

SUBSTITUSI PURE UBI JALAR KUNING (*Ipomoea batatas L.*) DALAM PEMBUATAN KULIT TACO UBI KUNING DENGAN ISIAN IKAN NILA CRISPY SAMBAL DABU-DABU

Ade Najla Syafura¹, Dr. Fitri Rahmawati, M.P.²

Jurusan Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: adenajla.2018@atudent.uny.ac.id

ABSTRAK

Diversifikasi pangan merupakan upaya untuk mendorong masyarakat agar melakukan variasi pada makanan pokok yang dikonsumsi sehingga tidak terfokus pada satu jenis saja. Konsep diversifikasi pangan dapat diartikan sebagai pengurangan konsumsi beras yang dikompensasi oleh penambahan konsumsi bahan pangan non beras. Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) merupakan salah satu tanaman palawija yang banyak dijumpai di Indonesia. Ubi jalar memiliki potensi sebagai bahan pangan berbasis sumber daya lokal yang dapat mendorong program diversifikasi pangan agar program tersebut dapat terwujud. Untuk mewujudkan diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal maka dilakukan substitusi dalam pembuatan taco. Tujuan dari penelitian ini menemukan resep taco ubi kuning, serta mengetahui tingkat penerimaan masyarakat pada taco ubi kuning. Taco ubi kuning ini terbuat dari tepung terigu, pure ubi kuning, yoghurt dan minyak. Penelitian ini menggunakan mode research and development (R&D) dengan metode 4D (define, design, develop and disseminate). Pada substitusi ini menggunakan 3 formula yaitu substitusi 60%, 70% dan 80%. Hasil uji kesukaan menggunakan analisis Hedonic Scale Test. Dari hasil penelitian terlihat perbedaan antara produk acuan dan pengembangan terhadap kesukaan warna, rasa, aroma, tekstur dan sifat secara keseluruhan.

Kata Kunci : Ubi Jalar Kuning, Substitusi, Diversifikasi, Taco

ABSTRACT

Food diversification is an attempt to encourage community in order to conduct variation of main food which consumed so that not focus on one type only. the concept of food diversification can be interpreted as a subtraction of rice consumption which compensated by consumption of non-rice foodstuffs addition. sweet potato (*Ipomoea batatas L.*) is one of the crops which are often found in Indonesia. sweet potato has potency as a local resource-based foodstuffs that can encourage food diversification program achieved. to achieve food diversification based on local resources then conducting this substitution of taco making. the purpose of this research is to find out yellow sweet potato tacos recipe, also knowing community's acceptance rate on yellow sweet potato taco. this yellow sweet potato taco made by flour, pure yellow sweet potato, yoghurt, and oil. this research using research and development (R&D) mode with 4D (define, design, develop, and disseminate) method. in this substitution using 3 formulas namely substitution 60%, 70%, and 80%. preference test results using Hedonic Scale Test analysis. from the research results it can be seen the difference between reference product and developer product on preference for color, taste, aroma, texture, and overall characteristics.

Keywords : Yellow Sweet Potato, Substitution, Diversification, Taco

PENDAHULUAN

Diversifikasi pangan merupakan upaya untuk mendorong masyarakat agar memvariasikan makanan pokok yang dikonsumsi sehingga tidak terfokus pada satu jenis saja. Konsep diversifikasi hanya terbatas pangan pokok, sehingga diversifikasi

konsumsi pangan diartikan sebagai pengurangan konsumsi beras yang dikompensasi oleh penambahan konsumsi bahan pangan non beras (Pakpahan dan Suhartini, 1989).

Untuk melakukan diversifikasi pangan di Indonesia cukup mudah karena

banyak bahan makanan sumber karbohidrat pengganti beras. Indonesia memiliki beragam bahan pangan lokal selain beras yang mengandung karbohidrat cukup tinggi, seperti ubi jalar, ubi kayu, talas, uwi, gadung, jiwawut dan masih banyak lainnya.

Bahan makanan paling menonjol yang dapat menjadi pengganti beras yaitu ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*), karena hasil panen ubi jalar tinggi dan masa tanam relatif singkat 120 hari sama dengan padi. Selain itu kandungan gizi pada ubi jalar juga cukup beragam. Menurut Ir. Saraswati Soegiharto MA (2011:11) Ubi jalar memiliki kandungan karbohidrat, lemak, protein, dan mineral yang diperlukan oleh tubuh. Dalam 100 gram ubi jalar mengandung 83 -151 Kalori. Meskipun karbohidrat pada ubi jalar lebih rendah dibanding beras, namun kandungan serat, vitamin A dan C, kalsium pada ubi jalar lebih tinggi. Ubi jalar dengan daging umbi berwarna kuning tua lebih banyak mengandung karoten dibandingkan ubi dengan daging berwarna pucat.

Ubi jalar memiliki potensi sebagai bahan pangan berbasis sumber daya lokal. Pemerintah telah mengeluarkan Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal yang tertera dalam Peraturan Presiden No. 22 tahun 2009. Pemanfaatan ubi jalar kurang diminati oleh masyarakat karena dinilai identik dengan makanan masyarakat miskin sehingga mengakibatkan ubi jalar kurang populer pada masyarakat golongan menengah ke atas. Kalangan anak muda juga terkesan sangat jarang mengkonsumsi ubi jalar dalam kesehariannya. (Yosia et al., 2016)

Belakangan ini terdapat jenis makanan yang sedang digemari oleh anak muda yaitu Taco, Taco adalah makanan tradisional Meksiko berupa kulit tortilla berisi sayuran, daging, dan saus. Kulit tortilla merupakan roti tipis tanpa ragi yang terbuat dari jagung giling atau gandum. Cita rasa kulit tortilla yang agak hambar terkadang membuat orang menjadi bosan dan ingin melakukan suatu inovasi atau pengembangan.

Salah satu bentuk pengembangan dari kulit tortilla ini yaitu dengan mensubstitusikan bahan utama dari tortilla yaitu tepung terigu dengan ubi jalar khususnya ubi jalar kuning

untuk menambah citarasa dan warna yang terdapat pada tortilla. Substitusi ini juga bertujuan untuk melakukan variasi pada pengolahan ubi jalar khususnya ubi jalar kuning agar lebih diminati dan lebih sering dikonsumsi oleh kalangan anak muda.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Pada penelitian kali ini peneliti mengembangkan produk taco dengan mensubstitusi kulit taco (tortilla) dengan menggunakan pure ubi jalar kuning. Jenis penelitian yang dilakukan menggunakan model research and development (R&D) yang kemudian dikembangkan menjadi model 4 D. Model pengembangan 4D terdiri dari Define, Design, Development dan Disseminate.

Proses pembuatan produk dimulai dari tahap define yaitu penentuan resep acuan kulit tortilla dari 3 resep yang berbeda, resep dapat dicari melalui buku resep, majalah, internet ataupun youtube. Selanjutnya yaitu tahap design, pada tahap design ini telah terpilih satu resep acuan yang kemudian dikembangkan menjadi 3 resep pengembangan yang disubstitusi dengan pure ubi jalar kuning dengan presentase substitusi yang berbeda. Tahap selanjutnya yaitu tahap develop, pada tahap develop telah terpilih satu resep hasil pengembangan yang terbaik dari aspek warna, rasa, rupa, tekstur yang kemudian akan diuji validasi sebanyak 2 kali oleh 2 orang expert. Tahap terakhir yaitu tahap disseminate yang merupakan proses publikasi melalui pameran, pada tahap disseminate dilakukan uji kesukaan pada produk pengembangan yaitu Taco Ubi Kuning dengan 50 orang panelis tidak terlatih. Panelis tidak terlatih dapat diambil dari masyarakat di sekitar tempat tinggal peneliti dengan kriteria yang dinilai yaitu rasa, tekstur, warna, penampilan dan sifat keseluruhan produk.

Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian dan pengembangan produk dilaksanakan di Laboratorium Boga Jurusan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Waktu penelitian produk dimulai dari proses pembuatan proposal sampai dengan pameran

proyek akhir, dilaksanakan mulai bulan Januari 2021 hingga Mei 2021

Bahan dan Alat Penelitian

Dalam penelitian ini membutuhkan 3 jenis borang sebagai instrumen penilaian, borang pertama yaitu borang percobaan saat peneliti menentukan 1 resep acuan. Borang kedua yaitu borang yang digunakan dalam uji validasi I dan Validasi II. Borang yang ketiga yaitu borang uji sensoris yang digunakan untuk 50 orang panelis tidak terlatih pada tahap publikasi.

- 1 Borang Percobaan
Borang ini digunakan pada tahap define yang digunakan untuk menentukan satu resep acuan terbaik dengan kriteria warna, aroma, rasa dan tekstur.
- 2 Borang Uji Sensoris Validasi I
Borang ini digunakan pada tahap design digunakan oleh 2 orang expert untuk menilai resep acuan dan satu resep pengembangan taco ubi kuning terbaik yang akan dipilih dari segi warna, rasa, aroma dan tektur.
- 3 Borang Uji Sensoris Validasi II
Borang ini digunakan pada tahap develop untuk uji sensoris yang akan diisi dan dinilai oleh 2 orang expert terhadap produk acuan dan produk pengembangan taco ubi kuning. Pada borang ini selain uji kesukaan terhadap produk, expert akan menilai dari segi plating dan kemasan yang digunakan
- 4 Borang Uji Sensoris Panelis
Borang uji sensoris panelis diberikan kepada 50 orang panelis tidak terlatih untuk menilai produk dengan skala yang sudah ditentukan. Panelis diminta untuk menilai terhadap kesukaan produk meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, sifat keseluruhan dan komentar mengenai produk.

Sumber Data/Subjek Pengujian Produk

Tabel 1. Sumber Data Pengujian Produk

Tahap Penelitian	Sampel	Panelis/Validator	Jumlah Panelis/Validator
Tahap <i>define</i>	3 produk acuan	Dosen pembimbing, mahasiswa, atau panelis terlatih	3-5 orang
Tahap <i>design</i>	1 produk acuan terpilih dan 3 produk pengembangan	Dosen pembimbing, mahasiswa, atau panelis terlatih	2-5 orang
Tahap <i>develop</i>:			
1. Uji coba produk ke-1 (validasi I)	1 produk acuan dan 1 produk pengembangan terpilih	Dosen pembimbing dan dosen pengampu	2 orang
2. Uji coba produk ke-2 (validasi II)	1 produk acuan dan 1 produk pengembangan terpilih	Dosen pembimbing dan dosen pengampu	2 orang
Tahap <i>disseminate</i> Uji kesukaan	1 produk acuan dan 1 produk pengembangan terpilih	Panelis tidak terlatih (masyarakat umum/target konsumen)	Minimal 50 orang

Prosedur Pengembangan

1. Define

Tahap pencarian dan penentuan resep acuan dari 3 referensi yang berbeda.

Tabel 2. Resep Acuan Tortilla

No	Bahan	Resep 1	Resep 2	Resep 3
1	Terigu	125 gr	125 gr	125 gr
2	Garam	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt
3	Baking powder	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt
4	Minyak	1 sdm	10 ml	7,5 ml
5	Air panas	65 ml	50 ml	42,5 ml
6	Yoghurt		¾ sdm	34 ml

Resep Acuan 1:

<https://youtu.be/9QOOIOvBIVo>

Resep Acuan 2:

<https://youtu.be/2F2EeMs974A>

Resep Acuan 3:

<https://youtu.be/eA1j3Ge0SFO>

Tabel 3. Resep Ikan Nila Crispy

No	Bahan	Jumlah
1	Ikan nila filet	500 gr
2	Jeruk nipis	½ buah
3	Bawang putih bubuk	sck
4	Lada	sck
5	Garam	sck
Bahan Tepung:		
6	Tepung terigu	250 gr
7	Bawang putih bubuk	½ sdt
8	Merica bubuk	½ sdt
9	Garam	1 sdt
10	Kaldu bubuk	sck

Tabel 4. Resep Sambal Dabu-Dabu

No	Bahan	Jumlah
1	Tomat merah	2 buah
2	Tomat hijau	2 buah
3	Siung bawang merah	5 siung
4	Cabai rawit merah	5-10 buah
5	Jeruk nipis	2 buah

6	Garam	1 sdt
7	Gula	2 sdt
8	Kaldu Jamur	¼ sdt
9	Minyak goreng	50 ml

Sumber : <https://youtu.be/PiWZxo6H91U>

2. Design

Setelah terpilih satu resep acuan terbaik, selanjutnya dilakukan pengembangan 3 resep dengan memanfaatkan pure ubi kuning sebagai bahan substitusi pada kulit taco dengan presentase substitusi sebesar 60%, 70% dan 80% pure ubi kuning.

Tabel 5. Tabel Resep Pengembangan (RP) Tortilla

No	Bahan	RP 1 60%	RP 2 70%	RP 3 80%
1	Terigu	50 gr	37,5 gr	25 gr
2	Pure Ubi Kuning	75 gr	87,5 gr	100 gr
3	Garam	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt
4	Baking powder	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt
5	Minyak	7,5 ml		
6	Yoghurt	25 gr	25 gr	

Tabel 6. Resep Pengembangan Ikan Nila Crispy

No	Bahan	Jumlah
1	Ikan nila filet	500 gr
2	Jeruk nipis	½ buah
3	Bawang putih bubuk	½ sdt
4	Lada	¼ sdt
5	Garam	1 sdt
6	Bahan Tepung: Tepung terigu	250 gr
7	Bawang putih bubuk	½ sdt
8	Merica bubuk	½ sdt
9	Garam	1 sdt
10	Kaldu bubuk	sck

Tabel 7. Resep Pengembangan Sambel Dabu-Dabu

No	Bahan	Jumlah
1	Tomat merah	2 buah
2	Tomat hijau	2 buah
3	Siung bawang merah	5 siung
4	Cabai rawit merah	5-10 buah
5	Jeruk nipis	1 buah
6	Garam	1 sdt
7	Gula	1 sdt
8	Minyak goreng	50 ml

3. Develop

Telah ditemukannya formula resep pengembangan (RP) kemudian dilakukan pengolahan produk dan merancang teknik penyajian dan

pengemasan. Selanjutnya dilakukan uji validasi I dan II pada satu produk acuan dan satu produk pengembangan secara bersamaan oleh 2 orang expert. Jika hasil validasi I sudah sesuai maka tidak perlu melanjutkan validasi tahap II.

Tabel 8. Resep Pengembangan dan Acuan Terpilih

No	Bahan	RA	RP
1	Terigu	125 gr	50 gr
2	Pure Ubi Kuning		75 gr
3	Garam	¼ sdt	¼ sdt
4	Baking powder	¼ sdt	¼ sdt
5	Minyak	7,5 ml	7,5 ml
6	Air Panas	42,5	25 gr
7	Yoghurt	ml	
		34 ml	

4. Disseminate

Pada tahap disseminate, produk pengembangan yang terpilih dan sudah dinyatakan lulus uji validasi I dan II oleh expert akan memasuki tahap terakhir yaitu tahap publikasi melalui pameran dan dilakukan uji kesukaan terhadap 50 orang panelis tidak terlatih.

HASIL DAN DISKUSI

1. Resep Produk

Dalam penelitian ini terdapat 2 jenis resep yaitu resep acuan (RA) dan resep pengembangan (RP).

Tabel 9. Rata-rata Uji Sensoris Resep Acuan (RA)

Parameter Sensoris	Sampel		
	RA 1	RA 2	RA 3
Bentuk	2,5	3	4
Ukuran	3,5	3,5	4,5
Warna	4	3,5	4
Aroma	3	3	3
Rasa	4	2,5	4
Tekstur	4	3,5	2,5
Overall	3,5	3,5	4,5

Tabel 10. Keterangan Skala

Skala	Parameter Sensoris						
	Bentuk	Ukuran	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Sifat
1	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Lemah	Sangat lemah	Sangat lunak	Sangat tidak baik
2	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Lemah	Lemah	Lunak	Tidak baik
3	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak lemah	Agak lemah	Agak lunak	Agak baik
4	Sesuai	Sesuai	Sesuai	Kuat	Kuat	Keras	Baik
5	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat kuat	Sangat kuat	Sangat keras	Sangat baik

Dari hasil uji sensoris terhadap resep acuan (RA) tersebut dapat dilihat bahwa panelis lebih menyukai hasil dari RA3.

Setelah menentukan resep acuan, selanjutnya resep tersebut akan dikembangkan melalui penelitian untuk mengetahui hasil pembuatan tortilla dengan mensubstitusi pure ubi kuning sebanyak 60%, 70% dan 80%. Kemudian dilakukan uji sensoris terhadap 3 resep pengembangan (RP) dan 1 resep acuan (RA) secara bersamaan pada tahap design. Dari tahap design diperoleh hasil sebagai berikut :

Tabel 11. Hasil Uji Sensoris Resep Acuan (RA)

Parameter Sensoris	Sampel		
	RP 1 60%	RP 2 70%	RP 3 80%
Bentuk	4,5	4,5	4,5
Ukuran	4,5	4,5	4,5
Warna	4,5	3,5	3,5
Aroma	4	4,5	4,5
Rasa	4,5	4,5	4,5
Tekstur	2	2	2,5
Overall	5	4,5	4,5

Tabel 12. Keterangan Skala

Skala	Parameter Sensoris					
	Bentuk	Ukuran	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
1	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat lemah	Sangat lemah	Sangat lunak
2	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Lemah	Lemah	Lunak
3	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak lemah	Agak lemah	Agak lunak
4	Sesuai	Sesuai	Sesuai	Kuat	Kuat	Keras
5	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat kuat	Sangat kuat	Sangat keras

Dari tabel diatas dapat diperoleh hasil bahwa resep dengan substitusi pure ubi jalar kuning sebanyak 60% lebih disukai oleh panelis. Maka, untuk resep pengembangan (RP) menggunakan RP 1 dengan presentase 60%. Dari uji sensoris tersebut terdapat beberapa tambahan komentar dari panelis bahwa mereka menyukai aroma dan rasa dari semua resep pengembangan (RP). Menurut mereka ide melakukan substitusi dengan pure ubi jalar kuning ini merupakan ide yang menarik. Namun dari segi warna pada resep pengembangan (RP) 70% kurang

cerah dan hasil akhirnya kurang bagus daripada substitusi yang lainnya.

2. Teknik Penyajian dan Kemasan
Teknik penyajian merupakan cara menyajikan produk dengan tujuan agar produk terlihat lebih menarik. cara menyajikan taco ubi kuning ini dengan cara kulit taco (tortilla) dilipat menjadi dua, kemudian diberi isian ikan nila crispy dan sambal dabu-dabu di tengahnya dengan hasil akhir membentuk setengah lingkaran. Untuk kemasan taco menggunakan box kecil kemudian diberi label sticker.



Gambar 2. Penyajian



Gambar 3. Kemasan

3. Tingkat Kesukaan (Uji Sensoris Panelis Tidak Terlatih)

Setelah lulus validasi I dan II maka dilakukan uji sensoris panelis tidak terlatih yang berjumlah 50 orang panelis. pada tahap ini peneliti melakukan uji sensoris atau uji kesukaan terhadap warga masyarakat disekitar tempat tinggal peneliti dengan jumlah 100 produk yang terdiri dari 50 produk acuan dan 50 produk pengembangan. Berikut merupakan hasil uji sensoris 50 orang panelis tidak terlatih :

Tabel 13. Hasil Uji Sensoris Panelis Tidak Terlatih

Parameter Sensoris	Sampel	
	Acuan	Pengembangan
Warna	3,68	4,3
Aroma	3,64	3,72
Rasa	3,8	4
Tekstur	3,34	3,94
Sifat Keseluruhan (overall)	3,9	4,26

Warna

Dari Tabel 13 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap warna taco ubi kuning terhadap pengembangan 60% memiliki skor nilai rerata 4,3. Hal ini berarti bahwa penilai panelis terhadap kesukaan warna taco ubi kuning yang dihasilkan adalah suka sampai sangat suka.

Aroma

Dari Tabel 13 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap aroma taco ubi kuning terhadap pengembangan 60% memiliki skor nilai rerata 3,72. Hal ini berarti bahwa penilai panelis terhadap kesukaan warna taco ubi kuning yang dihasilkan adalah agak suka sampai suka.

Rasa

Dari Tabel 13 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap rasa taco ubi kuning terhadap pengembangan 60% memiliki skor nilai rerata 4. Hal ini berarti bahwa penilai panelis terhadap kesukaan rasa taco ubi kuning yang dihasilkan adalah suka sampai sangat suka.

Tekstur

Dari Tabel 13 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap tekstur taco ubi kuning terhadap pengembangan 60% memiliki skor nilai rerata 4,26. Hal ini berarti bahwa penilai panelis terhadap kesukaan tekstur taco ubi kuning yang dihasilkan adalah suka sampai sangat suka.

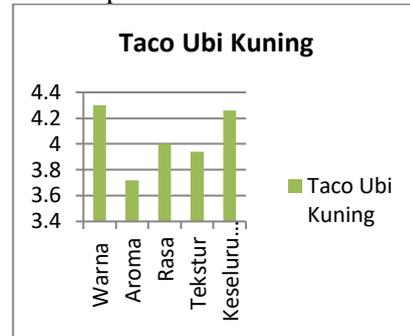
Keseluruhan

Dari Tabel 13 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap keseluruhan taco ubi kuning terhadap pengembangan 60% memiliki skor nilai rerata 3,72. Hal ini berarti bahwa penilai panelis terhadap kesukaan warna taco ubi

kuning yang dihasilkan adalah agak suka sampai suka.

Berdasarkan dari Tabel 13 bahwa hasil skor nilai rerata tingkat kesukaan terhadap penerimaan panelis terhadap produk taco ubi kuning dengan substitusi 60% dapat dilihat pada grafik 1.

Grafik 1. Penerimaan Panelis Terhadap Produk Taco Ubi Kuning



Grafik tersebut dapat menunjukkan hasil uji kesukaan Taco Ubi Kuning dengan substitusi 60% rata-rata panelis agak suka sampai sangat suka

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan diversifikasi pangan dengan bahan ubi jalar dalam pembuatan produk olahan Taco Ubi Kuning maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

Resep yang tepat dalam pembuatan Taco Ubi Kuning dengan mensubstitusi pure ubi jalar kuning sebanyak 60% dari jumlah tepung terigu yang digunakan. Substitusi pure ubi kuning 60% paling cocok dan paling disukai oleh panelis dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur. Setelah mengetahui hasil uji sensoris dapat disimpulkan bahwa produk Taco Ubi Kuning dengan isian Ikan Nila Crispy dan Sambal Dabu-dabu dapat diterima oleh masyarakat.

Dari perhitungan di atas maka harga jual produk ditemukan hasil Rp 13.000 dengan BEP unit sebanyak 72,46/unit dan BEP rupiah sebanyak Rp 943.396. Dari hasil penelitian ini diharapkan ubi jalar kuning dapat diciptakan sebagai salah satu produk diversifikasi pangan dan dapat menciptakan inovasi olahan serta menambah nilai jual ubi jalar kuning.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Anggarawati, Ni Kadek Ayu dkk. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) Terhadap Karakteristik Waffle. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 160-170.
- [2] Basrin, F., Asriani., Siswohutomo, G. 2016. Mutu Organoleptik Tortilla Ubi Jalar Ungu. *e-Jurnal Mitra Sains*, 4(3), 35-39.
- [3] Soegiharto, Saraswati. (2011). *UBI JALAR Bahan Pangan Alternatif*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini dan Pendidikan Masyarakat: Direktorat Pembinaan Pendidikan Keluarga.
- [4] Susetyo, Yosia Adi dkk. 2016. "Optimasi Kandungan Gizi Tepung Ubi jalar (*Ipomoea batatas*L.) Terfermentasi Ditinjau dari Dosis Penambahan Inokulum Angkak Serta Aplikasinya dalam Pembuatan Mie Basah" *Indonesian Food Technologists: Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 56-63.
- [5] Tama. 2019. Apa Itu Tortilla ?. <https://tammafood.com/apa-itu-tortilla/>. 25 Juni 2021
- [6] Team jurnal enterpreneur. 2018. 9 Elemen yang Harus Ada Dalam Bisnis Model Kanvas. <https://www.jurnal.id/id/blog/2018-memahami-tentang-bisnis-model-kanvas/>. 25 Juni 2021