

# Analisis *Laba Garlic* Menggunakan *Weighing Method* dan Preferensi Terhadap Hidangan Tradisional Indonesia dengan *Laba Garlic* Sebagai *Side Dish*

Venny Anggraeni<sup>1</sup>, Nunung Nurjanah<sup>2\*</sup>, Titi Mutiara Kiranawati<sup>3</sup>, Umami Rohajati<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang Kota Malang, Indonesia

Corresponding Author's e-mail : [nunung.nurjanah.ft@um.ac.id](mailto:nunung.nurjanah.ft@um.ac.id)

**ARMADA**  
JURNAL PENELITIAN MULTIDISIPLIN

e-ISSN: 2964-2981

ARMADA : Jurnal Penelitian Multidisiplin

<https://ejournal.45mataram.ac.id/index.php/armada>

Vol. 04, No. 06 Juni, 2026

Page: 1681-1688

DOI:

<https://doi.org/10.55681/armada.v4i6.2530>

#### Article History:

Received: April 19, 2026

Revised: Mei 29, 2026

Accepted: Juni 17, 2026

**Abstract :** *This study is motivated by the innovation of side dishes in Indonesian traditional cuisine through the use of laba garlic as an alternative to conventional pickles, which offers a unique sweet-sour taste and potential health benefits. This study aims to analyze the preference level of laba garlic taste using the weighing method and to determine consumer preferences when it is served with various Indonesian traditional dishes. The study employed a descriptive quantitative approach involving 57 untrained panelists selected through simple random sampling. Data were collected using hedonic tests, preference tests, and the weighing method, and analyzed using Two-Way ANOVA followed by DMRT. The results showed that the taste preference level was categorized as neutral to slightly disliked, with no significant differences among treatments ( $p > 0.05$ ). However, the weighing method revealed significant differences in consumption levels ( $p < 0.05$ ), with the 1 g salt treatment showing the highest consumption. Consumer preference varied depending on the type of dish, with chicken satay and martabak telur having the highest acceptance, while pickled eggs and goat curry had the lowest. These findings indicate that the compatibility of sensory characteristics between laba garlic and the accompanying dishes plays a crucial role in consumer acceptance.*

**Keywords:** *Laba Garlic, Hedonic Test, Weighing Method, Consumer Preference, Indonesian Traditional Dishes.*

**Abstrak :** Penelitian ini di latarbelakangi oleh inovasi *side dish* pada hidangan tradisional Indonesia melalui pemanfaatan *laba garlic* sebagai alternatif pengganti acar konvensional, yang memiliki karakteristik rasa asam-manis serta potensi manfaat kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kesukaan rasa *laba garlic* menggunakan *weighing method* serta mengetahui preferensi konsumen terhadap penyajiannya pada berbagai hidangan tradisional Indonesia. Metode yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif deskriptif dengan melibatkan 57 panelis tidak terlatih melalui teknik *simple random sampling*. Data dikumpulkan menggunakan uji hedonik, uji preferensi, dan *weighing method*, kemudian dianalisis menggunakan *Two Way ANOVA* dan uji lanjut *DMRT*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan rasa berada pada kategori netral hingga agak tidak suka dan tidak terdapat perbedaan signifikan antar perlakuan ( $p > 0,05$ ). Namun, hasil *weighing method* menunjukkan adanya perbedaan

signifikan dalam tingkat konsumsi ( $p < 0,05$ ), dengan perlakuan 1 (1 g garam) memiliki konsumsi tertinggi. Preferensi konsumen menunjukkan variasi berdasarkan jenis hidangan, di mana sate ayam dan martabak telur memiliki tingkat penerimaan tertinggi, sedangkan acar telur dan gulai kambing terendah. Temuan ini menunjukkan bahwa kesesuaian karakteristik rasa antara *laba garlic* dan hidangan pendamping sangat memengaruhi penerimaan konsumen.

**Kata Kunci** : Laba Garlic, Uji Hedonik, Weighing Method, Preferensi Konsumen, Hidangan Tradisional Indonesia

## PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan budaya dan keanekaragaman hayati yang tercermin dalam ragam kuliner tradisional dengan cita rasa khas di setiap daerah. Keragaman tersebut terbentuk melalui penggunaan bahan pangan lokal, teknik pengolahan turun temurun, serta pemanfaatan bumbu dan rempah yang menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat. Kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai produk konsumsi, tetapi juga merepresentasikan kearifan lokal, pola makan, dan karakter sosial masyarakat Indonesia (Andriana *et al.*, 2025; Harsana *et al.*, 2023; Aini *et al.*, 2024). Dalam konteks penyajian makanan, hidangan tradisional Indonesia umumnya tidak berdiri sebagai sajian utama saja, melainkan dilengkapi dengan komponen pendamping atau side dish yang berperan dalam memperkaya pengalaman makan. Side dish dapat memberikan keseimbangan rasa, menambah variasi tekstur, meningkatkan daya tarik visual, serta membantu menciptakan keselarasan antara makanan utama dan pelengkapannya (Budiarto *dkk.*, 2023).

Salah satu side dish yang umum ditemukan dalam kuliner Indonesia adalah acar. Acar banyak digunakan sebagai pelengkap pada berbagai hidangan karena memiliki rasa asam, segar, dan sedikit manis yang dapat menyeimbangkan cita rasa makanan utama. Selain berfungsi sebagai penyeimbang rasa, acar juga dikenal sebagai palate cleanser karena mampu memberikan sensasi segar setelah mengonsumsi makanan yang kaya bumbu, berlemak, atau bercita rasa kuat. Dalam perkembangannya, produk acar dan pangan fermentasi mulai mendapat perhatian karena tidak hanya memiliki nilai sensori, tetapi juga menyimpan potensi fungsional bagi kesehatan. Kandungan bioaktif yang terbentuk selama proses fermentasi dapat memberikan manfaat bagi tubuh, terutama melalui peningkatan aktivitas mikroba baik, senyawa antioksidan, dan komponen metabolit tertentu (Sari *et al.*, 2021; Chen *et al.*, 2024).

Sejalan dengan meningkatnya minat terhadap inovasi kuliner berbasis pangan lokal dan pangan fungsional, laba garlic atau acar bawang putih fermentasi dapat dipandang sebagai alternatif side dish yang potensial untuk dikembangkan. Laba garlic memiliki karakteristik rasa asam sedikit manis, aroma khas bawang putih, warna menarik, serta tekstur renyah yang dapat memberikan pengalaman sensori berbeda ketika dipadukan dengan hidangan tradisional Indonesia. Bawang putih sebagai bahan utama laba garlic diketahui mengandung senyawa bioaktif, salah satunya allicin, yang berperan dalam mendukung fungsi kesehatan tubuh (Liu *et al.*, 2018; Layli & Saraswati, 2021). Proses fermentasi juga dapat meningkatkan aktivitas antioksidan dan memperkuat ketersediaan senyawa organosulfur yang berkaitan dengan perlindungan tubuh terhadap risiko penyakit tidak menular. Hal ini relevan dengan kondisi saat ini, ketika penyakit tidak menular semakin menjadi perhatian, termasuk pada kelompok remaja yang mulai rentan akibat pola konsumsi tinggi gula, garam, lemak, rendah serat, serta kebiasaan makan yang kurang seimbang (Yuningrum *et al.*, 2021; Meng *et al.*, 2025).

Meskipun laba garlic memiliki potensi sebagai side dish fungsional, penggunaannya dalam konteks hidangan tradisional Indonesia masih tergolong baru. Sebagian besar kajian mengenai pangan fermentasi dan acar lebih banyak membahas aspek kandungan gizi, proses fermentasi, manfaat kesehatan, atau karakteristik produk secara umum. Kajian yang secara khusus menilai penerimaan laba garlic sebagai pendamping hidangan tradisional Indonesia masih terbatas. Padahal, keberhasilan inovasi kuliner tidak hanya ditentukan oleh nilai gizi dan potensi kesehatan,

tetapi juga oleh kesesuaian rasa, tekstur, aroma, tampilan, dan tingkat konsumsi nyata oleh konsumen.

Permasalahan utama dalam pengembangan laba garlic sebagai side dish adalah belum diketahuinya tingkat preferensi konsumen terhadap produk tersebut ketika disajikan bersama hidangan tradisional Indonesia. Konsumen mungkin menerima laba garlic karena rasa asam manis dan teksturnya yang renyah, tetapi penerimaan tersebut perlu dibuktikan melalui penilaian sensori dan pengukuran konsumsi. Dalam hal ini, uji hedonik dapat digunakan untuk menilai tingkat kesukaan konsumen terhadap atribut warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan produk (Ermayanty *et al.*, 2024). Namun, penilaian hedonik saja belum cukup karena konsumen dapat menyatakan suka terhadap suatu produk, tetapi belum tentu mengonsumsinya dalam jumlah besar. Oleh karena itu, weighing method menjadi alternatif penting untuk mengukur tingkat konsumsi secara objektif melalui perbandingan berat produk sebelum dan setelah dikonsumsi.

Berdasarkan uraian tersebut, state of the art penelitian ini terletak pada penggabungan analisis preferensi sensori dan pengukuran konsumsi aktual terhadap laba garlic sebagai side dish pada hidangan tradisional Indonesia. Research gap penelitian ini berada pada terbatasnya kajian yang menguji laba garlic tidak hanya sebagai produk fermentasi, tetapi sebagai komponen pendamping makanan tradisional yang dinilai berdasarkan tingkat kesukaan dan jumlah konsumsi nyata. Novelty penelitian ini terletak pada penggunaan weighing method untuk menganalisis penerimaan konsumsi laba garlic secara lebih objektif, sekaligus mengaitkannya dengan preferensi konsumen terhadap hidangan tradisional Indonesia. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat konsumsi laba garlic menggunakan weighing method serta mengkaji preferensi konsumen terhadap hidangan tradisional Indonesia dengan laba garlic sebagai side dish. Penelitian ini penting dilakukan karena dapat memberikan dasar empiris bagi pengembangan inovasi side dish fermentasi yang tidak hanya menarik secara sensori, tetapi juga berpotensi mendukung pola konsumsi yang lebih sehat, variatif, dan berbasis pada penguatan nilai kuliner tradisional Indonesia.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan desain kuantitatif deskriptif dengan pendekatan eksperimen produk untuk menganalisis tingkat kesukaan dan konsumsi laba garlic sebagai side dish pada hidangan tradisional Indonesia. Penelitian dilaksanakan di SMK Negeri 3 Malang pada periode [isi bulan dan tahun penelitian]. Populasi penelitian adalah seluruh siswa kelas XI Program Keahlian Tata Boga atau Kuliner SMK Negeri 3 Malang yang telah menempuh mata pelajaran Makanan Tradisional Indonesia, dengan jumlah populasi sebanyak 132 siswa. Sampel penelitian terdiri atas 57 panelis tidak terlatih yang dipilih menggunakan teknik probability sampling melalui simple random sampling. Jumlah sampel ditentukan menggunakan rumus Slovin dengan tingkat kesalahan 10 persen. Prosedur penelitian dilakukan melalui beberapa tahap, yaitu pembuatan produk laba garlic, pemberian kode sampel, pelaksanaan uji hedonik, pelaksanaan uji preferensi, dan pengukuran konsumsi menggunakan weighing method. Produk laba garlic dibuat dengan tiga perlakuan konsentrasi garam, yaitu BH1 dengan 1 gram garam, BH2 dengan 2 gram garam, dan BH3 dengan 3 gram garam, sedangkan bahan utama lainnya terdiri atas bawang putih honan, cuka beras, dan gula pasir dengan komposisi yang sama pada setiap perlakuan.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui uji hedonik, uji preferensi, dan weighing method. Instrumen utama penelitian berupa kuesioner uji hedonik dengan skala 1 sampai 5 untuk menilai tingkat kesukaan panelis terhadap atribut rasa, warna, tekstur, aroma, dan penerimaan keseluruhan. Uji preferensi digunakan untuk menilai penerimaan panelis terhadap laba garlic yang disajikan bersama lima jenis hidangan tradisional Indonesia, yaitu sate ayam, nasi goreng, acar telur, gulai kambing, dan martabak telur. Weighing method dilakukan dengan menimbang berat laba garlic sebelum dan sesudah dikonsumsi, kemudian menghitung selisih berat konsumsi untuk memperoleh data objektif mengenai tingkat penerimaan panelis. Data hasil uji hedonik dan weighing method dianalisis menggunakan Two Way ANOVA dengan bantuan perangkat lunak SPSS untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan antarperlakuan. Apabila hasil analisis menunjukkan perbedaan signifikan pada taraf  $p \leq 0,05$ , maka analisis dilanjutkan dengan uji

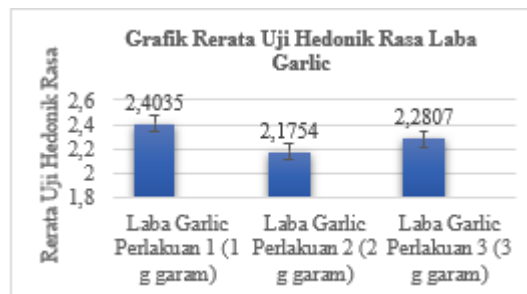
Duncan Multiple Range Test. Data uji preferensi dianalisis secara deskriptif melalui perhitungan nilai rerata, pengelompokan alasan preferensi panelis secara tematik, serta penyajian hasil dalam bentuk tabel, grafik, dan narasi interpretatif.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Deskripsi Data

Hasil uji hedonik terhadap atribut rasa *laba garlic* pada tiga perlakuan menunjukkan variasi nilai rerata relatif kecil antar sampel.

**Gambar 1.** Diagram Rerata Uji Hedonik Rasa Loba Garlic



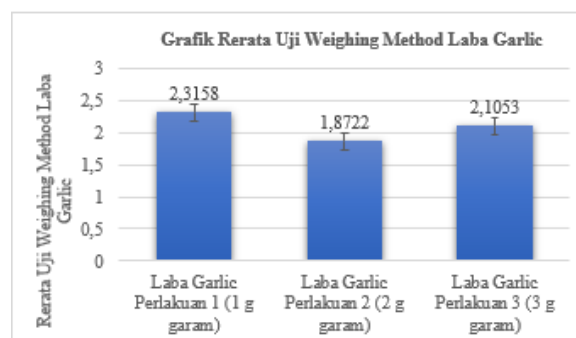
Adapun Hasil Uji *Two Way* ANOVA dari hasil uji hedonik rasa *laba garlic* adalah sebagai berikut:

**Tabel 1:** Hasil Uji *Two Way* ANOVA Rasa *Loba Garlic*

Source	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	101,637 <sup>a</sup>	58	1,752	3,605	,000
Intercept	884,918	1	884,918	1820,403	,000
Sampel	1,556	2	,778	1,600	,206
Panelis	100,082	56	1,787	3,676	,000
Error	54,444	112	,486		
Total	1041,000	171			
Corrected Total	156,082	170			

Berdasarkan analisis *Two Way* ANOVA menunjukkan bahwa perlakuan sampel *laba garlic* tidak berpengaruh signifikan terhadap skor hedonik rasa ( $p = 0,206$ ). Nilai signifikansi yang lebih besar dari 0,05 ( $p > 0,05$ ) mengindikasikan bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata pada tingkat kesukaan rasa antar perlakuan berdasarkan penilaian panelis. Selain itu, pengujian tingkat konsumsi nyata panelis menggunakan *weighing method* menunjukkan adanya perbedaan rerata antar perlakuan. Nilai rerata tertinggi diperoleh pada sampel *laba garlic* perlakuan 1 (1 g garam), diikuti *laba garlic* perlakuan 3 (3 g garam) dan *laba garlic* perlakuan 2 (2 g garam).

**Gambar 2.** Diagram Rerata Uji *weighing method* Loba Garlic



Adapun Hasil Uji *Two Way* ANOVA dari hasil uji *weighing method laba garlic* adalah sebagai berikut:

**Tabel 2:** Hasil Uji Two Way ANOVA Weighing Methode Laba Garlic

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	113,684 <sup>a</sup>	58	1,960	3,117	,000
Intercept	536,895	1	536,895	853,895	,000
Sampel	9,579	2	4,789	7,617	,001
Panelis	104,105	56	1,859	2,957	,000
Error	70,421	112	,629		
Total	721,000	171			
Corrected Total	184,105	170			

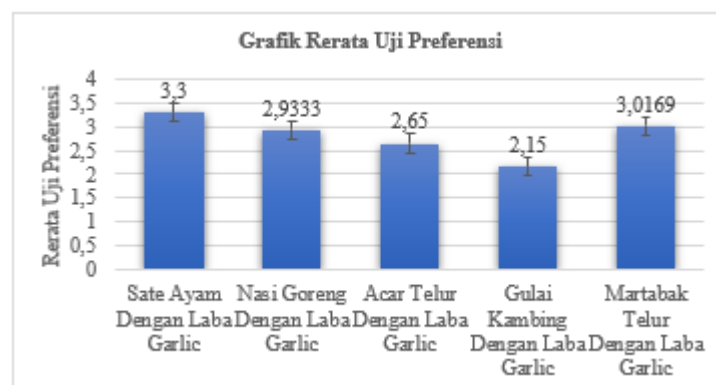
Hasil uji lanjut DMRT dilakukan untuk mengetahui perbedaan tingkat konsumsi laba garlic pada masing masing perlakuan berdasarkan hasil *weighing method*. Pengelompokan subset menunjukkan adanya perbedaan kecenderungan konsumsi antarperlakuan, terutama antara perlakuan dengan konsentrasi garam berbeda.

**Tabel 3.** Hasil Uji DMRT Weighing Methode Laba Garlic

Perlakuan Laba Garlic	N	Subset of alpha = 0,05	
		1	2
<i>Laba Garlic</i> Perlakuan 2 (2 g garam)	57	1,49	
<i>Laba Garlic</i> Perlakuan 3 (3 g garam)	57	1,75	
<i>Laba Garlic</i> Perlakuan 1 (1 g garam)	57		2,07
Sig.		,079	1,000

Hasil analisis *Two Way* ANOVA menunjukkan bahwa perlakuan sampel berpengaruh signifikan terhadap nilai *weighing method* ( $p=0,001$ ). Uji lanjut DMRT menunjukkan bahwa perlakuan *laba garlic* perlakuan 2 (2 g garam) dan *laba garlic* perlakuan 3 (3 g garam) tidak berbeda nyata, sedangkan perlakuan *laba garlic* perlakuan 1 (1 g garam) berbeda nyata dibandingkan kedua perlakuan tersebut. Hasil uji preferensi terhadap lima jenis makanan tradisional Indonesia yang disajikan dengan *laba garlic* menunjukkan adanya variasi tingkat penerimaan yang bervariasi yang ditunjukkan pada Gambar 3 berikut:

**Gambar 3.** Grafik Rerata Uji Preferensi



Rerata tertinggi dicapai pada penyajian sate ayam, diikuti oleh mar\*abak telur dan nasi goreng. Rerata terendah didapatkan pada kombinasi telur acar dan gulai kambing. Adapun analisis tematik mengenai alasan preferensi panelis mengindikasikan terdapat kategori respons positif,

negatif, dan netral untuk setiap hidangan.

### **Pembahasan**

Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa tingkat kesukaan rasa laba garlic pada ketiga perlakuan berada pada kategori “agak tidak suka” hingga “netral”, dengan perlakuan 1 (1 g garam) memiliki nilai rata-rata tertinggi. Namun, hasil uji Two Way ANOVA menunjukkan tidak terdapat perbedaan signifikan antar perlakuan ( $p > 0,05$ ), yang mengindikasikan bahwa variasi kadar garam belum mampu menghasilkan perbedaan rasa yang jelas bagi panelis. Kondisi ini sejalan dengan konsep bahwa persepsi rasa sangat dipengaruhi oleh preferensi individu, pengalaman sensorik, serta tingkat familiaritas terhadap produk, terutama pada produk baru yang masih dalam tahap adaptasi (Laili & Susilo, 2025; Hernández Ruiz de Eguilaz *et al.*, 2018; Sugiono, 2021). Meskipun demikian, laba garlic tetap memiliki potensi untuk dikembangkan, karena proses fermentasi mampu menghasilkan rasa asam-manis khas serta mengurangi aroma tajam bawang putih, meskipun tingkat penerimaan konsumen tetap dipengaruhi oleh kesesuaian dengan selera lokal (Ma *et al.*, 2020; Liu *et al.*, 2018; El-Saadony *et al.*, 2024; Paulauskienė *et al.*, 2024).

Berbeda dengan hasil uji hedonik, uji *weighing method* menunjukkan adanya perbedaan signifikan dalam tingkat konsumsi antar perlakuan ( $p < 0,05$ ), dimana perlakuan 1 (1 g garam) memiliki tingkat konsumsi tertinggi dan berbeda nyata dibandingkan perlakuan lainnya. Temuan ini menunjukkan bahwa pengukuran konsumsi aktual lebih objektif dan sensitif dalam menangkap preferensi dibandingkan penilaian hedonik, karena didasarkan pada perilaku konsumsi nyata panelis. Oleh karena itu, metode penimbangan mampu memberikan gambaran yang lebih komprehensif terkait penerimaan produk serta menegaskan bahwa tingkat kesukaan tidak selalu sejalan dengan jumlah konsumsi (Putri *et al.*, 2024).

Hasil uji preferensi menunjukkan bahwa penerimaan laba garlic sangat dipengaruhi oleh jenis hidangan yang disajikan. Tingkat kesukaan tertinggi terdapat pada sate ayam, diikuti martabak telur dan nasi goreng, sedangkan acar telur dan gulai kambing menunjukkan tingkat kesukaan terendah. Hal ini menunjukkan bahwa kesesuaian karakter sensorik antara laba garlic dan hidangan utama menjadi faktor utama dalam menentukan penerimaan konsumen (Prabandari *et al.*, 2023). Laba garlic cenderung lebih disukai pada hidangan gurih dan berminyak karena mampu memberikan keseimbangan rasa melalui kontras asam-manis serta berfungsi sebagai *fat cutter* yang menyegarkan. Sebaliknya, pada hidangan dengan rasa asam kuat atau aroma kompleks, terjadi ketidakseimbangan atau “tabrakan rasa” yang menurunkan tingkat penerimaan (Ma *et al.*, 2020; Lu *et al.*, 2021).

Secara keseluruhan, laba garlic memiliki potensi sebagai *side dish* alternatif pada hidangan tradisional Indonesia, khususnya pada makanan dengan karakter gurih dan berminyak. Namun, tingkat penerimaan sangat dipengaruhi oleh kesesuaian rasa, pengalaman konsumsi, serta intensitas atribut sensorik. Oleh karena itu, pengembangan laba garlic perlu difokuskan pada penyesuaian formulasi rasa dan pemilihan pasangan hidangan yang tepat agar dapat meningkatkan penerimaan konsumen.

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan hasil penelitian, kesukaan panelis terhadap rasa *laba garlic* berada pada kategori netral hingga agak tidak suka, serta tidak menunjukkan perbedaan signifikan antar sampel sehingga karakter rasa dinilai relatif seragam. Namun, hasil *weighing method* menunjukkan adanya perbedaan signifikan dalam tingkat konsumsi, yang mengindikasikan bahwa preferensi aktual panelis cenderung masih rendah meskipun penilaian hedonik bersifat netral. Selain itu, preferensi konsumen terhadap *laba garlic* sebagai *side dish* menunjukkan variasi tergantung pada jenis hidangan, di mana sate ayam dan martabak telur memiliki tingkat penerimaan lebih tinggi, sedangkan acar telur dan gulai kambing lebih rendah. Hal ini menunjukkan bahwa kesesuaian karakter rasa antara *laba garlic* dan hidangan pendamping sangat memengaruhi tingkat penerimaan konsumen.

Berdasarkan temuan tersebut, hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan oleh siswa sebagai sumber pengetahuan dalam inovasi produk pangan serta meningkatkan

pemahaman analisis sensori. Bagi guru dan sekolah, penelitian ini dapat dijadikan referensi dalam pengembangan materi pembelajaran dan praktik kuliner, khususnya terkait inovasi *side dish*. Sementara itu, bagi program studi, penelitian ini dapat menjadi tambahan referensi ilmiah dalam bidang ilmu pangan dan kuliner, serta sebagai rujukan untuk pengembangan penelitian selanjutnya terkait inovasi produk pangan dan pengembangan *side dish* pada hidangan tradisional Indonesia.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan dukungan dalam pelaksanaan penelitian ini, khususnya atas dukungan pendanaan penelitian melalui nomor SK 21.2.52/UN32/KP/2025 dan nomor kontrak 13.4.278/UN32/KP/2026 dari Universitas Negeri Malang sehingga penelitian dan penulisan artikel ilmiah ini dapat terlaksana dengan baik.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Aini, A. N., Ahmad, D. A., Putri, E. P. M., Muthmainnah, F. H., Hurumatillah, Z. H., & Rizkyanfi, M. W. (2024). Peran kuliner tradisional Nusantara dalam memengaruhi kegiatan ekonomi dan bahasa di Indonesia. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(2), 22243–22252.
- Andriana, W. D., Suyatno, dan Indrawati, D. 2025. “Gastronomi Nusantara sebagai Strategi Pengenalan dan Pelestarian Budaya Indonesia pada Pemelajar BIPA.” *Lingua Rima: Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia* 14, no. 2: 105 to 121.  
<https://doi.org/10.31000/lgrm.v14i2.13597>
- Budiarto, L., Kiranawati, T. M., dan Shirakane, K. 2023. “Comparative Study of Mendol as an Indonesian Traditional Side Dish in Food Tourism.” *Bulletin of Culinary Art and Hospitality* 3, no. 2: Article 1. <https://doi.org/10.17977/um069v3i22023p36-43>
- Chen, Y., Gong, H., Wang, J., Liu, T., Zhao, M., & Zhao, Q. (2024). Study on the improvement of quality characteristics of pickles during fermentation and storage. *Foods*, 13(24), 3989.
- El-Saadony, M. T., et al. (2024). Garlic bioactive substances and their therapeutic applications for improving human health. *Frontiers in Immunology*, 15.
- Ermayanty, A. L., Simamora, & Tulipa, D. (2024). Uji eksperimental respon konsumen terhadap penerimaan produk cookies sorgum mauurasa. *Journal of Entrepreneurial Studies*, 1(2), 109–122.
- Harsana, M., Rinawati, W., & Fauziah, A. (2023). Inventarisasi makanan tradisional dalam menunjang pengembangan wisata kuliner. *Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia*, 9(1), 81–86.
- Hernández Ruiz de Eguilaz, M., et al. (2018). Multisensory influence on eating behavior: Hedonic consumption. *Endocrinología, Diabetes y Nutrición*, 65(2), 114–125.
- Laili, N., & Susilo, Y. (2025). Uji hedonik pada produk pangan lokal. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 6(1), 13–24.
- Layli, A. N., & Saraswati, I. A. P. (2021). Pengaruh lama perendaman bawang putih terhadap kandungan antioksidan. *Jurnal Info Kesehatan*, 11(2).
- Liu, J., et al. (2018). Chemical constituents of “Laba” garlic during processing. *RSC Advances*, 8(73), 41872–41883.
- Lu, R., Ma, Y., Wang, X., Zhao, X., Liang, H., & Wang, D. (2021). Study of texture properties of ‘laba’ garlic in different color states and their change mechanisms. *International Journal of Food Science & Technology*, 56(9), 4710–4721.
- Ma, Y., et al. (2020). Nutritional quality and volatile flavor substances of “laba” garlic. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(2).
- Meng, J., et al. (2025). Aged garlic attenuates neuroinflammation. *Food & Nutrition Research*, 69.
- Paulauskienė, A., et al. (2024). Perubahan kualitas bawang putih selama fermentasi. *Foods*, 13(11), 1665.
- Prabandari, D., et al. (2023). Faktor yang mempengaruhi kepuasan konsumen dalam memilih kuliner tradisional. *Bogor Hospitality Journal*, 7(1), 10–16.

- Putri, A., et al. (2024). Authenticity and uniqueness of asinan Bogor. *Home Economics Journal*, 8(1), 24–35.
- Sari, N., Hadijah, S., & Veronika, R. (2021). Pemanfaatan buah patikala terhadap pembuatan acar. *Hospitality and Gastronomy Research Journal*, 3(2), 100–112.
- Sugiono. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Edisi Revisi). Bandung: Alfabeta.
- Yuningrum, H., Trisnowati, H., & Rosdewi, N. N. (2021). Faktor risiko penyakit tidak menular pada remaja. *Jurnal Formul Kesmas Respati*, 6(1), 41–50.