukasi dan Pendampingan berupa kegiatan penyuluhan terkait higiene dan sanitasi jasaboga dengan target kegiatan, yaitu pemilik serta karyawan usaha Abon Ikan Gabus yang dilaksanakan pada Sabtu, 29 Oktober 2022. Dan 3) Perhitungan Nilai Gizi dan Desain Kemasan berupa telaah dokumen pelaku usaha Abon Ikan Gabus dengan sasaran kegiatan pelaku usaha Abon Ikan Gabus yang dilaksanakan pada bulan Desember 2022.



Gambar 1. Bagan Alur kegiatan PKM

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Penguatan Branding Aspek Gizi dan Kemasan Ole-Ole Kuliner Khas Indramayu (BROKU) dalam rangka menuju Pariwisata Kelas Dunia yang terdiri dari tiga kegiatan, yaitu *focus group discussion* Identifikasi Potensi Ole-Ole Khas Indramayu, Edukasi dan Pendampingan Higiene dan Sanitasi, dan Perhitungan Nilai Gizi dan Desain Kemasan.

Kegiatan pertama, berupa *focus group discussion* Identifikasi Potensi Ole-Ole Khas Indramayu yang dilaksanakan di balai KNPI (Komite Nasional Pemuda Indonesia) Kabupaten Indramayu pada tanggal 10 September 2022 dan didapatkan bahwa Sebagian besar penduduk Indramayu menjalani pola makan dengan frekuensi 3x sehari, yaitu pagi, siang, dan sore. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Idah Hamidah tahun 2018 bahwa sebanyak pola konsumsi makan masyarakat Indramayu didominasi dengan frekuensi makan 3x sehari (Hamidah, 2018). Namun, terdapat perbedaan pada kaum milenial yang sebagian besar mengonsumsi makan dengan frekuensi 1-2x sehari. Masyarakat Indramayu cenderung lebih gemar mengonsumsi makanan yang asin dan pedas karena sesuai dengan potensi alam Indramayu sendiri yang terdapat daerah pesisir sehingga menghasilkan garam. Mengonsumsi karbohidrat berupa nasi karena padi merupakan potensi alam yang besar di daerah Indramayu, sedangkan untuk lauk pauk didominasi berupa hasil laut seperti ikan karena Indramayu merupakan daerah pesisir. Pola dan kebiasaan makan masyarakat Indramayu serupa dengan pola masyarakat pesisir pada umumnya (Fitri, 2022 & Fatima, 2020)

Dari sisi pengolahan makanan, masyarakat Indramayu lebih suka menggunakan metode pemasakan yang sederhana sehingga bisa diolah oleh berbagai kalangan. *Rumbah* merupakan salah satu makanan yang gemar dicari baik oleh warga lokal maupun wisatawan karna memiliki rasa khas dan unik yang tidak ditemui di daerah lain. Potensi alam terbesar dari Indramayu berupa mangga dan padi. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Al Akbat pada tahun 2014 bahwa mangga merupakan potensi alam dari Indramayu (Al Akbar Wiwin, 2014).

Sudah ada beberapa pengembangan pengolahan kedua potensi tersebut, Namun masih sangat minim pemaksimalannya karena kendala teknologi pengolahan sehingga pemaksimalan untuk menghasilkan kualitas yang baik dari kedua potensi pun terhambat. Diperlukannya teknologi pengawetan dalam skala besar yang dapat mengoptimalkan buah mangga Indramayu yang dapat tahan melewati musim panen dan alternatif pengolahan mangga dalam skala besar lainnya untuk pemaksimalan UMKM Indramayu. Para petani padi Indramayu memerlukan teknologi penggilingan yang tidak merusak kualitas padi lokal dalam skala besar untuk menaikkan kualitas padi Indramayu yang akan dijual baik skala nasional, maupun internasional. Minimnya penggunaan jalur pantura saat ini mengakibatkan wisatawan yang berkunjung di Indramayu pun menurun, Jauhnya pintu tol dari tempat wisata menjadi salah satu kendala akses bagi para wisatawan. Para wisatawan biasanya merujuk ole-ole terasi,

ikan asin, kerupuk, dan mangga dalam keadaan segar. Tingginya potensi alam dan potensi wisata disertai dengan minimnya keberagaman pengolahan bahan pangan lokal Indramayu memerlukan sebuah tindakan untuk memaksimalkan pengelolaan bahan pangan lokal dari aspek teknologi.

Kegiatan kedua, berupa edukasi dan pendampingan yang dilaksanakan dilaksanakan pada Sabtu, 29 Oktober 2022 pada Pukul 9.00—16.30 WIB. Kegiatan spesifik yang dilakukan adalah Edukasi Higiene dan Sanitasi Jasaboga berkenaan dengan usaha makanan abon ikan gabus. Edukasi dilaksanakan di Bumi Perkemahan Situ Bolang yang juga menjadi rumah produksi abon ikan gabus. Target edukasi ini adalah pemilik usaha abon ikan gabus, yakni Bapak Samari dan Istri, serta satu karyawan yang masih anggota keluarga. Terdapat tiga tujuan penting dari kegiatan edukasi ini, antara lain memberikan pengetahuan mengenai istilah umum dalam higiene dan sanitasi jasaboga, persyaratan teknis higiene-sanitasi, serta penjamah makanan. Edukasi higiene dan sanitasi jasaboga ini bersumber dari Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga ([kemenkes RI, 2011](#)).



Gambar 2. Pelaksanaan Focus Group Discussion Identifikasi Potensi Ole-ole Khas Indramayu



Gambar 3. Pelaksanaan Edukasi dan Pendampingan Hygiene Sanitasi

Sesi edukasi dilanjutkan dengan diskusi mengenai usaha abon ikan gabus dari segi pendirian, pengolahan, pengemasan, dan penjualan atau pemasaran. Tim juga diberikan kesempatan untuk mengobservasi dapur pengolahan abon ikan gabus. Dari aspek teknis bangunan, dapur pengolahan abon ikan gabus beratapkan seng dan mengalami kebocoran saat hujan. Kondisi dinding kurang terpelihara dengan baik yang ditandai dengan debu dan sarang laba-laba. Namun dari aspek fisik bangunan lain, dapur tersebut dapat dikatakan baik. Penjamah makanan tetap menjaga kondisi higiene personal dan menggunakan alat pelindung diri lengkap sehingga dapat mengurangi risiko kontaminasi pada pengolahan abon ikan.

Kegiatan ketiga, pengembangan UMKM yang memproduksi produk pangan berupa Abon Ikan Gabus memiliki permasalahan terkait rendahnya pengetahuan mengenai gizi, serta pada kemasan gizi yang masih belum sesuai dengan ketentuan label produk pangan berdasarkan Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan Undang-undang Nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan dengan prasyarat memiliki; Nama Pangan Olahan, Berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat produsen, daftar bahan yang digunakan, nomor pendaftaran pangan, keterangan kadaluwarsa, kode produksi, keterangan kandungan gizi, serta No. SPP-IRT ([Dinas Pangan Provinsi Sumatra Barat, 2015](#)).

Oleh karena itu, dilakukan pembaharuan desain label kemasan yang mencakup beberapa poin untuk melengkapi ketentuan label produk sesuai dengan ketentuan yang berlaku ([Setiadi, 2017](#)) serta pergantian warna kemasan didominasi dengan

warna merah dan kuning dengan menyesuaikan psikologi warna kemasan yang berarti membangkitkan selera dan merangsang nafsu makan (Farida et al., 2020). Perubahan label, penambahan informasi nilai gizi dan desain kemasan dilakukan dalam rangkaian *branding* gizi produk tersebut. Desain ulang kemasan menonjolkan aspek gizi sehingga dapat memberikan edukasi kepada konsumen secara tidak langsung (Asgha, 2016). Hal ini juga mendukung produk menjadi produk unggulan pariwisata, khususnya dalam aspek *wellness tourism*. Dilakukan pula uji nilai gizi untuk produk Abon Ikan Gabus dan didapatkan total kalori per sajian (10 gr/ 2sdm) sebesar 183 kkal, lemak total 5 gram, karbohidrat total 24,5 gram, dan protein sebesar 9,3 gram. Hal ini selaras dengan beberapa penelitian yang menyatakan bahwa ikan gabus mengandung protein yang cukup tinggi (Alviodynasyari et al., 2019)



Gambar 4. Desain Label Kemasan sebelum diperbaharui

Nutrition Facts	
5 servings per container	
Serving size	10 Spoon (50g)
Amount Per Serving	183
Calories	
% Daily Value*	
Total Fat 5g	7,5%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Sodium 0mg	0%
Total Carbohydrate 24,5%	8,5%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 9,3g	18,6%

Not a significant source of cholesterol, vitamin D, calcium, iron, and potassium

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Gambar 5. Tabel Informasi Nilai Gizi



Gambar 6. Desain Label Kemasan sesudah diperbaharui

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa Kabupaten Indramayu memiliki potensi pangan lokal khususnya sumber daya laut. Upaya penguatan branding aspek gizi dan kemasan pada produk UMKM di Indramayu dilakukan dengan edukasi dan desain ulang label kemasan, termasuk memberikan informasi nilai gizi (*branding* gizi). Pendampingan berkelanjutan diperlukan untuk mempertahankan kualitas produk, meningkatkan kualitas SDM

UMKM dan memperluas jangkauan pendampingan (tidak terbatas pada satu UMKM saja). Hal ini dapat mendukung produk UMKM menjadi ole-oleh khas yang bersaing tidak hanya lokal namun juga pada tingkat mancanegara.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, A. T., & Pangestuti, E. (2017). Peran Kuliner Dalam Meningkatkan Citra .Destinasi.Pariwisata Taman Nasional Bromo Tengger Semeru. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 50(1), 153–159. Retrieved from <http://administrasibisnis.studentjournal.ub.ac.id/index.php/jab/article/view/1959>
- Al Akbar Wiwin. (2014). *Studi Potensi Wisata Kuliner Di Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat Tugas Akhir Skripsi Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta*. Retrieved from <http://eprints.uny.ac.id/43031/1/Wiwin%20AI%20Akbar%2009511241013.pdf>
- Alviodinasyari, R., Pribadi, E. S., & Soejoedono, R. D. (2019). Kadar Protein Terlarut dalam Albumin Ikan Gabus (*Channa striata* dan *Channa micropeltes*) Asal Bogor Soluble Rotein Concentration In Snakehead Fish Albumin Bogor Origin (*Channa Striata* And *Channa Micropeltes*). *Jurnal Veteriner*, 20(3), 436. <https://doi.org/10.19087/jveteriner.2019.20.3.436>
- Amri, A. (2020). Dampak Covid-19 Terhadap Umkm Di Indonesia. *Brand Jurnal Ilmiah Manajemen Pemasaran*, 2(1), 123–131. Retrieved from <https://ejournals.umma.ac.id/index.php/brand/article/view/605>
- Asgha, B. (2016). Analisa penggunaan label informasi nilai gizi pada produk pangan oleh konsumen di Kota Semarang. *Jurnal Buletin Studi Ekonomi*, 21(2), 128-135. Retrieved from <https://ojs.unud.ac.id/index.php/bse/article/view/25817/16712>
- Aslimoski, P., & Gerasimoski, S. (2014). Food and nutrition as tourist phenomenon. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 44, 357–362. <https://doi.org/10.1016/J.SBSPRO.2012.05.039>
- Dinas Pangan Provinsi Sumatra Barat. (2015). *Label Produk Pangan*. <https://dinaspangan.sumbarprov.go.id/details/news/370>
- Farida, E., Kholidah, N. R. J., & Sarjono, S. (2020). Penerapan Pembelajaran Psikologi Warna untuk Meningkatkan Kemampuan Mahasiswa Dalam Memilih Warna pada Desain Kemasan Produk Prodi Manajemen FEB UNISMA. *Jurnal Inovasi Pendidikan Ekonomi (JIPE)*, 10(1), 40–47. <https://doi.org/10.24036/011085220>
- Fatimah, P. S., & Siregar, P. A. (2020). Konsumsi buah, sayur dan ikan berdasarkan sosio demografi masyarakat pesisir Provinsi Sumatera Utara. *Contagion: Scientific Periodical Journal of Public Health and Coastal Health*, 2(1), 51-63. Retrieved from <http://jurnal.uinsu.ac.id/index.php/contagion/article/view/7630>
- Fitri, F., Ihsan, H., & Ananda, S. H. (2022). Hubungan Konsumsi Natrium dan Aktivitas Fisik dengan Kejadian Hipertensi pada Masyarakat Pesisir Lingkungan Lemo-Lemo, Kabupaten Bombana. *Jurnal Gizi Ilmiah: Jurnal Ilmiah Ilmu Gizi Klinik, Kesehatan Masyarakat dan Pangan*, 9(2), 01-07. Retrieved from <https://stikesks-kendari.e-journal.id/JGI/article/view/560>
- Hamidah, I. (2018). Studi Tentang Pola Konsumsi Masyarakat Pesisir Indramayu. *Jurnal Biologi Dan Pendidikan Biologi*, 1(2). Retrieved from <https://jurnal.biounwir.ac.id/index.php/mangiferaedu/article/view/81>
- Hardinnsyah, M. (2014). *Buku Kesehatan Masyarakat: Buku Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Retrieved from <https://egcmedbooks.com/buku/detail/2178/ilmu-gizi-teori-dan-aplikasi>
- Hrelia, S. (2015). Food, Tourism and Health: a Possible Sinergy? *Almatourism - Journal of Tourism, Culture and Territorial Development*, 6(11), 1–10. <https://doi.org/10.6092/ISSN.2036-5195/5290>

- Indra, & Purbadharmaja Putu. (2019). Pengaruh Kontribusi Pariwisata Dan Nilai Produksi Umkm Terhadap Penyerapan Tenaga Kerja Melalui Pertumbuhan Ekonomi | E-Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana. *Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana*, 8(9). Retrieved from <https://ojs.unud.ac.id/index.php/eep/article/view/42443>
- Kemendes. (2018). Laporan Riskesdas Tahun 2018. Jakarta: Kementerian Kesehatan R.I. Retrieved from <http://ejournal2.litbang.kemkes.go.id/index.php/lpb/article/view/3539>
- Kemendes RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Higiene Sanitasi Jasa Boga*. Jakarta: Kementerian Kesehatan R.I. Retrieved from <https://legalitas.org/peraturan-menteri-kementerian-kesehatan-no-1096-menkes-per-vi-2011-tahun-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasa-boga>
- Mak, A. H. N., Lumbers, M., Eves, A., & Chang, R. C. Y. (2013). Factors influencing tourist food consumption. *International Journal of Hospitality Management*, 31(3), 928–936. <https://doi.org/10.1016/J.IJHM.2011.10.012>
- Parassih, E. K., & Susanto, E. H. (2021). Pengaruh Visual Packaging Design (Warna, Bentuk, Ukuran) dan Packaging Labeling (Komposisi, Informasi Nilai Gizi, Klaim) terhadap Purchase Intentions Produk Makanan dan Minuman dalam Kemasan di Jakarta. *Jurnal Manajemen Bisnis Dan Kewirausahaan*, 5(1), 66. <https://doi.org/10.24912/JMBK.V5I1.10451>
- Setiadi, T. (2017). Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Dalam Pelanggaran Ketentuan Label Pangan Yang Dilakukan Pelaku Usaha Berdasarkan Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen. *Yustitia*, 3(1), 62-78. Retrieved from <https://yustitia.unwir.ac.id/index.php/yustitia/article/view/37>
- Yudha Agus Yoga Indra, & Purbadharmaja Putu. (2019). Pengaruh Kontribusi Pariwisata Dan Nilai Produksi Umkm Terhadap Penyerapan Tenaga Kerja Melalui Pertumbuhan Ekonomi | E-Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana. *Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana*, 8(9). Retrieved from <https://ojs.unud.ac.id/index.php/eep/article/view/42443>
- Zahrulianingdyah, A. (2018). Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 6(1), Retrieved from <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/article/view/16667#:~:text=Kuliner%20yang%20berbasis%20kearifan%20local,Ambon%2C%20bakpia%2C%20getuk%2C%20dan>