

PENGARUH SUHU DAN WAKTU DALAM PEMBAKARAN TERHADAP KUALITAS SPONGE CAKE

Effect of Temperature and Baking Time on the Quality of Sponge Cake)

Afifah Tiara Desla, Elida*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: 11111961@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of temperature and baking time (temperature 160° C and time 30 minutes, temperature 170° C and time 25 minutes, temperature 180° C and time 20 minutes) on the quality of sponge cake including the quality of volume, shape, color, aroma, texture, and taste. This type of research is a pure experiment using the Completely Randomized Design (CRD) method which has been carried out 3 treatments and 3 repetitions. The object of this research is sponge cake with a temperature and time difference of 160° C for 30 minutes, 170° C for 25 minutes and a temperature of 180° C for 20 minutes on the quality of sponge cake. The types and sources of data used were obtained directly from 5 expert panelists by filling out the organoleptic test format on the quality of the sponge cake. Data analysis used Analysis of Variance (ANOVA). If the analysis of variance shows $F_{count} > F_{table}$, Duncan's test will be performed. The results showed that the difference in temperature and time had no significant effect on the quality of volume, shape, color, aroma, texture and taste. Based on research conducted that H_0 is accepted, H_a is rejected stating that there is no effect of temperature and baking time on the quality of sponge cake (temperature 160° C and time 30 minutes, temperature 170° C and time 25 minutes, temperature 180° C and time 20 minutes). So that the Advanced Test (Duncan) was not carried out.

Keyword: *Sponge Cake, Temperature, Time, Quality*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh suhu dan waktu pembakaran (suhu 160° C dan waktu 30 menit, suhu 170° C dan waktu 25 menit, suhu 180° C dan waktu 20 menit) terhadap kualitas *sponge cake* meliputi kualitas volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang telah dilakukan 3 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Objek penelitian ini adalah *sponge cake* dengan perbedaan suhu dan waktu sebanyak 160° C selama 30 menit, 170° C selama 25 menit dan suhu 180° C selama 20 menit terhadap kualitas *sponge cake*. Jenis dan sumber data yang digunakan diperoleh langsung dari 5 orang panelis ahli dengan mengisi format uji organoleptik terhadap kualitas *sponge cake*. Analisis data menggunakan Analisis Varian (ANAVA). Jika analisis varian menunjukkan $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka akan dilakukan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan suhu dan waktu tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Berdasarkan penelitian yang dilakukan bahwa H_0 diterima, H_a ditolak yang menyatakan bahwa tidak terdapat pengaruh suhu dan waktu pembakaran terhadap kualitas *sponge cake* (suhu 160° C dan waktu 30 menit, suhu 170° C dan waktu 25 menit, suhu 180° C dan waktu 20 menit). Sehingga tidak dilakukan Uji Lanjut (Duncan).

Kata kunci: *Sponge Cake, Suhu, Waktu, Kualitas*

How to Cite: Afifah Tiara Desla¹, Elida*². 2023. Pengaruh Suhu Dan Waktu Pembakaran Terhadap Kualitas *Sponge Cake*. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (1): pp. 112-117, DOI: 10.24036/jptbt.v4i1.464



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

Pastry merupakan ilmu yang mempelajari berbagai jenis kue. Pastry terbagi dua yaitu, pastry kontinental dan pastry oriental. Hal ini meliputi persiapan, pengolahan dan penyajian. Cake tergolong kepada pastry kontinental (Suardana dan Sari, 2021). Cake atau bolu ialah kue yang berbahan dasar tepung terigu, gula dan telur. Tepung yang digunakan ialah terigu protein rendah (soft flour) dengan kadar protein 7-8% (Sulfiat, 2019). Bahan tersebut akan membentuk adonan sponge cake menjadi produk yang berkualitas (Faizal, 2020). Cake atau bolu umumnya dimatangkan dengan oven. Di Prancis istilah cake digunakan untuk jenis cake yang kaya akan buah. Sedangkan di Inggris dan Amerika, cake diartikan sebagai sesuatu yang lebih umum dan jenis gateaux. Cake dikelompokkan menjadi beberapa jenis, yaitu sponge cake, chiffon cake, butter cake dan genoise cake (Rahmadani *et al.*, 2019). Pada pengolahan cake terdapat beberapa teknik pembuatan, yaitu cream fat atau pengkrem lemak seperti pound cake, layer cake, coffee cake dan brownies.

Cream fat terbagi dua, yaitu butter cake dan high ratio cake. Teknik berikutnya yaitu whipped egg atau kocokan telur. Whipped egg tergolong European style seperti sponge cake, chiffon cake, angel food cake dan genoise (Elida dan Sari, 2020). Sponge cake ialah cake yang disukai berbagai kalangan karena rasanya yang enak dan pengolahannya yang relatif mudah. Sponge cake juga disebut foam type cake. Pada istilah lain, sponge cake juga dikenal dengan sebutan unshortened cake atau cake tanpa lemak, meliputi true sponge cake dan angel cake. (Budiningsih, 2019).

Prosedur pengolahan sponge cake ialah dengan mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan. Pencampuran bahan dalam pengolahan sponge cake menggunakan mixer. Kualitas sponge cake ditentukan dari pengocokan telur agar ringan dan mengembang. Pada saat pengocokan telur, adonan menangkap gas CO₂ dari udara bebas lalu terperangkap di adonan telur. Ketika adonan dibakar, gelembung udaranya mengembang dan kue mengembang pula (Ruaida, 2013). Tahap pematangan dalam pembuatan sponge cake dengan cara di bakar menggunakan alat pembakar yaitu oven. Oven merupakan alat untuk membakar adonan kue atau roti dengan bahan bakar minyak tanah, listrik dan gas (Elida, 2019). Adapun untuk efektifitas penggunaannya ialah oven gas dinilai ekonomis karena energi yang digunakan tidak besar.

Alat yang digunakan dalam pembakaran yaitu oven gas. Panas yang dihasilkan oleh oven gas cocok untuk kue-kue yang membutuhkan panas yang tinggi (Elida, 2019). Suhu dan waktu dalam pembakaran sponge cake merupakan komponen penting dalam pembentukan volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Suhu oven yang terlalu tinggi menyebabkan produk cake hangus dan kulit tidak menarik, sedangkan suhu oven yang terlalu rendah menyebabkan produk cake tidak mengembang dan cenderung bantat (Firdausa, 2020). Waktu sangat erat kaitannya dengan berbagai macam aktivitas.

Menurut Lestari (2015), "waktu adalah pergerakan dari satu titik menuju titik lain dalam durasi, kemudian kecepatan perpindahan itu diukur dalam satuan waktu". Suhu dan waktu bersinergi dalam pembakaran produk sponge cake yang berkualitas. Tresia (2021) mengatakan bahwa, "terdapat pengaruh nyata suhu oven yang berbeda dalam pembakaran terhadap kualitas kue sus". Selain itu referensi dari resep-resep yang didapatkan, penggunaan suhu dan waktu pembakaran tidak ditetapkan secara pasti atau menggunakan rentang suhu dan waktu. Sehingga penelitian ini dilakukan dengan menggunakan suhu dan waktu yang berbeda untuk melihat pengaruh kualitas sponge cake yang dihasilkan dengan penggunaan suhu 160° C dan waktu 30 menit, suhu 170° C dan waktu 25 menit, suhu 180° C dan waktu 20 menit.

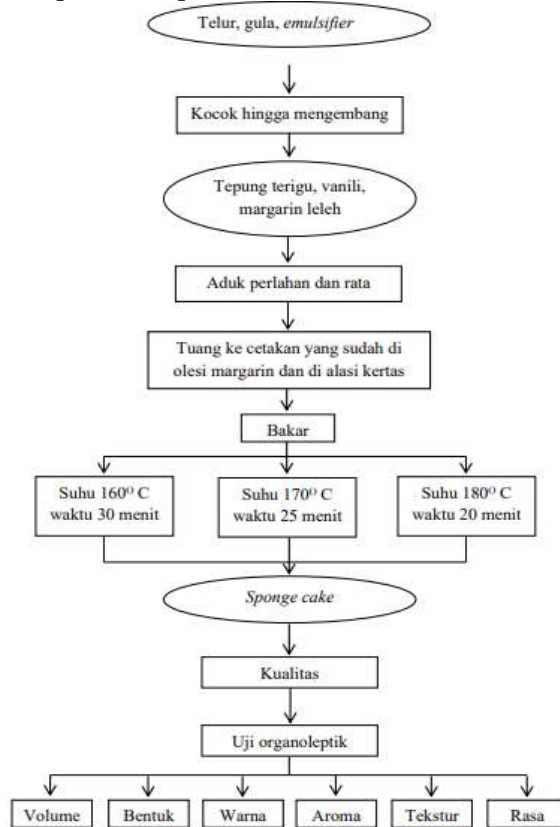
BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan pada proses pembuatan sponge cake dengan perbedaan suhu dan waktu pembakaran dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini:

Tabel 1. Bahan-bahan Sponge Cake dengan perbedaan suhu dan waktu pembakaran

No	Bahan	Jumlah
1	Tepung Terigu Protein Rendah	150 g
2	Telur	5 butir
3	Gula pasir	150 g
4	Margarin	100 g
5	<i>Emulsifier</i>	1 sdt
6	Vanili bubuk	½ sdt

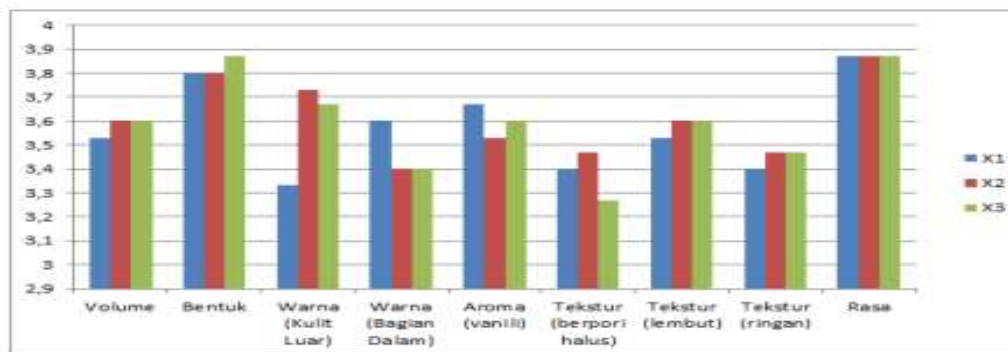
Penelitian ini memakai metode (RAL) Rancangan Acak Lengkap dengan tiga kali pengulangan dan tiga perlakuan. Hal ini meliputi: (suhu 160° C dan waktu 30 menit) X1, (suhu 170° C dan waktu 25 menit) X2, (suhu 180° C dan waktu 20 menit) X3. Pengumpulan data dilakukan melalui uji indera, dari 5 anggota panel ahli yaitu dosen IKK Konsentrasi Tata Boga terhadap kualitas sponge cake dengan perbedaan suhu dan waktu pembakaran, meliputi volume (mengembang), bentuk (bulat simetris diameter 8,5 cm tingi 3 cm), warna (kulit luar kuning kecoklatan, bagian dalam kuning keemasan), aroma (vanili), tekstur (berpori halus, lembut, ringan) dan rasa (manis). Setelah dilakukan uji sensori dan didapatkan data, dibuat tabel tabulasi data, lakukan analisis varian (ANOVA), jika data yang diperoleh adalah $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Proses pembuatan sponge cake dengan perbedaan suhu dan waktu pembakaran dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini:



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Sponge Cake dengan perbedaan suhu dan waktu pembakaran

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengaruh suhu dan waktu pembakaran terhadap kualitas sponge cake pada gambar 2 berikut:



L	3,53	3,8	3,33	3,6	3,67	3,4	3,53	3,4	3,87
E	3,6	3,8	3,73	3,4	3,53	3,47	3,6	3,47	3,87
P	3,6	3,87	3,67	3,4	3,6	3,27	3,6	3,47	3,87

Gambar 2. Hasil Pengaruh Suhu dan Waktu Pembakaran Terhadap Kualitas *Sponge Cake*

Berdasarkan Gambar 2, hasil kualitas volume (mengembang) terbaik dapat dilihat pada perlakuan X2 dan X3 dengan nilai 3,6 dengan indikator cukup mengembang. Hasil kualitas bentuk terbaik dapat dilihat pada perlakuan X3 dengan nilai 3,87 dengan indikator cukup bulat simetris. Hasil kualitas warna (kulit luar) terbaik dapat dilihat pada perlakuan X2 dengan nilai 3,73 dengan indikator cukup kuning kecoklatan.

Hasil kualitas warna (bagian dalam) terbaik dapat dilihat pada perlakuan X1 dengan nilai 3,6 dengan indikator cukup kuning keemasan. Hasil kualitas aroma (vanili) terbaik dapat dilihat pada perlakuan X1 dengan nilai 3,67 dengan indikator cukup beraroma vanili. Hasil kualitas tekstur (berpori halus) terbaik dapat dilihat pada perlakuan X2 dengan nilai 3,47 dengan indikator cukup berpori halus. Hasil kualitas tekstur (lembut) terbaik dapat dilihat pada perlakuan X2 dan X3 dengan nilai 3,6 dengan indikator cukup lembut. Hasil kualitas tekstur (ringan) terbaik dapat dilihat pada perlakuan X2 dan X3 dengan nilai 3,47 dengan indikator cukup ringan. Hasil kualitas rasa (manis) terbaik dapat dilihat pada perlakuan X1, X2, X3 dengan nilai 3,87 dengan indikator cukup manis.

Hasil analisis varian (ANOVA) dari uji sensoris kualitas volume, bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa tidak berbeda nyata. Sehingga tidak dilakukan uji Duncan. Berikut ini pengaruh suhu dan waktu pembakaran terhadap kualitas sponge cake berdasarkan indikatornya:

1. Volume

Volume menjadi salah satu indikator yang dilihat konsumen. Volume dapat dilihat setelah proses pengovenan atau pengolahan. Sponge cake sangat bergantung pada proses pengocokan telur. Menurut Ruaida (2013), "Sewaktu telur dikocok bersama gula, kesanggupan untuk menarik gas dari udara bebas menjadi sangat besar, sehingga karenanya sewaktu adonan dibakar, kue akan dapat mengembang dengan baik". Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa volume sponge cake yang dihasilkan adalah cukup mengembang. Hasil ANOVA dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada perbedaan suhu dan waktu terhadap kualitas volume (mengembang).

Volume merupakan salah satu hal yang diperhatikan konsumen untuk menarik minat konsumen. Ananto 2014 menyatakan "Telur terdiri dari bagian kuning dan putih, secara bersamaan keduanya berfungsi sebagai pengikat, pembangun tekstur, pemberi volume, dan penambah gizi". Volume sponge cake bergantung pada pengocokannya. Untuk menghasilkan sponge cake yang bervolume harus memperhatikan saat pengocokannya. Dapat disimpulkan bahwa, dalam pengolahan sponge cake harus menggunakan telur yang segar agar saat pengocokan membentuk struktur cake.

2. Bentuk

Bentuk merupakan faktor yang mempengaruhi konsumen dalam memutuskan membeli suatu produk makanan. Menurut Mulyani dan Suntoyo (2014) "Bentuk merupakan wujud rupa sesuatu, biasanya berupa segitiga, segi empat, bundar elips". Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa bentuk sponge cake yang dihasilkan ialah cukup menyerupai cetakan (diameter 8,5 cm dan tinggi 3 cm). Hasil ANOVA dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada perbedaan suhu dan waktu terhadap kualitas bentuk (menyerupai cetakan).

Bentuk ialah wujud secara keseluruhan sebuah makanan. Bentuk secara keseluruhan diperlukan sebagai satu daya tarik bagi konsumen. Ruaida (2013) menyatakan "Bentuk cake dihasilkan dari cetakan yang digunakan. Cake dari segi bentuk harus simetri yaitu semua sisi sama tinggi dan permukaannya rata". Bentuk sponge cake di peroleh dari cetakan yang digunakan sebagai wadah pembakaran. Dapat disimpulkan bahwa bentuk sponge cake dipengaruhi oleh wadah atau cetakan yang digunakan.

3. Warna

Warna merupakan salah satu faktor daya tarik seseorang terhadap makanan serta dapat menjadikan suatu persepsi rasa bagi seseorang. Warna mempunyai andil terhadap psikologis seseorang. Menurut Handayani dan Aminah (2014), "Warna merupakan parameter penting dalam menentukan suatu bahan pangan akan dikonsumsi atau tidak". Sebelum faktor lain dipertimbangkan, secara visual faktor warna akan tampil lebih dahulu. Umumnya mutu bahan makanan dapat terlihat dari warna yang di tampilkan dari makanan. Warna yang dihasilkan pada sponge cake merupakan pengaruh dari bahan yang digunakan.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa bentuk sponge cake yang dihasilkan ialah warna kulit luar cukup kuning kecoklatan dan bagian dalam cukup kuning keemasan. Hasil ANOVA dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada perbedaan suhu dan waktu terhadap kualitas warna (kulit luar dan bagian dalam). Warna tergolong komponen yang meningkatkan kualitas suatu makanan. Warna yang dihasilkan didapatkan dari penggunaan bahan-bahan dan pembakaran atau pematangan produk sponge cake. jadi dapat disimpulkan bahwa warna sponge cakedipengaruhi oleh faktor pembakaran dan bahan yang digunakan.

4. Aroma

Aroma ialah bau harum dari makanan yang dapat diketahui dengan cara menciumnya. Menurut Negara *et al.*, (2016) "Aroma adalah bau yang ditimbulkan oleh rangsangan kimia yang tercium oleh syaraf-syaraf olfaktori yang berada dalam rongga hidung". Sejalan dengan itu Setiawan (2013) menyatakan bahwa "Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut". Aroma dari sponge cake dihasilkan dari bahan yang digunakan yaitu vanili.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa bentuk sponge cake yang dihasilkan ialah aroma cukup beraroma vanili. Hasil ANOVA dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada perbedaan suhu dan waktu terhadap kualitas aroma sponge cake. Aroma yang diharapkan dari sponge cake ialah harum vanili yang di dapatkan dari penggunaan vanili..

5. Tekstur

Tekstur makanan memiliki peran penting terhadap kualitas suatu makanan. Tekstur merupakan keseluruhan penilaian terhadap makanan yang dirasakan mulut. Tekstur yang dihasilkan suatu makanan dapat menarik serta menimbulkan selera makan untuk mencobanya. Handojo (2015) menyatakan "Ada banyak macam tekstur makanan yaitu halus atau tidak, keras atau lembut, cair atau padat, empuk atau tidak". Tektur yang baik dari sponge cake ialah berpori halus, lembut dan ringan. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa bentuk sponge cake yang dihasilkan ialah cukup berpori halus, cukup lembut dan cukup ringan. Hasil ANOVA dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada perbedaan suhu dan waktu terhadap kualitas tekstur sponge cake. Tekstur sponge cake dapat dilihat dari susunannya yang tidak bergumpal, tidak kasar serta permukaannya lembut danberpori halus yang diperoleh dari penggunaan margarin dan emulsifier .

6. Rasa

Rasa merupakan respon indra dari rangsangan saraf seperti manis, pahit, asam terhadap indra pengecap. Menurut Handayani dan Aminah (2014), "Rasa makanan yang dikenal sehari-hari sebenarnya bukan satu tanggapan melainkan campuran dari tanggapan cicip dan bau yang diramu oleh kesan-kesan lain seperti penglihatan, sentuhan dan pendengaran, jika menikmati atau merasakan makanan". Sejalan dengan itu, Setiawan (2013) menyatakan "Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit".

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa bentuk sponge cake yang dihasilkan ialah cukup manis. Hasil ANOVA dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada perbedaan suhu dan waktu terhadap kualitas rasa sponge cake. rasa yang dihasilkan dari sponge cake didapatkan dari bahan yang digunakan untuk pembuatan sponge cake.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang pengaruh kualitas sponge cake dengan penggunaan suhu dan waktu yang berbeda yang telah dilakukan uji organoleptik hasil dari ANOVA (Analisis Varian) tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada penggunaan suhu dan waktu pembakaran yang berbeda terhadap kualitas sponge cake yang meliputi volume (mengembang), bentuk (bulat menyerupai cetakan diameter 8,5 cm dan tinggi 3 cm), warna (kulit luar kuning kecoklatan, bagian dalam kuning keemasan), aroma (vanili), tekstur (berpori halus, lembut, ringan), rasa (manis). Saran yang dapat disampaikan terkait penelitian yang sudah dilaksanakan antara lain, untuk tiga perlakuan sponge cake, reseponya dikali tiga dan dijadikan untuk satu adonan, gunakan tiga oven dengan suhu dan waktu yang berbeda, pada saat proses mengaduk adonan dengan mixer, sebaiknya menggunakan kecepatan yang kecil hingga tercampur lalu menggunakan kecepatan besar hingga adonan mengembang, pada saat memasukan tepung dan margarin sebaiknya dilakukan secara bertahap dan bergantian pada adonan, sehingga tekstur sponge cake menjadi lembut dan tidak bantat, sebelum dimasukkan ke cetakan, pastikan cetakan sudah diolesi margarin, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk sponge cake ukuran besar dan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan penggunaan oven yang berbeda.

DAFTAR REFERENSI

- Budiningsih, Annayati. (2019). *Produk Cake dan Kue Indonesia*. Bogor: Yudhistira.
Elida. (2019). *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: UNP.
Elida dan Sari, Yolanda Intan. (2020). Modul Pastry. Padang: CV Muhardika Ranah Ilmiah.
Faizal, R. R., & Syarif, W. (2021). The Effect Of Jicama (*Pachyrhizus Erosus*) Flour Substitution On Sponge Cake Quality. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(1), 92-98.

-
- Firdausa, A. R. (2020). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Kualitas Chiffon Cake. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Handayani, R., & Aminah, S. (2014). Variasi substitusi rumput laut terhadap kadar serat dan mutu organoleptik cake rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2(1).
- Handojo, S. M. (2015). Analisis Pengaruh Kualitas Makanan Dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen Di D'cost Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 3(2), 643-654.
- Lestari, I. (2015). Pengaruh waktu belajar dan minat belajar terhadap hasil belajar matematika. *Formatif: jurnal ilmiah pendidikan MIPA*, 3(2).
- Mulyani, C. T., & Sunyoto, S. (2014). Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Tamu di Ratu Ratih Caffè Hotel Sahid Jaya Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 10(1), 66-89.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Rahmadani, R. N., & Saputra, S. T. (2019). Uji Kualitas Organoleptic Substitusi Tepung Sorgum Dalam Pembuatan Butter Cake. *Culinaria*, 1(1).
- Ruaida. (2013). *Roti dan Cake*. Padang: UNP.
- Sari, I. N., & Suardana, I. K. (2021). Peran Pastry Dan Bakery Terhadap Kepuasan Pelanggan Di Toko Deli Hotel Majapahit Surabaya. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(2), 36-50.
- Setiawan, M. F. (2013). Analisa pengaruh food quality dan brand image terhadap keputusan pembelian roti kecil toko roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Strategi Pemasaran*, 1(1).
- Sufiat, S. (2019). *Kunci Sukses Pengolahan Adonan Cake*. Syiah Kuala University Press.
- Tresia, N., Elida, E., & Faridah, A. (2021). 3 Pengaruh Suhu Oven Dalam Pemanggangan Terhadap Kualitas Kue Sus. *Journal Of Home Economics And Tourism*, 15(2)