

STRAWBERRY CAKE MOCAF TOPPING CRUMBLE TEPUNG KACANG HIJAU SEBAGAI DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL

Alya Risma Prasetya¹, Dr. Fitri Rahmawati, M.P²

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Pendidikan Tata Boga Dan Tata Busana,
Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail : alyarisma.2018@student.uny.ac.id , fitri_rahmawati@uny.ac.id

ABSTRACT

Mocaf has the potential to be developed as a wheat flour substitute in baking. The characteristics of mocaf are nearly identical to those of wheat flour, and the raw funds available are adequate to eliminate the need for imported raw materials. Mocaf is one of the local foods being empowered by the government, with the potential to be utilized as the primary raw material in a wide variety of food items. The goal of this study was to find the optimal mocaf-to-sponge-cake ratio and to assess the level of customer preference and acceptance of the created product. This study employs R&D (research and development) in collaboration with a 4D development model (define, design, develop, and disseminate). The study's findings revealed that the ratio of mocaf used as a substitute for wheat flour in cake batter had an effect on texture and fragrance. The best and maximum results were obtained from sponge cake with 100% mocaf formulation with a flavor score of 4.44 (sweet), texture 4.18 (fibrous but soft), color 4.20 (yellow), fragrance 4.30 (vanilla fragrance), overall rating with a score of 4.50 (likes).

Key words: *mocaf, sponge cake, strawberry, crumble, mung bean flour.*

ABSTRAK

Mocaf berpotensi untuk dikembangkan sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan cake. Karakteristik mocaf hampir sama dengan tepung terigu, bahan baku yang tersedia cukup sehingga tidak tergantung pada bahan baku impor. Mocaf merupakan salah satu pangan lokal yang sedang diberdayakan oleh pemerintah, yang dimana nantinya dapat digunakan sebagai bahan baku utama dalam berbagai macam produk pangan. Tujuan dari penelitian ini adalah memperoleh rasio terbaik dari mocaf terhadap karakteristik sponge cake dan mengetahui tingkat kesukaan dan penerimaan konsumen terhadap produk yang dikembangkan. Penelitian ini menggunakan R&D (*research and development*) dengan model pengembangan 4D (*define, design, develop, and disseminate*). Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa rasio penambahan mocaf sebagai pengganti tepung terigu dalam adonan cake berpengaruh terhadap tekstur dan aroma. Hasil terbaik dan maksimal diperoleh dari sponge cake dengan formulasi 100% mocaf dengan skor rasa 4,44 (manis), tekstur 4,18 (berserat tapi lembut), warna 4,20 (kuning), aroma 4,30 (aroma vanila), penilaian keseluruhan dengan skor 4,50 (suka).

Kata kunci : mocaf, sponge cake, strawberry, crumble, tepung kacang hijau.

PENDAHULUAN

Tepung Mocaf dikenal sebagai tepung singkong alternatif pengganti terigu. Kata Mocaf sendiri merupakan singkatan dari Modified Cassava Flour yang berarti karakter yang berbeda dengan tepung ubi kayu biasa dan Mocaf, terutama dalam hal derajat viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi dan kemudahan melarut yang lebih baik. Menurut Lamtaburi (2010), Mocaf dapat digunakan sebagai bahan baku, baik substitusi maupun seluruhnya, seperti pada pembuatan kue kering (cookies, nastar, dan kastengel), kue basah (cake, kue lapis, brownies, dan roti tawar. Hasil produk berbahan Mocaf ini tidak jauh berbeda dengan produk yang menggunakan bahan tepung terigu. Penggunaan Mocaf pada pembuatan produk antara lain Biskuit, Mocatilla Chips, Choux Paste, Cookies dan Brownies, bertujuan agar dapat meningkatkan nilai ekonomis dari tepung singkong, meningkatkan kesukaan masyarakat terhadap produk substitusi Mocaf, dapat mempertahankan kandungan protein pada produk yang dihasilkan serta dapat mengurangi penggunaan tepung terigu.

Cake adalah kue yang terbuat dari adonan liquid dengan pencampuran empat bahan dasar yaitu tepung, gula, telur dan lemak. Kemudian dicetak dalam loyang dan dipanggang dalam oven hingga matang. Selain itu *cake* dapat dibuat dengan menggunakan bahan penambahan aroma, dan garam. Bahan-bahan ini bertujuan untuk menghasilkan remah cake yang halus, tekstur yang empuk, warna yang menarik, dan aroma yang baik. (Rahayu dkk, 2010:14). Sponge cake merupakan produk makanan yang menggunakan bahan baku telur segar dalam jumlah banyak serta menggunakan

sedikit margarine, tepung terigu, pengembang dan gula pasir kemudian diolah dengan suatu metode yang dinamakan sponge cake methode (Subagjo, 2007).

Cake dengan teknik pembuatan sponge memiliki karakteristik seperti spons, lembut ringan dan mengembang. Cake dengan bahan baku mocaf yang dibuat dengan teknik sponge memiliki karakteristik aroma yang masih sangat khas tepung mocaf dan juga mempunyai karakteristik rasa khas tepung mocaf, sehingga ada beberapa konsumen yang tidak menyukai rasa tersebut.

Perlakuan dalam penelitian ini yaitu pembuatan sponge cake berbahan baku tepung terigu dan *mocaf* dengan perbandingan tepung terigu : *mocaf* yaitu 100:0; 50:50; 25:75; dan 0:100. Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis telah melakukan penelitian dengan judul "*Strawberry Cake Mocaf Topping Crumble Tepung Kacang Hijau Sebagai Diversifikasi Pangan Lokal*".

Studi Pustaka

Kandungan Zat Gizi Mocaf tertera pada :

Tabel 1. Kandungan Gizi Mocaf

Informasi Nilai Gizi		
Per 100 g BDD (Berat Dapat Dimakan)		
		% AKG*
Energi	350 kkal	16.28 %
Lemak total	0.60 g	0.90 %
Vitamin A	0 mcg	0 %
Vitamin B1	0.02 mg	2 %
Vitamin B2	0.02 mg	2 %
Vitamin B3	0.70 mg	4.67 %
Vitamin C	2 mg	2.22 %
Karbohidrat total	85 g	26.15 %
Protein	1.20 g	2 %
Serat pangan	6 g	20 %
Kalsium	60 mg	5.45 %
Fosfor	64 mg	9.14 %
Natrium	8 mg	0.53 %
Kalium	403 mg	8.57 %
Tembaga	100 mcg	12.50 %
Besi	15.80 mg	71.82 %
Seng	0.60 mg	4.62 %

METODE

Jenis ini penelitian menggunakan R&D (*research and development*) dengan model pengembangan 4D (*define, design, develop, and disseminate*). Pada tahap *define* dilakukan pemilihan 3 resep acuan sponge cake dari berbagai sumber, kemudian dilakukan analisis terhadap resep dan diuji coba kepada masyarakat resep acuan mana yang mampu diterima oleh masyarakat. Tahap *design* mengubah dan menciptakan 3 resep sponge cake mocaf yang diinovasi dengan kriteria-kriteria yang diinginkan dengan perbandingan tepung terigu : mocaf yaitu 50:50; 25:75; 0;100. Tahap *develop* dalam tahap ini telah didapat resep acuan yang dipilih dengan berbagai pertimbangan. Resep sponge cake mocaf yang telah divariasi dilakukan uji coba dan dilakukan penilaian terhadap 2-5 orang yang ahli dalam bidang atau masyarakat umum sekitar. Hasil penilaian dari beberapa orang tersebut digunakan untuk memperbaiki kualitas produk sponge cake mocaf. Terakhir adalah tahap *disseminate* tahap ini produk sponge cake mocaf telah selesai diuji coba dan dikembangkan kemudian terakhir produk sponge cake dibuat kemudian diberi tambahan selai strawberry lalu topping crumble tepung kacang hijau dan tinggal diujikan kepada masyarakat umum minimal 50 panelis.

Pelaksanaan tempat penelitian uji coba resep pengembangan produk Proyek Akhir dilakukan di Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Waktu pelaksanaan dilakukan dalam waktu 4 bulan mulai dari bulan Februari – Mei 2021.

Bahan dan alat

Ada beberapa bahan yang digunakan dalam penelitian ini bahan cake terdiri dari tepung terigu, mocaf, telur, mentega, gula pasir, vanilla essence, tepung maizena, ovallet, dan susu bubuk. Bahan isi terbuat dari strawberry, gula pasir, dan sedikit air kemudian dibuat menjadi selai. Bahan topping yaitu crumble terdiri dari tepung kacang hijau, butter, dan gula pasir.

Alat yang digunakan dalam pembuatan sponge cake mocaf adalah sendok teh, timbangan, gelas ukur, spatula plastik, pisau roti, sarung tangan, kuas, mixer, loyang, oven, panci, dan kertas roti.

Formulasi

Formula yang dikembangkan ada 3 macam, semua bahan sama kecuali jumlah tepung terigu dan mocaf. Formula sponge cake tertera pada Tabel 2.

Tabel 2. Formulasi Resep

Bahan	Resep Acuan	Formula 1 (50%)	Formula 2 (75%)	Formula 3 (100%)
Tepung Mocaf	-	25 gr	37,5 gr	50 gr
Tepung Terigu	50 gr	25 gr	12,5 gr	-
Mentega	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
Margarine	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
Gula pasir	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
Telur Utuh	3 btr	3 btr	3 btr	3 btr
Kuning Telur	2 btr	2 btr	2 btr	2 btr
Susu bubuk	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
Tepung maizena	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
Ovallet	½ sdm	½ sdm	½ sdm	½ sdm
Vanilla essence (tambahan)		½ sdt	½ sdt	½ sdt

Keterangan = Formula1 (pengembangan 50% mocaf) Formula 2 (pengembangan 75% mocaf) Formula 3 (pengembangan 100% mocaf)

Proses Pembuatan Sponge cake

Pada tahap ini menginovasi atau mengembangkan produk dengan mensubstitusikan mocaf sebagai bahan utamanya dalam adonan cake.

Pada proses pembuatannya menggunakan sponge method, bahan gula pasir, telur utuh, kuning telur dan

campuran mocaf, maizena dan susu bubuk di mixer sampai setengah mengembang. Lalu masukan sebagian ovallet mixer sampai mengembang kaku. Masukan lelehan margarin & butter sedikit demi sedikit diaduk menggunakan spatula. Jika adonan sudah selesai diaduk masukan kedalam loyang yang telah dialasi kertas roti. Panggang sponge cake menggunakan suhu atas 160°C dan suhu bawah 170°C. setelah matang kaluarkan dari loyang. Kemudian potong tengah bagian cake beri isian dengan selai strawberry dan atasnya dioles selai strawberry sedikit kemudian diberi topping crumble tepung kacang hijau.

Pembuatan Isian dan Topping

Isian sponge cake dikembangkan menggunakan selai strawberry agar kombinasi cake mampu menetralkan rasa cake. Proses pembuatan selai masak strawberry yang telah dipotong, gula pasir dan air sampai strawberry hancur dan mengental.

Untuk proses pembuatan crumble persiapan bahan kemudian mixer margarine, tepung kacang hijau, dan gula pasir menjadi satu sampai tercampur rata. Kemudian oven sampai tekstur adonan kering, saat mengoven lakukan beberapa kali membolak-balikan adonan agar matang merata.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Sensoris Tahap *Define*

Pada tahap ini terdapat 3 sampel produk yang diberikan penilaian sebagai berikut :

Tabel 3. Data penilaian sensoris tahap *define*.

Parameter sensoris	Sampel		
	Resep 1	Resep 2	Resep 3
Warna	4	4	4
Aroma	5	5	5
Rasa	5	5	5
Tekstur	5	4	4
Sifat keseluruhan (overall)	5	5	4

Keterangan skala :

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = agak suka
- 4 = suka
- 5 = sangat suka

Pada tabel terlihat bahwa skor yang didapatkan cukup berbeda dari ketiga sampel. Untuk warna ketiga sampel memiliki skor yang sama yaitu 4. Pada aroma dan rasa juga mendapatkan skor yang sama yaitu 5. Tektur resep satu lebih unggul dengan mendapatkan 5 skor sedangkan untuk resep 2 dan 3 mendapatkan skor 4. Sehingga sifat keseluruhan mampu menentukan hasil akhir resep yang dipilih sesuai dengan hasil skor.

Dari penilaian 3 sampel produk sponge cake ditahap *define*, terpilihlah resep 1 untuk menjadi resep produk acuan di tahap *design* karena mendapatkan skors tertinggi dari para panelis.

Hasil Uji Sensoris Tahap *Design*

Pada tahap ini terdapat 1 sampel produk acuan dan 3 sampel produk pengembangan sponge cake yang mendapatkan skors penilaian sebagai berikut :

Tabel 4. Data penilaian sensoris tahap *design*

Parameter Sensoris	Resep Acuan Terpilih	Sampel		
		Resep 1 (50% mocaf)	Resep 2 (75% mocaf)	Resep 3 (100% mocaf)
Bentuk	5	5	5	5
Warna	5	5	5	5
Aroma	5	5	5	4
Rasa	5	4	4	4
Tekstur	5	4	4	4
Sifat keseluruhan (overall)	5	4	5	5

Keterangan skala :

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = agak suka
- 4 = suka
- 5 = sangat suka

Dari penilaian 3 sampel produk pengembangan sponge cake mocaf ditahap *design*, untuk hasil keseluruhan muali dari, warna, dan rasa tidak jauh berbeda yang sedikit membedakan pada aroma karena substitusi yang menggunakan mocaf lebih banyak aromanya akan lebih dominan aroma mocaf dan pada tektur penambahan mocaf mampu membuat pori-pori pada cake lebih berongga. Untuk pemilihan resep pengembangan dipilih resep yang substitusinya secara maksimal yang paling optimal dalam substitusi mocaf dan hasil akhir penambahan mocaf hasil akhir produk memiliki sifat keseluruhan yang masih bisa diterima oleh panelis tidak terlatih ataupun terlatih. Resep pengembangan terpilih yaitu dengan menggunakan substitusi 100% mocaf. Untuk mengurangi aroma mocaf pada pengembangan ditambahkan aroma tambahan yaitu vanilla essence. Agar produk yang dikembangkan mampu menghasilkan kualitas yang tidak jauh berbeda dengan resep acuan.

Hasil Uji Sensoris Tahap *Develop*

Pada tahap ini terdapat 1 sampel produk acuan dan 1 sampel produk pengembangan sponge cake mocaf yang telah terpilih mendapatkan skors penilaian sebagai berikut :

Tabel 5. Data penilaian sensoris tahap *develop*

Parameter Sensoris	Sampel	
	Produk	Produk
	Acuan	Pengembangan
Bentuk	5	5
Warna	5	5
Aroma	5	4
Rasa	5	5
Tekstur	5	5
Sifat Keseluruhan	5	5
Penyajian	5	5
Kemasan	5	4

Keterangan skala :

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = agak suka
- 4 = suka
- 5 = sangat suka

Untuk keseluruhan hasil penilaian pada produk pengembangan mendapatkan skor 5 walaupun ada 2 sensoris yang mendapatkan skor 4 yaitu aroma dan kemasan tetapi produk masih mampu diterima oleh panelis karena pada bentuk, warna, rasa, tektur dan penyajian memiliki skor yang sama dengan acuan yaitu 5.

Penilaian sampel produk acuan dan produk pengembangan sponge cake mocaf ditahap *develop* ini bertujuan untuk memperbaiki dan menyempurnakan kembali produk pengembangan agar di tahap *disseminate* nanti didapatkan kualitas dan hasil produk pengembangan sponge cake yang baik dan diterima secara keseluruhan oleh para konsumen.

Hasil Uji Sensoris Tahap *Disseminate*

Pada tahap ini terdapat 1 sampel produk acuan dan 1 sampel produk pengembangan sponge cake mocaf yang telah terpilih dan diujikan kepada 40 panelis. Uji sensori sponge cake pada tahap ini dilakukan uji hedonik terhadap warna, aroma, tektur rasa dan penerimaan sifat keseluruhan. Uji skoring dilakukan terhadap sensoris sponge cake. Nilai rata-rata uji hedonik terhadap warna, aroma, tektur, rasa dan

penerimaan keseluruhan skoring sponge cake dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Data penilaian sensoris tahap disseminate

Parameter Sensoris	Sample	
	Resep Acuan	Pengembangan (Mocaf 100%)
Warna	4,34	4,20
Aroma	4,32	4,30
Rasa	4,54	4,44
Tekstur	4,62	4,18
Sifat Keseluruhan (overall)	4,58	4,50

Keterangan skala :

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = agak suka

4 = suka

5 = sangat suka

Parameter sensoris warna dari produk acuan mendapatkan skor 4,34 dan produk pengembangan mendapatkan skor 4,20. Aroma dari produk acuan mendapatkan skor 4,32 dan produk pengembangan mendapatkan skor 4,30. Rasa dari produk acuan mendapatkan skor 4,54 dan produk pengembangan mendapatkan skor 4,44. Tekstur dari produk acuan mendapatkan skor 4,62 dan produk pengembangan mendapatkan skor 4,18. Sifat keseluruhan produk acuan mendapatkan skor 4,58 dan produk acuan mendapatkan skor 4,50.

Pada uji hedonic yang dilakukan pada panelis tidak terlatih bisa dilihat pada tabel 6 bahwa tingkat kesukaan panelis lebih unggul pada produk resep acuan, namun untuk resep pengembangan presentasinya juga tidak jauh berbeda. Untuk rasa, aroma, dan warna kedua sampel mendapatkan hasil yang tidak jauh berbeda yang sedikit berbeda terdapat pada tekstur kedua sampel dimana yang lebih unggul pada produk resep acuan. Ini karena dipengaruhi oleh substitusi mocaf yang cukup banyak. Semakin besar substitusi mocaf akan mempengaruhi sifat organoleptik pada sponge cake. tetapi untuk hasil keseluruhan kedua sample mendapatkan hasil yang tidak jauh berbeda.

Penilaian sampel produk acuan dan produk pengembangan sponge cake mocaf ditahap *deisseminate* ini bertujuan untuk mengetahui pendapat serta uji kesukaan para konsumen dan sebagai penyempurnaan resep final produk sponge cake mocaf, kemudian resep final ini dapat digunakan untuk usaha sebagai inovasi produk pengembangan.

Sponge cake menggunakan substitusi mocaf ini merupakan produk free gluten bisa dikonsumsi sebagai makanan free gluten dan sebagai makanan diet untuk konsumen yang mengonsumsi makanan free gluten. Produk yang dikembangkan mampu menjadi produk olahan yang bergizi serta bervariasi dikalangan masyarakat Indonesia sebagai makanan pangan lokal yang sehat dan dapat meminimalisasi atau bahkan sebagai pengganti tepung terigu dan produk olahan terigu lainnya.

Hasil Produk

Produk akhir yang dikembangkan terpilih dengan mensubstitusi mocaf 100% dengan penambahan essence vanilla yang mampu menunjang kualitas pada produk khususnya pada aroma agar tidak mendominasi aroma khas mocaf pada produk.



Gambar 1. Penyajian Sponge cake mocaf

Produk juga dikemas untuk kemasan yang dirancang mulai dari design kemasan yang akan digunakan,

penambahan stiker yang dilengkapi dengan nama produk/brand, logo, komposisi, waktu kadaluarsa dan alamat produksi. Pengemasan ini dibuat untuk merancang bagaimana nantinya produk yang dikembangkan akan di perjual belikan kepada konsumen yang tertarik akan produk sponge cake mocaf.



Gambar 2. Kemasan Sponge cake mocaf

Harga Jual

Perhitungan harga jual dihitung menggunakan mark up pada produk pengembangan sponge cake mocaf dengan substitusi 100% mocaf sebagai berikut:

Tabel 7. Perhitungan harga

No	Bahan	Banyak	Harga
1.	Mocaf	50 gr	Rp. 2.000
2.	Tepung maizena	10 gr	Rp. 500
3.	Gula pasir	200 gr	Rp. 1.600
4.	Telur	8 btr	Rp. 12.000
5.	Susu bubuk	10 gr	Rp. 1.700
6.	Margarine	100 gr	Rp. 3.000
7.	Butter	50 gr	Rp. 3.200
8.	Tepung kacang hijau	50 gr	Rp. 500
9.	Strawberry	100 gr	Rp. 10.000
10.	Ovalet	½ sdm	Rp. 2.000
11.	Vanilla essence	1 sdt	Rp. 800
12.	Stiker	4 bh	Rp. 800

13.	Kotak	4 bh	Rp. 4.800
14	Tali goni	4 bh	Rp. 200
15.	Papper cup	6 bh	Rp. 200
	Total keseluruhan		Rp. 43.300

Perhitungan harga jual dengan *mark up* 25%.

Perhitungan erdasarkan biaya produk yang telah dihitung.

$$= \text{Rp. } 43.300.- + (25\% \times \text{Rp. } 43.300.-)$$

$$= \text{Rp. } 43.300.- + \text{Rp. } 10.825.-$$

$$= \text{Rp. } 54.125.-$$

Untuk menentukan kembali harga jual dilakukan hitungan dengan membagi 4, karena pada 1 resep pengembangan produk mampu membuat 24 potong cake dengan ukuran kurang lebih 4x4cm dan 1 kotak terdiri dari 6 potong cake.

Harga jual sponge cake mocaf selai strawberry topping crumble tepung kacang hijau per box dengan berat ± 150 gram.

$$= \text{Rp. } 54.125.- : 4 = \text{Rp. } 13.531.-$$

$$= \text{Rp. } 13.531.- \text{ dibulatkan menjadi Rp. } 14.000.-$$

Jadi harga jual produk sponge cake per box sebesar Rp. 14.000.-

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Perbandingan perlakuan maksimal pada formula yang dipilih pada penelitian ini dengan rasio tepung terigu mocaf 0:100. Sponge cake yang dihasilkan tidak berpengaruh nyata terhadap sifat sensoris hedonik terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, keseragaman pori,

dan sifat sensoris skoring uji kesukaan.

2. Perbandingan 100% mocaf menghasilkan karakteristik terhadap sifat sensoris tekstur yang tidak jauh berbeda sama lembut dengan resep acuan yang membedakan pada pori-pori yang dihasilkan cukup berongga. Sifat sensoris terhadap warna dan rasa yang sama seperti resep acuan yang tidak terlalu jauh berbeda, aroma pada produk pengembangan diberikan bahan tambahan agar aroma mocaf berkurang

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan untuk menggunakan perbandingan 100% mocaf dalam proses pembuatan *sponge cake* bebas gluten. Dan produk bisa digunakan sebagai menu sehat dan diet berbahan dasar pangan lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]AhliGiziD. (2018, Agustus 21). *NilaiGizi.com*. Nilai Knadungan Gizi Tepung Mocaf. Diakses dari: <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/236/tepung-mocaf>. pada tanggal 24 Juni 2021, jam 15.27WIB.
- [2]Aprilia, N. P., Yusa, N. M., & Pratiwi, I. D. (2019). PERBANDINGAN MODIFIED CASSAVA FLOUR (MOCAF) DENGAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiate*. L) TERHADAP KARAKTERISTIK SPONGE CAKE. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol.8, No.2, 171-180.
- [3]Arsyad, M. (2016). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG MOCAF TERHADAP KUALITAS PRODUK

BISKUIT. *Jurnal Argopolitan*, Vol 3No.3: 52-61.

- [4]Ekayani, I. A. (2011). EFISIENSI PENGGUNAAN TELUR DALAM PEMBUATAN SPONGE CAKE. *JPTK, UNDIKSHA*, Vol.8, No. 2: 59-74.
- [5]Khusnul Khotimah, A. A., & Khusnul , K. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bolu Kukus. *Buletin LOUPE*, 16-23.
- [6]Kusumaningrum, I., Sofyaningsih, M., & Rahayu, L. S. (2016). PEMANFAATAN AMPAS SARI KACANG HIJAU SEBAGAI SUMBER SERAT PADA PEMBUATAN BROWNIES BERBAHAN DARA TEPUNG MOCAF.
- [7]Oktaviana, A. S., Hersoelityorini, W., & Nurhidayah, d. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol (2): 72-81.