

MODIFIKASI BOLU KUKUS BERBAHAN SODA (ROOT BEER)

MODIFICATION OF STEAMED SPONGE CAKE MADE FROM SODA (ROOT BEER)

Agista Pramesty Dewi¹, Dendi Gusnadi¹

¹Program Studi Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom,
Jl. Telekomunikasi No.1, Sukapura, Fakultas Ilmu Terapan, Jawa Barat 40257, Indonesia

ABSTRAK

Modifikasi bolu kukus berbahan soda (root beer) merupakan inovasi kreatif dalam dunia kuliner yang menggabungkan karakteristik kue tradisional dengan minuman berkarbonasi yang khas, yaitu soda root beer. Dalam eksperimen ini, soda root beer digunakan sebagai salah satu bahan utama dalam adonan bolu kukus sebagai pengganti bahan pengembangnya. Latar belakang modifikasi ini dipengaruhi oleh eksplorasi inovatif dalam dunia kuliner, pengaruh budaya, perkembangan tren, dan ketersediaan bahan. Formulasi resep dan daya tarik konsumen merupakan tujuan utama dari penelitian ini. Soda root beer memberikan rasa akar dan rempah-rempah yang jarang ditemukan dalam kue tradisional. Karena bahan utama dari pembuatan soda root beer ini pun adalah tanaman *sarsaparilla*. Modifikasi seperti ini dapat menjadi bagian dari evolusi tren kuliner yang menggabungkan komponen yang tidak biasa untuk membuat hidangan yang menarik dan unik. Metode eksperimen digunakan untuk menentukan bagaimana penambahan soda root beer berdampak pada bolu kukus. Uji organoleptik dilakukan untuk memperoleh hasil dari rasa, tekstur, warna, aroma dan tampilan produk. Tekstur, warna, rasa, aroma, dan tampilan produk bolu kukus yang dimodifikasi adalah semua variabel yang diamati. Hasil yang didapatkan dari eksperimen produk pada modifikasi Bolu Kukus adalah produk bolu kukus dengan root beer dapat diterima konsumen dan masyarakat. Dengan jumlah nilai rata-rata presentase skala baik.

Kata Kunci: bolu kukus, root beer, modifikasi, eksperimen, uji organoleptik

ABSTRACT

The modification of steamed sponge cake made from soda (root beer) is a creative innovation in the culinary world that combines the characteristics of traditional cakes with a typical carbonated drink, namely root beer soda. In this experiment, root beer soda is used as one of the main ingredients in the steamed sponge cake batter as a substitute for the developer. The background of this modification was influenced by innovative explorations in the culinary world, cultural influences, trend development, and availability of ingredients. Recipe formulation and consumer appeal are the main objectives of this research. Soda root beer provides a root and spice flavor that is rarely found in traditional cakes. Because the main ingredient of making this soda root beer is also the sarsaparilla plant. Modifications like this can be part of the evolution of culinary trends that combine unusual components to create interesting and unique dishes. An experimental method was used to determine how the addition of soda root beer impacted the steamed sponge cake. Organoleptic tests were conducted to obtain results of the taste, texture, color, aroma and appearance of the product. The texture, color, taste, aroma, and appearance of the modified steamed sponge cake product were all observed variables. The results obtained from product experiments on steamed sponge cake modifications are steamed sponge cake products with root beer acceptable to consumers and the public. With the number of average values of good scale percentage

Keywords: steamed bolu, root beer, modification, experiment, organoleptic test

^{*)} Penulis Korespondensi.

E-mail: agistapramesty@gmail.com

Pendahuluan

Bolu kukus adalah salah satu jenis kue yang sangat disukai karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut. Meskipun demikian, soda root beer adalah minuman ringan berkarbonasi yang berasal dari Amerika Serikat dengan rasa akar (root) yang unik. Mengubah bolu kukus dengan soda root beer adalah ide inovatif untuk menggabungkan dua bahan yang berbeda menjadi satu kesatuan yang menarik. Ada sejumlah variabel yang dapat memengaruhi konteks perubahan ini:

Eksperimen dalam Kuliner: Inovasi dan eksperimen adalah hal yang biasa dalam industri kuliner. Para koki dan penggemar masakan sering mencari cara baru untuk memasukkan rasa dan tekstur yang berbeda ke dalam hidangan mereka. Salah satu cara unik untuk membuat variasi rasa yang menarik adalah dengan menggunakan soda root beer. Kombinasi Rasa yang Unik: Ketika digunakan sebagai bahan untuk bolu kukus, rasa root beer meresap ke dalam adonan dan memberikan rasa yang berbeda dari bolu kukus tradisional.

Soda root beer memiliki rasa akar yang khas dan manis dengan sentuhan rempah-rempah. Menarik Perhatian Konsumen: Karena ketertarikan konsumen pada hal-hal baru dan tidak biasa, perubahan ini dapat menarik perhatian mereka. Bahan-bahan yang tidak biasa, seperti soda root beer, dapat membuat bolu kukus ini menarik untuk dicoba.

Pengaruh Budaya dan Perkembangan Trend: Perkembangan tren kuliner, termasuk pengaruh dari berbagai budaya dan masakan, sering kali memengaruhi modifikasi makanan. Menggunakan soda root beer dalam bolu kukus ini mungkin berasal dari tren kuliner atau kreativitas yang berasal dari berbagai pengaruh budaya. Ketersediaan Bahan: Latar belakang modifikasi ini dapat dikaitkan dengan ketersediaan bahan di suatu daerah. Orang-orang mungkin berusaha menggabungkan soda root beer dengan kue tradisional, seperti bolu kukus, jika soda root beer tersedia dan populer di suatu wilayah.

Ingatlah bahwa mengubah bolu kukus yang terbuat dari soda root beer ini adalah eksperimen kreatif, dan hasilnya dapat berbeda tergantung pada resep dan cara penyajiannya. Namun demikian, inilah daya tarik dunia kuliner karena setiap saat ada ruang untuk inovasi dan menemukan rasa baru.

Kajian Pustaka Patisserie

Istilah patiseri berasal dari Bahasa Perancis, "Patisserie", yang artinya kue-kue, dan dapat diartikan sebagai ilmu yang mempelajari seluk beluk kue continental, oriental, dan Indonesia. Salah satu ilmu ini adalah pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Mulai dengan perencanaan, pengolahan, dan penyajian. Saat ini, patiseri dianggap sebagai seni dan disiplin ilmu yang mempelajari cara membuat dan menyajikan berbagai jenis kue, baik modern maupun tradisional. Manusia menambahkan dan mencampurkan dengan wawasan yang berkembang.

Cake

Kue dapat memiliki berbagai rasa dan bentuk. Struktur kue sangat dipengaruhi oleh bahan yang digunakan, tetapi lemak dan gula biasanya digunakan untuk membuatnya. Sangat mudah untuk mengolah produk kue; formula yang tepat, ukuran bahan yang tepat, keseimbangan bahan, dan teknik yang tepat akan menghasilkan produk kue yang baik. Formula kue tinggi lemak dan rendah lemak tersedia dalam lima cara pembuatan: creaming, dua tahap, spons, makanan angel, dan chiffon.

Bolu Kukus

Di seluruh Indonesia, kue yang sangat terkenal adalah bolu kukus. "Bolu kukus" adalah jenis makanan atau jajanan yang sering ditemukan di pinggir jalan atau di pasar. Bolu kukus memiliki banyak manfaat bagi tubuh selain rasanya yang enak dan teksturnya yang lembut. Pada blognya, gigit bolu mengatakan bahwa bolu kukus membantu kekebalan tubuh, kesehatan tulang, pembentukan otot, dan kesehatan jantung. Bolu kukus juga mengandung banyak lemak, karbohidrat, dan protein. Untuk mengimbangi manfaat bolu kukus, jangan makan terlalu banyak. Kue bolu pertama kali dibuat untuk upacara keagamaan, tetapi kemudian digunakan dalam berbagai acara perayaan. Bolu berasal dari kata Inggris "cake", yang berasal dari kata "Kaka" yang digunakan oleh orang Norse Skandinavia pada abad ke-13. Bolu seperti yang kita kenal sekarang tidak seperti yang dulu. Abad ke-19, inovasi kue bolu semakin berkembang.

Bolu kukus biasanya adalah kue yang terbuat dari tepung terigu dan ditambahkan telur, gula pasir, bahan pelembut, dan soda, dan kemudian dikukus. Menurut Ramadani (2019),

ada dua jenis bahan dasar yang digunakan untuk membuat bolu kukus. Yang pertama membentuk bentuk bolu kukus, seperti tepung, telur, dan susu. Yang kedua membuat bolu kukus lembut, seperti gula, lemak, dan baking powder atau air soda. Menurut Andriani (2012), cara mengaduk adonan dan mengukusnya adalah kunci keberhasilan pembuatan bolu kukus. Telur dan bahan pengembang, seperti emulsifier atau air soda, adalah komponen utama yang dapat membuat bolu kukus mengembang dengan sempurna.

Root Beer

Root beer, minuman berkarbonasi, berasal dari Amerika Utara (Rendy, 2021). Pada awalnya, minuman ini dibuat dengan rasa pohon Sassafras albidum atau tanaman merambat Smilax ornate, juga dikenal sebagai sarsaparilla. Selain itu, root beer berwarna coklat kehitaman. Pada saat ini, root beer diproduksi secara komersial dengan rasa manis, berbusa, dan tidak mengandung alkohol. Root beer dapat beralkohol atau tidak beralkohol, tanpa kafein, atau dengan kafein.

Karena banyaknya bahan botani dalam root beer, beberapa orang menganggap rasanya mirip dengan balsam. Busa putih yang menyertai root beer membuatnya terlihat seperti bir asli. Di negara asalnya, minuman sering dihidangkan dingin, baik langsung dari botol atau dalam gelas beku. Karena kandungan sodanya yang tinggi, tidak disarankan untuk minum minuman ini secara langsung jika Anda masih lapar.

Uji Organoleptik

Uji organoleptik, juga disebut sebagai uji kesukaan, adalah hasil yang dihasilkan oleh panelis dengan menunjukkan seberapa suka atau tidak suka mereka terhadap suatu produk dengan membandingkannya dengan produk lain. Uji hedonik, di sisi lain, didasarkan pada sikap pribadi yang menunjukkan suka atau tidak suka terhadap suatu produk dengan membandingkannya dengan produk lain. Skala hedonik, atau tingkat kesukaan, terdiri dari nilai Sangat Suka, Suka, Cukup Suka, Tidak Suka dan Sangat Tidak Suka.

Pada penelitian ini, uji organoleptik yang dipilih adalah uji hedonik, yang merupakan salah satu uji penerimaan. Panelis diminta menuliskan respons skala hedonik mereka pada formulir yang disediakan dengan memberi tanda centang pada kotak yang sesuai dengan kesan atau penilaian mereka. Selama pengujian rasa, panelis harus selalu meminum air putih sebelum beralih dari

satu formula ke formula lainnya untuk memberikan kesan atau evaluasi.

Menurut Pitasaribudi (2020), penilaian organoleptik dapat digunakan untuk uji hedonik dalam pengembangan produk. Skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan sesuai dengan rentang skala yang diinginkan. Anda dapat mengubah skala hedonik menjadi skala numerik yang memiliki angka mutu yang sesuai dengan tingkat yang Anda pilih. Dengan data numerik ini, analisis statistik dapat dilakukan. Anda dapat menentukan perbedaan dengan menggunakan skala hedonik pada karakternya. Karena itu, uji hedonik sering digunakan untuk menilai secara organoleptik komoditas atau produk pengembangan sejenis.

Metode Penelitian

Objek Penelitian

Objek penelitian adalah bolu kukus yang biasa dijumpai oleh kalangan masyarakat. Bolu kukus ini adalah suatu produk kue yang bisa diinovasikan menjadi berbagai macam bentuk dan rasa. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui inovasi baru yang bisa dihasilkan dari bolu kukus, dengan memodifikasi bahan pengembangnya menggunakan air soda.

Metode

Metode eksperimen adalah metodologi ilmiah yang digunakan untuk menguji hipotesis dan menyelidiki hubungan sebab-akibat antara sejumlah variabel tertentu. Pendekatan ini berfokus pada pengendalian variabel, yang memungkinkan para peneliti untuk menemukan perubahan dan dampak dari satu atau beberapa variabel terhadap variabel lainnya. Metodologi penelitian eksperimen sangat penting untuk menyediakan bukti empiris yang kuat untuk mendukung atau membantah hipotesis penelitian. Pengendalian variabel, desain eksperimen yang tepat, dan analisis data yang akurat akan memastikan bahwa hasil penelitian adalah valid dan dapat diandalkan.

Peneliti menggunakan metode penelitian eksperimen dengan aspek organoleptik. Pendekatan organoleptik ini menggunakan data uji kesukaan yang diberikan oleh para panelis untuk memberikan pendapat mereka tentang produk yang dicoba.

Penulis menggunakan metode ini karena mengangkat judul tentang pemanfaatan root beer sebagai bahan pengembang untuk inovasi bolu kukus sebagai bagian dari studi eksperimen.

Teknik Pengumpulan Data

Penulis menggunakan metode berikut untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini, yaitu:

1. Studi Pustaka
2. Kuesioner
3. Studi Dokumentasi
4. Eksperimen

Tindakan eksperimen penulis lakukan untuk uji coba produk dengan membandingkan bahan tertentu. Tujuan dari eksperimen ini adalah agar produk dapat diteliti dan diterima oleh konsumen.

Uji Organoleptik

Hasil uji organoleptic diwakili oleh 5 parameter sebagai berikut :

1. Rasa
 - 1= Sangat Tidak Suka
 - 2= Tidak Suka
 - 3= Cukup Suka
 - 4= Suka
 - 5= Sangat Suka
2. Aroma
 - 1= Sangat Tidak Suka
 - 2= Tidak Suka
 - 3= Cukup Suka
 - 4= Suka
 - 5= Sangat Suka
3. Warna
 - 1= Sangat Tidak Suka
 - 2= Tidak Suka
 - 3= Cukup Suka
 - 4= Suka
 - 5= Sangat Suka
4. Tampilan Fisik
 - 1= Sangat Tidak Suka
 - 2= Tidak suka
 - 3= Cukup Suka
 - 4= Suka
 - 5= Sangat Suka
5. Tekstur
 - 1= Sangat Tidak Suka
 - 2= Tidak Suka
 - 3= Cukup Suka
 - 4= Suka
 - 5= Sangat Suka

Hasil dan Pembahasan

Formulasi Resep Bolu Kukus Asli Tanpa Modifikasi

Bahan	Unit	Qty
Tepung Terigu	Gr	200
Gula Pasir	Gr	200
Telur	Btr	2
Soda	MI	100
Baking Powder	Sdt	1

Sumber : Penulis 2023

Cara Pembuatan

1. Masukkan semua bahan dalam bowl
2. Kemudian mixer semua bahan hingga putih mengembang, dan berjejak
3. kemudian tuangkan adonan pada cetakan yang sudah di siapkan.
4. Masukkan kedalam kukusan yang sudah dipanaskan terlebih dahulu
5. Lalu kukus semua adonan bolu kukus yang sudah di cetak selama kurang lebih 15 menit dengan api kecil
6. Bolu kukus siap di sajikan

Sumber : Penulis 2023

Formulasi Resep Bolu Kukus Root Beer Siklus I

Bahan	Unit	Qty	Keterangan
Tepung	Gr	200	Tepung yang digunakan penulis adalah tepung terigu segitiga biru
Gula	Gr	200	Gula yang digunakan penulis adalah gula pasir
Telur	Btr	2	Telur yang digunakan penulis merupakan telur ayam yang biasa digunakan
Soda	MI	200	Soda yang digunakan penulis diganti menjadi root beer sebagai pengganti bahan pengembang dari bolu kukus

Sumber: Penulis 2023

Formulasi Resep Bolu Kukus Root Beer Siklus II

Bahan	Unit	Qty	Keterangan
Tepung	Gr	200	Tepung yang digunakan penulis adalah tepung terigu segitiga biru
Gula	Gr	150	Gula yang digunakan penulis adalah gula pasir
Telur	Btr	2	Telur yang digunakan penulis merupakan telur ayam yang biasa digunakan
Soda	Ml	100	Soda yang digunakan penulis diganti menjadi root beer sebagai pengganti bahan pengembang dari bolu kukus

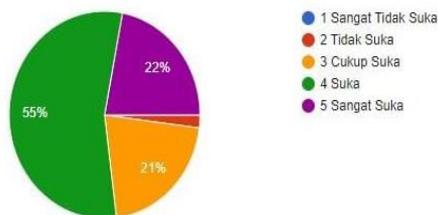
Sumber: Penulis 2023



Sumber: Penulis 2023

Karakteristik Organoleptik

Rasa



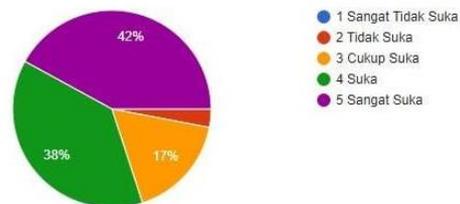
Sumber : Data Penulis Diolah Pada Juli 2023

Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Cukup Suka	Suka	Sangat Suka
0%	2%	21%	55%	22%

Sumber : Data Penulis Diolah Juli 2023

Berdasarkan pada Gambar diagram dan tabel diatas, data yang diperoleh dari 100 responden 55 orang atau 55% memilih suka dengan tingkat rasa dari Bolu Kukus berbahan root beer, sedangkan kategori sangat enak mendapatkan 22 orang atau 22%, untuk kategori cukup suka terdapat 21 orang atau 21%, untuk kategori tidak suka terdapat 2 orang atau 2%, sedangkan pada kategori sangat tidak suka tidak ada panelis yang memilih atau 0%. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa konsumen memilih “Suka” untuk produk modifikasi Bolu Kukus menggunakan root beer sebagai pengganti bahan pengembang bolu kukus.

Tekstur



Sumber : Data Penulis Diolah Juli 2023

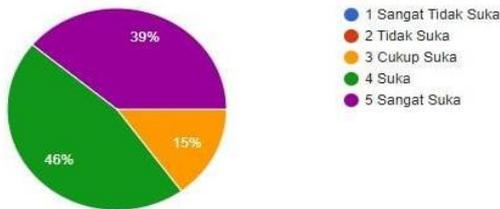
Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Cukup Suka	Suka	Sangat Suka
0%	3%	17%	38%	42%

Sumber : Data Penulis Diolah Juli 2023

Berdasarkan pada Gambar diagram dan tabel diatas, data yang diperoleh dari 100 responden 42 orang panelis atau 42% memilih sangat suka, sedangkan pada kategori suka terdapat 38 orang atau 38%, pada kategori cukup suka terdapat 17%, pada kategori tidak suka

terdapat 3% dan pada kategori sangat tidak suka tidak ada panelis yang memilih atau 0%. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa konsumen memilih “Sangat Suka” pada produk modifikasi Bolu Kukus menggunakan root beer sebagai pengganti bahan pengembang.

Warna



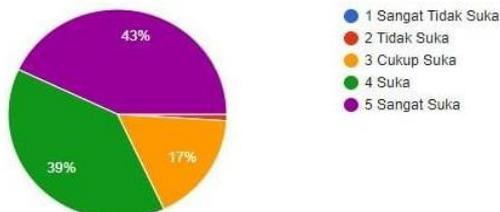
Sumber : Data Penulis Diolah Juli 2023

Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Cukup Suka	Suka	Sangat Suka
0%	0%	15%	46%	39%

Sumber : Data Penulis Diolah Juli 2023

Berdasarkan Gambar diagram dan tabel diatas, data yang diperoleh dari 100 responden 46% atau 46 orang memilih suka, pada kategori sangat suka terdapat 39% atau 39 orang, pada kategori cukup suka terdapat 15% atau 15 orang, sedangkan pada dua kategori lainnya tidak ada panelis yang memilih atau 0%. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa konsumen memilih “Suka” pada produk modifikasi Bolu Kukus menggunakan root beer sebagai pengganti bahan pengembang.

Aroma

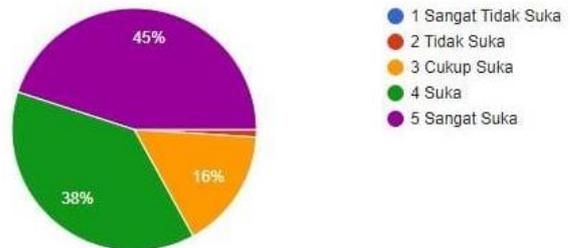


Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Cukup Suka	Suka	Sangat Suka
0%	1%	17%	39%	43%

Sumber : Data Penulis Diolah Juli 2023

Berdasarkan Gambar diagram dan tabel diatas, data yang diperoleh dari 100 responden sekitar 43% atau 43 orang memilih sangat suka, pada kategori suka terdapat 39% atau 39 orang, pada kategori cukup suka terdapat 17%, pada kategori tidak suka terdapat 1% dan pada kategori sangat tidak suka tidak ada panelis yang memilih atau 0%. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa konsumen memilih “Sangat Suka” pada produk modifikasi Bolu Kukus menggunakan root beer sebagai pengganti bahan pengembang.

Tampilan Produk



Sumber : Data Penulis Diolah Juli 2023

Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Cukup Suka	Suka	Sangat Suka
0%	1%	16%	38%	45%

Sumber : Data Penulis Diolah Juli 2023

Berdasarkan Gambar diagram dan tabel diatas, data yang diperoleh dari 100 responden terdapat 45% memilih sangat suka, 38% memilih

suka, 16% memilih cukup suka, 1% memilih tidak suka dan 0% atau tidak ada panelis yang memilih kategori sangat tidak suka. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan konsumen berdasarkan tampilan produk menunjukkan bahwa konsumen memilih "Sangat Suka" untuk modifikasi produk Bolu Kukus yang menggunakan soda sebagai pengganti bahan pengembang.

Total Hasil Uji Organoleptik

Uji Organoleptik	Daya Terima Konsumen Positif (+)	Daya Terima Konsumen Negatif (-)
Rasa	98%	2%
Tekstur	97%	3%
Warna	100%	0%
Aroma	99%	1%
Tampilan Produk	99%	1%

Sumber : Penulis, 2023

1. Uji daya konsumen terhadap modifikasi produk Bolu Kukus dengan soda (root beer) sebagai bahan pengembang berdasarkan rasa, dengan nilai presentase 98%, menunjukkan bahwa konsumen menyukai rasa Bolu Kukus dengan root beer sebagai bahan pengembang.
2. Uji daya terima konsumen terhadap modifikasi produk Bolu Kukus dengan root beer sebagai bahan pengembang berdasarkan tekstur dengan jumlah nilai presentase 97% menunjukkan bahwa konsumen menyukai tekstur Bolu Kukus dengan root beer sebagai bahan pengembangnya.
3. Uji daya terima konsumen terhadap modifikasi Bolu Kukus dengan root beer sebagai bahan pengembang berdasarkan warna dengan jumlah nilai presentase 100%, sehingga dapat disimpulkan bahwa konsumen menyukai warna pada Bolu Kukus dengan root beer.
4. Uji daya terima konsumen terhadap modifikasi Bolu Kukus dengan root beer sebagai bahan pengembang berdasarkan aroma dengan jumlah nilai presentase 99% sehingga dapat disimpulkan bahwa konsumen menyukai

aroma bolu kukus dengan root beer sebagai bahan pengembangnya.

5. Uji daya terima konsumen terhadap modifikasi bolu kukus root beer didasarkan pada tampilan produk yang diterima oleh pelanggan, yang memiliki nilai presentase 99%. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa konsumen menyukai tampilan produk bolu kukus dengan root beer sebagai pengembangnya.

Kesimpulan

Hasil dari eksperimen yang melibatkan penggunaan root beer sebagai pengganti bahan pengembang pada produk Bolu Kukus menghasilkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil dari uji coba eksperimen kedua siklus menunjukkan bahwa penambahan root beer ke dalam resep bolu kukus yang terdiri dari 200 gram tepung terigu, 150 gram gula pasir, dua butir telur utuh, dan 100 mililiter air soda (root beer) dapat dianggap berhasil. Hasilnya menunjukkan bahwa produk bolu kukus dapat diterima dengan baik oleh pelanggan dan masyarakat umum..
2. Hasil uji coba menunjukkan bahwa produk modifikasi Bolu Kukus yang menggunakan root beer sebagai bahan pengembang dapat diterima dan disukai oleh pelanggan, dan rata-rata menanggapi skala baik. Uji organoleptic bolu kukus yang telah dimodifikasi menunjukkan bahwa 98% sangat suka, suka, dan cukup suka pada rasa; 97% menyatakan sangat suka, suka, dan cukup suka pada tekstur; 100% menyatakan sangat suka, suka, dan cukup suka pada warna; dan 99% menyatakan sangat suka, suka, dan cukup suka tampilan produk. Hasil dari berbagai uji coba dan eksperimen diketahui bahwa produk Bolu Kukus diterima dengan baik oleh konsumen dan masyarakat.

Daftar Pustaka

Wardani, D. H. K., & Pramudya Kurnia, S. T. P. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata l.) Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Bolu Kukus* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

Wahyuningtias, D. (2010). Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116-125.

- Kartinda, A. T. (2023). *Pengembangan Produk Cookies Tepung Bayam Merah (Amaranthus Tricolor L.) Substitusi Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata) Sebagai Makanan Tambahan Bagi Ibu Hamil Anemia Gizi Besi* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Zakariah, M. A., Afriani, V., & Zakariah, K. M. (2020). *Metodologi Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, Action Research, Research And Development (R n D)*. Yayasan Pondok Pesantren Al Mawaddah Warrahmah Kolaka.
- Jaedun, A. (2011). Metodologi penelitian eksperimen. *Fakultas Teknik UNY*, 12.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). Patiseri Jilid 3. *Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*, 496-515.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). Patiseri. *Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional*.
- Sari, F. D. N. (2019). Uji daya terima bolu kukus dari tepung kulit singkong. *Jurnal Dunia Gizi*, 2(1), 01-11.
- Putri, S. (2010). *Substitusi tepung biji nangka pada pembuatan kue bolu kukus ditinjau dari kadar kalsium, tingkat pengembangan dan daya terima* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Indrianti, K., Wulandari, K. C., Anggraeni, N. K., Saito, K. J., Sizeh, N., & Rupiwardani, I. (2019). Daya terima konsumen terhadap produk stik biji nangka berbagai rasa. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(1), 46-50.
- Arifin, Z. (2020). Metodologi penelitian pendidikan. *Jurnal Al-Hikmah*, 1(1).