



Inovasi Cemilan Biji-Biji Ber-Bahan Dasar Ubi Ungu untuk Diet Sebagai Souvenir Khas Manado

Merryany Bawole¹, Pearl L. Wenas², Telly H.I. Kondo³, Dianne O. Rondonuwu⁴,
Christoffer D. Natos⁵, Benny Irwan Towoliu⁶

¹ Teknik Jalan Jembatan, Jurusan Teknik Sipil, Politeknik Negeri Manado, Manado

^{2,3,4,5,6} Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Manado, Manado

E-mail: merryany.bawole@polimdo.ac.id

Abstrak

Rata-rata souvenir kue saat ini yang diperjual-belikan untuk wisatawan lokal maupun internasional jarang mengusung tema kesehatan atau *wellness* padahal konsep *wellness tourism* atau pariwisata kesehatan memiliki konsumen di pasar yang spesifik, membuat wisatawan loyal terlebih bagi wisatawan yang mengedepankan gaya hidup yang sehat. Di kota Manado pun sulit kita menemukan produk lokal souvenir kuliner berupa cemilan yang mengusung tema gaya hidup sehat. Ubi Jalar Ungu atau *Ipomoea Batatas* merupakan tanaman yang bermanfaat untuk Kesehatan karena kaya akan manfaat yang dapat dijadikan bahan dasar untuk souvenir cemilan bagi wisatawan. Dengan menggunakan deskriptif eksperimental peneliti, akan membuat cemilan dengan bahan dasar Ubi Ungu. Hasilnya menunjukkan bahwa warna yang khas dan cita rasa berbeda membuat cemilan ini unik, terlihat juga hasil wawancara terhadap lima orang informan pengguna produk. Kedepannya produk ini dapat dikembangkan dengan memperluas jaringan UMKM penjual souvenir di Kota Manado.

Kata kunci— cemilan, diet, souvenir, ubi ungu,

1. PENDAHULUAN

Saat ini hampir rata-rata souvenir kue yang diperjual belikan untuk wisatawan lokal maupun internasional sangat jarang mengusung tema kesehatan atau *wellness*. Padahal konsep *wellness tourism* atau pariwisata kesehatan memiliki konsumen di pasar yang spesifik dan loyal baik wisatawan lokal maupun internasional. Dari data World Tourism Organisation menyebutkan dalam kurun 5 tahun peningkatan ekonomi untuk *wellness tourism* menyentuh 5%, perekonomian dunia dan cenderung terus tumbuh pasca Pandemic Covid_19. Peningkatan pasar untuk *wellness tourism* ini juga di karenakan dengan meningkatnya trend hidup sehat setelah pandemi Covid-19. Sehingga penting untuk kita mengikuti trend dunia yang sedang berkembang dibidang *wellness tourism* ini, melalui penyediaan cemilan sehat sebagai Souvenir khas Kota Manado. Selain itu juga diharapkan dapat berdampak pada peningkatan jumlah UMKM dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*) atau bagi orang Manado disebut batata ungu /batata tinta dipilih sebagai bahan dasar dari cemilan sehat untuk diet karena memiliki banyak manfaat untuk Kesehatan. Ubi Jalar Ungu juga memiliki warna daging ungu tua dan sangat menarik perhatian karena warnanya yang mencolok. Warna ungu khas ini disebabkan oleh adanya pigmen antosianin berwarna ungu yang menyebar dari kulit ke daging umbi, (Pakorny et al. (2001); Timberlake and Bridle (1982); dalam Syafriani, tt; Hardoko et al., 2010). Dari sejarah mencatat bahwa ubi ungu adalah ubi, atau "ubi jalar", ketela rambat (*sweet potato*) berasal dari Benua Amerika. Karena proses budidayanya yang begitu mudah dan tanah di Indonesia subur sehingga tanaman ini mudah bertumbuh dan dibudidaya di Indonesia.

Hampir seluruh propinsi dan kabupaten di Indonesia begitu mudah untuk menemukan ubi jenis ini, di era tahun 1990-an sebelum riset mengalami kemajuan seperti saat ini tanaman ubi ini disebut tanaman kampung, sindirin diberikan kepada orang/masyarakat tertentu yang mengkonsumsi tanaman ini dianggap terbelakang. Namun sindirian tersebut hilang disebabkan karena manfaat yang bisa diperoleh dari ubi ungu dari hasil-hasil penelitian yang ada.

Adapun kue Biji-biji khas Manado adalah cemilan yang berbentuk seperti batu kerikil kecil (biji) yang rasanya asin tapi juga manis. Kue ini biasa dijadikan kue yang digunakan untuk menyambut tamu pada hari-hari raya orang Sulawesi Utara baik hari raya natal untuk orang Kristen ataupun Idul Fitri bagi orang beragama Muslim. Kue ini sangat disukai oleh masyarakat lokal karena proses pembuatannya yang mudah, anggarannya tidak besar besar, dan juga memiliki nilai memori tersendiri bagi masyarakat lokal.

Dari hasil observasi lapangan kue ini belum dikembangkan secara maksimal dan profesional sebagai souvenir khas Manado pada UMKM Toko Oleh-Oleh di Sulawesi Utara. Pengembangan yang ada untuk kue ini masih bersifat tradisional yaitu penjualan untuk kalangan sendiri seperti keluarga-kerabat atau pertemanan. Pada umumnya penjualannya belum memiliki merek atau *brand* yang menunjukkan identitas produk. Apalagi inovasi mengganti bahan dasar menggunakan ubi ungu dengan mengusung cemilan kesehatan untuk diet yang menekankan prioritas isu pariwisata kesehatan (*wellness tourism*). Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan cemilan biji-biji ber-bahan dasar ubi ungu untuk diet rendah gula sebagai souvenir khas Manado.

KAJIAN TEORETIK

(a) Pariwisata Kesehatan (Wellness Tourism)

Konsep kesehatan, yang mencakup kesehatan fisik, spiritual, mental, sosial, emosional, pekerjaan, dan lingkungan, telah mendapatkan popularitas dalam beberapa dekade terakhir. Menurut Bharti (2015), *wellness* adalah keinginan untuk hidup seimbang dan sehat, sedangkan *wellness tourism*, menurut Global Wellness Institute (2021), adalah perjalanan yang berkaitan dengan mempertahankan atau meningkatkan kesejahteraan individu. Paradigma kesehatan mengubah hampir setiap sektor perjalanan, dan pariwisata kesehatan akan lebih berkembang di tahun-tahun berikutnya karena berada di persimpangan dua industri besar yang sedang berkembang: pariwisata dan kesehatan (Global Wellness Institute, 2018; Towoliu. dkk, 2017).

Pandemi virus Covid-19 secara substansial memengaruhi perjalanan pada tahun 2020 sehingga tahun 2021 ditetapkan sebagai tahun pengaturan ulang perjalanan pariwisata, yaitu dengan perjalanan pariwisata yang lebih lambat dan terarah, dan menjadi perjalanan pariwisata untuk kesehatan. Dengan segala penyakit yang melekat pada perjalanan saat itu, terutama karena kondisi pandemi global, wisata kesehatan dapat menetralkan sifat negatif tersebut dan membuka peluang perjalanan untuk mempertahankan dan meningkatkan kesehatan secara keseluruhan. Secara global, sektor produk kesehatan telah muncul, dengan masing-masing negara yang memiliki manfaat signifikan dalam mempromosikan serta menciptakan produk kesehatannya (Wayne & Russell, 2020). Banyak destinasi wisata domestik maupun internasional yang mulai menyediakan produk kesehatan seperti retreat Ayurveda, yoga, meditasi, mata air panas, pelayaran kesehatan, retreat penurunan berat badan dan detoksifikasi, taman air panas, dan sebagainya (Wayne & Russell, 2020). Destinasi wisata domestik maupun internasional ini mengandalkan pelestarian warisan alam dan nilai-nilai budaya yang menjadi ciri khasnya masing-masing. Turis yang mengunjungi dan menggunakan produk kesehatan ini memastikan perlindungan dan replikasi budaya kesehatan dan pertumbuhan pariwisata kesehatan yang berkelanjutan secara keseluruhan (Wayne & Russell, 2020). Seperti disebutkan sebelumnya, pariwisata kesehatan menggabungkan pengalaman yang luas di tujuan wisata, menekankan pentingnya memahami konsep pengalaman pariwisata.

(b) *Souvenir*

Souvenir telah dipelajari melalui estetika, ekonomis, lensa fungsional dan filosofis. Penelitian souvenir tidak terisolasi melainkan digabungkan dengan studi tentang belanja, ritel, kerajinan tangan, keaslian, budaya material, kebiasaan pemberian hadiah atau buah tangan dan konsumsi. Makna dan pesan dari kenang-kenangan dan objek souvenirnya sendiri sudah mendapat perhatian ilmiah, (Swanson, et.al2012; Towoliu, dkk.2024) . Souvenir terkadang digambarkan sebagai metonimik peristiwa, tempat atau pengalaman, dijiwai dengan makna dan konsekuensi. Souvenir dapat memicu kembali imajinasi dan kenangan ke waktu dan tempat tak terlupakan yang pernah dikunjungi dan seringkali ditempatkan secara strategis di rumah di mana mereka bisa diletakkan dengan baik untuk dapat dilihat oleh anggota keluarga dan pengunjung (Peters, 2011; Wenas.dkk. 2024; Pearl.dkk 2024). Tampilan souvenir dapat dilihat terutama dari pedagang atau perspektif pemasok dari komoditas wisata, yang ditemukan di toko-toko souvenir dan pasar kerajinan tangan. Objek souvenir memiliki pertukaran nilai di pasar karena diproduksi, didistribusikan, dan dikonsumsi dengan sedikit keterikatan emosional. Souvenir memiliki nilai makna dan komoditas. Dilihat dari perspektif penelitian tersebut, dapat disimpulkan bahwa souvenir memberikan kenangan tersendiri bagi wisatawan, apalagi dikaitkan dengan kesehatan pribadi seseorang. Untuk itu, souvenir yang dapat memperhatikan aspek kesehatan tentunya akan lebih terkenang bagi wisatawan yang berkunjung ke destinasi tertentu.

(c) *Ubi Ungu*

Kandungan; Ubi Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) merupakan sumber nutrisi yang kaya bagi kesehatan tubuh manusia. Kandungan utama yang terdapat dalam Ubi Jalar Ungu meliputi berbagai mineral (Mg, Zn, dan Ca), vitamin (B1, B2, dan E) serat pangan, dan antosianin. Warna ungu yang khas dan kuat pada ubi jalar menandakan adanya antioksidan yang tinggi dan antosianin yang terkandung di dalamnya. Tingginya kandungan antosianin dalam ubi jalar ungu

berkontribusi pada efek anti-inflamasi dan antioksidatif, yang penting dalam pencegahan penyakit tidak menular (NCDs) seperti penyakit jantung, diabetes dan kanker (Ainun Sakinah Adiningsih,dkk). Ubi Jalar Ungu mengandung kalori yang rendah, yaitu setiap 100 gr ubi jalar bersama kulit mengandung 90 kalori atau sama dengan 376 kJ. Ubi jalar juga kaya akan karbohidrat kompleks, serat, beta-karoten (provitamin A karotenoid), vitamin C, vitamin B6, mangan dan Kalium. Varietas ubi jalar lainnya yang berwarna kuning, pink, kuning, orange dan hijau juga mengandung tinggi beta karoten. kaya akan kandungan serat, karbohidrat kompleks, protein, vitamin A dan C, zat besi, dan kalsium, dan memperoleh peringkat gizi tertinggi dalam hal sayuran (Nanda Nur Sofyana dkk). Manfaat ubi jalar Ungu yaitu: (1) Menjaga tekanan darah, karena mengandung kalium yang tinggi yang bermanfaat untuk menjaga tekanan darah serta berperan aktif mengendalikan fungsi otot dan saraf (Eko Budiawan dkk). (2) Mencegah kanker dimana ubi jalar mengandung banyak beta karoten yang merupakan zat bersifat antioksidan untuk melawan radikal bebas serta mencegah kanker. (3) Menjaga berat badan, orang yang gemar makan ubi jalar berat badan akan stabil atau bahkan turun disebabkan banyak mengandung serat dan karbohidrat kompleks yang membuat pengkonsumsi ubi jalar ungu merasa kenyang lebih lama. Jadi akan terhindar dari mengemil setelah makan ataupun memakan makanan yang tidak sehat yang bisa membuat jumlah gula darah menjadi tidak stabil, (Nitami, 2012; Sofyana, dkk 2023).

2. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif eksperimental, (Septiani, dkk, 2014; Rajamuddin, dkk 2025; Permana. Dkk 2025). Alasan pemilihan metode ini didasarkan pada pertimbangan dari tujuan penelitian itu sendiri yaitu untuk menggambarkan dan menghasilkan produk cemilan untuk kesehatan yang bisa dijadikan sebagai souvenir atau ole-oleh khas Manado. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan rancangan acak lengkap satu dengan bahan sebagai berikut: tepung terigu 1 kg, - ubi ungu, gula 1kg gula, bawang merah 75gram, bawang putih 75gram, jahe 100gram, mantega 100 gram, minyak kelapa 1 liter, soda kue 2 sendok teh, santan kara ukuran kecil ukuran 65 ml, bumbu penyedap (royko) 1 sachet kecil ukuran 8gr , Telur 1 butir, garam 1 sendok teh. Sedangkan peralatan yang diperlukan sebagai berikut: *bowl* besar, *mixer*, gilingan mie, penyaring halus untuk gula dan tepung, sendok, blender, plastik pengalas, standing plastik, *handglove*. Untuk durasi waktu pembuatan bergantung pada berapa banyak gram terigu yang digunakan. Untuk 4kg diperkirakan 5 jam, sedangkan 1 Kg sekitar 1-2 jam. Selain itu peneliti menggunakan metode interview untuk mengkaji lebih jauh tanggapan dari pembeli yang berulang-ulang (*repeat buyers*) terhadap cemilan ini.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun proses pengerjaan pembuatan dibuat dengan tahapan sebagai berikut ini:

- 1) Pertama-tama siapkan bahan bahan yang telah disebutkan dalam metode penelitian antara lain terigu, gula, bawang merah, bawang putih, jahe, mentega, 100 g minyak kelapa, soda kue, santan, bumbu penyedap, pasta ungu, dan ubi jalar ungu 3.5.kg.
- 2) Kemudian ubi jalar ungu yang sudah dicuci bersih dan dikupas direbus sampai matang dan bertekstur lembek diangkat dan didinginkan.
- 3) Siapkan bumbu yaitu bawang merah, bawang putih dan jahe yang telah dikupas dan dicuci

bersih.

- 4) Siapkan alat blender dan masukan jahe yang telah bersih ke dalam blender untuk dihaluskan sampai benar-benar halus, setelah halus matikan blender.
- 5) Selanjutnya masukan bawang merah dan bawang putih untuk dihaluskan sampai benar-benar halus, setelah halus matikan blender.
- 6) Lalu saring gula halus menggunakan penyaring agar tidak ada gumpalan-gumpalan ketika akan dicampur dalam adonan pada bowl besar.
- 7) Kemudian masukan santan, telur, bumbu penyedap, garam dan soda kue dalam blender kemudian diblender sampai tercampur dengan merata dan halus.
- 8) Bumbu halus dalam blender dituangkan ke dalam *bowl* besar berisi gula halus yang sudah disaring, di campur sampai tercampur secara merata. Kemudian diamkan.
- 9) Ubi jalar ungu yang telah didinginkan dihaluskan dan dicampurkan dengan rempah-rempah dan gula halus yang ada dalam *bowl* besar. Pencampuran dapat menggunakan tangan yang sudah dicuci bersih dan menggunakan *handglove*.
- 10) Campurkan adonan hingga merata dan bertekstur kalis.
- 11) Jika adonan masih memiliki tekstur yang lembek dapat ditambahkan tepung terigu sedikit demi sedikit sampai bertekstur kalis.
- 12) Diamkan adonan selama 30 menit hingga adonan mengembang dengan merata
- 13) Setelah itu siapkan alat gilingan mie untuk mengiling adonat sedikit demi sedikit sampai adonan habis. Untuk tidak lengket laburi adonan dengan tepung terigu saat digiling.
- 14) Siapkan panci/wajan kemudian panaskan minyak goreng didalamnya, dan goreng adonan giling sampai matang, renyah atau *crunchy*
- 15) Angkat, tiriskan dan diamkan sampai dingin untuk di kemas. setiap kemasan memiliki berat 100-gram untuk harga Rp. 10.000/kemasan.
- 16) Produk siap dipasarkan.

Berikut ini gambar proses pengolahan dari bahan mentah sampai menjadi produk cemilan



(a) Bahan Baku



(b) Hasil Produk Jadi



(c). Produk Siap

Gambar 1. Proses Tahapan Pengolahan Produk Cemilan

(Sumber: data olahan peneliti, 2025)

Setelah produk cemilan ini sudah selesai dan dipasarkan peneliti melakukan wawancara terhadap

beberapa pembeli yang sudah beberapa kali membeli produk cemilan ubi jalar terkait rasa dan harga. Pada tabel 1 berikut ini terlihat tanggapan dari 5 orang pembeli yang sudah sering melakukan pembelian produk cemilan biji-biji ungu.

Tabel 1. Tanggapan Informan Terkait Produk Biji-Biji Ungu

No	Informan	Tanggapan
1	Ane	Untuk rasa produknya enak, berbeda dengan biji-biji yang biasa dibuat pada umumnya, dan harga juga pas sesuai kantong
2	Jemmy	Memang enak, cocok untuk cemilan saat santai
3	Henny	Enak, berbeda dengan biji-biji umumnya dan cocok sebagai pendamping minuman kopi
4	Frangky	Enak, harganya pas sesuai bungkus, tapi bagus kemasannya diberikan label, pemasaran dibuatkan
5	Novelyn	Rasa enak, harganya pas sesuai bungkus, saran dibuatkan label, pemasaran, karena cocok untuk oleh-oleh

Sumber: data olahan peneliti, 2025

Dari hasil wawancara peneliti menyimpulkan bahwa cemilan biji-biji ubi jalar ungu ini cocok dari rasa enak, ukuran bungkus baik, hanya perlu ditingkatkan penjualan untuk dijadikan souvenir/oleh-oleh serta tampilan kemasan yang lebih representative lagi. Dari teori disebutkan sebelum bahwa manfaat ubi jalar ungu yang sangat baik untuk Kesehatan tubuh, maka produk ini dapat dikembangkan lebih lagi untuk mendukung wisata kesehatan (*wellness tourism*) di Sulawesi Utara lebih khusus Kota Manado sebagai oleh-oleh yang sehat untuk mendukung diet dari para wisatawan domestik maupun internasional. Adapun jargon yang dapat diusung untuk mendukung produk ini yaitu “cemilan biji-biji ubi jalar ungu baik untuk kesehatan khususnya diet”. Dalam jangka panjang produk ini bisa menempati pangsa pasar tersendiri di kalangan wisatawan yang mengedepankan gaya hidup sehat. Dengan demikian wisata kesehatan (*wellness tourism*) yang merupakan bagian dari pariwisata berkelanjutan akan terbentuk di Kota Manado dapat didukung dengan adanya souvenir atau oleh-oleh sehat yang dapat dijadikan buah tangan wisatawan dari Kota Manado.

4. KESIMPULAN

Produk cemilan biji-biji ubi jalar ungu ini dapat dijadikan souvenir yang sehat dan khas dari Sulawesi Utara lebih khusus Kota Manado demi mendukung kepedualian wisatawan yang memprioritaskan gaya hidup sehat. Dari proses pembuatan yang mudah dapat menghasilkan produk biji-biji ubi jalar ungu yang sehat dengan rasa yang khas. Adapun dari tanggapan pembeli atau konsumen produk menunjukkan indikator dari produk ini dianggap unik dan khas, serta memiliki prospek yang jauh kedepan dengan mengusung tema produk untuk Kesehatan. Diharapkan cemilan ubi jalar ungu dapat memberikan warna bagi souvenir kuliner yang selama ini beredar di kota Manado. Dalam jangka panjang produk ini diharapkan dapat lebih berkembang untuk mendukung wisata kesehatan (*wellness tourism*) dan pariwisata berkelanjutan di Kota Manado.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Politeknik Negeri Manado melalui Pusat Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat yang sudah berkenan membiayai penelitian ini dan publikasi artikel ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ainun Sakinah Adiningsih, Manfaat Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*. L) Sebagai Pengobatan Penyakit Tidak Menular, *Fakumi Medical Journal: Jurnal Mahasiswa Kedokteran* Vol.04No.11(Nov,2024)E-ISSN: 2808-9146
- Bharti, M. (2015). Opportunities and challenges of wellness tourism in India. *Advances in Economics and Business Management (AEBM)*, 2(4), 374–378. <http://www.krishisanskriti.org/aebm.html>
- Buczowska, K. (2014). Local food and beverage products as important tourist souvenirs. *Turystyka Kulturowa*, 1(1), 47-57.
- Dahanayake, S., Wanninayake, B., & Ranasinghe, R. (2022). Memorable experience studies in wellness tourism: systematic review & bibliometric analysis. *International Journal of Spa and Wellness*, 1-26.
- Eko Budiawan dkk, Penerapan Konsumsi Pangan Umbi Jalar Sebagai Intervensi Dalam Menurunkan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi, *Indonesian Journal of Science E-ISSN 3062-8784*.
- Hendarto, L., & Siregar, T. M. (2010). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar [Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L. Poir) as a Partial Substitute of Wheat flour and Source of Antioxidant on Pla. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(1), 25-25.
- Nanda Nur Sofyana dkk, Pemanfaat Kearifan Pangan Lokal Ubi Ungu, *IKA BINA EN PABOLO : PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*, Volume : 3 Nomor : 1, Januari 2023, Page : 19-25 e-ISSN : 2808-4047 Universitas Labuhanbatu.
- Nintami, A. L., & Rustanti, N. (2012). Kadar serat, aktivitas antioksidan, amilosa dan uji kesukaan mi basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var *ayamurasaki*) bagi penderita diabetes melitus tipe-2. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 388-397.
- Permana, D. E., Wenas, P. L., Sangari, F., Bawole, M., Towoliu, B. I., & Rajamuddin, S. (2025, December). Marketing Strategy of Coffee Products “Cornfuse”. In *International Conference on Applied Science and Technology on Social Science 2025 (iCAST-SS 2025)* (pp. 543-551). Atlantis Press.

- Peters, K. (2011). Negotiating the 'place' and 'placement' of banal tourist souvenirs in the home. *Tourism Geographies*, 13(2), 234-256.
- PEARL, L. W., FRANS, V. R., YURIKE, S. L., FONNY, S., MIKHAEL, C. M., JUFRINA, M., & BENNY, I. T. (2024). Does Story Telling Marketing Influence Consumer Purchase Decisions? A Case of A Classic Mocktail Made From Salak Bean Coffee. *INTERNATIONAL JOURNAL*, 3(2), 265-273.
- Rajamuddin, S., Pesik, V., Maronrong, N. S., Permana, D. E., & Towoliu, B. I. (2025). Pengolahan Biji Jagung Menjadi Cornfuse Natural Choice Sebagai Alternatif Minuman Sehat. *Hospitality And Tourism*, 8(2).
- Septiani, A. D., Sudono, A., & Rumayar, C. H. (2014). Inovasi Produk Kue Tradisional Ali Agrem Menggunakan Bahan Dasar Tepung Ubi Ungu. *The Journal Gastronomy Tourism*, 1(1), 10-14.
- Sofyana, N. N., Yanna, S., Zuhra, F., Eriani, D., Nurhayati, A., Malik, I., ... & Khadri, M. (2023). Pemanfaat Kearifan Pangan Lokal Ubi Ungu. *IKA BINA EN PABOLO: PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*, 3(1), 19-25.
- Syafriani, E. H. Pengembangan Usaha Petani Ubi Ungu Di Rokan Hilir
- Swanson, K. K., & Timothy, D. J. (2012). Souvenirs: Icons of meaning, commercialization and commoditization. *Tourism management*, 33(3), 489-499.
- Towoliu, B. I., Sangari, F., & Permana, D. E. (2017). Questioning the Readiness of Manado as a Tourism Destination: Poor Service of Waitresses in the Local Restourants. *Journal of Indonesian Tourism and Development Studies*, 5(1), 9-18.
- Towoliu, B. I., Kondo, T. H. I., Sangari, F. E. H., Rondonuwu, D. O., Kumaat, H. M. E., Mangolo, M. C. S., ... & Wenas, P. L. (2024, July). Kelayakan Usaha Souvenir Kayu Kelapa dalam Mendukung Pariwisata di Desa Budo, Kabupaten Minahasa Utara. In *Prosiding Seminar Nasional Produk Terapan Unggulan Vokasi* (Vol. 3, No. 1, pp. 184-193).
- Wayne, S., & Russell, E. (2020). Analysis of the global and asian wellness tourism sector. *Asian Development Outlook: Wellness in Worrying Times*.
- Wenas, P. L., Natos, C. D., Rompas, M. D., & Towoliu, B. I. (2024). How the word of mouth marketing strategy influence the consumer buying interest?(A case of genestick product). *Journal of Commerce, Management, and Tourism Studies*, 3(3), 146-152
