

PENGEMBANGAN RED VELVET TEMPE CAKE SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN RENDAH LEMAK UNTUK MENCEGAH OBESITAS

Cindy Imroatus Sholihah¹, Kokom Komariah²

^{1,2}Universitas Negeri Yogyakarta

cindyimroatus.2021@student.uny.ac.id

ABSTRAK

Obesitas dapat dicegah dengan mengonsumsi bahan pangan yang mengandung protein dan rendah kalori. Bahan pangan yang mengandung protein dan rendah kalori adalah dengan tempe. Penelitian ini bertujuan untuk menemukan resep pengembangan produk red velvet tempe cake, untuk menemukan penyajian dan kemasan yang baik serta tepat untuk produk red velvet tempe cake, agar mengetahui tingkat kepuasan/kesukaan masyarakat terhadap produk red velvet tempe cake, menentukan harga jual dan break even point pada produk red velvet cake tempe, menganalisis Business Model Canvas (BMC) pada produk red velvet tempe cake. Model penelitian menggunakan Research and Development (R&D) dengan model 4D yaitu menentukan (*define*), merancang (*design*), mengembangkan (*develop*), dan menyebarluaskan (*disseminate*). Hasil uji sensoris dengan 50 orang panelis menunjukkan bahwa formula resep dengan hasil terbaik red velvet cake diperoleh dari formula 40% tepung tempe dan 60% tepung terigu. Dengan formula tersebut mendapatkan respon positif dan disukai oleh masyarakat. Kemasan produk menggunakan doyleys paper berukuran 3 inch sebagai kemasan primer dan mika moon berukuran 5 cm x 5 cm x 4 cm sebagai kemasan sekunder. Daya terima masyarakat terhadap red velvet tempe cake ini ditunjukkan dengan penilaian uji sensoris dengan hasil uji paired t-test menunjukkan p-value yang terdiri dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan dan keseluruhan secara berturut-turut bernilai 0,200; 0,243; 0,868; 0,049; 0,001; 0,204. Apabila data < 0,05 maka berbeda nyata sedangkan data > 0,05 maka tidak berbeda nyata. Dari hasil yang sudah disimpulkan 2 data yang berbeda, yaitu data berbeda nyata (tekstur dan kemasan), serta data yang tidak berbeda nyata (warna, aroma, rasa, dan keseluruhan). Harga jual Red Velvet Tempe Cake Rp. 5.000/ kemasan.

Kata Kunci : *Obesitas, Red velvet cake, Tepung tempe, Rendah kalori, Formula*

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang memiliki beragam jenis kuliner khas dari daerah masing-masing. Indonesia mengalami banyak perkembangan salah satunya dalam bidang kuliner agar bisa memilih makanan yang sehat. Di Indonesia pemanfaatan tepung tempe juga masih cukup rendah, dikarenakan masyarakat Indonesia sudah terbiasa mengonsumsi tepung berbahan baku gandum atau biasa disebut dengan tepung terigu.

Obesitas merupakan keadaan yang terjadi karena penumpukan lemak dalam jumlah yang berlebih sehingga berat badan seseorang diatas batas normal. Faktor utama penyebab dari obesitas adalah pola makan yang tinggi energi, lemak, dan rendah serat, serta kurangnya beraktivitas fisik. Meningkatnya obesitas dikarenakan perubahan gaya hidup dan pola makan yang buruk. Hal tersebut akan mengakibatkan terjadinya penimbunan lemak yang berlebih dan mengonsumsi

lemak yang tidak sesuai dengan kebutuhan.

Obesitas juga disebabkan oleh beberapa faktor, diantaranya faktor lingkungan, faktor perilaku, serta faktor genetik. Faktor lingkungan memiliki pengaruh terhadap obesitas, diartikan sebagai suatu hal yang mendorong seseorang dalam mengonsumsi makanan sehari-hari yang kemudian memiliki dampak terjadinya obesitas

Tempe menjadi salah satu makanan alternatif yang sehat dan dapat mencegah penyakit. Memiliki kandungan protein dan serat yang tinggi dapat memperbaiki gizi dan mengatasi gangguan pencernaan. Tempe tidak dapat bertahan lama karena cepat busuk dan untuk ketahanannya hanya 2-3 hari. Oleh sebab itu, perlu dilakukan perlakuan untuk memperpanjang masa simpan adalah dengan mengolahnya menjadi tepung tempe. Dapat dilihat dari segi pemasaran, tepung tempe lebih mudah diolah menjadi produk lain tanpa mengurangi cita rasa makanan tersebut.

Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang memiliki banyak kandungan zat gizi serta harganya relatif murah. Tempe adalah produk yang tinggi akan protein namun memiliki kekurangan pada masa simpan yang tidak tahan lama. Tempe menjadi salah satu makanan alternatif yang sehat dan dapat mencegah penyakit. Memiliki kandungan protein, rendah kalori, dan serat yang tinggi dapat memperbaiki gizi dan mengatasi gangguan pencernaan. Tempe tidak dapat bertahan lama karena cepat busuk dan untuk ketahanannya hanya 2-3 hari.

Oleh sebab itu, perlu dilakukan perlakuan untuk memperpanjang masa simpan adalah dengan mengolahnya menjadi tepung tempe. Dapat dilihat dari segi pemasaran, tepung tempe lebih mudah diolah menjadi produk lain tanpa mengurangi cita rasa makanan tersebut. Tepung tempe memiliki ciri khas aroma tempe, berwarna coklat muda. Takaran

100 gram tepung tempe mengandung 46% protein, 24,7% lemak, karbohidrat 19,3 %, serat 2,5%, kadar abu 2,3%, dan kadar air 7,7%. Selain untuk memperpanjang masa simpan, tepung tempe diharapkan dapat mengurangi ketergantungan khususnya bagi obesitas terhadap tepung terigu sebagai bahan dasar produk makanan yang berbahan dasar tepung.

Red velvet cake merupakan salah satu contoh cake yang terbuat dari sponge cake yang diberikan cream keju sehingga memiliki rasa yang manis dan asin bagi orang yang menyukai cake jenis ini. Red velvet tempe cake atau dapat disebut "Red Velvet Cake" adalah olahan cake yang dimodifikasi dengan menggunakan bahan pangan lokal tempe. Kelebihan dari red velvet tempe cake yaitu dapat dikonsumsi oleh penyandang obesitas atau yang sedang melakukan diet rendah kalori. Dari pemaparan di atas penulis melakukan penelitian cake substitusi tepung tempe guna sebagai pemanfaatan tempe yang memiliki umur simpan yang rendah dan mengoptimalkan penggunaan produk pangan lokal menjadi produk camilan khususnya bagi diet rendah kalori.

METODE

Jenis Penelitian

Jenis penelitian tersebut merupakan *Research and Development (R&D)* untuk dapat memberikan inovasi baru pada "produk". desain penelitian ini menggunakan model pengembangan 4D, diantaranya :

1. *Define*

Tahap pertama adalah *define*, yang merupakan menentukan produk dan resep acuannya. Pada tahap tersebut hal yang dilakukan adalah mencari berbagai referensi resep serta dipraktikkan, kemudian dilakukan evaluasi oleh penguji dan menentukan satu resep acuan yang sesuai dalam pensubstitusian resep.

2. *Design*

Tahap kedua adalah *design*, yang merupakan tahap yang sudah ditentukan satu untuk resep acuanya. Resep acuan yang sudah terpilih akan dilakukan perancangan dan pengembangan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yaitu tepung tempe dengan cara bertahap sehingga dapat menentukan formula yang sesuai.
3. *Develop*
 - a. Pengembangan produk

Tahap ini dilakukan pembuatan produk red velvet cake sesuai dengan resep acuan serta konsep pengembangan yang telah ditentukan pada tahap *design*. Tahap pembuatan produk dapat dimulai dari pencampuran bahan, teknik olah yang digunakan, dan konsep penyajian produk tersebut. Setelah mendapatkan produk yang layak, akan dilakukan uji validasi produk sebanyak 2 orang.
 - b. Validasi

Hal tersebut dilakukan agar bisa mendapatkan umpan balik sebagai bahan evaluasi guna mendapatkan produk uji coba yang terbaik serta dapat diproduksi dalam jumlah yang banyak. Produk yang disajikan adalah produk acuan dan produk pengembangan sehingga penilaian dapat dilakukan dengan cara membandingkan kedua produk tersebut. Apabila hasil penilaian semakin sama maka semakin baik.
4. *Disseminate*

Tahap *disseminate* adalah tahap yang digunakan untuk menyebarkan atau mempublikasi produk kepada masyarakat. Tujuan dilakukan hal tersebut adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk pengembangan yang telah diujikan sebelumnya. Produk

yang sudah melalui tahap *development* serta menunjukkan hasil yang layak, kemudian diuji sensorisnya kepada 50 panelis tidak terlatih.

Pembuatan tepung tempe

Proses pembuatan tepung tempe dimulai dari meniris tempe dengan ketebalan tidak lebih dari 0,2 cm. Kukus tempe selama 10 menit, pengukusan tersebut dilakukan guna menghilangkan zat antinutrient pada tempe serta dapat menginaktivasi enzim dan bakteri pebusuk yang ada pada tempe, setelah itu keringkan tempe menggunakan food dehydrator pada suhu 60 derajat celsius selama 6 jam, giling tempe yn kering dengan blender dan kemudian ayak menggunakan ayakan 60 mesh. Semakin halus tepung tempe yang dihasilkan maka akan baik kuitasnya.

Pembuatan red velvet cake

Proses pembuatan red velvet cake dimulai dengan mencampurkan telur, gula pasir, dan sp diaduk menggunakan mixer sampai mengembang. Kemudian, tambahkan tepung terigu, coklat bubuk, susu bubuk, dan baking powder aduk dengan kecepatan rendah. Selanjutnya, tambahkan margarin dan pasta red velvet aduk sampai tercampur rata. Semua bahan tercampur rata tuangkan 300 gr adonan kedalam loyang yang sudah dioles dengan margarin. Kemudian, oven dengan suhu 175°C selama 25 menit.

Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian tersebut adalah deskriptif. Tingkat kesukaan panelis tentang kualitas red velvet tempe cake didapatkan melalui penilaian secara organoleptik dengan menilai enam indikator diantaranya, warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan melalui borang penilaian dan

menggunakan jawaban (1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = agak suka, 4 = suka, 5 = sangat suka) yang dinyatakan menggunakan kategori jawaban.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang didapat pada penelitian tersebut diambil dari setiap tahapan yang telah dilakukan.

1. Define

Pada tahap ini peneliti mengumpulkan tiga resep dari berbagai sumber kemudian dianalisis sehingga bisa mendapatkan satu resep acuan yang akan digunakan sebagai kontrol dari produk yang akan dibuat dengan penambahan tepung tempe.

Tabel 1. Resep Acuan Red Velvet Cake

Bahan	Resep Acuan		
	R1	R2	R3
Tepung terigu	270 gr	190 gr	100 gr
Telur	6 butir	8 butir	4 butir
Butter	-	200 gr	100 gr
Cokelat bubuk	2 sdm	-	1 sdm
SP	-	3,5 sdm	1 1/2 sdm
Pasta red velvet	-	30 gr	30 gr
Susu bubuk	-	50 gr	30 gr
Baking powder	-	-	1/2 sdt
Unsalted butter	180 gr	-	-
Gula pasir	180 gr	180 gr	100 gr
Brown sugar	85 gr	-	-
Vanilla extract	1/2 sdt	-	-
Garam	1/2 sdt	-	-
Baking soda	1/4 sdt	-	-
Yoghurt	135 gr	-	-
Minyak	2 sdm	-	-
Pewarna makanan (merah)	3 sdt	15 gr	-

Sumber resep :

a. Red Velvet Cake oleh Luvita Ho (Youtube)

b. Red Velvet Layer Cake oleh Resep Prochiz (Web)

c. Red Velvet Sandwich oleh Dapur Aleena (Facebook)

Tabel 2. Tabel Penilaian Tahap Define

Parameter	Resep Acuan		
	R1	R2	R3
Bentuk	3	3	3
Ukuran	3	3	3
Warna	3	3	3
Aroma	3	4	4
Rasa	2	3	4
Tekstur	2	3	4
Keseluruhan	3	3	3
Jumlah	19	22	24
Rerata	2,7	3,1	3,4

Berdasarkan uji coba yang dilakukan panelis terhadap ketiga resep yang dipilih R2 adalah resep tersebut sesuai dengan kriteria yang diperlukan untuk pengembangan produk selanjutnya serta dijadikan sebagai resep control untuk dibandingkan dengan produk yang akan dikembangkan pada tahap berikutnya.

2. Design

Pada tahap *design*, setelah melakukan pengujian resep acuan. Peneliti menemukan resep acuan yang sesuai untuk digunakan pada pengembangan resep red velvet cake dengan mensubstitusikan dengan tepung tempe. Produk red velvet cake yang dikembangkan yaitu dengan menambahkan tepung tempe, dengan melakukan substitusi sebanyak 20%, 40%, 80%. Berikut hasil pengujian produk tersebut.

Tabel 3. Formula Design Red Velvet Cake

Bahan	Resep Pengembangan			
	Acuan R3	R1	R2	R3
		%	%	%
Tepung terigu	100 g	80 g	60 g	20 g
Tepung tempe	-	20 g	40 g	80 g

Gula pasir	100 g	100 g	100 g	100 g
Telur	4 butir	4 butir	4 butir	4 butir
Butter	100 g	100 g	100 g	100 g
Cokelat bubuk	30 g	30 g	30 g	30 g
SP	1 1/2 sdm	1 1/2 sdm	1 1/2 sdm	1 1/2 sdm
Pasta red velvet	30 g	30 g	30 g	30 g
Susu bubuk	30 g	30 g	30 g	30 g
Baking powder	1/2 sdt	1/2 sdt	1/2 sdt	1/2 sdt



Resep Pengembangan 3

Berdasarkan data pengembangan diatas resep yang dipilih dan disarankan oleh panelis adalah resep substitusi tepung tempe sebanyak 40%, untuk memperbaiki rasa tepung tempe ditambahkan cinnamon powder. Pengolahan produk menggunakan teknik *sponge method* adalah teknik pencampuran bahan dengan cara mencampur telur dan gula yang di mixer hingga mengembang, kemudian dimasukkan bahan kering dan bahan lainnya. Adonan cake diolah dengan proses akhir yaitu di oven.

Tabel 4. Tabel Penilaian Tahap Design

Parameter	Resep Pengembangan			
	Acuan R3	R1 20%	R2 40%	R3 80%
Bentuk	3	3	3	3
Ukuran	3	3	3	3
Warna	4	4	4	4
Aroma	4	3	3	2
Rasa	4	3	3	2
Tekstur	4	4	4	3
Keseluruhan	3	3	3	3
Jumlah	25	23	23	20
Rerata	3,5	3,2	3,2	2,8



Resep Pengembangan 1



Resep Pengembangan 2

3. Develop

a. Pengembangan Produk

Pada tahap tersebut pembuatan produk red velvet cake dilakukan sesuai dengan resep acuan dan pengembangan yang telah dibuat pada waktu tahap *design*.

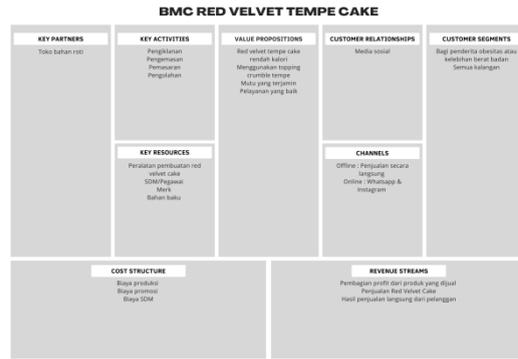
b. Validasi

Tahap ini, produk akan diujikan kepada panelis yaitu dosen pembimbing guna mendapatkan masukan serta evaluasi pada produk pengembangan. Validasi tersebut dilakukan untuk mendapatkan produk uji coba yang terbaik serta dapat diproduksi dalam jumlah yang banyak.

Tahap ini dilakukan sampai mendapatkan produk yang layak. Produk yang disajikan adalah acuan dan pengembangan, sehingga penilaian dapat dilakukan dengan membandingkan kedua produk tersebut. Apabila hasil penilaian sama maka akan semakin baik. Pada tahap

validasi I apabila masih ada revisi atau belum layak, produk akan diuji kembali melalui tahap validasi II. Setelah produk sudah bisa dinyatakan layak, maka peneliti dapat menentukan sajian dan kemasan produk. Kemasan produk yang digunakan adalah mika khusus cake yang sudah dilengkapi dengan logo sebagai perekat diluar kemasan. Berikut ini hasil validasi I.

Tabel 5. Tabel Hasil Uji Validasi I



Gambar 1. BMC Red Velvet Tempe Cake

Tabel 6. Tabel Hasil Uji Validasi 2

Parameter	Sampel	
	Produk Acuan	Produk Pengembangan
Bentuk	4	4
Ukuran	4	4
Warna	4	4
Aroma	3	3
Rasa	3	4
Tekstur	3	3
Keseluruhan	3	4
Penyajian	4	4
Kemasan	3	4
Jumlah	31	33
Rerata	3,4	3,6

Analisis Business Model Canvas (BMC)

Berikut analisis BMC Red Velvet Tempe Cake

Parameter	Sampel	
	Produk Acuan	Produk Pengembangan
Bentuk	4	4
Ukuran	4	4
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	4	4
Tekstur	4	3
Keseluruhan	4	3
Penyajian	4	3
Kemasan	4	4
Jumlah	36	33
Rerata	4	5,5

4. Disseminate

Pada tahap *disseminate*, dilakukan uji coba oleh panelis umum dan pameran produk. Uji *disseminate* dan pameran produk dilakukan secara bersamaan. Panelis yang mengisi borang penilaian pada saat pameran ada 50 panelis. Berikut hasil dari tahap *disseminate* :

Tabel 7. Penilaian Panelis Pada Produk Acuan

Parameter	Produk Acuan				
	1	2	3	4	5
Warna			3	22	25
Aroma			7	21	22
Rasa			4	28	18
Tekstur			5	24	21
Kemasan			3	24	23
Keseluruhan			5	22	23
Jumlah			27	141	132
Rerata			4,5	23,5	22

Tabel 8. Penilaian Panelis Pada Produk Pengembangan

Parameter	Produk Pengembangan				
	1	2	3	4	5
Warna			2	19	29
Aroma			6	17	27
Rasa			10	15	25
Tekstur			5	15	30
Kemasan			3	16	31
Keseluruhan			4	14	32
Jumlah			30	96	174
Rerata			5	16	29

Tabel 9. Rerata hasil perbandingan produk acuan dan produk pengembangan



Tabel 10. Hasil Uji Paired Sample T-Test

Parameter	Rerata		P-Value
	Produk Acuan	Produk Pengembangan	
Warna	4,44	4,54	0,200
Aroma	4,3	4,42	0,243
Rasa	4,28	4,3	0,868
Tekstur	4,32	4,52	0,049
Kemasan	4,4	4,6	0,001
Keseluruhan	4,42	4,54	0,204

Ket :
 Jika P Value < 0.05 maka berbeda nyata
 Jika P Value > 0.05 maka tidak berbeda nyata

Dari data analisis T-test pada tabel 10, telah diperoleh nilai P pada masing-masing uji sensoris (warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan) memiliki nilai P yang kurang dari 0.05 yang berarti terdapat perbedaan nyata antara produk acuan dan produk pengembangan. Produk pengembangan memiliki nilai rerata yang lebih tinggi daripada produk acuan. Sehingga dapat dikatakan walaupun terdapat perbedaan secara nyata, namun panelis lebih menyukai produk pengembangan serta dapat diterima.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

Penetapan harga jual untuk produk Red Velvet Cake dengan presentase tepung tempe 40% :

Tabel 11. List bahan

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga
1.	Tepung terigu	60 gr	Rp. 780
2.	Tepung tempe	40 gr	Rp. 9.000
3.	Gula pasir	100 gr	Rp. 1.300
4.	Telur	4 butir	Rp. 6.250
5.	Butter	200 gr	Rp. 9.000
6.	Coklat bubuk	30 gr	Rp. 6.375
7.	SP	1 1/2 sdm	Rp. 2.925
8.	Pasta red velvet	30 gr	Rp. 5.250
9.	Susu bubuk	30 gr	Rp. 1.080

10.	Baking powder	1/2 sdt	Rp. 200
11.	Keju oles	160 gr	Rp. 12.000
12.	Keju	100 gr	Rp. 4.800
13.	Vanila	1/2 sdt	Rp. 300
14.	Gula halus	150 gr	Rp. 2.250
15.	Kayu manis	1/2 sdt	Rp. 300
Jumlah			Rp. 61.810

Perhitungan harga jual dengan mark up 50% perhitungan berdasarkan biaya produksi

$$= \text{Rp. } 61.810 + (50\% \times \text{Rp. } 61.810)$$

$$= \text{Rp. } 61.810 + \text{Rp. } 30.905$$

$$= \text{Rp. } 92.715/20 \text{ unit}$$

$$= \text{Rp. } 4.635/\text{unit}$$

$$= \text{Dibulatkan menjadi Rp. } 5.000$$

Dari perhitungan harga jual tersebut menghasilkan Rp. 92.715 untuk per 20 unit, sehingga didapatkan Rp. 4.635 untuk per unit kemudian dibulatkan menjadi menjadi Rp.5.000 per unit. Selanjutnya, menentukan Break Even Point (BEP) sebagai berikut :

FC per bulan

$$= \text{Gaji Karyawan} + \text{Sewa ruko} + \text{Penyusunan alat}$$

$$= \text{Rp. } 150.000 + \text{Rp. } 0 + \text{Rp. } 50.000$$

$$= \text{Rp. } 200.000$$

VC per bulan

$$= \text{Bahan baku} + \text{listrik} + \text{Air}$$

$$= \text{Rp. } 500.000 + \text{Rp. } 200.000 + \text{Rp. } 100.000$$

$$= \text{Rp. } 800.000$$

$$P (180 \text{ unit}) = 900.000$$

BEP Unit

$$= \text{FC} / (\text{P} - \text{VC})$$

$$= \text{Rp. } 200.000 / (\text{Rp. } 900.000 - \text{Rp. } 800.000)$$

$$= 2$$

BEP Penjualan

$$= \text{FC} / 1 - (\text{VC} / \text{P})$$

$$= \text{Rp.}$$

$$200.000 / 1 - (\text{Rp. } 800.000 - \text{Rp. } 900.000)$$

$$= \text{Rp. } 300.000$$

Dari perhitungan BEP diatas hasil BEP Unit memiliki hasil 2. hasil BEP Penjualan dapat dicapai jika angka penjualan telah mencapai Rp. 300.000.

Apabila lebih dari angka tersebut maka telah mendapatkan keuntungan.

Berikut ini foto produk Red Velvet Tempe Cake



Gambar 2. Produk Red Velvet Tempe Cake

KESIMPULAN

Hasil uji sensoris dengan 50 orang panelis menunjukkan bahwa formula resep dengan hasil terbaik red velvet cake diperoleh dari formula 40% tepung tempe dan 60% tepung terigu. Dengan formula tersebut mendapatkan respon positif dan disukai oleh masyarakat. Kemasan produk menggunakan doyleys paper berukuran 3 inch sebagai kemasan primer dan mika moon berukuran 5 cm x 5 cm x 4 cm sebagai kemasan sekunder.

Daya terima masyarakat terhadap red velvet tempe cake ini ditunjukkan dengan penilaian uji sensoris dengan hasil uji paired t-test menunjukkan p-value yang terdiri dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan dan keseluruhan secara berturut-turut bernilai 0,200; 0,243; 0,868; 0,049; 0,001; 0,204. Apabila data < 0,05 maka berbeda nyata sedangkan data > 0,05 maka tidak berbeda nyata.

Dari hasil yang sudah disimpulkan 2 data yang berbeda, yaitu data berbeda nyata (tekstur dan kemasan), serta data yang tidak berbeda nyata (warna, aroma, rasa, dan keseluruhan). Harga jual Red Velvet Tempe Cake Rp. 5.000/ kemasan.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada ibu Prof. Dr. Dra. Kokom Komariah, M.Pd. Selaku dosen program studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) atas bimbingannya selama ini sehingga proses penellitian ini dapat berjalan dengan baik dan lancar, para panelils yang telah membantu dalam proses pengambilan data, serta seluruh pihak yang telah membantu sehingga artikel dapat disusun dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- (1) Astawan, M., Wresdiyati, T., & Ichsan, M. (2016). Karakteristik fisikokimia tepung tempe kecambah kedelai. *Jurnal Gizi Dan Pangan, 11*(1).
- (2) Taufik, M. (2019). Formulasi cookies berbahan tepung terigu dan tepung tempe dengan penambahan tepung pegagan. *Jurnal Agroindustri Halal, 5*(1), 009-016.
- (3) Afida Putri, S. (2021). Modifikasi Produk Puding Low fat sebagai Alternatif Snack Rendah Kalori dan Rendah Lemak.
- (4) Safitri, I. D. (2018). *Pengaruh Penambahan Bagian Telur Dan Proporsi Telur Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Rempeyek* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- (5) Handayani, D., Subekti, S., & Nurhayati, A. (2017). Analisis Pengetahuan Tentang “Flour” Untuk Kesiapan Praktek Pastry Siswa Smk Pariwisata Telkom Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner, 6*(1).
- (6) Rahmaris, L. D., & Ratnaningsih, N. (2022). INOVASI PRODUK SOFT COOKIES BEBAS GLUTEN DARI TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG PORANG SEBAGAI ALTERNATIF COOKIES UNTUK PENDERITA AUTIS. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 17*(1).
- (7) Krisna, A. A., & Lastariwati, B. (2023). PEMANFAATAN IKAN TUNA PADA OLAHAN PUFF PASTRY UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN PADA GEN Z. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 18*(1).
- (8) Ali, L. A., & Hamidah, S. (2020). RED VELVET COOKIES WITH SUBSTITUTION SEAWEED FLOUR (*Eucheuma cottonii*) SEBAGAI CEMILAN SEHAT FOR THE GENERATION MILENIALS. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 15*(1).
- (9) Yunidinata, A. R., & Harsana, M. (2022). INOVASI PRODUK BOGA SUBTITUSI TEPUNG KETAN HITAM: Strawberry Cheese Tart. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 17*(1).