

## PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG SUKUN TERHADAP KUALITAS KUE BAY TAT KHAS BENGKULU

*(The Effect Of Breadfruit Flour Substitution On The Quality Of Bengkulu Bay Tat Cake)*

Reda Kurnia<sup>1</sup> dan Wirnelis Syarif<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Negeri Padang

\*Corresponding author, e-mail: [wiwiwique.sy@gmail.com](mailto:wiwiwique.sy@gmail.com)

### ABSTRACT

*Bay tat cake is a cake which means two syllables bay comes from the Bengkulu language which means parent, while tat means tart. This cake has a meaning as a typical Bengkulu tart. The main ingredient in making bay tat cake is wheat flour which is still imported. Imports of wheat flour can be reduced by developing products from local flour, such as breadfruit flour. Breadfruit flour is gluten-free flour produced from breadfruit and cultivated naturally, and contains high calcium and fiber so it can replace wheat flour". This study discusses the effect of substitution of quality (shape, color, aroma, texture and taste) of bay tat cake with breadfruit flour as much as 25%, 50% and 75%. This type of research is purely experimental with a completely randomized design method (CRD) with three treatments and three treatments. The data used is primary data obtained directly from 3 expert panelists who provide answers from a questionnaire (organoleptic test format) on the quality of breadfruit flour bay tat cake. The data that has been obtained is then tabulated in the form of a table and an Analysis of Variance (ANOVA) is performed. If the analysis of variance shows  $F_{count} > F_{table}$ , then it is continued with Duncan's test. The results showed that there was no significant effect on the quality of the shape, color, texture and taste of breadfruit flour bay tat cake. but there is a significant effect on the quality of the aroma of the bread tat bay tat cake. The results of the quality test of the best bay tat breadfruit flour cake are on the quality of the neat square shape X0, the quality of the surface shape X2, the quality of the yellowbrown color X1, the quality of the fragrant aroma X0, the quality of the solid texture X2 and the quality of the taste X0.*

*Keywords: Bay Tat Cake, Bread Fruit*

### ABSTRAK

Kue bay tat adalah kue yang memiliki arti dua suku kata bay berasal dari bahasa Bengkulu yang artinya induk, sedangkan tat artinya tart. Kue ini punya arti sebagai kue tart khas Bengkulu. Bahan utama dalam pembuatan kue bay tat adalah tepung terigu yang masih impor. Impor tepung terigu dapat dikurangi dengan melakukan pengembangan produk dari tepung lokal, seperti tepung sukun. Tepung sukun merupakan tepung bebas gluten yang dihasilkan dari buah sukun dan dibudidaya secara alami, dan mengandung kalsium dan serat yang tinggi sehingga bisa untuk substitusi tepung terigu". Penelitian ini membahas pengaruh substitusi kualitas (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa) kue bay tat tepung sukun sebanyak 25%, 50% dan 75%. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap (RAL) yaitu dengan tiga perlakuan dan tiga kali pengulangan. Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari 3 panelis ahli yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik) terhadap kualitas kue bay tat tepung sukun. data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANAVA). Jika analisis varian menunjukkan  $F_{hitung} > F_{tabel}$  maka dilanjutkan dengan uji Duncan. hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk, warna, tekstur dan rasa kue bay tat tepung sukun. akan tetapi terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas aroma kue bay tat tepung sukun. hasil uji kualitas kue bay tat tepung sukun terbaik yaitu pada kualitas bentuk rapi persegi X0, kualitas bentuk permukaan X2, kualitas warna kuning kecoklatan X1, kualitas aroma harum X0, kualitas tekstur padat X2 dan kualitas rasa X0.

**Kata Kunci:** Kue Bay Tat, Sukun, Tepung Sukun, Kualitas.

**How to Cite:** Wirnelis Syarif<sup>1\*</sup> dan Reda Kurnia<sup>2</sup>. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas Kue Bay Tat Khas Bengkulu. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2(3): pp. 260-266, DOI: 10.2403/80sr228.00



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

## PENDAHULUAN

Kue bay tat adalah “Nama bay tat terdiri dari dua suku kata yang memiliki arti tersendiri. Bay berasal dari bahasa Bengkulu yang artinya induk, sedangkan tat artinya *tart* (diambil dari nama kue *tart*). Dari dua kata diatas, kue ini punya arti sebagai kue *tart* khas Bengkulu, jika dinilai dari sejarahnya konon kue ini merupakan salah satu kue makanan khas yang disajikan untuk para raja”. Kue bay tat merupakan kue tradisional khas Provinsi Bengkulu, yang berbentuk segi empat dengan diisi selai nanas da nada motig bergerigi”. Menurut Kurniati Eka dkk (2018) “Kue kue khas Bengkulu yang berbentuk segi empat dengan ukuran yang bervariasi yang berisi topping selai nanas didalamnya. Pembuatan kue bay tat dilakukan dengan cara pencampuran tepung terigu, santan, gula, margarine, telur, dan bahan pendukung lainnya DISEBUT Bay Tat merupakan”. Sedangkan menurut Hengki Faryantoni (2015) “Kue bay tat adalah kue yang terbuat dari selai nanas di bagian atasnya dengan adonan tepung terigu”. Namun bahan utama dalam pembuatan kue bay tat adalah tepung terigu yang masih impor.

Menurut Badan Statistik (dalam Waryat, 2014) “negara yang banyak melakukan impor tepung terigu yaitu Indonesia pada periode Januari-Agustus 2011 sebesar 433.429 ton dan meningkat dibandingkan dengan tahun 2010 sebesar 173.371 ton”. Harganya relatif mahal maka untuk mengurangi impor tepung terigu tersebut salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang dapat dijadikan tepung.

Bahan pangan lokal yang dapat dimanfaatkan menjadi tepung salah satunya berasal dari buah-buahan. Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki keanekaragaman sumber buah-buahan lokal diseluruh nusantara salah satunya buah sukun. Sukun memiliki kandungan gizi yang baik untuk di konsumsi terutama sebagai sumber karbohidrat (302 kalori per 100 g), dan memiliki potensi yang bagus untuk diversifikasi (Waryat, 2014).

Di Indonesia sukun sudah lama menjadi salah satu makanan, tetapi hanya di jadikan makanan ringan seperti keripik sukun, sukun goreng, tape sukun, sukun rebus, pastel sukun dan lain-lain. Padahal sukun menyimpan keunggulan untuk dijadikan sebagai alternatif bahan makanan pokok. Pemanfaatan buah sukun juga masih terbatas karena masalah penyimpanan yang sulit dalam bentuk buah segar, kurangnya informasi mengenai komoditi sukun serta cara mengolahnya pasca panen (Waryat, 2014). Dalam penjelasan di atas, salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah mengolahnya dalam bentuk tepung. Pengolahan buah sukun merupakan salah satu cara agar kualitas sukun dapat dipertahankan yang pada dasarnya mudah rusak oleh pengaruh lingkungan dan bisa menambah nilai jual pada buah sukun (Sri Masita, *et al*, 2017). Pengolahan sukun menjadi tepung dapat memperpanjang umur simpan sukun. sehingga penelitian ini dilakukan dengan substitusi persentase 25%, 50% dan 75% tepung sukun dari jumlah tepung terigu yang digunakan untuk menganalisis kualitas kue bay tat tepung sukun.

## BAHAN DAN METODE

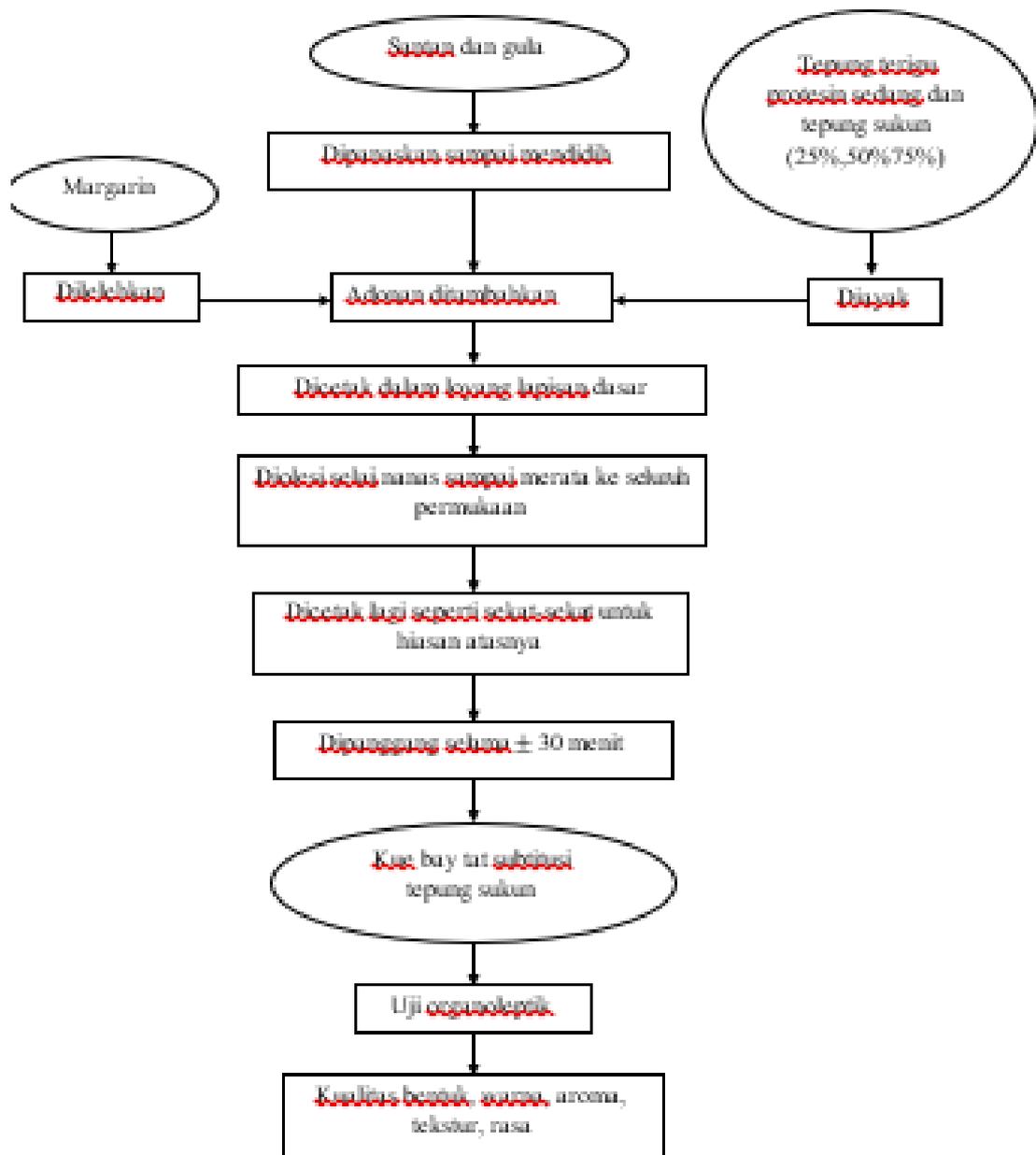
Bahan yang digunakan yaitu. Tepung terigu, tepung sukun, santan, gula pasir, margarin, telur, vanili, adas manis.. Untuk lebih jelas bisa dilihat dari Tabel 1 berikut ini:

**Tabel 1.** Bahan-bahan Kue Bay Tat Khas Bengkulu

No	Komponen	Komposisi Bahan Penelitian		
		Substitusi 25%	Substitusi 50%	Substitusi 75%
1.	Tepung terigu	187,5 g	125 g	62,5g
2.	Tepung Sukun	62,5 g	125 g	187,5 g
3.	Santan	125 ml	125 ml	125 ml

4.	Gula Pasir	150 g	150 g	150 g
5.	Margarin	25 g	25 g	25 g
6.	Telur	1 butir	1 butir	1 butir
7.	Vanili	1 g	1 g	1 g
8.	Adas Manis	1g	1g	1 g

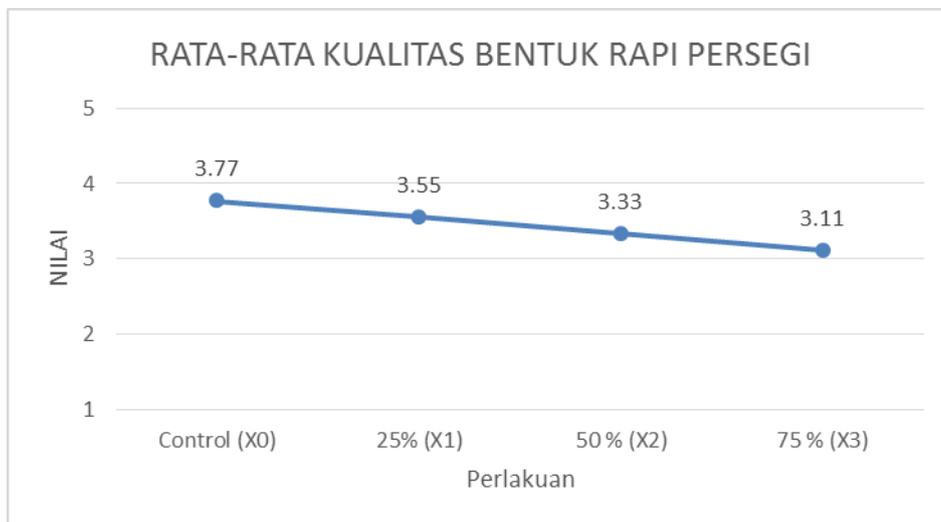
Penelitian ini menggunakan metode acak lengkap (RAL) yaitu dengan tiga perlakuan dan tiga kali pengulangan. Antara lain: X0 (0%), X2 (25%), X2 (50%) dan X3 (75%). Pengumpulan data dilakukan dengan uji organoleptik yang melibatkan 3 orang panelis ahli yaitu IKK konsentrasi Tata Boga terhadap kualitas kue bay tat tepung sukun, meliputi bentuk (rapi persegi), bentuk (permukaan motif bergerigi) warna (kuning kecoklatan), aroma (harum), tekstur (padat) dan rasa (manis). Setelah melakukan uji organoleptik dan memperoleh data, kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel. Setelah tabulasi data kemudian dilakukan analisa varian (ANOVA), jika data yang diperoleh  $F_{hitung}$  lebih besar dari  $F_{tabel}$  maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Prosedur pembuatan kue bay tat dengan substitusi tepung sukun dapat dilihat pada Gambar 1 Sebagai berikut:



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Kue Bay Tat Khas Bengkulu

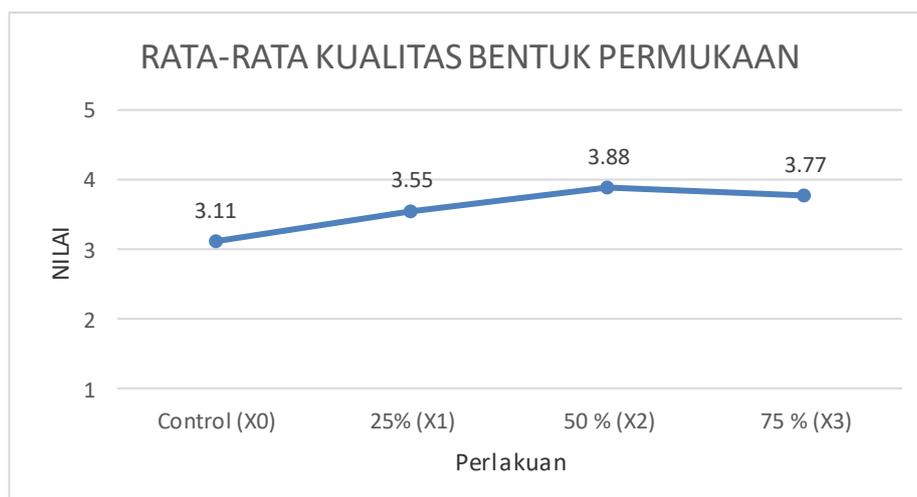
**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil penelitian terhadap substitusi sukun terhadap kualitas kue bay tat dapat dilihat pada Gambar sebagai berikut:



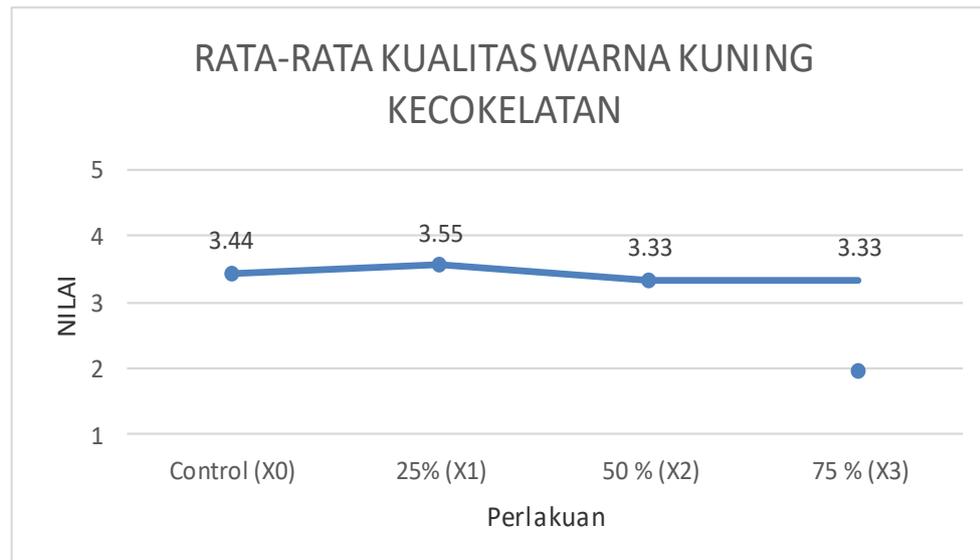
**Gambar 2.** Nilai rata-rata bentuk rapi

Berdasarkan gambar 2, dapat di simpulkan bahwa nilai rata-rata bentuk (rapi persegi ± 9cm x 9cm x 2cm) kue bay tat untuk setiap perlakuan. Adapun nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu X0 memiliki rata-rata yaitu 3,77 dengan kategori rapi persegi ± 9cm x 9cm x 2cm, X1 memiliki rata-rata 3,55 dengan kategori rapi persegi ± 9cm x 9cm x 2cm, X2 memiliki rata-rata 3,33 dengan kategori rapi persegi ± 9cm x 9cm x 2cm, X3 memiliki rata-rata 3,11 dengan kategori rapi persegi ± 9cm x 9cm x 2cm. Nilai rata-rata tertinggi terdapat pada X0 yaitu sebesar 3,77.



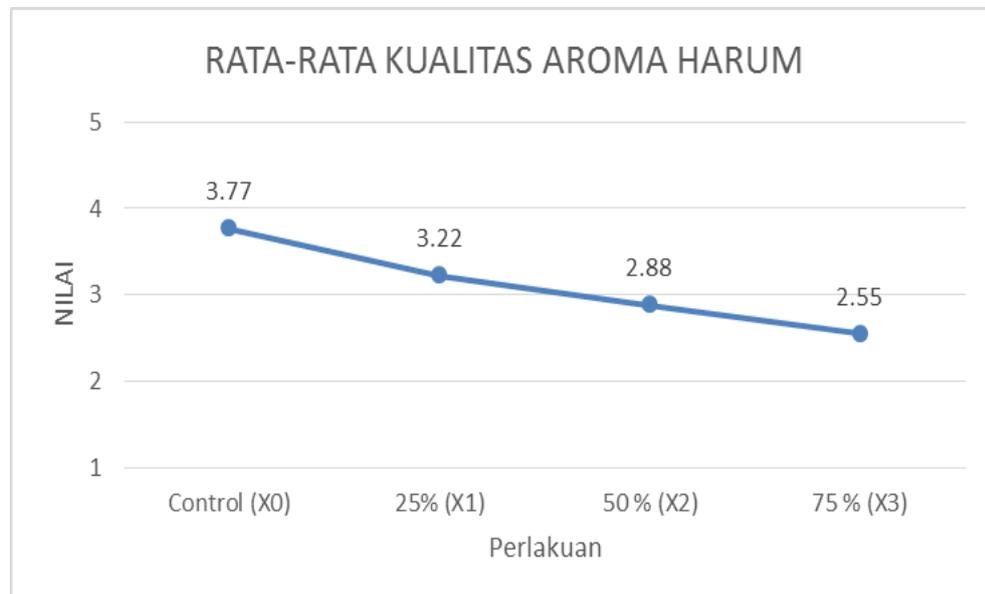
**Gambar 3.** Nilai rata-rata permukaan

Berdasarkan data 3 dapat disimpulkan bahwa nilai rata-rata permukaan (berbentuk motif bergerigi dan terlihat selai nanas) kue bay tat untuk setiap perlakuan pada X0 memiliki nilai rata-rata yaitu 3,11 dengan kategori permukaan berbentuk motif bergerigi dan terlihat selai nanas, X1 memiliki nilai rata-rata yaitu 3,11 dengan kategori permukaan berbentuk motif bergerigi dan terlihat selai nanas, X2 memiliki nilai rata-rata yaitu 3,44 dengan kategori permukaan berbentuk motif bergerigi dan terlihat selai nanas, X3 memiliki nilai rata-rata yaitu 3,33. Nilai rata-rata tertinggi terdapat pada X2 yaitu sebesar 3,44.



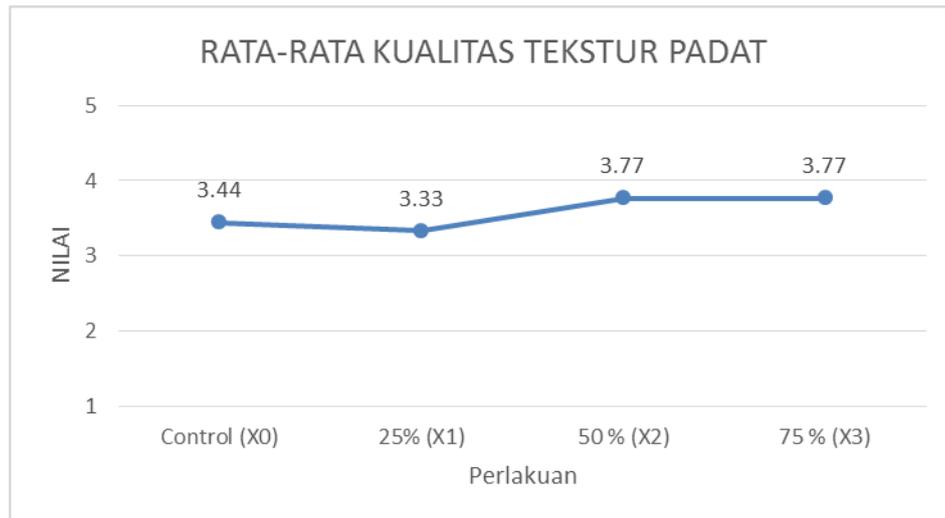
**Gambar 4.** Nilai rata-rata warna

Berdasarkan gambar 4, dapat di simpulkan bahwa nilai rata-rata warna (kuning kecoklatan) kue bay tat untuk setiap perlakuan. Pada X0 memiliki nilai rata-rata yaitu 3,44 dengan kategori berwarna kuning kecoklatan, X1 memiliki nilai rata-rata yaitu 3,55 dengan kategori berwarna kuning kecoklatan, X2 dan X3 memiliki nilai rata-rata yang sama yaitu 3,33 dengan kategori berwarna kuning kecoklatan. Nilai rata-rata tertinggi terdapat pada X1 yaitu sebesar 3,55.



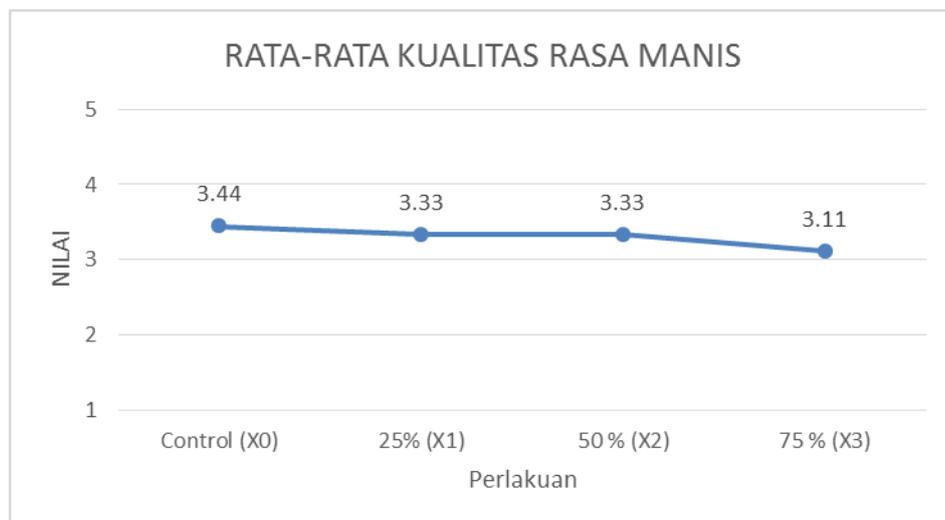
**Gambar 5.** Nilai rata-rata aroma

Berdasarkan gambar 5 dapat disimpulkan bahwa nilai rata-rata uji jenjang untuk kualitas aroma harum kue bay tat untuk setiap perlakuan pada X0 memiliki nilai rata-rata yaitu 3,77 dengan kategori beraroma harum, X1 memiliki nilai rata-rata yaitu 3,22 dengan kategori beraroma harum, X2 memiliki nilai rata-rata yaitu 2,88 dengan kategori beraroma harum, X3 memiliki nilai rata-rata yaitu 2,55. Nilai rata-rata tertinggi terdapat pada X0 yaitu sebesar 3,77.



**Gambar 6.** Nilai Rata-Rata Tekstur

Berdasarkan gambar 6, dapat di simpulkan bahwa nilai rata-rata tekstur (padat) kue bay tat untuk setiap perlakuan. Pada X0 memiliki nilai rata-rata yaitu 3,44 dengan kategori bertekstur padat, X1 memiliki nilai rata-rata yaitu 3,22 dengan kategori bertekstur padat, X2 dan X3 memiliki nilai rata-rata yang sama yaitu 3,77 dengan kategori bertekstur padat. Nilai rata-rata tertinggi terdapat pada X2 dan X3 yaitu sebesar 3,77.



**Gambar 7.** Nilai rata-rata rasa manis

Berdasarkan gambar 7, dapat di simpulkan bahwa nilai rata-rata rasa (manis) kue bay tat untuk setiap perlakuan. Pada X0 memiliki nilai rata-rata yaitu 3,44 dengan kategori rasa manis, X1, X2 dan X3 memiliki nilai rata-rata yang sama yaitu 3,33 dengan kategori rasa manis. Nilai rata-rata tertinggi terdapat pada X0 sebesar 3,44.

**1. Pengaruh Kualitas Bentuk Rapi Persegi dengan Penggunaan Tepung Sukun 0%, 25%, 50% dan 75%**

Hasil ANAVA kualitas bentuk rapi persegi menyatakan bahwa Ho di terima yang artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara kue bay tat yang menggunakan tepung sukun dengan kue bay tat tanpa menggunakan tepung sukun, menurut Suyanti (dalam Fauzia) tepung sukun dapat mensubstitusikan tepung terigu hingga 75% tergantung jenis produk, sedangkan menurut Dede, (2014) cocok untuk substitusi tepung terigu tepung sukun mengandung kalsium

dan serat yang tinggi, maka dari itu tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk (rapi persegi) kue bay tat. Adapun nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu X0 (3,77), X1 (3,55) X2 (3,33) dan X3 (3,11) hasil terbaik terdapat pada perlakuan X0. Menurut winarno FG (2004:172) “Bentuk merupakan bagian terpenting dan dapat menimbulkan kemenarikan dari suatu makanan, dan memberikan standar dan ciri khas dari makanan itu”. Rapi persegi ini secara keseluruhan pada kue bay tat di peroleh dengan cara pembentukan menggunakan cetakan kemudian di ratakan dengan tangan diisi dengan selai nanas dan cetak lagi bagian atasnya 4 sekat bergerigi dan terlihat selai nanasnya.

**2. Pengaruh Kualitas Bentuk Permukaan dengan Penggunaan Tepung Sukun 0%, 25%, 50% dan 75%**

Hasil ANAVA kualitas permukaan menyatakan bahwa  $H_0$  di terima yang artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara kue bay tat yang menggunakan tepung sukun dengan kue bay tat tanpa menggunakan tepung sukun, karena tepung sukun memiliki karakteristik yang hampir sama dengan tepung terigu sehingga tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk (permukaan) kue bay tat. Adapun nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu X0 (3,11), X1 (3,11) X2 (3,44) dan X3 (3,33) hasil terbaik terdapat pada perlakuan X2. Bentuk permukaan motif bergerigi pada kue bay tat di peroleh dari alat pencubit dan caranya di cubit agar bergerigi sehingga kelihatan ciri khas dari kue bay tat.

**3. Pengaruh Kualitas Warna Kuning Kecoklatan dengan Penggunaan Tepung Sukun 0%, 25%, 50% dan 75%**

Hasil ANAVA kualitas warna kuning kecoklatan menyatakan bahwa  $H_0$  di terima yang artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara kue bay tat yang menggunakan tepung sukun dengan kue bay tat tanpa menggunakan tepung sukun. hal ini dibuktikan dengan Fhitung lebih menurut YB Suhardjito (2005) dalam adonan dan suhu oven ketika di bakar warna berasal dari gula”. Kue bay tat yang menggunakan tepung sukun hampir sama hasilnya dengan yang tidak menggunakan tepung sukun, sehingga tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kualitas warna (kuning kecoklatan) kue bay tat. Adapun nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu X0 (3,44), X1 (3,55) X2 (3,33) dan X3 (3,33) hasil terbaik terdapat pada perlakuan X0. Warna kuning kecoklatan pada kue bay tat di peroleh dengan cara pembakaran yang sama suhunya dari proses pertama mengolah kontrol sampai dengan perlakuan 75%.

**4. Pengaruh Kualitas Aroma Harum dengan Penggunaan Tepung Sukun 0%, 25%, 50% dan 75%**

Hasil ANAVA kualitas aroma harum menyatakan bahwa  $H_a$  di terima yang artinya terdapat perbedaan yang signifikan antara kue bay tat yang menggunakan tepung sukun dengan kue bay tat tanpa menggunakan tepung sukun. hal ini dibuktikan dengan Fhitung lebih besar dari  $F_{tabel}$ . Uraian data yang telah di uji menampilkan bahwa  $F_{hitung} > F_{tabel}$  ( $5,86 > 4,75$  yang berarti bahwa hipotesis diterima. Adapun nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu X0 (3,77), X1 (3,22) X2 (2,88) dan X3 (2,55) hasil terbaik terdapat pada perlakuan X0. Menurut winarno (2004:200) “aroma berasal dari bumbu-bumbu, baik itu buah, daun akar, dan batang sehingga dapat tercium”. Aroma harum pada kue bay tat di peroleh dari bahan yaitu adas manis, santan dan selai nanas sebagai isian sehingga menimbulkan aroma harum kue bay tat.

**5. Pengaruh Kualitas Tekstur Padat dengan Penggunaan Tepung Sukun 0%, 25%, 50% dan 75%**

Hasil ANAVA kualitas tekstur padat menyatakan bahwa  $H_0$  di terima yang artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara kue bay tat yang menggunakan tepung sukun dengan kue bay tat tanpa menggunakan tepung sukun. menurut Setyaningsih (2010:11) “produk dapat di lakukan dengan cara di raba menggunakan ujung jari tangan untuk menilai tekstur”. Tekstur kue bay tat yaitu padat sehingga tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kualitas tekstur (padat) kue bay tat. Adapun nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu X0 (3,44), X1 (3,33) X2 (3,77) dan X3 (3,77) hasil terbaik terdapat pada perlakuan X2 dan X3. Tekstur padat pada kue bay tat di peroleh dari adonan yang tidak terlalu di uleni sehingga hasil kue bay tat nya tidak keras.

## 6. Pengaruh Kualitas Rasa Manis dengan Penggunaan Tepung Sukun 0%, 25%, 50% dan 75%

Hasil ANAVA kualitas rasa manis menyatakan bahwa  $H_0$  di terima yang artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara kue bay tat yang menggunakan tepung sukun dengan kue bay tat tanpa menggunakan tepung sukun. Adapun nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu  $X_0$  (3,44),  $X_1$  (3,33)  $X_2$  (3,33) dan  $X_3$  (3,33) hasil terbaik terdapat pada perlakuan  $X_1$ . Rasa manis pada kue bay tat di peroleh dari adonan yang menggunakan gula pasir dan di isi juga dengan selai nanas.

### KESIMPULAN

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian penggunaan tepung sukun sebanyak 0%, 25%, 50%, dan 75% pada pembuatan kue bay tat dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik pada masing-masing kualitas yaitu dari segi bentuk (rapi persegi  $\pm 9\text{cm} \times 9\text{cm} \times 2\text{cm}$ ) yang ditunjukkan oleh perlakuan  $X_0$  (3,77) dengan kategori bentuk rapi persegi  $\pm 9\text{cm} \times 9\text{cm} \times 2\text{cm}$ , kualitas permukaan berbentuk (motif bergerigi dan terlihat selai nanas) di tunjukan oleh perlakuan  $X_2$  (3,44) dengan kategori permukaan berbentuk motif bergerigi dan terlihat selai nanas, kualitas warna (kuning kecoklatan) di tunjukan oleh perlakuan  $X_1$  (3,55) dengan kategori warna kuning kecoklatan, kualitas aroma (harum) di tunjukan oleh perlakuan  $X_0$  (3,77) dengan kategori beraroma harum, kualitas tekstur (padat) di tunjukan oleh perlakuan  $X_2$  dan  $X_3$  (3,77) dengan kategori bertekstur padat dan kualitas rasa (manis) di tunjukan oleh perlakuan  $X_0$  (3,44) dengan kategori rasa manis.

Saran yang dapat disampaikan pada penelitian ini adalah;

1. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan , gunakanlah tepung sukun yang sangat halus agar mudah tercampur dengan bahan lain.
2. Sebelum proses pengolahan kue bay tat sebaiknya memahami terlebih dahulu resep dan langkah-langkah yang akan dilakukan karena dengan menggunakan teknik yang benar dan sesuai standar maka hasil yang dicapai pun akan baik.
3. Pada saat ingin mencetak adonan kue bay tat jangan terlalu di uleni agar hasilnya tidak keras.
4. Jangan biarkan adonan kue bay tat kering dan lama ketika ingin mencetak karena dapat membuat hasilnya keras.
5. Perhatikan suhu oven saat proses pemanggangan agar mencapai kualitas yang di harapkan
6. Sebaiknya ketika ingin mencubit bagian atasnya agar bergerigi dilakukan dengan santai jangan terburu-buru agar hasil cubitannya kelihatan.

### DAFTAR REFERENSI

- Ananto, Surjani Diah. 2009. *Buku Pintar Membuat Cake*. Jakarta : DeMedia Pustaka.
- Dewantara, Ridho. 2020. *Studi Perbedaan Penggunaan Felling Selai dari Nanas, Pisang dan Pepaya Terhadap Kualitas Produk Bay Tat Kue Tradisional Bengkulu*. Skripsi : Universitas Negeri Semarang.
- Faryantoni, H., Laili S., & Yessy R. 2015. *Identifikasi Proses Pembu Bengkulu*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. 07, No.02.
- Kurniati, E., Evanila S., & Zulman E. 2016. *Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Kue Bay Tat Bengkulu*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. 08, No. 02.
- Masita, S., Mohammad W., & Ratnawaty F. 2017. *Karakteristik Sifat Fisiko- Kimia Tepung Sukun*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 3.
- Novrini, S. 2020. *Pengaruh Persentase Tepung Sukun Dalam Campuran Tepung dan Gula Terhadap Mutu Cookies Sukun*. AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian, Vol. 8, No. 1, Hal.61-65.
- Herawati., Wahyu, W. 2019. *Etnomatematika Kota Bengkulu :Eksplorasi Makanan Khas Kota Bengkulu mahami Pembelajaran Matematika di Sekolah*. Jurnal Pendidikan Matematika Raflesia, Vol. 04, No. 2.
- Rinaldo, R. T. 2018. *Analisis Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Bay Tat Berbasis Tepung Tempe*. AGRITEPA Vol. 4, No. 2.
- Saepudin, L., Yopi, S., & Poppy, D. S. 2017. *Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis*. Journal Agrosience Vol. 7, No. 1.
- Suhardjito, Y. B. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta : Penerbit ANDI.
- Sukandar D, dkk. 2014. *Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (Actocarpus Communis) Bagi Anak Penderita Autis*. Jurnal Valensi Vol. 4.

- Wulandari, F. K., Bhakti E. S., & Siti, S. 2016. *Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun*. Jurnal Aplikasi Teknolgi Pangan Vol. 4.
- Waryat, dkk. 2014. *Diversifikasi Pangan Dari Tepung Sukun Untuk Mengurangi Konsumsi Tepung Terigu di Kepulauan Seribu, Provinsi DKI Jakarta*. Buletin Pertanian Perkotaan Vol. 4.
- Widowati, S. 2009. *Prospek Sukun (Artocarpus Communis) Sebagai Pangan Sumber Karbohidrat Dalam Mendukung Diversifikasi Konsumsi Pangan*. Artikel Pangan Edisi No. 56/XVIII.