

Studi Pembuatan Bakpao dengan Bahan Pengisi Abon dari Variasi Kerang yang Berbeda Terhadap Uji Penerimaan Konsumen

Study of Making Bakpao with Shredded Filling Material from Different Shellfish Variety

Ahmad Fauzan Lubis¹, Ayu Diana², Muhammad Zakiyul Fikri³

¹ Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Universitas Syiah Kuala, Indonesia.

² Teknologi Industri Pertanian, Universitas Riau, Indonesia.

³ Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Riau, Indonesia.

*Corresponding Author: ozanloebiz@gmail.com

Abstrak. Daging kerang merupakan sumber protein hewani yang memiliki jumlah asam amino yang lebih lengkap daripada protein nabati. Pengolahan kerang saat ini masih banyak dilakukan dengan cara tradisional. Potensi kerang untuk dikembangkan menjadi suatu produk makanan sangatlah besar, akan tetapi tantangan terbesar adalah ciri khas yang memiliki bau amis, sifat kekenyalan yang tinggi dan tekstur yang tidak menarik. Produk bakpao dipilih untuk dikombinasikan dengan bahan pengisi abon kerang untuk menutupi tekstur dan aroma yang kurang menarik dalam olahan kerang. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk olahan bakpao dengan bahan pengisi abon variasi kerang. Metode Penelitian ini dilakukan dalam tiga tahap. Tahap pertama adalah tahapan prepasrasi bahan baku kerang bulu, kerang lentera, kerang tahu dan pembuatan abon dengan masing-masing kerang. Tahap kedua yaitu tahapan pembuatan bakpao isi abon. Penelitian tahap ketiga yaitu tahapan pengujian hedonik untuk mengetahui penerimaan konsumen. Hasil yang diperoleh dalam pembuatan bakpao abon dari variasi kerang yang berbeda yaitu kerang lentera (*lingula unguis*), kerang bulu (*anandara antiquate*), dan kerang tahu (*meritix-meritrix*) memiliki ciri khas masing-masing dalam rasa, kenampakan, aroma dan tekstur sehingga bisa mendapatkan nilai kesukaan konsumen. Hasil uji hedonik dalam penelitian ini didapatkan bahwa hasil uji kenampakan terbaik adalah perlakuan P₂ (5,05), aroma (bau) nilai tertinggi adalah P₂ (4,68), uji rasa terbaik adalah P₂ (5,06) dan untuk nilai tekstur yang terbaik adalah P₂ (5,23). Berdasarkan hasil keseluruhan uji hedonik bahwa nilai kesukaan yang tertinggi terhadap bakpao dengan variasi abon kerang yang berbeda adalah bakpao dengan variasi kerang bulu (P₂).

Kata Kunci : Abon, Kerang, Bakpao, *Lingula unguis*, *Anandara antiquate*

Abstract. Shellfish meat is a source of animal protein that has a more complete amount of amino acids than vegetable than protein. Shellfish processing is still mostly done traditionally. The potential for shellfish to be developed into a food product is very large, but the biggest challenge is the characteristic that has a fishy smell, high elasticity, and texture that is not attractive. Bakpao product are selected to be combined with shredded shellfish filler to cover the texture and aroma that less attractive in shredded shellfish filler variation. This research method is carried out in three stages. The first stage is of preparation of raw materials for kerang lentera, kerang bulu, kerang tahu and the manufacture shredded shells. The stage is the stage of making shredded-filled buns. The third stage of research is the stage of hedonic testing to determine consumer acceptance. The results obtained in the manufacture of shredded bakpao from different shellfish variation, namely kerang lentera (*Lingula unguis*), kerang bulu (*Anantara antiquate*) and kerang tahu (*Meritix meritix*) have their characteristics in taste, appearance, aroma, and texture so that they can get the value of consumer preferences. The results of the hedonic test in this study found that the best appearance test results are treatment P₂ (5,05), the smell highest value is P₂ (4,68), the best taste test is P₂ (5,06), and the best texture value is P₂ (5,23). Based on the overall results of a hedonic test that the highest preference value of the bakpao with different variations shredded shellfish is bakpao with variation of shellfish feathers (P₂).

Keywords : Abon, shellfish, bakpao, *Lingula unguis*, *Anandara antiquate*

Received: Mei, 14, 2024; Revised: Mei, 30, 2024; Accepted: Juni, 30, 2024
This is an open access article under [CC-BY-SA 4.0 license](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).



Copyright © 2023 The Author(s)

PENDAHULUAN

Wilayah Perairan Tanjungbalai Asahan merupakan wilayah perairan yang sangat potensial dalam produksi hasil tangkapan bagi masyarakat di provinsi Sumatera Utara. Berbagai jenis ikan, kepiting, udang, dan kerang-kerangan adalah hasil laut yang paling banyak dikonsumsi. Kerang-kerangan merupakan hasil perikanan laut yang penting di Tanjungbalai Asahan. Jenis kerang yang ditemukan di perairan ini termasuk kerang darah (*Anadara granosa*), kerang nibung (*Anadara maculosa*), kerang bulu (*Anadara inflata*), kerang hijau (*Mytilus viridis*), kerang kipas (*Pecten* sp), kepah (*Tivela stultorum*), dan panggang pulut (*Strombus* sp). (Ginting et al., 2017).

Daging kerang merupakan sumber protein hewani yang memiliki jumlah asam amino yang lebih lengkap daripada protein nabati, sehingga memiliki nilai biologis yang lebih tinggi. Kerang bulu, Kerang tahu, Kerang salju, dan keong macan diketahui memiliki 15 jenis asam amino. Asam amino pada kerang juga diketahui ada sebanyak 9 asam amino yang tergolong pada asam amino esensial dan 6 asam amino yang tergolong pada asam amino non esensial dan juga terdapat zat taurin pada dagingnya. Kerang tidak hanya dapat digunakan sebagai sumber protein hewani, tetapi juga dapat digunakan sebagai penghasil mineral dan asam lemak esensial yaitu omega-3 dan omega-6 (Abdullah et al., 2017).

Pengolahan kerang saat ini masih banyak dilakukan dengan cara tradisional yaitu dengan cara merebus kerang dan dimakan menggunakan sambal atau diolah dalam bentuk makanan sebagai pengganti lauk pauk seperti daging kerang disambal, daging kerang disemur, bahkan dibuat sate. Potensi kerang-kerangan untuk dikembangkan menjadi suatu produk makanan sangatlah besar, akan tetapi tantangan terbesar dalam olahan kerang-kerangan adalah sifat atau ciri khas yang memiliki bau amis, sifat kekenyalan

yang tinggi dan tekstur yang tidak menarik. Hal ini yang merupakan keterbatasan masyarakat dalam mengolah produk berbahan baku kerang-kerangan (Trisyani et al., 2021). Salah satu produk diversifikasi yang dapat mengatasi permasalahan tersebut salah satunya adalah produk abon.

Abon ikan, krustasea atau moluska adalah produk olahan perikanan kering berbentuk serbuk atau serat dari daging ikan, krustasea atau moluska yang berbumbu dan berwarna kecokelatan (BSN, 2019). Hal ini mendasari bahwa abon harus dibuat menggunakan daging kerang sebagai pengembangan dari produk perikanan. Abon kerang yang digunakan dalam penelitian berfungsi sebagai bahan pengisi dari produk bakpao. Produk makanan berupa bakpao dipilih untuk dikombinasikan dengan bahan pengisi abon kerang untuk menutupi tekstur dan aroma yang kurang menarik dalam olahan kerang.

Peraturan BPOM No 13 tahun 2023 tentang Kategori Pangan menjelaskan bahwa definisi Bakpao/pao adalah produk roti kukus yang diisi dengan daging, kacang, atau bahan pangan lain (BPOM, 2023). Kata bakpao sendiri diambil dari bahasa China yaitu bak (daging) dan pao (bungkusan), sehingga dapat diartikan dengan bungkusan daging. Di China sendiri bakpao memiliki nama lain yaitu Baozi. Roti Bakpao merupakan jenis roti yang membutuhkan bahan pengembang berupa ragi dengan bahan dasar adonannya terbuat dari tepung terigu. Bakpao biasanya merupakan jenis roti yang dikukus dan di beri aneka isian (Ananto, 2012).

Berdasarkan latar belakang penelitian yang akan dilakukan yaitu mendiversifikasikan produk abon menggunakan daging kerang bulu, kerang hijau, dan kerang tahu sebagai bahan pengisi dalam pembuatan bakpao dalam memenuhi kecukupan nilai gizi. Penelitian bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan oleh konsumen terhadap bakpao dengan bahan pengisi abon variasi kerang.

METODE PENELITIAN

Penelitian dalam pembuatan bakpao dengan bahan pengisi abon kerang terdiri dari tiga tahap. Tahap I yaitu tahapan prepasrasi bahan baku kerang lentera, kerang bulu, kerang tahu dan pembuatan abon dengan masing-masing kerang. Tahap kedua (II) yaitu tahapan pembuatan bakpao isi abon. Penelitian tahap ketiga (III) yaitu tahapan akhir dimana tahapan ini akan dilakukan pengujian hedonik berdasarkan SNI 2346 - 2015 (BSN, 2015) untuk melihat berapa banyak tingkat penerimaan konsumen

1. Prepasrasi Bahan Baku dan Pembuatan Abon Kerang

Tahap prepasrasi bahan baku dan pembuatan abon kerang merupakan tahap awal dari penelitian. Bahan baku kerang lentera (P1), kerang bulu (P2) dan kerang tahu (P3) yang diperoleh dari pedagang kemudian dibersihkan menggunakan air hingga kotoran yang menempel pada cangkang kerang hilang, setelah kerang bersih, kerang direbus selama 15 menit untuk lebih memudahkan dalam pemisahan cangkang dan daging kerang. Kerang yang sudah dipisahkan selanjutnya kerang dicincang atau diblender sampai halus.

Tahapan pembuatan abon dimulai dengan bawang merah, bawang putih, ketumbar, lengkuas dihaluskan menggunakan blender kemudian ditumis menggunakan sedikit minyak goreng sampai mengeluarkan aroma wangi dari bumbu, selanjutnya tambahkan daun salam dan serai sambil ditambahkan garam dapur dan gula pasir sambil diaduk, kemudian masukan daging kerang yang sudah halus kedalam bumbu yang ditumis dan aduk hingga tercampur. Campuran tersebut kemudian ditambahkan santan kental sambil diaduk atau disangrai menggunakan api sedang selama 90 menit. Pengadukkan dihentikan sampai santan mengering, kemudian diangkat dan digoreng menggunakan api sedang hingga warna hitam kecoklatan. Abon

yang sudah matang kemudian minyak diteriskan menggunakan spiner (Juniar, 2013).

2. Pembuatan Bakpao

Proses pembuatan bakpao mengacu pada penelitian Khairusyaddad (2018). Pembuatan bakpao dimulai dengan mencampurkan 10 gr ragi instan, 80 gr gula pasir, 600 gr tepung terigu, 10 gr baking powder dan 300 ml air hangat, selanjutnya semua bahan dihomogenkan sampai merata. Setelah merata campuran tersebut dilakukan penambahan 20 gr margarin, diaduk sampai adonan menjadi kalis. Adonan yang sudah kalis selanjutnya didiamkan kurang lebih 2 jam dan diletakkan di daerah yang lembab. Tiap 30 gr adonan diambil lalu dipipihkan membentuk lingkaran dengan diameter 3 *inch*. Abon kerang dengan perlakuan variasi jenis kerang yaitu kerang lentera (P1), kerang bulu (P2) dan kerang tahu (P3) sebagai bahan pengisi pada bakpao dimasukkan di tengah lingkaran, kemudian bagian tepinya dilipat bersamaan. Adonan yang sudah berisi abon didiamkan lagi dengan waktu sekitar 1 jam dan suhu ruangan berkisar 30°C. Proses diakhiri dengan melakukan pengukusan adonan selama 15 menit.

3. Pengujian Hedonik Bakpao Abon Kerang

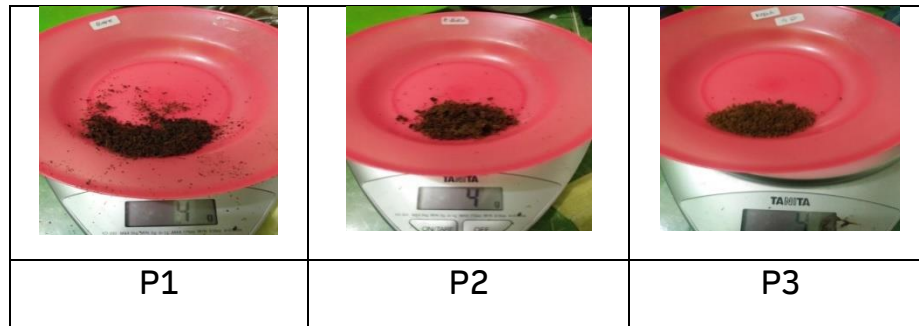
Pengujian hedonik pada produk Bakpao isi dengan variasi kerang yang berbeda mengacu pada SNI 2346-2015 untuk melihat tingkat kesukaan panelis atau reponden. Pengujian ini menggunakan panelis sebanyak 30 orang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Abon Kerang dan Bakpau Abon Kerang

Hasil karakteristik abon dengan bahan baku kerang yang berbeda bertujuan untuk membuat bahan pengisi pada bakpau pada tahap penelitian

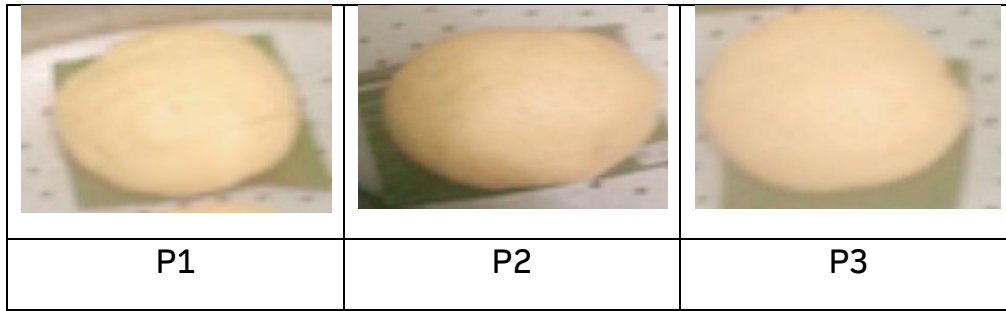
selanjutnya. Abon dengan bahan baku kerang yang berbeda ini menggunakan 30 gram abon setiap perlakuannya. Hasil pembuatan abon dengan bahan baku kerang yang berbeda terdapat pada gambar berikut ini.



Gambar 1. karakteristik variasi abon kerang

Berdasarkan Gambar 17 terlihat perbedaan yang jelas antara beberapa variasi jenis kerang dalam produk abon. abon kerang lentera (P1) memiliki warna dan sifat permukaan bergumpal kehitaman, dan kenampakan pada kerang bulu (P2) memiliki warna dan sifat permukaan agak sedikit bergumpal kecoklatan, sedangkan pada kerang tahu (P3) memiliki sifat permukaan tidak bergumpal dan memiliki warna kecoklatan. Hal ini diduga disebabkan oleh reaksi *maillard* yang terjadi selama proses pemasakan. Selama pemasakan kerang, asam amino dan laktosa mengalami berbagai reaksi, yang menghasilkan senyawa polimer berwarna coklat dan senyawa volatil (Agustini et al., 2015). Semakin banyak protein yang ada dalam bahan, semakin besar kemungkinan terjadinya reaksi *maillard*. Dalam penelitian ini, berbagai jenis kerang digunakan sehingga masing-masing memiliki kadar protein yang berbeda dan produk abon yang dihasilkan juga memiliki warna yang berbeda.

Hasil karakteristik pembuatan bakpao isian abon dengan bahan baku variasi kerang yang berbeda dapat terlihat secara visual berwarna putih cemerlang, empuk dan berdiameter 3 inci. Hasil penelitian pembuatan bakpau dengan isian abon dengan bahan baku variasi kerang yang berbeda dapat terdapat pada gambar berikut ini.



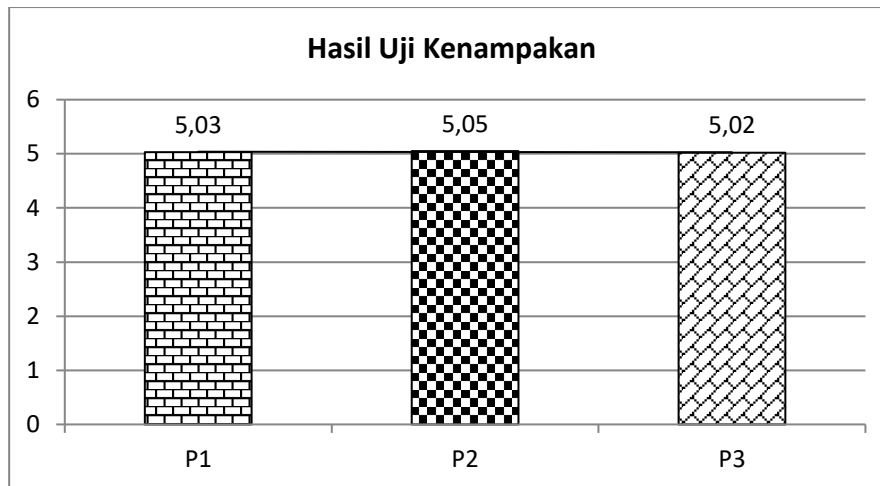
Gambar 2. Karakteristik bakpao variasi abon kerang

Hasil Uji Hedonik Bakpao Abon Kerang

Uji kesukaan atau hedonik dilakukan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap bakpao abon dengan variasi kerang yang dihasilkan. Pengujian dilakukan dengan menggunakan panelis sebanyak 30 orang. Tujuan dari pengujian ini dilakukan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk dengan menggunakan lembar penelian dan parameter atau kriteria yang diuji yaitu kenampakan, bau (aroma), tekstur dan rasa.

Kenampakan Bakpao Abon

Hal yang pertama kali timbul setelah melihat produk adalah kenampakan seperti rupa, warna dan bentuk. Biasanya konsumen cenderung lebih memilih produk yang memiliki kenampakan yang lebih menarik. Kenampakan merupakan faktor yang sangat penting bagi produk makanan, baik itu makanan yang diolah maupun makanan yang tidak diolah. Kenampakan juga memegang peranan penting dalam penerimaan makanan oleh konsumen (Manurung & Siregar, 2018).

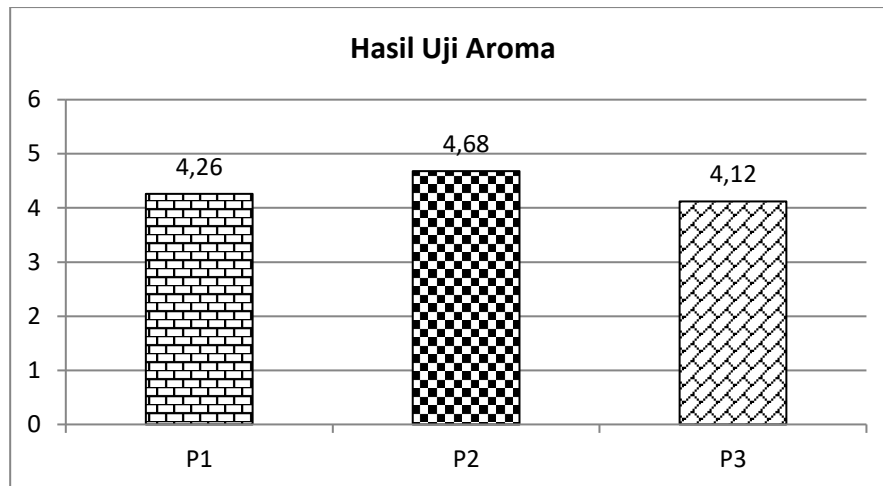


Gambar 3. Grafik Hasil Uji Kenampakan Bakpao Abon

Hasil nilai uji hedonik kenampakan bakpao abon kerang antara 5,02-5,05. Nilai hasil uji hedonik terhadap kenampakan yang terbaik adalah perlakuan P₂ dengan nilai hedonik 5,05 sedangkan nilai terendah yaitu P₃ sebesar 5,02. Hasil uji statistik didapat bahwa variasi abon kerang yang berbeda tidak memberikan pengaruh nyata ($p > 0,05$) terhadap kenampakan bakpao. Hal ini disebabkan variasi abon kerang dalam produk bakpao berperan sebagai bahan pengisi, sehingga tidak ada perbedan untuk semua perlakuan.

Aroma Bakpao Abon

Aroma makanan sangat penting karena aroma dapat menjadi faktor penentu bagi konsumen untuk menentukan kesukaannya. Aroma makanan bukan berasal dari satu zat saja, akan tetapi dapat juga dipengaruhi oleh zat-zat lain yang memiliki bau atau wewangian yang spesifik. Mayasari (2015), menyebutkan aroma yang timbul pada produk makanan dapat disebabkan oleh peristiwa pemanasan baik itu dengan cara pemasakan/pengukusan yang mengakibatkan senyawa-senyawa yang tergolong volatil akan menguap dan menghasilkan aroma yang khas pada makanan.

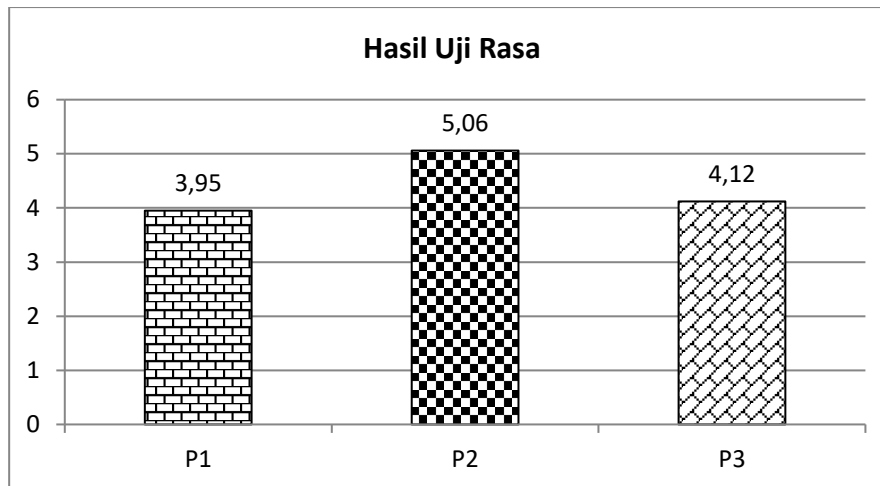


Gambar 4. Grafik Hasil Uji Coba Aroma Bakpao Abon

Hasil nilai uji hedonik aroma pada bakpao abon kerang antara 4,12-4,68. Nilai hasil uji hedonik terhadap kenampakan yang terbaik adalah perlakuan P₂ dengan nilai hedonik 4,68 sedangkan nilai terendah yaitu P₃ sebesar 4,12. Hasil uji statistik didapat bahwa variasi abon kerang yang berbeda tidak memberikan pengaruh nyata ($p > 0,05$) terhadap aroma bakpao. Hal ini disebabkan variasi abon kerang dalam produk bakpao berperan sebagai bahan pengisi sehingga aroma dari abon dari variasi abon kerang tertutupi dengan aroma khas dari produk bakpao itu sendiri. Peristiwa ini sesuai dengan penelitian Subandoro et. al. (2013) yang menjelaskan bahwa ragi sebagai bahan tambahan makanan yang berfungsi sebagai pengembang yang digunakan dalam pembuatan roti dapat menjadi sumber pengatur dari aroma makanan. Hal ini menjadi solusi terhadap permasalahan aroma produk olahan dari kerang yang kurang diminati.

Rasa Bakpao Abon

Saat membuat produk makanan, rasa adalah faktor utama penilaian untuk hasil dari penggabungan formulasi bahan makanan. Rasa dinilai dengan lidah dengan mengukur rasa manis, asam, pahit, atau kombinasi rasa lainnya (Yusman, 2021).

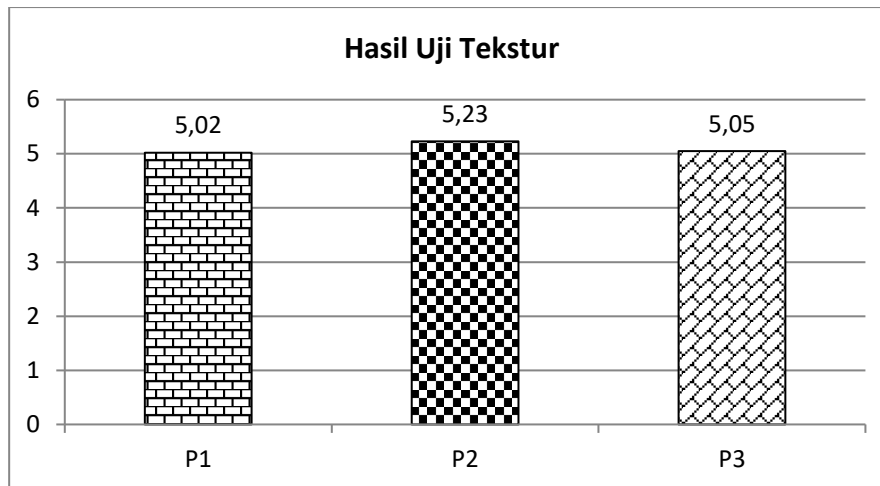


Gambar 5. Grafik Hasil Uji Rasa Bakpao Abon

Hasil nilai uji hedonik kenampakan bakpao abon kerang antara 3,95-5,06. Nilai hasil uji hedonik terhadap kenampakan yang terbaik adalah perlakuan P₂ dengan nilai hedonik 5,06 sedangkan nilai terendah yaitu P₁ sebesar 3,95. Hasil uji statistik didapat bahwa variasi abon kerang yang berbeda memberikan pengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap rasa bakpao. Hal ini disebabkan variasi abon kerang dalam produk bakpao berperan sebagai bahan pengisi yang memberikan perbedaan rasa dari bakpao yang dihasilkan.

Tekstur Bakpao Abon

Tekstur makanan dapat diketahui dengan mengukur kekerasan dan konsistensi produk melalui indra peraba atau berupa sentuhan. Tekstur merupakan komponen yang sangat penting dalam menentukan kualitas makanan (Hartati et al., 2021).



Gambar 6. Grafik Hasil Uji Tekstur Abon Bakpao

Hasil nilai uji hedonik kenampakan bakpao abon kerang antara 5,02-5,23. Nilai hasil uji hedonik terhadap kenampakan yang terbaik adalah perlakuan P₂ dengan nilai hedonik 5,23 sedangkan nilai terendah yaitu P₃ sebesar 5,02. Hasil uji statistik didapat bahwa variasi abon kerang yang berbeda tidak memberikan pengaruh nyata ($p > 0,05$) terhadap tekstur bakpao. Hal ini disebabkan variasi abon kerang dalam produk bakpao berperan sebagai bahan pengisi, sehingga tidak memberi pengaruh dari produk bakpao yang dihasilkan dari formulasi yang sama.

KESIMPULAN

Hasil penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan bakpao abon dari variasi kerang yang berbeda yaitu kerang bulu (*anandara antiquate*), kerang lentera (*lingula unguis*), dan kerang tahu (*meritix-meritrix*) memiliki ciri khas masing-masing dalam rasa, kenampakan, aroma dan tekstur sehingga bisa mendapatkan nilai kesukaan konsumen. Hasil uji hedonik dalam penelitian ini didapatkan bahwa hasil uji hedonik kenampakan terbaik adalah perlakuan P₂ 5,05 sedangkan nilai terendah yaitu P₂ 5,03. Aroma (bau) nilai tertinggi adalah P₂ 4,68 sedangkan nilai terendah yaitu P₃ 4,12. Nilai hasil uji hedonik rasa terbaik adalah P₂ 5,06 dan yang terendah P₁ 3,95 dan untuk nilai tekstur hasil uji hedonik yang terbaik adalah P₂ 5,23 dan yang terendah

adalah P1 5,02. Berdasarkan hasil keseluruhan uji hedonik bahwa nilai kesukaan yang tertinggi terhadap bakpao dengan variasi abon kerang yang berbeda adalah bakpao dengan variasi kerang bulu (P2).

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah A, Nurjanah, Hidayat T, Chairunisah R. (2017). Karakteristik kimiawi dari kerang tahu, keong salju dan keong macan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28 (1): 78-84.
- Agustini, S. Priyanto, G. Hamzah, B. Santoso, B dan Pambayun, R. 2015. Pengaruh Modifikasi Proses terhadap Kualitas Sensoris Kue Delapan Jam. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 26 (II) : 107-115.
- Ananto S. (2012). *Aneka Variasi Bakpao*. Depok. PT AgroMedia Pustaka
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). SNI 2346:2015. *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan*. BSN Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2019). *Standar Mutu Abon Ikan, Krustasea Atau Moluska*. SNI 7690-2019. BSN Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2023). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 20238 tentang Kategori Pangan*. BPOM Jakarta.
- Ginting, E. D. D., Susetya, I. E., Patana, P., & Desrita. (2017). Identifikasi jenis-jenis bivalvia di Perairan Tanjungbalai, Provinsi Sumatera Utara. *Acta Aquatica*, 4, 13–20. <https://doi.org/10.29103/aa.v4i1.318>
- Hartati, Y., Nurhidayati, N., & Telisa, I. (2021). Analisis Proksimat Dan Daya Terima Kue Talam Dengan Penambahan Ikan Gabus. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 9(1), 38. <https://doi.org/10.32502/jedb.v9i1.3471>.
- Juniar, E, P. (2013). *Pembuatan Abon Berbahan Dasar Daging Bekicot (Achatina Fulica Bowd.) Dan Jerami Nangka (Artocarpus Heterophyllus Lmk.) Sebagai Pangan Alternatif Sumber Protein Dan Tinggi Serat* [Skripsi]. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Khairusyaddad, T. (2018). *Uji Sensori dan Kimia dari Bakpao Beraneka Rasa Buah, Sayur, dan Daging Ayam* [Skripsi]. Universitas Lampung.

- Mayasari, R. (2015). Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomeabatatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)[Skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Manurung, L.D., & Siregar, E. (2018). *Pengaruh Penggunaan Kemasan yang Berbeda terhadap Mutu Produk Clam Finger Kerang Lentera (Clam Finger)* [Prosiding]. Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu Universitas Asahan, 147-154. <http://repository.una.ac.id/45/>.
- Solang, M. (2017). Blood cockle (*Anadara granosa*) supplementation to increase serum calcium level and femur growth of low-protein diet rat. *Nusantara Bioscience*, 9 (1), 62-67
- Subandoro, R.H., Basito dan Atmaka, W. 2013. Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2. 4
- Trisyani, N., Indhira, T.A., Ningrung, R.H. 2021. Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Tepung Daging Kerang Bambu (*Solen sp.*) Dengan Bahan Perendam Yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*, 14 (1) : 82- 90.
- Yusman, A.A. 2021. *Daya terima dan kandungan nilai gizi 'Metejalor' dalam pembuatan cookies sumber energi dan protein* [KTI]. Poltekkes Kemenkes Palembang. Palembang.