

**ASINAN BOGOR *ROLL* DENGAN SAUS MENTAI  
(KREATIFITAS HIDANGAN *FUSION TIPE 1*)**



**Raden Nabila Khairunnisa**

**158519004**

**Tugas Akhir ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Dalam Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2022**

**ASINAN BOGOR *ROLL* DENGAN SAUS MENTAI  
(KREATIFITAS HIDANGAN *FUSION TIPE 1*)**

**RADEN NABILA KHAIRUNNISA**

**Pembimbing: Dr. Ari Fadiati, M.Si**

**ABSTRAK**

Uji Coba ini bertujuan untuk mengetahui modifikasi asinan Bogor *roll* dengan saus mentai. Uji Coba dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan Januari 2022 – Juni 2022. Metode yang digunakan uji coba untuk menghasilkan produk berkualitas. Uji coba dilakukan sebanyak delapan kali. Validator pada uji coba ini berjumlah 2 orang, yang akan menilai dengan indikator meliputi aspek warna, aroma, tekstur, kemasan dan labeling. Berdasarkan hasil uji organoleptik didapatkan hasil pada aspek warna *crape* skor 3,5 (mendekati putih gading muda); aspek warna bahan isi skor 4 (mayoritas putih); aspek warna pada saus mentai 4, (oranye muda); aspek rasa asin pada *crape* skor 3,5 (mendekati asin); aspek umami pada *crape* 5 (agak asin); aspek asam pada bahan isi skor 4,5 (mendekati agak asam); aspek rasa manis pada bahan isi skor 4,5 (mendekati agak manis); aspek rasa asin pada bahan isi skor 3,5 (mendekati asin); aspek rasa pedas pada bahan isi skor 3,5 (mendekati pedas), aspek rasa saus mentai skor 5 (gurih); aspek aroma *crape* skor 4 (tidak amis); aspek aroma bahan isi skor 4,5 (mendekati sangat beraroma asinan); aspek tekstur kelembutan *crape* skor 5 (lembut); aspek tekstur kehalusan *crape* skor 5 (halus); aspek tekstur kerenyahan sayur pada bahan isi skor 5 (mendekati renyah); aspek tekstur kerenyahan buah pada bahan isi skor 4,5 (mendekati renyah); aspek kemasan skor 5 (sesuai); aspek labeling skor 4 (sangat lengkap); aspek penyajian pada piring saji skor 5 (menarik); aspek penyajian pada kemasan skor 5 (menarik). Total hasil keseluruhan validasi maka produk ini termasuk ke dalam kategori baik dengan nilai 4. Harga jual asinan Bogor *roll* sebesar Rp22.000.

**Kata kunci:** asinan Bogor, saus mentai

**ASINAN BOGOR ROLL WITH MENTAI SAUCE  
(CREATIVITY OF FUSSION DISH TIPE 1)**

**RADEN NABILA KHAIRUNNISA**

**Advisor: Dr. Ari Fadiati, M.Si**

**ABSTRACT**

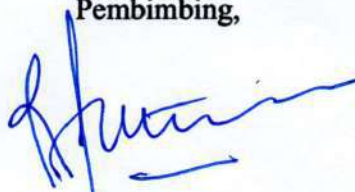
This trial aims to determine the modification of asinan Bogor roll with mentai sauce. The trial was conducted at the Food Processing Laboratory, Culinary Studies Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta in January 2022 – June 2022. The method used trials to produce quality products. Trials were conducted eight times. Validators in this trial amounted to 2 people, who will assess the indicators include aspects of color, aroma, texture, packaging and labeling. Based on the results of organoleptic tests obtained results on the aspect of crape color score 3.5 (approach to light ivory white); aspects of color content material score 4 (majority white); aspects of color in mentai sauce 4, (light orange); aspects of salty taste in crape score 3.5 (close to salty); aspects of umami in crape 5 (slightly salty); aspects of acid in the content material score 4.5 (approach to slightly acidic); aspects of sweetness in the content material score 4.5 (approach to sweet); aspects of salty taste in the content material score 3.5 (approach to salty); aspects of spicy taste on the contents of the material score 3.5 (close to spicy), mentai sauce flavor aspect score 5 (savory); aroma aspect crape score 4 (not fishy); aroma aspect content material score 4.5 (very flavorful asinan); texture aspect softness crape score 5 (soft); texture aspect smoothness crape score 5 (smooth); texture aspect vegetable crispness on content material score 5 (approach to crispy); texture aspect fruit crispness on content material score 4.5 (approach to crispy); packaging aspect score 5 (appropriate); labeling aspect score 4 (very complete); presentation aspect on serving plate score 5 (interesting); presentation aspect on packaging score 5 (interesting). The total results of the overall validation of this product is included in the category of good with a value of 4. The proce of Asinan Bogor roll is Rp22.000.

**Keyword:** asinan Bogor, mentai sauce

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Asinan Bogor Roll Dengan Saus Mentai (Kreatifitas  
Hidangan *Fussion Tipe 1*)  
Penyusun : Raden Nabila Khairunnisa  
NIM : 1508519004

Disetujui oleh:  
Pembimbing,



Dr. Ari Fadiati, M.Si  
NIP. 195805081982032001

### Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,



Dra. Mariani, M.Si  
NIP. 196103291988112001

Anggota Penguji 1,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes  
NIP. 196301141991032001

Anggota Penguji 2,



Dr. Nur Riska S.Pd., M.Si  
NIP. 197904152005012004

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga,



Dr. Rina Febriana M.Pd  
NIP. 197202112005012001



## LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Raden Nabila Khairunnisa

NIM : 1508519004

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: “Asinan Bogor Roll Dengan Saus Mentai (Kreatifitas Hidangan *Fussion Tipe 1*)” adalah hasil karya saya sendiri dengan arahan Dosen Pembimbing Tugas Akhir, dan belum diajukan dalam bentuk apapun pada Perguruan Tinggi manapun. Sumber informasi berasal dari berbagai Jurnal, Website, dan Buku yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka Tugas Akhir ini.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan serta ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang telah ditetapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 28 Juli 2022

Yang Membuat Pernyataan



Raden Nabila Khairunnisa  
NIM. 1508519004





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://lib.unj.ac.id)

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Raden Nabila Khairunnisa  
NIM : 1508519004  
Fakultas/Prodi : Teknik/ D3 Tata Boga  
Alamat email : [nabilakhairunnisa2000@gmail.com](mailto:nabilakhairunnisa2000@gmail.com)

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi     Tesis     Disertasi     Lain-lain (Tugas Akhir)

yang berjudul :

Asinan Bogor Roll Dengan Saus Mentai (Kreatifitas Hidangan *Fusion Tipe 1*)

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 23 Agustus 2022

Penulis

(Raden Nabila Khairunnisa)  
NIM 1508519004

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT karena atas anugrah dan rencananya penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini dengan judul “Asinan Bogor *Roll* Dengan Saus Mentai (Kreativitas Hidangan *Fusion Tipe I*)” Maksud dari tujuan penyelesaian penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk mencapai gelar Ahli Madya pada prodi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penulis menyadari banyak pihak yang membantu dan berkontribusi dalam terselesaikannya Tugas Akhir ini. Segala bentuk bantuan, baik berupa dukungan moril dan materil sangat membantu penulis dalam mengumpulkan semangat dan keinginan untuk studi. Dengan demikian penulis ucapkan terima kasih dengan ketulusan hati ini kepada pihak-pihak yang telah membantu dan membimbing penulis selama menyusun Tugas Akhir ini kepada:

1. Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ari Fadiati, M.Si selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga serta aktifitasnya untuk memberikan bimbingan, wawasan, ilmu, dan saran untuk dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik.
3. Dosen-dosen Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta berkat ilmu yang telah diberikan pada masa kuliah penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik.
4. Kedua orang tua dan keluarga yang tiada hentinya memberikan dukungan, motivasi serta doa agar penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
5. Teman-teman angkatan D3 Tata Boga Tahun 2019 yang saling memberikan semangat, mendukung serta membantu dalam penyelesaian Tugas Akhir.

Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca. Penulis menerima kritik dan saran yang akan membangun dan menyempurnakan Tugas Akhir ini. Penulis juga mengucapkan permohonan maaf jika selama proses penyusunan Tugas Akhir ini masih banyak melakukan kesalahan dalam penulisan yang dilakukan secara disengaja maupun tidak disengaja. Dengan ketulusan hati, sekali lagi penulis mengucapkan tgerima kasih kepada seluruh pihak semoga Allah SWT dapat membalas kebaikan kepada semua pihak yang membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Jakarta, 07 Juni 2022

Raden Nabila Khairunnisa

## DAFTAR ISI

	HALAMAN
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Tujuan Penulisan	6
1.5 Kegunaan Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Hidangan <i>fusion</i>	7
2.1.2. Kualitas Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Topping Saus Mentai	8
2.1.2.1 Asinan Bogor	9
2.1.2.2 <i>Crape</i>	13
2.1.2.3 Saus Mentai	15
2.2 Bahan dan Fungsi Bahan	16
2.2.1 Bahan Isi	16
2.2.1.1 Buah Yang Digunakan	16



2.2.1.2 Sayur Yang Digunakan	21
2.2.1.3 Bahan Pada Kuah Asinan	24
2.2.1.4 Bahan Pada <i>Crape</i>	29
2.2.1.5 Bahan Pada Saus Mentai	37
2.2.2 Proses Pembuatan Produk Asinan Bogor <i>Roll</i>	42
2.2.2.1 Pemilihan Bahan	42
2.2.2.2 Pembersihan Bahan	42
2.2.2.3 Penimbangan Bahan	43
2.2.2.4 Proses Pengolahan	43
2.2.2.5 Penyajian	45
2.2.2.6 Pembakaran	45
2.2.2.7 Pengemasan	45
2.3 Kemasan dan Label Produk	46
2.3.1 Kemasan	46
2.3.1.1 Jenis Kemasan	47
2.3.1.2 Desain Kemasan	48
2.3.2 Label Produk	49
2.4 Penyajian Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai (Kreativitas Hidangan <i>Fusion Tipe 1</i> )	50
<b>BAB III PEMBAHASAN</b>	51
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Tugas Akhir	51
3.2 Metode Uji Coba	51
3.3 Prosedur Uji Coba Produk Modifikas	52
3.3.1 Formula Modifikasi Asinan Bogor	52
3.3.2 Uji Coba Formula Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai (Kreativitas Hidangan <i>Fusion Tipe 1</i> )	53
3.3.3 Uji Coba Formula Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai (Kreativitas Hidangan <i>Fusion Tipe 1</i> )	58

3.3.4 Uji Coba Formula Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai (Kreativitas Hidangan <i>Fusion Tipe 1</i> )	61
3.3.5 Uji Coba Formula Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai (Kreativitas Hidangan <i>Fusion Tipe 1</i> )	64
3.3.6 Tahapan Pembuatan Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai	68
3.3.7 Kualitas Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai Yang Diharapkan	70
3.3.8 Instrumen Nilai Produk Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai	71
3.3.9 Formula Terbaik Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai (Kreativitas Hidangan <i>Fusion Tipe 1</i> )	76
3.3.10 Hasil Uji Deskripsi Produk Modifikasi	78
3.3.10.1 Aspek Warna	79
3.3.10.2 Aspek Rasa	81
3.3.10.3 Aspek Aroma	84
3.3.10.4 Aspek Tekstur	86
3.3.10.5 Aspek Kemasan, Labelling, dan Penyajian	88
3.3.11 Kategori Penilaian	90
3.3.12 Total Hasil Keseluruhan Validasi	90
3.4 Analisis Biaya	92
3.4.1 Kelemahan Uji Coba	95
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</b>	96
4.1 Kesimpulan	96
4.2 Saran	98
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	99
<b>LAMPIRAN</b>	102
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	125

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Formula Modifikasi Asinan Bogor	52
Tabel 3. 2 Uji Coba Formula Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai (Kreativitas Hidangan <i>Fusion Tipe 1</i> )	53
Tabel 3. 3 Uji Coba Formula Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai (Kreativitas Hidangan <i>Fusion Tipe 1</i> )	58
Tabel 3. 4 Uji Coba Formula Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai (Kreativitas Hidangan <i>Fusion Tipe 1</i> )	61
Tabel 3. 5 Uji Coba Formula Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai (Kreativitas Hidangan <i>Fusion Tipe 1</i> )	64
Tabel 3. 6 Instrumen Nilai Produk Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai	71
Tabel 3.7 Formula Terbaik Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai (Kreativitas Hidangan <i>Fusion Tipe 1</i> )	76
Tabel 3. 8 Hasil Uji Deskripsi Produk Modifikasi	78
Tabel 3. 9 Hasil Penilaian Aspek Warna Pada Kulit Dadar	80
Tabel 3. 10 Hasil Penilaian Aspek Warna Pada Bahan Isi	80
Tabel 3. 11 Hasil Penilaian Aspek Warna Pada Saus Mentai	81
Tabel 3. 12 Hasil Penilaian Aspek Rasa Asin Pada Kulit Dadar	81
Tabel 3. 13 Hasil Penilaian Aspek Rasa Umami Pada Kulit Dadar	82
Tabel 3. 14 Hasil Penilaian Aspek Rasa Asam Pada Bahan Isi	82
Tabel 3. 15 Hasil Penilaian Aspek Rasa Manis Pada Bahan Isi	83
Tabel 3. 16 Hasil Penilaian Aspek Rasa Asin Pada Bahan Isi	83
Tabel 3. 17 Hasil Penilaian Aspek Rasa Pedas Pada Bahan Isi	84
Tabel 3. 18 Hasil Penilaian Aspek Rasa Pada Saus Mentai	84
Tabel 3. 19 Hasil Penilaian Aspek Aroma Pada Kulit Dadar	85
Tabel 3. 20 Hasil Penilaian Aspek Aroma Pada Bahan Isi	85
Tabel 3. 21 Hasil Penilaian Aspek Tekstur Kelembutan Pada Kulit	86
Tabel 3. 22 Hasil Penilaian Aspek Tekstur Kehalusan Pada Kulit Dadar	86



Tabel 3. 23 Hasil Penilaian Aspek Tekstur Kerenyahan Sayuran Pada Bahan	87
Tabel 3. 24 Hasil Penilaian Aspek Tekstur Kerenyahan Buah Pada Bahan Isi	87
Tabel 3. 25 Hasil Penilaian Aspek Kemasan	88
Tabel 3. 26 Hasil Penilaian Aspek Labelling	88
Tabel 3. 27 Hasil Penilaian Aspek Penyajian Pada Piring Saji	89
Tabel 3. 28 Hasil Penilaian Aspek Penyajian Pada Kemasan	89
Tabel 3. 29 Kategori Penilaian	90
Tabel 3. 30 Total Hasil Keseluruhan Validasi	90
Tabel 3. 31 Analisis Biaya Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai (Kreativitas Hidangan <i>Fusion Tipe 1</i> )	92



**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2. 1 Asinan Bogor	13
Gambar 2. 2 <i>Crape</i>	15
Gambar 2. 3 Saus Mentai	16
Gambar 2. 4 Mangga	17
Gambar 2. 5 Nanas	18
Gambar 2. 6 Apel	19
Gambar 2. 7 Bengkuang	20
Gambar 2. 8 Wortel	21
Gambar 2. 9 <i>Head Lettuce</i>	22
Gambar 2. 10 Mentimun	23
Gambar 2. 11 Cabai Merah Besar	25
Gambar 2. 12 Gula Pasir	26
Gambar 2. 13 Garam	27
Gambar 2. 14 Lemon	28
Gambar 2. 15 Air Mineral	29
Gambar 2. 16 Tepung Protein Sedang	30
Gambar 2. 17 Tepung Protein Tinggi	31
Gambar 2. 18 Garam	32
Gambar 2. 19 Telur	33
Gambar 2. 20 Susu	34
Gambar 2. 21 Minyak	35
Gambar 2. 22 Air Mineral	36
Gambar 2. 23 Mayones	37
Gambar 2. 24 Telur Ikan	38
Gambar 2. 25 <i>Crab Stick</i>	40
Gambar 2. 26 Saus Sambal	41
Gambar 2. 27 Keju Cheddar	42

Gambar 2. 28 Desain Kemasan	48
Gambar 2. 29 Desain Label	50
Gambar 2. 30 Penyajian Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai (Kreativitas Hidangan <i>Fusion Tipe 1</i> )	50
Gambar 3. 1 Uji Coba Ke-1 Asinan Bogor	57
Gambar 3. 2 Uji Coba Ke-2 Asinan Bogor	57
Gambar 3. 3 Uji Coba Ke-3 Asinan Bogor	57
Gambar 3. 4 Uji Coba Ke-4 Asinan Bogor	60
Gambar 3. 5 Uji Coba Ke-5 Asinan Bogor	60
Gambar 3. 6 Uji Coba Ke-6 Asinan Bogor	60
Gambar 3. 7 Uji Coba Ke-7 Asinan Bogor	63
Gambar 3. 8 Uji Coba Ke-8 Asinan Bogor	67
Gambar 1. Bahan Saus Mentai	103
Gambar 2. Mayones Dituang Ke Dalam Mangkuk	103
Gambar 3. Saus Sambal Ditambahkan Ke Dalam Mangkuk, Lalu Aduk Rata	103
Gambar 4. <i>Crab Stick</i> Dimasukan Ke Dalam Mangkuk, Lalu Aduk Rata	103
Gambar 5. Tobiko Ditambahkan Ke Dalam Mangkuk, Aduk Hingga Rata	103
Gambar 6. Bahan Kering Dimasukan Ke Dalam Mangkuk Dan Ditambahkan Telur	104
Gambar 7. Susu Dan Air Dimasukan Secara Perlahan	104
Gambar 8. Minyak Ditambahkan Ke Dalam Adonan, Diaduk Hingga Rata	104
Gambar 9. Adonan Dicitak Hingga Selesai	104
Gambar 10. Bahan Untuk Kuah Asinan	105
Gambar 11. Cabai Diblender Hingga Halus Dan Ditambahkan Air	105
Gambar 12. Gula Dan Garam Ditambahkan Ke Dalam Kuah Asinan, Lalu Diaduk Hingga Rata	105
Gambar 13. Bahan Untuk Asinan	105
Gambar 14. Kuah Asinan Dituang Ke Bahan Isi Lalu Diamkan Di Dalam Kulkas Selama $\pm$ 4 Jam	105



Gambar 15. Asinan Ditaruh Di Atas Kulit Dadar Lalu Digulung	105
Gambar 16. Beri Saus Mentai Di Atasnya Lalu Bakar Hingga Kecoklatan	105
Gambar 17. Produk Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai (Kreativitas Hidangan <i>Fusion Tipe 1</i> ) Pada <i>Street Food Festival</i>	106
Gambar 18. Hasil Lembar Validasi	115
Gambar 19. Hasil Lembar Validasi	116
Gambar 20. Hasil Lembar Validasi	117
Gambar 21. Hasil Lembar Validasi	121
Gambar 22. Hasil Lembar Validasi	122
Gambar 23. Hasil Lembar Validasi	123
Gambar 24. Hasil Lembar Validasi	124



**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Proses Pembuatan Saus Mentai	103
Lampiran 2. Proses Pembuatan <i>Crape</i>	104
Lampiran 3. Proses Pembuatan Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai	105
Lampiran 4. Produk Asinan Bogor <i>Roll</i> Dengan Saus Mentai (Kreativitas Hidangan <i>Fusion Tipe 1</i> ) Pada <i>Street Food Festival</i>	106
Lampiran 5. Lembar Validasi	106
Lampiran 6. Hasil Lembar Validasi	111

