

Kreasi Perpaduan *Brownies Cookies* Sebagai *Hampers* Hari Raya

Brownies Cookies fusion creation as Eid Mubarak Hampers

Ida Hafidah ¹, dan Nasywa Anindya Faiqah ²
idahafidahdosen@gmail.com dan nasywande@gmail.com
Akademi Tata Boga Bandung

Abstrak

Tradisi pemberian hampers pada Hari Raya Idul Fitri di Indonesia mendorong inovasi produk kuliner yang menarik dan bernilai jual tinggi. Penelitian ini bertujuan mengembangkan kreasi perpaduan *Brownies* dan *Cookies* sebagai *Hampers* Hari Raya, menentukan standar resep, menganalisis kelayakan usaha, serta merancang teknik pengemasan yang menarik. Metode yang digunakan adalah deskriptif dan eksperimen, dengan pengumpulan data melalui uji coba produk dan studi literatur. Hasil penelitian menunjukkan hasil uji coba yang dilakukan, telah didapatkan standar resep untuk *Brownies Cookies* yaitu tepung protein sedang 80 gr, *unsalted butter* 205 gr, *dark chocolate compound* 150 gr, telur 3 butir, gula pasir 150 gr, *cocoa powder* 40 gr, garam 7 gr, *icing sugar* 190 gr, *baking powder* 2 gr, *vanilli* 3 gr, tepung protein rendah 100 gr, *maizena* 5 gr. Analisis usaha yang didapat dalam satu standar resep yaitu, penetapan HPP Rp 60.903, harga jual Rp 165.000, *food cost* 36,91%, *non food cost* Rp 12.700, *variable cost* Rp 73.603, *unit contribution margin* Rp 91.397, *fixed cost* Rp 7.550.000. Teknik pengemasan yang digunakan pada “Kreasi Perpaduan *Brownies Cookies* Sebagai *Hampers* Hari Raya” yaitu menggunakan box mika berukuran 30×10×5 cm yang dihias pita dan hangtag. Direkomendasikan kemasan hampers sebaiknya didesain menarik dan ramah lingkungan agar lebih diminati konsumen.

Kata kunci: *Brownies, Cookies, Hampers, Hari Raya*

Abstract

The tradition of giving hampers on Eid al-Fitr in Indonesia encourages innovation of culinary products that are attractive and of high selling value. This research aims to develop the creation of a combination of Brownies and cookies as Eid Mubarak Hampers, determine recipe standards, analyze business feasibility, and design attractive packaging techniques. The method used was descriptive and experimental, with data collection through product trials and literature studies. The results showed that the results of the trials conducted, the standard recipe for Brownies Cookies was obtained, namely medium protein flour 80 g, unsalted butter 205 g, dark chocolate compound 150 g, eggs 3 eggs, granulated sugar 150 g, cocoa powder 40 g, salt 7 g, icing sugar 190 g, baking powder 2 g, vanilli 3 g, low protein flour 100 g, cornstarch 5 gr. Business analysis obtained in one standard recipe, namely, determination of COGS IDR 60,903, selling price IDR 165,000, food cost 36.91%, non-food cost IDR 12,700, variable cost IDR 73,603, unit contribution margin IDR 91,397, fixed cost IDR 7,550,000. The packaging technique used in “Creation of Brownies Cookies Combination as Hampers for Eid Mubarak” is using a mica box measuring 30×10×5 cm decorated with ribbons and hangtags. It is recommended that the packaging of hampers should be designed to be attractive and environmentally friendly so that it is more attractive to consumers.

Keywords: *Brownies, Cookies, Eid Mubarak, Hampers*

Pendahuluan

Hari raya lebaran Idul Fitri adalah momen untuk saling bersilaturahmi dan saling memaafkan. Ada banyak cara seseorang melakukan silaturahmi, salah satunya dengan mengirimkan hampers. (Fitria, 2021). Tradisi memberi hampers kepada keluarga, teman, atau kolega sebagai bentuk kebersamaan dan rasa syukur. Di Indonesia, makanan dalam hampers seperti kue, cokelat, dan camilan lainnya menjadi pilihan utama. Namun semakin berkembangnya zaman, masyarakat menginginkan hampers yang mereka terima lebih variative dan menarik.

Brownies dan *cookies* adalah dua jenis cake yang menjadi makanan favorit bagi banyak orang. Namun *brownies* ataupun *cookies* biasanya disajikan dalam bentuk terpisah dan memiliki karakteristik yang berbeda. Menggabungkan kedua jenis kue tersebut dalam satu produk *hampers* dapat memberikan kesan yang unik serta dapat memenuhi kebutuhan konsumen akan produk *hampers* yang lebih variatif dan menarik. Inovasi menggabungkan kedua produk ini dalam satu kemasan *hampers* belum banyak dieksplorasi, padahal potensi pasar produk *hampers* kuliner di Indonesia tumbuh 10-15% per tahun (UKM Indonesia, 2025).

Perpaduan antara *brownies* dan *cookies* memiliki kesan yang berbeda. *Brownies* yang memiliki tekstur lembut dan padat, serta *cookies* dengan tekstur yang renyah. Dengan adanya perpaduan ini dapat menghasilkan kombinasi rasa manis yang kaya dengan tekstur yang beragam.

Penulis mengambil tema Hari Raya Idul Fitri karna didasari pentingnya perayaan tersebut dalam budaya Indonesia. Idul fitri merupakan hari raya bagi umat Islam setelah menjalani puasa Ramadhan. Hari raya Idul Fitri menjadi sebuah kemenangan atas umat Islam yang mampu menahan diri dari haus, lapar, dan segala nafsu selama satu bulan shaum.

Salah satu tradisi yang tidak terpisahkan dari perayaan idul fitri adalah pemberian *hampers* atau bingkisan kepada keluarga, kerabat, dan teman-teman sebagai simbol rasa Syukur dan silaturahmi. Pada momen ini, masyarakat cenderung mencari produk *hampers* yang tidak hanya menarik dalam kemasan, tetapi juga memiliki cita rasa yang menggugah selera.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui standar resep Kreasi Perpaduan *Brownies Cookies* Sebagai Hampers Hari Raya, mengetahui perhitungan analisis usaha Kreasi Perpaduan *Brownies Cookies* Sebagai *Hampers* Hari Raya, dan mengetahui teknik pengemasan Kreasi Perpaduan *Brownies Cookies* Sebagai *Hampers* Hari Raya.

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan keterampilan serta kreativitas dalam menciptakan produk yang inovatif, memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang pengolahan produk pangan, dan menjadi inspirasi bagi masyarakat yang ingin berbisnis dalam bidang kuliner.

Permintaan terhadap produk hampers makanan terus meningkat, terutama menjelang Hari Raya. Menurut Fitria (2021), *hampers* makanan seperti kue, cokelat, dan camilan menjadi pilihan utama masyarakat Indonesia saat Idul Fitri. Penelitian sebelumnya juga menunjukkan bahwa inovasi produk pangan yang menggabungkan dua jenis kue populer dapat meningkatkan minat beli konsumen (Rahayu & Suryani, 2020). Selain itu, kemasan yang menarik dan ramah lingkungan menjadi faktor penting dalam meningkatkan daya tarik produk *hampers* (Putri, 2022).

Penelitian ini berhubungan erat dengan beberapa penelitian terdahulu mengenai inovasi produk pangan dan strategi pemasaran *hampers*. Rahayu dan Suryani (2020) meneliti inovasi pada produk *bakery* dan menemukan bahwa penggabungan dua jenis kue dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk di pasar. Penelitian Putri (2022) menyoroti pentingnya desain kemasan yang menarik dan ramah lingkungan dalam meningkatkan minat konsumen terhadap *hampers* makanan. Penelitian ini melengkapi kajian sebelumnya dengan fokus pada inovasi perpaduan *brownies* dan *cookies*, serta analisis usaha dan teknik pengemasan untuk meningkatkan nilai jual produk *hampers* pada momen Hari Raya. Sehingga, penelitian ini tidak hanya berkontribusi pada pengembangan produk pangan inovatif, tetapi juga memberikan solusi praktis bagi pelaku usaha kuliner dalam menghadapi persaingan bisnis *hampers* yang semakin ketat, terutama pada momen-momen spesial seperti Hari Raya Idul Fitri.

Metode

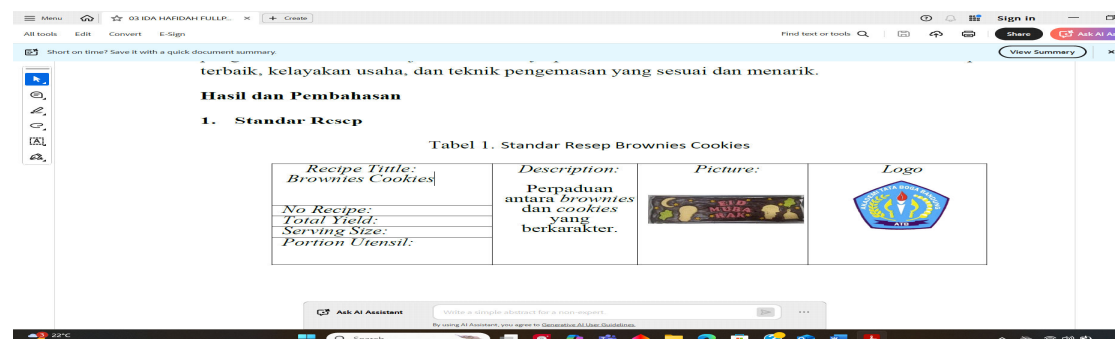
Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dan eksperimen. Metode deskriptif digunakan untuk menggambarkan proses pembuatan, analisis usaha, dan teknik pengemasan produk perpaduan *brownies cookies* sebagai *hampers* Hari Raya. Sementara itu, metode eksperimen digunakan untuk menentukan standar resep dan menguji hasil produk yang dihasilkan berdasarkan formulasi bahan yang telah dirancang. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui uji coba produk dan studi literatur. Analisis data dilakukan melalui analisis usaha seperti hitung *HPP*, *BEP*, dan *TOI*.

Penelitian diawali dengan studi literatur mengenai resep *brownies* dan *cookies* serta inovasi produk *hampers*. Selanjutnya, peneliti melakukan formulasi resep perpaduan *brownies cookies* dan uji coba pembuatan produk di Laboratorium Akademi Tata Boga Bandung. Setiap tahap pembuatan mulai dari persiapan bahan, proses pencampuran, pemanggangan, hingga pengemasan. Data hasil uji coba dan biaya produksi dianalisis untuk menentukan standar resep terbaik, kelayakan usaha, dan teknik pengemasan yang sesuai dan menarik.

Hasil dan Pembahasan

1. Standar Resep

Tabel 1. Standar Resep Brownies Cookies



Recipe Title:	Description:	Picture:	Logo
Brownies Cookies	Perpaduan antara brownies dan cookies yang berkarakter.		
No Recipe:			
Total Yield:			
Serving Size:			
Portion Utensil:			

Menu 03 IDA HAFIDAH FULLP... x + Create Sign in

All tools Edit Convert E-Sign Find text or tools Share Ask AI Assistant

Short on time? Save it with a quick document summary. View Summary x

PROGRESS
Conference

E-ISSN : P-ISSN :
Available online at:
<http://proceedings.stiwidyapemalumaing.ac.id/index.php/progress>

No	Ingredients	Unit	Quantity	Preparation Instruction
Cooking Terminology				
- Mixing - Moulding - Baking				
Specific Equipment & Ustensil used				
- Mixer - Rolling pin - Pisau - Oven - Bowl - Piping bag - Stamp cutter - Loyang				
Cookies :				
1	Tepung pro rendah	gr	100	1. Mix butter dan gula sampai pucat dan sedikit mengembang.
2	Unsalted butter	gr	55	2. Tambahkan kuning telur, baking powder, dan tepung terigu yang sudah diayak. Aduk kembali sampai tercampur rata.
3	Icing	gr	40	3. Pipihkan dan bentuk menggunakan stamp cutter.
4	Telur	butir	2	
5	Maizena	gr	5	
6	Baking Powder	gr	40	
7	Vanilli	gr	5	
8	Garam	gr	2	
Brownies :				
1. Didihkan butter setelah itu masukkan potongan dark chocolate compound, aduk sampai tercampur rata.				
2. Kocok telur dan gula hingga larut.				
3. Masukkan lelehan butter dan cokelat, aduk hingga tercampur rata.				
4. Ayak dan masukkan bahan kering, lalu aduk rata.				
5. Masukkan ke loyang 30x10 cm.				
6. Susun adonan cookies diatas brownies.				
Brownies				
1	Tepung pro sedang	gr	80	
2	Unsalted butter	gr	150	
3	DCC	gr	150	
4	Telur	butir	2	
5	Gula Pasir	gr	150	
6	Cocoa Powder	gr	40	

2. Analisa Usaha

2. Analisa Usaha

A. Harga Pokok Produk (HPP)

Tabel 2. Food Cost

Menu

03 KSA HAFIDAH FULLP-1

+

Create

All tools

EDR

Correct

E-Sign

Short on time? Save it with a quick document summary

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

E-ISSN : P-ISSN :					
Available online at:					
No	Ingredients	Unit	Quantity	Cost/Unit	Total
7	Garam	gr	7	16	Rp 112
8	Icing sugar	gr	190	43	Rp 8.170
9	Baking Powder	gr	2	133	Rp 266
10	vanilli	gr	3	140	Rp 420
11	Tepung pro rendah	gr	100	13	Rp 1.300
12	Maizena	gr	5	18	Rp 90
Jumlah Harga Pokok					Rp 60.903
Harga Pokok Per Porsi					Rp 60.903
Harga Jual					Rp 165.000
Food Cost					36.91%

Tabel 3. Non Food Cost

No	Nama	Unit	Quantity	Cost/Unit	Total
1	Box Packaging	pcs	1	Rp 8.300	Rp 8.300

Tabel 3. Non Food Cost

12	Maizena	gr	5	18	Rp 90
Jumlah Harga Pokok					Rp 60.903
Harga Pokok Per Porsi					Rp 60.903
Harga Jual					Rp 165.000
Food Cost					36.91%

Tabel 3. Non Food Cost

No	Nama	Unit	Quantity	Cost/Unit	Total
1	Box Packaging	pcs	1	Rp 8.300	Rp 8.300
2	Hangtag	pcs	1	Rp 900	Rp 900
3	Pita	m	1	Rp 3.500	Rp 3.500
Total Non Food Cost					Rp 12.700
Total Food Cost					Rp 60.903
Total Variable Cost					Rp 73.603

Tabel 4. Fixed Cost

Fixed Cost	
Gaji Karyawan	Rp 2.800.000

Tabel 4. Fixed Cost

Total Food Cost	Rp 60.903
Total Variable Cost	Rp 73.603

Tabel 4. Fixed Cost

Fixed Cost	
Gaji Karyawan	Rp 2.800.000
Udang	Rp 700.000
Gas	Rp 200.000
Biaya Sewa	Rp 2.500.000
Transportasi	Rp 350.000
Lainnya	Rp 1.000.000
Total	Rp 7.550.000

B. Break Event Point (BEP)

Fixed Cost = Rp 7.550.000

Variable Cost = Rp 73.603

Selling Price = Rp 165.000

Unit Contribution Margin = Rp 165.000 – Rp 73.603

= Rp 91.397

B. Break Event Point (BEP)

Fixed Cost = Rp 7.550.000

Variable Cost = Rp 73.603

Selling Price = Rp 165.000

Unit Contribution Margin = Rp 165.000 – Rp 73.603
= Rp 91.397

BEP =

BEP = Rp 7.550.000

$$= \text{Rp } 91.397$$

$$= 82,60 \approx \text{dibulatkan menjadi } 83 \text{ unit per bulan}$$

Pembuktian

$$R = 83 \times \text{Rp } 165.000 = \text{Rp } 13.695.000$$

$$FC = 1 \times \text{Rp } 7.550.000 = \text{Rp } 7.550.000$$

$$VC = 83 \times \text{Rp } 73.603 = \text{Rp } 6.109.049$$

$$\begin{aligned} \text{Total Cost} &= VC + FC \\ &= \text{Rp } 6.109.049 + \text{Rp } 7.550.000 \\ &= \text{Rp } 13.659.049 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Profit} &= \text{Revenue} - \text{Total Cost} \\ &= \text{Rp } 13.695.000 - \text{Rp } 13.659.049 \\ &= \text{Rp } 35.951 \end{aligned}$$

C. Target Operating Income (TOI)

$$\text{Fixed Cost} = \text{Rp } 7.550.000$$

$$\text{TOI} = \text{Rp } 10.000.000$$

$$\text{UCM} = \text{Rp } 91.397$$

$$\text{BEP} = \frac{\text{Fixed Cost} + \text{TOI}}{\text{Unit Contribution Margin}}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP} &= \frac{\text{Rp } 7.550.000 + \text{Rp } 10.000.000}{\text{Rp } 91.397} \\ &= \frac{\text{Rp } 17.550.000}{\text{Rp } 91.397} \\ &= 192,01 \approx \text{dibulatkan menjadi } 192 \text{ unit per bulan} \end{aligned}$$

Pembuktian

$$R = 192 \times \text{Rp } 165.000 = \text{Rp } 31.680.000$$

$$FC = 1 \times \text{Rp } 7.550.000 = \text{Rp } 7.550.000$$

$$VC = 192 \times \text{Rp } 73.603 = \text{Rp } 14.131.776$$

$$\begin{aligned} \text{Total Cost} &= VC + FC \\ &= \text{Rp } 14.131.776 + \text{Rp } 7.550.000 \\ &= \text{Rp } 21.681.776 \end{aligned}$$

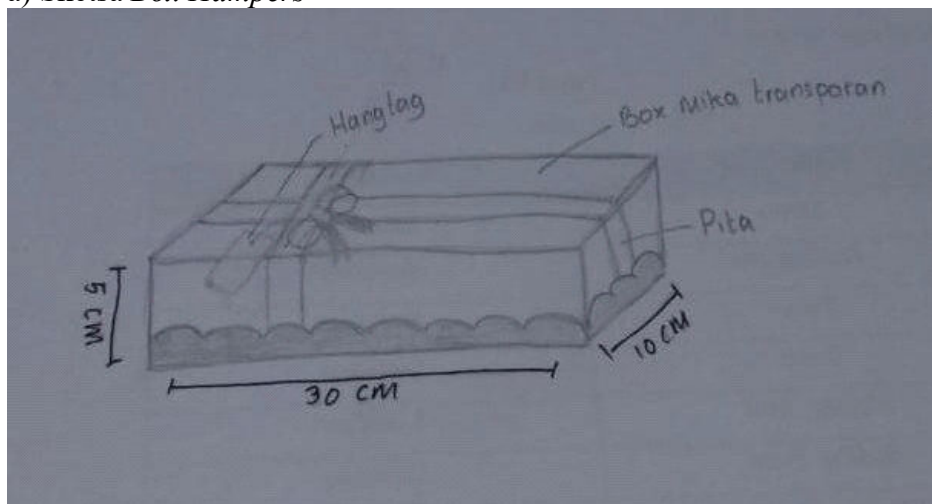
$$\begin{aligned} \text{Profit} &= \text{Revenue} - \text{Total Cost} \\ &= \text{Rp } 31.680.000 - \text{Rp } 21.681.776 \\ &= \text{Rp } 9.998.224 \text{ (selisih } 1.776 \text{ dari } 10.000.000) \end{aligned}$$

3. Teknik Pengemasan

Pengemasan adalah suatu proses pemberian wadah atau pembungkus pada suatu

produk untuk diberikan kepada konsumen. Dengan adanya kemasan atau pembungkus, maka hal tersebut dapat melindungi produk yang berada di dalamnya.

a) Sketsa *Box Hampers*



Gambar 1. Sketsa Box Hampers

b) Langkah - Langkah Pengemasan

- 1) Siapkan *box mika* ukuran $30 \times 10 \times 5$ cm dan beri alas.
- 2) Masukkan produk ke dalam *box*.
- 3) Tutup *box* dengan benar dan rapi.
- 4) Hias *box* menggunakan pita dan beri *hangtag*.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba yang dilakukan, telah didapatkan standar resep untuk *Brownies Cookies* yaitu tepung protein sedang 80 gr, *unsalted butter* 205 gr, *dark chocolate compound* 150 gr, telur 3 butir, gula pasir 150 gr, *cocoa powder* 40 gr, garam 7 gr, *icing sugar* 190 gr, *baking powder* 2 gr, *vanilli* 3 gr, tepung protein rendah 100 gr, *maizena* 5 gr.

Analisis usaha yang didapat dalam satu standar resep yaitu, penetapan HPP Rp 60.903, harga jual Rp 165.000, *food cost* 36,91%, *non food cost* Rp 12.700, *variable cost* Rp 73.603, *unit contribution margin* Rp 91.397, *fixed cost* Rp 7.550.000.

Teknik pengemasan yang digunakan pada “Kreasi Perpaduan *Brownies Cookies* Sebagai *Hampers* Hari Raya” yaitu menggunakan *box mika* berukuran $30 \times 10 \times 5$ cm yang dihias pita dan *hangtag*. Direkomendasikan kemasan *hampers* sebaiknya didesain menarik dan ramah lingkungan agar lebih diminati konsumen.

Referensi

- Achmad, F, dkk (2024). Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan. Karakteristik Nilai Gizi Dan Sensorik Pada *Brownies Kukus* Dengan Penambahan Tepung Beras Merah. 12(2). Hal. 242
- Bimayu. (2023). Sinomika Journal. Analisis Break Even Point (BEP) Dalam Menentukan Perencanaan Laba Perusahaan PT Sentra Food. 1(5). Hal. 1094
- Dewi, R.K. & Nugroho, R.S. (2022). Hampers: Arti, Sejarah, dan Perbedaannya dengan Parsel. (online). Tersedia di: Hampers: Arti, Sejarah, dan Perbedaannya dengan Parsel Halaman all - Kompas.com

- Fitria. (2021). Sejak Kapan Saling Kirim Hampers Jadi Tradisi?. (online). Tersedia di: Sejak Kapan Saling Kirim Hampers Lebaran Jadi Tradisi?
- Hamsinah. (2022). Pengantar Technopreneurship. Surabaya: Cipta Media Nusantara.
- Joko, dkk. (2023). Metode Penelitian Terapan. Sleman: Penerbit Deepublish Digital.
- Mardiana, dkk. (2023). Buku Resep Cookies Gajaberry Untuk Tambahan Makanan Balita Gizi Kurang. Pekalongan: Penerbit NEM.
- Noviani, D.A. (2020). Variasi Pencampuran Tepung Sukun (*Artocapus communis*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat dan Serat Pangan Pada Brownies. (Tesis). Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Pasaribu, A.A. dkk. (2022). Pengolahan Bahan Pangan Lokal untuk Mengatasi Masalah Gizi. Medan: Merdeka Kreasi Grup.
- Petas, E. (2024). Apa Itu Hampers? Ini Pengertian, Manfaat, dan Jenisnya. (online). Tersedia di: Apa Itu Hampers? Ini Pengertian, Manfaat, dan Jenisnya
- Putri, A. D. (2022). Pengaruh Desain Kemasan terhadap Minat Beli Konsumen pada Produk Hampers Makanan. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 10(3), 88-95.
- Rahayu, S., & Suryani, T. (2020). Inovasi Produk Bakery untuk Meningkatkan Daya Saing Usaha Kecil. *Jurnal Pangan dan Usaha*, 8(1), 12-19.
- Rosida, D.F, et al (2020). Agrotek. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termomodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. 14 (1). Hal. 45-56
- Safitri, M.E. & Maryanti, E. (2022). Buku Ajar Kewirasausahaan. Pekalongan: Penerbit NEM.
- Salma. (2023). Penelitian Deskriptif: Penelitian, Kriteria, Metode, Dan Contoh. (online). Tersedia di: Penelitian Deskriptif: Pengertian, Kriteria, Metode, dan Contoh
- Sullivan, M. (2024). 4 Kegunaan Cokelat Bubuk Untuk Kue Demi Meningkatkan Omset. (online). Tersedia di: <https://kioskcokelat.com/blogs/news/kegunaan-coklat-bubukuntuk-kue>
- Swara, P. (2012). Kue Kering: Klasik & Populer. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Syarbini, M.H. (2014). Cakepreneur: Panduan Meningkatkan Keterampilan dan Bekal Menjadi Pengusaha Cake. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- UKM Indonesia. (2025). Bisnis hampers Lebaran, strategi efektif menarik banyak pelanggan. UKM Indonesia. Tersedia di: <https://ukmindonesia.id/baca-deskripsi-posts/bisnishampers-lebaran-strategi-efektif-menarik-banyak-pelanggan>