

Pemanfaatan Tepung Ketan dan Santan Sebagai Pengganti Bahan Padatan Lemak Pada Produk Mousse

Kalvin Meyva Faturachman
Program Studi D3 Perhotelan
Telkom University
Bandung
kalvinfaturachman@gmail.com

Dendi Gusnadi, S.Par., MM.Par
Program Studi D3 Perhotelan
Telkom University
Bandung
dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id

Di latar belakang dengan penelitian pemanfaatan santan dan juga tepung ketan sebagai pengganti padatan lemak pada produk mousse. Mousse adalah dessert dari perancis yang salah satu bahannya terdiri dari padatan lemak atau cream, dalam penelitian ini penulis bermaksud untuk memanfaatkan santan dan tepung ketan sebagai bahan substitusi pengganti padatan lemak. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh substitusi padatan lemak dengan tepung ketan dan santan terhadap karakteristik fisik dan sensoris produk mousse, seperti tekstur, warna, dan kestabilan. Dan juga menganalisis tingkat penerimaan konsumen terhadap mousse yang di formulasi menggunakan tepung ketan dan santan sebagai pengganti bahan padatan lemak. Penelitian ini mengimplementasikan metode eksperimen, untuk mengetahui suatu rangkaian percobaan dengan mengetahui dan menyelidiki dengan mendapatkan hasil percobaan tersebut. Metode yang digunakan dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk Mousse Tepung Ketan dan Santan, melalui serangkaian uji organoleptic dan hedonic. Partisipan dalam penelitian ini berjumlah 30 orang panelis yang terdiri dari , 3 orang penulis akademisi, 3 orang penulis dari industry kuliner, 24 orang penulis tidak terlatih dari masyarakat umum. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah purposive sampling, yaitu pemilihan partisipan secara sengaja berdasarkan kriteria yang relevan dengan tujuan penelitian. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui pengisian angket uji organoleptic dan hedonic. Penulis diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk berdasarkan, rasa, warna, aroma, tekstur, tampilan, tingkat kesukaan (hedonic). Instrumen yang digunakan berupa lembar penilaian berbasis skala likert 1-5, mulai dari, sangat tidak enak/suka hingga sangat enak/suka. Hasil penelitian yang diharapkan menunjukkan bahwa mousse berbahan tepung ketan dan santan memperoleh tingkat penerimaan yang baik pada aspek rasa, warna, aroma, tekstur dan tampilan, dan tekstur. Formulasi resep Mousse Tepung ketan dan Santan menghasilkan nilai rata-rata tertinggi pada semua parameter penilaian, dengan kategori “sangat disukai” oleh panelis. Kandungan lemak Mousse berbahan santan lebih rendah dibandingkan Mousse berbahan Whipping Cream, sehingga produk ini dinilai lebih sehat dan ekonomis.

Kata kunci peranan penulis, Tepung Ketan, Santan, Mousse, Makanan Penutup

I. PENDAHULUAN

Industri pastry, khususnya dalam lini produk dessert seperti mousse , telah mengalami perkembangan yang pesat seiring meningkatnya permintaan konsumen akan makanan penutup yang tidak hanya lezat tetapi juga lebih sehat dan inovatif. Salah satu tantangan utama dalam pembuatan mousse cake adalah tingginya kandungan lemak jenuh yang umumnya berasal dari penggunaan bahan padatan lemak seperti whipping cream dan butter. Kandungan lemak yang tinggi ini tidak hanya berdampak terhadap nilai gizi produk, tetapi juga memengaruhi biaya produksi yang relatif mahal karena bergantung pada bahan impor [1]. Oleh karena itu, muncul urgensi untuk mencari bahan alternatif yang lebih ekonomis, mudah didapat, dan tetap mampu menghasilkan kualitas produk yang baik. Selain harganya murah dan stabil keduanya merupakan hasil pertanian lokal yang melimpah di Indonesia. Dengan pendekatan ini, inovasi pangan tidak hanya berfokus pada rasa dan tampilan, tetapi juga pada kebermanfaatannya secara sosial dan ekonomi [2].

Penggunaan tepung ketan dan santan sebagai pengganti bahan padatan lemak dalam produk mousse terbukti mampu menurunkan kandungan lemak secara signifikan serta memberikan keuntungan secara ekonomis [3]. Whipped cream sebagai bahan konvensional dalam mousse diketahui mengandung sekitar 30–36% lemak. Sebaliknya, Dalam jurnal Karakteristik Kimia dan Sensoris Santan Segar dan Santan Instan disebutkan bahwa, Santan mengandung lemak sekitar 21-24%, sebagian besar berupa asam lemak jenuh seperti asam laurat, namun tetap bebas kolesterol karena bersumber dari tumbuhan [4].

Dengan demikian, reformulasi mousse menggunakan tepung ketan dan santan tidak hanya menghasilkan produk yang lebih sehat, tetapi juga mendukung efisiensi biaya produksi serta keberlanjutan pangan lokal.

Menurut Fiberg (2003) dalam Gusnadi (2021) mousse merupakan istilah dari bahasa Perancis yang berarti busa. Kata tersebut diserap dalam bahasa Latin “mulsa” yakni minuman beralkohol yang di campur madu dan wine sehingga menghasilkan banyak busa Ketika diolah. Dalam kuliner, mousse dibuat dari bahan seperti whipped cream, putih telur , atau kuning telur yang di kocok dengan kecepatan tinggi,

kemudian diberi gula sebagai pemanis. Hidangan pencuci

mulut khas Prancis ini umumnya dikentalkan dengan gelatin serta diberi topping krim kocok yang di padukan dengan susu sebagai pengikat. [5]. Maka disimpulkan bahwa mousse merupakan camilan yang disajikan sebagai makanan pencuci mulut khas Prancis yang terbuat dari krim kocok dan dicampur dengan beragam olahan yang dikentalkan dengan penambahan gelatin [5]. Secara umum, mousse diberi topping krim yang diolah menjadi *whipped cream* dengan tambahan susu serta gelatin sebagai bahan pengikat. Hidangan ini digemari oleh banyak orang karena memiliki tekstur yang lembut dan cita rasa manis yang seimbang. Seiring perkembangan zaman, mousse dikreasikan dalam berbagai varian rasa, seperti cokelat, kopi, *green tea*, buah-buahan, dan lain-lain. [6].

Salah satu bahan lokal yang potensial untuk dijadikan

substitusi padatan lemak adalah tepung ketan dan santan kelapa. Tepung ketan (*glutinous rice flour*) memiliki sifat pengental alami dan tekstur yang lembut saat diproses, sehingga dapat memberikan karakteristik yang serupa dengan lemak dalam menciptakan *mouthfeel* lembut khas mousse cake [7]. Di sisi lain, santan kelapa mengandung lemak nabati yang dapat memberikan kelembutan serta aroma khas yang eksotis pada produk pastry, sekaligus lebih ekonomis dan mudah diperoleh terutama di negara tropis seperti Indonesia [8]. Penggunaan bahan lokal seperti tepung ketan dan santan tidak hanya mendukung keberlanjutan lingkungan dan pengurangan jejak karbon karena tidak memerlukan impor, tetapi juga menjadi bentuk inovasi kuliner berbasis budaya lokal [9].

Tepung ketan merupakan tepung yang dihasilkan dari beras ketan putih atau ketan hitam yang digiling, ditumbuk, atau dihaluskan. Beras ketan sendiri termasuk varietas *Oryza sativa L* dari golongan *glutinous rice*. Secara tekstur, tepung ketan putih serupa dengan tepung beras, namun terasa lebih licin saat disentuh. Proses pembuatannya dilakukan dengan menggiling beras ketan hingga halus, kemudian diayak untuk mendapatkan hasil yang lembut. [10]. Pemilihan Tepung ketan adalah untuk menggantikan whipping cream yang harganya cukup tinggi dan juga memiliki lemak jenuh yang cukup tinggi, oleh karena itu dipilih tepung ketan karena tepung ketan memiliki nilai ekonomis dan lemak yang cukup rendah [7].

Dengan mempertimbangkan potensi kesehatan, nilai ekonomis, dan ketersediaan bahan lokal, pemanfaatan tepung ketan dan santan sebagai pengganti bahan padatan lemak pada produk mousse menjadi inovasi yang relevan dan prospektif untuk dikembangkan. Inovasi ini tidak hanya menjawab tantangan industri kuliner modern yang menuntut produk dengan kandungan lemak lebih rendah dan biaya produksi yang efisien, tetapi juga turut mendukung pemanfaatan sumber daya pangan lokal yang melimpah di Indonesia.



Gambar 1

(Patisserie)

A. Patisserie

Patisserie merupakan cabang ilmu dalam bidang pengolahan dan penyajian makanan, yang secara khusus berfokus pada pembuatan dan penyajian berbagai jenis kue. Dengan demikian, patiseri dapat dipahami sebagai pengetahuan yang membahas secara menyeluruh tentang kue, baik yang bergaya *continental*, *oriental*, maupun khas Indonesia, mulai dari tahap persiapan, proses pengolahan, hingga penyajiannya [12].

Patisserie tidak hanya dipahami sebagai keterampilan memasak, tetapi juga sebagai kompetensi profesional yang penting dalam industri kuliner. Seiring meningkatnya minat masyarakat terhadap produk pastry dan bakery, berbagai perguruan tinggi dan sekolah vokasi kuliner di Indonesia mulai memberikan perhatian pada kualitas dan inovasi produk patiseri [13]. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi dalam patisserie bukan hanya mengenai cita rasa, tetapi juga menyangkut pengalaman estetika dan emosional bagi konsumen.

B. Pastry

Pastry adalah jenis produk kuliner yang terdiri dari adonan tepung terigu, lemak, dan air yang diproses melalui Teknik tertentu untuk menghasilkan tekstur ringan, renyah, dan berlapis. Keberhasilan dalam membuat pastry sangat bergantung pada keterampilan dalam mengontrol proporsi bahan, suhu, dan waktu pemrosesan [14]. Pastry atau patiseri adalah bidang pengetahuan yang berfokus pada Teknik pengolahan dan penyajian makanan, khususnya berbagai jenis kue. Istilah patiseri berasal dari Bahasa Prancis “*patisserie*” yang berarti aneka kue. [15]. Salah satu bagian *kitchen* yang saat ini banyak diminati produknya adalah *pastry*. Divisi *pastry* berada di bawah departemen *food & beverage* dengan tugas menyiapkan dan menyajikan berbagai kue serta roti untuk dessert, camilan, dan berbagai kebutuhan acara lainnya. Pastry juga merupakan bidang pengetahuan yang berfokus pada Teknik pengolahan dan penyajian makanan, khususnya dalam membuat dan menyajikan beragam jenis kue. [16]

C. Dessert Mousse

Mousse merupakan salah satu produk patisserie yang umumnya disajikan hidangan penutup di restoran, acara *banquet*, maupun *coffee break* dalam operasional hotel. Hidangan ini dibuat dari campuran coklat dan krim dengan memanfaatkan gelembung udara sehingga menghasilkan tekstur menyerupai busa, lembut, dan kental, tergantung pada cara penyajiannya. [17].

D. Santan

Santan merupakan emulsi minyak dalam air berwarna putih yang dihasilkan dari perasan daging kelapa segar yang telah diparut atau dihancurkan, baik dengan penambahan air maupun tanpa air. [11].

E. Proses Pembuatan Tepung Ketan dan Santan

Proses pembuatan mousse berbahan dasar tepung ketan dan santan diawali dengan mencampurkan tepung ketan, santan, SP, dan icing sugar ke dalam mixing bowl, di mix sampai mengembang. Sementara itu, coklat putih di lelehkan dengan Teknik au bain marie, dan di campur secara perlahan dengan adonan krim hingga merata, kemudian di tambah gelatin yang telah di larutkan. Adonan Mousse yang telah homogen kemudian dimasukkan ke dalam silico mould dan disimpan di freezer hingga mengeras.

III. METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dengan organoleptic dan hedonic. Penelitian eksperimental bertujuan untuk menguji pengaruh variabel tertentu terhadap hasil produk melalui pendekatan terkontrol dan sistematis [21]. Metode eksperimen adalah pendekatan penelitian yang dilakukan dengan mengontrol variabel-variabel tertentu dan memanipulasi satu atau lebih variabel untuk mengamati pengaruhnya terhadap variabel terikat. Penelitian eksperimen bertujuan untuk menguji hubungan sebab akibat dalam kondisi yang terkontrol. Dalam penelitian ini penulis mengganti *Whipped Cream* dengan tepung ketan dan santan dalam konteks pengganti bahan padatan lemak pada produk mousse [22].

Instrumen yang akan digunakan dalam penelitian ini berupa angket untuk uji organoleptic dengan menggunakan skala *likert* berbentuk *checklist*. Dalam skala *likert* variabel penelitian akan diukur dijabarkan menjadi indikator, kemudian dijadikan dasar untuk menyusun pertanyaan atau pernyataan [23]. Jawaban untuk setiap pertanyaan atau pernyataan dari setiap indikator mempunyai nilai positif sampai negatif atau sebaliknya diberikan nilai 1-5 dari negatif atau sebaliknya diberikan nilai 1-5 dari negatif hingga positif berdasarkan setiap aspek penilaian sensori produk (rasa, aroma, warna tekstur, dan tampilan [24]. Adapun skala pada setiap aspek penilaian sensori produk adalah sebagai berikut:

Tabel 1
(Instrumen Penelitian Organoleptik)

No	Sensori 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 Menarik 2=Tidak Menarik 3=Cukup Menarik 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

Sumber: Penulis, 2025

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Formulasi Produk Mousse Tepung Ketan dan Santan

Dalam pengembangan inovasi produk yang menekankan kepada substitusi dari whipped cream menjadi tepung ketan dan santan. Berikut ini disajikan formulasi dari kue talam.

Tabel 2
(Formulasi Resep Mousse Tepung Ketan dan Santan)

Bahan	Quantity
Tepung Ketan	secukupnya
Santan	82,5 gr

Gelatin	4 sheet/20 gram
Icing Sugar	Secukupnya
SP	Secukupnya
Kelapa Kering	Secukupnya

Sumber: Penulis, 2025

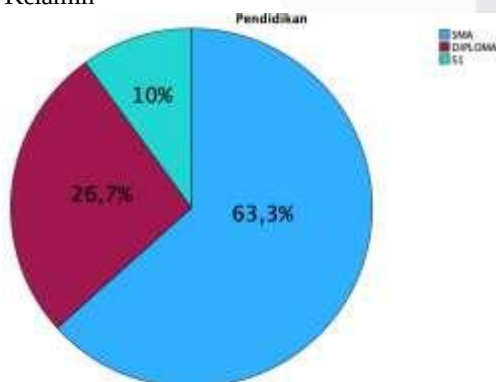
Tabel di atas menjelaskan bahan dari Mousse Tepung Ketan dan Santan. Berikut Langkah-langkah pembuatan Mousse Tepung Ketan dan Santan:

1. Campurkan Tepung Ketan, Santan, SP, dan Icing Sugar di dalam mixing bowl
2. Mix sampai mengembang dan bertekstur
3. Setelah mengembang lalu sisihkan,
4. Au Bain Marie coklat putih, dan pancing dengan krim agar tercampur rata.
5. Setelah tercampur rata masukkan gelatin.
6. Setelah gelatin di masukkan, aduk lagi sampai semuanya tercampur dengan rata.
7. Setelah itu, masukkan adonan mousse tepung ketan dan santan ke dalam *silicon mould*.
8. Masukkan adonan yang telah di masukkan ke dalam *silicon mould* ke dalam freezer dan tunggu hingga mengeras.

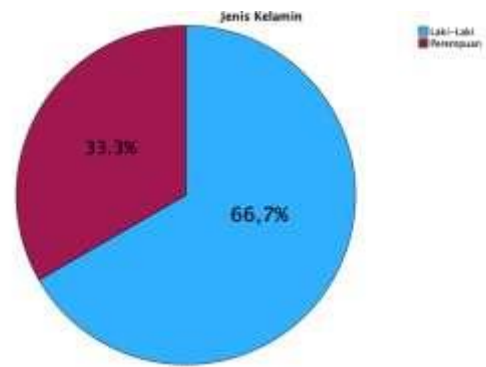
B. Karakteristik Konsumen Pada Inovasi Mousse Tepung Ketan dan Santan

Sebelum membahas hasil uji daya terima, penting untuk memahami profil konsumen yang menjadi panelis dalam penelitian. Data di kumpulkan dari 30 orang dengan latar belakang beragam untuk memastikan penilaian produk objektif. Panelis dipilih secara acak namun tetap mempertimbangkan keseimbangan demografis, seperti jenis kelamin, usia, Pendidikan, dan pekerjaan. Dengan memahami karakteristik ini, kita bisa melihat apakah produk Mousse Tepung Ketan dan Santan memiliki daya tarik yang luas atau hanya cocok untuk kelompok tertentu.

1. Jenis Kelamin



Berdasarkan jenis kelamin yang terdiri dari 30 panelis. Berikut adalah data atau bagan yang mengisi kuesioner penulis.

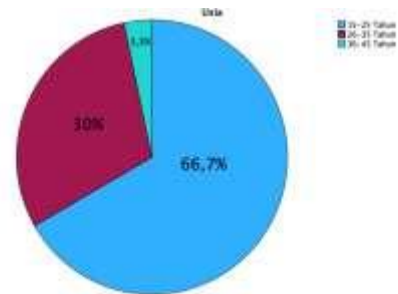


Gambar 2
(Frekuensi Jenis Kelamin)

Dari data jenis kelamin, diketahui bahwa 66,7% responden adalah laki-laki, sementara 33,3% adalah perempuan. Data ini menunjukkan bahwa mayoritas yang terlibat dalam proses evaluasi produk Mousse Tepung Ketan dan Santan adalah laki-laki, yang dapat menjadi cerminan awal mengenai ketertarikan awal konsumen terhadap inovasi kuliner ini.

2. Usia

Berdasarkan usia yang terdiri dari dua puluh lima panelis, berikut adalah data atau bagan yang mengisi kuesioner penulis.



Gambar 3
(Frekuensi Usia)

Dalam kategori usia, kelompok usia 15-25 Tahun mendominasi dengan persentase 66,7% dari total responden. Kelompok usia ini diikuti oleh usia 26-35 Tahun sebesar 30% dan 3,3% pada usia 36-45 Tahun. Tidak terdapat responden dari usia 46-55 Tahun. Data ini menunjukkan bahwa mayoritas responden berasal dari kalangan usia muda.

3. Pendidikan

Berdasarkan Pendidikan yang terdiri dari 30 panelis, berikut adalah data atau bagan yang mengisi kuesioner penulis.

Berdasarkan diagram dibawah, mayoritas responden dalam penelitian ini merupakan lulusan Sekolah Menengah Atas (SMA) sebanyak 63,3%. Diikuti oleh 26,7% responden memiliki tingkat Pendidikan terakhir DIPLOMA, dan yang

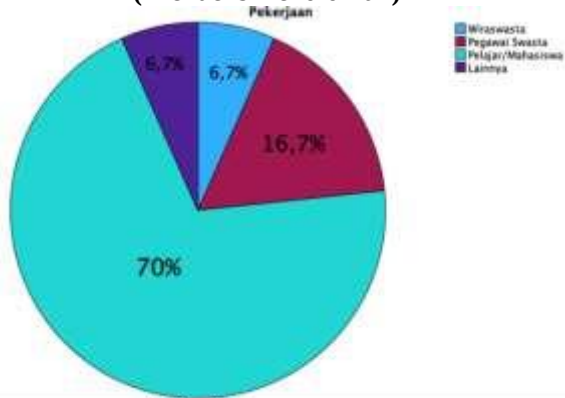
terakhir terdapat 10% responden lulusan tingkat Sarjana (S1). Tidak terdapat responden dari jenjang Pendidikan SD, SMP, S2, dan S3, yang menunjukkan bahwa dominasi kelompok dengan latar Pendidikan tinggi dalam proses evaluasi produk.

4. Pekerjaan

Berdasarkan pekerjaan yang terdiri dari 30 panelis berikut adalah data atau bagan yang mengisi kuesioner penulis.

Gambar 4

(Frekuensi Pendidikan)



Gambar 5

(Frekuensi Pekerjaan)

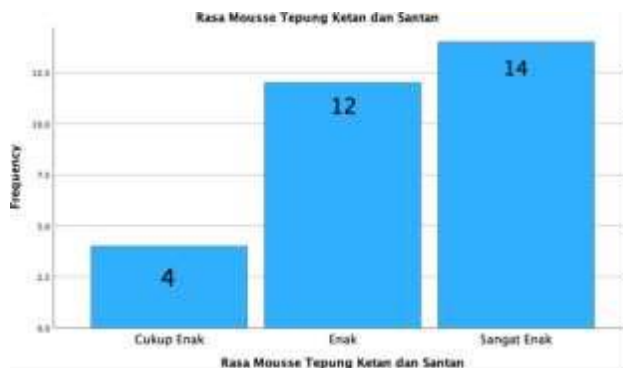
Kecenderungan ini mengindikasikan bahwa responden memiliki pemahaman yang lebih baik dalam menilai rasa, tampilan dan inovasi sebuah produk. Evaluasi dari individu yang cenderung analitis dan kritis ini menjadi landasan yang kuat dalam mengukur kualitas serta daya saing produk Mousse Tepung Ketan dan Santan, terutama untuk segmen pasar menengah yang terdidik dan terbuka terhadap inovasi kuliner modern.

C. Daya Terima Konsumen Pada Inovasi Produk Mousse Tepung Ketan dan Santan

Untuk mengetahui sejauh mana penerimaan konsumen terhadap inovasi mousse tepung ketan dan santan, dilakukan uji organoleptik. Adapun hasilnya disajikan pada bagian berikut.

1. Rasa

Berdasarkan dari hasil uji organoleptic yang diberikan kepada 30 panelis secara acak, menghasilkan jawaban yang beragam. Hasil evaluasi organoleptic berdasarkan rasa sebagai berikut.



Gambar 6

(Frekuensi Rasa)

Sebanyak 46,7 responden (14 Orang) menyatakan bahwa rasa dari Mousse Tepung Ketan dan Santan sangat enak. Disusul oleh 40% responden (12 Orang) yang menilai enak, dan 13,3% responden (4 orang) menyatakan cukup enak. Tidak ada satu pun responden yang memberikan penilaian negatif terhadap rasa produk ini.

2. Warna

Berdasarkan dari hasil uji organoleptic yang diberikan kepada 30 panelis secara acak, menghasilkan jawaban yang beragam. Hasil evaluasi organoleptic berdasarkan warna sebagai berikut.



Gambar 7

(Frekuensi Warna)

Sebanyak 56,7% responden (17 orang) memberikan penilaian Sangat Menarik terhadap warna produk Mousse Tepung Ketan dan Santan. Sementara itu, 26,7% (8 orang) menyatakan bahwa warna produk ini Menarik. Disusul oleh 13,3% responden (4 orang) menyatakan Cukup Menarik. Sisanya 3,3% (1 orang) menyatakan Tidak Menarik.

3. Aroma

Berdasarkan dari hasil pengujian organoleptic yang diberikan kepada 30 panelis secara acak, menghasilkan jawaban yang beragam. Hasil evaluasi organoleptic berdasarkan aroma sebagai berikut.



Gambar 8

(Frekuensi Aroma)

Sebanyak 26,7% responden (8 orang) menyatakan bahwa aroma dari *Mousse Tepung Ketan dan Santan* Sangat Harum. Sementara itu, 40% responden (12 orang) menyatakan bahwa aroma *Mousse Tepung Ketan dan Santan* Harum. Disusul oleh 33,3% responden (10 orang) menyatakan bahwa Cukup Harum. Tidak ada responden yang menyatakan bahwa aroma produk ini tidak harum.

4. Tekstur

Berdasarkan dari hasil pengujian organoleptik yang diberikan kepada 30 panelis secara acak, menghasilkan jawaban yang beragam. Hasil evaluasi organoleptik berdasarkan tekstur sebagai berikut.



Gambar 9

(Frekuensi Tekstur)

Sebanyak 36,7 responden (11 orang) menyatakan bahwa tekstur *Mousse Tepung Ketan dan Santan* Sangat Lembut. Selanjutnya, sebanyak 46,7% responden (14 orang) menyatakan bahwa teksturnya Lembut. Dan 5% responden (5 orang) menilai Cukup Lembut. Tidak terdapat responden yang memberikan penilaian negatif terhadap aspek tekstur.

5. Tampilan

Berdasarkan dari hasil pengujian organoleptik yang diberikan kepada 30 panelis secara acak, menghasilkan jawaban yang beragam. Hasil evaluasi organoleptik berdasarkan tampilan sebagai berikut.



Gambar 10

(Frekuensi Tampilan)

Penilaian terhadap penampilan produk menunjukkan bahwa 53,3% (16 orang) menunjukkan bahwa tampilan *Mousse Tepung Ketan dan Santan* Sangat Menarik. Disusul oleh 36,7% responden (11 orang) menyatakan bahwa produk *Mousse Tepung Ketan dan Santan* Menarik. Lalu, 6,7% responden (2 orang) menyatakan Cukup Menarik. Dan 3,3% responden (1 orang) menyatakan Tidak Menarik.

V. KESIMPULAN

Formulasi resep *Mousse Tepung Ketan dan Santan* berhasil dikembangkan melalui perubahan bahan dasar dari *Whipped Cream* sebagai pengganti bahan padatan lemak pada produk *Mousse*. Produk *Mousse* berbasis tepung ketan dan santan berhasil menunjukkan hasil yang memuaskan dalam aspek rasa, tekstur, aroma, tampilan, dan daya terima konsumen. Hal ini terlihat dari dominasi responden yang memberikan penilaian tinggi terhadap kelembutan tekstur dan kenikmatan rasa yang ditawarkan. Penggunaan tepung ketan dan santan memberikan kontribusi terhadap kekentalan dan struktur *mousse* melalui kandungan amilopektin yang tinggi, sedangkan santan berperan sebagai sumber lemak nabati yang tidak hanya memberikan rasa gurih khas tetapi juga lebih sehat dibandingkan lemak hewani dari *Whipped Cream*.

REFERENSI

- [1] W. N. Aisyah, "Rancang Bangun Bisnis dan Implementasi Bisnis pada Bisnis MO. Dessert," 2024, *Universitas Islam Indonesia*.
- [2] A. Ismail and D. Rudianto, "PENGEMBANGAN PRODUK (PRODUCT DEVELOPMENT) LOKAL BERBASIS KEANEKARAGAMAN PANGAN MASYARAKAT JATINANGOR SUMEDANG," *KABUYUTAN*, vol. 3, no. 3, pp. 177–184, 2024.
- [3] I. Fadhlun Afdhalul, "Substitusi Putih Telur Oleh Sari Tape Ketan Putih Dalam Pembuatan Meringue Pada Aplikasi Produk Basic Mousse," 2022, *Poltekpar NHI Bandung*.
- [4] K. F. Ramadhani, "Perbedaan Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Protein dan Mutu Lemak Rendang Daging dengan Variasi Bahan Pengganti Santan," 2020, *Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.

- [5] Y. Rahma, E. Mardiyana, and D. Gusnadi, "DEKONSTRUKSI ONDE-ONDE MENJADI MOUSSE COLD DESSERT," *Media Bina Ilmiah*, vol. 19, no. 1, pp. 3565–3574, 2024.
- [6] A. Aprilia and A. Harianto, *Pengetahuan Patiseri dan Bakeri-Rajawali Pers*. PT. RajaGrafindo Persada, 2023.
- [7] W. D. Singgih and H. Harijono, "Pengaruh Substitusi Proporsi Tepung Beras Ketan dengan Kentang pada Pembuatan Wingko Kentang [In Press September 2015]," *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol. 3, no. 4, 2015.
- [8] A. Aldy, "STUDI LAMA FERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK VCO (VIRGIN COCONUT OIL) MENGGUNAKAN METODE ENZIMATIS DAN PANCINGAN," 2024, *Universitas Sulawesi Barat*.
- [9] S. Widowati and R. A. Nurfitriani, *Diversifikasi pangan lokal untuk ketahanan pangan: perspektif ekonomi, sosial, dan budaya*. Penerbit BRIN, 2023.
- [10] M. A. A. Martiyanti and E. Natalia, "PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KETAN TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORI DAN TINGKAT KESUKAAN MAKANAN TRADISIONAL KUE DANGE," *Agrofood*, vol. 4, no. 2, pp. 24–30, 2022.
- [11] S. Sandra, B. Susilo, R. N. Alfian, and N. I. Choirunnisa, "Pengaruh Suhu Penyimpanan Daging Buah Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Karakteristik Kimia Santan Kelapa," *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, vol. 11, no. 1, pp. 125–134, 2023.
- [12] N. R. Artistiana, *Bisnis Patiseri yang Menggiurkan*. Penerbit Duta, 2019.
- [13] M. R. Jahmi, "PERAN DIVISI BAKER DALAM MENJAGA CITRA MEREK UNTUK MENARIK MINAT BELI KONSUMEN DI DOUGH LAB PLAZA SENAYAN," 2024, *Universitas Nasional*.
- [14] R. C. M. A. Stj, F. B. Annishia, and L. R. Aprilia, "PENYUSUNAN ASET MODUL DIGITAL INOVASI LOKAL PASTRY SEBAGAI SARANA PUBLIKASI DIKALANGAN MAHASISWA SENI KULINER POLIMEDIA," *Jurnal Ilmiah Publipreneur*, vol. 12, no. 2, pp. 70–77, 2024.
- [15] I. K. SUDARDANA and I. N. Sari, "Peran pastry dan bakery terhadap kepuasan pelanggan di toko deli hotel majapahit surabaya," *Jurnal Nusantara*, vol. 4, no. 1, pp. 36–44, 2021.
- [16] D. Yanti and D. S. Kartika, "PERSEPSI TAMU TERHADAP JENIS KUE DALAM MENINGKATKAN KEPUASAN PELANGGAN DI HOTEL UNIGRAHA PANGKALAN KERINCI," *Jurnal Daya Saing*, vol. 6, no. 1, pp. 20–29, 2020.
- [17] D. Gusnadi, R. Taufiq, and E. Baharta, "Uji oranoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung," *Jurnal Inovasi Penelitian*, vol. 1, no. 12, pp. 2883–2888, 2021.
- [18] F. V. Arsyalizi, "Upaya Melestarikan Kue Papais Sebagai Kue Tradisional Khas Cirebon," *Culinaria*, vol. 2, no. 1, 2020.
- [19] A. Fenia, C. Nilda, and D. Hasni, "Uji penerimaan konsumen terhadap mutu sensorik timphan komposit dengan tepung substitusi," *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, vol. 4, no. 3, pp. 55–64, 2019.
- [20] P. B. Pratyarsi, S. O. N. Yudiastuti, T. Budiati, and A. Wahyono, "Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan dan Gel Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Sponge cake," *J Food Eng*, vol. 2, no. 2, pp. 66–72, 2023.
- [21] M. S. Dianah, "Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L)," *Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau*, 2020.
- [22] R. Akbar, W. Weriana, R. A. Siroj, and M. W. Afgani, "Experimental research dalam metodologi pendidikan," *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, vol. 9, no. 2, pp. 465–474, 2023.
- [23] S. Sumartini, K. S. Harahap, and S. Sthevany, "Kajian pengendalian mutu produk tuna loin precooked frozen menggunakan metode skala likert di perusahaan pembekuan tuna," *Aurelia Journal*, vol. 2, no. 1, pp. 29–38, 2020.
- [24] L. P. Simanungkalit, S. Subekti, and A. S. Nurani, "Uji penerimaan produk cookies berbahan dasar tepung ketan hitam," *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, vol. 7, no. 2, 2018.