



Uji Organoleptik Modifikasi Kue Klemben Dengan Substitusi Tepung Kelapa

Abstrak

Dini Asropi
Program Studi Vokasional dan
Seni Kuliner
Universitas Pendidikan
Ganesha
diniasropi98@gmail.com

Risa Panti Ariani
Program Studi Vokasional dan
Seni Kuliner
Universitas Pendidikan
Ganesha
Risa.panti@undiksha.ac.id

Luh Masdarini
Program Studi Vokasional dan
Seni Kuliner
Universitas Pendidikan
Ganesha
luhmasdarini@gmail.com

Dengan menggunakan uji organoleptik yang mengevaluasi tekstur permukaan, tekstur remah, aroma, dan rasa kue klemben dengan substitusi tepung kelapa, penelitian ini ingin memastikan apakah masyarakat umum akan menerimanya. Pengamatan menggunakan uji organoleptik dengan empat taraf yaitu sangat suka, suka, tidak suka, dan tidak suka merupakan pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini untuk mengumpulkan data. Menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif, data dievaluasi. Temuan penelitian tentang preferensi masyarakat terhadap kue klemben dari segi tekstur permukaannya termasuk dalam kategori "cukup mirip", segi tekstur remahan berada dalam kategori sangat suka, segi aroma berada dalam kategori sangat suka, dan segi rasa berada dalam kategori sangat suka, segi warna berada dalam katagori sangat suka. Persetujuan populer kue klemben berbahan dasar tepung kelapa, yang memenuhi standar untuk kue kering dan dapat diklasifikasikan sebagai "cukup mirip", dan masyarkat dapat menerima modifikasi sesuai dengan kue klemben.

Kata kunci: Modifikasi, klemben, tepung kelapa, *organoleptic*.

Abstract

By using an organoleptic test that evaluates surface texture, crumb texture, aroma, and taste of klemben cake with coconut flour as a substitute, this study wants to determine whether the general public will accept it. Observations using organoleptic tests with four levels, namely very like, like, dislike, and dislike is the approach used in this study to collect data. Using a quantitative descriptive approach, the data is evaluated. Research findings regarding people's preferences for klemben cakes in terms of surface texture are included in the "quite similar" category, the crumb texture aspect is in the very like category, the aroma aspect is in the very like category, and the taste aspect is in the very like category, the color aspect is in very like category. Popular approval of

coconut flour-based klemben cakes, which meet the standards for dry cakes and can be classified as "reasonably similar", and the public can accept modifications according to the klemben cake.

Keywords : *Modification, klemben, coconut flour, organoleptic*

1. PENDAHULUAN

Pohon kelapa sangat berguna atau berharga dari sudut pandang ekonomi. Sering disebut sebagai "pohon kehidupan" karena hampir semua bagian pohon kelapa, termasuk akar, batang, daun, dan buah, dapat dimanfaatkan untuk kepentingan manusia. Beberapa barang dari kelapa parut olahan, seperti tepung kelapa, minyak/lemak, manisan, kelapa sangrai, keripik kelapa, dan lain-lain, dapat diproduksi. Sebagian daging kelapa parut dapat diolah menjadi santan atau santan. Apalagi daging kelapa bisa diolah menjadi berbagai macam produk. Ampas kelapa merupakan sisa dari produksi bahan baku minyak kelapa. Ampas kelapa masih dianggap sebagai produk limbah karena saat ini terutama digunakan sebagai bahan baku pakan ternak. Untuk menghasilkan produk dengan nilai kualitas yang lebih tinggi, ampas kelapa dapat diolah menjadi tepung kelapa.

Saat daging kelapa disiapkan untuk digunakan dalam makanan, ia dikeringkan, dihaluskan, dan diolah secara higienis (kelapa kering). Kelapa kering dibuat dalam berbagai bentuk potongan, termasuk "Benang, Strip, Keripik, Irisan, dan Serpihan", dan dalam empat kategori kualitas: sangat halus, halus, sedang, dan kasar. Kelapa kering mengandung protein dan lemak. Kelapa kering banyak digunakan dalam industri roti dan kembang gula. Ini dapat dipisahkan melalui pengepresan untuk mendapatkan tepung dan minyak yang jernih dan berkualitas tinggi. Saat diproduksi melalui sistem manufaktur, tepung ini bisa langsung digunakan sebagai bahan makanan, seperti saat memanggang roti.

Menurut temuan evaluasi yang dilakukan di Filipina, tepung kelapa dapat digunakan untuk tujuan yang sama seperti tepung terigu dan susu bubuk tanpa lemak dalam jumlah yang sama (3). Meski biasanya diproduksi, tepung kelapa juga bisa dibuat dengan memarut dan menggiling kelapa kering. Untuk memanggang berbagai jenis roti, kue, atau biskuit, kelapa parut kering sering digunakan sebagai bahan baku pengganti tepung, kata Rindengan (4). Oleh karena itu, parutan kelapa kering harus memiliki beberapa sifat tepung, seperti berwarna putih dan tidak lengket (gumpal). Kumolontang 2014.

"*Composite Flour*" atau tepung campuran adalah campuran tepung terigu dan produk non-gandum yang dapat diolah menjadi berbagai makanan, seperti kacang-kacangan, tepung ikan, dan tepung kelapa. Pembuatan kue klemben dengan teknologi tepung komposit (tepung campur) ternyata memiliki banyak potensi sebagai katalis keragaman pangan. Strategi ini menuntut banyak penyelidikan meskipun jelas tidak semudah yang dipikirkan semula. Karena menggunakan Tepung Komposit yang merupakan campuran tepung terigu dan tepung kelapa akan merubah kualitas kue klemben akhir (Kumolontang,2014). Tujuannya adalah untuk menghasilkan produk yang menyerupai kue dan menjadi pilihan makanan yang praktis. Kue klemben, kue tradisional dari Indonesia yang terbuat dari tepung, gula, dan telur, termasuk dalam genre kue bolu kering. Nama lain kue klemben adalah kue kenong, roti bhai, roti kijing, dan colombong. Ini juga dikenal di Aceh (Frida.2020). Meskipun ada kalanya margarin tidak dimasukkan ke dalam adonan saat membuat kue klemben, teknik pembuatannya hampir sama dengan pembuatan kue bolu karena komponen penting untuk kedua jenis kue ini hampir sama. 2020 (Rita Khairina). Mirip dengan kue bolu, bahan dasar klemben adalah tepung terigu,

gula pasir, dan telur. Bunga adalah salah satu dari sekian banyak bentuk yang bisa diambil oleh kue Klemben. Mereka biasanya memiliki tekstur yang sama dengan kue bolu kering dan dibentuk sesuai selera masing-masing.

Membuat resep kue klemben dengan campuran tepung terigu dan tepung kelapa menjadi tujuan dari penelitian ini serta untuk mengetahui apakah kue klemben berbahan dasar tepung kelapa dapat diterima oleh masyarakat luas sebagai pangan fungsional yang memuaskan keinginan konsumen.

2. METODE

Jenis penelitian ini menyelidiki substitusi tepung kelapa melalui eksperimen. Kue Klemben dinilai berdasarkan rasa, penampilan, aroma, dan kualitas remahnya. Desain penelitian eksperimental digunakan dalam penelitian ini. Studi eksperimental adalah investigasi yang sengaja dilakukan dan kemudian mengevaluasi hasil potensial. Topik penelitian ini adalah pembuatan kue klemben menggunakan tepung kelapa 30% yang menjadi bahan percobaan. Karena saat ini belum ada tepung kelapa versi kemasan yang dibutuhkan untuk pembuatan kue klemben tepung kelapa, maka peneliti menjadikan tepung kelapa sebagai komponen utamanya. Untuk itu digunakan formulasi 30% tepung kelapa untuk membuat kue klemben.

a. Langkah Eksperimen

Formula kue klemben yang terbuat dari tepung terigu ini menjadi acuan dalam penelitian teknik pembuatan kue klemben dengan bahan dasar tepung kelapa. Tepung kelapa telah menggantikan resep kue Klemben. Resep kue klemben tepung kelapa sebagai berikut:

Tabel 1. Formula kontrol dan formula eksperimen Kue Klemben Dengan Substitusi Tepung Kelapa

No	Eksperimen 1 Kontrol	Eksperimen 2 50% tepung kelapa	Ekperimen 3 30% tepung kelapa	Eksperimen 4 20% tepung kelapa
1	Tepung terigu 150 gr	Tepung terigu 75 gr	Tepung terigu 105 gr	Tepung terigu 120 gr
2	Gula pasir 150 gr	Tepung kelapa 75 gr	Tepung kelapa 45 gr	Tepung kelapa 30 gr
3	Telur 4 butir	Gula pasir 150 gr	Gula pasir 150 gr	Gula pasir 150 gr
4		Telur 4 butir	Telur 4 butir	Telur 4 butir
5		Ovalet 5 gr	Ovalet 5 gr	Ovalet 5 gr

b. Langkah pelaksanaan

Ini adalah prosedur untuk membuat penjepit kue:

1. Campurkan sedikit telur, gula, dan ovalet.
2. Menggunakan mixer, masukkan tepung terigu dan tepung kelapa.
3. Masukkan adonan sebanyak 4 gram ke dalam paper cup mini menggunakan piping bag.
4. Selanjutnya, Panggang selama 30 menit pada suhu 150 °C, atau hingga berwarna keemasan.
5. Untuk mengeringkan kue klemben harus dipanggang dua kali, yang kedua pada suhu 130°C selama kurang lebih 15 menit.

Penelitian ini dilakukan di Jurusan Teknologi Industri, Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, dan Laboratorium Kuliner (UNDIKSHA) Universitas Pendidikan Ganesha.

Suatu item, sifat, atribut, nilai, atau karakteristik orang atau aktivitas yang bervariasi dari satu ke yang lain dan dipilih oleh peneliti dengan tujuan kajian dan pengambilan kesimpulan disebut sebagai variabel penelitian (Rafika Ulfa, 2020: 342).

Tingkat kesukaan masyarakat terhadap kue klemben yang ditentukan oleh tekstur permukaan, aroma, rasa, dan warna menjadi variabel penelitian dalam penelitian ini. Suka adalah berbagai kombinasi suka, tidak suka, dan banyak tidak suka. Tingkat kesukaan konsumen terhadap produk peneliti yaitu kue tepung kelapa dengan substitusi tekstur permukaan produk 70%:30% merupakan ukuran likeliness yang digunakan dalam penelitian ini, tekstur remah, aroma, rasa, dan warna. Tekstur produk makanan mengacu pada kelembutan, kehalusan, dan kekasarnya. Tekstur kue klemben yang diharapkan untuk penelitian ini adalah rapuh. Rasa adalah reaksi sensorik terhadap rangsangan saraf yang mencakup rasa seperti manis, pahit, dan asam. Dalam penelitian ini, kue klemben diduga memiliki cita rasa manis dan gurih. Warna adalah persepsi yang diberikan suatu objek pada mata berdasarkan paparannya terhadap cahaya atau warna. Warna kue klemben seharusnya berwarna kuning kecoklatan dalam penyelidikan ini.

Proses pengumpulan data melibatkan pengumpulan informasi dari setiap topik atau sumber data yang diperlukan untuk menarik kesimpulan tambahan. Pendekatan observasi adalah salah satu yang digunakan untuk mengumpulkan data untuk penyelidikan ini. Salah satu teknik ilmiah empiris yang mengandalkan pengalaman indrawi dan fakta teks tanpa perlu manipulasi adalah metode observasi (Hasanah, 2016:21). Preferensi panelis terhadap tekstur permukaan, tekstur remah, aroma, rasa, dan warna kue klemben dipastikan dengan menggunakan metode ini. Tes lembar preferensi adalah alat untuk mengumpulkan informasi.

Instrumen adalah benda yang dapat digunakan untuk mengukur objek atau mengumpulkan data variabel yang disetujui oleh standar akademik (Baso Intang Sappaile, 2007:066). Untuk mengevaluasi tekstur permukaan, tekstur remah, aroma, rasa, dan warna kue klemben yang dibuat dengan tepung kelapa untuk mengukur preferensi konsumen terhadapnya. Evaluasi yang menggunakan panca indera disebut tes organoleptik. Kualitas produk makanan dinilai menggunakan analisis organoleptik. Uji hedonik panelis merupakan gambaran dari uji organoleptik yang digunakan dalam penelitian ini.

Uji hedonik menurut Bimantara Yoga (2013) adalah evaluasi produk dimana panelis ditanyai tentang aspek positif dan negatif dari produk yang disediakan. Pengujian organoleptik, di sisi lain, digambarkan sebagai pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan oleh (J. K. Negara, et al. 2017). Bergantung pada kesan, adalah mungkin untuk memeriksa atau mengklasifikasikan kapasitas indera untuk menghasilkan kesan atau tanggapan. Berdasarkan kemampuan alat indera untuk menanggapi atau merangsang rangsangan yang diterima, maka dapat dibedakan kemampuan memberi kesan. Keterampilan tersebut meliputi kemampuan membedakan, kemampuan mendeteksi, dan kemampuan mengungkapkan suka dan tidak suka (hedonik). Penilaian untuk uji hedonik dilakukan secara sukarela dan dicatat pada formulir uji hedonik. Uji hedonik digunakan untuk mengukur seberapa besar masyarakat menyukai kue klemben tepung kelapa ditinjau dari kenampakan, remah, rasa, dan warna.

Panelis yang dipilih untuk penelitian ini tidak memiliki pelatihan formal. 50 panelis terlatih digunakan dalam penelitian ini karena mereka adalah orang biasa yang dapat dipilih berdasarkan jenis kelamin, ras, kelas sosial ekonomi, dan tingkat pendidikan. Fitur organoleptik sederhana, seperti karakteristik kesukaan, adalah satu-satunya fitur yang diizinkan untuk dievaluasi oleh panelis yang tidak terlatih. Inilah sebabnya mengapa hanya orang dewasa yang menjadi panel yang tidak terlatih. 14 dan 52 (Henny Krissetiana MP 2015).

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah lembar uji preferensi item buatan kue Klemben. Tabel di bawah menampilkan lembar uji kesukaan kue klemben. Ada empat level, dan ada bagian untuk hal-hal yang sangat Anda sukai, suka, tidak suka, dan tidak suka.

Tabel 2. Sifat Sensori Kue Klemben

Skala hedonik	Skala numerik
sangat suka	4
suka	3
kurang Suka	2
tidak suka	1

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan kue klemben berbahan dasar tepung kelapa ditinjau dari tampilan, tekstur remah, rasa, aroma, dan warna. Metode analisis deskriptif kuantitatif adalah teknik terkait yang digunakan sesuai dengan tujuan penelitian. Metode pengolahan data yang dikenal dengan deskriptif kuantitatif melibatkan pengumpulan data secara metodis tentang hal yang diteliti dalam bentuk angka dan/atau persentase untuk menarik kesimpulan yang luas (Medika dan Bambang, 2018: 83-90).

Tekstur permukaan, tekstur remah, aroma, rasa, dan warna 50 sampel kue klemben tepung kelapa panelis dievaluasi menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif. Panelis kemudian diminta mengisi lembar penilaian uji kesukaan kue Klemben dengan menggunakan variabel penilaian tekstur permukaan, tekstur remah, aroma, rasa, dan warna untuk setiap tingkat kesukaan. Ada empat derajat kriteria preferensi untuk setiap variabel, dan ada beberapa nilai untuk setiap level.

Kualitas butter cookies akan dinilai dari segi rasa, warna, dan tekstur dengan menggunakan kriteria baik, cukup, dan tidak baik dengan memanfaatkan informasi yang dikumpulkan dari panelis.

Prosedur yang digunakan (Aris Pratomo. 2013).

$$SK = \frac{n}{N} \times 100\%$$

Keterangan : SK = skor nilai
n = jumlah skor yang diperoleh
N = skor ideal (skor tinggi x skor pameks)
Skor pameks= banyaknya panelis

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil Analisa Eksperimen Kue Klemben Kelapa Tepung

Percobaan dilakukan pada kue klemben sebelum dilakukan uji kesukaan pada produk versi tepung kelapa. Eksperimen ini bertujuan untuk mengetahui apakah kue klemben memenuhi definisi kue klemben pada umumnya. Prosedur percobaan peneliti adalah sebagai berikut:

Peneliti mengganti 50% tepung terigu pada percobaan pertama dengan tepung kelapa. Namun karena tidak menggunakan ovalet saat membentuk adonan, maka adonan yang dihasilkan tidak bisa mengembang dan tekstur kue klemben tidak renyah.

Pada percobaan kedua, peneliti mencampurkan tepung terigu protein sedang dengan 5 gram ovalet dan 50% tepung kelapa untuk bahan lainnya. Adonan kue klemben masih terlalu kaku untuk bisa mengembang. Adonan akan berkurang volumenya saat dikeluarkan dari oven dan mungkin teksturnya masih rapuh.

Pada percobaan ketiga, peneliti melanjutkan penggunaan 5 gram ovalette dengan menggunakan 40% tepung kelapa dan 60% tepung protein sedang. Adonan kue klemben masih kurang mengembang dan teksturnya masih lembut.

Dalam percobaan terbaru, para peneliti menggabungkan tepung protein sedang dengan 5 gram ovalettes dan 30% tepung kelapa. Menurut data, pembuatan kue klemben dengan tepung kelapa 30% memberikan hasil yang paling baik. Ada juga

percobaan menggunakan tepung terigu 20%, dan adonan yang dihasilkan sangat mirip dengan yang dihasilkan menggunakan tepung kelapa 30%, kecuali aroma yang dihasilkan.

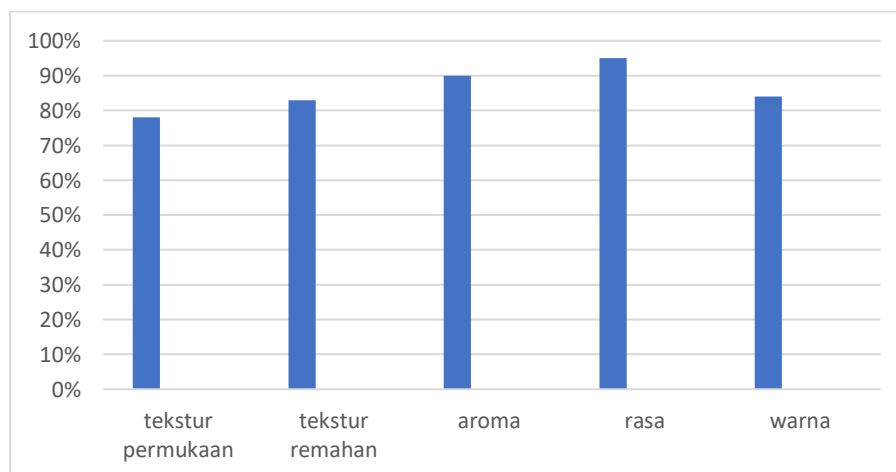
Tabel 3. Hasil Uji Kesukaan Modifikasi Klemben dengan Tepung Kelapa

Aspek Penelitian	Hasil	Katagori
Tekstur permukaan	78%	Sangat Suka
Tekstur remahan	83%	Sangat Suka
Aroma	90%	Sangat Suka
Rasa	95%	Sangat Suka
Warna	84%	Sangat Suka

berdasarkan hasil Uji Kemiripan Kue Klemben. Berdasarkan tekstur permukaan, tekstur remah, aroma, rasa, dan warna, dapat disimpulkan bahwa semua unsur tersebut “agak mirip” dengan kue klemben. Berdasarkan temuan tersebut, dapat dikatakan bahwa klemben tepung kelapa sangat disukai dari segi tekstur permukaan, tekstur remah, aroma, rasa, dan warna.

Kue klemben pengganti tepung kelapa memiliki tekstur permukaan yang kasar karena butirannya kurang halus dibandingkan tepung terigu. Karena digunakan tepung kelapa yang butirannya lebih besar dari tepung terigu, sehingga tekstur remah pada kue klemben pengganti tepung kelapa akan berbeda dengan kue klemben asli. Karena tepung kelapa digunakan sebagai pengganti tepung biasa, maka rasa kue klemben pasti akan terasa seperti kelapa. Kue klemben berbahan dasar kelapa ini memiliki rasa gurih dari kelapanya dan rasa manis dari gulanya. Warna kue klemben bersubstitusi tepung kelapa kuning kecoklatan, begitu juga dengan rasanya. Proses karamelisasi dan penggabungan tepung kelapa dengan bahan lain menghasilkan warna kuning kecoklatan.

Diagram batang di bawah ini menunjukkan bagaimana kinerja substitusi tepung kelapa dalam uji kesukaan kue klemben ditinjau dari tekstur permukaan, tekstur remah, aroma, rasa, dan warna:



Gambar 1. Hasil Uji Kesukaan Modifikasi Kue Klemben Subtitusi Tepung Kelapa

PEMBAHASAN

Tingkat kesukaan masyarakat terhadap kue klemben substitusi tepung kelapa dari segi tekstur permukaan, tekstur remahan, aroma, rasa dan warna

1. Tekstur Permukaan

Tekstur suatu produk memiliki dampak yang signifikan terhadap apakah konsumen akan membelinya. Menerima makanan di mulut atau menyentuh dengan jari melibatkan penilaian penting melalui sentuhan (Masriani dan Fatimah 2020: 1-6) Pendapat panelis akan dipengaruhi oleh tekstur, yaitu seperangkat karakteristik fisik yang unik yang mencakup elemen struktural yang dapat dirasakan oleh rasa, serta pengalaman lisan dan visual (Ivani 2017:73). Persetujuan masyarakat adalah faktor yang paling tidak penting dalam tekstur permukaan kue klemben yang sedikit kasar karena tekstur tepung kelapa yang berpasir. Kue klemben tepung kelapa memiliki tingkat persetujuan yang tinggi dari segi tekstur permukaannya.

2. Tekstur remahan

Tekstur remah pada kue kering digambarkan sebagai renyah (rapuh) dengan butiran halus oleh Fajiarningsih (2013). Tepung kue klemben pada produk ini memiliki tekstur butiran halus yang renyah. Hasil uji kesukaan kue klemben juga menguatkan hal tersebut. Saat rongga mulut dan makanan bersentuhan, indra peraba merespons suatu bentuk rangsangan fisik untuk menentukan tekstur makanan. Viskositas cairan homogen Newtonian, cairan non-Newtonian atau cairan heterogen, produk padat, dan produk semi padat mempengaruhi tekstur produk makanan (Meilgard et al., 2006). Tingkat preferensi masyarakat yang tinggi untuk menggunakan tepung kelapa sebagai pengganti tepung biasa pada kue klemben dikarenakan teksturnya yang remah. Sehingga dapat dikatakan bahwa tekstur kue klemben dapat diterima oleh masyarakat.

3. Aroma

Wewangian memiliki daya tarik yang kuat dan daya untuk membangkitkan indera penciuman, yang dapat menggugah selera untuk itu (Zuhrina 2011:20). Untuk mengukur penerimaan konsumen terhadap produk, dilakukan pengujian terhadap karakteristik organoleptik wewangian. Menggunakan indra penciuman untuk menilai sesuatu, seperti aroma makanan busuk atau aromatik, dikenal dengan istilah "far taste" (Masriani dan Fatimah. 2020). Tingkat kesukaan masyarakat terhadap aroma kue klemben tepung kelapa cukup tinggi, sehingga dapat dikatakan bahwa masyarakat dapat menerima perubahan rasa kue klemben dengan menggunakan tepung kelapa.

4. Rasa

Menurut teori Fajiarningsih (2013) yang berpandangan bahwa kue kering memiliki rasa manis dan gurih, Dengan demikian, rasa yang dirujuk dalam penelitian ini adalah manis dan gurih sesuai dengan rasa kelapa. berdasarkan uji kesukaan terhadap kue yang terbuat dari tepung kelapa. Kue klemben tepung kelapa memiliki tingkat persetujuan yang sangat tinggi dari segi rasa.

5. Warna

Warna cookies adalah kuning kecoklatan atau sesuai dengan warna komponennya, menurut pengertian yang dikemukakan oleh (Fajiarningsih 2013: 123). Hasil percobaan adalah warna kuning. Tingkat pilihan kue klemben tepung kelapa diterima dan dikagumi oleh masyarakat dari segi rona.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan penelitian terhadap kue klemben yang dibuat dengan substitusi tepung kelapa dan hasil penelitian terhadap 50 panelis tidak terlatih, dapat dikatakan bahwa panelis tetap menyukai formulasi 30%:70% yang lolos uji organoleptik. Tekstur permukaan (83%), aroma (90%), rasa (95%), dan warna (83%) diurutkan berdasarkan urutan kesukaan. Ada pula rekomendasi dalam penelitian tersebut, antara lain:

1. Bagi siapa saja yang tertarik untuk melakukan penelitian terkait di masa yang akan datang diharapkan dapat menggunakan penelitian ini sebagai sumber.
2. Masyarakat diharapkan dapat memanfaatkan hasil penelitian dalam mengolah dan memanfaatkan bahan yang melimpah di daerah tersebut, khususnya kelapa.
3. Dengan tepung kelapa diharapkan masyarakat dapat mulai mengolah kue dan jajanan dengan bahan lokal untuk meningkatkan ketahanan pangan.

DAFTAR RUJUKAN

- Fajiaringsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang Terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary Education*, 2(1), 36–44.
<http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce>
- Hasanah, H. (2017). TEKNIK-TEKNIK OBSERVASI (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-ilmu Sosial). *At-Taqaddum*, 8(1), 21.
<https://doi.org/10.21580/at.v8i1.1163>
- Kumolontang, N. P. (2017). Tepung Kelapa Sebagai Substituen Parsial Dalam Pembuatan White Bread. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(2), 63.
<https://doi.org/10.33749/jpti.v6i2.3196>
- Pratomo, A. (2013). Subtitusi Tepung Pisang Ambon. *Semarang UNS*.
- Purwanto, N. (2019). Variabel Dalam Penelitian Pendidikan. *Jurnal Teknodik*, 6115, 196–215. <https://doi.org/10.32550/teknodik.v0i0.554>
- Sappaile, B. I. (2007). Konsep Instrumen Penelitian Pendidikan. *Jurnal Pendidikan Dan Kebudayaan*, 13(66), 379–391. <https://doi.org/10.24832/jpnk.v13i66.356>
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, & R, M. A. (2015). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2), 101–107.
- Zellatifanny, C. M., & Mudjiyanto, B. (2018). Tipe Penelitian Deskripsi Dalam Ilmu Komunikasi. *Diakom : Jurnal Media Dan Komunikasi*, 1(2), 83–90.
<https://doi.org/10.17933/diakom.v1i2.20>