

PENAMBAHAN BUBUK KULIT BUAH DELIMA DALAM PEMBUATAN BOLU KEMOJO

Yusyifa Dwi Cahya^{1*}, Agung Arif Gunawan, MM.Par², Miratia Afriani, S.ST., MH³, Eva Amalia, S.H., M., Si⁴

¹Manajemen Kuliner, Pariwisata dan Perhotelan, Politeknik Pariwisata Batam

ABSTRACT

Pomegranate peel powder is powder produced from grinding previously dried pomegranate peels. This research uses pomegranate peel waste because pomegranate peels have quite high antioxidant content. Pomegranate peels also contain polyphenols which have strong anti-cancer activity on breast cells, lungs and cervix. Bolu kemojo is a typical food from Riau Province, this bolu kemojo has a shape like a frangipani flower and has a dense and chewy texture, has the aroma of pandan, and has a sweet taste. This research uses a pre-experimental design method using a one-shot case study. The data collection technique used in this research is hedonic quality testing and hedonic testing using closed questionnaires, and then the data is processed using SPSS using the Anova test and Duncan's follow-up test. Based on the hedonic quality test, the results obtained by trained panelists explained that kemojo sponge cake with the addition of pomegranate peel powder had significant differences in the aspects of taste, aroma, color, and texture. Untrained panelists explained that kemojo sponge cake with the addition of pomegranate peel powder had significant differences in the aspects of taste, aroma, color, and texture. The joint panelists explained that kemojo sponge cake with the addition of pomegranate peel powder had significant differences in the aroma and color aspects. Based on the hedonic test, it was found that the panelists preferred the taste, aroma, color, and texture of the B26 sample treatment (10%) because it had a sweet and slightly bitter taste, kemojo sponge aroma, brownish green color, and a chewy and slightly dense texture.

Keywords: *Pomegranate Peel Powder (ppp), Kemojo Bolu, Traditional Cake, Wheat Flour*

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara kepulauan, masing-masing pulau memiliki kebudayaan yang khas dan berbeda satu sama lain, mulai dari bahasa, adat istiadat sampai bidang kuliner tradisionalnya pun berbeda setiap daerahnya. Kuliner tradisional di Indonesia sangatlah beragam, setiap daerah di Indonesia memiliki ciri khas makanan daerahnya masing-masing. Contohnya jajanan pasar seperti kue pancong khas Betawi yang memiliki rasa yang gurih dan manis, kue serabi yang berasal dari Jawa Barat, kelepon yang sangat disukai banyak orang yang berasal dari Jawa dan memiliki cita rasa yang kenyal dan manis. Pada penelitian ini peneliti memilih makanan khas Daerah Riau yakni bolu kemojo, yang merupakan salah satu kue khas melayu Daerah Riau yang berbahan dasar tepung terigu.

Bolu kemojo merupakan makanan khas Melayu yang pada saat ini dapat kita temukan dengan mudah di Derah Riau khususnya Pekanbaru, pada zaman dahulu bolu kemojo hanya di konsumsi pada saat-saat tertentu saja seperti kendurian, acara pernikahan, hari-

hari besar Islam seperti hari raya Idul Fitri. Bolu kemojo memiliki rasa yang manis dan aroma yang khas, selain mulai dari ukurannya yang besar, atau biasa hingga ukuran kecil atau yang biasa disebut bolu kemojo mini. Bolu kemojo ini biasanya memiliki warna hijau yang berasal dari ekstrak daun pandan dan daun suji, pada saat ini bolu kemojo juga memiliki beberapa varian rasa seperti durian, coklat, dan banyak rasa lainnya.

Pada umumnya masyarakat hanya mengonsumsi daging buah delima dan tidak memanfaatkan bagian lain seperti biji, daun, pohon, batang atau pun kulit delima. Padahal kenyataannya semua bagian yang ada pada delima dapat dimanfaatkan dan akan menguntungkan bagi masyarakat. Pada penelitian ini pemanfaatan kulit buah delima sebagai bahan baku dalam pembuatan bolu kemojo, karena kulit buah delima sendiri memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan tubuh manusia. Pada kulit buah delima terdapat kandungan polifenol yang memiliki peranan

penting untuk mencegah radikal bebas yang ada di dalam tubuh sekaligus dapat memperbaiki sel-sel tubuh yang rusak, dan mencegah kanker. Bubuk kulit delima ialah bubuk yang dihasilkan dari penghalusan kulit delima yang sebelumnya sudah dikeringkan, penelitian ini memanfaatkan limbah kulit buah delima dikarenakan kulit buah delima memiliki kandunagn antioksidan yang cukup tinggi, kulit buah delima juga memiliki polifenol yang memiliki aktifitas anti kanker yang kuat pada sel payudara, paru-paru dan serviks.

Pada dasarnya bolu kemojo berbahan dasar menggunakan tepung terigu, pada penelitian ini peneliti melakukan pengurangan tepung terigu dengan menambahkan bubuk kulit delima dikarenakan, tepung terigu juga kurang memberikan nutrisi yang baik bagi kesehatan karena pada saat pembuatan tepung terigu, kulit ari akan dihilangkan yang mengakibatkan 76% vitamin dan mineral yang terkandung didalamnya akan menghilang. Dari penjelasan yang dipaparkan diatas peneliti tertarik untuk memanfaatkan limbah kulit delima sebagai bubuk untuk menambahkan nilai gizi dan mengurangi penggunaan tepung terigu yang merupakan salah satu bahan baku utama dalam pembuatan bolu kemojo. Bubuk kulit buah delima dapat ditambahkan pada bahan baku makanan sebagai tambahan nilai gizi pada suatu produk makanan.

METODE PENELITIAN

ALAT

Timbangan, mangkok, pengaduk, loyang, saringan, pemanggang, dan penghalus.

BAHAN

Bubuk kulit delima (*puncia granatum L.*), tepung terigu, santan, telur, gula, ekstrak pandan, maizena, garam, mentega.

TAHAPAN PENELITIAN

Proses pembuatan bubuk kulit buah delima. Kulit buah delima yang di gunakan adalah kulit delima hasil dari sisa limbah rumah tangga yang sudah tidak terpakai, kemudian dikeringkan menggunakan oven dengan suhu 40°C, setelah kering haluskan kulit delima menggunakan blander dan kemudian di saring sampai kulit delima memiliki tekstur seperti bubuk.

Proses pembuatan bolu kemojo dengan penambahan bubuk kulit delima. Pembuatan bolu kemojo sangat sederhana, hal pertama yang harus dilakukan adalah mencampurkan gula dan telur kemudian diaduk hingga merata, setelah itu tambahkan ekstrak pandan dan santan kemudian aduk lagi hingga tercampur, masukkan tepung terigu dan bubuk kulit buah delima ke dalam adonan secara perlahan dan yang terakhir tambahkan mentega lalu aduk lagi hingga merata, masukkan kedalam loyang cetakan. Kemudian dipanggang dengan suhu 170°C selama 20 menit.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode *pre-experimental design* menggunakan *one shot study case*. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji mutu hedonik dan uji hedonik dengan menggunakan angket tertutup. Sampel dibagikan kepada 10 panelis terlatih dan 10 panelis tidak terlatih. Dan kemudian data diolah dengan SPSS menggunakan uji Anova dan uji lanjutan Duncan.

Tabel 1. Perbandingan bubuk kulit delima pada setiap percobaan

Nama Bahan	A26 5%	B26 10%	C25 15%
Telur	150 gr	150 gr	150 gr
Gula	130 gr	130 gr	130 gr
Ekstrak air pandan	130 ml	130 ml	130 ml
Santan	280 ml	280 ml	280 ml
Maizena	20 gr	20 gr	20 gr
Tepung terigu	104 gr	99 gr	93 gr
Bubuk kulit delima	6 gr	11 gr	17 gr
Garam	1/3 sdt	1/3 sdt	1/3 sdt
Mentega	15 gr	15 gr	15 gr

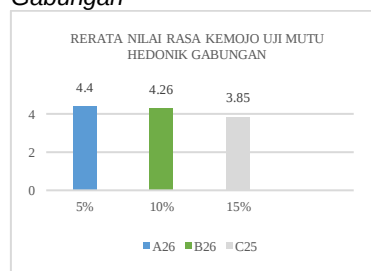
Sumber : di olah oleh peneliti, 2023

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji mutu hedonik ini digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari para panelis terhadap produk yang peneliti hasilkan. Tingkat kesukaan disebut uji mutu hedonik, untuk mengukur rasa, aroma, warna dan tekstur dari bolu kemojo dengan penambahan bubuk kulit delima. Rasa yang di inginkan yaitu manis dan sedikit pahit, warna yang di inginkan yaitu hijau kecoklatan, memiliki aroma kulit delima yang tidak kuat, dan tekstur yang kenyal dan sedikit padat.

1. Rasa

Gambar 1. Nilai Rerata Rasa Bolu Kemojo Panelis Gabungan



Sumber : diolah oleh peneliti, 2023

Tabel 2. hasil anova rasa uji mutu hedonik panelis gabungan

Dependent Variable: RASA						
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	
Corrected Model	25.567 ^a	21	1.217	2.032	.028	
Intercept	1041.667	1	1041.667	1738.653	.000	
SAMPEL	3.23	2	1.617	2.698	.080	
PANELIS	22.333	19	1.175	1.962	.038	
Error	22.767	38	.599			
Total	1090.000	60				
Corrected Total	48.333	59				

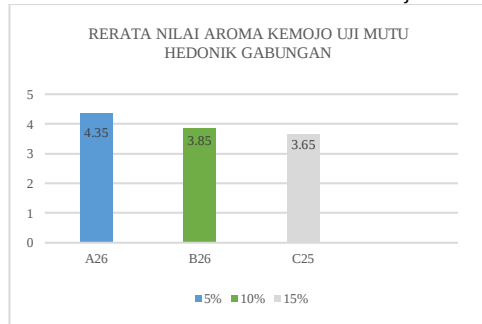
R Squared = .529 (Adjusted R Squared = .269)

Sumber : diolah oleh peneliti, 2023

Nilai rasa bolu kemojo yang di hasilkan pada panelis gabungan memiliki nilai tertinggi sebesar 4,4 dari hasil penelitian panelis sebanyak 20 panelis yang kemudian datanya diolah menggunakan IBM SPSS 19 dengan metode *Duncan* yang hasilnya sesuai pada tabel 2 yaitu sig 0,080 dimana nilai sig > 0,005. Hal ini menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang nyata pada ketiga sampel tersebut. Berdasarkan grafik 1 menunjukkan nilai tertinggi 4,4 yaitu dengan kriteria manis dan sedikit pahit pada sampel A26 (5%). Hasil penelitian ini serupa dengan hasil penelitian dari Gadallah, dkk (2022) yang berjudul “Pengembangan Cupcake Tinggi Serat Pangan Menggunakan Bubuk Kulit Delima.” Dapat disimpulkan bahwa rasa dari setiap perbandingan dipengaruhi oleh banyaknya penggunaan atau penambahan bubuk kulit delima.

2. Aroma

Gambar 2. Nilai Rerata Aroma Bolu Kemojo Panelis Gabungan



Sumber : diolah oleh peneliti, 2023

Tabel 3. hasil anova aroma uji mutu hedonik panelis gabungan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	20.717 ^a	21	.987	2.067	.025
Intercept	936.150	1	936.150	1961.785	.000
SAMPEL	5.200	2	2.600	5.449	.008
PANELIS	15.517	19	.817	1.711	.078
Error	18.133	38	.477		
Total	975.000	60			
Corrected Total	38.850	59			

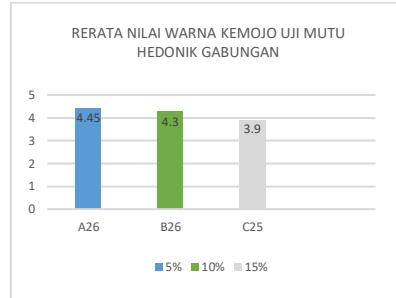
R Squared = .533 (Adjusted R Squared = .275)

Sumber : diolah oleh peneliti, 2023

Nilai aroma bolu kemojo yang di hasilkan pada panelis gabungan memiliki nilai tertinggi sebesar 4,35 dari hasil penelitian panelis sebanyak 20 panelis yang kemudian datanya diolah menggunakan IBM SPSS 19 dengan metode *Duncan* yang hasilnya sesuai pada tabel 3 yaitu sig 0,008 dimana nilai sig < 0,005. Hal ini menunjukkan terdapat perbedaan yang nyata pada ketiga sampel tersebut. Berdasarkan grafik 2 menunjukkan nilai tertinggi 4,35 yaitu aroma bolu kemojo pada sampel A26 (5%). Hasil penelitian ini serupa dengan hasil penelitian dari Gadallah, dkk (2022) yang berjudul “Pengembangan Cupcake Tinggi Serat Pangan Menggunakan Bubuk Kulit Delima.” Dapat disimpulkan bahwa aroma dari setiap perbandingan dipengaruhi oleh banyaknya penggunaan atau penambahan bubuk kulit delima.

3. Warna

Gambar 3. Nilai Rerata Warna Bolu Kemojo Panelis Gabungan



Sumber : diolah oleh peneliti, 2023

Tabel 4. hasil anova warna uji mutu hedonik panelis gabungan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	16.033 ^a	21	.763	4.330	.000
Intercept	1075.267	1	1075.267	6098.527	.000
SAMPEL	2.633	2	1.317	7.468	.002
PANELIS	13.400	19	.705	4.000	.000
Error	6.700	38	.176		
Total	1098.000	60			
Corrected Total	22.733	59			

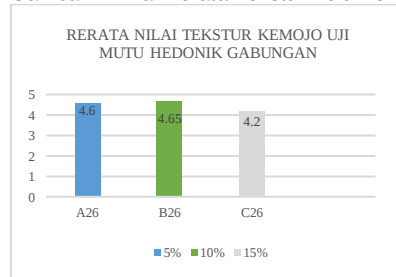
a. R Squared = .705 (Adjusted R Squared = .542)

Sumber : diolah oleh peneliti, 2023

Nilai warna bolu kemojo yang di hasilkan pada panelis gabungan memiliki nilai tertinggi sebesar 4,45 dari hasil penelitian panelis sebanyak 20 panelis yang kemudian datanya diolah menggunakan IBM SPSS 19 dengan metode *Duncan* yang hasilnya sesuai pada tabel 4 yaitu sig 0,002 dimana nilai sig < 0,005. Hal ini menunjukkan terdapat perbedaan yang nyata pada ketiga sampel tersebut. Berdasarkan grafik 3 menunjukkan nilai tertinggi 4,45 yaitu warna hijau tua pada sampel A26 (5%). Hasil penelitian ini serupa dengan hasil penelitian dari Gadallah, dkk (2022) yang berjudul “Pengembangan Cupcake Tinggi Serat Pangan Menggunakan Bubuk Kulit Delima.” Dapat disimpulkan bahwa warna dari setiap perbandingan dipengaruhi oleh banyaknya penggunaan atau penambahan bubuk kulit delima.

4. Tekstur

Gambar 4. Nilai Rerata Tekstur Bolu Kemojo Panelis Gabungan



Sumber : diolah oleh peneliti, 2023

Tabel 5. hasil anova Tekstur uji mutu hedonik panelis gabungan

Dependent Variable: TEKSTUR					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	17.417 ^a	21	.829	2.025	.029
Intercept	1206.017	1	1206.017	2944.024	.000
SAMPEL	2.433	2	1.217	2.970	.063
PANELIS	14.983	19	.789	1.925	.042
Error	15.567	38	.410		
Total	1239.000	60			
Corrected Total	32.983	59			

a. R Squared = .528 (Adjusted R Squared = .267)

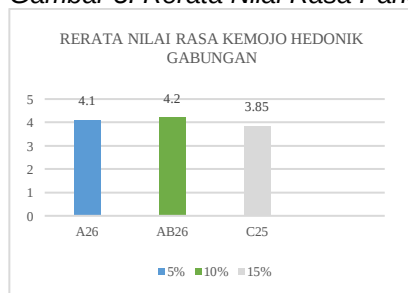
Sumber : diolah oleh peneliti, 2023

Nilai tekstur bolu kemojo yang di hasilkan pada panelis gabungan memiliki nilai tertinggi sebesar 4,65 dari hasil penelitian panelis sebanyak 20 panelis yang kemudian datanya diolah menggunakan IBM SPSS 19 dengan metode *Duncan* yang hasilnya sesuai pada tabel 5 yaitu sig 0,063 dimana nilai sig > 0,005. Hal ini menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang nyata pada ketiga sampel tersebut. Berdasarkan grafik 4 menunjukkan nilai tertinggi 4,65 yaitu tekstur bolu kemojo pada sampel A26 (5%). Hasil penelitian ini serupa dengan hasil penelitian dari Gadallah, dkk (2022) yang berjudul "Pengembangan *Cupcake* Tinggi Serat Pangan Menggunakan Bubuk Kulit Delima." Dapat disimpulkan bahwa tekstur dari setiap perbandingan dipengaruhi oleh banyaknya penggunaan atau penambahan bubuk kulit delima.

Uji hedonik menggunakan pendapat personal dalam penilaiannya yaitu enak atau tidak enak, suka atau tidak suka dan disini para panelis akan memberikan jawaban untuk produk yang sudah mereka cicipi. Uji hedonik dilampirkan dalam bentuk angka sesuai dengan sistematis yang telah ditentukan.

1. Rasa

Gambar 5. Rerata Nilai Rasa Panelis Gabungan

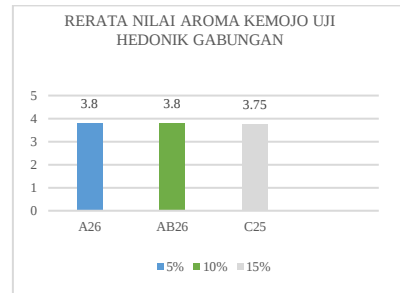


Sumber : diolah oleh peneliti, 2023

Penilaian yang dilakukan oleh 20 panelis gabungan yang kemudian dilanjutkan dengan penghitungan data menggunakan uji kesukaan pada gambar 5 menunjukkan bahwa, sampel B (10%) memiliki nilai rerata tertinggi bernilai 4,2 dengan kriteria penilaian sangat suka. Hal ini dapat di simpulkan panelis lebih menyukai rasa manis dan sedikit pahit.

2. Aroma

Gambar 6. Rerata Nilai Aroma Panelis Gabungan

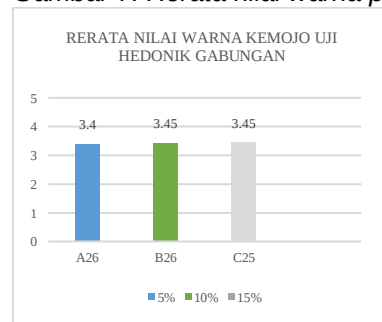


Sumber : diolah oleh peneliti, 2023

Penilaian yang dilakukan oleh 20 panelis gabungan yang kemudian dilanjutkan dengan penghitungan data menggunakan uji kesukaan pada gambar 6 menunjukkan bahwa, sampel A (5%) dan B (10%) memiliki nilai rerata tertinggi bernilai 3,8 dengan kriteria penilaian suka. Hal ini dapat di simpulkan panelis lebih menyukai aroma kulit delima tidak kuat.

3. Warna

Gambar 7. Rerata nilai warna panelis gabungan

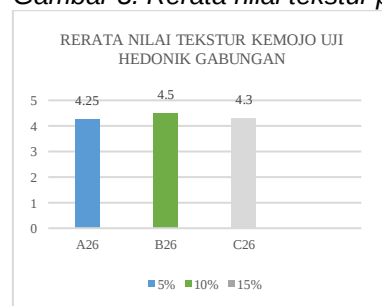


Sumber : diolah oleh peneliti, 2023

Penilaian yang dilakukan oleh 20 panelis gabungan yang kemudian dilanjutkan dengan penghitungan data menggunakan uji kesukaan pada gambar 7 menunjukkan bahwa, sampel B (10%) dan C (15%) memiliki nilai rerata tertinggi bernilai 3,45 dengan kriteria penilaian suka. Hal ini dapat di simpulkan panelis lebih menyukai warna hijau kecokelatan.

4. Tekstur

Gambar 8. Rerata nilai tekstur panelis gabungan



Sumber : diolah oleh peneliti, 2023

Penilaian yang dilakukan oleh 20 panelis gabungan yang kemudian dilanjutkan dengan penghitungan data menggunakan uji kesukaan pada gambar 8 menunjukkan bahwa, sampel B (10%) memiliki nilai rerata tertinggi bernilai 4,5 dengan kriteria penilaian sangat suka. Hal ini dapat di simpulkan panelis lebih menyukai tekstur padat dan sedikit kenyal.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap keripik pangsit dengan 3 sampel yaitu, sampel A26 (5%), sampel B26 (10%) dan sampel C25 (15%) serta dilakukan penilaian uji mutu hedonik dan uji hedonik dengan jumlah 20 panelis dapat kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil Mutu uji hedonik diperoleh hasil sebagai berikut.
Dari pemaparan panelis terlatih diungkapkan bahwa penambahan bubuk kuit delima dalam pembuatan bolu kemojo terdapat perbedaan yang nyata pada aspek rasa, aroma, warna dan tekstur. Sementara itu panelis tidak terlatih memaparkan bahwa penambahan bubuk kulit delima dalam pembuatan bolu kemojo memiliki perbedaan yang nyata pada aspek rasa, aroma, warna dan tekstur. Sementara itu panelis gabungan memaparkan bahwa penambahan bubuk kulit buah delima dalam pembuatan bolu kemojo memiliki perbedaan yang nyata pada aspek aroma dan warna dan tidak terdapat perbedaan yang nyata pada aspek rasa dan tekstur.
2. Berdasarkan hasil uji hedonik diperoleh hasil sebagai berikut.
Sebanyak 20 panelis yang melakukan penilaian yang selanjutnya data di olah dengan uji kesukaan menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai rasa, warna, tekstur dan aroma bolu kemojo pada sampel B26 (10%) karena memiliki rasa cukup manis, warna hijau kecokelatan, dengan tekstur agak padat dan aroma kulit delima tidak kuat.

DAFTAR PUSTAKA

Andella, D. (2022). *Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Pembelian*.

Bassiri-Jahromi, S. (2018). Punica granatum (Pomegranate) activity in health promotion and cancer prevention. Dalam *Oncology Reviews* (Vol. 12, Nomor 1). <https://doi.org/10.4081/oncol.2018.345>

Christine, Liang, C., & Kristanti, N. (2015). PROSES PENGOLAHAN GANDUM MENJADI TEPUNG TERIGU DI PT. INDOFOOD SUKSES MAKMUR, TBK. BOGASARI FLOUR MILLS SURABAYA. *UB Press*, 15(2).

Dyah, A., Pradnya, P., Program, S., Manajemen, K., Politeknik, P., Batam, J., & Gajah, M. (2017). SIFAT ORGANOLEPTIK TAHU SUSU DENGAN JUMLAH

PEMAKAIAN KOAGULAN YANG BERBEDA. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 2(2), 11. <https://jurnal.unmer.ac.id/index.php/jpp/article/view/1646>

Fatmawati Adnan. (2017). *Menjelajah Kuliner Tradisional Riau* (Muhmmad Jaruki, Ed.). <https://repositori.kemdikbud.go.id/5472/1/51.%20Isi%20dan%20Sampul%20Menjelajah%20Kuliner%20Tradisional%20Riau.pdf>

Gadallah, M., Shabib, Z., & El-Hazmi, T. (2022). Development of High Dietary Fibre-Enriched Cupcake Using Pomegranate Peel Powder. *International Journal of Food Science*, 2022. <https://doi.org/10.1155/2022/6461949>

Hayati, A., Zayadi, H., & Biologi, J. (t.t.). Etnobotani Delima (Punica granatum L) di Desa Gulbung Kecamatan Pangarengan Kabupaten Sampang Madura Etnobotany of Pomegranate (Punica granatum L) in Gulbung Village of Pangarengan District of Sampang Madura. *Jurnal Ilmiah BIOSAIN TROPIS (BIOSCIENCE-TROPIC)*, 3.

Kaderides, K., Kyriakoudi, A., Mourtzinos, I., & Goula, A. M. (2021). Potential of pomegranate peel extract as a natural additive in foods. Dalam *Trends in Food Science and Technology* (Vol. 115). <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.06.050>

Kristina. (2022). *RIA U*.

Labensky. Sarah R, Hause. Alan M, & Martel. Pricilla A. (2018). *On Cooking: A TEXTBOOK OF CULINARY FUNDAMENTALS* (Dimmie. Lara, Ed.; Sixth). Pearson.

Liu, C., Guo, H., DaSilva, N. A., Li, D., Zhang, K., Wan, Y., Gao, X. H., Chen, H. D., Seeram, N. P., & Ma, H. (2019). Pomegranate (Punica granatum) phenolics ameliorate hydrogen peroxide-induced oxidative stress and cytotoxicity in human keratinocytes. *Journal of Functional Foods*, 54. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2019.02.015>

LIVIANI SANJAYA. (2019). *SUBSTITUSI KULIT DELIMA SEBAGAI BUBUK DALAM PEMBUATAN BROWNIES, COOKIES, DAN MUFFIN UNTUK PENERIMAAN PASAR*. <https://dspace.uc.ac.id/handle/123456789/2227>

Melgarejo-Sánchez, P., Núñez-Gómez, D., Martínez-Nicolás, J. J., Hernández, F., Legua, P., & Melgarejo, P. (2021). Pomegranate variety and pomegranate plant part, relevance from bioactive point of view: a review. Dalam *Bioresources and Bioprocessing* (Vol. 8, Nomor 1). <https://doi.org/10.1186/s40643-020-00351-5>

Muhammad, A., Dayisoylu, K. S., Pei, J., Khan, M. R., Salman, M., Ahmad, R., Ullah, H., & Noor, G. R. (2023). Compositional analysis of natural pomegranate peel powder dried by different methods and nutritional and sensory evaluation of cookies fortified with pomegranate peel powder. *Frontiers in Nutrition*, 10. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1118156>

Penelitian, H., Nge, S. T., & Ballo, A. (2019). ANALISIS SENYAWA POLIFENOL EKSTRAK KULIT BUAH DAN BIJI DELIMA (Punica granatum L). Dalam *Jurnal Biotropikal Sains* (Vol. 16, Nomor 1).

Pratiwi, D. M. N., Dewi, P. P. P., Wiliantari, P. D., Trisha, N. K. C. A., Putra, I. P. Y. A., & Laksmanian, N. P. L. (2018). *View of Uji Hedonik Produk Foot Scrub Menggunakan Kulit Buah Naga Merah dan Air Rebusan*

Daun *Pepaya.*
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jfu/article/view/32457/19569>

- Rosmayanti, R., Lasmanawati, E., & Nurani, A. (2019). PELESTARIAN “KUE MAYIT” SEBAGAI KUE TRADISIONAL GARUT. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 8. <https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21960>
- sampoerna university. (2022). <https://www.sampoernauniversity.ac.id/id/angket-penelitian-arti-fungsi-jenis-dan-contoh/>
- Syaiful Anam dkk. (2023). *Metode Penelitian (Kualitatif, Kuantitatif, Eksperimen, dan R&D)*. PT Global Eksekutif Teknologi. https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=w-bFEAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=apa+itu+penelitian+eksperimen&ots=vRP2aMcW_G&sig=gCdLtl_7ylmSPZ79mnLx7awVXrY&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- Tan, C. (2019). *The WAY OF KUEH* . Epigram Books.
- Wardani, D. N. (2018). *PENGARUH EKSTRAK ETHANOL KULIT BUAH DELIMA (Punica granatum L.) TERHADAP JUMLAH MAKROFAG PADA PENYEMBUHAN ULKUS TRAUMATIK TIKUS WISTAR YANG DIINDUKSI PANAS*.
- Yam, J. H., & Taufik, R. (2021). *Hipotesis Penelitian Kuantitatif*. 3(2).