

**NANAS MADU SEBAGAI SUBSTITUSI GULA PADA PEMBUATAN
HEALTHY CHEESECAKE
HONEY PINEAPPLE AS SUBSTITUTION FOR SUGAR IN THE MAKING OF
HEALTHY CHEESECAKE**

Risma Erika, Ratna Gema Maulida.,S.ST.Par.,MM.Par, Nurlena.S.ST.PAR.,M.SC
Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom

Corresponding Author : rismaerika99@gmail.com, gema@tass.telkomuniversity.ac.id ,
nurlena@tass.telkomuniversity.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan nanas madu sebagai bahan pengganti gula pada produk cheesecake. Penelitian ini di latar belakang oleh meningkatnya eksistensi nanas madu dengan berbagai macam khasiat dan menjadi sebuah alternatif bagi para penderita diabetes dan pengguna gaya hidup healthy life style untuk tetap bisa mengkonsumsi dessert cheesecake tanpa perlu khawatir dengan kandungan gula yang ada di cheesecake, serta banyaknya manfaat yang terkandung di dalam nanas madu bagi segi kesehatan. Tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan formulasi resep nanas madu sebagai substitusi gula pada pembuatan healthy cheesecake dengan melakukan proses creaming method, dan uji daya terima konsumen terhadap produk healthy cheesecake ini. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimen dan dilakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 30 orang konsumen dengan menyebarkan kuesioner. Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan formulasi resep yang sesuai untuk nanas madu sebagai substitusi gula pada pembuatan healthy cheesecake yaitu cream cheese 500 gr, tepung nanas madu 94 gr, gula pasir 31 gr, telur 120 gr, tepung maizena 10 gr, whipped cream 250 gr. Untuk uji daya terima konsumen dengan nilai skala 3-5 yaitu cukup suka sampai dengan sangat suka dengan memperoleh presentase rata-rata sebesar 66,0%. Maka nanas madu sebagai substitusi gula pada pembuatan healthy cheesecake dapat diterima dan di konsumsi oleh konsumen.

Kata Kunci : Dessert, Cheesecake, Nanas Madu

ABSTRACT

This research discusses the utilization of pineapples honey as a substitute for sugar in cheesecake products. This research is motivated by the increasing existence of honey pineapple with various benefits and is an alternative for diabetics and healthy lifestyle users to continue to

consume dessert cheesecake without worrying about the sugar content in the cheesecake, as well as the many benefits contained in honey pineapple for health. The purpose of this study was to find a honey pineapple recipe formulation as a sugar substitution in making healthy cheesecake by making the process of creaming method, and testing the consumer's acceptance of this healthy cheesecake product. This research was conducted using the experimental method and consumer acceptance test carried out by means of organoleptic testing to 30 consumers by distributing questionnaires. The results of the research show that the recipe formulation is suitable for honey pineapple as a sugar substitute in making healthy cheesecake, namely 500 gr cream cheese, 94 gr honey pineapple flour, 31 gr sugar, 120 gr eggs, 10 gr maize flour, 250 gr whipped cream. For the consumer acceptance test with a scale value of 3-5 that is quite like to very like by obtaining an average percentage of 66.0%. So honey pineapple as a sugar substitute in making healthy cheesecake can be accepted and consumed by consumers.

Keywords: Dessert, Cheesecake, Honey Pineapple

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada saat ini wisata kuliner merupakan atraksi wisata yang sedang diminati wisatawan Octaviany (2017). Wisata kuliner merupakan suatu kegiatan perjalanan yang berkunjung ke suatu restoran atau tempat makan saat berwisata untuk mendapatkan makanan dan minuman bagi wisatawan. pada saat ini terdapat jenis – jenis makanan dan minuman yang terdapat dalam wisata kuliner, salah satunya produk *dessert*. Produk *dessert* merupakan hidangan yang disajikan sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut Setiawati (2020) diabad sekarang ini inovasi *dessert* mulai berkembang, *dessert* tidak lagi menjadi makanan penutup karena wisatawan kini menggantinya sebagai makanan sepinggan. Produk *dessert* yang sering disantap wisatawan salah satunya yaitu

Cheesecake. Pada saat ini di era digital modern, *dessert* tidak lagi *diplatting* dengan begitu sederhana. Karena pada era ini teknik seni dalam *plating dessert* sekarang ini menjadi tren dalam meningkatkan kualitas produk *dessert*, salah satunya teknik *Gastronomi*. Tetapi untuk orang – orang yang memiliki gaya hidup sehat atau biasa disebut dengan istilah *Healthy Life Style* sangat mengabaikan produk *dessert* dengan teknik *Gastronomi* tersebut, karena pada teknik *Gastronomi* mengandung bahan – bahan kimia seperti *Lecitine* dan *Xantan Gum* sebagai bahan untuk menambah seni pada kuliner. Sekarang ini orang - orang diIndonesia mulai mengikuti *trend Healthy Life Style*. Dengan adanya penjualan alat – alat olahraga yang menunjang, makanan sehat juga meningkat dan banyak dikonsumsi oleh orang – orang yang bahkan tidak menerapkan pola hidup sehat atau *Healthy Life Style*. Dari volume postingan orang – orang bisa di lihat yang

mengonsumsi makanan dari berbagai macam bahan dasar buah – buahan dan dan memberi rasa kenyang serta menyegarkan mulut, sehingga sangat mudah memberikan penyakit diabetes jika berlebihan mengonsumsi gula. Menurut Riset Kesehatan Dasar (RISKEDAS 2018) sejak tahun 2013 pada orang dewasa terjadi *Vegetarian*. Untuk menerapkan gaya hidup sehat kita perlu pahami bahwa gaya hidup seseorang di atur oleh waktu istirahat, aktivitas pekerjaan dan makanan yang dikonsumsi. Untuk menentukan gaya hidup sehat tidak begitu mudah karena bukan hal yang menyenangkan, sebab dalam hal mengonsumsi makanan harus memilih dan tidak boleh sembarangan dalam mengkonsumsinya. Akan tetapi, dengan menerapkan gaya hidup sehat banyak hal yang bisa didapatkan seperti terjaganya berat badan dan meningkatkan energi sehingga membantu mencegah penyakit. Kebanyakan *dessert* rasanya manis, Gula dan coklat merupakan bahan yang terkandung dalam produk *dessert* karena bertujuan untuk meningkatkan *mood* peningkatan proporsi diabetes dengan presentase pada tahun 2013 sebanyak 14,8% dan tahun 2018 sebanyak 21,8% (Kementrian Kesehatan Republik Indonesia : 2018). Berikut macam – macam *cake* yang digunakan sebagai *dessert* yaitu, *tiramisu*, *moussecake*, *cheesecake*, dll. *Cheesecake* merupakan *dessert* yang berasal dari Yunani Kuno yang memiliki arti kue keju. *Cheesecake* memiliki cita rasa manis dan gurih, manis yang berasal dari gula dan gurih berasal dari keju. *Cheesecake* umumnya diberi hiasan buah segar, jam, krim dan lapisan gula. Bagian dasar

dari *cheesecake* dapat diisi dengan biskuit graham, kacang yang dihancurkan, ataupun bahan lainnya yang bertekstur rapuh. Bahan dasar yang digunakan pada *cheesecake* berupa *cream cheese*, telur, maizena, *whipp cream*, dan gula. Pemanis yang terdapat dalam *cheesecake* adalah gula. Maka dari itu penulis akan membuat *cheesecake* dengan nanas madu sebagai substitusi gula dan menggunakan keju yang rendah lemak. Pada umumnya *cheesecake* mengandung gula, untuk orang – orang yang mempunyai penyakit diabetes tidak baik jika mengonsumsi gula yang berlebihan. Sekarang ini orang – orang yang mempunyai penyakit diabetes dan orang – orang yang memiliki gaya hidup sehat mulai mengganti gula. Penulis akan memanfaatkan buah nanas madu sebagai pengganti gula dalam pembuatan *healthy cheesecake*.

Buah Nanas termasuk dalam *genus Ananas* dan memiliki nama latin *Ananas comosus (L) Mer* merupakan tanaman dari keluarga Bromeliaceae adalah tanaman tropika yang berasal dari Amerika Selatan. Nanas yang banyak tumbuh di Indonesia adalah jenis nanas *Queen* dan *Cayene*. Nanas madu dalam jenis nanas *Queen* karena buah yang kecil, rasa manis, aroma harum, dan memiliki kulit kuning coklat kemerahan. Nanas memiliki rasa manis yang unik dan segar, sehingga banyak dikonsumsi dalam bentuk buah segar, jus buah, dan buah-buahan kaleng. Komponen aroma utama buah nanas adalah terpen, keton, aldehid, dan ester. Buah nanas memiliki kandungan gizi yang cukup banyak yaitu:

Seratus gram buah nanas madu mengandung 52,0 kkal; 13,7 gram karbohidrat;

0,54 gram protein; 130 I.U vitamin A; 24 mg vitamin C; dan 150 mg kalium.14 Seratus gram buah nanas dapat mencukupi 16,2% kebutuhan vitamin C. Negara Indonesia termasuk penghasil buah nanas yang cukup potensial. Hal ini dapat dilihat dari produksi buah nanas dari tahun ke tahun mengalami kenaikan. Buah nanas di Indonesia biasanya dimakan langsung sebagai hidangan pencuci mulut sesudah makan. Selain itu ada sebagian yang diolah menjadi sirup, selai dan ada yang dijadikan buah kalengan supaya tahan lama. Karena pemanfaatan buah nanas yang masih terbatas, maka perlu dilakukan penganeekaragaman makanan yang diolah dari buah nanas.

Berdasarkan alasan yang telah diuraikan diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai madu sebagai substitusi gula pada pembuatan *healthy cheesecake*, yang kemudian penulis menuangkannya ke dalam sebuah penelitian yang berjudul "nanas madu sebagai substitusi gula pada pembuatan *healthy cheesecake*".

II. KAJIAN PUSTAKA

Patisserie berasal dari Bahasa Perancis yaitu " *Pâtisserie*" berarti kue-kue. *Patisserie* dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinental, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya. Pada umumnya *Pastry* merupakan suatu bagian dari *food product* atau dapur yang terdapat di dalam lingkup *food and beverage department* yang memiliki tugas didalam pembuatan *dessert* atau juga makanan penutup, *snack* atau makanan pengirim

minuman, seperti misalnya kue dan roti (Adjab Subagio, 2007 : 87)

Cheesecake menurut Reynolds dan Chanin (2011:1), *Cheesecake* adalah *dessert* yang paling mudah untuk dibuat. *cheesecake* berasal dari Yunani yang awalnya disediakan untuk para atlit pada olimpiade pertama kali di Athena. Lalu beredar di New York oleh seorang Chef bernama Arnold Reuben. Jenis kue ini menggunakan *cream cheese*, telur, maizena, *whipp cream*, dan gula sebagai bahan dalam proses pembuatan.

Gula menurut Darwin (2013) gula adalah suatu barang atau bahan yang mengandung karbohidrat, hal ini disebabkan karena gula pada kenyataannya dapat larut dalam air dan juga bisa langsung diserap tubuh yang kemudian dalam tubuh di bah menjadi energi. Gula pasir mengandung sukrosa 97,1%, gula reduksi 1,24%, kadar airnya 0,61%, dan senyawa organik bukan gula 0,7% (Suparmo dan Sudarmanto, 1991). Sukrosa ini kristalnya berbentuk prisma monoklin dan berwarna putih jernih. Warna tersebut sangat tergantung pada kemurniannya.

Nanas merupakan salah satu tanaman buah yang banyak dibudidayakan di daerah tropis dan subtropics. Nanas Bagian yang dapat dimakan buah nanas mengandung air sebanyak 85%, protein 0,4%, gula 14%, lemak 0,1%, serat 0,5% serta banyak mengandung vitamin A dan B1.

III. METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode eksperimental.

Penelitian eksperimental Menurut Zulnaidi (2007: 17) mengungkapkan bahwa metode eksperimen adalah prosedur penelitian yang dilakukan untuk mengungkapkan hubungan sebab akibat dua variabel atau lebih, dengan mengendalikan pengaruh variabel yang lain. Metode ini dilaksanakan dengan memberikan variabel bebas secara sengaja (bersifat induse) kepada objek penelitian untuk diketahui akibatnya di dalam variabel terikat. sebuah strategi atau metode penelitian yang cukup ampuh memperbaiki praktik (Nana Syaodih Sukmadinata, 2006: 164).

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil yang didapat pada penelitian siklus III, dengan substitusi penambahan buah nanas madu sebanyak 75% dari takaran gula pasir pada produk *cheesecake* tanpa modifikasi, produk *cheesecake* modifikasi di nilai memiliki rasa manis. Dapat diketahui bahwa penelitian pada produk *cheesecake* modifikasi dengan menggunakan buah nanas madu 75% dan gula pasir 25%, memiliki rasa manis yang tepat, warnanya putih kekuningan, dan aroma wangi yang khas dari buah nanas madu. Maka dapat disimpulkan bahwa pada produk *cheesecake* modifikasi hasilnya sesuai dengan harapan yang dicapai, terutama pada perbandingan bahan yang tepat. Oleh karena itu, penulis berhasil melakukan penelitian pada produk *cheesecake* modifikasi dengan nanas madu sebagai substitusi gula. Sehingga dengan rendahnya gula yang terkandung pada produk *cheesecake* modifikasi, produk dapat dikonsumsi oleh masyarakat penderita diabetes dan masyarakat program healthy life style. Kemudian penulis melakukan uji organoleptik dengan menyebar kuesioner

beserta sample dari resep modifikasi yang sama kepada panelis dengan berbagai macam profesi secara acak.

Berdasarkan Profil panelis dari jumlah 30 panelis, yang mengisi kuesioner uji organoleptik lebih banyak data perempuan yaitu sejumlah 18 orang dengan total presentase 60% dan jumlah laki-laki yang mengisi kuisisioner sebanyak 12 orang dengan presentase 40%.

Berdasarkan profil usia panelis yang paling banyak mengisi kuisisioner uji organoleptik yaitu panelis pada usia 15 – 25 tahun sebanyak 13 orang dengan presentase 43,33%, untuk panelis berumur 26 – 35 tahun sebanyak 7 orang atau 23,33%, panelis dengan umur 36 – 45 tahun dengan jumlah 5 orang dengan presentase 16,67%, pada usia 46 – 55 tahun berjumlah 3 orang dengan presentase 10%, kemudian usia 56 – 65 merupakan jumlah panelis paling sedikit yaitu 2 orang dengan presentase 6,67%.

Berdasarkan profesi pekerjaan dari jumlah 30 panelis, yang banyak mengisi kuisisioner uji organoleptik, yaitu panelis yang berasal dari Ibu Rumah Tangga dengan jumlah 8 orang dari 30 panelis dan memiliki presentase sebesar 26,67%. Panelis tertinggi kedua berasal dari mahasiswa sebanyak 7 orang dengan presentase 23,33%, selanjutnya profesi wirausahawan yaitu 5 orang dengan presentase 16,67%, kemudian untuk profesi guru dan pelajar pastry memiliki jumlah yang sama yaitu 3 orang dengan presentase 10% dan ditingkat terakhir profesi pekerjaan dokter dan chef dengan panelis sebanyak 2 orang dengan presentase 6,67%

Berdasarkan Rasa dapat diperoleh dari jumlah 30 panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 5 orang atau 16,67% panelis memilih sangat enak dengan tingkat rasa dari cheesecake nanas madu sebagai substitusi gula, sedangkan untuk kategori enak mendapatkan 14 orang atau 46,67%, untuk kategori cukup enak mendapatkan 6 orang atau 20%, sebanyak 4 orang atau 13,33% yang hanya memilih kategori tidak enak, dan 1 orang atau 3,33% untuk kategori kesukaan sangat tidak enak. Maka dapat disimpulkan bahwa, pada tingkat kesukaan konsumen berdasarkan memilih "Enak" pada produk cheesecake modifikasi nanas madu sebagai substitusi gula, karena produk ini tidak banyak mengandung gula, serta menggunakan buah nanas madu yang masih segar.

Berdasarkan Aroma dapat diperoleh data dari 30 panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 7 orang atau 23,33% panelis memilih sangat wangi dengan tingkat aroma dari cheesecake nanas madu sebagai substitusi gula, sedangkan untuk kategori wangi mendapatkan 11 orang atau 36,67%, untuk kategori cukup wangi mendapatkan 7 orang atau 23,33%, sebanyak 5 orang atau 16,67% yang hanya memilih kategori tidak wangi, dan tidak ada panelis yang memilih untuk kategori sangat tidak wangi karena pada produk modifikasi terdapat aroma buah nanas madu yang khas. Maka dapat disimpulkan bahwa, pada tingkat kesukaan konsumen berdasarkan aroma memilih "Wangi" pada produk cheesecake modifikasi nanas madu sebagai substitusi gula, karena aroma yang didapat pada produk berasal

dari buah segar, sehingga tidak mengeluarkan wangi aroma yang tajam menyengat.

Berdasarkan Tekstur dapat diperoleh data dari 30 panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 4 orang atau 13,33% panelis memilih sangat tepat dengan tingkat tekstur dari cheesecake nanas madu sebagai substitusi gula, sedangkan untuk kategori tepat mendapatkan 6 orang atau 20%, untuk kategori cukup tepat mendapatkan 15 orang atau 50%, sebanyak 3 orang atau 10% yang hanya memilih kategori tidak tepat, dan panelis yang memilih untuk kategori sangat tidak tepat ada 2 orang atau 6,67%. Maka dapat disimpulkan bahwa, pada tingkat kesukaan konsumen berdasarkan tekstur memilih "Cukup Tepat" pada produk *cheesecake* modifikasi nanas madu sebagai substitusi gula, karena tekstur yang didapat pada produk cheesecake dengan nanas madu sebagai substitusi gula, karena adanya ciri khas yang dihasilkan oleh buah nanas madu yang dihasilkan.

Berdasarkan Aroma dapat diperoleh data dari 30 panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 6 orang atau 20,00% panelis memilih sangat menarik dengan tingkat penampilan warna fisik dari cheesecake nanas madu sebagai substitusi gula, sedangkan untuk kategori menarik mendapatkan 11 orang atau 36,67%, untuk kategori cukup menarik mendapatkan 7 orang atau 23,33%, sebanyak 5 orang atau 16,67% yang hanya memilih kategori tidak menarik, dan panelis yang memilih untuk kategori sangat tidak tepat ada 1 orang atau 3,33%. Maka dapat disimpulkan bahwa, pada tingkat kesukaan konsumen berdasarkan penampilan warna fisik memilih "Menarik" pada

produk *cheesecake* modifikasi nanas madu sebagai substitusi gula, karena pada produk modifikasi terdapat perpaduan warna kuning dan coklat yang berasal dari buah nanas madu, sedangkan pada produk *cheesecake* pada umumnya memiliki warna putih.

Hasil uji organoleptik

1. Uji daya terima konsumen terhadap *cheesecake* dengan nanas madu sebagai substitusi gula berdasarkan rasa dapat diterima oleh konsumen, dengan jumlah nilai presentase 66,0%. Maka dari itu konsumen menyukai rasa *cheesecake* dengan nanas madu sebagai substitusi gula, karena manis yang dihasilkan tidak terlalu kuat sehingga dapat dikonsumsi oleh masyarakat yang mengikuti program *Healthy Life Style*. Uji daya terima konsumen terhadap *cheesecake* dengan nanas madu sebagai substitusi gula berdasarkan rasa dapat diterima oleh konsumen, dengan jumlah nilai presentase 66,0%. Maka dari itu konsumen menyukai rasa *cheesecake* dengan nanas madu sebagai substitusi gula, karena manis yang dihasilkan tidak terlalu kuat sehingga dapat dikonsumsi oleh masyarakat yang mengikuti program *Healthy Life Style*.
2. Uji daya terima konsumen terhadap *cheesecake* dengan nanas madu sebagai substitusi gula berdasarkan aroma dapat diterima oleh konsumen, dengan jumlah nilai presentase sebanyak 66,7%. Maka dari itu konsumen menyukai aroma *cheesecake* dengan nanas madu sebagai substitusi gula, karena pada produk ini memiliki wangi yang khas dan pas, sehingga tidak terlalu tajam, dan netral.
3. Uji daya terima konsumen terhadap *cheesecake* dengan nanas madu sebagai substitusi gula berdasarkan tekstur dapat diterima oleh konsumen, dengan jumlah nilai presentase sebanyak 59,3%. Maka dari itu konsumen menyukai tekstur *cheesecake* dengan nanas madu sebagai substitusi gula, karena adanya ciri khas yang dihasilkan oleh buah nanas madu yang dihasilkan.
4. Uji daya terima konsumen terhadap *cheesecake* dengan nanas madu sebagai substitusi gula berdasarkan penampilan warna fisik dapat diterima oleh konsumen, dengan jumlah nilai presentase sebanyak 63,3%. Maka dari itu konsumen menyukai penampilan warna fisik *cheesecake* dengan nanas madu sebagai substitusi gula, karena menarik adanya perpaduan warna putih, kuning dan coklat yang dihasilkan dari buah nanas madu.

V. SIMPULAN

1. Setelah dilakukan beberapa siklus dari uji coba dan eksperimen, diketahui bahwa formulasi resep dengan nanas madu sebagai substitusi gula pada pembuatan *healthy cheesecake* dapat dikatakan berhasil dengan bahan yang terdiri dari 500 Gram, *Creamcheese*, 31 Gram Gula Pasir, 120 Gram Telur, 10 Gram Tepung Maizena, 250 Gram, *Whipped Cream* dan 94 Gram Buah Nanas Madu.
2. Berdasarkan hasil uji daya terima konsumen pada produk *cheesecake* modifikasi dengan nanas madu sebagai substitusi gula dapat diterima dan disukai oleh konsumen, dan rata-rata menjawab

dalam skala baik. Selain itu, besarnya daya terima konsumen negatif untuk penilaian rasa, aroma, tekstur dan penampilan dengan nilai yang tinggi dikarenakan tester yang di sebar untuk panelis bukan berpusat terhadap kelompok orang yang melakukan gaya hidup *Healthy Life Style*. Adanya *virus corona* menghambat penulis untuk menemukan kelompok orang – orang yang melakukan gaya hidup *Healthy Life Style* tersebut. Sehingga penulis menyebarkan tester ke orang – orang yang tidak melakukan gaya hidup *Healthy Life Style* dan akhirnya menyebabkan penilaian dengan angka negatif yang cukup tinggi. Karena orang – orang yang tidak melakukan gaya hidup sehat cenderung makan dessert dengan rasa yang sangat manis.

SARAN

1. Pilih bahan – bahan yang berkualitas, salah satunya pemilihan buah nanas madu, jangan menggunakan nanas madu yang terlalu muda karena akan menimbulkan rasa kurang manis. Untuk proses pembuatan tepung nanas sebaiknya slice setipis mungkin agar kering merata.
2. Untuk penderita diabetes dan masyarakat yang melakukan gaya hidup sehat (*healthy life style*) dapat mengkonsumsi produk *cheesecake* yang telah di modifikasi dengan nanas madu sebagai substitusi gula untuk

menjaga kestabilan kandungan gula pada tubuh

DAFTAR PUSTAKA

- Arfiati. (2000). *Tinjauan Cita Rasa Makanan Pasien di Rumah Sakit Islam Sukapura*. Jakarta Utara: UI Depok : Skripsi.
- KUSUMA, C. W. (2019). XYLITOL SEBAGAI SUBSTITUSI GULA DALAM PENGOLAHAN CHEESECAKE DITINJAU DARI KANDUNGAN GIZI.
- Subagio, Adjab. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue Dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Tabriyani, F. (2013). *Analisis Kualitas Produk Surabi Berbasis Organoleptik Pada Pedagang Surabi Di Kota Bandung*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Gusnadi, D. (2019). ANALISIS UJI ORGANOLEPTIK TAPAI SINGKONG PADA PRODUK COOKIES SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN EKSISTENSI TAPAI SINGKONG DI KOTA BANDUNG. *Jurnal Akrab Juara*, 4(5), 73-80.