



Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

EISSN 2963-1270, Volume 1, Number 2, 2022

<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronomy>

CONSUMER RESPONSE ANALYSIS TO FOOD QUALITY OF FERMENTED CASSAVA ICE CREAM

*Lani Felicia Hertanti¹, Budi Santoso²

¹Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, email:

^{1,2}Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, email: budi.santoso6808@gmail.com

ABSTRACT

Article History

Submitted:

1 July 2022

Reviewed:

20 July 2022

Accepted:

04 August 2022

Published:

15 September 2022

Ice cream is a frozen product made from processed milk, cream, and a combination of various ingredients that are liked by various groups. Ice cream is proven to have some unexpected nutritional facts. The advantages of ice cream are supported by its main ingredients, namely nonfat milk and milk fat. Meanwhile, cassava tape results from cassava fermentation by yeast which contains mould, yeast, lactic acid bacteria, and amylolytic bacteria. This research is an experimental type that aims to analyze people's preference for cassava tape ice cream quality based on aspects of colour, appearance, texture, aroma, and taste, tested on 34 respondents. The analytical method used was the hedonic test with a Likert scale with 4 levels (Like, Like, Like, Dislike, Really Dislike)

through questionnaires and organoleptic tests through short interviews with 3 respondents on each aspect. The results showed that through the hedonic test, the colour aspect was very liked with a value of 3.97, the appearance aspect was very liked with a value of 3.94, the texture aspect was very liked with a value of 3.88, the aroma aspect was very liked with a value of 3.47, and the taste aspect gets the very like category with a value of 3.50. Meanwhile, through the organoleptic test, the 3 respondents in each aspect liked all the aspects tested. Based on the study's results, it can be concluded that tape cassava ice cream is liked by respondents based on aspects of colour, appearance, texture, aroma, and taste.

Keyword: Fermented Cassava, Hedonic Test, Ice Cream, Organoleptic Test.



DOI:

PENDAHULUAN

Tape singkong merupakan hasil fermentasi singkong oleh ragi yang mengandung kapang, khamir, bakteri asam laktat, dan bakteri amilolitik. Tape merupakan makanan fermentasi tradisional yang sudah tidak asing lagi. Tape di buat dari singkong (ketela pohon). Berbeda dengan makanan - makanan fermentasi lain yang hanya melibatkan satu mikroorganisme yang berperan utama, seperti tempe, atau minuman alkohol, pembuatan tape melibatkan banyak mikroorganisme (Kanino, 2019). Dengan berbagai khasiat dan kandungan vitamin di dalam tape singkong, tape singkong lalu diolah lagi menjadi varian makanan baru, salah satunya yaitu es krim. Menurut Isnendes (2013) sekretaris Asosiasi Tradisi Lisan, dalam makalah "Peuyeum Bandung Makanan Tradisional yang Terkenal (Folklor Bukan Lisan dari Jawa Barat)" pada Konferensi International Folklor Asia III 2013 di Yogyakarta, olahan singkong yang dibuat menjadi peuyeum bisa lebih awet. Pasalnya, peuyeum yang sudah difermentasi dan diolah sedemikian rupa dapat disimpan dalam lemari pendingin sehingga peuyeum akan lebih awet.

Seiring perjalanan waktu, terdapat banyak ragam peuyeum atau tape singkong yang dikembangkan oleh para pengusaha di dunia kuliner. Di antara banyaknya bentuk komoditas tape singkong yang telah dikembangkan tersebut, peneliti menyimpan inovasi yakni dengan mengangkat makanan tradisional tape singkong sebagai varian rasa baru pada es krim. Di sini, peuyeum yang sudah masak disajikan dalam bentuk olahan es krim.

Es krim merupakan produk beku hasil olahan susu, krim, dan kombinasi berbagai bahan yang disukai berbagai kalangan. Konsumsi es krim mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Dibalik kelembutan dan rasa manisnya, es krim terbukti memiliki beberapa fakta gizi yang tidak terduga, keunggulan es krim yang didukung oleh bahan utamanya yaitu susu tanpa lemak dan lemak susu maka es krim hampir sempurna dengan kandungan gizi yang lengkap (Koyo, Rokhayati, & Rachman, 2017). Seiring dengan perkembangan varian rasa pada es krim, peneliti berinovasi untuk mencoba memproduksi es krim dengan perbedaan es krim yang berbahan dasar tape singkong. Berkaitan dengan latar belakang yang telah dijelaskan di atas maka peneliti mengangkat akan melakukan analisis Respon Konsumen Terhadap Kualitas Makanan Es Krim Tape Singkong.

LITERATURE REVIEW (OPTIONAL)

Kualitas Makanan

Menurut Setiawan (2013) secara garis besar faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas makanan (*food quality*) adalah sebagai berikut:

Warna

Warna makanan merupakan faktor yang paling dominan dalam menentukan mutu pangan di samping cita rasa tekstur, dan nilai gizi serta mikrobiologis makanan (Kusuma, Kurniawati, Rahmi, Rusdan, & Widyanto, 2017). Warna makanan merupakan salah satu hal yang penting dalam penampilan suatu makanan. Makanan dengan warna bagus dan menarik dapat menimbulkan selera makan bagi setiap orang

yang melihatnya. Warna dapat dijadikan sebagai indikator kesegaran atau kematangan baik tidaknya cara pencampuran atau pengolahan, dapat ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata (Trisnawati, Suter, Suastika, & Putra, 2014).

Penampilan

Ungkapan *looks good enough to eat* bukanlah suatu ungkapan yang berlebihan. Makanan harus baik dilihat saat berada di piring, di mana hal tersebut adalah suatu faktor yang penting. Menurut Novianti (2017) tampilan pada makanan merupakan unsur yang penting karena orang pertama kali menilai makanan adalah dari segi tampilan. Orang cenderung memilih makanan dengan tampilan yang menarik karena dinilai lebih menggugah selera. Oleh karena itu tampilan adalah unsur penting yang harus diperhatikan produsen makanan agar konsumen tertarik untuk mencicipi.

Bentuk

Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi, misalnya wortel yang dipotong dengan bentuk *dice* atau biasa disebut dengan potongan dadu digabungkan dengan selada yang dipotong *chiffonade* yang merupakan potongan yang tidak beraturan pada sayuran.

Tekstur

Ada banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut. Tekstur merupakan hasil dari kontak fisik melalui kesan sentuhan terhadap ukuran dan bentuk suatu benda. Tekstur makanan yang lunak atau kenyal memberi kesan tersendiri dalam pemilihan makanan (Badarudin, 2019). Tekstur makanan dapat diketahui sejak jari tangan menyentuh permukaan makanan, saat makanan diambil oleh alat hidang, saat makanan menyentuh bibir, selama dikunyah oleh mulut sampai beberapa saat setelah makanan ditelan. Tekstur makanan merupakan penentu dipilihnya suatu makanan.

Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut. Aroma makanan banyak menentukan kelezatan dari makanan. Dalam hal makanan, aroma lebih banyak berhubungan dengan inderapenciuman yaitu hidung. Bahkan tanpa melihatpun, biasanya orang akan tahu bahwa sesuatu makanan itu lezat atau tidak. Aroma pada makanan banyak dipengaruhi bahan-bahan yang digunakan dalam memproduksi makanan

Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati. Rasa dikenal sejak makanan mulai masuk ke dalam mulut. Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah. Rasa utama yang biasa diidentifikasi oleh lidah adalah asin, asam, manis, dan pahit. Lidah sebagai alat pengecap memiliki peran yang sangat besar dalam pemilihan terhadap makanan. Lidah berfungsi sebagai alat pengecap, sebagai alat pengaduk, sebagai alat pembersih mulut, dan sebagai alat pembantu pendorong makanan dalam proses penelanan (Marsetyo, 2010). Lidah memiliki bagian-bagian tersendiri yang berfungsi untuk dapat merasakan setiap makanan yang masuk ke dalam mulut. Sehingga mampu merasakan manis, pahit, asam, dan asin.

Tape singkong

Tape singkong merupakan hasil fermentasi singkong oleh ragi yang mengandung kapang, khamir, bakteri asam laktat, dan bakteri amilolitik. Tape singkong memiliki kandungan protein gram setiap 100 gram bahan. Fermentasi tape dapat meningkatkan kandungan vitamin B1 (tiamina) hingga tiga kali lipat. Vitamin ini diperlukan oleh sistem saraf, sel, otot dan sistem pencernaan agar dapat berfungsi dengan baik. Karena mengandung berbagai macam bakteri “ baik” yang aman dikonsumsi, tapai dapat digolongkan sebagai sumber probiotik bagi tubuh dan dapat mencegah terjadinya anemia, karena mikroorganisme yang berperan dalam fermentasinya mampu menghasilkan vitamin B12 (Novia et al, 2018). Tape merupakan makanan fermentasi tradisional yang cukup terkenal. Tape terbuat dari singkong (cassava). Berbeda dengan makanan fermentasi lainnya, seperti tempe dan minuman beralkohol, yang hanya memiliki satu mikroba yang berperan penting, banyak mikroba yang terlibat dalam produksi tape (Kanino, 2019). Proses fermentasi tape singkong harus dilakukan secara optimal. Jika proses pembuatan tape singkong terkontaminasi bakteri lain, maka akan mengganggu proses fermentasi. Akibatnya, sembilan tape sering mengeluarkan bakteri dan racun yang berbahaya bagi kesehatan manusia (Asri, Minu, Riska, & Rahmat, 2021).

Es krim

Es krim adalah produk susu yang merupakan bahan baku beku dan dicampur. Bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan biasanya merupakan kombinasi susu dan satu atau lebih bahan tambahan lain seperti gula atau madu, dengan atau tanpa bahan penstabil. Campuran tersebut membentuk sistem emulsi beku. Oleh karena itu, kualitas es krim yang dihasilkan sangat dipengaruhi oleh cara pengolahan dan bahan baku termasuk bahan penstabil yang digunakan (Nugroho & Kusnadi, 2006). Es memiliki sumber energi yang cukup tinggi.

Inovasi

Inovasi yang bisa dilakukan berupa penemuan pada hal pemasarannya, penemuan terhadap design tempatnya, dan penemuan terhadap produknya sendiri. Menurut Purnomo (2019) berkata bahwa penemuan produk terkait menggunakan pengembangan desain produk, tambahan fitur, segala atribut produk sebagai akibatnya membuat produk yang unik & tidak sama menggunakan produk pesaing lain yang sudah. Inovasi produk merupakan kunci pendorong kinerja ekonomi & pertumbuhan perusahaan kecil. Inovasi produk diharapkan buat memenuhi kebutuhan & keinginan konsumen yang dalam dasarnya gampang berubah seiring perkembangan trend. Hal ini dikarenakan konsumen itu dalam dasarnya gampang bosan menggunakan produk lama, mereka ingin produk baru untuk digunakan. Apabila sebuah perusahaan mengabaikan asa konsumen, maka konsumen tersebut sanggup berpaling ke perusahaan lain & mencari produk sinkron dengan keinginan dan kebutuhannya (Asashi, 2017).

Hipotesis

Hipotesis yang digunakan dalam penelitian ini adalah hipotesis deskriptif. Hipotesis deskriptif merupakan jawaban sementara terhadap masalah deskriptif, yaitu yang berkenaan dengan variabel mandiri (Sugiyono, 2019). Berdasarkan teori yang telah diuraikan dimuka, maka diajukan hipotesis sebagai berikut:

1. Hipotesis Kerja (H_a): Diduga es krim tape singkong disukai responden berdasar aspek warna, penampilan, tekstur, aroma dan rasa.
2. Hipotesis Nol (H_0): Diduga es krim tape singkong tidak disukai responden berdasar aspek warna, penampilan, tekstur, aroma dan rasa.

METODE

Metode penelitian yang digunakan oleh peneliti dalam penelitian ini yaitu metode eksperimen kualitatif, karena jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen serta melakukan uji organoleptik kepada panelis menggunakan Uji LSD (Least Significance Difference) organoleptik/hedonik dengan memberikan sampel es krim tape singkong kepada panelis terlatih dengan kriteria yang diujikan yaitu penampilan fisik, warna, aroma, tekstur dan rasa. Dan kemudian memberikan sampel es krim tape singkong kepada responden, melakukan uji minat beli konsumen menggunakan penyebaran angket atau kuesioner untuk mengetahui hubungan antara variabel mutu organoleptik dan minat beli serta apa yang menjadi pengaruh dari karakteristik mutu organoleptik sehingga konsumen tertarik untuk mengkonsumsi es krim berbahan baku tape singkong.

Penelitian ini variable bebasnya adalah es krim berbahan tape singkong yang mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen berdasarkan faktor-faktor yang ada, antara lain warna, penampilan, tekstur, aroma dan rasa sedangkan variabel terikat adalah tingkat kesukaan konsumen berdasarkan faktor warna, penampilan, tekstur, aroma dan rasa yang dipengaruhi oleh produk es krim tape singkong. Populasi yang diambil adalah mahasiswa/i STP AMPTA Yogyakarta Prodi Pengelolaan Perhotelan Angkatan 2018 yang berjumlah 155 orang.

Menurut Suharsimi Arikunto (2010) jika subjeknya besar atau lebih dari 100 orang dapat diambil 10-15% atau 20-25% atau lebih. Dari populasi sebanyak 155 orang, diambil 22% sehingga jumlah sampelnya $22\% \times 155 \text{ orang} = 34.1$, maka dibulatkan menjadi 34 orang yang menyukai eskrim berbahan dasar tape singkong. Maka sampe data penelitian ini diambil sebanyak 34 responden dari mahasiswa/i STP AMPTA Yogyakarta Prodi Pengelolaan Perhotelan Angkatan 2018. Metode pengumpulan data pada penelitian ini adalah dengan menggunakan observasi, kuesioner, wawancara mendalam dan studi Pustaka.

Analisis data dengan menggunakan uji organoleptic dan uji indrawi untuk mengetahui perbedaaan kualitas es krim tape singkong yang meliputi faktor warna, penampilan, tekstur, aroma dan rasa dengan menggunakan empat kualifikasi. Sedangkan uji hedonik menggunakan uji dua sampel independen untuk menguji adakah perbedaan rata-rata (mean) tingkat kesukaan antara dua sampel produk es krim tape singkong dari produk yang terpilih dengan produk kontrol.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Eksperimen Pertama Es Krim Tape Singkong

Pada eksperimen ini peneliti melakukan dua kali experiment, dimana experiment pertama menurut expert atau ahli kuliner di dapat hasil bahwa warna dan tampilan dari es krim tape singkong kurang menarik. Maka dari itu, peneliti akan menambahkan pewarna dalam olahan es krim tape singkong. Berikut ini adalah resep dan cara mengolah es krim tape singkong:

Tabel 1 Formula Es Krim Tape Singkong Eksperimen Pertama

No	Bahan	Jumlah	Cara Membuat:
1	Tape singkong	500 gr	Masukan <i>wippy cream</i> dan air es ke dalam <i>bowl</i> ,
2	Susu UHT full cream	900 ml	<i>mixer</i> hingga sampai adonan kaku.
3	Susu kental manis	3 sachet	<i>Blender</i> tape singkong bersama susu <i>UHT full cream</i> , susu kental manis, dan susu bubuk.
4	Susu bubuk	1 sachet	Saring adonan tape singkong sampai tidak ada gumpalan.
5	Wippy cream	200 gr	
6	Air es	400 ml	Campur adonan <i>wippy cream</i> dan tape
7	Pewarna makanan	secukupnya	singkong, lalu diaduk sampai rata. Masukan adonan ke dalam cetakan Masukan ke dalam <i>freezer</i> sampai es krim tape singkong beku.

Sumber: Data Primer, 2022

Dari hasil experiment kedua, menurut expert atau ahli kuliner, rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan dari es krim tape singkong sudah baik dan layak untuk di jadikan sample kepada para panelis. Berikut adalah hasil akhir dari es krim tape singkong:

Uji Hedonik

Berikut ini merupakan hasil data penelitian responden mengenai uji kesukaan es krim tape singkong yang disajikan dalam tabel di bawah ini:

Tabel 2 Skor Rata-Rata Penilaian Uji Hedonik

Aspek		Sampel
		Es krim tape singkong
Warna	Skor	3.97
	Kategori	Sangat suka
Penampilan	Skor	3.94
	Kategori	Sangat suka
Tekstur	Skor	3.88
	Kategori	Sangat suka
Aroma	Skor	3.47
	Kategori	Sangat suka
Rasa	Skor	3.50
	Kategori	Sangat suka

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan hasil uji hedonik didapat bahwa es krim tape singkong disukai oleh responden dalam semua aspek. Dari segi warna rata-rata responden memberikan nilai sebesar 3,97 artinya mendekati 4. Hal ini menandakan bahwa tingkat kesukaan responden terhadap es krim tape singkong sudah mendekati sempurna karena warna termasuk komponen yang bisa membuat responden tertarik dan hasilnya positif. Sedangkan dari segi penampilan rata-rata responden memberikan nilai sebesar 3.94 artinya masih mendekati 4, namun masih di bawah 0,03 poin dibandingkan dengan penilaian responden terhadap warna produk. Angka tersebut masih mendekati angka sempurna, karena dengan melihatnya membuat responden tertarik dengan melihat penampilan. Selain itu, hal tersebut menandakan bahwa hasilnya positif. Maka dari itu, didapat tekstore dengan rata-rata penilaian panelis cukup baik sebesar 3.88 dan masih di bawah rata-rata warna dan penampilan, karena dari pengolahannya kurang sempurna. Namun masih positif, sehingga panelis masih tertarik untuk mengkonsumsi es krim tape singkong tersebut.

Selanjutnya dari segi aroma rata-rata responden memberikan nilai sebesar 3,47 dan tidak maksimal, namun masih termasuk positive. Aroma tape singkong bisa diganti dengan aroma yang sesuai dengan selera konsumen. Sementara dari segi rasa rata-rata responden memberikan nilai sebesar 3,50 namun masih positif, karena es krim yang dibuat berbeda dari biasanya. Hal ini dikarenakan bahan baku utama dari es krim tersebut adalah tape singkong, jadi berbeda dari es krim seperti biasanya. Dari hasil deskripsi di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa dalam aspek warna dan penampilan es krim tape singkong mempunyai nilai yang lebih tinggi dari aspek yang lainnya. Sedangkan aspek aroma es krim tape singkong memiliki nilai lebih rendah. Sehingga Ha: diduga es krim tape singkong disukai responden berdasar aspek warna, penampilan, tekstur, aroma, dan rasa diterima.

Uji Organoleptik

Warna

Panelis melihat warna dari sampel produk, kemudian memberikan alasan kenapa menyukai atau tidak menyukai sampel es krim tape singkong. Berdasarkan hasil wawancara, ke 3 panelis menyukai warna dari sampel produk. Es krim tape singkong rata-rata lebih disukai pada aspek warna karena *colorfull*.

Penampilan

Responden mengamati penampilan dari sampel produk, kemudian memberikan alasan kenapa menyukai atau tidak menyukai sampel es krim tape singkong. Berdasarkan hasil wawancara, ke 3 panelis menyukai penampilan dari sampel produk. Es krim tape singkong rata-rata lebih disukai pada aspek penampilan karena unik dan memiliki ciri khas dari tape singkong.

Tekstur

Berdasarkan hasil wawancara ke 3 panelis, es krim tape singkong sudah memiliki tekstur yang lembut. Beberapa responden mengatakan es krim tape singkong teksturnya lebih lembut dari es krim biasanya.

Aroma

Berdasarkan hasil wawancara ke 3 panelis, aroma dari es krim tape singkong masih berasa tetapi tersamarkan oleh aroma vanilla dan susu.

Rasa

Berdasarkan hasil wawancara, ke 3 panelis menyukai rasa dari sampel produk. Es krim tape singkong rata-rata lebih disukai pada aspek rasa karena lebih gurih dan lembut rasa dari tape singkong.

CONCLUSIONS

Pada dasarnya, mengolah es krim tape singkong sama dengan pengolahan es krim pada umumnya. Berdasarkan hasil penelitian dengan dua kali eksperimen es krim tape singkong dihasilkan beberapa tingkat kesukaan responden terhadap es krim tape singkong yang dinilai dari aspek warna sebesar 3,97, aspek penampilan sebesar 3,94, aspek tekstur sebesar 3,88, aspek aroma sebesar 3,47, dan aspek rasa sebesar 3,50. maka secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa skor penilaian rata-rata yang didapat adalah sebesar 3,75 melalui uji hedonik dan uji organoleptik pada dasarnya es krim tape singkong tersebut sangat disukai oleh responden.

REFERECE

- Arikunto, S. (2010). Metode peneltian. Jakarta: Rineka Cipta.
- Asashi, T., & Sukaatmadja, I. P. G. (2017). Peran inovasi produk dalam memediasi pengaruh orientasi pasar terhadap kinerja pemasaran. E-Jurnal Manajemen Universitas Udayana, 6(4), 1816-1845. URL <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/1369453>
- Asri, A., Minu, I. W., Riska, R., & Rahmat, R. (2021). Fermentasi Tape dan Minas dalam Perspektif Hukum Islam. BUSTANUL FUQAHA: Jurnal Bidang Hukum Islam, 2(2), 232-250. <https://doi.org/10.36701/bustanul.v2i2.378>
- Badarudin, M. I. (2019). Pengolahan cemilan stick rumput laut (Eucheuma Cottoni) dengan konsentrasi tepung terigu berdasarkan nilai organoleptik. Jurnal Riset Perikanan dan Kelautan, 1(1), 14-25. URL <http://ejournal.um-sorong.ac.id/index.php/jrpk/article/view/507>
- Isnendes, C. R. (2013). Peuyeum Bandung makanan tradisional yang terkenal (folklor bukan lisan dari Jawa Barat). Konferensi Internasional Folklor Asia .
- Kanino, D. (2019). Pengaruh Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Tape Ketan (The Effect Of Yeast Concentration On Making Tape Ketan). Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks, 64-74. URL <https://journal.unhas.ac.id/index.php/jppa/article/view/6545>
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). Pengawasan Mutu Makanan. Universitas Brawijaya Press.
- Marsetyo, M. (2010). The effect of gliricidia or mixture of rice bran and copra meal supplementation on feed intake, digestibility and live weight gain of early weaned Bali calves fed a Mulato grass. In International Seminar on Tropical Animal Production (ISTAP) (pp. 183-188). URL <https://journal.ugm.ac.id/istaproceeding/article/view/30454/18369>

- Marminah, M. (2012). Perbedaan Kadar Protein Tape Singkong (Manihot utilisima) Biasa Dengan Yang Diberi Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas comosus) (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Novia, C., Syaiful, S., Syafiih, M., & Utomo, D. (2018). Peningkatan Pendapatan Masyarakat Melalui Diversifikasi Olahan Tape Singkong. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 9(2), 164-168. <https://doi.org/10.35891/tp.v9i2.1197>
- Novianti, S. (2017). Penggunaan Air Rebusan Kacang Merah Sebagai Substitusi Putih Telur (Aquafaba) Dalam Pembuatan French Meringue: Pendekatan Organoleptik. *Barista: Jurnal Kajian Bahasa dan Pariwisata*, 4(2), 207-223. URL <https://journal.stp-bandung.ac.id/index.php/barista/article/view/151/77>
- Nugroho, Y. A., & Kusnadi, J. (2014). Aplikasi Kulit Manggis (Garcinia Mangostana L.) Sebagai Sumber Antioksidan Pada Es Krim [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/249>
- Purnomo, F. A. (2019). Inovasi Produk Baju Anak Perempuan Bonne Chance. *Agora*, 7(1). URL <https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-bisnis/article/view/7811/7042>
- Rachman, A. B. (2017). Tingkat Penggunaan Santan Kelapa dan Tepung Ubi Hutan (Dioscorea hispida dennts) pada Pembuatan Es Krim. *ARTIKEL*, 1(686). URL <https://repository.ung.ac.id/en/karyailmiah/show/686/tingkat-penggunaan-santan-kelapa-dan-tepung-ubi-hutan-dioscorea-hispida-dennts-pada-pembuatan-es-krim.html>
- Setiawan, M. F. (2013). Analisa pengaruh food quality dan brand image terhadap keputusan pembelian roti kecil toko roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Strategi Pemasaran*, 1(1). URL <https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-pemasaran/article/view/72>
- Sugiyono. (2019). Metode penelitian pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D.
- Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., & Putra, N. K. (2014). Pengaruh metode pengeringan terhadap kandungan antioksidan, serat pangan dan komposisi gizi tepung labu kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4). URL <http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/107>