

UJI ORGANOLEPTIK BOLU KUKUS DENGAN PROPORSI TEPUNG MOCAF (*MODIFIED CASSAVA*) DAN TEPUNG KELOR (*MORINGA OLEIFERA*)

[Organoleptic Test of Steamed Sponge Cake with Proportions of Mocaf Flour and Moringa Flour]

Rizki Nugrahani^{1)*}, Ni Luh Putu Sherly Yuniartini²⁾

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian
Universitas Nahdlatul Wathan Mataram, Indonesia

rizkinugrahani083@gmail.com (corresponding)

ABSTRAK

Bahan baku dapat meningkatkan nilai gizi dari produk. Bahan baku yang bebas gluten dan kaya gizi sangat bermanfaat bagi Kesehatan. Tepung dari Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan jenis tepung yang diketahui bebas gluten dan kaya nilai gizi. Penelitian ini bertujuan mengetahui bagaimana nilai uji organoleptik bolu kukus dengan proporsi tepung mocaf dan tepung daun kelor. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Proses penelitian diawali dengan pembuatan kue bolu dengan memvariasikan jumlah komposisi tepung mocaf dan tepung kelor. Empat variasi komposisi tepung yang digunakan sebagai perlakuan, yaitu: P1 = Tepung Kelor 0%: Mocaf 100%, P2 = Tepung Kelor 1%: Mocaf 99%, P3 = Tepung Kelor 3%: Mocaf 97%, P4 = Tepung Kelor 5%: Mocaf 95%. Data dianalisis dengan ANOVA menggunakan Microsoft Excel dan IBM SPSS 25. Jika terdapat perbedaan, dilanjutkan dengan uji BNJ pada tingkat signifikansi 5%. Hasil penelitian menunjukkan pencampuran kedua jenis tepung sebagai bahan baku berpengaruh nyata terhadap semua parameter organoleptik. Hasil uji hedonik Bolu Kukus menunjukkan nilai tingkat kesukaan tertinggi terdapat pada perlakuan P2 untuk semua kriteria yang diujikan.

Kata kunci: bolu kukus; tepung mocaf; tepung kelor; organoleptik.

ABSTRACT

Raw materials can increase the nutritional value of product. Raw materials with gluten-free and rich in nutrients are very beneficial for health. Mocaf flour (*Modified Cassava Flour*) and Moringa flour (*Moringa oleifera*) are gluten-free and rich in nutritional value. This study aims to find out how the organoleptic test value of steamed sponge cake with the proportion of mocaf flour and moringa flour. This study used a Completely Randomized Design (CRD). The research process began with making sponge cake by varying the amount of mocaf flour and moringa flour composition. Four variations of flour composition were used as treatments, namely: P1 =Moringa Flour 0%: Mocaf 100%, P2 =Moringa Flour 1%: Mocaf 99%, P3 =Moringa Flour 3%: Mocaf 97%, P4 =Moringa Flour 5%: Mocaf 95%. Data were analyzed by ANOVA using Microsoft Excel and IBM SPSS 25. If there is a difference, it is continued with the BNJ test at a significance level of 5%. The results showed that mixing the two types of flour as raw materials had a significant effect on all organoleptic parameters. The results of the hedonic test of Bolu Kukus showed that the highest level of preference was in the P2 treatment for all parameters tested.

Keywords: steamed sponge cake; mocaf flour; moringa flour; organoleptic.

PENDAHULUAN

Indonesia dengan kekayaan sumber daya alam memiliki keragaman budaya serta adat istiadat. Hal tersebut tergambar dari jumlah suku bangsa yang ada di Indonesia yang menghuni beribu pulau yang ada nusantara ini. Jumlah suku yang ada di Indonesia yang sangat banyak ini berdampak pada

kekayaan jenis makanan yang dimiliki oleh negara Indonesia. Setiap suku memiliki makanan khas yang menjadi ciri suku tersebut, tetapi tak jarang ada juga yang sama tetapi penyebutannya yang berbeda. Ada juga yang sama dan penyebutannya juga sama di beberapa daerah.

Kue bolu adalah salah satu makanan pelengkap yang cukup populer di Indonesia karena proses pembuatannya relatif sederhana. Saat ini, bisnis penjualan kue semakin berkembang di tengah masyarakat, yang terlihat dari banyaknya toko kue yang bermunculan di berbagai lingkungan. Umumnya, kue bolu dibuat dari campuran tepung, gula, margarin atau minyak, serta telur. Kue bolu dapat dibuat dengan cara dipanggang maupun dikukus. Pada pembuatan bolu kukus, bahan utama yang paling sering digunakan adalah tepung (Maryanto dan Wening, 2023). Dalam proses pembuatan kue bolu, perhatian biasanya lebih difokuskan pada rasa, warna, dan teksturnya, sementara aspek kandungan nilai gizi seringkali kurang diperhatikan (Novita *et al*, 2022). Pengembangan inovasi dalam penggunaan bahan baku sangat diperlukan guna menaikkan nilai gizi.

Kue bolu yang dibuat dengan tepung terigu secara otomatis mengandung gluten. Karena itu, makanan yang mengandung gluten sebaiknya dihindari oleh konsumen yang memiliki intoleransi terhadap zat tersebut. (Purwadiani *et al.*, 2022). Dalam hal ini, diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mencari alternatif bahan baku yang lebih sehat dan bergizi, sehingga dapat diakses oleh seluruh lapisan masyarakat. Salah satu jenis tepung yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu adalah Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). Tepung Mocaf memiliki potensi sebagai bahan baku bolu kukus dikarenakan kandungan karbohidratnya yang tinggi, yang menjadikannya sebagai sumber energi (Falade dan Akingbala, 2018). Alasan utama pemilihan tepung Mocaf adalah karena tepung ini bebas gluten. Nilai gizi pada kue bolu dapat ditingkatkan dengan menambahkan bahan baku yang telah terbukti memiliki manfaat yang signifikan untuk kesehatan. Salah satu bahan yang memiliki potensi tersebut adalah tanaman kelor, yang telah terbukti mengandung senyawa kimia yang bermanfaat bagi kesehatan. Saat ini, tanaman kelor telah diproses menjadi bentuk sediaan serbuk yang dikenal sebagai tepung kelor. Daun kelor kaya akan protein, vitamin, dan mineral yang esensial bagi kesehatan, termasuk vitamin A, vitamin C, kalsium, dan zat besi (Kumar *et al.*, 2020). Selain itu, daun kelor mengandung antioksidan yang tinggi, seperti flavonoid dan senyawa fenolik, yang dapat membantu melindungi tubuh dari kerusakan yang disebabkan oleh radikal bebas (Singh *et al.*, 2019). Dengan demikian, tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan bahan yang berpotensi untuk digunakan dalam pembuatan bolu kukus.

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi pengaruh proporsi tepung Mocaf dan tepung daun kelor terhadap sifat organoleptik bolu kukus, yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Diharapkan, hasil dari penelitian ini dapat memberikan informasi yang bermanfaat bagi industri pangan serta masyarakat dalam upaya mengembangkan produk bolu kukus yang lebih sehat dan bergizi.

METODE PENELITIAN

a. Alat dan Bahan Penelitian

Penelitian ini menggunakan alat berupa: Timbangan analitik, kertas timbang, spatula, panci pengukus, *mixer* merk cosmos, baskom, sendok makan, spatula, cetakan bolu kukus, lap tangan bersih, piring kaca, tissue.

Bahan-bahan yang dipakai dalam penelitian ini antara lain: tepung mocaf, tepung kelor, garam dapur, serbuk vanili, *backing powder*, telur ukuran sedang, susu bubuk merk Dancow, santan instan merk kara, SP, dan air mineral.

b. Pembuatan bolu kukus

Proses pembuatan bolu kukus dalam penelitian berdasarkan modifikasi dari penelitian sebelumnya oleh Radiani *et al*, 2020. Langkah kerjanya dimulai dengan langkah pendahuluan yakni menyiapkan semua bahan yang dibutuhkan setelah itu melakukan sterilisasi/ perbersihan alat yang digunakan agar tidak ada kontaminasi. Langkah selanjutnya adalah penimbangan bahan sesuai dengan resep yang telah ditentukan yaitu tepung mocaf (100 gr, 99 gr, 97 dan 95 gr), tepung kelor (1 gr, 3 gr dan 5 gr), 0,2 gr vanili setara ¼ sdt, 1 butir telur ayam (\pm 55gr), 80 gr gula aren, 13 gr susu bubuk, 65 gr santan, 2,7 gr SP (½ sdt). Proses pencampuran bahan dimulai dengan satu butir

telur, gula aren dan SP *dimixer* selama ± 6 menit lalu bahan kering (tepung *baking powder* dan susu) di masukkan ke dalam adonan di aduk rata kemudian terakhir ditambahkan santan, diaduk kembali hingga adonan bolu tercampur sempurna. Adonan kemudian dituangkan ke dalam cetakan dan di kukus selama ± 10 menit untuk masing-masing perlakuan.

c. Uji Hedonik

Uji organoleptik yang dilakukan dalam penelitian ini memakai metode hedonik untuk memperoleh data hasil penelitian. Parameter yang diuji dalam penelitian meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur (Yuniartini dan Nugrahani, 2023). Panelis pada uji hedonik sebanyak 25 orang mahasiswa dan mahasiswi dari Program Studi Teknologi Hasil Pertanian yang belum terlatih (Ayustaningwarno, 2014). Teknik purposive sampling dipilih sebagai metode sampling dalam penelitian ini. Hasil penilaian hedonik dapat ditemukan pada Tabel 1.

Tabel 1. Parameter penilaian uji hedonik bolu kukus dengan Proporsi Tepung Mocaf dan Tepung Kelor

Parameter	Skala Numerik
Aroma rasa dan	1 = Sangat Tidak Suka
Warna	2 = Agak Tidak Suka
	3 = Agak Suka
	4 = Suka
	5 = Sangat Suka

d. Rancangan Percobaan

Dalam penelitian ini digunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor, yaitu kombinasi campuran tepung mocaf dan tepung kelor yang terdiri dari 4 variasi perlakuan, masing-masing diulang sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 12 unit percobaan. Rancangan penelitian ini dijelaskan pada Tabel 2 dan merupakan modifikasi dari penelitian Tiyani et al. (2020).

Tabel 2. Rancangan Penelitian

Perlakuan	Tepung mocaf	Tepung kelor
P1	100 %	0%
P2	99%	1%
P3	97%	3%
P4	95%	5%

e. Analisis Statistik

Data penelitian dianalisis menggunakan analisis ANOVA pada Microsoft Excel dan IBM SPSS Statistics 25.0. Jika hasil analisis menunjukkan perbedaan yang signifikan, maka dilanjutkan dengan uji BNJ (Beda Nyata Jujur) pada tingkat signifikansi 5%

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil uji parameter organoleptik hedonik

Pada tabel 3 disajikan data uji organoleptik dengan metode hedonik pada bolu kukus Proporsi Tepung Mocaf dan Tepung Kelor. Berdasarkan tabel 3 diketahui bahwa semua parameter uji organoleptik baik aroma, rasa, warna dan tekstur dihasilkan data yang signifikan (S). Signifikansi tersebut menunjukkan bahwa kedua jenis tepung, yaitu tepung mocaf dan tepung kelor, memberikan pengaruh yang nyata dan dapat diamati secara jelas.

Tabel 3. Hasil Uji Parameter Penilaian Uji Hedonik Bolu Kukus dengan Proporsi Tepung Mocaf dan Tepung Kelor

Organoleptik (uji hedonik)	Hasil
Aroma	S
Rasa	S
Warna	S
Tekstur	S

Analisa Organoleptik (Uji Hedonik)

a. Aroma

Penilaian makanan dapat ditentukan dari aroma makanan tersebut. Aroma dapat menggambarkan rasa yang terdapat dalam makanan, seperti rasa gurih manis, ataupun pedas dapat tergambar dari aroma yang tercium oleh indra penciuman manusia. Aroma adalah respons yang terjadi saat senyawa volatil dari makanan memasuki rongga hidung dan diterima oleh sistem penciuman (Putri dan Madesci, 2018). Aroma menjadi salah satu faktor yang secara sadar memengaruhi keputusan konsumen saat membeli makanan (Rahmadhanimara et al, 2022). Aroma makanan dapat dijadikan analisis awal atau memberi representasi rasa yang akan didapatkan oleh konsumen. Aroma juga menjadi indikasi apakah makanan tersebut masih layak dikonsumsi atau tidak oleh konsumen.

Bolu kukus pada penelitian ini mengeluarkan aroma yang manis khas kue bolu pada umumnya. Dari aroma bolu ini tergambar bahan apa saja yang digunakan dalam proses pembuatannya. Pada penelitian ini aroma bolu kukus yang paling disukai adalah parameter P2 dengan nilai uji hedonik sebesar 4,12 dan nilai uji terendah ada pada perlakuan P4 dengan nilai 2,7. nilai Rerata keseluruhan hasil analisa uji organoleptik dengan metode hedonik untuk parameter aroma pada bolu kukus dengan proporsi tepung mocaf dan tepung kelor disajikan pada Tabel 4.

Pada Tabel 4 terlihat bahwa semakin tinggi jumlah penambahan tepung kelor kedalam adonan bolu makan akan semakin rendah nilai uji hedoniknya. Penurunan nilai uji ini dapat terjadi karena Aroma khas yang dimiliki oleh daun kelor dapat mempengaruhi aroma bolu. Daun kelor ataupun tepung daun kelor memiliki aroma langu yang khas. Semakin tinggi konsentrasi tepung kelor yang ditambahkan pada adonan bolu kukus maka akan semakin kuat aroma langu yang tercium (Gobel et al, 2024). Aroma langu yang ada muncul akibat ada kandungan enzim lipoksidase yang terdapat pada daun kelor. Enzim lipoksidase berperan dalam menghidrolisis atau memecah senyawa lemak menjadi zat-zat yang menyebabkan bau langu. (Cahyaningati dan Sulistiyati, 2020).

Tabel 4. Penilaian organoleptik uji hedonik Aroma Bolu Kukus dengan Proporsi Tepung Mocaf dan Tepung Kelor

Parameter	Rerata nilai Aroma
P1	3,32a
P2	4,12b
P3	3,04a
P4	2,76a

b. Rasa

Produk makanan akan disukai konsumen tidak akan lepas dari rasa yang melekat pada produk tersebut. Nilai rasa ditentukan sebagai bentuk penilaian yang dihasilkan oleh indra pengecap manusia (Widayanti et al, 2021). Rasa diakui merupakan faktor utama keberhasilan suatu produk (Azimah et al, 2024). Rata-rata hasil analisis uji organoleptik warna pada bolu kukus menggunakan metode hedonik dengan proporsi tepung mocaf dan tepung kelor disajikan pada Tabel 5. Data hasil penelitian menunjukkan perlakuan P2 memiliki nilai tertinggi yang artinya bahwa dengan perbandingan 1% tepung kelor dan 99% tepung mocaf paling diminati oleh panelis. Hal tersebut dapat dijelaskan karena tepung kelor memiliki rasa yang khas sehingga jika jumlahnya semakin meningkat mengakibatkan rasa kelor yang semakin kuat. Rasa khas daun kelor disebabkan oleh kandungan senyawa tanin, rasa khas yang dihasilkan yaitu rasa sepat akibat terbentuknya ikatan silang antara tanin dengan protein atau glikoprotein di dalam rongga mulut.. Selain kandungan tanin daun kelor juga mengandung senyawa fenol dan alkaloid yang menjadi sumber rasa pahit pada produk pangan (Gobel et al, 2024).

Tabel 5. Penilaian Organoleptik Uji Hedonik Rasa Bolu Kukus dengan Proporsi Tepung Mocaf dan Tepung Kelor

Parameter	Rerata nilai Rasa
P1	3,48bc
P2	4,04c
P3	3,00ab
P4	2,76a

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian sebelumnya oleh Baharudin et al. (2023) mengenai penambahan ekstrak kelor pada bolu kukus labu kuning, yang menunjukkan bahwa semakin tinggi persentase tepung daun kelor yang ditambahkan, semakin rendah tingkat kesukaan panelis. Rasa pahit yang ditimbulkan karena penambahan tepung daun kelor, menyebabkan kecilnya nilai kesukaan panelis (Cahyaningati dan Sulistiyati, 2020)

c. Warna

Rerata hasil analisa uji organoleptik untuk parameter warna dengan metode hedonik pada bolu kukus dengan proporsi tepung mocaf dan tepung kelor disajikan pada Tabel 6. Warna merupakan salah satu faktor penting dalam memilih produk (Nugrahani & Yuniartini, 2023). Berdasarkan Tabel 6 perlakuan P2 memiliki nilai tertinggi yaitu 4,48 yang menandakan perlakuan P2 paling disukai oleh penelis. Hal tersebut dikarenakan warna yang dihasilkan dengan penambahan 1% dan tepung mocaf 99% tidak terlalu pekat (hijau muda), warna bolu yang dihasilkan terlihat pada Gambar 1. Semakin tinggi konsentrasi daun kelor semakin rendah nilai kesukaan panelis terlihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Penilaian Organoleptik Uji Hedonik Bolu Kukus dengan Proporsi Tepung Mocaf dan Tepung Kelor

Parameter	Rerata nilai warna
P1	3,16b
P2	4,48c
P3	2,96b
P4	2,36a

Berdasarkan data pada Tabel 6 diketahui hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Cahyaningati dan Sulistiyati, 2020 pada peneltitan bakso patin dengan penambhan daun kelor serta penelitian Hasyim dan Hapzah 2019 pada pembuatan kue baruas dengan penambahan tepung daun kelor. Dua penelitian tersebut menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi tepung daun kelor yang ditambahkan semakin rendah nilai kesukaan panelis. Warna hijau yang dihasilkan berasal dari tepung daun kelor. Semakin banyaknya penambahan tepung kelor semakin pekat warna produk makanan yang dihasilkan. Semakin pekatnya warna hijau pada bolu ternyata tidak disukai oleh panelis, hal tersebut karena warna hijau pekat yang dihasilkan oleh daun kelor tidak umum ada dipasaran.



Gambar 1. Bolu Kukus dengan Proporsi Tepung Mocaf dan Tepung Kelor (Koleksi Pribadi)

d. Tekstur

Rata-rata hasil analisis uji organoleptik untuk parameter tekstur menggunakan metode hedonik pada bolu kukus dengan berbagai proporsi tepung mocaf dan tepung kelor disajikan dalam Tabel 7. Berdasarkan tabel nilai tertinggi untuk uji organoleptik untu tekstur yaitu pada perlakuan P2 sebesar 3,80 dan terendah pada perlakuan P4 sebesar 2,68. Semakin tinggi konsentrasi tepung daun kelor makan semakin rendah hasil uji organoleptik yang dihasilkan. Bolu kukus yang dihasilkan juga semakin padat dengan semakin tingginya jumlah konsentrasi tepung daun kelor.

Tekstur makanan sangat dipengaruhi oleh komposisi produk makanan. Sehingga penambahan tepung daun kelor pada produk juga akan menjadi faktor yang berpengaruh pada tekstur produk

bolu kukus. Peningkatan jumlah tepung daun kelor mengakibatkan jumlah kadar air meningkat untuk melarutkan tepung dan membentuk gel. Hal tersebut berpengaruh pada tekstur produk yang semakin padat. Penambahan tepung daun kelor yang lebih banyak pada adonan membuat tekstur adonan menjadi lebih padat. Selain itu, peningkatan suhu selama proses perebusan menyebabkan kadar air dalam produk menguap sehingga terjadi penurunan kadar air (Gobel *et al*, 2024)

Tabel 7. Penilaian organoleptik uji hedonik Rasa bolu kukus Proporsi Tepung Mocaf dan Tepung Kelor

Parameter	Rerata nilai Tekstur
P1	3,08a
P2	3,80b
P3	3,12a
P4	2,68a

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan hasil di atas, dapat disimpulkan bahwa uji organoleptik bolu kukus dengan berbagai proporsi tepung mocaf dan tepung kelor menunjukkan bahwa perlakuan P2 memperoleh nilai kesukaan tertinggi untuk aroma, rasa, warna, dan tekstur. Semakin tinggi konsentrasi tepung kelor yang digunakan, semakin rendah nilai uji hedonik pada semua parameter.

Saran

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan menambahkan bahan baku yang dapat menetralkan rasa dan bau langu yang ditimbulkan oleh tepung kelor.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Azimah, F. N., & Nur Qomariah, U. K. (2024). Uji Organoleptik Dan Uji Hedonik Bubur Bola Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). *Exact Papers in Compilation (EPiC)*, 6(1), 15–19.
- Baharudin, R. B., Ega, E., & Tuhumury, H.C. (2023). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech Vol. 2 No. 2*, 303-313.
- Cahyaningati, O., & Sulistiyati, T.D. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*) Terhadap Kadar B-Karoten dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Journal of Fisheries and Marine Research*, Vol. 4 No.3, 345-351.
- Falade, K. O., & Akingbala, J. O. (2018). Physicochemical and Functional Properties of Modified Cassava Starches. *Journal of Food Science and Technology*, 55(4), 1234-1243.
- Gobel, S., Anasiru, M. A., & Ntau, A. N (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor Terhadap Karakteristik Organoleptik Bolu Kukus Ubi Jalar Ungu. *Journal Health and Nutritions Vol.10, No.1*, Hal 31-37.
- Hasyim, M., & Hapzah. (2019). Daya Terima Kue Baruas dengan Penambahan Tepung Daun Kelor Tua. *Jurnal Kesehatan Manarang. Volume 5, Nomor 2*, pp. 132 – 137.
- Kumar, S., Singh, A., & Kumar, R. (2020). Nutritional and Pharmacological Potential of *Moringa oleifera*: A review. *Journal of Medicinal Food*, 23(10), 1039-1048.
- Kusnandar, F., Danniswara, H dan Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu Terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan. Vol 9(2)*: 67-75.
- Maryanto, S., & Wening, D.K. (2023). Nilai Gizi Bolu Kukus dan Cookies Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) Berbahan Formula Modisco. *Media Gizi Kesmas, Vol. 12, No. 1*, 379-383.
- Novita, S., Murlida, E., dan Muzaifa, M. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Bolu Kukus dengan Penambahan Ekstrak Bayam. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian. Vol. 2, 2022. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Syiah Kual , Banda Aceh.*

- Purwadiani, S. G., Munarko H., Jariyah., Winarti S., dan Wahyu K. N. (2022). Sosialisasi Manfaat Biskuit Bebas Gluten Bagi Kesehatan di UD Sofia Cookies Wiyung, Surabaya. *Jurnal Pengabdian Pelita bangsa*. Vol 3 No. 2
- Putri, R. M. S dan Mardesci, H. (2018). Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simpson (Placuna Placenta) dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol.7 No.2
- Radiani, A., Syahrumsyah, H., & Saragih, B. (2020). Formulasi Tepung Terigu, Mocaf dan Pure Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Kadar Serat Kasar, Lemak, dan Karakteristik Sensoris Bolu Kukus. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(1), 8-15.
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T dan Widhi, N. M. (2022). Sensory Marketing: Aroma dan Cita Rasa Terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen (Studi Kasus: Gerai Roti O di Stasiun Krl Commuter Line Jakarta Selatan). *Epigram* Vol.19 No. 2
- Singh, R. S., Singh, R. P., & Singh, S. (2019). Antioxidant and phenolic content of *Moringa oleifera* leaves. *Journal of Food Science and Technology*, 56(4), 2156-2164.
- Tiyani, U., Suharti, dan Susi, A. (2020). Formulasi dan Uji Organoleptik Teh Celup Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*) untuk Memelihara Kadar Gula Darah dan Penambahan Rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai Penghangat Tubuh. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 4(1), 43–49
- Widayanti, A.D., Prasastono, N dan Mukti, A.B. (2021). Pengaruh Penggunaan Sari Buah Strawberry Terhadap Penampilan, Tekstur, Aroma, Warna dan Rasa Sebagai Pengganti Air Mineral dalam Pembuatan Churros. *Jurnal Pariwisata Indonesia* Vol 17. No. 1. Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta