

KELUARGA

Jurnal Ilmiah Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
September 2018 Th. IV, Vol. 4, No. II

Keluarga terbit dua kali setahun pada edisi Februari dan September yang berisi kajian ilmiah dan hasil penelitian

PENERBIT
PROGRAM STUDI PKK FKIP
UNIVERSITAS SARJANAWIYATA TAMANSISWA

JURNAL KELUARGA

Jurnal Ilmiah Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
September 2018 Th. IV, Vol. 4, No.2

Daftar Isi	Hlm.
Pengaruh Pola Makan Terhadap Kecukupan Gizi Mahasiswa Asrama Kalimantan Utara di Yogyakarta Anavica Yunestia Naftali	83-89
Pengaruh Pengetahuan Makanan Instan Terhadap Konsumsi Makanan Jajanan Siswa Sekolah Menengah Kejuruan Ely Murdiati	90-96
Motivasi Siswa Memilih Program Keahlian Tata Boga di Sekolah Menengah Kejuruan Esti Jannah, Widjiningasih	97-101
Faktor-Faktor Kesulitan Belajar Keterampilan Menjahit Siswa Tata Busana di Sekolah Menengah Kejuruan Istikhomah	102-110
Kesiapan Kerja Siswa Sekolah Menengah Kejuruan Bidang Keahlian Tata Busana Jumariah	111-114
Pengembangan Media Power Point Menggambar Bagian-Bagian Tubuh Wanita Pada Mata Pelajaran Desain Busana Marsiani, Prapti Karomah	115-121
Pengembangan Modul Sulam Pita dan Variasinya pada Mata Pelajaran Menghias Busana Meylia Endah Dwi Pratiwi	122-130
Diversifikasi Tepung dalam Pembuatan Cake Terhadap Kesukaan Konsumen Mifahur Rohmah	131-136
Peran Pendidikan Vokasi Bagi Anak Berkebutuhan Khusus dalam Menghadapi Tantangan Zaman Nur Wahyuni	137-147
Implementasi Layanan Bimbingan Karier di Sekolah Menengah Kejuruan Yusrawati	148-154

DIVERSIFIKASI TEPUNG DALAM PEMBUATAN CAKE TERHADAP KESUKAAN KONSUMEN

Miftahur Rohmah
mitarohmah8@gmail.com
PKK FKIP UST Yogyakarta

ABSTRAK

Tujuan penelitian adalah mengetahui: (1) Hasil sifat organoleptik pada cake ketan hitam, cake kacang hijau dan cake dasar, (2) Perbedaan antara hasil cake ketan hitam dan cake kacang hijau, (3) Minat konsumen terhadap hasil cake ketan hitam dan cake kacang hijau, (4) Teknik olah pembuatan cake ketan hitam dan cake kacang hijau. Penelitian ini termasuk jenis penelitian eksperimen. Pengambilan sampel menggunakan teknik *incidental sampling*. Metode pengumpulan data menggunakan uji organoleptik, uji hedonik, kuesioner, dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan adalah uji organoleptik (warna dan tekstur) berdasarkan hasil uji di Laboratorium Uji TPHP UGM dan uji hedonik. Hasil penelitian : Konsumen lebih menyukai sampel cake ketan hitam dan cake kacang hijau dengan perbandingan tepung terigu 35% dan tepung ketan hitam/kacang hijau 65%.

Kata Kunci : *Cake, Tepung Ketan Hitam, Tepung Kacang Hijau.*

ABSTRACT

The objectives of this research is to know: (1) The result of organoleptic properties on black sticky rice, green bean cake and base cake, (2) The difference between black sticky cake and green bean cake, (3) Consumer interest on cake sticky rice and peanut cake green, (4) Technique of making black sticky rice cake and green bean cake. This study included the type of experimental research. Sampling using incidental sampling technique. Methods of data collection using organoleptic test, hedonic test, questionnaire, and documentation. Data analysis technique used is organoleptic test (color and texture) based on test result at UGM TPHP Test Laboratory and hedonic test. Results: Consumers preferred black sticky cake samples and green bean cake with 35% flour and 65% green sticky rice.

Key words: *Cake, Black Glutinous Flour, Green Bean Flour.*

PENDAHULUAN

Tepung di Indonesia merupakan salah satu produk industri yang sangat penting dalam hal pengendalian pangan. Selain sebagai pengganti makanan pokok dalam berbagai keperluan sehari-hari, misalnya diolah menjadi berbagai macam makanan selingan ataupun diolah dalam industri makanan.

Berdasarkan warna beras, di Indonesia dikenal berbagai jenis misalnya beras hitam, serta jenis serelia misalnya kacang hijau dan sebagainya. Salah satu bentuk sederhana dari beras ketan hitam dan kacang hijau adalah diolah untuk dijadikan tepung. Tanaman lokal yang dapat digunakan sebagai bahan baku tepung non terigu dan telah dikaji pemanfaatannya untuk diversifikasi bahan pangan contohnya adalah tepung mocaf. Pemanfaatan tepung-tepungan lokal atau non terigu saat ini telah menjadi inovasi terbaru terutama bagi industri *bakery*, hal tersebut dikarenakan harga tepung terigu cenderung fluktuatif sehingga produsen *bakery* mengganti tepung terigu dengan tepung non

terigu. Selain itu pemanfaatan tepung non terigu juga didukung oleh berbagai penelitian mengenai potensi tanaman lokal sebagai pengganti tepung terigu yang telah banyak dilakukan sehingga menarik para produsen *bakery* untuk memanfaatkan tepung non terigu.

Selain beras ketan hitam, jenis tanaman yang dapat dijadikan sebagai olahan tepung adalah kacang hijau. Kacang hijau merupakan salah satu jenis serelia yang sudah ditanam di Indonesia sejak beratus-ratus tahun yang lalu. Kacang hijau tidak hanya diperlukan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi secara langsung saja, tetapi juga untuk memenuhi kebutuhan industri pangan,

Dalam penelitian ini, diversifikasi tepung yang digunakan adalah tepung kacang hijau dan tepung ketan hitam. Pemilihan tepung ketan hitam dalam pembuatan cake, karena Indonesia memiliki bahan ketan hitam yang di ekspor ke negara lain pada setiap tahunnya.

Penganekaragaman pangan (diversifikasi pangan) merupakan jalan keluar yang saat ini dianggap paling rasional untuk memecahkan masalah pemenuhan kebutuhan pangan (khususnya sumber karbohidrat). Melalui penataan pola makan yang tidak tergantung pada satu sumber pangan, memungkinkan masyarakat dapat menetapkan pangan pilihan sendiri, membangkitkan ketahanan pangan keluarga masing-masing, yang berujung pada peningkatan ketahanan pangan nasional.

Selama ini masyarakat mengenal cake dengan bahan dasar tepung terigu saja. Baru-baru ini para artis menjual kue yang merupakan cake perpaduan dengan *puff pastry* yang berbahan impor dan dibalut dengan tampilan internasional nan modern (Majalah Kartini, 01/06/2017). Tidak ada yang melarang bisnis kuliner cake. Tapi alangkah baiknya jika produk yang kita angkat adalah produk lokal. Inovasikan minimal ada bahan baku yang digunakan. Mengangkat kuliner berarti membantu pemafaatan bahan baku lokal daerah. Dan hubungannya dengan perekonomian masyarakat (TRIBUNJATIM, 26/6/2017). Faktor kualitas bahan sangat berpengaruh terhadap cake yang dihasilkan. Jika bahan yang digunakan kualitasnya baik maka akan menghasilkan cake yang kriterianya baik, namun bila bahan yang digunakan kurang baik maka akan menghasilkan cake yang kriterianya kurang baik pula (Marita Anggiet, 2015).

Bahan dan proses yang dilalui membuat cake bertekstur khas. Produk cake sudah banyak dikenal masyarakat Indonesia dengan tampilan yang menarik, lezat dan kandungan gizi yang cukup tinggi. Untuk menambah variasi serta menunjang program penganekaragaman pangan serta peningkatan nilai tambah komoditas beras ketan hitam dan kacang hijau yang dijadikan sebagai tepung, maka dapat dipergunakan sebagai pengganti atau diversifikasi dalam pembuatan cake.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian dalam penelitian ini adalah eksperimen. Dalam penelitian ini termasuk jenis *pre-experimental design*. Dikatakan *pre-experimental design*, karena desain ini belum merupakan eksperimen sungguh-sungguh. Karena masih terdapat variabel luar yang ikut berpengaruh terhadap terbentuknya variabel

dependen. Jadi hasil eksperimen yang merupakan variabel dependen itu bukan semata-mata dipegaruhi oleh variabel independen. (Sugiyono, 2011 : 73).

Penelitian ini dilaksanakan pada 30 November sampai 5 Desember 2017 bertempat di Laboratorium Uji Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta (UGM) JL. Sosio Yustisia 1, Bulaksumur, Yogyakarta 55281.

Variabel dalam penelitian ini terdiri dari dua variabel yaitu diversifikasi tepung dalam pembuatan cake (X) dan variabel kesukaan konsumen (O). Populasi dalam penelitian ini adalah dosen dan guru boga, mahasiswa boga, industry pangan dan masyarakat umum. Teknik pengambilan sampel adalah *incidental sampling* dengan jumlah 30 orang.

Metode yang digunakan adalah metode uji organoleptik, uji hedonik, kuesioner dan dokumentasi. Uji organoleptik dilakukan agar mengetahui sifat warna dan tekstur dari produk makanan yang di ujikan, uji hedonik yang digunakan pada penelitian ini untuk mengetahui kesukaan konsumen diantara beberapa produk yang sama, ingin diketahui produk mana yang paling disukai, kuesioner bertujuan untuk mendapatkan hasil yang spesifik yang diinginkan oleh konsumen dengan tujuan mendapatkan kualitas yang baik pada produk, dokumentasi digunakan untuk mengetahui proses pembuatan cake ketan hitam dan cake kacang hijau.

Untuk mengolah data penelitian, hasil eksperimen diujikan di Laboratorium Teknik Pangan dan Hasil Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta (UGM). Teknik yang digunakan untuk menguji hasil penelitian menggunakan metode uji organoleptik dari Cake Ketan Hitam dan Cake Kacang Hijau.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Hasil Cake

Pada perlakuan cake ketan hitam, perbandingan pertama yaitu tepung ketan hitam 75% dan tepung terigu 25% menunjukkan warna cake yang lebih gelap namun tidak terlalu hitam, serta menghasilkan tekstur yang agak kasar. Sedangkan pada perbandingan kedua yaitu tepung ketan hitam 65% dan tepung terigu

35% menunjukkan warna gelap hampir sama dengan perbandingan pertama dikarenakan selisih tepung yang hanya 10%, serta menghasilkan tekstur yang sedikit kasar. Pada uji coba pertama tanpa menggunakan bahan pengembang *baking powder*, menunjukkan volume cake yang kurang mengembang. Setelah melakukan uji coba kedua menggunakan bahan pengembang *baking powder* menghasilkan volume cake yang agak mengembang.

Pada perlakuan cake kacang hijau, perbandingan pertama yaitu tepung kacang hijau 75% dan tepung terigu 25% menunjukkan warna cake hijau pucat agak kekuningan, serta menghasilkan tekstur yang agak berat namun tetap lembut. Sedangkan pada perbandingan kedua yaitu tepung kacang hijau 65% dan tepung terigu 35% menunjukkan warna hijau pucat kekuningan, hampir sama dengan perbandingan pertama dikarenakan selisih penggunaan tepung yang hanya 10%, serta menghasilkan tekstur yang sama lembutnya. Pada uji coba pertama tanpa menggunakan bahan pengembang *baking powder*, menunjukkan volume cake yang kurang mengembang.

Setelah melakukan uji coba kedua menggunakan bahan pengembang *baking powder* menghasilkan volume cake yang agak mengembang, lebih terlihat pori-porinya. Sedangkan perlakuan untuk kontrol (cake dasar), perlakuan pertama menghasilkan cake yang mengembang meskipun tanpa menggunakan bahan pengembang *baking powder*, serta menunjukkan warna yang kuning kecoklatan seperti cake pada umumnya. Sedangkan perlakuan kedua menggunakan bahan

pengembang *baking powder* menghasilkan tekstur cake yang agak mengembang dan menunjukkan warna yang sama dengan perlakuan yang pertama.

Uji Organoleptik

Ujisifat organoleptik pada cake dimaksudkan untuk menguji tingkat kecerahan warna dan kelembutan/kekerasan tekstur pada masing-masing sampel cake yang disebabkan karena penggunaan tepung ketan hitam dan tepung kacang hijau yang disubstitusikan dengan tepung terigu. Pengujian organoleptik dalam unsur warna dilakukan sebanyak 2 kali. Peneliti boleh melakukan pengujian warna secara pribadi di dalam laboratorium. Dalam pengujian warna pada setiap jenis cake sebelum di analisa, cake yang akan di uji warnanya dihancurkan terlebih dahulu kemudian diletakkan dalam alat yang nantinya akan muncul hasil nilainya untuk mengetahui warna secara menyeluruh. Alat yang digunakan pada uji warna adalah *Chromameter Konica Minolta CR-400*.

Sedangkan dalam pengujian unsur tekstur cake di analisa menggunakan alat yang berbeda dan hanya dapat di lakukan oleh penyelia laboratorium. Standar warna dan tekstur dinyatakan pada hasil analisa yang dilakukan di Laboratorium Uji Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta (UGM) JL. Sosio Yustisia 1, Bulaksumur, Yogyakarta 55281. Pada pengujian tersebut menunjukkan hasil analisa dengan nilai uji yang dapat dilihat pada tabel 1 sebagai berikut :

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik Laboratorium (Warna dan Tekstur)

Sampel	Hasil Analisa I				Hasil Analisa II			
	Warna			Tekstur	Warna			Tekstur
	L	a	B		L	a	b	
Kontrol	61,63	4,39	23,46	3,7199	62,14	4,68	23,58	3,8323
Cake ketan hitam A	32,68	6,31	3,32	4,1521	32,43	6,41	3,20	4,2040
Cake ketan hitam B	32,30	6,17	2,90	4,1389	32,58	6,21	2,60	4,2278
Cake kacang hijau A	46,69	5,64	20,18	8,6738	47,31	5,40	20,18	9,0603
Cake kacang Hijau B	49,96	4,99	18,53	4,8527	49,48	4,69	18,10	4,3528

Keterangan :

Metode pengukuran mengacu pada sistem CIE

Adapun nilai L* adalah Lightness antara 0 sampai 100 adalah warna putih.

a* adalah warna merah antara 0 sampai 60 dan warna hijau antara 0 sampai -60.

b* adalah warna kuning antara 0 sampai 60 dan warna biru antara 0 sampai -60.

(Buku Komunikasi warna persisi : KONICA MINOLTA).

Uji Hedonik

Setelah melakukan dua kali uji coba dalam pembuatan cake, hasil olah cake yang baik yaitu cake yang menggunakan *baking powder* di ujikan kepada 30 konsumen untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap masing-masing cake yang dirasakan. Konsumen diberikan 5 sampel cake yaitu cake dasar, cake ketan hitam A, cake ketan hitam B, cake kacang hijau A, dan cake kacang hijau B. Setelah diberikan beberapa sampel cake, konsumen diminta untuk mengkonsumsi cake tersebut kemudian mengisi lembar kuesioner yang telah disediakan untuk memberikan penilaian/ kesukaan pada masing-masing sampel cake. Berdasarkan penilaian dari 30 konsumen diperoleh bahwa pada dua sampel cake ketan hitam, konsumen lebih banyak yang menyukai cake ketan hitam dengan perbandingan substitusi tepung ketan hitam 65% dan tepung terigu 35%, serta pada dua sampel cake kacang hijau, konsumen lebih banyak yang menyukai cake kacang hijau dengan perbandingan substitusi tepung kacang hijau 65% dan tepung terigu 35%.

Penelitian ini menggunakan tepung ketan hitam dan tepung kacang hijau pada pembuatan cake dengan menggunakan dua perbandingan substitusi tepung. Perbandingan pertama menggunakan tepung ketan hitam/ tepung kacang hijau 75% dan tepung terigu 25%, sedangkan perbandingan kedua menggunakan tepung ketan hitam/ tepung kacang hijau 65% dan tepung terigu 35%. Keduanya menghasilkan cake yang baik dilihat dari segi rasa ataupun tekstur. Cake yang baik memiliki ciri yang simetris apabila dipandang dari semua sudut, warna cerah, volume tidak besar maupun kecil, tidak bergumpal/ kasar, aroma harum dan rasa yang sejalan dengan aroma tersebut. (Anni Faridah, 2008 : 323).

Pada uji coba cake ketan hitam A dengan substitusi tepung terigu 25% dan tepung ketan hitam 75% serta cake ketan hitam B dengan substitusi tepung terigu 35% dan tepung ketan hitam 65%, keduanya menghasilkan warna yang coklat agak kehitaman serta tekstur yang agak kasar dan tidak padat. Apabila dibandingkan dengan cake dasar (kontrol), dari segi kecerahan warna jauh berbeda karena tepung ketannya berwarna hitam, sedangkan pada tesktur cake dasar lebih padat dan lebih lembut.

Tekstur yang agak kasar disebabkan dari jenis tepung ketan hitam tersebut. Sedangkan pada uji coba cake kacang hijau A dengan substitusi tepung terigu 25% dan tepung ketan hitam 75% serta cake kacang hijau B dengan substitusi tepung terigu 35% dan tepung kacang hijau 65%, menghasilkan tekstur yang lembut dan agak padat. Apabila dibandingkan dengan cake dasar (kontrol), dilihat dari segi warna cake kacang hijau kuning sedikit agak kehijauan, dan cake dasar berwarna kekuningan. Sedangkan dilihat dari segi tekstur, cake kacang hijau sedikit lebih padat dibandingkan cake dasar tetapi memiliki kelembutan yang sama. Untuk eksperimen dalam diversifikasi pembuatan cake, jenis cake yang dipilih adalah *Batter Type Cake* karena cake tersebut lebih enak dan lebih tahan lama dibandingkan dengan jenis cake lainnya, serta teknik/ metode yang digunakan adalah *Sugar Batter Method*. Teknik tersebut adalah teknik yang digunakan khusus untuk pembuatan cake jenis *Batter Type Cake*.

Dalam uji coba pertama, dalam pembuatan cake ketan hitam maupun cake kacang hijau tidak menggunakan bahan pengembang *baking powder*. Sedangkan pada uji coba yang kedua cake menggunakan bahan pengembang *baking powder*. *Baking powder* merupakan bahan pengembang yang umum digunakan pada cake dan berfungsi sebagai agen aerasi/ pengembang, untuk memperbaiki "*eatig quality*", memperbaiki warna *crumb*. (Anni Faridah, 2008 : 302).

Berdasarkan hasil penelitian, dilihat dari segi bentuk adonan dari cake ketan hitam menghasilkan adonan yang agak encer dibandingkan dengan adonan cake dasar meskipun menggunakan takaran resep yang sama. Hal tersebut disebabkan karena tepung ketan hitam tidak memiliki kandungan gluten. Sedangkan pada cake kacang hijau, dilihat dari segi bentuk adonan menghasilkan adonan yang agak berat hampir sama dengan adonan cake dasar. Apabila dilihat dari hasil cake yang sudah matang menunjukkan bahwa cake ketan hitam dan cake kacang hijau tanpa menggunakan *baking powder* menghasilkan volume yang kurang mengembang, serta cake yang menggunakan *baking powder* menghasilkan volume cake yang agak mengembang tetapi tidak berlebihan. Cake yang di uji ke laboratorium adalah hasil eksperimen ke- 2 yaitu cake yang menggunakan bahan pengembang *baking powder*.

Setelah dilakukan uji laboratorium, cake dengan perbandingan tepung ketan hitam 75% dan tepung terigu 25% menghasilkan warna yang gelap (tidak cerah) serta memiliki tekstur dengan tingkat kekerasan. Perbandingan tepung ketan hitam 65% dan Sedangkan cake dengan tepung terigu 35% juga menghasilkan warna yang gelap (tidak cerah) serta memiliki tekstur dengan tingkat kekerasan. Sementara cake dasar (kontrol) menghasilkan warna yang cerah kekuningan. Dalam keterangan hasil analisa terlihat bahwa tingkat kecerahan (*lightness*) antara 0 sampai 100 adalah warna putih.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian di atas dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

Hasil uji organoleptik sifat warna pada cake ketan hitam dipengaruhi dari bahan dasar tepung yang berwarna abu-abu kehitaman, serta pada tekstur dipengaruhi dari sifat tepung ketan hitam yang berbeda dengan tepung terigu. Sedangkan sifat warna pada cake kacang hijau juga dipengaruhi dari warna tepung tersebut, serta pada tekstur cake dipengaruhi oleh kepadatan (tekstur) dari tepung lokalnya.

Pada sifat organoleptik warna, cake ketan hitam tidak berwarna hitam pekat, tetapi agak kecoklatan dan cake kacang hijau berwarna kuning agak kehijauan. Apabila dibandingkan dengan cake biasa, kedua cake yang menggunakan tepung lokal memiliki perbandingan warna yang jauh terutama cake ketan hitam.

Pada sifat organoleptik tekstur, perlakuan pada cake dengan menggunakan tepung ketan hitam menunjukkan adanya adonan yang lebih *liquid* dibandingkan dengan adonan cake dasar dan menghasilkan cake yang agak kasar. Sedangkan perlakuan pada cake dengan menggunakan tepung

kacang hijau menunjukkan adanya adonan yang lebih kental seperti adonan cake dasar dan menghasilkan cake yang lebih lembut dibandingkan dengan cake ketan hitam.

Pada sifat rasa, cake ketan hitam memiliki rasa yang manis tetapi agak berserat, cake kacang hijau memiliki rasa yang lebih manis karena dari tepung tersebut sudah memiliki rasa yang agak manis. Sedangkan cake dasar juga memiliki rasa manis yang pas.

Uji hedonik pada kesukaan konsumen menunjukkan bahwa setelah diberikan pada dua sampel cake ketan, hitam terdapat konsumen yang lebih menyukai sampel cake ketan hitam dengan perbandingan tepung terigu 35% dan tepung ketan hitam 65%. Sedangkan pada cake kacang hijau, setelah diberikan dua sampel dengan perbandingan tepung yang berbeda, konsumen lebih menyukai cake kacang hijau dengan perbandingan tepung terigu 35% dan tepung kacang hijau 65%.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian di atas dapat disarankan sebagai berikut :

Bagi konsumen, perlu penggunaan bahan lokal dalam diversifikasi pangan agar produksi sumber daya di Indonesia terus meningkat, seperti pembuatan cake dengan mengganti/ menambahkan tepung non terigu agar dapat memperbaiki nilai gizi pada cake tersebut.

Bagi penggemar cake agar lebih mencintai produk lokal seperti mengganti/menambah tepung non terigu dalam pembuatan cake meskipun agak sulit didapatkan di toko kue, karena kandungan gizinya lebih baik dan menyehatkan.

Bagi pemerintah pangan terkait hendaknya lebih mempermudah masyarakat dalam memperoleh tepung non terigu untuk pembuatan makanan dan memberikan harga yang lebih ekonomis.

DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri untuk SMK Jilid 3*. Jakarta : Departemen Kementrian Nasional.
- Alga Wibisono. 2017. "Artis-artis Jualan Cake Jadi Fenomena, Netter Sepakat Sama Pendapat Koki Eks Peserta Master Chef". *Tribun Jatim*. Hlm. 2-3. Diambil dari: <http://jatim.tribunnews.com/2017/06/26/artis-artis-jualan-cake-jadi-fenomena-netter-sepakat-sama-pendapat-koki-eks-peserta-master-chef-ini?page=2> (diakses pada 14 Agustus 2017).

- Feby Kisti. 2017. "Menyoroti Tren Bisnis Oleh-oleh Selebriti". *Majalah Kartini*. Diambil dari: <http://majaahjartini.co.id/berita/selebriiti/menyoroti-tren-bisnis-oleh-oleh-selebriiti/> (diakses pada 14 Agustus 2017).
- Marita Anggiet Artaty. 2015. Eksperimen Pembuatan *Roll Cake* Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (*Oryza Sativa Lindica*) Subtitusi Tepung Terigu. *Skripsi* tidak dipublikasikan. Semarang : UNES
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta