

PENGARUH PENGGUNAAN EKSTRAK DAUN GEDI TERHADAP KUALITAS KUE LAPIS TEPUNG BERAS

(The Impact Of Gedi Leaf Extract On Rice Flour Layer Cake Quality)

Chadijah Mardhia Fadhilla¹, Anni Faridah^{*2}

^{1,2}Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

This study will look at the impact of utilizing gedi leaf extract in amounts of 0 ml, 8 ml, 14 ml, and 20 ml on the quality of rice flour layer cakes in organoleptic tests such as shape, color, scent, texture, and taste. This is a quantitative study that uses a completely randomized design approach (CRD) with three repetitions and employs a true experimental method. In August 2021, this study was carried out in the Workshop IKK Culinary Art, FPP, UNP. Primary data was collected from 5 limited panelists who are lecturers in UNP Culinary Art's Family Welfare Science focus by completing out the organoleptic test format for the sample. If $F_{count} > F_{table}$, the data were examined using Analysis of Variance (ANOVA), and if $F_{count} > F_{table}$, Duncan's test was used. The results revealed that gedi leaf extract had an impact on color (moss green), aroma (gedi leaf smell), and taste. The rectangular shape measuring 6 cm x 4.5 cm x 1.5 cm gets the highest overall achievement score of 3.33 (0 ml and 8 ml), the uniformity of the layers gets 3.67 (20 ml), the color is moss green gets 3.27 (20 ml), white gets 2.67 (20 ml), the fragrant aroma of gedi leaves gets 3.00 (20 ml), the fragrant aroma of coconut milk gets 3.13 (0 ml), and the chewy texture gets 3.60. (8 ml, 14 ml and 20 ml), 3.27 (0 ml) was the soft texture, 3.33 (0 ml) was the sweetness of sugar, and 3.07 was the savory taste of coconut milk (0 ml). The usage of gedi leaf extract in various doses resulted in the effects of color quality (moss green), aroma (fragrance of gedi leaves), and taste. The color will be more concentrated the more gedi leaf extract is applied.

Keywords: Layer Cake, Gedi Leaf, Quality

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan ekstrak daun gedi terhadap kualitas kue lapis tepung beras sebanyak 0 ml, 8 ml, 14 ml dan 20 ml pada uji organoleptik terhadap bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen murni menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan tiga kali pengulangan. Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus 2021 di *workshop* Tata Boga IKK, FPP, UNP. Jenis data yaitu data primer yang bersumber dari 5 orang panelis terbatas yang merupakan dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga UNP dengan mengisi format uji organoleptik terhadap sampel. Data dianalisis menggunakan Analisis Varian (ANOVA), jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji *Duncan*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak daun gedi berpengaruh terhadap kualitas warna (hijau lumut), aroma (harum daun gedi) dan rasa. Skor pencapaian tertinggi secara keseluruhan yaitu bentuk persegi panjang ukuran $\pm 6 \text{ cm} \times 4,5 \text{ cm} \times 1,5 \text{ cm}$ adalah 3,33 (0 ml dan 8 ml), bentuk keseragaman lapisan adalah 3,67 (20 ml), warna hijau lumut adalah 3,27 (20 ml), warna putih adalah 2,67 (20 ml), aroma harum daun gedi adalah 3,00 (20 ml), aroma harum santan adalah 3,13 (0 ml), tekstur kenyal adalah 3,60 (8 ml, 14 ml dan 20 ml), tekstur lembut adalah 3,27 (0 ml), rasa manis gula adalah 3,33 (0 ml) dan rasa gurih santan adalah 3,07 (0 ml). Pengaruh kualitas warna (hijau lumut), aroma (harum daun gedi) dan rasa dihasilkan dari penggunaan ekstrak daun gedi dengan jumlah yang berbeda-beda. Semakin banyak ekstrak daun gedi yang digunakan maka akan semakin pekat warna yang ditimbulkan.

Kata kunci: Kue Lapis, Daun Gedi, Kualitas

How to Cite: Chadijah Mardhia Fadhilla^{1*}, Anni Faridah². 2021. The Impact Of Gedi Leaf Extract On Rice Flour Layer Cake Quality, Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2 (3): pp. 235-240, DOI: 10.24036/80sr296.00



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 lapis merupakan salah satu jenis kue basah yang sangat populer di masyarakat Indonesia, yang terbuat dari tepung beras terdiri dari dua warna atau lebih yang berlapis-lapis, rasanya legit dan manis serta memiliki tekstur yang kenyal (Arofah dan Bahar, 2017). Namun sangat disayangkan pada saat ini pewarnaan pada kue lapis masih menggunakan pewarna sintetis. Bahan pewarna sintetis yang boleh digunakan untuk makanan (*food grade*) pun harus dibatasi jumlahnya. Karena pada dasarnya, setiap benda sintetis yang masuk ke dalam tubuh kita akan menimbulkan efek. Beberapa negara maju, seperti Eropa dan Jepang bahkan telah melarang penggunaan pewarna sintetis tersebut (Nugraheni, 2014). Penggunaan pewarna sintetis dapat digantikan dengan pewarna alami karena lebih aman dan tidak menimbulkan efek samping jika digunakan terus menerus. Selain daun suji dan daun pandan, warna hijau juga dapat diperoleh dari jenis daun atau tanaman yang belum familiar, salah satunya daun geddi.

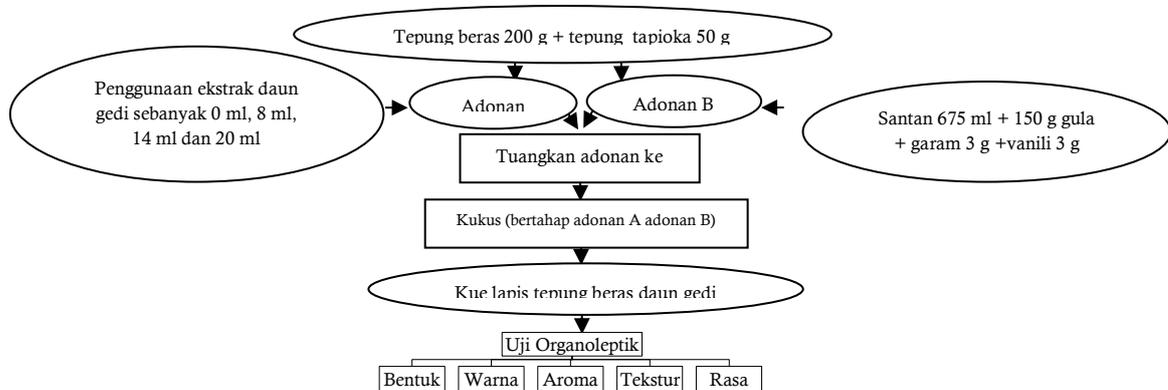
Daun geddi (*Abelmoschus manihot L. Medik*) merupakan tumbuhan dari keluarga *Malvaceae* yang oleh masyarakat di Sulawesi digunakan sebagai sayuran (Rindengan, *et al.*, 2018). Secara tradisional daun geddi telah digunakan untuk mengobati berbagai penyakit, seperti diabetes, maag, penyakit jantung, tekanan darah tinggi, osteoporosis, gangguan ginjal, kejang dan depresi (Dewantara, *et al.*, 2017). Dalam penelitian yang dilakukan (Ulfa, 2021) menunjukkan bahwa daun geddi yang juga dikenal dengan nama daun ubi Thailand kaya akan vitamin A, zat besi dan serat yang baik untuk pencernaan, kolagen yang terkandung dalam daun geddi bermanfaat sebagai antioksidan dan kesehatan kulit, dapat mengobati maag serta melindungi lapisan lambung dikarenakan serat yang tinggi sehingga banyak mengeluarkan kolesterol dan lemak dalam tubuh.

Menurut Mandey (2013) daun geddi memiliki tekstur dan rasa yang lembut dan manis serta dapat dikonsumsi secara mentah maupun dimasak dengan cara dikukus, setelah diolah harus cepat dikonsumsi karena mudah layu. Berdasarkan pendapat di atas, dapat penulis simpulkan bahwa daun geddi tidak beracun dan aman untuk dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan ekstrak daun geddi terhadap kualitas kue lapis tepung beras sebanyak 0 ml, 8 ml, 14 ml dan 20 ml pada uji organoleptik terhadap bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Meskipun daun geddi memiliki banyak khasiat pengolahan daun geddi masih sangat kurang, bahkan beberapa masyarakat belum mengenal daun ini. Oleh karena itu, dengan dilakukannya penelitian ini diharapkan masyarakat dapat mengenal daun geddi serta memvariasikan pengolah daun geddi, salah satunya dengan cara memanfaatkan daun geddi sebagai pewarna alami pada kue lapis tepung beras.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen murni (*true experiment*). Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2021 di *workshop* Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga kali pengulangan dan empat perlakuan yaitu: X_0 (kue lapis tepung beras dengan pewarna sintetis), X_1 (kue lapis tepung beras dengan penggunaan ekstrak daun geddi sebanyak 8 ml), X_2 (kue lapis tepung beras dengan penggunaan ekstrak daun geddi sebanyak 14 ml) dan X_3 (kue lapis tepung beras dengan penggunaan ekstrak daun geddi sebanyak 20 ml). Dalam penelitian ini ekstrak daun geddi diperoleh dari daun geddi yang diblender dengan santan sebagai pelarut kemudian disaring menggunakan kain. Jenis data yang digunakan adalah data primer bersumber dari 5 orang panelis ahli yang terlibat dalam uji organoleptik. Setelah data diperoleh kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel kemudian dilakukan Analisis Varian (ANOVA), jika berbeda nyata akan dilanjutkan dengan uji *Duncan*.

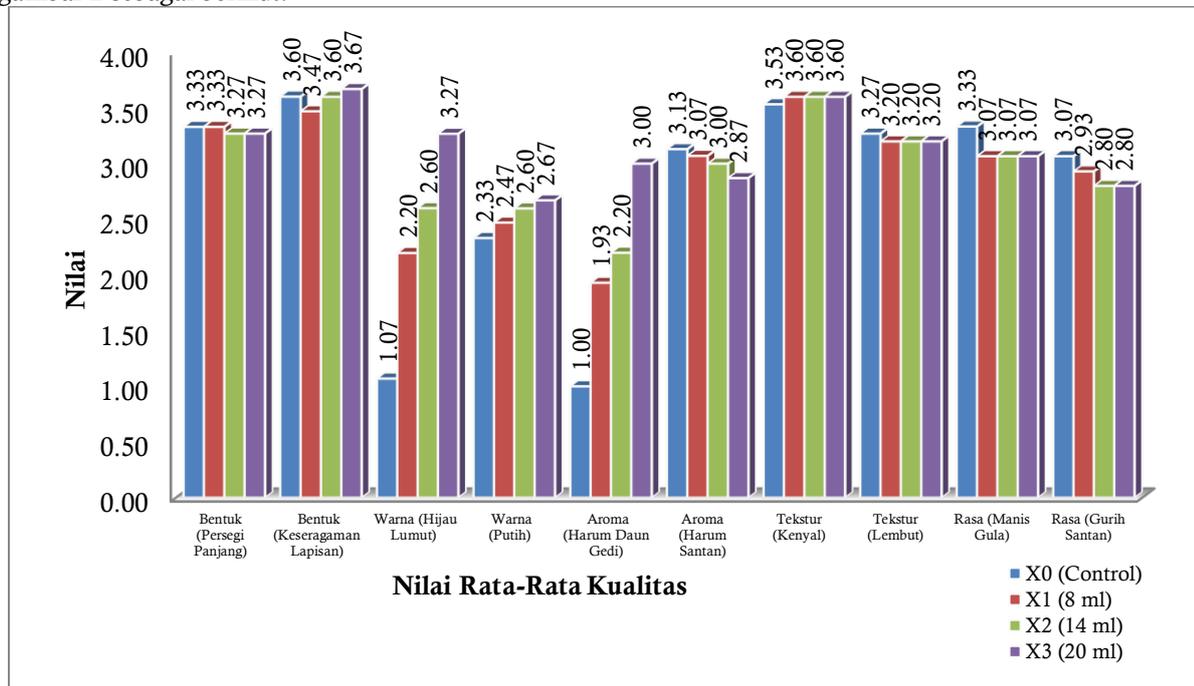
Bahan dan proses pembuatan kue lapis tepung beras dapat dilihat pada gambar 1 berikut ini:



Gambar 1. Diagram alir pembuatan kue lapis tepung beras

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian kue lapis tepung beras dengan penggunaan ekstrak daun gedi dapat dilihat pada gambar 2 sebagai berikut:



Gambar 2. Kualitas Kue Lapis Tepung Beras

Berdasarkan gambar 2 diketahui hasil terbaik bentuk (persegi panjang ukuran ± 6 cm x 4,5 cm x 1,5 cm) terdapat pada perlakuan X₀(0 ml) dan X₁ (8 ml) yaitu 3,33 dengan kategori bentuk persegi panjang ± 6 cm x 4,5 cm x 1,5 cm. Hasil terbaik bentuk (keseragaman lapisan) terdapat pada perlakuan X₃(20 ml) yaitu 3,67 kategori memiliki keseragaman lapisan. Hasil terbaik warna (hijau lumut) terdapat pada perlakuan X₃ (20 ml) yaitu 3,27 dengan kategori berwarna hijau lumut. Hasil terbaik warna (putih) terdapat perlakuan X₃ (20 ml) yaitu 2,67 dengan kategori warna cukup putih. Hasil terbaik aroma (harum daun gedi) terdapat pada perlakuan X₃(20 ml) yaitu 3,00 dengan kategori beraroma harum daun gedi. Hasil terbaik aroma (harum santan) terdapat pada perlakuan X₀ (0 ml) yaitu 3,13 dengan kategori beraroma harum santan. Kualitas tekstur (kenyal) terbaik pada perlakuan X₁ (8 ml), X₂ (14 ml) dan X₃ (20 ml) yaitu 3,60 dengan kategori kenyal. Kualitas tekstur (lembut) terbaik terdapat pada perlakuan X₀ (0 ml) yaitu 3,27 dengan kategori lembut. Kualitas rasa (manis gula) terbaik terdapat pada perlakuan X₀ (0 ml) yaitu 3,33 dengan kategori manis. Hasil terbaik rasa (gurih santan) terdapat perlakuan X₀(0 ml) yaitu 3,07 dengan kategori rasa gurih santan.

Hasil analisis varian dari kualitas uji organoleptik untuk kualitas bentuk (persegi panjang ukuran ± 6 cm x 4,5 cm x 1,5 cm), bentuk (keseragaman lapisan), warna (putih), aroma (harum santan), tekstur (kenyal) dan tekstur (lembut) tidak berbeda nyata. Sedangkan untuk kualitas warna (hijau lumut), aroma (harum daun gedi), rasa (manis gula) dan rasa (gurih santan) berbeda nyata sehingga perlu dilakukan uji lanjut uji *Duncan* yang dapat dilihat pada tabel 1 berikut:

Tabel 1. Hasil Uji Duncan Kualitas Kue Lapis Tepung Beras

Kualitas	Nilai Sampel			
	X ₀ (0 ml)	X ₁ (8 ml)	X ₂ (14 ml)	X ₃ (20 ml)
Warna (Hijau Lumut)	1,07 a	2,20b	2,60b	3,27c
Aroma (Harum Daun Gedi)	1,00 a	1,93b	2,20b	3,00c
Rasa (Manis Gula)	3,33 b	3,07a	3,07a	3,07a
Rasa (Gurih Santan)	3,07 b	2,93b	2,80a	2,80a

Berdasarkan tabel 1 dapat diketahui bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas warna (hijau lumut) dengan penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 8 ml (X₁) dan 14 ml (X₂), namun

berbeda nyata dengan penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 0 ml (X_0) dan 20 ml (X_3). Kualitas warna (hijau lumut) terbaik terdapat pada perlakuan X_3 yaitu dengan penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 20 ml. Tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas aroma (harum daun gedi) dengan penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 8 ml (X_1) dan 14 ml (X_2), namun berbeda nyata penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 0 ml (X_0) dan 20 ml (X_3). Kualitas aroma (harum daun gedi) terbaik terdapat pada perlakuan X_3 yaitu dengan penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 20 ml. Tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas rasa (manis gula) dengan penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 8 ml (X_1) dan 14 ml (X_2) dan 20 ml (X_3), namun berbeda nyata dengan penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 0 ml (X_0). Sedangkan pada kualitas rasa (gurih santan) dengan penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 14 ml (X_2) dan 20 ml berbeda nyata dengan 0 ml (X_0) dan 8 ml (X_1).

Kualitas Sensori

a. Kualitas Bentuk

Indikator bentuk terdiri dari dua sub indikator, yaitu bentuk persegi panjang ukuran ± 6 cm x 4,5 cm x 1,5 cm dan keseragaman lapisan. Berdasarkan gambar 2 dapat dilihat bahwa penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 0 ml, 8 ml, 14 ml dan 20 ml, tidak terdapat perbedaan secara signifikan dari kualitas bentuk dengan *range* nilai rata-rata hampir sama yaitu 3,27 – 3,67, dengan kategori berbentuk persegi panjang ukuran ± 6 cm x 4,5 cm x 1,5 cm dan memiliki keseragaman lapisan. Hal ini sejalan dengan pendapat Sholihah (2015: 1) bahwa, “ciri khas dari tampilan kue lapis adalah berlapis-lapis dan seragam dengan aneka warna yang menarik”. Bentuk persegi panjang ukuran ± 6 cm x 4,5 cm x 1,5 cm dan keseragaman lapisan pada kue lapis tepung beras dapat terjadi apabila selama proses pelapisan takaran dan cetakan yang digunakan pada pembuatan kue lapis tepung beras sama banyak, alat pemotongan yang digunakan seperti pisau harus sama, tajam dan tipis. Hal ini sesuai dengan pernyataan Wati, *et al.*, (2019: 25) menyatakan bahwa bentuk makanan mengikuti bentuk sesuai dengan wadahnya. Agar ketebalan setiap lapisan sama besar pada saat penuangan adonan posisi cetakan dalam kukusan harus dipastikan lurus dan pembagian adonan tiap lapisan sama banyak. Berdasarkan hasil pembahasan tentang rata-rata nilai kualitas bentuk dengan penggunaan ekstrak daun gedi terbaik terdapat pada perlakuan 0 ml, 8 ml dengan nilai 3,33 dan 20 ml dengan nilai 3,67.

b. Kualitas Warna

Indikator warna terdiri dari dua sub indikator, yaitu warna hijau lumut dan warna putih. Berdasarkan gambar 2 dapat dilihat bahwa penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 8 ml dengan nilai 2,20 dengan kategori kurang hijau lumut, 14 ml dengan nilai 2,60 dengan kategori cukup hijau lumut dan 20 ml dengan nilai 3,27 dengan kategori hijau lumut. Nilai tertinggi terdapat pada perlakuan 20 ml dapat dilihat pada tabel 2, terdapat perbedaan nyata secara signifikan pada kualitas warna hijau lumut. Pengaruh penggunaan ekstrak daun gedi terhadap kualitas kue lapis tepung beras menyatakan bahwa perlakuan 20 ml berbeda nyata dengan 0 ml, 8 ml dan 14 ml. Menurut Faridah, *et al.*, (2013) menyatakan bahwa, “Pigmen atau zat warna alami diperoleh dari ekstraksi bahan alam, yang berasal dari tanaman maupun hewan”. Hal ini didukung oleh penelitian Wowor, *et al.*, (2020) menyatakan bahwa, “Daun gedi menghasilkan warna hijau yang sangat pekat yaitu seperti warna hijau lumut”. Maka dari uraian atas di atas, dapat disimpulkan bahwa kualitas warna hijau lumut pada kue lapis tepung beras menunjukkan, semakin banyak penggunaan ekstrak daun gedi akan mempengaruhi kualitas warna yang dihasilkan. Sedangkan kualitas warna putih dapat dilihat dari gambar 1 bahwa penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 0 ml, 8 ml, 14 ml dan 20 ml tidak terdapat perbedaan secara signifikan dari kualitas warna putih *range* nilai rata-rata hampir sama 2,33 - 2,67 dengan kategori warna cukup putih. Hal ini membuktikan bahwa penggunaan ekstrak daun gedi yang semakin banyak tidak mempengaruhi warna putih pada kue lapis tepung beras. Warna makanan memegang peranan penting karena selain bentuk, hal yang pertama kali dilihat oleh mata, warna dapat mempengaruhi penilaian seseorang akan makanan tersebut. Berdasarkan hasil pembahasan tentang rata-rata nilai kualitas warna dengan penggunaan ekstrak daun gedi diketahui bahwa warna hijau lumut hasil terbaik terdapat pada perlakuan 20 ml dengan nilai 3,27 dan warna putih hasil terbaik terdapat pada perlakuan 20 ml dengan nilai 2,67.

c. Kualitas Aroma

Indikator aroma terdiri dari dua sub indikator, yaitu aroma harum daun gedi dan harum santan. Berdasarkan tabel 1, dapat dilihat bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas aroma (harum daun gedi) dengan penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 8 ml (X_1) dan 14 ml (X_2), namun berbeda nyata dengan penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 0 ml (X_0) dan 20 ml (X_3). Kualitas aroma (harum daun gedi) terbaik terdapat pada perlakuan X_3 yaitu dengan penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 20 ml. Berdasarkan gambar 2, dapat dilihat bahwa penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 0 ml, 8 ml, 14 ml dan 20 ml tidak terdapat perbedaan secara signifikan dari kualitas aroma harum santan dengan *range* nilai rata-rata hampir sama yaitu 2,87 – 3,13. Hal ini membuktikan bahwa penggunaan ekstrak daun gedi yang semakin banyak tidak akan mempengaruhi aroma kue lapis tepung beras. Penggunaan santan dalam

pembuatan kue menghasilkan aroma yang khas (Faridah, 2008). Berdasarkan hasil pembahasan tentang rata-rata nilai kualitas aroma dapat disimpulkan bahwa kue lapis tepung beras dengan penggunaan ekstrak daun gedi menghasilkan aroma harum daun gedi dan harum santan.

d. Kualitas Tekstur

Indikator tekstur terdiri dua sub indikator, yaitu tekstur kenyal dan lembut. Berdasarkan gambar 2, kualitas tekstur kenyal dan lembut bahwa dilihat bahwa penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 0 ml, 8 ml, 14 ml dan 20 ml tidak terdapat perbedaan secara signifikan dari kualitas tekstur dengan *range* nilai rata-rata hampir sama yaitu 3,20 – 3,60 dengan kategori kenyal dan lembut. Tekstur kenyal dan lembut dipengaruhi oleh penggunaan jumlah tepung tapioka yang sama pada setiap perlakuannya dan penggunaan ekstrak daun gedi. Hal ini disebabkan oleh daun gedi mengandung lendir (*misulago*) yang membuat adonan kue lapis menjadi lebih kental. Hal ini sejalan dengan pendapat Noorlaila *et al.*, (2015), "*musilago* dapat dimanfaatkan sebagai emulgator, pengental, pembentuk gel dan *texture modifier*". Berdasarkan hasil pembahasan nilai rata-rata kualitas tekstur pada setiap perlakuan memiliki nilai yang sama.

e. Kualitas Rasa

Indikator rasa terdiri dari dua sub indikator, yaitu rasa manis gula dan gurih santan. berdasarkan tabel 1, dapat dilihat bahwa penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 0 ml, 8 ml, 14 ml dan 20 ml terdapat perbedaan secara signifikan dari kualitas rasa manis gula kue lapis tepung beras. Kualitas rasa (manis gula dan gurih santan) yang terbaik terdapat pada kue lapis tepung beras pada perlakuan X₀ (0 ml) dengan nilai 3,33 dan 3,07). Dalam pembuatan kue lapis tepung beras menggunakan perasa berasal dari santan dan gula pasir, sehingga mendapatkan rasa yang diharapkan. Sisca Susanto dalam Ardilla, *et al.*, (2017) menyatakan bahwa penggunaan santan pada pembuatan kue lapis membuat rasa dari kue lapis menjadi manis, legit dan gurih. Perbedaan kualitas rasa (gurih santan) kue lapis tepung beras disebabkan oleh jumlah santan yang digunakan sama banyak akan tetapi ekstrak daun gedi yang digunakan jumlahnya berbeda setiap perlakuan sehingga mengurangi sedikit rasa gurih santan.

KESIMPULAN

Tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada kualitas bentuk (persegi panjang dan keseragaman lapisan), warna (putih), aroma (harum santan) dan tekstur (kenyal dan lembut), namun terdapat pengaruh yang signifikan pada kualitas warna (hijau lumut), aroma (harum daun gedi) dan rasa (manis gula dan gurih santan) kue lapis tepung beras. Kualitas bentuk (persegi panjang) terbaik yaitu dengan penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 0 ml dan 8 ml. Kualitas bentuk (keseragaman lapisan) terbaik yaitu dengan penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 20 ml. Kualitas warna (hijau lumut) terbaik yaitu penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 20 ml. Kualitas warna (putih) yang terbaik yaitu dengan penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 20 ml. Kualitas aroma (harum daun gedi) terbaik yaitu dengan penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 0 ml. Kualitas aroma (harum santan) terbaik yaitu dengan penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 0 ml. Kualitas tekstur (kenyal) terbaik dengan penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 8 ml, 14 ml dan 20 ml. Kualitas tekstur (lembut) terbaik yaitu dengan penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 0 ml. Kualitas rasa (manis gula dan gurih santan) terbaik yaitu dengan penggunaan ekstrak daun gedi sebanyak 0 ml.

DAFTAR REFERENSI

- Ardilla, T., Faridah, A., & Holinesti, R. (2017). Pengaruh Penggunaan Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas kue Lapis Tapioka. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2).
- Arofah, F. B. (2017). Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Jumlah Puree Wortel (*Daucus carota L*) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Lapis. *Jurnal Tata Boga*, 6(1).
- Faridah, A., Kasmita, Yulastri, A., dan Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilid 1,2,3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan
- Faridah, A., Yuliana dan Holinesti, R. 2013. *Ilmu Bahan Makanan Bersumber dari Nabati*. Jakarta: Gifari Prasetama
- Mandey, J. S. (2013). Analisis Botani dan Pemanfaatan Antimikroba Daun Gedi (*Ahelmoschus manihot* (L.) Medik) Sebagai Kandidat bahan pakan Ayam Pedaging. *Laporan Penelitian Hibah Doktor*, 1-60.
- Noorlaila, A., Aziah, A. S., Asmeda, R., & Norizzah, A. R. (2015). Emulsifying properties of extracted Okra (*Abelmoschus esculentus L.*) mucilage of different maturity index and its application in coconut milk emulsion. *International Food Research Journal*, 22(2), 782.
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami; Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Rindengan, E. R., Abdassah, M., & Chaerunisaa, A. Y. (2018). Isolation And Characterization of Physicochemical Properties of Mucilago Gedi Leaf (*Abelmoschus manihot L. Medik*). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 5(3), 100-106.

-
- Sholihah, N. 2015. "Resep Kue Lapis Praktis Sederhana". <http://www.kerjanya.net/faq/13045-resep-kue-lapis-praktis-sederhana.html> diakses 22 September 2021
- Ulfa, S. W. (2021). Inventarisasi Keanekaragaman Tumbuhan Obat di Kecamatan Medan Tembung Kota Medan Propinsi Sumatera Utara. *BEST Journal (Biology Education, Sains and Technology)*, 4(1), 123-132.
- Wati, Mardiah dan Rahmi Holinesti. 2019. "Analisis Kualitas Dodol Ekstrak Kulit Buah Naga Merah". *Jurnal Kapita Selekta Geografi*. 2 (8); 107-117
- Wowor, M. W, Johanes, G, Wijaya, P. 2020. "Pengolahan Daun Gedi Menjadi Quiche Dengan Cita Rasa Manado". Karawaci: UPH