



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 STEAMED RED BEAN FLOUR CAKE

*Muh. Irdiansyah Suni¹, Sidiq Pramana Widagda²

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

ABSTRACT

Article History

Submitted:

1 July 2022

Reviewed:

20 July 2022

Accepted:

04 August 2022

Published:

15 September 2022

The title of this research is "Analysis of Consumer Response to Red Bean Flour Steamed Cake". The background of this study describes the use of red bean flour as a substitute for wheat flour in making steamed sponge cake. This is because the use of wheat flour is very high in Indonesia and is a food ingredient that is still imported. This study aims to determine consumer responses to red bean flour processed into steamed sponge cake. This research method is a type of qualitative experimental research. The research location is Jl. Kedawung, Nologaten Rt 05/02, Catur Tunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta, the research time is November 2021. The data analysis method of this research is the hedonic test or preference test with the Microsoft Excel program. The results of this study indicate that

the aroma indicator has an average of 3.8 and a percentage of 70% with the criteria of liking, the texture indicator has an average of 4.2 and a percentage of 84% with the criteria of very like and the taste indicator has an average of 4.33 and a percentage of 86.67. % with the criteria of really liking the colour indicator having a mean of 4.27 and a percentage of 72%. So it can be concluded that respondents like red bean flour steamed cake from the aspect of aroma, texture and taste, and red bean flour can be used as a substitute for wheat flour in making steamed sponge products.

Keyword: Consumer Response, Hedonic Test, Steamed Cake, Red Bean Flour.

PENDAHULUAN

Bolu kukus merupakan salah satu sajian kuliner kue yang sangat istimewa dan sangat terkenal diseluruh penjuru Indonesia. Bolu kukus sendiri tergolong dalam makanan atau jajanan yang cukup mudah dijumpai, karena sering kali dijual di pinggir pinggir jalan. Bolu kukus ini memiliki rasa yang begitu enak, lezat dan memiliki tekstur yang lembut. Kue bolu itu sendiri merupakan jenis makanan berbahan dasar dari tepung terigu, kue bolu biasanya menggunakan bahan campuran seperti tepung terigu, gula dan telur. Kue bolu umumnya dimasak dengan menggunakan dua cara yaitu dengan cara dipanggang di dalam oven serta dengan cara dikukus (Kirana, 2022).



DOI:

Berbagai macam jenis kue bolu merupakan produk olahan yang dibuat dari tepung terigu. Menurut Rostin et al (2022) di Indonesia tepung terigu diperoleh dengan cara mengimpor dalam jumlah yang sangat besar, untuk itu harus menjadi perhatian khusus untuk dapat menemukan alternatif bahan pangan yang dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu pada produk makanan di masa yang akan datang. Tentunya penggunaan bahan alternatif seperti tepung kacang merah akan mengurangi jumlah impor tepung terigu yang semakin tinggi yaitu 5,4 juta ton pada tahun 2014 (Aptindo, 2014).

Kacang merah merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang memiliki kandungan pati serta serat yang tinggi. Kandungan serat yang tinggi menyebabkan kacang merah dapat membantu mencegah penyakit jantung koroner. Kacang merah juga memiliki kadar gula darah yang rendah sehingga dapat menurunkan kadar kolesterol darah dan resiko timbulnya diabetes (Simamora, 2016). Banyaknya manfaat yang terkandung dalam tepung kacang merah sehingga sangat cocok untuk dijadikan produk yang sehat. Oleh karena itu, peneliti berinisiatif untuk melakukan pengembangan produk dengan memanfaatkan tepung kacang merah sebagai bahan dalam pembuatan kue bolu kukus guna menghasilkan produk yang

LITERATURE REVIEW

Bolu Kukus

Bolu kukus adalah kue yang berbahan dasar tepung terigu, gula pasir, telur ayam, air dan emulsifier yang dicampur sampai mengembang dan diolah dengan cara dikukus. Faktor keberhasilan dalam pembuatan bolu kukus adalah dalam cara mengocok adonan dan mengukus adonan, misalnya mengocoknya terlalu lama atau terlalu sebentar ataupun pengukusnya tidak sempurna bisa 10 membuat bolu kukus tidak jadi (bantat), (Rohimah dalam R Naging, 2019). Menurut Qalbi (2021) bahwa tingkat pengembangan adalah perbandingan tinggi kue bolu kukus dengan tinggi adonan. Faktor yang mempengaruhi tingkat pengembangan antara lain putih telur ayam, soda kue atau pengembang kue dan protein yaitu gluten. Kualitas bolu kukus ditentukan dari rasa, tekstur, aroma dan tingkat pengembangan

Tepung Kacang Merah

Nama lain untuk kacang merah adalah kacang galling. Kacang merah hanya dimakan dalam bentuk biji yang telah tua, baik dalam keadaan segar maupun yang telah dikeringkan (Syarifah, 2018). Biasanya yang dimanfaatkan dari kacang merah adalah bijinya. Biji kacang merah merupakan bahan makanan yang mempunyai energy tinggi dan sekaligus sumber protein nabati yang potensial. Kacang merah dapat digunakan sebagai sayuran (sayurasam, sup), campuran salad, sambal goreng, kacang goreng, bahan dodol, wajik, dan aneka kue lainnya (Oktaviani et al, 2015).

Ana & Afifah (2015) mengatakan bahwa kandungan asam amino pada kacang merah, antara lain lisin 72 mg/gram, metionin 10,56 mg/gram, triptofan 10,08 mg/gram. Hal ini yang menyebabkan kacang merah aman untuk dikonsumsi oleh semua golongan masyarakat dari berbagai kelompok umur (Khattab, 2016), karena kandungan karbohidrat kompleks dan serat yang tinggi didalam kacang merah dapat bermanfaat menurunkan kadar kolesterol dalam darah. Pengolahan kacang merah menjadi tepung dapat memperpanjang masa simpan kacang merah itu dan

memberikan peluang aplikasi lebih luas. Tepung kacang merah merupakan hasil penggilingan kacang merah yang telah melalui tahapan pengukusan kemudian dikeringkan. Tepung kacang merah dapat digunakan sebagai campuran pada berbagai produk seperti roti, cake, dan cookies.

Kualitas Makanan

Menurut Fandy Tjiptono (dalam Nugroho, 2021) faktor yang mempengaruhi kualitas produk diantaranya:

1. Warna
Warna makanan harus dikombinasi sedemikian rupa agar tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi.
2. Aroma
Aroma yang ditimbulkan dari makanan tersebut beraromakan sedap.
3. Rasa
Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksidasar rasa yaitu manis, asam, asin dan pahit.
4. Tesktur
Ada banyak tekstur makanan yaitu halus atau tidak, keras atau lembut, cair atau padat, kering atau lembab.
5. Penampilan
Makanan harus terlihat baik saat berada dipiring, dimanahal tersebut adalah faktor yang sangat penting.

Respon Konsumen

Menurut Surabagiarta et al (2015) respon konsumen adalah setiap tingkah laku pada hakekatnya merupakan tanggapan atau balasan terhadap stimulus. Respon digolongkan menjadi dua jenis yaitu respon yang tidak nampak (*covert response*) dan respon yang nampak (*overt response*). Respon yang tidak nampak diwujudkan oleh seseorang kedalam aspek kognisi (pengetahuan) dan afeksi (sikap). Respon yang nampak diwujudkan kedalam aspek psikomotorik (tingkah laku).

Kerangka Pikir



Gambar 2.1 Bagan Kerangka Pikir
Sumber: Data Primer, 2022

METODE

Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimen kualitatif. Desain penelitian eksperimen merupakan langkah-langkah yang perlu diambil jauh sebelum eksperimen dilakukan agar data yang diambil jauh sebelum eksperimen dilakukan agar data yang semestinya diperlukan dapat diperoleh, sehingga akan membawa pada analisis objektif dan kesimpulan yang berlaku. Sebelum melakukan pengujian kepada panelis, dilakukan beberapa kali percobaan terhadap bahan dan resep untuk mendapatkan resep untuk mendapatkan resep sobek yang pas dan menghasilkan produk yang stabil untuk kemudian dilakukan pengujian.

Populasi pada penelitian ini adalah ahli kuliner dan mahasiswa kuliner STP AMPTA Yogyakarta, sedangkan sample pada penelitian ini adalah 15 panelis. Dalam penelitian ini sumber data yang digunakan berasal dari panelis yaitu mahasiswa semester 8 Studi Lanjut Program Studi Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta serta melalui wawancara dan observasi terhadap expert yaitu dosen di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah ahli dalam bidang kuliner. Sedangkan data sekunder berupa buku, jurnal, kuesioner, dokumentasi hasil observasi dan studi pustaka yang berkaitan dengan judul dari penelitian ini. Teknik Pengumpulan Data dengan observasi, wawancara mendalam, dokumentasi dan studi Pustaka. Analisa data yang digunakan pada penelitian adalah menggunakan analisa statistik deskriptif dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul.

Adapun pengujian yang digunakan adalah uji hedonik atau uji kesukaan yang merupakan sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptik untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk tertentu, misalnya sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka, dan lain – lain (Sebayang et al, 2018). Tingkat kesukaan ini disebut dengan skala hedonik.

Skala hedonik dapat diubah menjadi skala numerik dengan angka mutu menurut tingkat kesukaan (Sinaga & Prasetyo, 2019). Dengan data numerik ini dapat dilakukan analisa secara statistik. Uji hedonik digunakan untuk menguji reaksi panelis terhadap sampel yang diujikan. Panelis diminta untuk mencoba

produk tertentu, kemudian memberikan tanggapan dan penilaian tanpa membandingkannya dengan produk lain. The method section for the research paper can contain the design of the steps or procedures carried out in data collection. Written concisely and yet clearly.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Eksperimen Bolu Kukus Tepung Kacang Merah

Dalam menghasilkan bolu kukus tepung kacang merah yang memiliki karakteristik yang baik berdasarkan aspek aroma, tekstur dan rasa, tentunya membutuhkan resep yang dapat menghasilkan bolu kukus sesuai dengan standar yang diinginkan. Oleh karena itu, peneliti telah menetapkan resep standar bolu kukus tepung kacang merah seperti berikut ini:

Tabel 1 Bahan Pembuatan Bolu Kukus Tepung Kacang Merah

No	Bahan	Quantity
1	Tepung Kacang Merah	200 gram
2	Telur	2 butir
3	Gula pasir	170 gram
4	Vanili	½ sdt
5	Susu bubuk	30 gram
6	Sprite	90 ml
7	Baking Powder	½ sdt
8	Sp r	1 sdt

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan table resep diatas dihasilkan bolu kukus tepung kacang merah memiliki rasa yang kurang enak, teksturnya tidak seperti bolu kukus pada umumnya. Hal ini karena penggunaan bahan yang kurang tepat. Selain itu, karena pada proses pengadukan yang tepat membuat adonan bolu kukus mengembang dengan sempurna. Menurut para ahli resep di atas sudah layak untuk di ujikan ke pada para panelis.

Hasil Kuesioner

Berdasarkan indikator penilaian, selanjutnya peneliti akan mengelompokkan masing – masing skor dari responden untuk mengetahui jumlah panelis pada setiap rentang skor penilaian 1-5. Berikut pengelompokan skor penilaian dapat dilihat pada Tabel berikut ini:

Tabel 2 Pengelompokan Skor Penilaian

Indikator	Skor Penilaian				
	5	4	3	2	1
Aroma	1	10	4	0	0
Tekstur	4	10	1	0	0
Rasa	8	4	3	0	0

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan data pada Tabel 4.3 dapat disimpulkan bahwa pada indikator aroma, responden yang memilih skor 5 berjumlah 1 orang, skor 4 berjumlah 10 orang dan skor 3 berjumlah 4 orang. Pada indikator tekstur, skor 5 berjumlah 4 orang, skor 4 berjumlah 10 orang dan skor 3 berjumlah 1 orang. Sedangkan pada indikator rasa, skor 5 berjumlah 8 orang, skor 4 berjumlah 4 orang dan skor 3 berjumlah 3 orang. Dan tidak ada responden yang memilih skor 2 dan 1 untuk setiap indikator penilaian.

Analisis Kualitas Makanan

Analisa data dilakukan dengan uji hedonik atau uji kesukaan dari data hasil kuesioner menggunakan bantuan program Microsoft Excel. Data hasil uji kesukaan dari 15 orang responden akan menunjukkan tingkat kesukaan terhadap bolu kukus tepung kacang merah. Data secara keseluruhan akan diuraikan berdasarkan skor penilaian 1 – 5 pada setiap indikator penilaian, yaitu aspek aroma, tekstur dan rasa, serta diakumulasi ke dalam bentuk rerata dan persentase.

Aroma

Data hasil uji kesukaan dari bolu kukus tepung kacangmerah pada indikator aroma dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 3 Data Hasil Uji Hedonik bolu kukus tepung kacangmerah Indikator Arom

Indikator	Skor Penilaian										Rerata	% Kriteria	
	5		4		3		2		1				
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%			
Aroma	1	.67	0	3.33	4	6	0	0	0	0	3.8	6	Suka

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan data pada Tabel 4.8 dapat disimpulkan bahwa 1 orang responden memilih skor 5 dengan persentase 6,67%, 10 orang responden memilih skor 4 dengan persentase 53,33% dan 4 orang responden memilih skor 3 dengan persentase 16%. Sehingga hasil akumulasi uji kesukaan bolu kukus tepung kacang merah pada indikator aroma memiliki rerata 3,8 dan persentase 76% dengan kriteria suka. Dari data di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa aroma yang dihasilkan dari bolu kukus tepung kacang merah sudah baik, rata-rata penilaian panelis pada skala 4 uji hedonik dimana skala tersebut menunjukkan bahwa panelis setuju dengan aroma yang wangi yang di timbulkan oleh bolu kukus tepung kacang merah, dimana bahan tersebut menutupi aroma tepung kacang merah yang sedikit apek.

Warna

Data hasil uji kesukaan dari bolu kukus tepung kacang merah pada indikator warna dapat dilihat pada Tabel berikut ini:

Tabel 4 Data Hasil Uji Hedonik Bolu Kukus TepungKacang Merah Indikator Warna

Indikator	Skor Penilaian										Rerat %	Kriteria		
	5		4		3		2		1					
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%				
Aroma	2	6.6	5	53.3	8	16	0	0	0	0	4,27	72	Suka	
	7		3											

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan data pada Tabel 4.11 dapat disimpulkan bahwa dua orang panelis memilih skor 5 dengan persentase 6,67%, lima orang panelis memilih skor 4 dengan persentase 55,33% dan delapan orang panelis memilih skor 3 dengan persentase 16%. Sehingga hasil akumulasi uji kesukaan bolukukus tepung kacang merah pada indikator warna memiliki rerata 4,27 dan persentase 72% dengan kriteria suka. Dari data di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa warna yang di hasilkan dari bolu kukus sudah baik, rata-rata penilaian panelis pada skala 3 uji hedonikdimana skala tersebut menunjukkan bahwa panelis cukup suka dengan warna dari bolu kukus tepung kacang merah.

Tekstur

Data hasil uji kesukaan dari bolu kukus tepung kacang merah pada indikator tekstur dapat dilihat pada Tabel berikut ini:

Tabel 5 Data Hasil Uji Hedonik bolu kukus IndikatorTekstur

Indikator	Skor Penilaian										Rerat %	Kriteria		
	5		4		3		2		1					
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%				
Tekstur	4	26.6	10	53.3	1	4	0	0	0	0	4.2	84	Sangat Suka	
	7		3											

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan data pada Tabel 4.9 dapat disimpulkan bahwa4 orang responden memilih skor 5 dengan persentase 26,67%, 10 orang responden memilih skor 4 dengan persentase 53.33% dan 1 orang panelis memilih skor 3 dengan persentase 4%. Sehingga hasil akumulasi uji kesukaan mochi sagu pada indikator tekstur memiliki rerata 4,2 dan persentase 84% dengankriteria sangat suka. Dari data di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa tekstur yang di hasilkan dari bolu kukus tepung kacang merah sudah baik, rata-rata penilaian panelis pada skala 4.4 uji hedonik dimana skala tersebut menunjukkan bahwa panelis setuju dengan tekstur pada bolu kukus tepung kacang merah.

Rasa

Data hasil uji kesukaan dari bolu kukus tepung kacang merah pada indikator rasa dapat dilihat pada Tabel berikut ini:

Tabel 4.12 Data Hasil Uji Hedonik Bolu kukus TepungKacang Merah
Indikator Rasa

Indikator	Skor Penilaian										Rerata	%	Kriteria
	5		4		3		2		1				
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%			
Rasa	8	53.33	4	26.66	3	20	0	0	0	0	4.33	67	Sangat Suka

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan data pada Tabel 4.10 dapat disimpulkan bahwa 8 orang responden memilih skor 5 dengan persentase 53,33%, 4 orang responden memilih skor 4 dengan persentase 21,33% dan 3 orang responden memilih skor 3 dengan persentase 12%. Sehingga hasil akumulasi uji kesukaan bolukukus tepung kacang merah pada indikator rasa memiliki rerata 4,33 dan persentase 86,67% dengan kriteria suka. Setelah diperoleh data hasil uji kesukaan dari bolu kukus tepung kacang merah pada setiap indikator penilaian, maka peneliti akan menjabarkan secara keseluruhan data hasil uji kesukaan untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai penilaian responden untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan terhadap bolu kukus tepung kacang merah. Berikut data hasil uji kesukaan dari bolu kukus tepung kacang merah pada indikator aroma, warna, tekstur dan rasa yang dapat dilihat pada Tabel berikut ini:

Tabel 4.12 Data Hasil Uji Kesukaan Bolu Kukus TepungKacang Merah
Indikator Aroma, Tekstur Dan Rasa

Indikator	Uji Kesukaan
Arom	3.8 (76%) Suka
Warna	4.27 (72%) Suka
Tekstur	4.2 (84%) Sangat Suka
Rasa	4.33 (86.67%) Sangat Suka

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan data pada Tabel 4.11 menunjukkan bahwapada indikator aroma responden suka terhadap aroma bolu kukus tepung kacang merah, meskipun memiliki aroma yang ringan namun karena penggunaan vanili dan susu bubuk membuat aroma bolu kukus menjadi lebih wangi. Pada indikator tekstur responden sangat suka terhadap tekstur bolu kukus tepung kacang merah karena memiliki tekstur yang lembut. Hal tersebut disebabkan oleh penambahan SP (emulsifier), serta pencampuran yang tepat. Sedangkan pada indikator rasa responden suka terhadap rasa bolu kukus tepung kacang merah karena memiliki rasa manis yang pas. Dari data di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa rasa yang di hasilkan dari bolu

kukus tepung kacang merah sudah baik, rata-rata penilaian panelis pada skala 4.4 uji hedonik dimana skala tersebut menunjukkan bahwa panelis setuju dengan rasa bolu kukus tepung kacang merah.

REFERENSI

- Rostin, R., Millia, H., Aya Rumbia, W., Amartani, K., Hasjad, H., Josua, J., Fanji, F., & Rianti, D. (2022). Penguatan Dan Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Berbasis Pangan Lokal Di Kelurahan Unaasi Kecamatan Anggaberu. Publikasi Ilmiah Bidang Pengabdian Kepada Masyarakat (SIKEMAS), 1(1), 23-30. <https://doi.org/10.47353/sikemas.v1i1.222>
- Simamora, F. M. (2016). Kajian Konsentrasi Tepung Kacang Merah Dan Tepung Tempe Terhadap Kualitas Daging Analog (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas). URL <http://repository.unpas.ac.id/12724/>
- Oktaviani, S., Priatini, W., & Andriatna, W. (2015). Pengembangan produk brownies bakar berbasis tepung kacang merah terhadap daya terima konsumen. The Journal Gastronomy Tourism, 2(2), 70-81. URL https://web.archive.org/web/20180513084444id_/http://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/article/viewFile/3642/2596
- Kirana, N. G. (2022). Produksi Dan Pemasaran Bolu Kukus Pisang dengan Substitusi Tepung Mocaf (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember). URL <https://sipora.polije.ac.id/15804/>
- APTINDO. 2018. Indonesia Wheat Flour Consumption and Growth. Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia: Jakarta, Indonesia. Diakses tanggal 20 April 2017 <http://aptindo.or.id/2018/10/28/indonesia-wheat-flourconsumption-growth/>.
- Naging, A. J. A. R. (2019). Bagaimana Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Kupang). URL <http://repository.poltekkeskupang.ac.id/1848/>
- Qalbi, P. N. (2021). Formulasi Profil Kue Bolu Kukus dengan Bahan Dasar Labu Kuning (Cucurbita moschata D), Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) dan Tepung Terigu= Formulation of the Profile of Steamed Bolu Cake with Yellow Pumpkin (Cucurbita moschata D), Red Bean (Phaseolus vulgaris L) and Wheat flour (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin). URL <http://repository.unhas.ac.id/id/eprint/16976/>
- Syarifah Ayu Wardani. (2018). Pemanfaatan Kacang Merah Sebagai Pengganti Daging dalam Pembuatan Red Bean Stuffed Cabbage. (Skripsi, Universitas Negeri Yogyakarta). URL <http://eprints.uny.ac.id/61053/1/Proyek%20Akhir%20Syarifah%20Ayu%20Wardani%2015512134008.pdf>
- Oktaviani, S., Priatini, W., & Andriatna, W. (2015). Pengembangan produk brownies bakar berbasis tepung kacang merah terhadap daya terima konsumen. The Journal Gastronomy Tourism, 2(2), 70-81. URL

<https://web.archive.org/web/20180513084444id/http://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/article/viewFile/3642/2596>

- Ana, A. L., & Afifah, D. N. (2015). Kadar protein, nilai cerna protein in vitro dan tingkat kesukaan kue kering komplementasi tepung jagung dan tepung kacang merah sebagai makanan tambahan anak gizi kurang. *Journal of Nutrition College*, 4(4), 365-371. <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i4.10112>
- Nugroho, S. P. (2021, September). nDalem Prince Joyokusuman's (Gadri Resto) Food Quality: Consumer Response as the Research Approach. In *STRUKTURAL 2020: Proceedings of the 2nd International Seminar on Translation Studies, Applied Linguistics, Literature and Cultural Studies, STRUKTURAL 2020*, 30 December 2020, Semarang, Indonesia (p. 56). European Alliance for Innovation. <http://dx.doi.org/10.4108/eai.30-12-2020.2311238>
- Surabagiarta, I. K., Subakir, S., & Dwiarta, I. M. B. (2015). Pengaruh Brand Equity Dan Customer Value Terhadap Customer Respon Koperasi Setia Bhakti Wanita Di Surabaya. *Majalah Ekonomi*, 20(1 Juli), 97-97. URL https://jurnal.unipasby.ac.id/index.php/majalah_ekonomi/article/view/83
- Sebayang, N. S., Kartini, S. G., & Siahaan, S. (2019, January). MUTU RENDEMEN DAN UJI ORGANOLEPTIK TEPUNG CABAI (*Capsicum annum L.*). In *Prosiding Seminar Nasional Biotik* (Vol. 6, No. 1). <http://dx.doi.org/10.22373/pbio.v6i1.4301>
- Sinaga, R. E., & Prasetyo, H. A. (2019). Upaya Memperpanjang Masa Simpan Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium D*) Studi Kasus Desa Bandar Huta Usang Kabupaten Dairi. *Jurnal Agroteknosains*, 3(2). <http://dx.doi.org/10.36764/ja.v3i2.264>