

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KENTANG DALAM PEMBUATAN *CHOCOCHIPS COOKIES*

(Effect Of Potato Flour Substituion In Making Chocochips Cookies)

Cindy Kispriatama¹, Wiwik Gusnita*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

This research is motivated by the lack of variety in processing chocochips cookies and maximizing the potential of local food, especially potatoes. This study aims to analyze the effect of potato flour substitution as much as 15%, 30% and 45% on the quality of chocochips cookies which include shape, color, aroma, texture and taste. This type of research is a pure experiment (true experiment) using a one-factor Completely Randomized Design (CRD) method, namely the use of potato flour (15%, 30% and 45%) with three repetitions. The type of data used is primary data sourced from 5 expert panelists who have provided an assessment through a questionnaire (organoleptic test format). The data that has been obtained are then tabulated and analysis of variance (ANOVA) is performed. If they are different and there is an effect, the Duncan test is carried out. The results showed that potato flour substitution had no significant effect on the quality of shape, color, aroma, and taste. While the significant effect is on the quality of the texture. The results of the test on the quality of the best chocochips cookies were the treatment (X1) with 15% potato flour substitution. For further research, it is recommended to conduct further research on nutritional content or shelf life with the best substitution of potato flour at 15% (X1).

Keyword: *Potato Flour, Chocochips Cookies, Quality*

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi dengan masih kurangnya variasi dalam pengolahan chocochips cookies dan memaksimalkan potensi pangan lokal terutama kentang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas chocochips cookies yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (true eksperimen) dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor, yaitu penggunaan tepung kentang (15%, 30% dan 45%) dengan tiga kali pengulangan. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang bersumber dari 5 orang panelis ahli yang sudah memberikan penilaian melalui angket (format uji organoleptik). Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasi dan dilakukan analisis varian (ANAVA). Jika berbeda dan terdapat pengaruh dilakukan uji duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung kentang tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, dan rasa. Sedangkan pengaruh yang signifikan terdapat pada kualitas tekstur. Hasil uji pada kualitas chocochips cookies terbaik yaitu pada perlakuan (X1) dengan substitusi tepung kentang sebesar 15%. Untuk penelitian berikutnya disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai kandungan gizi atau masa simpan dengan substitusi tepung kentang terbaik sebesar 15% (X1).

Kata kunci: Tepung Kentang, Chocochips Cookies, Kualitas

How to Cite: Cindy Kispriatama¹, Wiwik Gusnita*². 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Dalam Pembuatan *Chocochips Cookies*. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (1): pp. 99-104, DOI: 10.24036/jptbt.v4i1.459



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

Cookies merupakan salah satu cemilan yang sangat populer di Dunia, tidak terkecuali di Indonesia. *Cookies* memiliki karakteristik yang relatif manis dan renyah bila dipatahkan dan penampang teksturnya padat. *Cookies* mempunyai rasa khas mentega (butter) yang kuat karena butter dari komposisinya lebih dari setengah jumlah tepungnya (Praptiningrum, 2015). Di Indonesia sudah banyak varian atau jenis-jenis *cookies* seperti putri salju, lidah kucing, nastar, *kastangel*, kue kacang, *chocochips cookies* dan lain sebagainya.

Chocochips cookies adalah *cookies* yang dibuat dengan metode *Molded cookies* (adonan yang dibentuk dengan alat atau dengan tangan) (Brown 2000 dalam Faridah *et al.*, 2008), berasal dari Amerika Serikat dan dikombinasikan dengan cokelat chips/cokelat keping (butiran kecil cokelat yang berasa manis) sebagai bahan pembedanya. Secara umum, *chocochips cookies* mempunyai ciri berbentuk bundar, berwarna cokelat, teksturnya renyah, rasanya yang manis, dan beraroma cokelat.

Salah satu bahan baku dalam pembuatan *chocochips cookies* yaitu tepung terigu yang berjenis *soft wheat* yaitu tepung terigu yang mempunyai kandungan protein 8%-9% (Rosmisari, 2006). Untuk memaksimalkan potensi pangan lokal dan menambah variasi rasa perlu dicari alternatif lain sebagai substitusi dari tepung terigu yang berasal dari bahan pangan lokal yang banyak tersedia di Indonesia, salah satu yang bisa digunakan adalah kentang yang telah diolah menjadi tepung kentang. Tepung kentang adalah tepung yang berasal dari pengirisan umbi kentang yang selanjutnya dikeringkan. Karakteristik tepung kentang adalah warna putih kekuningan, tekstur halus, rasa sedikit manis, aroma harum khas kentang dan kering. Umbi kentang yang digunakan dalam pembuatan tepung kentang adalah umbi kentang kuning dengan varietas *granola* (Fajiaringsih, 2013).

Pengolahan kentang dengan membuat tepung merupakan salah satu upaya untuk melakukan diversifikasi bahan pangan dan dapat memperpanjang daya tahan dan unsur simpan kentang (Zulfikar dan Gusnita, 2019). Dalam Komposisi Pangan Indonesia (2009) kandungan kalium pada kentang sebesar 396 mg dan natrium 7 mg per 100 gram lebih tinggi jika dibandingkan dengan tepung terigu yang kandungan kaliumnya hanya 0 mg dan kandungan natriumnya 2 mg. Perbandingan protein terhadap karbohidrat umbi kentang lebih tinggi dari pada biji serelia dan umbi lainnya, kandungan asam amino pada kentang juga seimbang sehingga sangat baik bagi kesehatan (Rusiman, 2008).

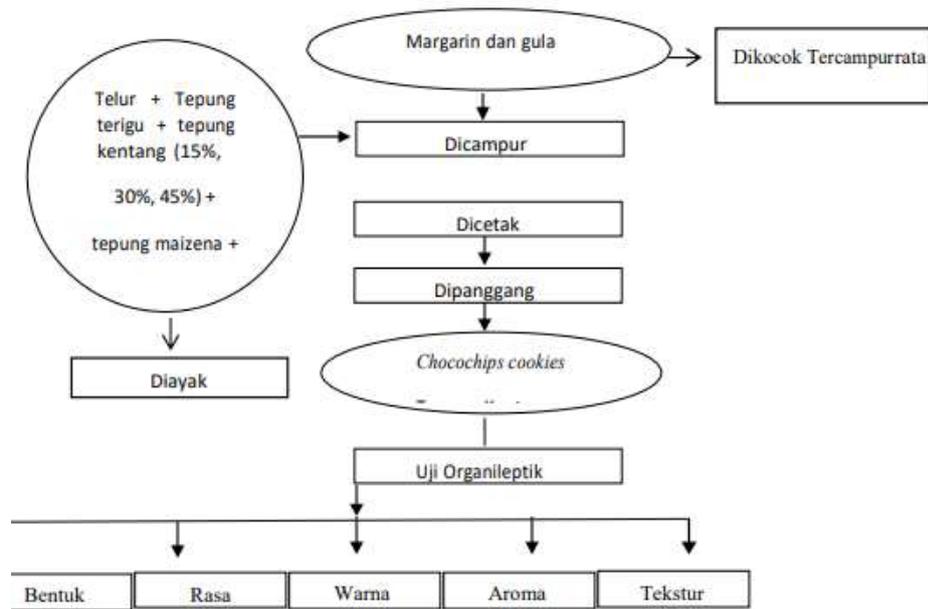
BAHAN DAN METODE

Bahan Chocochips Cookies dari tepung kentang dapat dilihat pada Tabel 1 berikut :

Tabel 1. Bahan-bahan Chocochips Cookies Yang Dihasilkan Dari Tepung Kentang

No	Komponen	Komposisi Bahan Penelitian			
		X0	X1	X2	X3
1	Tepung Terigu	150 g	127,5 g	105 g	82,5 g
2	Tepung kentang	-	22,5 g	45 g	67,5 g
3	Gula halus	87,5 g	87,5 g	87,5 g	87,5 g
4	Margarin	125 g	125 g	125 g	125 g
5	Telur	½ butir	½ butir	½ butir	½ butir
6	Choco Chips	50 g	50 g	50 g	50 g
7	Tepung Maizena	15 g	15 g	15 g	15 g
8	Coklat bubuk	12,5 g	12,5 g	12,5 g	12,5 g

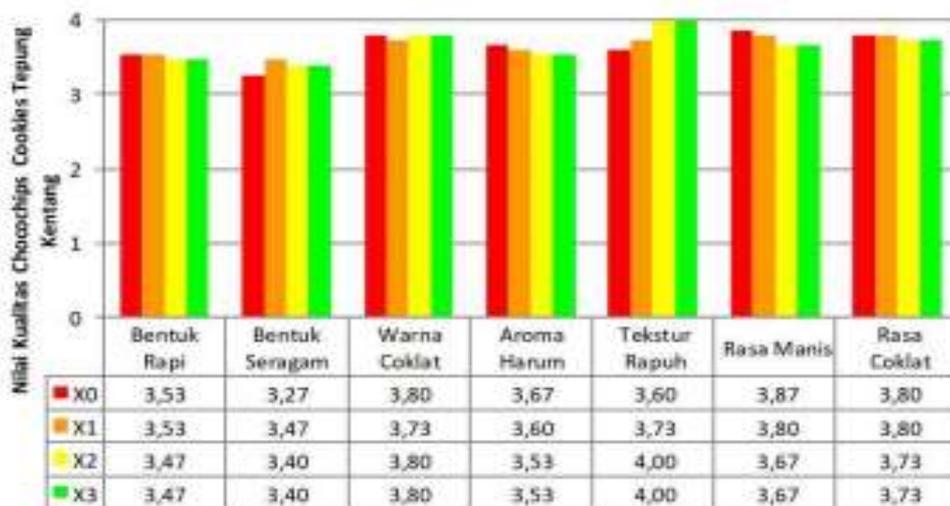
Penelitian ini memakai metode (RAL) Rancangan Acak Lengkap, tiga kali ulangan, dan tiga perlakuan. Ini meliputi: (15%) X1, (30%) X2 dan (45%) X3. Pengumpulan data dilakukan melalui uji indera, dari 5 anggota panel ahli yaitu dosen IKK Konsentrasi Tata Boga, terhadap kualitas kastengel yang dihasilkan dengan tepung ubi jalar putih, meliputi bentuk (rapi dan seragam), warna (kecoklatan), aroma (harum), tekstur (rapuh) dan rasa (manis dan coklat). Setelah dilakukan uji sensori dan didapatkan data, dibuat tabel tabulasi, lakukan analisis varians (ANOVA), jika data yang diperoleh adalah $F_{hitung} > F_{tabel}$, lanjutkan dengan uji Duncan. Proses pembuatan *chocochips cookies* yang dihasilkan dari Tepung kentang dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini :



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan *Chocohips Cookies* Yang Dihasilkan dari Tepung Kentang

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil analisis kualitas *Chocohips Cookies* yang dihasilkan dari tepung kentang dapat dilihat pada Gambar 2 berikut:



Gambar 2. Hasil analisis kualitas *Chocohips Cookies* yang dihasilkan tepung kentang

Berdasarkan Gambar 2, hasil kualitas bentuk rapi terbaik dapat dilihat pada pengolahan X1 yaitu 3,53 yang termasuk dalam kategori bentuk rapi. Pada pengolahan bentuk seragam nilai terbaik dapat dilihat pada X1 yaitu 3,47 dalam kategori bentuk seragam. Hasil kualitas warna terbaik muncul pada proses X1 dan X2, yaitu 3,80 yang memiliki kategori warna coklat. Hasil kualitas aroma terbaik yaitu pada perlakuan X1 yaitu kategori harum 3,60. Hasil kualitas tekstur terbaik yaitu pada perlakuan X1 dan X2 yaitu 4,00 pada kategori rapuh. Pada kategori rasa Manis, kualitas rasa terbaik adalah X1 yaitu 3,80. Hasil kualitas rasa coklat terbaik yaitu pada perlakuan X1 yaitu 3,80 pada kategori rasa coklat. Dari hasil diatas dapat diketahui bahwa perlakuan komprehensif terbaik adalah X1 (30%), kualitas bentuk (rapi dan seragam), warna (coklat), aroma (harum), tekstur (rapuh) dan rasa (manis dan coklat)

Hasil analisis varian (ANOVA) dari uji sensoris kualitas, bentuk (rapi, seragam), warna (coklat), aroma(harum), dan rasa (manis dan coklat) tidak berbeda signifikan. Namun terdapat perbedaan yang signifikan pada tekstur yang rapuh, sehingga dilakukan uji Duncan, seperti terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Duncan Kualitas Chocochips Cookies Tepung Kentang

Indikator	Nilai sampel			
	X0	X1	X2	X3
Tekstur Rapuh	3,60a	3,73a	4,00b	4,00b

Keterangan: Huruf berada dibelakang angka dalam tabel menyatakan perbedaan yang signifikan.

Berdasarkan Tabel 2 di atas, dapat dilihat bahwa hasil uji Duncan untuk tekstur rapuh pada perlakuan (X0) 0% tidak berbeda nyata dengan (X1) 15% sedangkan (X0) 0 % dan (X1) 15% sangat berbeda dengan perlakuan (X2) 30% dan (X3) 45%. Berikut ini kualitas Chocochips Cookies yang dihasilkan dari tepung kentang berdasarkan indikatornya.

1. Bentuk Rapi

Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata (Auliya *et al.*, 2017). Bentuk pada makanan secara keseluruhan sangat diperlukan karena bentuk merupakan salah satu daya tarik konsumen untuk mengkonsumsinya (Holinesi dan Deni, 2020). Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator bentuk rapi diperoleh dengan nilai 3,53 (X1). Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada kualitas bentuk rapi chocochips cookies substitusi tepung kentang. Bentuk pada Chocochips cookies didapat atas beberapa faktor diantaranya pada proses lama pengadukan antara margarin dan gula halus dan juga pada proses pencetakan adonan yang menggunakan sendok teh. Margarin dan gula halus yang diaduk menggunakan mixer membuat adonan menjadi sedikit mengembang. Dan bentuk rapi Chocochips cookies terjadi pada proses pencetakan adonan menggunakan 2 sendok teh dimana metode yang digunakan yaitu *drop out cookies*. Hal ini sejalan dengan pendapat Sutomo dan Izza (2013) menyatakan bahwa “cetakan sangat berperan penting dalam membentuk dan membagi adonan sehingga tercipta bentuk yang seragam dan rapi”.

2. Bentuk Seragam

Menurut Winarno dalam Dwika (2018) Bentuk merupakan bagian terpenting dan dapat menimbulkan ketertarikan dari suatu makanan. Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator bentuk rapi diperoleh dengan nilai 3,47 (X1). Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada kualitas bentuk rapi chocochips cookies substitusi tepung kentang. Bentuk seragam diperoleh dari metode yang digunakan yaitu metode *drop out cookies*. Pada proses ini diperlukannya konsisten dalam pencetakan agar hasil bentuk cookies menjadi seragam.

3. Warna

Warna merupakan kriteria dasar untuk menentukan kualitas makanan, antara lain warna juga dapat memberi petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan seperti kecoklatan (Nurhamidah, 2015). Hasil uji organoleptik pada indikator warna diperoleh dengan nilai 3,73 (X1). Hasil analisis varian (ANOVA) pada kualitas warna chocochips cookies dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ pada taraf 5% dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada substitusi tepung kentang terhadap kualitas warna chocochips cookies. Faktor yang mempengaruhi warna pada makanan yaitu penggunaan warna diperoleh dari bahan utama pada pembuatan produk tersebut ataupun pewarna makanan buatan (Nugrahati, 2017). Warna coklat pada Chocochips cookies tepung kentang diperoleh dari penggunaan coklat bubuk. Peran coklat bubuk selain memberikan warna coklat pada Chocochips cookies, coklat bubuk juga berperan sebagai pemberi rasa dan aroma khas coklat pada cookies

4. Aroma

Aroma merupakan ransangan senyawa kimia yang tercium oleh syaraf-syaraf yang adadalam rongga hidung ketika makanan masuk kedalam mulut (Salihat, 2021). Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator aroma harum diperoleh dengan nilai 3,60 (X1). Hasil varian ANOVA kualitas aroma harum di didapati nilai $F_{hitung} < F_{tabel}$ pada taraf 5% yang menyatakan bahwa H_0 diterima yang artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung kentang terhadap kualitas aroma harum chocochips cookies. Menurut Fauzia dalam Ilma (2015), “Aroma yang disebarkan oleh makanan memiliki daya tarik yang sangat kuat dan membangkitkan selera”. Aroma harum khas chocochips cookies dihasilkan karena adanya bahan dasar margarin, coklat bubuk, dan juga penggunaan chocochips. Sejalan dengan pendapat Maerunis, (2012) “ faktor yang mempengaruhi aroma cookies dikarenakan adanya penggunaan margarin dalam adonan”.

5. Tekstur

Tekstur makanan berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan didalam mulut atau sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut pada saat digigit, dikunyah, ditelan ataupun diraba dengan jari (Barus, 2019). Tekstur makanan yang baik memiliki kaitan dengan tekanan yang dirasakan oleh mulut, diantaranya yaitu kering, renyah, lembut, kenyal, kasar dan halus (Soenardi, 2013). Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator tekstur rapuh diperoleh dengan nilai 4,00 (X2 dan X3). Hasil ANAVA pada kualitas tekstur rapuh menyatakan bahwa nilai $F_{hitung} > F_{tabel}$ yang artinya menyatakan bahwa H_0 ditolak dan H_a di terima yang artinya terdapat pengaruh yang signifikan pada substitusi tepung kentang terhadap kualitas tekstur rapuh pada Chocochips cookies.

Tekstur merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi suatu produk. Tekstur pada suatu makanan dapat dilihat dari segi kekeringan, kelembapan, kelembutan dan kekenyalan dari makanan tersebut (Ismayeni, 2012). Pada pembuatan cookies lebih baik menggunakan tepung protein rendah karena dapat membuat tekstur cookies rapuh dan renyah (Ruaidah, 2018). Tekstur pada chocochips cookies dipengaruhi oleh penggunaan tepung rendah gluten Tepung kentang merupakan salah satu tepung yang memiliki kadar gluten yang rendah sehingga dapat mempengaruhi kualitas tekstur pada chocochips cookies. Semakin tinggi penggunaan tepung kentang, maka tekstur pada chocochips cookies akan semakin rapuh.

6. Rasa Manis

Rasa adalah salah satu faktor penting dalam menentukan minat pelanggan untuk menerima atau tidak suatu makanan. Rasa makanan dapat dikenali dan dibedakan oleh kuncup-kuncup cecapan yang terletak pada papilla yaitu bagian noda merah jingga pada lidah. Rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu suhu, senyawa kimia, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa yang lain (Akyunin, 2015). Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator rasa manis diperoleh dengan nilai 3,80 (X1). Hasil varian ANAVA kualitas rasa manis pada chocochips cookies substitusi tepung kentang didapati nilai $F_{hitung} < F_{tabel}$ pada taraf 5% yang menyatakan bahwa H_0 diterima dan H_a di tolak yang artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada substitusi tepung kentang terhadap kualitas rasa manis Chocochips cookies. Rasa manis pada chocochips cookies dihasilkan dari penggunaan gula halus. Hal ini sejalan dengan pendapat Hastuti (2012) menyatakan bahwa penambahan bahan baku lain seperti gula, margarin dan kuning telur dalam pembuatan cookies juga meningkatkan rasa dari cookies karena gula memberikan rasa yang khas dari adanya karamelisasi selama proses pembakaran.

7. Rasa Coklat

Rasa merupakan indra pengecap yang berperan dalam menilai suatu makanan. Indra pengecap mempunyai rasa dasar yaitu manis, pahit, asin, asam dan umami (Setyaningsih *et al.*, 2010). Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator rasa coklat diperoleh dengan nilai 3,80 (X1). Hasil ANAVA kualitas rasa coklat didapati nilai $F_{hitung} < F_{tabel}$ yang menyatakan bahwa H_0 diterima dan H_a ditolak yang artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada substitusi tepung kentang terhadap kualitas rasa coklat Chocochips cookies.

Kandungan lemak dan protein dalam adonan dapat membantu meningkatkan rasa produk yang dihasilkan (Kusuma *et al.*, 2016). Rasa coklat dalam pembuatan chocochips cookies diperoleh dari penggunaan coklat bubuk dan coklat chocochips. Cokelat bubuk selain memberikan warna pada chocochips cookies, juga berperan memberikan rasa coklat pada chocochips cookies. Dan salah satu bahan utama yaitu coklat chocochips yang dapat memberikan rasa coklat saat cookies dikonsumsi.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian kualitas chocochips cookies yang dihasilkan dari tepung kentang yang telah dilakukan uji organoleptik dan hasil analisis varians (ANOVA) tidak ada pengaruh signifikan substitusi tepung kentang sebanyak 15%, 30% dan 45% pada sifat bentuk (rapi dan seragam), warna (coklat), aroma (harum), dan rasa (manis dan coklat), sedangkan terdapat pengaruh pada kualitas tekstur (rapuh) dari substitusi tepung kentang sebesar 15%, 30% dan 45%. Perlakuan terbaik substitusi tepung kentang pada kualitas chocochips cookies adalah 15% (X1), dengan kualitas bentuk (rapi dan seragam), warna (coklat), Aroma (harum), tekstur (rapuh) dan rasa (manis dan coklat). Saran pada penelitian ini, yaitu pada saat proses pengadukan antara margarin dan gula halus jangan terlalu lama, cukup diaduk hingga tercampur rata. Karena akan menyebabkan adonan mengembang dan terlalu melebar saat matang, Saat mencetak adonan gunakan sendok teh dan ambil adonan sama banyak, agar saat matang bentuk dan ukuran sama rata, Tidak perlu merapikan permukaan adonan saat mencetak, agar tekstur dari permukaan Chocochips cookies dapat terlihat, Pada proses membakar Chocochips cookies pastikan suhu 150°C dengan waktu 20-25 menit, Simpan Chocochips cookies dalam keadaan dingin dan pada wadah yang kedap udara agar cookies tetap renyah saat dikonsumsi dan memiliki daya simpan yang lama, Disarankan melakukan penelitian lanjutan mengenai kemasan, umur simpan, dan kandungan gizi Chocochips cookies.

DAFTAR REFERENSI

- Adiguna, E. P. (2016). Respon Tanaman Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea*) Terhadap Variasi Frekuensi Pemberian KCI Zeolit. Tesis Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Agusman, N. T. (2018). Pengaruh Proporsi Tepung Bekatul, Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum*) dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Kimia dan Organoleptik Biskuit. Universitas Mataram.
- Aini, K. (2012). Produksi Tepung Kentang. Skripsi UPI-Jakarta.
- Anova, I. T. (2014). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kentang (*Solanum Sp*) Pada Pembuatan Cookies Kentang. Ejournal Kemenperin.
- Elida. (2012). *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Fariddah, A. (2008). *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat PEmbinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fatmawati. (2018). Pengaruh Substitusi Jagung Mansi Terhadap Kualitas Dadih. Skripsi Padang. Universitas Negeri Padang.
- Hidayat, A. (2009). *Metode Keperawatan dan Teknik Analisis Data*. Jakarta: Salemba Empat.
- Ningsih, H. F. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum L*) Terhadap Kualitas Cookies. Journal Unnes.
- Nurhamidah, S., & Adriani, D. (2015). Substitusi Tepung Talas Baroncong. Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Service, Accomodation Industry, Entertainment Servive.
- Oktariani, E. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Terhadap Kualitas Sus Kering.ejurnal.unp.
- Ollal, C. P. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) Dan Tepung Kentang(*Solanum tuberosum L*) Terhadap Sifat Organoleptik Cookies. Poltekes Kupang.
- Purnomo, H., & Adiono. (2009). Ilmu Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Ruaida. (2013). Roti dan Cake. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Rusiman. (2008). Potato Plant (Tanaman Kentang). <http://www.rusiman.bpdaspemalijratun.net>. diakses tanggal 9 September 2021.
- Samadi, B. (2011). Kentang dan Analisis Usaha Tani. Edisi Revisi. Cetakan V. Yogyakarta: Kanisius.
- Simamora, A. A. (2014). Ilmu dan Teknologi Pangan.J.Rekayasa Pangan dan Pert., Vol.2 No.3 Th.2014 1 Pengaruh Lama Pengeringan Kentang Dan Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Kentang Terhdap Mutu Cookies Kentang . Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Sugiono. (2011). *Metode Penelitian (pendekata Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *MEtode Penelitian Kuantitatif, Kualitiatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sutomo, B. (2012). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Syarbani, M. (2013). Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan Ke-1. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Wulan, S., Saparianti, & Widjarnako, S. (2006). Modifikasi Pati Sederhana Dengan Metode Fisik, Kimia dan Kombinasi Untuk Menghasilkan Tepung Pra Masak Tinggi Pati Resisten Yang Dibuat Dari Jagung, Kentang dan Ubi Kayu. Jurnal Teknologi Pertanian.
- Zulfikar, dikki; Gusnita, Wiwik. Utilization of Potato Flour in Making Pukis Cake. Juenal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, [S.1.], v. 11, n. 02, p. 9-17, dec. 2019