

Pemanfaatan Sawi Hijau Sebagai Pengganti Pandan Pada Produk Bolu Kemojo

1st Adifa Aulia Zahra
Program Studi D3 Perhotelan
Telkom University
Bandung, Indonesia
adifaauliazahra00@gmail.com

2nd Vany Octaviany
Program Studi D3 Perhotelan
Telkom University
Bandung, Indonesia
vanyoctaviany@telkomuniversity.ac.i

Abstrak — Bolu Kemojo merupakan salah satu makanan tradisional khas Riau yang memiliki bentuk menyerupai bunga kamboja dengan warna hijau dan aroma pandan yang khas. penggunaan daun pandan dapat disubsitusikan oleh Sawi Hijau yang jumlah produksinya sangat melimpah di Indonesia. Sawi hijau (*Brassica rapa* var. *parachinensis*) merupakan sayuran daun berwarna hijau cerah yang kaya akan nutrisi seperti vitamin A, vitamin C, vitamin K, serat, dan antioksidan. Selain memberikan warna hijau alami, sawi hijau juga dapat meningkatkan nilai gizi produk makanan. Potensi sawi hijau sebagai bahan baku inovatif masih minim dilakukan. Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan inovasi Bolu Kemojo berbasis sawi hijau sebagai pengganti pandan, serta menganalisis tingkat penerimaan konsumen terhadap inovasi tersebut. Produk hasil inovasi diuji melalui uji organoleptik dan hedonik. Aspek yang dinilai meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, dan tingkat kesukaan oleh panelis sebanyak 30 partisipan. Hasil menunjukkan bahwa bolu kemojo sawi hijau diterima baik oleh konsumen, dengan tingkat kesukaan mencapai 70% pada rasa dan tekstur, serta 61% responden menunjukkan ketertarikan tinggi terhadap produk. Namun, aspek warna dinilai kurang menarik oleh sebagian panelis. Secara keseluruhan, produk ini memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai makanan tradisional sehat yang mendukung diversifikasi pangan lokal.

Kata kunci— Bolu kemojo, Sawi hijau, Inovasi produk, Makanan tradisional, Eksperimen

I. PENDAHULUAN

Provinsi Riau mempunyai keberagaman makanan tradisional yang sudah ada sejak dahulu beberapa diantaranya yaitu roti jala, kue bangkit, lopek bugi, lempeng sagu dan bolu kemojo [1]. Bolu kemojo merupakan bagian warisan provinsi Riau yang masih sangat diminati sampai saat ini. Nama bolu kemojo tercipta dikarenakan makanan tersebut berbentuk bunga kamboja. Populasi bolu kemojo di tidak bisa diukur dalam angka pasti seperti jumlah penduduk, Namun bolu kemojo sangat populer dari dulu hingga saat ini dengan itu bolu kemojo telah memperoleh peningkatan pengakuan di kalangan masyarakat luar daerah karena sering dijadikan buah tangan bagi pengunjung di Provinsi Riau [1]. Bentuk bolu kemojo menyerupai bunga kamboja ini menjadi identitas dari kue ini. bolu kemojo juga memiliki warna hijau pada bagian dalam yang berasal dari daun pandan, serta

warna kecokelatan pada bagian atas akibat proses pemanggangan, teksturnya yang cenderung padat dan tidak mengembang seperti bolu pada umumnya. Keunikan bentuk, tekstur dan warnanya menjadikan bolu kemojo memiliki daya tarik tersendiri, baik sebagian sajian tradisional maupun sebagai salah satu warisan kuliner daerah yang patut dilestarikan [2]. Bahan pembuatan bolu kemojo antara lain daun pandan, yang digunakan sebagai pewarna alami sekaligus pemberi aroma dan rasa khas pada bolu. Air berfungsi untuk membantu proses ekstraksi warna dan aroma dari daun pandan. gula berperan sebagai bahan pemanis utama untuk memberikan cita rasa manis [3]. tepung terigu merupakan bahan dasar yang membentuk tekstur bolu agar lebih padat dan lembut. santan ditambahkan untuk memberikan rasa gurih yang khas serta memperkaya cita rasa bolu. Selanjutnya, garam berfungsi sebagai penyeimbang rasa agar tidak terlalu manis. margarin digunakan untuk meningkatkan kelembutan tekstur bolu serta menambah aroma harum yang khas dan membantu kue mudah dipisahkan dengan loyang [3]. Daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) merupakan tanaman yang pada umumnya dimanfaatkan sebagai penyedap alami pada masakan. Daun yang memiliki warna hijau pekat dan bentuk panjang ini memiliki aroma tajam dan sering dimanfaatkan pada beberapa hidangan yang fungsinya untuk menambahkan rasa atau aroma yang menarik, Dan daun pandan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan seperti mengontrol gula darah, meredakan nyeri dan lainnya [3]. Penggunaan daun pandan pada bolu kemojo dapat disubsitusikan dengan bahan lain yaitu sawi hijau. Selain memberikan warna hijau alami, sawi hijau juga memiliki berbagai kandungan yang baik. Penggunaan sawi hijau sebagai substitusi daun pandan pada pembuatan bolu kemojo tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi, tetapi juga sebagai upaya pemanfaatan hasil pertanian lokal. Jawa Barat merupakan salah satu daerah dengan hasil panen sawi hijau yang melimpah [4]

II. KAJIAN TEORI

A. Pastry

Pastry dimasyarakat memiliki arti atau istilah yang bermacam-macam tergantung bagaimana pengetahuan dan pengalaman masing-masing individu. Ada beberapa yang mengartikan semua jenis kue itu termasuk kedalam pastry

dan ada juga yang mengartikan pastry ini adalah hal yang berlipat-lipat adonannya [5].

B. Cake

Cake adalah salah satu produk olahan pangan yang termasuk dalam jenis kue basah berbahan dasar utama tepung terigu, gula, telur, dan lemak (mentega/margarin/minyak) [6]. Cake dibuat melalui proses pengocokan adonan untuk menghasilkan tekstur yang empuk, lembut, dan mengembang. Beberapa cake yang tidak pernah dilupakan pada produk pastry yaitu diantaranya lain Sponge cake, Butter cake, dan Bolu [7].

C. Bolu Kemojo

Bolu Kemojo memiliki kearifan lokal yang menarik, bolu kemojo ialah makanan tradisional khas Riau yang mana makanan ini dahulu kurang banyak diketahui orang dikarenakan makanan ini hanya bisa dinikmati diacara tertentu seperti pernikahan atau acara adat. Bolu Kemojo merupakan makanan penutup yang sederhana pembuatannya, dimana hanya menggunakan satu bahan utama yaitu pandan. Bolu kemojo ini adalah kue yang harus berbentuk bunga kamboja yang dimana namanya sendiri ada “Kemojo” yaitu kamboja.[8]

D Sejarah Bolu Kemojo

Bolu Kemojo merupakan makanan khas Melayu. Makanan ini adalah sebagian warisan kuliner melayu yang sudah ada sejak dulu [9]. Bolu Kemojo mempunyai ketertarikan erat dengan tradisi dan budaya Melayu terutama masyarakat provinsi Riau. Dalam masyarakat melayu, makanan sering kali mempunyai makna simbolis dan digunakan dalam berbagai perayaan. Bolu Kemojo, dengan lezatan dan rasa dan perayaan keluarga lainnya [10]

F. Pandan

Daun pandan wangi (*Pandanus odoratissimus*) dapat dimanfaatkan sebagai pewarna dan penambah aroma pada makanan. Tanaman ini mudah ditemukan di lingkungan pemukiman masyarakat, serta memiliki banyak manfaat dan khasiat bagi kesehatan manusia.[11]

G. Sawi Hijau

Jawa Barat dikenal sebagai wilayah hasil panen sawi hijau terbanyak se-Indonesia, sawi hijau termasuk tumbuhan yang sehat dan begizi. Tanaman ini dapat tumbuh diberbagai kondisi dan situasi, tetapi sawi hijau tergolong memiliki waktu simpan yang lumayan singkat. Dalam tiga atau empat dari dapat menguning bahkan membusuk, jika tidak dilakukan pengolahan. Tujuan pengolahan untuk memberikan penyuluhan pengolahan Sawi Hijau sebagai bahan bolu kemojo, sehingga menambah kesejahteraan para petani, khususnya daerah Jawa Barat di desa Sukamanis, Kadudampit, dan Sukabumi. [12]

H. Manfaat sawi hijau

Secara nutrisi, Sawi Hijau mengandung berbagai zat gizi penting yang sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Beberapa kandungan utama Sawi Hijau meliputi vitamin A, vitamin C, vitamin K, asam folat, kalsium, dan zat besi. Vitamin A yang terkandung dalam Sawi Hijau berperan dalam menjaga kesehatan mata dan meningkatkan daya tahan tubuh. Vitamin C berfungsi sebagai antioksidan yang

membantu melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas [13]

Selain manfaat kesehatannya, sawi hijau juga memiliki potensi besar sebagai bahan inovasi kuliner. Warna hijau alaminya menjadikan Sawi Hijau berpotensi digunakan sebagai pewarna alami dalam produk pangan, menggantikan pewarna sintesis yang cenderung memiliki efek samping bagi kesehatan [14]. Rasa netral dari sawi hijau menjadikannya fleksibel untuk diolah dalam berbagai jenis makanan tanpa mengubah cita rasa asli dari produk tersebut. Dalam konteks inovasi makanan tradisional, Sawi Hijau memiliki peluang untuk digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan Bolu Kemojo, salah satu makanan khas Riau.[12]

III. METODE

Penelitian ini menggunakan instrumen dengan beberapa lembar evaluasi (kuesioner) yang dipilih berdasarkan uji organoleptik dan uji hedonik untuk menilai daya terima konsumen kepada evaluasi Sawi Hijau sebagai pengganti pandan pada produk Bolu Kemojo. Uji organoleptik metode yang dipakai untuk menilai karakteristik produk tersebut berdasarkan, warna, tekstur, aroma, dan rasa [15]. “Uji organoleptik dipakai agar mengetahui daya terima suatu produk berdasarkan panelis dan subjektif.

Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan eksperimen, dimana sawi hijau sebagai pengganti pandan pada produk Bolu Kemojo dipilih dan diperkenalkan kepada responder terpilih sebagai sampel. Setelah dilakukan uji coba dan pencicipan produk Bolu Kemojo, responder diminta untuk memberikan evaluasi melalui beberapa kuesioner tertutup dengan skala Likert.

Jumlah minimum partisipan berkisar antara 15–30 orang untuk setiap kelompok kecil atau variabel yang diuji. Oleh karena itu, pembagian partisipan dalam penelitian ini menjadi 3 orang ahli, 3 orang akademisi, dan 24 orang dari masyarakat umum telah memenuhi ketentuan jumlah minimum partisipan dan sesuai dengan teknik purposive sampling.

Tabel 1
(Instrumen penelitian Organoleptik dan Hedonik)

No	Sensorik Produk	Skala
1.	Rasa	1 = Sangat tidak enak 2 = Tidak enak 3 = Cukup enak 4 = Enak 5 = Sangat enak
2.	Warna	1 = Sangat tidak menarik 2 = Tidak menarik 3 = Cukup Menarik 4 = Menarik 5 = Sangat menarik
3.	Aroma	1 = Sangat tidak harum

		2 = Tidak harum 3 = Cukup harum 4 = Harum 5 = Sangat harum
4.	Tekstur	1 = Sangat tidak lembut 2 = Tidak lembut 3 = Cukup lembut 4 = Lembut 5 = Sangat lembut
5.	Tampilan	1 = Sangat tidak menarik 2 = Tidak menarik 3 = Cukup menarik 4 = Menarik 5 = Sangat menarik
6.	Kesukaan	1 = Sangat tidak suka 2 = Tidak suka 3 = Cukup suka 4 = Suka 5 = Sangat suka

Analisis data pada penelitian ini dilakukan secara sistematis dengan mengolah data mentah yang diperoleh dari hasil kuesioner, memberikan kode pada setiap jawaban responden, serta mengelompokkan data sesuai variabel penelitian. Selanjutnya, data dianalisis menggunakan bantuan program *Statistical Package for the Social Sciences (SPSS)* untuk memperoleh hasil perhitungan yang akurat dan

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Formulasi Produk Bolu Kemojo Berbahan Dasar Sawi Hijau

Dalam mengembangkan inovasi produk yang tetap menghormati cita rasa khas tradisional, proses dan resep kue bolu kemojo cukup sederhana. Berikut formulasi bBolu Kemojo

Tabel 2
(Formulasi Bolu Kemojo Original)

No	Bahan	Qty/Unit
1.	Pandan	5 Lembar
2.	Telur	3 Butir
3.	Tepung	125 Gr
4.	Gula	180 Gr
5.	Santan	120 Ml
6.	Margarin	2 Sdm
7.	Garam	1 Sdt

Sumber : Penulis, 2025

Tabel diatas menjelaskan bahan-bahan dari bolu kemojo tanpa adanya inovasi. Berikut langkah-langkah pembuatan bolu kemojo original :

1. Potong daun pandan yang sudah dicuci, lalu blender hingga halus dan saring untuk memisahkan ampas dengan sarinya.

2. Pecahkan telur ke dalam wadah, kemudian tambahkan gula dan aduk hingga merata.

3. Masukkan air sawi yang sudah disaring sebelumnya.

4. Selanjutnya, masukkan santan dan aduk hingga tercampur rata.

5. Setelah itu, masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan agar tidak menggumpal.

6. Kemudian, tambahkan garam secukupnya untuk menyeimbangkan rasa manis dari gula.

7. Setelah itu, masukkan margarin yang sudah dicairkan, lalu aduk hingga rata. Adonan siap untuk dipanggang.

Setelah mengkaji karakteristik dari formulasi original, langkah selanjutnya adalah melakukan modifikasi resep dengan mensubstitusikan pandan menjadi sawi hijau. Berikut ini bahan dan resep pembuatan bolu kemojo berbasis sawi hijau.

Tabel 3

(Formulasi Resep Bolu Kemojo Inovasi)

No	Bahan	Qty/Unit
1.	Sawi Hijau	5 Lembar
2.	Telur	3 Butir
3.	Tepung	125 Gr
4.	Gula	180 Gr
5.	Santan	120 Ml
6.	Margarin	2 Sdm
7.	Garam	1 Sdt

Sumber : Penulis, 2025

Berikut langkah-langkah pembuatan dari bolu kemojo berbahan dasar sawi hijau,

1. Potong daun sawi yang sudah dicuci, lalu blender hingga halus dan saring untuk memisahkan ampas dengan sarinya.

2. Pecahkan telur ke dalam wadah, kemudian tambahkan gula dan aduk hingga merata.

3. Masukkan air sawi yang sudah disaring sebelumnya.

4. Selanjutnya, masukkan santan dan aduk hingga tercampur rata.

5. Setelah itu, masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan agar tidak menggumpal.

6. Kemudian, tambahkan garam secukupnya untuk menyeimbangkan rasa manis dari gula.

7. Setelah itu, masukkan margarin yang sudah dicairkan, lalu aduk hingga rata. Adonan siap untuk dipanggang.



Gambar 1
(Proses Pembuatan Bolu Kemojo Inovasi)

Sumber : Penulis, 2025

B. Karakteristik Konsumen Pada Inovasi Produk Bolu Kemojo Berbahan Dasar Sawi Hijau

Untuk mengevaluasi seberapa besar ketertarikan konsumen terhadap produk bolu kemojo dengan memanfaatkan sawi hijau sebagai pengganti pandan, peneliti melakukan uji organoleptik serta hedonik. aspek yang dinilai dalam penelitian ini meliputi rasa, warna, aroma, tekstur, tampilan dan tingkat kesukaan panelis pada produk bolu kemojo. setiap elemen dianalisis untuk memahami sejauh mana produk ini dapat diterima oleh konsumen.

pentingnya untuk memahami profil responder yang menjadi panelis penelitian. daya yang dikumpulkan sebanyak 30 panelis yang terdiri dari 3 akademisi, 3 ahli dan 24 umum.

Tabel 4
(Profil Responder)

Kategori	Subkategori	Frekuensi	Persentase
Jenis Kelamin	Laki-laki	11	36,7 %
	Perempuan	19	63,3 %
Usia	15 – 25 Tahun	22	73,3 %
	26 – 35 Tahun	5	16,7 %
	36 – 45 tahun	2	6,7 %
	>51 Tahun	1	3,3 %
Jenis Panelis	Akademisi	2	10 %
	Ahli	2	10 %
	Umum	24	80 %

Sumber : Penulis, 2025

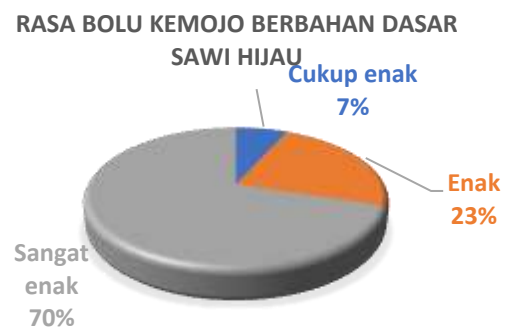
Pada Tabel 4, bisa dilihat frekuensi dari responder yang sudah mencicipi bolu kemojo inovasi.

C. Daya Terima Konsumen Pada Inovasi Bolu Kemojo Berbahan Dasar Sawi Hijau

Untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap bolu kemoji berbahan dasar sawi hijau, dilakukan uji organoleptik dan hedonik. Adapun hasilnya disajikan pada bagian berikut.

1. Berdasarkan Rasa

Evaluasi untuk aspek rasa dilakukan dengan melibatkan 30 panelis yang memberikan penilaian mengenai seberapa enak rasa produk inovasi ini dengan bolu kemojo original. Hasil dari penilaian tersebut kemudian diolah dan diinterpretasikan dalam bentuk pie chart untuk mempermudah pemahaman data.

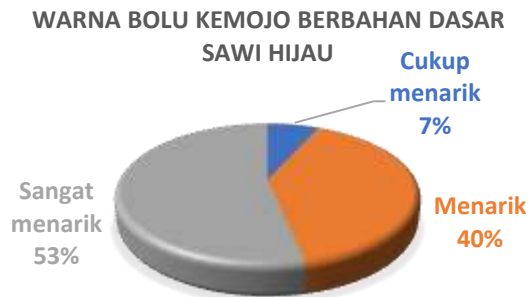


Gambar 2
(Frekuensi Rasa)

Pada penilaian terhadap rasa produk bolu kemojo inovasi, terlihat bahwa 70% atau 21 panelis berpendapat bahwa rasa pada bolu kemojo berbahan dasar sawi hijau sangat enak dan sangat disukai oleh konsumen yang sudah mencoba produk bolu kemojo, disisi lain 23% atau 7 panelis merasa rasa dari bolu kemojo enak dan 7% atau 2 panelis memberi penilaian cukup enak terhadap rasa bolu kemojo berbahan dasar sawi hijau.

2. Berdasarkan Warna

Evaluasi untuk aspek warna dilakukan dengan melibatkan 30 panelis yang memberikan penilaian mengenai seberapa menarik warna produk inovasi ini dengan bolu kemojo original. Hasil dari penilaian tersebut kemudian diolah dan diinterpretasikan dalam bentuk pie chart untuk mempermudah pemahaman data.

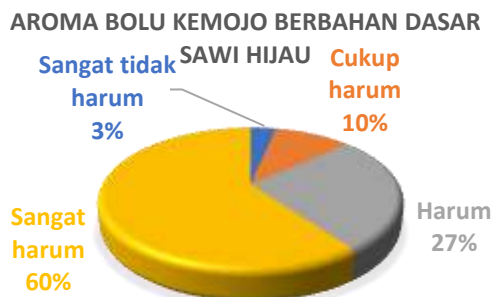


Gambar 3
(Frekuensi Warna)

Pada penilaian terhadap warna produk bolu kemojo inovasi, terlihat bahwa 53% atau 16 panelis berpendapat bahwa warna pada bolu kemojo berbahan dasar sawi hijau sangat menarik dan cukup memuaskan dimata konsumen yang sudah melihat warna dari bolu kemojo, disisi lain 40% atau 12 panelis merasa warna dari bolu kemojo cukup menarik dan 7% atau 2 panelis merasa warna dari bolu kemojo hanya menarik terhadap warna bolu kemojo berbahan dasar sawi hijau.

3. Berdasarkan Aroma

Evaluasi untuk aspek aroma dilakukan dengan melibatkan 30 panelis yang memberikan penilaian mengenai seberapa harum aroma produk inovasi ini dengan bolu kemojo original. Hasil dari penilaian tersebut kemudian diolah dan diinterpretasikan dalam bentuk pie chart untuk mempermudah pemahaman data.

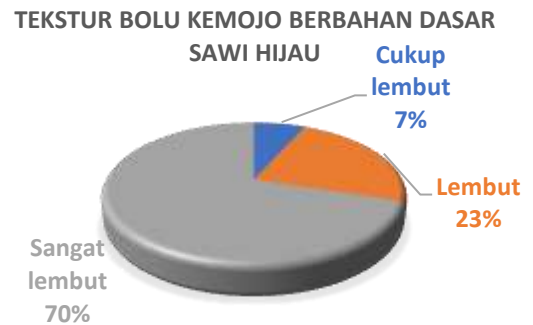


Gambar 4
(Frekuensi Aroma)

Pada penilaian terhadap aroma produk bolu kemojo inovasi, terlihat bahwa 60% atau 18 panelis berpendapat bahwa aroma pada bolu kemojo berbahan dasar sawi hijau sangat harum dan cukup menarik konsumen dengan aromanya, disisi lain 27% atau 8 panelis memberi penilaian cukup harum terhadap aroma bolu kemojo berbasis sawi hijau, 10% atau 3 memberikan nilai harum dan 3% atau 1 memberi penilaian tidak harum terhadap aroma bolu kemojo berbahan dasar sawi hijau mungkin dikarenakan bau sawi yang tidak disukai konsumen.

4. Berdasarkan Tekstur

Evaluasi untuk aspek tekstur dilakukan dengan melibatkan 30 panelis yang memberikan penilaian mengenai seberapa lembut produk inovasi ini dengan bolu kemojo original. Hasil dari penilaian tersebut kemudian diolah dan diinterpretasikan dalam bentuk pie chart untuk mempermudah pemahaman data.



Gambar 5
(Frekuensi Tekstur)

Pada penilaian terhadap tekstur produk bolu kemojo inovasi, terlihat bahwa 70% atau 21 panelis berpendapat bahwa tekstur pada bolu kemojo berbahan dasar sawi hijau sangat lembut dan bisa diterima oleh konsumen, disisi lain 23% atau 7 panelis berpendapat bahwa tekstur dari bolu kemojo cukup lembut dan 7% atau 2 panelis memberi penilaian hanya lembut saja terhadap tekstur bolu kemojo berbahan dasar sawi hijau.

5. Berdasarkan Tampilan

Evaluasi untuk aspek tampilan dilakukan dengan melibatkan 30 panelis yang memberikan penilaian mengenai seberapa menarik tampilan produk inovasi ini dengan bolu kemojo original. Hasil dari penilaian tersebut kemudian diolah dan diinterpretasikan dalam bentuk pie chart untuk mempermudah pemahaman data.



Gambar 6
(Frekuensi Tampilan)

Pada penilaian terhadap tampilan produk bolu kemojo inovasi, terlihat bahwa 57% atau 17 panelis berpendapat

bahwa tampilan pada bolu kemojo berbahan dasar sawi hijau sangat menarik dan memanjakan mata konsumen juga karna bentuknya yang serupa dengan bunga kamboja, disisi lain 40% atau 12 panelis berpendapat bahwa tampilan dari bolu kemojo menarik, dan 3% atau 1 panelis memberi penilaian cukup menarik terhadap tampilan bolu kemojo berbahan dasar sawi hijau.

6. Berdasarkan Kesukaan

Evaluasi untuk aspek kesukaan dilakukan dengan melibatkan 30 panelis yang memberikan penilaian mengenai seberapa banyak yg suka dengan produk inovasi ini dengan bolu kemojo original. Hasil dari penilaian tersebut kemudian diolah dan diinterpretasikan dalam bentuk pie chart untuk mempermudah pemahaman data.



Gambar 7
(Frekuensi Kesukaan)

Pada penilaian terhadap kesukaan produk bolu kemojo inovasi, terlihat bahwa 63% atau 19 panelis berpendapat bahwa tingkat kesukaan pada bolu kemojo berbahan dasar sawi hijau sangat tinggi dan dominan menyukai bolu kemojo berbahan dasar sawi hijau, disisi lain 27% atau 8 panelis memberikan nilai suka, 7% atau 2 memberi nilai cukup suka dan 3% atau 1 panelis memberi penilaian tidak suka terhadap warna bolu kemojo berbahan dasar sawi hijau.

D. Hasil Uji Organileptik Dan Hedonik

Berikut adalah data yang mempermudah untuk melihat perbandingan daya terima konsumen terhadap inovasi bolu kemojo berbahan dasar sawi hijau dengan uji organoleptik :

Tabel 5
(Data Hasil Daya Terima Konsumen)

No	Frekuensi	Persentase
1.	Frekuensi Rasa	70 %
2.	Frekuensi Warna	53 %
3.	Frekuensi Aroma	60 %
4.	Frekuensi Tekstur	70 %
5.	Frekuensi Tampilan	57 %

6.	Frekuensi Kesukaan	63 %
----	--------------------	------

Sumber : Penulis, 2025

Pada tabel 5, Frekuensi rasa dan tekstur mendapatkan persentase besar yaitu pada 70% dan sangat disukai oleh konsumen. Walaupun pada frekuensi warna mendapat nilai 53% hal ini bisa menjadi suatu hal yang masi bisa diteliti lagi lebih lanjut untuk kedepannya.

V. KESIMPULAN

Formulasi pemanfaatan sawi hijau sebagai pengganti pandan pada bolu kemojo berhasil dilakukan dengan tetap mempertahankan cita rasa dan ciri khasnya. Hasil uji organoleptik menunjukkan tingkat penerimaan konsumen yang cukup tinggi, dengan 70% panelis menyukai rasa dan tekstur produk. Secara keseluruhan, bolu kemojo berbasis sawi hijau memiliki potensi yang baik untuk dikembangkan lebih lanjut..

REFERENSI

[1] M. Fadli, R. Muliati, and M. S. Erwin, "Perancangan Board Game Sebagai Media Edukasi Pengenalan Kuliner Khas Riau Untuk Anak-anak," *Jurnal Penelitian Nusantara*, vol. 1, no. 2, pp. 212–218, 2025, doi: 10.59435/menulis.v1i2.45.

[2] N. Hafizah, A. Syahnandra, J. Hendra, S. Dan Ekonomi Islam, and S. Bengkalis, "STRATEGI PENGEMBANGAN BISNIS BOLU KEMOJO DI BENGKALIS," *Manajemen dan Syariah JIEMAS*, vol. 3, no. 2, pp. 121–240, 2024, doi: 10.55883/jiemas.v3i2.

[3] S. Wilujeng *et al.*, "Upaya Meningkatkan Nilai Kandungan Gizi pada Minuman Kekinian Boba dengan Memanfaatkan Kandungan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Pandan Wangi (*Pandanus marylifolius* Roxb)."

[4] Eva susanti, "resep bolu kemojo," Cookpad.

[5] J. R. Islami and S. Arimi, "Kategorisasi atas Kata Bread, Pastry, Cake, Biscuit, dan Cookie dalam Pikiran Orang Jawa," *SUAR BETANG*, vol. 17, no. 1, pp. 123–137, Jun. 2022, doi: 10.26499/surbet.v17i1.328.

[6] A. A. Wulandari, "PENGUNAAN GUAR GUM DAN TEPUNG BIJI NANGKA PADA PRODUK BROWNIES KUKUS RENDAH LEMAK," 2018.

[7] J. Rodríguez-García, S. S. Sahi, and I. Hernando, "Optimizing mixing during the sponge cake manufacturing process," *Cereal Foods World*, vol. 59, no. 6, pp. 287–292, Nov. 2014, doi: 10.1094/CFW-59-6-0287.

[8] Mis Junia *et al.*, "Filosofi Nilai Budaya Tradisional: Melalui Makanan yang Sedap yaitu Bolu Kemojo sebagai Ikon Khas Masyarakat Melayu Riau," *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan*, vol. 4, no. 1, pp. 2166–2172, Jul. 2025, doi: 10.31004/jerkin.v4i1.1873.

[9] A. Mardatillah, *KEUNGGULAN BERSAING BERKELANJUTAN BERBASIS KAPABILITAS*

ETNIK MODAL MANUSIA. [Online]. Available: www.pustakaaksara.co.id

- [10] A. Masyhuri *et al.*, “Analisis Bolu Kemojo sebagai Makanan Kearifan Lokal Pekanbaru A B S T R A K A R T I C L E I N F O,” 2023, doi: 10.17509/sosietas.v13i1.
- [11] I. Gede, S. Deva, and P. Juniarta, “Kualitas sirup berbahan dasar daun pandan wangi Syrup quality made from fragrant pandan leaves,” *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, vol. 02, pp. 40–54, 2023, doi: 10.22334/paris.v2i1.
- [12] M. Ali, W. Kogoya, Y. Ika, P. Fakultas, P. Program, and S. Agroteknologi, “TEKNIK BUDIDAYA TANAMAN SAWI HIJAU (*Brassica Juncea* L).”
- [13] K. Klorofil and D. Flavonoid, “SKRIPSI.”
- [14] D. Ermawati and A. E. Wiyono, “Analisis Neraca Massa Pada Pembuatan Serbuk Pewarna Alami Daun

Sawi (*Brassica rapa* var. *parachinensis* L.) (Mas Blance Analysis in Making Natural Coloring Powder for Murtard Leaves (*Brassica rapa* var. *parachinensis* L.),” 2022.

- [15] J. K. Negara, A. K. Sio, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, and M. Yusuf, “Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda Microbiologist Aspects and Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese.”