

KUALITAS KULIT PIE DARI TEPUNG JAGUNG

(Quality Of Pie Skin From Corn flour)

Lusi Andriyani¹ dan Rahmi Holinesti^{*2}

^{1,2}Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: r.holinesti@gmail.com

ABSTRACT

West Pasaman is the city with the highest corn production in West Sumatra. High corn production is mostly used for animal feed. The utilization of corn in West Pasaman in processed food is not optimal, even though corn has good nutritional content. Corn has the weakness of perishability, so it needs to be processed into semi-finished products such as flour so that it is resistant to storage and easy to apply to processed foods, such as pies. Pies vary a lot from the filling, so it is necessary to innovate the pie crust. The purpose of this study was to analyze the quality (shape, color, aroma, texture, and taste) of pie crust from corn flour as much as 20%, 30%, and 40%. This type of research is a pure experiment with a completely randomized design method (CRD) and uses primary data obtained from 5 expert panelists through a questionnaire. After the data was obtained, it was tabulated in the form of a table and an Analysis of Variance (ANOVA) was performed. If the analysis of variance shows Fcount Ftabel, then it is continued with Duncan's test. The best results were found in X3 treatment with 40% corn flour substitution, therefore it is recommended for further researchers to use 40% corn flour substitution.

Keyword: Cornflour, Pie, Quality

ABSTRAK

Pasaman Barat merupakan kota dengan produksi jagung tertinggi di Sumatera Barat. Produksi jagung yang tinggi sebagian besar dimanfaatkan untuk pakan ternak. Pemanfaatan jagung di Pasaman Barat pada olahan pangan belum optimal, padahal jagung memiliki kandungan gizi yang baik. Jagung memiliki kelemahan mudah busuk, maka perlu diolah menjadi produk setengah jadi seperti tepung supaya tahan disimpan dan mudah diaplikasikan ke olahan pangan, contohnya pie. Pie banyak divariasikan dari isiannya, maka perlu dilakukan inovasi pada kulit pie. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kualitas kulit pie jagung (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa) masing-masing sebesar 20%, 30% dan 40%. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan menggunakan data primer yang diperoleh melalui kuesioner dari lima panelis ahli. Setelah data diambil, kemudian ditabulasi dan dianalisis dengan analisis varians (ANAVA). Jika hasil ANAVA adalah Fhitung lebih besar dari Ftabel, maka uji Duncan dilanjutkan. Hasil terbaik adalah pada perlakuan X3 substitusi 40%. Oleh sebab itu disarankan pada peneliti selanjutnya untuk menggunakan substitusi tepung jagung sebesar 40%.

Kata kunci: Tepung Jagung, Pie, Kualitas

How to Cite: Lusi Andriyani¹ dan Rahmi Holinesti^{*2}. 2022. Kualitas Kulit Pie Dari Tepung Jagung. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (1): pp. 21-26, DOI: 10.24036/jptbt.v3i1.276



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

Pasaman Barat merupakan kota yang mempunyai produksi jagung tertinggi di Sumatera Barat. Sesuai dengan Badan Pusat Statistik Sumatera Barat pada tahun 2020 produksi jagung di Kabupaten Pasaman Barat mencapai 263.879,71 ton. Didukung oleh Jastra (2012) pengembangan jagung di Pasaman Barat adalah jenis gigi kuda (varietas hibrida) yang memiliki rasa hambar, bertepung, dan berguna untuk pemenuhan kebutuhan industri, terutama untuk kebutuhan pakan ternak, semakin tinggi kebutuhan pakan ternak (ayam ras) maka produksi jagung semakin meningkat. Pemanfaatan jagung di Pasaman Barat dalam olahan pangan belum optimal, padahal jagung memiliki nilai gizi yang baik.

Menurut Swarno (2010), jagung mengandung sumber karbohidrat rendah kalori, magnesium, vitamin dan mineral, yang membantu menjaga nutrisi dan kesehatan fisik, termasuk menjaga kesehatan jantung dan mengontrol kadar gula darah. Suarni dan Yasin (2015) menyatakan bahwa jagung memiliki serat yang dibutuhkan dengan indeks glikemik (GI) yang relatif rendah dibandingkan dengan beras sehingga direkomendasikan untuk penderita diabetes. Oleh karena itu pemanfaatan jagung pada olahan pangan perlu ditingkatkan.

Disamping kandungan gizi yang sangat baik, jagung memiliki kelemahan mudah rusak jika tidak disimpan dengan baik. Menurut Bintoro (2008) penyimpanan jangka panjang jagung secara langsung (tanpa pengolahan) rentan mengalami pembusukan, berjamur dan bertunas. Untuk menghindari kerusakan tersebut jagung harus diolah menjadi makanan yang tahan lama dan mudah diaplikasikan pada makanan olahan.

Tepung merupakan salah satu alternatif yang direkomendasikan pada pengolahan pangan karena mempunyai kelebihan lebih stabil penyimpanannya, lebih mudah dicampur (komposit), kaya nutrisi, dan lebih cepat dibentuk dan diproses semua sesuai dengan tuntutan kehidupan modern yang praktis (Claudia, *et al.*, 2015). Tepung jagung yang dihasilkan dapat diaplikasikan untuk membuat berbagai makanan yang banyak disukai masyarakat Indonesia contohnya pie.

Pie merupakan adonan asin kelompok short pastry bertekstur kering dan renyah yang berfungsi sebagai wadah dan dapat diisi dengan isian manis atau gurih. Pie memiliki rasa gurih, bertekstur kering dan renyah yang berfungsi sebagai wadah atau tempat untuk isian (Utami, 2016). Ruaida dan Elida (2012) menjelaskan pie adalah camilan Eropa yang terdiri dari alas berbentuk mangkuk dan isian di tengahnya. Pie adalah jenis adonan asin yang termasuk dalam kelompok shortcrust pastry. Pie banyak divariasikan pada isian atau toppingnya, sehingga perlu dilakukan inovasi pada kulit pie, salah satunya pembuatan kulit pie dari tepung jagung.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan sebelumnya tentang pie dan tepung jagung, belum ada yang melakukan penelitian substitusi tepung jagung terhadap kualitas kulit pie, maka peneliti ingin mengembangkan suatu produk makanan, yaitu kulit pie menggunakan tepung jagung yang bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan jagung, menambah variasi kulit pie dan membandingkan kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada kulit pie. Sehingga peneliti tertarik melakukan penelitian tentang kualitas kulit pie dari tepung jagung dengan substitusi sebanyak 20%, 30%, 40% dari jumlah terigu yang digunakan.

BAHAN DAN METODE

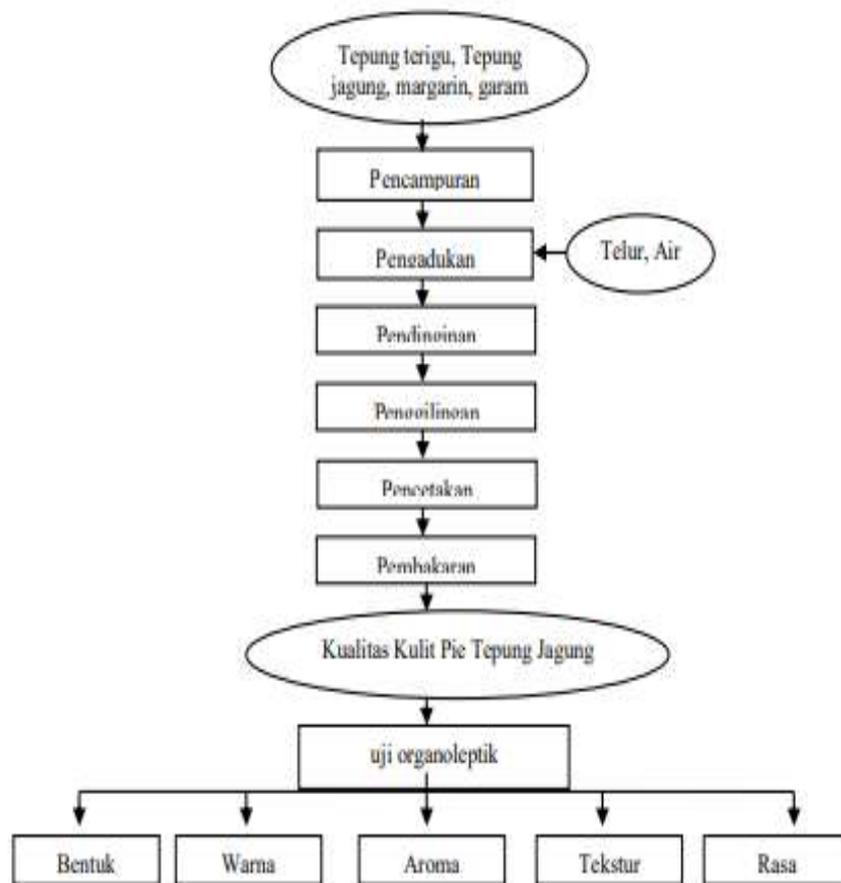
Berikut adalah resep kulit pie tepung jagung yang dapat dilihat pada Tabel 1:

Tabel 1. Bahan-bahan Kulit Pie Tepung Jagung

No	Komponen	Komposisi Bahan Penelitian		
		Substitusi 20%	Substitusi 30%	Substitusi 40%
1	Tepung Terigu	80 g	70 g	60 g
2	Tepug Jagung	20 g	30 g	40 g
3	Margarin	50 g	50 g	50 g
4	Telur	26 g	26 g	26 g
5	Garam	1,5 g	1,5 g	1,5 g
6	Air	5 g	5 g	5 g

Penelitian ini menggunakan metode Acak Lengkap (RAL) dengan 3 pengulangan dan 4 perlakuan yaitu X0 (0%), X2 (20%), X2 (30%), dan X3 (40%). Pengumpulan data dilakukan melalui uji organoleptik dengan melibatkan lima panelis ahli yaitu dosen IKK terhadap kualitas kulit pie jagung, meliputi bentuk (rapi), warna (kuning keemasan), aroma (harum jagung) dan tekstur (kering, renyah) dan rasa (gurih). Setelah dilakukan uji organoleptik dan data diterima, disajikan dalam bentuk tabel. Setelah data ditabulasi, dilakukan analisis varians (ANOVA) dan uji Duncan dilanjutkan jika data yang diperoleh Fhitung lebih besar dari Ftabel.

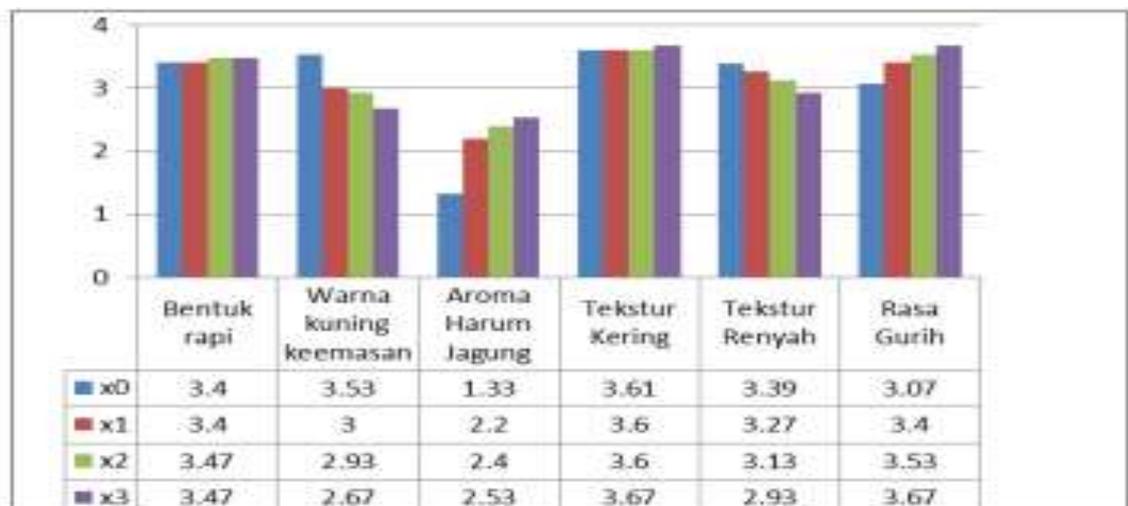
Prosedur pembuatan kulit pie dari tepung jagung dapat dilihat pada Gambar 1 Sebagai berikut:



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Kulit Pie Tepung Jagung

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian substitusi tepung jagung terhadap kualitas kulit pie dapat dilihat pada Gambar 2 sebagai berikut:



Gambar 2. Hasil Analisis Kualitas Pie

Sesuai Gambar 2 terlihat bahwa hasil kualitas bentuk terbaik diperoleh dari perlakuan X2 dan X3 yaitu 3,47 pada kategori bentuk rapi. Hasil kualitas warna terbaik diperoleh pada perlakuan X1 yaitu 3,00 dengan kategori kuning keemasan. Hasil terbaik dari segi kualitas aroma adalah perlakuan X3 dengan skor 2,53 poin pada kategori cukup harum jagung. Hasil terbaik untuk kualitas tekstur kering terdapat pada pengolahan X3 yaitu sebesar 3,67 pada kategori tekstur kering. Hasil kualitas tekstur renyah terbaik terlihat pada perlakuan X1, yaitu 3,27 pada kategori tekstur renyah.

Hasil terbaik kualitas rasa terdapat pada perlakuan X3 yaitu 3,67 dengan kategori rasa gurih. Berdasarkan hasil diatas dapat diketahui secara umum perlakuan terbaik terdapat pada X3 (40%), dengan kualitas bentuk (berbentuk rapi), warna (Kuning Keemasan), aroma (cukup harum jagung), tekstur (kering dan renyah) dan rasa (gurih).

Setelah melakukan penelitian dengan tiga kali pengulangan dan empat perlakuan maka terlihat hasil dari kulit pie dari tepung jagung meliputi kualitas bentuk (rapi), warna (kuning keemasan), aroma (harum jagung), tekstur (kering dan renyah), dan rasa (gurih). Berikut ini akan dibahas kualitas kulit pie berdasarkan masing-masing indikator.

1. Bentuk

Bentuk merupakan apa yang dilihat oleh indera penglihatan. Bentuk adalah tampilan dari makanan secara keseluruhan (Holinesti dan Dewi, 2020). Tampilan dari makanan sangat mempengaruhi mutu dari makanan tersebut karena dapat mempengaruhi ketertarikan indera penglihatan. Menurut Wulandari dan Priyanti (2020) kulit pie dapat berbentuk lonjong, bulat maupun

bunga teratai sesuai dengan cetakan yang digunakan.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa bentuk kulit pie yang dianalisis adalah rapi, dengan skor rata-rata 3,4 (X0), 3,4 (X1), 3,47 (X2), dan 3,47 (X3). Substitusi tepung jagung sebesar 20%, 30% dan 40% tidak berpengaruh terhadap bentuk rapi kulit pie. Analisis varian (ANOVA) dengan taraf signifikan 5% menunjukkan bahwa $F_{hitung} \leq F_{tabel}$ ($0,25 \leq 3,49$). Dengan demikian tidak terdapat pengaruh signifikan substitusi tepung jagung terhadap bentuk rapi kulit pie karena hipotesis penelitian H_0 diterima dan H_a ditolak.

Bentuk rapi kulit pie tepung jagung diperoleh dari proses pembuatan kulit pie yang menggunakan cetakan dengan bentuk dan ukuran yang sama pada semua perlakuan. Nurhamidah, *et al.*, (2015) bentuk rapi didapatkan dari pembentukan oleh cetakan, penekanan, dan cara kerja yang dilakukan saat mencetak adonan. Pembuatan kulit pie pada saat penelitian juga dilakukan oleh orang yang sama, Sehingga penggunaan tepung jagung tidak terlalu mempengaruhi kualitas bentuk rapi kulit pie.

2. Warna

Warna merupakan peran penting dalam sebuah hidangan makan karena dapat menunjang penampilan dari makanan tersebut. Menurut Holinesti dan Dewi (2020), warna adalah kualitas yang dinilai pertama kali saat makanan diterima dan dapat mempengaruhi penilaian tersebut.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa warna kulit pie yang dianalisis adalah kuning keemasan dengan skor rata-rata 3,53 (X0), 3,0 (X1), 2,93 (X2), dan 2,67 (X3). Substitusi tepung jagung sebesar 20%, 30% dan 40% berpengaruh terhadap warna kuning keemasan kulit pie. Analisis varian (ANOVA) dengan taraf signifikan 5% menunjukkan bahwa $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ ($3,96 \geq 3,49$). Dengan demikian hipotesis penelitian H_a diterima dan H_0 ditolak. Oleh karena itu, penggantian tepung jagung memiliki pengaruh penting pada keemasan kulit pie.

Warna kulit pie dipengaruhi oleh sifat warna bahan baku yang digunakan pada pembuatan kulit pie, sehingga warna pada tepung jagung dapat mempengaruhi warna kulit pie. Sejalan dengan pendapat Taufik, *et al.*, (2019) warna yang dihasilkan pada makanan dipengaruhi oleh bahan baku pembuatan makanan. Pada pembuatan kulit pie menggunakan tepung jagung dengan warna kekuningan sehingga warna kulit pie yang dihasilkan adalah lebih kuning. Maka penggunaan tepung jagung memiliki pengaruh terhadap warna kulit pie.

3. Aroma

Aroma adalah aroma harum makanan yang dapat merangsang indera penciuman. Lestari, *et al.*, (2015) menjelaskan aroma adalah bau dari makanan yang dapat dirasakan oleh indera penciuman. Aroma yang dihasilkan oleh makanan mempengaruhi kelezatan makanan, dan daya tarik masakan. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa aroma kulit pie yang dianalisis adalah harum jagung dengan skor rata-rata 1,33 (X0), 2,2 (X1), 2,4 (X2), dan 2,53 (X3). Substitusi tepung jagung sebesar 20%, 30% dan 40% berpengaruh terhadap aroma harum jagung pada kulit pie.

Analisis varian (ANOVA) dengan taraf signifikan 5% menunjukkan bahwa $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ ($5,17 \geq 3,49$). Oleh karena itu, hipotesis penelitian H_a diterima dan H_0 ditolak, sehingga substitusi tepung jagung berpengaruh signifikan terhadap rasa kulit pie jagung. Aroma kulit pie diperoleh dari bahan dalam membuat kulit pie seperti margarin, tepung dan bahan lain. Sejalan dengan Amalia dan Elida (2019) menjelaskan bahwa rasa yang dihasilkan pada kulit pie berasal dari penggunaan bahan utama yaitu margarin dan terigu digunakan untuk membuat kulit pie. Pada penelitian ini menggunakan tepung jagung sehingga penggunaan tepung jagung mempengaruhi rasa dari kulit pie.

4. Tekstur

Tekstur kulit pie yang baik adalah kering dan renyah. Anwar, *et al.*, (2021) menjelaskan penilaian pada tekstur makanan berbeda-beda seperti halus, keras, lunak, kering, basah dan berminyak. Kulit pie memiliki tekstur renyah dan kering. Sejalan dengan pendapat Wulandari dan Priyanti (2020) pie memiliki kulit yang kering dan renyah.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa tekstur kulit pie yang dianalisis adalah kering, dengan skor rata-rata 3,61 (X0), 3,6 (X1), 3,6 (X2), dan 3,67 (X3). Substitusi tepung jagung sebesar 20%, 30% dan 40% tidak berpengaruh terhadap tekstur kering kulit pie. Analisis varian (ANAVA) dengan araf signifikan 5% menunjukkan bahwa $F_{hitung} \leq F_{tabel}$ ($1,14 \leq 3,49$). Oleh karena itu, hipotesis penelitian H_0 diterima dan H_a ditolak dan tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung jagung terhadap tekstur kering kulit pie. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa tekstur kulit pie yang dianalisis adalah renyah, dengan skor rata-rata 3,39 (X0), 3,27 (X1), 3,13 (X2), dan 2,93 (X3). Substitusi tepung jagung sebesar 20%, 30% dan 40% terdapat berpengaruh terhadap tekstur renyah kulit pie. Analisis varian (ANAVA) dengan taraf signifikan 5% menunjukkan bahwa $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ ($5,49 \geq 3,49$). Oleh karena itu, hipotesis penelitian H_a diterima dan H_0 ditolak dan penggantian tepung jagung berpengaruh signifikan terhadap tekstur renyah kulit pie.

Tekstur kering kulit pie dipengaruhi oleh bahan yang digunakan pada pembuatan kulit pie seperti margarin dan air. Selain itu suhu saat proses pembakaran dan lama waktu pembakaran juga berpengaruh terhadap kualitas kulit pie. Suhu yang digunakan saat membakar adonan pie adalah suhu 180°C selama 30 menit (Humaida, 2021). Sehingga penggunaan tepung jagung tidak terlalu mempengaruhi tekstur kering kulit pie. Tekstur kulit pie dipengaruhi oleh protein yang merupakan komponen utama pada terigu, tingginya gluten menyebabkan protein semakin tinggi, namun gluten tidak terdapat pada tepung jagung, sehingga tepung jagung dapat mempengaruhi tekstur renyah kulit pie. Sejalan dengan pendapat Wa Ode, *et al.*, (2017) faktor yang mempengaruhi tekstur yaitu protein sebagai komponen utama yang terdapat dalam tepung. Selain protein, kandungan pati juga dapat mempengaruhi tekstur (Wa Ode, *et al.*, 2017). Sehingga penggunaan tepung jagung mempengaruhi kualitas tekstur renyah kulit pie.

5. Rasa

Rasa adalah aspek utama dari makanan, dan makanan lezat menarik bagi konsumen. Rasa merupakan salah satu rasa yang paling diinginkan dalam pengolahan makanan. Rasa memiliki kategori asin, manis, asam, pahit, dan gurih, atau umami dari bahasa Jepang (Setyaningsih *et al.*, 2014).

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa rasa kulit pie yang dianalisis adalah gurih, dengan skor rata-rata 3,13 (X0), 3,4 (X1), 3,53 (X2), dan 3,67 (X3). Substitusi tepung jagung sebesar 20%, 30% dan 40% berpengaruh terhadap rasa gurih kulit pie. Analisis varian (ANAVA) dengan taraf signifikan 5% menunjukkan bahwa $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ ($4,33 \geq 3,49$). Oleh karena itu, hipotesis penelitian H_a diterima dan H_0 ditolak, sehingga penggantian tepung jagung berpengaruh nyata terhadap rasa kulit pie.

Rasa gurih kulit pie dipengaruhi oleh bahan yang digunakan dalam pembuatan kulit pie seperti garam, margarin, tepung, dan telur. Menurut Sutomo (2012) fungsi telur adalah untuk menggabungkan bahan yang berbeda, memberikan kelembapan, meningkatkan nilai gizi dan memberikan rasa. Karena tepung jagung digunakan untuk kulit pie dalam penelitian ini, penggunaan tepung jagung mempengaruhi rasa dari kulit kue.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap kualitas kulit pie jagung, hasil uji organoleptik dan analisis varians (ANAVA) menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan penggantian tepung jagung hingga 20%, 30, 40% terhadap kualitas warna (warna keemasan), aroma (aroma jagung secukupnya), tekstur (renyah), dan rasa (gurih) kulit pie, sedangkan kualitas bentuk (rapi) dan tekstur (kekeringan) tidak berpengaruh. Perlakuan terbaik untuk penggantian tepung jagung pada kulit pie adalah 40% (X3).

Berikut adalah saran yang untuk penelitian ini:

1. Saat proses pembuatan adonan kulit pie tidak boleh terlalu lama diaduk karena adonan yang dibutuhkan adalah adonan pasir, bukan adonan kalis.
2. Pada saat mencetak adonan gunakan cetakan yang seragam atau sama pada semua perlakuan.
3. Saat membuat adonan dan mencetak adonan dilakukan oleh orang yang sama.
4. Saat membakar kulit pie pastikan suhu dan waktu sama pada setiap perlakuan. Perhatikan suhu saat pembakaran, suhu yang terlalu tinggi dapat membuat adonan kulit pie menjadi coklat atau hangus.
5. Kulit pie merupakan olahan pastry yang disukai masyarakat, untuk itu disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai kemasan, umur simpan, dan kandungan gizi kulit pie
6. Kulit pie merupakan olahan pastry yang disukai masyarakat, untuk itu disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai kemasan, umur simpan, dan kandungan gizi kulit pie.

DAFTAR REFERENSI

- Anita Humaida. 2021. "Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kulit Pie". Proyek Akhir. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi tanaman pangan: Luas panen, Produktivitas, dan produksi jagung 2016-2020. Badan Pusat Statistik.
- Bintoro, N. (2008). Rekayasa Metode Aerasi Pada Penyimpanan Jagung Secara Curah Dalam Silo. Jurnal teknik pertanian. Yogyakarta
- Budi Sutomo. 2012. Rahasia sukses membuat cake, roti, kue kring, dan jajanan pasar. Jakarta: Nsbooks
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. 2015. "Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi": Kajian Pustaka (In Press September 2015). Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(4).
- Jastra, Y. 2012. "Pengembangan jagung hibrida untuk peningkatan pendapatan petani di Pasaman Barat". Jurnal Publikasi Penelitian Terapan dan Kebijakan, 6(1).
- Hearsa, Annisa Amaliya, and Elida. "Analisis Kualitas Kulit Pie Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau". 2019. Jurnal Kapita Selektu Geografi 2.2:7-14.
- Moh Taufik., Seveline., Selvi Susnita., Dheanisya Qausarina Aida. 2019. Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan. Jurnal Agroindustri Halal, 5(1): 9-10
- Nurhamidah Rangkuti, Yuliana Yuliana. Rahmi Holinesti 2015. "Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Cookies." Journal of Home Economics and Tourism 9.2 (2015).
- Rahmi Holinesti dan Pupe Selvia Dewi. 2020. Pengaruh Subsitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, 1(2):15-21.
- Ruaida, Elida. 2012. Roti dan Kue. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Suarni, S., & Yasin, M. (2015). Jagung sebagai sumber pangan fungsional. Iptek Tanaman Pangan, 6(1).
- Suwarno, J. (2010). "Uji Protein Dan Organoleptik Pada Tempe Dengan Bahan Dasar Jagung Manis (*Zea mays saccharata*)". (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Utami, D. N. 2016. "Perbedaan Kualitas Pie Dengan Subtitusi Tepung Gayam Yang Berbeda". Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang.
- Wa Ode Irmayanti., Hermanto., Nur Asyik. 2017. Analisis Organoleptik dan Proksimat Biskuit Berbahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L*) dan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L*). J. Sains dan Teknologi Pangan, 2(2): 413-424.
- Wulandari, O. M., & Priyanti, E. 2020. "Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Bahan Baku Pembuatan Pie, Mille Crepes, Dan Lasagna". In Senaster" Seminar Nasional Riset Teknologi Terapan" (Vol. 1, No. 1)