



“OPTIMALISASI PEMANFAATAN BUAH TJAMPOLAY DALAM PEMBUATAN CAKE SEBAGAI ALTERNATIF PENGEMBANGAN BUAH LOKAL YANG BERGIZI TINGGI”

[Tia Listiaty](#)^{1*}, [Chondro Suryono](#)²

¹Program Pengelolaan Konvensi dan Acara, Politeknik Pariwisata Prima Internasional,

²Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Politeknik Pariwisata Prima Internasional,

*Email : tia@poltekparprima.ac.id

Diterbitkan oleh Akademi Pariwisata NHI Bandung

Info Artikel

Diterima :

Diperbaiki :

Disetujui :

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk 1) Mengetahui formula yang tepat dalam pembuatan kue tjampolay, 2) Mengetahui teknik pengolahan yang tepat dalam pembuatan kue tjampolay, 3) Mengetahui penerimaan konsumen dalam pembuatan kue tjampolay.

Penelitian “Pemanfaatan buah tjampolay dalam pembuatan kue sebagai bahan alternatif pembangunan daerah” dilakukan di rumah penulis di kecamatan Talun kota Cirebon. Kajian penelitian berjudul “Pemanfaatan buah tjampolay dalam pembuatan kue sebagai bahan alternatif pembangunan daerah” di kota Cirebon Dalam prosedur penelitian dan pengembangan menggunakan model ADDIE yang dikembangkan oleh Dick and Carry (1996) dipadukan dengan model 4D yang dikembangkan oleh Tiagarajan (1974) sehingga menghasilkan Analysis (kajian referensi produk), Design (desain produk), Develop (pembuatan dan pengujian produk) dan Diseminasi (pameran produk). Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) resep yang tepat untuk membuat produk Kue Tjampolay adalah menggunakan 100% Buah Tjampolay sebagai pengganti Buah Pisang. 2) Penerimaan masyarakat terhadap karakteristik Kue Tjampolay warna 3,5, aroma 3,5, tekstur 3,5, rasa 3,62, dan keseluruhan 3,54. 3) Dapat dilihat dari uji panelis bahwa tingkat penerimaan karakter warna pada produk Cake Tjampolay mencapai 3,0, aroma pada produk Cake Tjampolay mencapai 3,00, tekstur produk Cake Tjampolay mencapai 3,3 dan rasa dari produk Cake Tjampolay. Produk Cake Tjampolay mencapai 3,3. Sehingga dapat disimpulkan bahwa produk Cake Tjampolay dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

Kata Kunci: Tjampolay, Cake, Desain, Kembangkan, Bahan Lokal, Bergizi

ABSTRACT

This study aims to 1) Knowing the right formula in making tjampolay cake, 2) Knowing the right processing technique in making tjampolay cake, 3) Knowing consumer acceptance in making tjampolay cake.

The research on "Utilization of tjampolay fruit in cake making as an alternative ingredient for local development" was conducted at the writer's house in Talun sub-district, Cirebon city. A research study entitled "Utilization of tjampolay fruit in cake making as an alternative material for local development" in the city of Cirebon In the research and development procedure using the ADDIE model developed by Dick and Carry (1996) combined with the 4D model developed by Tiagarajan (1974) so that produce Analysis (study of reference products), Design (product design), Develop (manufacture and testing of products) and Dissemination (exhibition of products).

The results showed that 1) the right recipe for making Tjampolay Cake products was using 100% Tjampolay Fruit as a substitute for Banana Fruit. 2) Public acceptance of Cake Tjampolay characteristics of color 3.5, aroma 3.5, texture 3.5, taste 3.62, and overall 3.54. 3) It can be seen from the panelist test that the level of acceptance of the color character in Cake Tjampolay products reached 3.0, the aroma in the Cake Tjampolay products reached 3.00, the texture of the Cake Tjampolay products reached 3.3 and the taste of the Cake Tjampolay products reached 3.3. So it can be concluded that Cake Tjampolay products can be well received by the public.

Keywords: Tjampolay, Cake, Design, Develop, Local Ingredients, Nutritious

Alamat Korespondensi : Jl. Raya Lembang No. 112, Jawa Barat, Indonesia 40359

Pendahuluan

Indonesia yakni Negara yang masuk kedalam negara potensial sebagai penghasil bahan kategori pangan. Salah satu sumber pangan yang cukup potensial untuk dikembangkan dan dimanfaatkan adalah buah tjampolay. Ada yang menyebutnya sebagai sawo mentega, terong mentega, hingga sawo belanda. Ada juga yang menyebutnya konyal, alkesah, kanistel. Nama latinnya *Pouteria compechiana*. Buah yang serupa dengan sawo ini berasal dari Amerika Tengah. Buah ini mengeluarkan lateks atau getah susu ini memiliki banyak manfaat. Tjampolay mempunyai kadar glukosa yang cukup tinggi sehingga sedikit kemungkinan untuk dibuat tepung. Pada saat Tjampolay dikeringkan menyusut dan berubah warna. Tjampolay yang sudah kering pada saat diblender Tjampolay akan berubah menjadi gumpalan-gumpalan yang melekat satu sama lain karena terkena panas mesin blender. Berbeda dengan bahan lain yang mudah untuk dibuat tepung seperti pisang. Pisang cukup mudah dibuat tepung karena pisang memiliki kadar glukosa yang cukup rendah dan karbohidrat yang relatif tinggi sehingga mudah di buat tepung.

Alternatif lain selain dibuat tepung, Tjampolay dapat digunakan sebagai tambahan dalam pembuatan cake. Pemanfaatan Tjampolay saat ini pada olahan makanan tradisional seperti dodol hingga kue-kue dan juga bahkan sudah ada produk hasil industri yaitu sirup tjampolay. Cake hasil olahan tjampolay ini terkadang tidak memiliki rasa tjampolay yang kuat. Bahkan beberapa diantaranya menjadi kehilangan rasa tjampolay itu sendiri. Rasa tjampolay yang kurang menonjol dapat diatasi dengan memberi campuran bahan lain

dengan ukuran yang pas sehingga buah tjampolay tidak kehilangan ciri khas rasanya dan dengan memberikan cincangan tjampolay.

Fokus Penelitian

Mencermati kelebihan buah tjampolay di atas, penulis ingin memanfaatkan buah tjampolay sebagai bahan campuran dalam pembuatan cake dan selain untuk menambahkan variasi bahan lain, rasa, dapat juga memberikan zat gizi. 3 Dari alasan di atas, mendorong peneliti untuk membuat penelitian dengan judul **“OPTIMALISASI PEMANFAATAN BUAH TJAMPOLAY DALAM PEMBUATAN CAKE SEBAGAI ALTERNATIF PENGEMBANGAN BUAH LOKAL YANG BERGIZI TINGGI”**

Identifikasi Masalah

1. Bagaimana formula yang tepat dalam pembuatan tjampolay cake?
2. Bagaimana teknik olah yang tepat dalam pembuatan tjampolay cake?
3. Bagaimana daya terima konsumen dalam pembuatan tjampolay cake?

Tujuan Penelitian

- 1 Mengetahui formula yang tepat dalam pembuatan tjampolay cake
- 2 Mengetahui teknik olah yang tepat dalam pembuatan tjampolay cake
- 3 Mengetahui daya terima konsumen dalam pembuatan tjampolay cake

Kajian Pustaka

A. Buah Tjampolay

Tjampolay adalah tanaman buah yang asli berasal dari Amerika Tengah. Sebagai salah satu jenis buah-buahan, Tjampolay Memiliki potensi jual yang besar, karena banyak masyarakat yang menyukainya. Buah Tjampolay adalah buah yang harganya tidak begitu mahal dan mudah diperoleh.(Siti Rochani, 2007:6)

1) Bahan Cake

a. Bahan Utama

1. Tepung Terigu

Fungsi tepung terigu dalam pembuatan cake adalah sebagai pembentuk struktur dan pengikat bahan lainnya. Maksud dari pembentuk struktur yaitu saat terigu dipanaskan dan dengan cukupnya air maka terigu akan mengalami gelatinisasi. Salak Pondoh Puree Salak Pondoh 18 Gelatinisasi pati dan koagulasi protein akan membentuk: crumb/badan/isi dari cake. (Anni Faridah, 2008: 13)

2. Gula Sirup

Ini digunakan apabila menginginkan cake yang lebih berat, tetapi kelembaban dapat dipertahankan lebih lama.

3. Gula Palm Gula Coklat (Brown Sugar)

Apabila menggunakan gula ini maka tekstur kue akan berubah warna menjadi lebih gelap. Dari ketiga jenis gula ini yang paling baik adalah, gula kastor karena sisi tajam dari kristal akan membantu penangkapan udara. Bila mengkremkan gula dan lemak, yang paling baik adalah dengan menggunakan gula sebanyak dua kali dari lemak.Gula

pada cake akan mematangkan dan mengempukkan susunan sel/struktur cake. Apabila kadar gula terlalu banyak dalam adonan maka cake akan jatuh karena terlalu empuk/struktur kue tidak kuat dibagian tengahnya. (Anni Faridah, 2008:38).

4. Gula Halus

Suatu karbohidrat sederhana yang menjadi sumber energi dan komoditi perdagangan utama. Gula paling banyak diperdagangkan dalam bentuk kristal sukrosa padat. Gula digunakan untuk mengubah rasa menjadi manis dan keadaan makanan atau minuman. Gula sederhana, seperti glukosa (yang diproduksi dari sukrosa dengan enzim atau hidrolisis asam), menyimpan energi yang akan digunakan oleh sel. Gula ini dapat digunakan dalam bentuk gula pasir atau gula bubuk bahkan kadang-kadang dalam bentuk sirup. Pada pembuatan Kue lumpur ini gula yang digunakan adalah gula bubuk / gula halus agar nantinya dapat cepat menyatu dengan bahan lainnya. (sumber : <http://id.wikipedia.org/wiki/Gula>).

5. Telur

Telur adalah bahan makanan nabati sumber protein, telur yang biasanya dimanfaatkan untuk konsumsi adalah telur ayam, telur itik, telur puyuh dan lain-lain. Telur berfungsi untuk mengikat adonan dan penentu 21 tekstur produk yang dihasilkan, selain itu telur juga berfungsi sebagai pewarna kuning”(Siti Hamidah, 1996:32).

6. Lemak

Fungsi lemak dalam cake adalah : a. Membantu dalam aerasi b. Melembutkan tekstur c. Memperbaiki rasa d. Memperbaiki kualitas penyimpanan e. Membuat tidak kenyal f. Memberi warna pada permukaan Lemak merupakan bahan utama yang memperkaya cake.

b. Kajian Formula

Berdasarkan hasil pengamatan pada Tjampolay dapat disimpulkan bahwa kandungan gizi dalam Tjampolay, sehingga Tjampolay sangat tepat apabila dijadikan bahan dalam pembuatan cake. Produk yang dihasilkan dari Tjampolay ini memiliki tekstur lembut karena buah tjampolay yang bersifat manis. Oleh karena itu Tjampolay digunakan dalam pembuatan dodol, kue - kue, dan sirup tjampolay. Sehingga produk tersebut memberikan penampilan yang menarik, meningkatkan nilai guna Tjampolay, mengoptimalkan penggunaan buah tjampolay, dan meningkatkan nilai gizi pada produk yang dihasilkan.

Metode Penelitian

A. Tahapan Penelitian

Penelitian ini adalah karya tulis ilmiah yang berbentuk kajian, produk, desain teknologi yang menekankan pada kajian kritis atau gagasan inovatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk patiseri dengan memanfaatkan bahan pangan lokal. Pemanfaatan tjampolay yang ditambahkan dalam adonan cake sehingga dapat menemukan formula yang tepat, serta penyajian yang menarik sehingga produk patiseri yang dihasilkan menjadi produk yang berkualitas dan dapat diterima oleh masyarakat serta dapat meningkatkan nilai jual pada bahan baku tjampolay. Model Penelitian dan Pengembangan Produk (Research and Development) yang akan digunakan adalah model ADDIE. ADDIE merupakan singkatan dari Analyze, Design,

Development or Production, Implementation or Delivery, and Evaluation (Endang Mulyatiningsih, 2011:183).

B. Lokasi Penelitian

Penelitian mengenai “Optimalisasi Pemanfaatan buah tjampolay dalam pembuatan cake sebagai bahan alternatif pengembangan buah lokal yang bergizi tinggi” dilakukan di rumah penulis di kecamatan Talun kota Cirebon.

C. Model penelitian

Kajian penelitian yang berjudul “ Optimalisasi Pemanfaatan buah tjampolay dalam pembuatan cake sebagai bahan alternatif pengembangan buah lokal yang bergizi tinggi” di kota Cirebon Dalam prosedur penelitian dan pengembangan menggunakan model ADDIE yang dikembangkan oleh Dick dan Carry (1996) yang dipadukan dengan model 4D yang dikembangkan oleh Tiagarajan (1974) sehingga menghasilkan Analysis (kajian produk acuan), Design (perancangan produk), Develop (pembuatan dan pengujian produk) dan Dissemination (pameran produk).

D. Tehnik Pengumpulan Data

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan beberapa panelis sebagai sumber data. Panelis memberikan penilaian terhadap tekstur, rasa, warna, aroma, dan kesukaan terhadap produk patiseri Tjampolay Cake.

E. Analisis Data

Pengumpulan data dilakukan untuk mengetahui hasil produk dapat diterima atau tidak oleh masyarakat. Metode pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan menggunakan uji penerimaan produk. Penilaian dilakukan oleh beberapa orang panelis pada setiap produk dengan borang lembar penilaian/ kuesioner sebagai acuan penilaian produk. Penilaian produk terdiri dari beberapa aspek yaitu organoleptik (pengindraan terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur) serta kesukaan. Kemudian data hasil pengujian produk dianalisis secara deskriptif, kualitatif, dan kuantitatif. Deskriptif, kualitatif, atau uji organoleptik, yaitu data yang bisa dihitung meliputi rasa warna, tekstur, dan aroma. Sedangkan kuantitatif yaitu data yang dapat diukur dalam penelitian ini data kuantitatif diperoleh dari hasil penerimaan 30 panelis terhadap produk yang diterima maupun produk yang tidak diterima.

Hasil dan Pembahasan

A. Deskripsi Hasil Penelitian

Dilihat dari kelebihannya buah tjampolay memiliki kadar air yang tidak terlalu banyak sehingga cocok untuk bahan tambahan dalam pembuatan kue karena kadar air yang sedikit akan menghasilkan tekstur kue yang tidak terlalu lembek dan basah.

Jumlah kandungan gizi yang relatif lebih tinggi misalnya kalori, protein, lemak, karbohidrat, abu, dan lain - lain. Ditinjau dari kelebihan lainnya buah tjampolay memiliki serat yang banyak dapat memperlancar pencernaan.

Keunggulan dari produk cake berbahan substitusi buah tjampolay yaitu menggunakan bahan pangan lokal sehingga menambah pendapatan daerah Cirebon, membantu meningkatkan pemerintah dalam hal ketahanan pangan, sedangkan keunggulan dari segi produknya tekstur cake buah tjampolay yang dihasilkan akan lebih lembut dan lebih basah apabila dibandingkan dengan cake lainnya.

B. Hasil Pengembangan Produk

Dalam pembuatan produk pengembangan Cake Tjampolay dilakukan 3 (tiga) kali tahap pengujian dengan menggunakan resep dasar Banana Cake sebagai acuan. Tahap pertama adalah uji coba resep modifikasi (validasi I), tahap kedua adalah mengevaluasi dan memperbaiki uji coba tahap pertama (validasi II), tahap ketiga adalah uji penerimaan produk pada panelis (uji panelis) untuk menentukan hasil pengembangan akhir. Uji selanjutnya yaitu pameran yang akan dinilai masyarakat. Modifikasi formula produk dilakukan dengan penggantian buah pisang dengan buah tjampolay) dan bahan tambahan (buah tjampolay) dengan menambahkan buah tjampolay 15-25 gr dan buah tjampolay cincang sebanyak 15 gram agar memperoleh hasil produk yang baik.

1. Tahap Define

Tahap *define* adalah tahapan awal yang dilakukan dengan cara pencarian resep acuan. Dengan mengumpulkan resep dasar dari tiga sumber yang berbeda. Dari tiga sumber tersebut kemudian dianalisis dan dipilih satu resep untuk dijadikan sebagai resep acuan yang menghasilkan produk Tjampolay Cake yang baik dari segi aroma, tekstur, rasa, dan warna. Resep acuan I bersumber dari Buku Pastry & Bakery Recipe STP Bandung, resep acuan II bersumber dari Tintin Rayner th 2017, dan resep acuan III bersumber dari Anni Faridah dkk.

2. Tahap design

Dalam pembuatan Tjampolay Cake substitusi yang digunakan pada adonan adalah 0%, 60% dan 100% buah Tjampolay. Dari ketiga formula tersebut, formula yang paling baik adalah substitusi buah Tjampolay sebesar 100%. Formula Cake Tjampolay dapat dilihat pada tabel berikut :

Formula Cake Tjampolay

No	Nama Bahan	Acuan	Formula (60%)	Formula (100%)
1	Tepung Terigu	200	200	200
2	Buah Tjampolay	250	150	250
3	Gula Pasir	250	250	250
4	Mentega	250	250	250
5	Telur	5	5	5
6	Vanilla	½ sdt	½ sdt	½ sdt

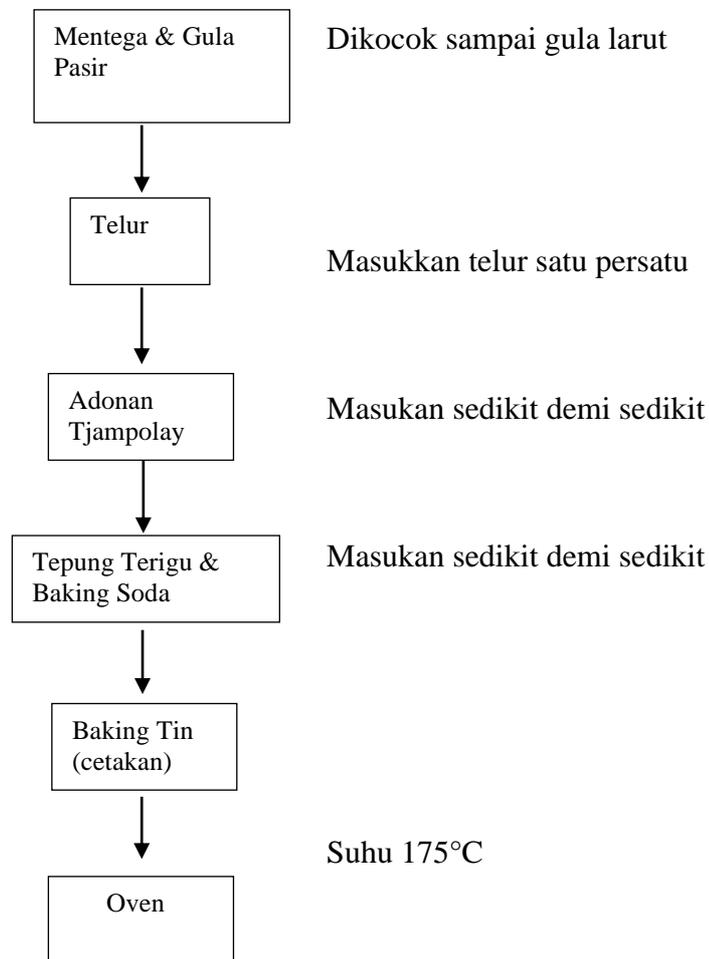
Essens				
7	Lemon Zest	1	1	1
8	Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt

Sumber : Olahan Penulis

Dari ketiga formula tersebut yang akan digunakan sebagai acuan untuk pembuatan Cake Tjampolay yaitu formula yang ke III. Karena resep awal adalah Banana cake dengan kandungan buah pisang sebesar 25% makan dalam produk Cake Tjampolay dengan berbahan dasar Tjampolay 25% maka tidak akan terjadi masalah jika bahan tersebut diganti 100% menggunakan buah tjampolay.

a) Pembuatan

Pembuatan Cake Tjampolay harus dilakukan menggunakan proses yang dan tahap yang benar supaya produk yang dihasilkan baik dan berkualitas. Proses pembuatan produk Cake Tjampolay dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 1. Diagram Proses Pembuatan Produk Cake Tjampolay

Teknik yang digunakan untuk proses pengolahan Cake Tjampolay yaitu proses Baking atau pembakaran. Proses Baking biasa digunakan dalam pembuatan cookies. Proses Baking yaitu proses pemanggangan menggunakan oven. Setelah adonan dipanggang dan dikeluarkan dari oven atau setelah matang, Cake Tjampolay diberi topping gula halus supaya tampilan tidak pucat dan menarik. Tahap develop Proses pembuatan dan pengujian dilakukan setelah adanya rancangan formula yang akan digunakan. Pada tahap ini produk Mentega

dan gula pasir. Kocok mentega dengan gula pasir sampai gula tercampur rata dan halus. Kemudian masukan telur satu persatu sampai menyatu dengan adonan, lalu masukan buah tjampolay yang sudah dihancurkan. Terakhir masukan bahan kering dan ratakan adonan. Terakhir cetak dalam Loyang dan masukkan ke dalam oven untuk dipanggang. Untuk memperbaiki hasil maka dilakukan pengujian untuk memperbaiki produk tersebut. Dilakukan sebanyak tiga kali, yaitu Validasi I, validasi II dan uji penerimaan produk. Validasi I dan II dinilai oleh 30 orang panelis.

3. Tahap *Disseminate*

a) Hasil uji penerimaan produk

Hasil dari uji penerimaan produk Cake Tjampolay dengan menggunakan 100% substitusi buah pisang dengan buah tjampolay adalah rasanya manis pas, teksturnya moist, aroma enak, warna bagus, dan bentuknya menarik. Uji penerimaan produk dilakukan oleh 30 (tiga puluh) orang panelis semi terlatih yang diambil dari karyawan Politeknik Pariwisata Prima Internasional . Penilaian tiga puluh orang panelis tersebut bertujuan untuk memberikan saran terhadap produk dalam aroma, tekstur, rasa, warna, dan penyajian yang menurut panelis perlu diperbaiki serta penerimaan produk secara keseluruhan. Diagram penerimaan produk Cake Tjampolay disajikan pada table

Karakteristik	Rata – rata	Diterima/ tidak diterima
Warna	3.0	Diterima
Aroma	3.0	Diterima
Tekstur	3.0	Diterima
Rasa	3.0	Diterima

Sumber : Olahan Penulis

Hasil penerimaan produk Cake Tjampolay Berdasarkan perhitungan pada tabel diatas, dapat diketahui bahwa tingkat penerimaan dari karakter warna pada produk Cake Tjampolay mencapai 3,0, aroma pada produk Cake Tjampolay mencapai 3,00, tekstur produk Cake Tjampolay mencapai 3,3 dan rasa produk Cake Tjampolay mencapai 3,3. Sehingga dapat disimpulkan bahwa produk Cake Tjampolay dapat diterima baik oleh masyarakat.

b) Pengemasan

Pengemasan Cake Tjampolay pada umumnya dikemas dengan menggunakan mika agar Cake Tjampolay tidak hancur dan terjaga bentuknya. Mika yang biasa digunakan untuk mengemas Cake Tjampolay yaitu mika plastik atau mika tebal supaya tidak mudah peyok atau hancur. Mika tersebut juga transparan sehingga konsumen dapat melihat bentuk Cake Tjampolay yang berada didalamnya. Cake Tjampolay mempunyai karakteristik yang tidak berbeda dari Cake lainnya. Karakteristik Cake Tjampolay dapat dilihat di table

NO	Karakteristik	Cake Tjampolay
1	Rasa	Manis
2	Aroma	Wangi Buah Tjampolay
3	Tekstur	Moist
4	Warna	Kuning keemasan
5	Bentuk	Pipih Panjang

Sumber : Olahan Penulis

c) Pameran

Pada tahap ini, produk yang sudah dibuat kemudian dipamerkan dengan tema “Pengembangan Produk Makanan dengan Pemanfaatan Produk Lokal”. Pameran dilakukan pada tanggal 25 April 2021. Display dibuat sekreatif mungkin supaya dapat menarik minat pengunjung untuk melihat produk yang didisplay

Formula akhir produk Cake Tjampolay dapat dilihat pada table

Nama Bahan	Control (0 %)	Formula (100%)
Buah Pisang /Tjampolay	250 g	250 g
Mentega	250 g	250 g
Tepung Terigu	200 g	200 g
Telur	5 pcs	5 pcs
Gula Pasir	250 g	250 g
Baking Soda	½ sdt	½ sdt
Topping :		
Gula Halus	25 g	25 g

Sumber : Olahan Penulis

Kesimpulan dan Saran

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari pengamatan, analisis serta data yang diperoleh dari hasil penelitian adalah Buah Tjampolay sebagai bahan pangan lokal dapat dimanfaatkan sebagai substitusi dalam pembuatan produk patiseri yaitu Banana Cake. Serta dapat menjadi pengganti bahan utama dalam pembuatan produk patiseri yaitu Pisang. Dan dapat diterima oleh masyarakat luas. Kemudian dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Resep yang tepat pada pembuatan produk Cake Tjampolay dengan menggunakan Buah Tjampolay 100% sebagai pengganti Buah Pisang, menggunakan teknik pemanggangan, pengemasan Cake Tjampolay menggunakan Mika.
2. Penerimaan masyarakat terhadap Cake Tjampolay karakteristik warna 3,5, aroma 3,5, tekstur 3,5, rasa 3,62, dan keseluruhan 3,54
3. Kesimpulan bahwa Cake Tjampolay dapat diterima masyarakat.

B. Saran

Berdasarkan penilaian produk masakan diatas dapat didapatkan saran-saran sebagai berikut :

1. Penelitian tentang produk berbahan Buah Tjampolay perlu dilanjutkan terutama pada warna, aroma, tekstur, dan rasa untuk memunculkan inovasi produk baru
2. Sebelum pengolahan, air buah tjampolay dibuang terlebih dahulu agar kue tidak bantat.
3. Cake Tjampolay yang menggunakan 100% Buah Tjampolay mengandung tinggi serat sehingga adonan dapat dibentuk beraneka ragam dan hasil tetap bagus setelah dioven.

Referensi

Anni Faridah dkk. 2008. Patiseri Jilid I Untuk SMK. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Gula , diambil tanggal 4 Mei 2012 dari <http://id.wikipedia.org/wiki/Gula>).

Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)

Siti Hamidah, (1996). Modul Patiseri. Yogyakarta: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta

Siti Rochani. 2007. Salak Pondoh. Jakarta : Azka Mulia Media

Sugiyono,2009. Metode Penelitian Bisnis.Bandung:CV Alfabeta