

ANALISIS KUALITAS SENSORI BOLU GULUNG DENGAN PENGUNAAN LEMAK SANTAN

(Analysis Of The Sensory Quality Of Rolled Cake Using Coconut Milk Fat)

Fitri Rahmadani¹, Juliana Siregar*², Kasmita³, Fitri Yasih⁴

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: juliesiregar@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This research was motivated by the high trans fat content in margarine which is associated with an increased risk of heart disease and there has been no research on the effect of using coconut milk on the quality of rolled sponge cake. This research aims to analyze the effect of the use of fat (margarine, coconut milk) on the quality of rolled sponge cake which includes shape, volume, color, aroma, texture and taste. The type of research carried out was experimental, namely conducting direct experiments on the effect of the use of fat (margarine, coconut milk) on the quality of rolled sponge cake and repeated three (3) times. The data collection technique in this research is an organoleptic test on the quality of rolled sponge cake in terms of (shape, volume, color, aroma, texture and taste). The data analysis technique uses statistical analysis of the mean difference test (t test). The results of the research were the quality of the neat shape with a diameter of 5-7 in both treatments, the quality of the skin color being brownish yellow in both treatments, the quality of the volume expanding (with a sponge height of 3 cm) in both treatments, the quality of the inner color being yellow in rolled cakes using margarine and not yellow in rolled sponge cake using coconut milk, fragrant aroma quality in both treatments, soft texture quality (when pressed back to its original shape with a height of 3 cm) in both treatments, sweet texture quality in rolled sponge cake using margarine and not sweet in sponge cake rolls that use coconut milk. In this research, there was a significant influence on the quality of the inner color and taste of the rolled sponge cake.

Keywords: Influence, Coconut Milk, Quality, Roll Cake

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi karena tingginya kandungan lemak trans pada margarin yang berhubungan dengan peningkatan risiko penyakit jantung serta belum adanya penelitian tentang pengaruh penggunaan santan terhadap kualitas bolu gulung. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan lemak (margarin, santan) terhadap kualitas bolu gulung yang meliputi bentuk, volume, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen yaitu melakukan percobaan langsung tentang pengaruh penggunaan lemak (margarin, santan) terhadap kualitas bolu gulung dan dilakukan pengulangan sebanyak tiga (3) kali. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu dengan uji organoleptik terhadap kualitas bolu gulung dari segi (bentuk, volume, warna, aroma, tekstur dan rasa). Teknik analisis data menggunakan analisis statistik uji beda *mean* (uji t). Hasil penelitian kualitas bentuk rapi diameter 5-7 pada kedua perlakuan, kualitas warna kulit kuning kecoklatan pada kedua perlakuan, kualitas volume mengembang (dengan tinggi bolu 3 cm) pada kedua perlakuan, kualitas warna bagian dalam kuning pada bolu gulung menggunakan margarin dan tidak kuning pada bolu gulung menggunakan santan, kualitas aroma harum pada kedua perlakuan, kualitas tekstur lembut (apabila ditekan kembali ke bentuk semula dengan tinggi 3 cm) pada kedua perlakuan, kualitas teksur rasa manis pada bolu gulung yang menggunakan margarin dan tidak manis pada bolu gulung yang menggunakan santan. Pada penelitian ini terdapat pengaruh signifikan pada kualitas warna bagian dalam dan rasa pada bolu gulung.

Kata kunci: Pengaruh, Santan, Kualitas, Bolu Gulung

How to Cite: Fitri Rahmadani¹, Juliana Siregar*², Kamita³, Fitri Yasih⁴. 2024. Pengaruh Penggunaan Santan Terhadap Kualitas Bolu Gulung. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 6 (1): pp. 91-96, DOI: 10.24036/jptbt.v6i1.26768



PENDAHULUAN

Bolu gulung merupakan salah satu kue tradisional yang banyak digemari oleh semua kalangan karena bentuk, warna dan rasanya yang menarik (Syam, 2023). Bolu gulung populer di negara persemakmuran seperti Inggris, Hong Kong, dan India, bahkan menjadi hidangan istimewa para raja dan menjadi camilan populer sejak tahun 1960 (Gisani *et al.*, 2023). Bolu gulung adalah variasi olahan kue *sponge* yang klasik dan telah ada sejak lama. Bolu gulung konon berasal dari Austria dan pertama kali muncul sekitar abad ke 19 sebelum kemudian menyebar ke seluruh dunia (Salsabilla, 2022).

Bolu merupakan produk olahan yang telah lama dikenal oleh masyarakat karena memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan mudah dalam proses pengolahannya (Vlasova & Bichkaeva, 2021). Bolu gulung merupakan sejenis *cake* yang dibuat dari telur, tepung terigu, gula, *shortening*, susu bubuk, cairan, dan *emulsifier* yang kemudian di cetak di loyang pipih sehingga menghasilkan lembaran *cake* tipis yang dioles dengan bahan isian kemudian digulung. Keistimewaan bolu gulung terletak pada tampilannya yang unik, tekstur lembut, rasa lezat, dan isian/olesan yang variatif (Aswita & Chayati, 2021).

Kualitas bolu gulung dipengaruhi oleh bahan dasar yang digunakan, termasuk lemak yang berfungsi sebagai salah satu komponen utama dalam pembentukan tekstur, kelembutan, dan cita rasa. Jenis lemak yang sering digunakan dalam pembuatan bolu gulung adalah margarin. Margarin memiliki tekstur yang lebih padat dibandingkan minyak cair, sehingga dapat memberikan struktur yang lebih stabil pada adonan kue. Selain itu, margarin juga mengandung lemak trans yang mampu membantu mengikat udara dalam adonan selama proses pengocokan, sehingga menghasilkan kue yang mengembang dengan baik (Gunawan, 2018). Namun margarin yang memiliki kandungan lemak trans yang tinggi, cenderung menghasilkan tekstur kue yang lebih padat dan kurang lembut. Menurut Agustina (2020), keberhasilan proses menggulung juga dipengaruhi oleh kelembutan adonan. Penggunaan margarin dalam jangka panjang sering kali dipertanyakan karena kandungan lemak trans yang tidak baik untuk kesehatan. Lemak trans ini berhubungan dengan peningkatan risiko penyakit jantung dan beberapa penyakit degeneratif lainnya (Sulastri, 2018). Hal ini menjadi perhatian khusus bagi konsumen yang mulai sadar akan pola makan yang lebih sehat. Sebagai alternatif, santan sering kali digunakan sebagai bahan lemak dalam pembuatan berbagai jenis kue tradisional, termasuk bolu gulung.

Santan adalah cairan yang dihasilkan dari perasan daging kelapa parut yang kaya akan lemak, terutama asam lemak jenuh (Hapsari, 2019). Kandungan lemak dalam santan dapat memberikan cita rasa gurih dan tekstur lembut pada kue. Selain itu, santan juga berperan dalam meningkatkan aroma dan memperkaya rasa makanan yang dihasilkan (Agustina, 2017).

Penelitian relevan yang dilakukan yaitu 1) Pengaruh Penggunaan Jenis Lemak Terhadap Kualitas *Sponge Cake* yang di teliti oleh Yulia Ningsih (2020). 2) Pengaruh Penggunaan Lemak Nabati Terhadap Kualitas *Chiffon Cake* oleh Nurli Nabilah (2017). Adanya dua acuan dari peneliti terdahulu belum ada yang melakukan penelitian pengaruh penggunaan santan terhadap kualitas bolu gulung.

Berdasarkan keterangan diatas dan pra penelitian yang dilakukan, penulis tertarik untuk mengangkat penelitian produk bolu gulung dengan judul “Pengaruh Penggunaan Lemak Terhadap Kualitas Bolu Gulung”. Pada penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh penggunaan margarin dan santan terhadap kualitas bolu gulung dalam hal bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.






BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan pada proses pembuatan bolu gulung dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini:

Tabel 1. Bahan-bahan Bolu Gulung

Bahan	X1	X2	Cara Membuat
Margarin	125gr	-	a) Kocok telur, gula pasir, sp sampai kental berjejak
Santan	-	125 g	
Telur	314 gr	314 gr	b) Masukkan tepung terigu,maizena, susu bubuk. Margarin (yang sudah dilelehkan) & santan. Aduk dengan spatula, hingga tercampur rata
Gula pasir	90 gr	90 gr	
Terigu protein sedang	70 gr	70 gr	
Maizena	10 gr	10 gr	c) Tuang adonan ke loyang
Susu bubuk	2gr	2 gr	
Sp			d) Panggang dengan suhu 190° api atas bawah selama 15 menit
			e) Sisir pinggirannya dengan pisau lalu langsung balik kue dialasi plastik tahan panas dan papan kue.
			f) Gulung kue dalam keadaan panas, dan diamkan di suhu ruang.

Tabel 2. Proses Pengolahan Bolu Gulung

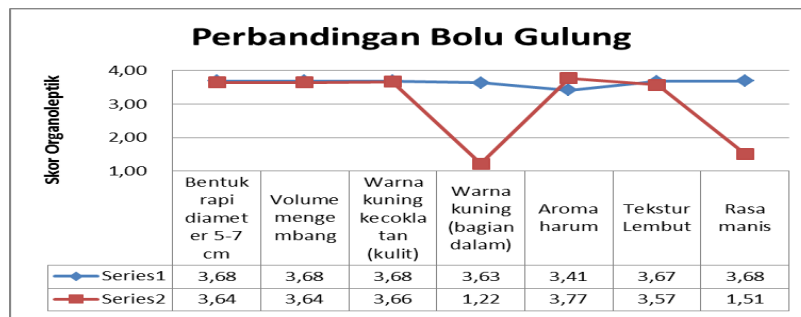
Tahap Persiapan		
No	Gambar	Langkah Kerja
1		Mempersiapkan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bolu gulung
Tahap Pengolahan		
2		<p>Mixer telur, gula dan sp sampai mengembang</p> <p>Masukan tepung terigu, maizena, susu bubuk dan (margarin (yang sudah dilelehkan), santan) aduk hingga rata dengan spatula</p>
3		Tuang adonan ke dalam loyang
4		Oven
5		Penggulungan
Tahap Penyajian		
6		Setelah di gulung kemudian di hidangkan

Penelitian ini memakai metode eksperimen dengan penggunaan 2 jenis lemak yang berbeda (margarin, santan) dengan 3 kali pengulangan. Pengumpulan data menggunakan metode kuantitatif yang dilakukan melalui uji sensori, dari 30 panelis yaitu Mahasiswa Tata Boga terhadap mutu bolu gulung dengan penggunaan lemak yang berbeda, meliputi bentuk (rapi dengan diameter 5-7 cm), volume mengembang (dengan tinggi 3 cm), warna (kulit kuning kecoklatan, warna bagian dalam kuning), aroma (harum), tekstur (lembut setelah ditekan kembali ke bentuk semula dengan tinggi 3 cm) dan rasa (manis). Panelis dalam penelitian ini merupakan panelis perseorangan yang terlatih. Panel perseorangan sangat mengenal sifat, peranan dan cara pengolahan bahan yang akan dinilai dan menguasai metode-metode analisis organoleptik dengan sangat baik. Setelah dilakukan uji sensori dan didapatkan data, dibuat tabel tabulasi data. Teknik analisis data menggunakan analisis statistik uji beda *mean* (uji t).

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Hasil analisis statistik uji beda *mean* (uji t) dari uji sensori mutu bolu gulung yang meliputi bentuk (rapi dengan diameter 5-7 cm), volume (mengembang), warna (bagian luar kuning kecoklatan, bagian dalam kuning), aroma (harum), tekstur (lembut) dan rasa (manis) dapat dilihat pada diagram berikut.



Gambar 1. Hasil Uji Sensori Pengaruh Penggunaan Santan Terhadap Kualitas Bolu Gulung

B. Pembahasan

1. Deskripsi Data Pengaruh Penggunaan Santan Terhadap Kualitas Bolu Gulung

a. Bentuk

Bentuk merupakan bagian terpenting yang dapat memberi standar dan ciri khas dari makanan (Siregar dan Tahira, 2024). Bentuk merupakan faktor penting untuk menarik minat konsumen. Didukung oleh pendapat Winarno (2018) bentuk merupakan bagian terpenting dalam menimbulkan ketertarikan dari suatu makanan. Bentuk ialah tampilan keseluruhan pada sebuah makanan, bentuk mampu memunculkan selera dan minat konsumen pada makanan (Gusnita dan Ramadhanti, 2020). Adapun bentuk *roll cake* yang lazim ditemui dipasaran yaitu berupa gulungan utuh yang memiliki diameter 5-7 cm dengan panjang irisan 1 cm (Kandoli & Tulaka, 2022).

Nilai rata-rata bolu gulung menggunakan margarin (x_1) adalah sebesar 3.68 dan bolu gulung menggunakan santan (x_2) sebesar 3.64, yang artinya bolu gulung menggunakan margarin dan santan dikategorikan dalam bentuk rapi dengan diameter 5-7 cm. Hasil analisis statistik uji t untuk kualitas bentuk pada bolu gulung pada indikator kualitas bentuk rapi diperoleh nilai data (X_1) yaitu 11 dan (X_2) yaitu 10,9. Kualitas bentuk dari segi rata-rata itu lebih unggul yang menggunakan margarin. Selanjutnya untuk melihat pengaruh kualitas dilakukan uji hipotesis menggunakan uji t terhadap (X_1) dan (X_2), dan diperoleh t hitung < t tabel ($0,4 < 2$) dan nilai probabilitas $0.6 > 0.05$. Dari hasil tersebut dinyatakan bahwa H_0 diterima atau tidak terdapat pengaruh kualitas bentuk rapi bolu gulung untuk kedua perlakuan.

b. Volume mengembang

Nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas volume mengembang dengan penggunaan lemak yang berbeda pada setiap perlakuan menunjukkan bahwa nilai rata-rata bolu gulung menggunakan margarin (x_1) adalah sebesar 3.68 dan bolu gulung menggunakan santan (x_2) sebesar 3.64, yang artinya bolu gulung menggunakan margarin dan santan dikategorikan volume mengembang. Hasil analisis statistik uji t untuk kualitas volume pada bolu gulung dengan penggunaan lemak yang berbeda pada indikator kualitas volume diperoleh nilai data (X_1) yaitu

11 dan (X_2) yaitu 10.9 Kualitas volume mengembang dari segi rata-rata itu lebih unggul yang menggunakan margarin. Selanjutnya untuk melihat pengaruh kualitas dilakukan uji hipotesis menggunakan uji t terhadap (X_1) dan (X_2), dan diperoleh t hitung < t tabel ($0.4 < 2$) dan nilai probabilitas $0.6 > 0.05$. Dari hasil tersebut dinyatakan bahwa H_0 diterima atau tidak terdapat pengaruh kualitas volume bolu gulung untuk kedua perlakuan.

2. Deskripsi Data Pengaruh Penggunaan Santan Terhadap Kualitas Warna pada Bolu Gulung

Warna merupakan daya tarik pada suatu makanan yang diamati konsumen dalam memilih dan memilih makanan. Warna berperan sebagai komponen yang dapat meningkatkan kualitas dari makanan dan menarik konsumen agar mau membeli produk yang diolah (Nurhayani dan Holinesti, 2020). Warna juga dapat memberi petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan seperti pencoklatan dan penguningan

a. Warna kuning kecoklatan (kulit)

Nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas warna bagian luar dengan penggunaan lemak yang berbeda pada setiap perlakuan menunjukkan bahwa nilai rata-rata bolu gulung menggunakan margarin (x_1) adalah sebesar 3.68 dan bolu gulung menggunakan santan (x_2) sebesar 3.66, yang artinya bolu gulung menggunakan margarin dan santan dikategorikan warna kuning kecoklatan. Hasil analisis statistik uji t pada indikator kualitas warna bagian kulit diperoleh nilai data (X_1) yaitu 11.03 dan (X_2) yaitu 10.96. Kualitas warna kulit dari segi rata-rata itu lebih unggul yang menggunakan margarin. Selanjutnya untuk melihat pengaruh kualitas dilakukan uji hipotesis menggunakan uji t terhadap (X_1) dan (X_2), dan diperoleh t hitung < t tabel ($0.3 < 2$) dan nilai probabilitas $0.7 > 0.05$. Dari hasil tersebut dinyatakan bahwa H_0 diterima atau tidak terdapat perbedaan kualitas warna bagian luar bolu gulung untuk kedua perlakuan.

b. Warna kuning (bagian dalam)

Nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas warna bagian dalam dengan penggunaan lemak yang berbeda pada setiap perlakuan menunjukkan bahwa nilai rata-rata bolu gulung menggunakan margarin (x_1) adalah sebesar 3.63 dan bolu gulung menggunakan santan (x_2) sebesar 1.22, yang artinya bolu gulung menggunakan margarin dikategorikan warna kuning dan santan dikategorikan warna tidak kuning. Hasil analisis statistik uji t untuk kualitas warna bagian dalam bolu gulung dengan penggunaan lemak yang berbeda pada indikator kualitas warna bagian dalam diperoleh nilai data (X_1) yaitu 10.9 dan (X_2) yaitu 3.6. Kualitas warna bagian dalam dari segi rata-rata itu lebih unggul yang menggunakan margarin. Selanjutnya untuk melihat pengaruh kualitas dilakukan uji hipotesis menggunakan uji t terhadap (X_1) dan (X_2), dan diperoleh t hitung > t tabel ($51 > 2$) dan nilai probabilitas $0 < 0.05$. Dari hasil tersebut dinyatakan bahwa H_a diterima atau terdapat perbedaan warna bagian dalam bolu gulung untuk kedua perlakuan.

3. Deskripsi Data Pengaruh Penggunaan Santan Terhadap Kualitas Aroma pada Bolu Gulung

Aroma adalah bau harum yang dikeluarkan oleh suatu makanan. Mariana dan Gusnita (2020) menyatakan, "Aroma dalam makanan disebabkan oleh senyawa yang mudah menguap dan akan merangsang indera penciuman". Makanan yang memiliki aroma yang khas dan kuat dapat merangsang indera penciuman sehingga meningkatkan selera makan.

Nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas aroma dengan penggunaan lemak yang berbeda pada setiap perlakuan menunjukkan bahwa nilai rata-rata bolu gulung menggunakan margarin (x_1) adalah sebesar 3.41 dan bolu gulung menggunakan santan (x_2) sebesar 3.77, yang artinya bolu gulung menggunakan margarin dikategorikan aroma cukup harum dan santan dikategorikan aroma harum. Hasil analisis statistik uji t untuk kualitas aroma bolu gulung dengan penggunaan lemak yang berbeda berdasarkan hasil analisis data pada indikator kualitas aroma diperoleh nilai data (X_1) yaitu 10.2 dan (X_2) yaitu 11.3. Selanjutnya untuk melihat pengaruh kualitas dilakukan uji hipotesis menggunakan uji t terhadap (X_1) dan (X_2), dan diperoleh t hitung < t tabel ($-5,2 < 2,7$) dan nilai probabilitas $1,4 > 0.05$. Dari hasil tersebut dinyatakan bahwa H_0 diterima atau tidak terdapat pengaruh kualitas aroma bolu gulung untuk kedua perlakuan.

4. Deskripsi Data Pengaruh Penggunaan Santan Terhadap Kualitas Tekstur pada Bolu Gulung

Tekstur produk merupakan parameter penting untuk berbagai jenis produk. Tekstur pada bahan pangan dapat dinilai dengan perabaan oleh tangan. Menurut Salsabila (2023), "Tekstur merupakan kualitas makanan yang dapat dilihat dari kekeringan, kelembaban, kerapuhan, kelembutan dan kekenyalan makanan tersebut". Tekstur adalah suatu komponen dalam menentukan kualitas dari suatu makanan yang dapat dirasakan melalui indera perasa maupun sentuhan tangan (Holinesti dan Oktania, 2022).

Nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas tekstur dengan penggunaan lemak yang berbeda pada setiap perlakuan menunjukkan bahwa nilai rata-rata bolu gulung menggunakan margarin (x_1) adalah sebesar 3.67 dan bolu gulung menggunakan santan (x_2) sebesar 3.57, yang artinya bolu gulung menggunakan margarin dan santan dikategorikan tekstur lembut. Hasil analisis statistik uji t untuk kualitas tekstur bolu gulung pada indikator kualitas tekstur diperoleh nilai data (X_1) yaitu 11 dan (X_2) yaitu 10.7. Kualitas tekstur dari segi rata-rata itu lebih unggul yang menggunakan margarin. Selanjutnya untuk melihat pengaruh kualitas dilakukan uji hipotesis menggunakan uji t terhadap (X_1) dan (X_2), dan diperoleh t hitung $<$ t tabel ($1.5 < 2$) dan nilai probabilitas $0.1 > 0.05$. Dari hasil tersebut dinyatakan bahwa H_0 diterima atau tidak terdapat pengaruh kualitas tekstur bolu gulung untuk kedua perlakuan.

5. Deskripsi Data Pengaruh Penggunaan Santan Terhadap Kualitas Rasa pada Bolu Gulung

Rasa merupakan kualitas makanan yang dihasilkan dari bahan-bahan yang digunakan yang dapat dirasakan oleh lidah. Menurut (Setiawan & Japarinto, 2012), titik perasa dari lidah yaitu kemampuan mendeteksi rasa manis, asam, asin, pedas dan pahit.

Nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas rasa dengan penggunaan lemak yang berbeda pada setiap perlakuan menunjukkan bahwa nilai rata-rata bolu gulung menggunakan margarin (x_1) adalah sebesar 3.68 dan bolu gulung menggunakan santan (x_2) sebesar 1.51, yang artinya bolu gulung menggunakan margarin dikategorikan manis dan santan dikategorikan kurang manis. Hasil analisis statistik uji t untuk kualitas rasa bolu gulung berdasarkan hasil analisis data, dapat diketahui indikator kualitas rasa diperoleh nilai data (X_1) yaitu 11 dan (X_2) yaitu 4.5. Kualitas rasa dari segi rata-rata itu lebih unggul yang menggunakan margarin. Selanjutnya untuk melihat pengaruh kualitas dilakukan uji hipotesis menggunakan uji t terhadap (X_1) dan (X_2), dan diperoleh t hitung $>$ t tabel ($47 > 2$) dan nilai probabilitas $0 < 0.05$. Dari hasil tersebut dinyatakan bahwa H_a diterima atau terdapat pengaruh kualitas rasa bolu gulung untuk kedua perlakuan.

KESIMPULAN

Kualitas bolu gulung dengan menggunakan margarin dari segi bentuk rapi dengan diameter 5-7 cm, volume mengembang dengan tinggi 3 cm, warna kuning kecoklatan pada kulit dan kuning pada bagian dalam, aroma cukup harum, tekstur lembut apabila ditekan akan kembali ke bentuk semula dan rasa manis. Kualitas bolu gulung dengan menggunakan santan dari segi bentuk rapi dengan diameter 5-7 cm, volume mengembang dengan tinggi 3 cm, warna kuning kecoklatan pada kulit dan tidak bewarna kuning pada bagian dalam, aroma harum, tekstur lembut apabila ditekan akan kembali ke bentuk semula dan rasa kurang manis. Berdasarkan temuan dalam penelitian pengaruh kualitas bolu gulung dengan menggunakan margarin dan santan terdapat pengaruh pada kualitas warna bagian dalam rasa pada bolu gulung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada ibu Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd. T selaku dosen pembimbing yang telah menyempatkan waktu dan tenaga untuk membimbing dan membantu penulis dalam penulisan artikel ini. Dan juga kepada teman-teman seperjuangan dan sepembimbing dengan saya, saya ucapkan terimakasih dan terus semangat.

DAFTAR REFERENSI

- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). Karakteristik Sponge Cake Dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 43. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v7i1.2103>
- Aprilia, D. T., Pangesthi, L. T., Handajani, S., & Indrawati, V. (2021). Pengaruh substitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap sifat organoleptik bolu kukus. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 314–323. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2021). Analisis Produk Santan Untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. *Pertemuan Dan Presentasi Ilmiah Standardisasi*, 2020, 231–238. <https://doi.org/10.31153/ppis.2020.86>
- Aswita, T. D., & Chayati, I. (2021). Pemanfaatan Tepung Gapek (*Euphorbiaceae*) Pada Pembuatan Bolu GULUNG TIWUL SEBAGAI OLEH-OLEH KHAS WONOGIRI. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busa FT UNY*, 16(1).
- Holinesti, R., & Nurhayani, N. (2020). Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Sosis Ayam Afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 2(1), 57-63.
- Mariana, I., & Gusnita, W. (2020). Standarisasi Resep Rendang Daging Di Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(1), 40-49.
- Kandoli, L. N., & Tulaka, T. (2022). Analisis Pengaruh Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Kualitas Roll Cake. *Sagacious*, 9(1), 1–7.