

Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Pada Cake dalam Pembuatan Dessert Box

Nofita Duwiyanti, Nani Ratnaningsih

Program Study Pendidikan Teknik Boga/Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail : nofitaduwiyanti.2018@student.uny.ac.id

ABSTRAK

Dessert box merupakan makanan kekinian yang sedang disukai oleh anak-anak maupun dewasa, namun sayangnya kandungan gula dan lemak yang ada didalam dessert box tidak baik jika dikonsumsi secara terus menerus, sehingga perlu adanya perubahan terhadap dessert box agar menjadi makanan yang kaya akan gizi. Selain itu, Indonesia memiliki hasil pertanian ubi-ubian yang melimpah salah satunya ubi kuning. Ubi kuning yang memiliki betakaroten tinggi masih kurang pemanfaatannya sebagai bahan olahan makanan. Dari persoalan-persoalan yang muncul maka dapat dilakukan pengembangan dessert box dengan substitusi tepung ubi kuning. Metode penelitian ini menggunakan metode *R&D (Research and Development)* dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop and Disseminate*). Data dianalisis secara deskriptif kualitatif dan nilai rata-rata. Produk dikembangkan dengan perbandingan tepung terigu dan tepung ubi kuning sebanyak 70% dan 30%. Produk Dessert box dan produk acuan diujikan kepada 50 panelis tidak terlatih dengan skala *likert* 1-5. Hasil dari penelitian ini mendapatkan nilai rata-rata keseluruhan produk kontrol 4,2 dan 4,15 untuk produk pengembangan.

Keyword : dessert box, ubi kuning, tepung ubi kuning

INTRODUCTION

Indonesia memiliki total luas daratan 190.456.900 ha, dan 69.683.448,29 ha kawasan Indonesia dimanfaatkan sebagai kawasan budidaya (ATR/BPN 2018). Menurut Badan Pusat Statistik (2015), produksi ubi jalar di Indonesia yaitu sekitar 2.438.076 ton pertaunnya. Di Jawa tengah sendiri produksi ubi jalar pada tahun 2015 sebesar 151.312 ton. Sebagai salah satu negara yang memiliki daratan cukup luas dan beriklim tropis, menjadikan Indonesia sebagai negara agraris yang kaya akan hasil sumber daya alamnya, khususnya dalam bidang pertanian. Oleh sebab itu Indonesia memiliki sumber bahan pangan lokal yang melimpah. Suhardi (2008), menyatakan bahwa pangan lokal mempunyai keunggulan dari segi kualitas, kuantitas dan juga berfungsi untuk kelestarian *biodiversity* dan kelestarian *ecosystem*. Indonesia memiliki berbagai tanaman unggul, salah satunya adalah ubi jalar.

Varietas ubi jalar bervariasi berdasarkan warnanya dikelompokkan menjadi 4 golongan

yaitu ubi jalar kuning, ubi jalar orange, dan ubi jalar ungu [1]. Namun, potensi tersebut tersebut tidak dimanfaatkan secara maksimal untuk memenuhi kebutuhan pangan. Ubi jalar atau ketela rambat (*Ipomoea Batatas L.*) adalah jenis umbi-umbian sebagai sumber karbohidrat yang mengandung vitamin dan mineral seperti zat Besi (Fe), Fosfor (P), Kalsium (Ca) dan Natrium (Na). Ubi jalar kuning merupakan jenis ubi jalar yang daging umbinya berwarna kuning, kuning muda atau putih kekuning-kuningan. Keunggulan dari ubi jalar kuning ini adalah mengandung betakaroten yang tinggi [1]. Warna kuning pada ubi jalar ini dapat berfungsi sebagai pewarna alami yang berasal dari umbi-umbian [2].

Dessert box adalah produk makanan kekinian yang sangat digemari anak-anak. Biasanya *dessert box* dibuat menggunakan cake coklat/ brownies, ditambah dengan coklat leleh dan taburan chocochips dan keju, tentu saja produk *dessert box* tersebut banyak mengandung gula dan lemak dan jika dikonsumsi terus menerus akan tidak baik untuk kesehatan.

Menurut dokter gizi di MRCCC Siloam Hospitals Semarang. Dr Agnes Ryanti Inge Permadhi menyebutkan gula dalam dessert box kekinian yang banyak didedarkan dimasyarakat disebut sebagai *hidden sugar*, sehingga membuat konsumen tidak menyadari bahwa ternyata sudah mengonsumsi gula, selain gula ada juga kalori berlebih dalam sekotak kenikmatan itu. Akibatnya banyak kalori yang akan tersimpan dalam bentuk lemak didalam tubuh. Oleh karena itu dalam artikel ini akan meneliti tentang substitusi ubi jalar kuning pada cake dalam pembuatan dessert box selain menemukan resep baku pembuatan *dessert box*, dalam penelitian ini juga mencari harga jual dan menentukan *break event point* produk *dessert box* ubi kuning. .

Dessert box merupakan makanan yang dikemas dengan kemasan cup plastik, oleh sebab itu dengan kemasan tersebut *dessert box* terlihat mewah dan lebih menarik, sangat efisien dalam proses pemasarannya. Sehingga *dessert box* dapat dijadikan sebagai oleh-oleh dan ciri khas sebuah kuliner pariwisata. Diharapkan dengan penambahan tepung ubi jalar kuning pada cake dalam pembuatan *dessert box* dapat menambah nilai gizi dari produk *dessert box*, selain itu untuk mengurangi kandungan gula pada dessert box digunakan mousses ubi kuning dengan tambahan potongan buah (strawberry) sebagai topping dan *filling* dari *dessert box* tersebut.

METHOD

Jenis penelitian yang dilakukan pada penelitian ini adalah penelitian dan pengembangan atau biasa dikenal dengan *Research and Development* (R&D) dengan prosedur pengembangan 4D (*Define, Design, Develop and Disseminate*). Pengertian penelitian pengembangan atau *Research and Development* (R&D) diartikan suatu proses atau langkah-langkah untuk mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah

ada (Departemen Pendidikan Nasional, 2008). Penelitian pengembangan atau *Research and Development* (R&D) menurut Gay (1990) merupakan suatu usaha atau kegiatan untuk mengembangkan suatu produk yang efektif untuk digunakan sekolah, dan bukan untuk mengkaji teori. Tujuan dari penelitian pengembangan adalah menginformasikan proses pengambilan keputusan sepanjang pengembangan suatu produk menjadi berkembang dan menciptakan hal-hal dari jenis ini untuk situasi yang akan datang.

Penelitian ini dilaksanakan di Kampus Pendidikan Teknik Boga dan Busana FT UNY. Pada pelaksanaannya untuk mengetahui uji organoleptik penerimaan dessert box ubi kuning dilakukan di desa Pagedangan Rt02/04, Kecamatan Ambal, Kabupaten Kebumen dengan 50 panelis dari masyarakat desa. Model penelitian dan pengembangan model 4D terdiri dari 4 tahapan, yaitu: *define, design, develop, dan disseminate* (Thaigarajan, 1974:5). Model pengembangan 4D dapat diadaptasi menjadi 4P, yaitu; pendefinisian, perancangan, pengembangan, dan penyebaran.

a. *Define* (pendefinisian)

Pada tahap ini digunakan kegiatan untuk menganalisis dan menetapkan syarat-syarat pengembangan atau dapat disebut dengan analisis kebutuhan yang cocok untuk digunakan dalam mengembangkan produk. Setiap produk tentunya memiliki analisis kebutuhan yang berbeda. Analisis bias dilakukan melalui *study literature* atau penelitian pendahuluan. Dalam tahap ini akan dihasilkan 3 resep acuan dari *study literature* yang berbeda dan akan diujikan kepada 3 panelis untuk dianalisis mulai dari tekstur, bentuk, warna dan rasa. Setelah itu akan diambil 1 resep acuan pembuatan cake pada *dessert box* dengan prosentasi kesukaan terbaik yang akan digunakan untuk penelitian selanjutnya.

b. Design (perancangan)

Dalam tahap perancangan ini peneliti sudah membuat produk awal (*prototype*) atau rancangan produk. Pada tahap ini akan diuji coba penambahan tepung ubi jalar kuning dengan prosentase 30%, 40% dan 50%. Setelah itu produk akan diujikan kepada 3 panelis, dan akan dianalisis mulai dari bentuk, warna, tekstur dan rasa. Akan diambil 1 produk dengan prosentasi kesukaan terbaik dan akan digunakan untuk penelitian selanjutnya.

c. Develop (Pengembangan)

Thiagararan (1974:8) membagi tahap pengembangan dalam dua kegiatan yaitu; *expert appraisal* dan *developmental testing*. *Expert appraisal* merupakan teknik untuk mengvalidasi atau menilai kelayakan rancangan produk. Dilakukan kegiatan evaluasi oleh ahli bidangnya. *Developmental testing* merupakan kegiatan uji coba rancangan produk yang telah disusun. Pada uji coba ini dicari data respon, reaksi, atau komentar dari sasaran produk. Setelah produk diperbaiki kemudian diujikan kembali sampai memperoleh hasil yang efektif.

d. Disseminate (penyebarluaskan)

Pada tahap *disseminate* dibagi menjadi 3 tahap yaitu; *validation testing*, *packaging*, *diffusion and adaption*. Pada tahap *validation testing*, produk yang sudah dirvisi pada tahap pengembangan kemudian di implementasikan pada sasaran yang sesungguhnya, sehingga dapat diukur pencapaian tujuannya. *Packaging* (pengemasan), *diffusion and adaption*. Tahap ini dilakukan supaya produk dapat dimanfaatkan orang lain.

ALAT DAN BAHAN

Alat yang digunakan untuk membuat dessert box ubi kuning antara lain yaitu

timbangan, kom adonan, spatula, mixer, mangkuk, loyang brownies, oven dan alat pengaduk.

Bahan yang digunakan untuk membuat dessert box ubi kuning antara lain telur, tepung terigu protein sedang, gula, garam, minyak sayur, tepung ubi kuning, ubi kuning dan perasan lemon. Semua bahan diperoleh dengan mudah di pasar maupun supermarket terdekat. Untuk tepung ubi kuning dapat dibeli menggunakan digital e commerce.

RESULT AND DISCUSSION

Hasil yang didapat dari penelitian ini diambil dari setiap tahapan.

1. Define

Dilakukan pengembangan produk dengan mengkaji beberapa literatur baik mengenai aspek permasalahan produk dan proses pengembangan produk, untuk selanjutnya mencari resep acuan. Resep acuan yang diambil adalah dari buku *professional baking*, buku Sari *Basic Cake Chiffon Cake*, dan jurnal Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Instan Terhadap Mutu Organoleptik *Choffon cake*. Dari ke-3 resep yang didapat akan diambil 1 resep terbaik untuk selanjutnya menjadi acuan dalam pengembangan. Adapun resep chiffon cake yang akan digunakan dalam pembuatan dessert box sebagai berikut :

Table 1. resep acuan chiffon cake yang akan digunakan dalam pembuatan dessert box

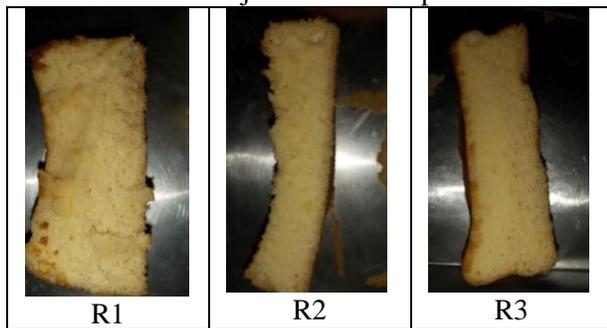
Bahan	Resep
Bahan A	
Kuning telur	100gr
Gula pasir halus	100 gr
Tepung terigu protein rendah	100 gr

Water	75 gr
Minyak sayur	80 gr
Garam halus	3 gr
Pewarna kuning	
Baking powder	4 gr

Bahan B

Putih telur	190 gr
Jeruk nipis	1 gr
Gula pasir halus	50 gr

Gambar 1. Hasil Uji Define 3 resep acuan



2. Design

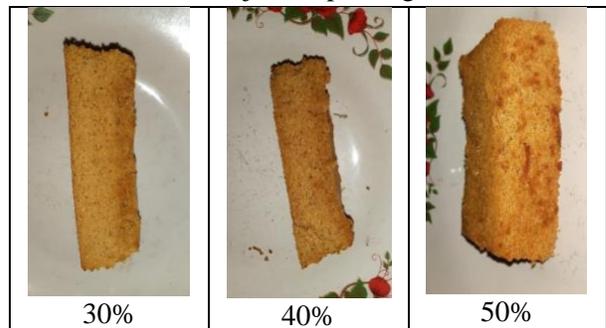
Pada tahap design produk dessert box yang dikembangkan adalah produk dessert box ubi kuning, dengan substitusi penggunaan tepung pada pembuatan chiffon cakenya adalah 30%, 40%, dan 50% dari berat penggunaan tepung terigu. Hasil pengujian pada tahap ini dapat dilihat pada table 2.

Table 2. Hasil pengujian pembuatan chiffon cake untuk pembuatan dessert box ubi kuning.

Kriteria Penilaian	Perbandingan		
	30%	40%	50%
Warna	Coklat lebih cerah	Coklat lebih gelap	Coklat lebih pekat
Aroma	Khas tepung	Khas tepung	Khas tepung dan

	dan margarin	dan margarin	margarin
Rasa	Manis	Manis namun after taste yang berbeda	Manis dan rasa after taste yang pekat
Tekstur	lembut	Lembut tapi sedikit lebih padat	Lebih padat

Gambar 2. Hasil Uji Tahap Design



Berdasarkan resep pengembangan diatas resep yang dipilih dan disarankan oleh panelis adalah resep dengan substitusi tepung ubi kuning sebesar 30% dengan kreteria berwarna coklat lebih cerah, aroma khas tepung dan margarine, rasanya manis, dan teksture lembut. Resep pengembangan chiffon cake dalam pembuatan dessert box dapat dilihat pada table 3.

Table 3. Resep Pembuatan Dessert Box dengan substitusi tepung ubi kuning

Bahan	Resep	Resep pengembangan
Bahan A		

Kuning telur	100gr	100gr
Gula pasir halus	100 gr	100 gr
Tepung terigu protein rendah	100 gr	70 gr
Tepung ubi kuning		30 g
Water	75 gr	75 gr
Minyak sayur	80 gr	80 gr
Garam halus	3 gr	3 gr
Pewarna kuning		
Baking powder	4 gr	4 gr
	Bahan B	
Putih telur	190 gr	190 gr
Jeruk nipis	1 gr	1 gr
Gula pasir halus	50 gr	50 gr

Pada tahap ini teknik olah yang digunakan adalah chiffon cake method yaitu dengan mencocokkan bahan A dan bahan B secara terpisah, lalu digabungkan menjadi satu dan dimasukkan ke dalam loyang lalu dipanggang di dalam oven dengan api sedang cenderung kecil selama 45 menit.

3. Develop

a. Pengembangan produk

Pada tahap ini dilakukan pengembangan produk chiffon cake sesuai dengan resep acuan dan resep pengembangan chiffon cake yang telah ditentukan pada tahap design. Produk acuan dan pengembangan akan dicetak ke dalam sebuah cup berbentuk kotak dan akan diisi dengan filing mousses ubi kuning dilanjutkan dengan meletakkan chiffon cake kembali dan ditopping menggunakan mousses ubi kuning, setelah itu produk acuan dan pengembangan akan ditopping menggunakan potongan stroberi dan torehan coklat DCC.

b. Tahap Validasi

Pada tahap ini akan diujikan pada dosen pembimbing selaku panelis *ekspert* untuk mendapatkan evaluasi dan masukan pada

produk pengembangan. Validasi dimaksudkan untuk mendapatkan produk untuk uji coba yang terbaik dan dapat dilakukan produksi dalam skala besar. Dalam tahap ini dilakukan sampai produk dinyatakan layak. Produk diujikan bersama produk acuan sehingga penilaian dilakukan dengan membandingkan antara produk acuan dan produk pengembangan. Semakin sama nilainya semakin baik. Uji validasi dapat diamati pada tabel 4.

Table 4. Hasil Uji Validasi

Kriteria Penilaian	Pengamatan	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Wana	Cerah	Cerah
Aroma	Wangi ubi kuning	Wangi ubi kuning
Tekstur	Lembut	Lembut, dan lebih berteksture
Rasa	Manis	Manis
Keseluruhan	Baik	Baik
Penyajian	Baik	Rapih dan baik
Kemasan	Baik	Baik

Pada table 4. Menunjukkan bahwa produk acuan dengan produk pengembangan memiliki perbedaan pada beberapa indikator karakteristik penilaian, namun tetepa menunjukkan hasil yang dapat diterima dan cenderung menunjukkan hasil yang baik. Adapun saran yang diberikan meliputi porsi kemasan dan penyajian yang harus dirancang sesuai ukuran dan lebih menarik sehingga perlu dilakukan validasi II.

c. Disseminate

Tahap keempat atau tahap terakhir yaitu *dissemination* yakni tahap pengenalan produk pengembangan yang telah diujikan sebelumnya pada skala terbatas maupun skala luas. Produk yang sudah melalui tahap *development* dan

menunjukkan hasil yang layak, kemudian diimplementasikan pada 50 orang panelis tidak terlatih. Selanjutnya dilakukan analisis data sehingga dapat diamati sesuai parameter penilaian.

Table 5. Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Pada Penilaian Warna

Kriteria Tekstur	Nilai	Produk Acuan		Produk Pengembangan	
		Panelis	Skor	Panelis	Skor
Sangat Tidak Suka	1	-	-	-	-
Tidak Suka	2	-	-	-	-
Agak Suka	3	3	9	2	6
Suka	4	33	132	35	140
Sangat Suka	5	14	70	13	65
Total		50	211	50	211
Rerata		4,22		4,22	

Hasil pengujian organoleptik terhadap warna dessert box ubi kuning pada kedua sampel menunjukkan kriteria suka. Produk acuan dan produk pengembangan sama-sama memiliki skor 211 dengan rerata 4,22. Pada table 5 dapat diperoleh bahwa tidak ada perbedaan penilaian terhadap warna antara sampel acuan dan sampel pengembangan.

Table 6. Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Pada Penilaian Aroma

Kriteria Tekstur	Nilai	Produk Acuan		Produk Pengembangan	
		Panelis	Skor	Panelis	Skor
Sangat Tidak Suka	1	-	-	-	-
Tidak Suka	2	-	-	-	-
Agak Suka	3	8	24	11	33
Suka	4	23	92	22	88

		is		is	
		Panelis	Skor	Panelis	Skor
Sangat Tidak Suka	1	-	-	-	-
Tidak Suka	2	-	-	-	-
Agak Suka	3	12	36	12	36
Suka	4	20	80	24	96
Sangat Suka	5	18	90	14	70
Total		50	206	50	202
Rerata		4,12		4,04	

Hasil pengujian organoleptik terhadap aroma dessert box ubi kuning pada kedua sampel menunjukkan kriteria suka. Produk acuan memiliki skor 206 dengan rerata 4,12, sedangkan pada produk pengembangan memiliki skor 202 dengan rerata 4,04. Berdasarkan hasil perhitungan table 6 dapat diperoleh bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap aroma antara produk acuan dan produk pengembangan.

Table 7. Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Pada Penilaian Rasa

Kriteria Tekstur	Nilai	Produk Acuan		Produk Pengembangan	
		Panelis	Skor	Panelis	Skor
Sangat Tidak Suka	1	-	-	-	-
Tidak Suka	2	-	-	-	-
Agak Suka	3	8	24	11	33
Suka	4	23	92	22	88

Sangat Suka	5	19	95	17	85
Total		50	209	50	206
Rerata		4,18		4,12	

Hasil pengujian organoleptik terhadap rasa dessert box ubi kuning pada kedua sampel menunjukkan kriteria suka. Produk acuan memiliki skor 209 dengan rerata 4,18, sedangkan pada produk pengembangan memiliki skor 206 dengan rerata 4,12. Berdasarkan hasil perhitungan table 6 dapat diperoleh bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap rasa antara produk acuan dan produk pengembangan.

Table 8. Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Pada Penilaian Tekstur

Kriteria Tekstur	Nilai	Produk Acuan		Produk Pengembangan	
		Panelis	Skor	Panelis	Skor
Sangat Tidak Suka	1	-	-	-	-
Tidak Suka	2	-	-	-	-
Agak Suka	3	6	18	8	24
Suka	4	29	116	28	112
Sangat Suka	5	15	75	14	70
Total		50	209	50	206
Rerata		4,18		4,12	

Hasil pengujian organoleptik terhadap tekstur dessert box ubi kuning pada kedua sampel

menunjukkan kriteria suka. Produk acuan memiliki skor 209 dengan rerata 4,18, sedangkan pada produk pengembangan memiliki skor 206 dengan rerata 4,12. Berdasarkan hasil perhitungan table 6 dapat diperoleh bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap tekstur antara produk acuan dan produk pengembangan.

Table 9. Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Pada Penilaian Keseluruhan

Kriteria Tekstur	Nilai	Produk Acuan		Produk Pengembangan	
		Panelis	Skor	Panelis	Skor
Sangat Tidak Suka	1	-	-	-	-
Tidak Suka	2	-	-	-	-
Agak Suka	3	5	15	-	-
Suka	4	23	92	36	144
Sangat Suka	5	22	110	14	70
Total		50	217	50	214
Rerata		4,34		4,28	

Hasil pengujian organoleptik terhadap sifat keseluruhan dessert box ubi kuning pada kedua sampel menunjukkan kriteria suka. Produk acuan memiliki skor 209 dengan rerata 4,18, sedangkan pada produk pengembangan memiliki skor 206 dengan rerata 4,12. Berdasarkan hasil perhitungan table 6 dapat diperoleh bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap tekstur antara produk acuan dan produk pengembangan.

PENENTUAN HARGA JUAL

Table 10. Penentuan Harga Jual Dessert Box

Bahan	Resep	Harga
Bahan A		
Kuning telur	100gr	Rp. 7000
Gula pasir halus	100 gr	Rp. 1800
Tepung terigu protein rendah	100 gr	Rp. 1600
Water	75 gr	-
Minyak sayur	80 gr	Rp. 2000
Garam halus	3 gr	Rp. 100
Baking powder	4 gr	Rp. 200
Bahan B		
Putih telur	190 gr	Rp. 7000
Jeruk nipis	1 gr	Rp. 200
Gula pasir halus	50 gr	Rp. 900
Topping		
Ubi kuning rebus	250 gr	Rp. 1000
Susu bubuk	37 gr	Rp. 1500
Coklat DCC	25 gr	Rp. 500
Strawberry	3 buah	Rp. 500
Kemasan	8 buah	Rp. 12.000
Jumlah		Rp. 36.000

Penggunaan	Harga
Gas	Rp. 500
Listrik	Rp. 1000
Penyusuan	Rp. 1250
Tenaga kerja	Rp. 10.000
Jumlah	Rp. 12.750

Biaya tempat = Rp. 700.000

Jumlah modal = 36.000 + 12.750

= 48.750

Modal/produk = 6093,75

= 6000

Mark up (34%) = 6000+2040

Harga jual/cup = 8000

Sehingga harga jual dessert box / cup adalah Rp. 8000

PENENTUAN BREAK EVENT POINT

1. BEP unit

$$= \frac{\text{total fixed cost}}{\text{harga per unit} - \text{biaya variabel per unit}}$$

$$= \frac{700.000}{8000 - 6000}$$

$$= 350$$

Jadi nilai BEP unit penjualan dessert box adalah 350 unit/ cup

2. BEP rupiah

$$= \frac{\text{biayay tetap}}{1 - \frac{\text{total variabel}}{\text{penjualan}}}$$

$$= \frac{700.000}{1 - 48.750/64.000}$$

$$= \frac{700.000}{1 - 0,76}$$

$$= \frac{700.0000}{0,24}$$

$$= 2.916.666,6$$

Jadi BEP rupiah produk dessert box ubi kuning adalah Rp. 2.916.667

BMC (BISNIS MODEL CANVAS)

Key partners 1. Toko bahan kue Al-Huda 2. Toko kemasan Intan Sari 3. Reseller	Key activities 1. Produksi 2. Pemasaran 3. Pesan antar	Value proposition 1. Kualitas bahan 2. Delivery order 3. Cemilan sehat 4. Mudah ditemukan 5. Produk kekinian	Customer relationship Pelyanan personal	Customer segment 1. Anak-anak 2. Penikmat makanan sehat 3. Reseller dan distributor
	Key resource 1. Sumberdaya manusia 2. Intelektual 3. Financial 4. Fisik 5. Peralatan yang memadai 6. Alat promosi dan tranportasi		Channels 1. Penjualan langsung 2. Distributor dan reseller	
Cost structure 1. Biayay tetap 2. Biaya variable			Revenue streams 1. Penjualan dessert box ubi kuning	

CONCLUSION

Berdasarkan hasil uji sensoris 50 panelis tidak terlatih dan diperoleh data kuantitatif yang telah dianalisis menunjukkan secara keseluruhan penilaian baik dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur panelis menyukai produk pengembangan atau dessert box ubi kuning. Tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk dessert box ubi kuning sudah baik sehingga produk dessert box ubi kuning termasuk kedalam makanan yang layak dikonsumsi. Selain itu produk dessert box ubi kuning menjadi produk inovasi olahan umbi-umbian yang dapat dipasarkan secara komersial dan dapat dijadikan makanan fungsional, namun perlu dilengkapi informasi kandungan gizi untuk memenuhi kebutuhan gizi tubuh dan dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap kualitas nilai pada produk dessert box ubi kuning.

REFERENCES

- [1] Juanda, D.C.(2000). Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta
- [2] Richana, dkk. (2009). Penggunaan Tepung dan Pasta dari beberapa Varietas Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Mi. J. Pascapanen 6(1):43-53
- [3] Gisslen, Wayne, (2012). *Professional Baking sixth edition*.Canada : John Wiley & Sons, Inc.