

**PENGUNAAN JUS DELIMA DAN JUS KRANBERI
SEBAGAI SUBTITUSI *RED WINE*
DALAM MASAKAN PERANCIS**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh pendidikan
Diploma - III**



Oleh :

AHMAD FAUZI

Nomor induk : 201822844

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PENGUNAAN JUS DELIMA DAN JUS KRANBERI
SEBAGAI SUBSTITUSI *RED WINE* DALAM MASAKAN PERANCIS**

NAMA : Ahmad Fauzi
NIM : 201822844
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,

Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.
NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing II,

R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM
NIP. 19920322 200502 1 001

Bandung,

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc

NIP.19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ahmad Fauzi
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung / 15 April 1999
NIM : 201822844
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

“PENGUNAAN JUS DELIMA DAN JUS KRANBERI SEBAGAI SUBTI-TUSI *RED WINE* DALAM MEMASAK”

ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 29 Juni 2021 Yang
membuat pernyataan,

Ahmad Fauzi
201822844

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat dan rahmatNya yang dikaruniakan kepada penulis sehingga penulis diberikan kesehatan untuk dapat menyelesaikan tugas akhir ini pada waktunya. Tugas akhir dengan judul “Penggunaan Jus Delima dan Jus Kranberi sebagai Subtitusi *Red Wine* dalam Memasak” ini disusun untuk memenuhi dan melengkapi persyaratan kelulusan jenjang pendidikan program Diploma - III pada Program Studi Manajemen Tata Boga, Jurusan Hospitaliti, di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Tugas akhir ini dapat diselesaikan karena adanya bantuan baik langsung maupun tidak langsung dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada kedua orang tua penulis, Bapak Alm. Achmad Haedar dan Ibu Dedeh Kurniasih, yang telah memberikan berbagai dukungan, baik secara doa, moril maupun materil, dan juga memberikan motivasi tiada henti kepada penulis selama menempuh pendidikan hingga proses penyusunan Tugas akhir ini.

Penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat:

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE., Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S. Sos., MM., Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP, MM.Par., Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc., Pembimbing I untuk Tugas Akhir ini yang telah membimbing serta memberi saran dan masukan untuk penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. Selaku Pembimbing II yang telah membimbing serta memberi saran dan masukan untuk penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Dosen dan Staff pengajar program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, yang telah memberikan arahan serta bantuan kepada penulis dalam tahap penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Rekan-rekan MTB 6B yang selalu memberi bantuan, dukungan, motivasi serta doa dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Teman-teman penulis dan berbagai pihak yang telah membantu serta mendukung dalam penyusunan Tugas Akhir ini hingga selesai.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa Tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Penulis berharap, segala bentuk saran, kritik yang membangun, serta bantuan yang diberikan oleh berbagai pihak dapat menjadi sumber kebaikan. Namun, besar harapan penulis semoga Tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukannya.

Bandung, Maret 2021

Penulis.

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	1
LEMBAR PENGESAHAN.....	2
PERNYATAAN MAHASISWA	3
KATA PENGANTAR.....	4
DAFTAR ISI.....	6
DAFTAR GAMBAR.....	9
DAFTAR TABEL.....	10
BAB 1 PENDAHULUAN.....	12
1.1 Latar Belakang	12
1.2 Pertanyaan Penelitian	18
1.3 Tujuan Penelitian	18
1.4 Metode Penelitian	19
1.5 Teknik Pengumpulan Data.....	19
1.5.1 Studi Kepustakaan	20
1.5.2 Observasi.....	20
1.5.3 Kuesioner	20
1.5.4 Uji Panelis.	21
1.6 Lokasi dan Waktu Penelitian	22
1.6.1 Lokasi Penelitian	22
1.6.2 Waktu Penelitian	22
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR UJI COBA.....	23
2.1 Konsep Objek Penelitian.....	23
2.1.1 Delima.....	23
2.1.2 Kranberi.....	30
2.1.3 Coq Au Vin	36
2.1.4 Boeuf Bourguignon	40
2.2 Konsep Produk.	45
2.2.1 Jus Delima dan Jus Kranberi sebagai Pengganti <i>Red Wine</i>	45

2.2.2 Bahan yang dibutuhkan	46
2.2.3 Alat-alat yang dibutuhkan	49
2.3 Pelaksanaan Uji Coba.	52
2.3.1 Proses Pembuatan Produk Substitusi dengan Jus Delima dan Jus Kranberi.	52
2.3.2 Proses Pembuatan Coq Au Vin.	60
2.3.3 Proses Pembuatan Boeuf Buorguignon	64
2.4 Prodesur Penilaian.	68
2.4.1 Klasifikasi Penilaian	68
2.4.2 Proses Penilaian Boeuf Bourguignon dan Coq Au Vin dengan Jus Delima dan Jus Kranberi oleh Panelis	70
2.4.3 Proses Penilaian	72
2.4.4. Pengumpulan Data Kuesioner.....	73
BAB III	75
HASIL DAN PEMBAHASAN	75
3.1 Data Hasil Penelitian Konsumen	75
2.1.1 Uji Organoleptik Boeuf Bourguignon.....	76
2.1.2 Uji Organoleptik Coq Au Vin.....	76
2.1.3 Uji Hedonik Boeuf Bourguignon.....	77
2.1.4 Uji Hedonik Coq Au Vin.....	77
3.2 Pembahasan Penilaian Panelis Terhadap Penilaian Panelis.....	78
3.3 Kendala Eksperimen	80
BAB IV	81
KESIMPULAN DAN SARAN	81
4.1 Kesimpulan.....	81
4.2 Saran	82
DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN	87
BIODATA PENULIS	91

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Buah Delima Merah	24
Gambar 2.2 Buah Delima Putih	25
Gambar 2.3 Buah Delima Hitam Atau Ungu	26
Gambar 2.4 Terminologi Buah Delima.....	28
Gambar 2.5 Kranberi Amerika (<i>V. Macrocarpon</i>).....	32
Gambar 2.6 Kranberi Kecil Atau Kranberi Utara (<i>V. Oxycoccus</i>).....	33
Gambar 2. 7 Coq Au Vin Di Restoran Cafe Du Monyet, Bali.....	38

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Peranan Molekul Wine Dalam Memasak	13
Tabel 1.2 Hasil Eksperimen America's Test Kitchen Mengenai Konten Alkohol Yang Tersisa Pada Saus Yang Di Masak Dengan Wine.	14
Tabel 1.3 Profil Rasa Dan Aroma Pada Red Wine Atau Anggur Merah.....	15
Tabel 2. 1 Nutrisi Dan Komposisi Buah Delima Per 100 Gram	29
Tabel 2. 2 Kandungan Nutrisi Pada Buah Kranberi Per 100 Gram	35
Tabel 2. 3 Kandungan Nutrisi Pada Coq Au Vin Per 200 Gram	39
Tabel 2. 4 Kandungan Gizi Boeuf Bourguignon Per 200 Gram	44
Tabel 2. 5 Kandungan Gizi Boeuf Bourguignon Per 200 Gram (Lanjutan)	45
Tabel 2. 6 Alat-Alat Yang Dibutuhkan Untuk Pembuatan Coq Au Vin Dan Boeuf Bourguignon Dengan Jus Delima Dan Jus Kranberi.	49
Tabel 2. 7 Alat-Alat Yang Dibutuhkan Untuk Pembuatan Coq Au Vin Dan Boeuf Bourguignon Dengan Jus Delima Dan Jus Kranberi (Lanjutan).....	50
Tabel 2. 8 Alat-Alat Yang Dibutuhkan Untuk Pembuatan Coq Au Vin Dan Boeuf Bourguignon Dengan Jus Delima Dan Jus Kranberi (Lanjutan).....	51
Tabel 2. 9 Alat-Alat Yang Dibutuhkan Untuk Pembuatan Coq Au Vin Dan Boeuf Bourguignon Dengan Jus Delima Dan Jus Kranberi (Lanjutan).....	52
Tabel 2. 10 Resep Beouf Bourguignon	54
Tabel 2. 11 Resep Beouf Bourguignon (Lanjutan)	55
Tabel 2. 12 Resep Coq Au Vin	56
Tabel 2. 13 Resep Coq Au Vin (Lanjutan).....	57
Tabel 2. 14 Resep Produk Substitusi Red Wine Dengan Jus Delima Dan Jus Kranberi. 58	
Tabel 2. 15 Resep Produk Substitusi Red Wine Dengan Jus Delima Dan Jus Kranberi (Lanjutan).	59
Tabel 2. 13 Resep Coq Au Vin Dengan Jus Buah Delima Dan Kranberi.....	60
Tabel 2. 16 Resep Coq Au Vin Dengan Jus Buah Delima Dan Kranberi (Lanjutan).....	61
Tabel 2. 17 Resep Coq Au Vin Dengan Jus Buah Delima Dan Kranberi (Lanjutan).....	62

Tabel 2. 18 Resep Boeuf Bourguignon Dengan Jus Buah Delima Dan Kranberi	64
Tabel 2. 19 Resep Boeuf Bourguignon Dengan Jus Buah Delima Dan Kranberi (Lanjutan).....	65
Tabel 2. 20 Resep Boeuf Bourguignon Dengan Jus Buah Delima Dan Kranberi (Lanjutan).....	66
Tabel 2. 21 Kuisisioner Uji Organoleptik Pembedaan Coq Au Vin Dengan Jus Delima Dan Jus Kranberi.....	70
Tabel 2. 22 Kuisisioner Uji Organoleptik Hedonik Coq Au Vin Dengan Jus Delima Dan Jus Kranberi.....	72
Tabel 2. 23 Tingkat Capaian Responden Untuk Kuisisioner Uji Organoleptik Pembedaan	74
Tabel 3. 1 Hasil Uji Organoleptik Boeuf Bourguignon Pada Panelis Ahli Dan Terlatih (N=8).....	76
Tabel 3. 2 Hasil Uji Organoleptik Coq Au Vin Pada Panelis Ahli Dan Terlatih (N=8)..	76
Tabel 3. 3 Hasil Uji Hedonik Boeuf Bourguignon Pada Seluruh Panelis (N=23).....	77
Tabel 3. 4 Hasil Uji Hedonik Coq Au Vin Pada Seluruh Panelis (N=23)	77

DAFTAR PUSTAKA

- Survey Penulis. (2021, Maret 1). Survey Pandangan Masyarakat Menegenai Rumah Makan dan Restoran Perancis. Bandung, Jawa Barat, Indonesia.
- Pratiwi, D. A. (2015, Agustus 20). Gaya Hidup Masyarakat Picu Berkembangnya Industri Makanan. *okefinance*.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Statistik Penyediaan Makanan dan Minuman 2018*. Badan Pusat Statistik.
- Puckette, M. (2020). *What is Wine Exactly?* Winefolly.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2020, April 20). *Mengenal Buah Subtropika : Delima*. Retrieved from Balitbangtan – Kementerian Pertanian: <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/mengenal-buah-subtropika-delima/>
- Centre for Agriculture and Bioscience International. (2019, November 19). *Invasive Species Compendium*. Retrieved from Centre for Agriculture and Bioscience International: <https://www.cabi.org/isc/datasheet/45931#totaxonomicTree>
- Kesehatan Ibu dan Anak. (2021, Maret 5). Buah Delima Merah. *5 Manfaat Buah Delima Untuk Ibu Hamil*.
- Marta, N. (2017). *20 Manfaat Buah Delima Putih bagi Kesehatan*. Retrieved from utakatik.com: <https://www.utakatikotak.com/kongkow/detail/7392/20-Manfaat-Delima-Putih-Bagi-Kesehatan>
- Chasanah, U. (2020). Studies on antioxidant activity of red, white, and black . *FARMASAINS*, 51.
- Indra. (2012, September 14). *Delima Hitam*. Retrieved from Nursery Farm: <http://nurseryfruit.blogspot.com/2012/09/delima-hitam.html>
- Dana, Javanmard, H., & Rafiee. (2015). Antiangiogenic and antiproliferative effects of black pomegranate peel. *Research in Pharmaceutical Sciences*, 118.
- Balai Buah dan Tropika. (2014). *Menanam Delima*.
- Armstrong, W. P. (2002). Pomegranate Terminology.
- Maria, Francissco, Tomas, Pierce, B. H., Deirdre, Holcroft, & Kader, A. A. (200). Antioxidant activity of pomegranate juice and its relationship with phenolic composition and processing. *Journal of Agricultural Food and Chemistry*.
- Dinas Kesehatan Pemerintah Kabupaten Badung delima. (2016). *Nutrisi Buah Delima*. Retrieved from Dinas Kesehatan Pemerintah Kabupaten Badung: <https://www.dikes.badungkab.go.id/>

- Centre for Agriculture and Bioscience International. (2019, November 21). *Invasive Species Compendium*. Retrieved from Centre for Agriculture and Bioscience International: <https://www.cabi.org/isc/datasheet/56015#totaxonomicTree>
- Blakemore, E. (2015, November 25). Smart News. *A Brief History of Cranberries*.
- Hattaway, B. (2011, November 16). *Vaccinium macrocarpon*. Retrieved from Discover Life: https://www.discoverlife.org/mp/20p?act=zoom&img=/DL/IM/I_TQBH/0056/640/Vaccinium_macrocarpon,I_TQBH5669.jpg?332,153
- Petruzzello, M. (2018, September 11). *Cranberry*. Retrieved from Encyclopaedia Britannica: <https://www.britannica.com/plant/cranberry>
- Stasz, J. (2013, 11 9). *Small Cranberry Vaccinium oxycoccos*. Retrieved from Maryland Biodiversity Project: <https://www.marylandbiodiversity.com/viewSpecies.php?species=1470>
- Walliser, J. (2016, November 3). *Grow Your Own Cranberries*. Retrieved from HobbyFarms: <https://www.hobbyfarms.com/grow-your-own-cranberries/#:~:text=Plant%20your%20cranberry%20plants%202,for%20two%20or%20three%20years.>
- Wisconsin Cranberries. (2021, Maret 9). *Frequently Asked Questions*. Retrieved from Wisconsin Cranberries: <http://www.wiscran.org/cranberries/faqs/#:~:text=Fresh%20cranberries%20are%20harvested%20in,to%20use%20throughout%20the%20year.>
- Megan Ware, R. L. (2019, November 1). *What to know about Cranberries*. Retrieved from Medical News Today: <https://www.medicalnewstoday.com/articles/269142#risks>
- Medical News Today. (2019, November 1). What to know about cranberries. *Medical News Today*.
- Ocean Brands. (2019). Cranberries and Your Health.
- Melinda Ratini, D. M. (2019, April 19). Cranberries and Your Health. *Nourish by WebMD*.
- Charney, N. (2014, October 3). Fine Dining Lovers. *Cooking the Classics: Coq au Vin Recipe and History*, pp. <https://www.finedininglovers.com/article/cooking-classics-coq-au-vin-recipe-and-history>.
- Pietrzak, T. (2020, July 29). Coq Au Vin. *Food History*, pp. <https://foodhistory.blog/2020/07/29/coq-au-vin/>.
- Cafe du Monyet. (2021, Maret 10). *Cafe du Monyet*. Retrieved from Cafe du Monyet: www.cafedumonyet.com
- Child, J., Bertholle, L., & Beck, S. (1961). *Mastering the Art of French Cooking*. New York: Alfred A. Knopf.
- Carol. (2021). *Calories in coq au vin*. Retrieved from Sparks Recipe.

- Sutter, V. (2013, May 4). *Beouf Bourguignon*. Retrieved from The French Traveler: <https://frenchtraveler.com/boeuf-bourguignon/>
- Cote Brasserie. (2018, November 23). *The History of Beef Bourguignon*. Retrieved from Cote Brasserie: <https://www.cote.co.uk/blog/2018/11/23/the-history-of-beef-bourguignon/#:~:text=Boeuf%20bourguignon%20dates%20back%20to,have%20otherwise%20gone%20to%20waste.>
- Dokumen Pribadi Penulis. (2017, Juli 10). *5 Manfaat Buah Delima a Untuk Ibu Hamil*. Retrieved from Kesehatan Ibu Anak: <https://kesehatan-ibuanak.net/web/2020/03/05/5-manfaat-buah-delima-untuk-ibu-hamil/>
- Sutomo, B. (2006, June 5). Terapi Juice. *Gizi dan Kuliner*.
- M. Surekha, S. R. (2014). *Encyclopedia of Food Microbiology*. Cambridge: Academic Press.
- M. Tennant, S., Hartland , E. L., & Tongted. (2007, Agustus 17). Influence of Gastric Acid on Susceptibility to Infection with Ingested Bacterial Pathogens. *American Society for Microbiology*.
- Olahan Penulis. (2021, Maret 10). Tabel alat-alat yang dibutuhkan untuk membuat Coq Au Vin dan Beouf Bourguignon dengan Jus delima dan jus kranberi. Bandung, Jawa Barat, Indonesia.
- Alwi, H. (2005). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Olahan Penulis. (2021, Maret 10). Resep Produk Subtitusi. Bandung, Jawa Barat, Indoneisa.
- Olahan Penulis. (2021, Maret 10). Resep Coq Au Vin dengan Jus Buah Delima dan Kranberi. Bandung, Jawa Barat, Indonesia.
- Butriss, & Stanner. (2009).
- Sidik, & Prayitno. (1976).
- Demam. (1997).
- Olahan Penulis. (2021, Maret 11). Kuisisioner Uji Organoleptik Pembedaan Coq Au Vin dengan Jus Delima dan Jus Kranberi. Bandung, Jawa Barat, Indonesia.
- Olahan Penulis. (2021, Maret 11). Kuisisioner Uji Organoleptik Hedonik Coq Au Vin dengan Jus Delima dan Jus Kranberi. Bandung, Jawa Barat, Indonesia.
- Hanson, C. (2020, November 9). *Why Cooking With Wine Makes Food Taste Bette*. Retrieved from All Recipes: <https://www.allrecipes.com/article/cooking-wine-makes-food-taste-better/>
- Thomas, D. L. (2020, May 22). Why Wine is Damaging Our Body More Than We Thought. *News Medical*. Retrieved from News Medica: <https://www.news-medical.net/health/Why-Wine-is-Damaging-Our-Body-More-Than-We-Thought.aspx>
- Pillsbury Company. (1996). *The Pillsbury Cookbook*. Pillsbury Company.

- America's Test Kitchen. (2012). *The Science of Good Cooking oleh America's Test Kitchen*. America's Test Kitchen.
- Stover, E., & Mercure, E. W. (2007). The Pomegranate: A New Look at the Fruit of Paradise. *American Society for Horticultural Science*.
- Brennan, D. (2020, Desember 20). Cranberry Juice: Are There Health Benefits? *Nourish by WebMD*.
- Frankel, & Wallen. (2009). What is Experiment.
- Patzer, G. L. (1996). Experiment.
- Arikunto, S. (2000).
- Lusiana. (2015). Studi Kepustakaan.
- Nasution, & Sugiyono. (2008).
- Sugiyono. (2018).
- Achyar, & Sofiah. (2018).
- James, J., Baker, C., & Swain, H. (2006). *Prinsip-prinsip Sains untuk Keperawatan*. Jakarta: Erlangga.
- Nurin, F., & Yosia, M. (2021, Februari 26). Berbagai Manfaat Buah Delima yang Sayang untuk Dilewatkan. *hellonews*.
- Basu, A., & Penugonda, K. (2009). Pomegranate Juice; a heart-healthy fruit juice. *National Library of Medicine*, 45-56.
- Olahan Penulis. (2021, Maret 14). Tabel Tingkat Capaian Responden Uji Organoleptik Pembedaan. Bandung, Jawa Barat, Indonesia.
- Olahan Penulis. (2021, Maret 14). Tabel Tingkat Capaian Responden Uji Organoleptik Hedonik. Bandung, Jawa Barat, Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. (2021, May 22). *Jumlah Muslim di Indonesia*. Samarinda, East Borneo, Indonesia.
- Olahan Penulis. (2020, Juni 28). Hasil Uji Organoleptik Coq Au VIn pada Panelis Ahli dan Terlatih. Bandung, Jawa Barat, Indonesia.
- Olahan Penulis. (2021, Juni 28). Hasil Uji Organoleptik Beouf Bourguignon pada Panelis Ahli dan Terlatih. Bandung, Jawa Barat, Indonesia.
- Olahan Penulis. (2021, Juni 28). Hasil Uji Hedonik Beouf Bourguignon pada seluruh Panelis. Bandung, Jawa Barat, Indonesia.
- Olahan Penulis. (2021, Juni 28). Hasil Uji Hedonik Coq Au Vin pada seluruh Panelis. Bandung, Jawa Barat, Indonesia.