

PEMANFAATAN KULIT BUAH MANGGIS SEBAGAI PENAMBAHAN TEPUNG DALAM PEMBUATAN KUE DAHLIA

UTILIZATION OF MANGOGI SKIN AS AN ADDITION TO FLOUR IN THE MAKING OF DAHLIA CAKE

Suhendro, Eryd Saputra
Manajemen Kuliner, Batam tourism polytechnic
suhendro280699@gmail.com

ABSTRACT

Suhendro 2022 *pemanfaatan kulit buah manggis sebagai bahan dasar tepung dalam pembuatan kue dahlia*. Proposal Proyek akhir Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam. Eryd Saputra, S.Par,M.Sc,M.M.

Kulit buah manggis saat ini hampir tidak termanfaatkan dengan baik oleh masyarakat luas, bisa dikatakan bahwa kulit buah manggis merupakan limbah masyarakat. Tujuan penelitian eksperimen yakni pengolahan kulit buah manggis tersebut menjadi tepung yang memiliki kandungan gizi serta dapat diolah menjadi makanan seperti kue dahlia merupakan pemanfaatan dari limbah kulit manggis. Dengan memanfaatkan limbah kulit manggis menjadi tepung akan mengurangi limbah kulit manggis. Jenis penelitian yang digunakan adalah *pre-experimental* dengan metode one shot case study pemanfaatan kulit buah manggis sebagai bahan dasar tepung yang di dalam pembuatan kue dahlia. Dengan perbandingan yang di gunakan 10% (A), 20% (B), 30% (C). pengumpulan data menggunakan angket tertutup, dengan jumlah panelis terlatih 20 orang. Pengolahan data, serta analisa menggunakan SPSS 25.

Hasil uji mutu hedonik diperoleh kue dahlia dengan bahan kulit buah manggis terdapat perbedaan dari setiap sampel pada aspek warna, rasa, aroma sedangkan tidak ada perbedaan tekstur dari kue dahlia. Berdasarkan uji hedonik diperoleh hasil sebagai berikut: Panelis lebih menyukai rasa, aroma, tekstur dan warna pada kue dahlia menggunakan kulit buah manggis pada perlakuan sampel 10% rasa, aroma, dan tekstur sedangkan untuk warna perlakuan 20 mendapat nilai tertinggi.

Kata kunci : Buah Manggis, Kulit Manggis, Tepung Kulit Manggis, Kue Dahlia.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara daerah tropis yang menghasilkan berbagai jenis tanaman dan buah buahan yang beraneka ragam. Salah satunya adalah buah manggis. Buah manggis merupakan buah yang tersebar diberbagai daerah yang ada di Indonesia, diantaranya adalah Jawa Tengah, Jawa Timur, Jawa Barat, Riau, Bogor, Ciamis, Sumatera Utara, Purwakarta dan dari berbagai daerah tersebut penghasil terbesar buah manggis tersebut adalah Jawa Barat. Kementerian pertanian 2019 penghasil buah manggis terbanyak yaitu provinsi Sumatera barat menjadi produktivitas dengan jumlah 28.833 ton. Di tahun 2019. Melihat data tersebut provinsi Sumatera barat memiliki banyak potensi pengembangan kecocokan lahan untuk mengembangkan buah manggis. Mengutip kustiara at al., 2012) dalam

(Kong, 2022). Menurut Kementerian Pertanian (2019), negara Indonesia merupakan penghasil buah manggis dengan peringkat ke 5 didunia setelah Thailand, China, Kenya, india. Hasil produksi manggis di Indonesia sebanyak 25% dieskpor di beberapa negara seperti: Singapura, Malaysia, Arab Saudi, Hongkong, Qatar, Amerika, China. dan lainnya. (Suindiantarini & Aswitarit, 2019)

Buah manggis mempunyai banyak manfaat bagi tubuh, mengontrol kadar gula, mencegah penyakit kanker, meredakan radang sendi. Selain buah manggis, kulit manggis juga memiliki kandungan yang tinggi pada kulitnya yaitu memiliki kandungan antioksidan, mengubah gula darah menjadi terkontrol, membasmi racun dalam tubuh, menjaga kesehatan tulang, anti inflamasi dan alergi, mengatasi sakit kepala selain itu dapat dijadikan salep untuk menutrisi kulit. Kulit buah

manggis memiliki kandungan komponen yang paling besar adalah kulitnya yakni 70-75% sedangkan daging buahnya hanya 10-15% saja hal ini memberikan gambaran bahwa kulit buah manggis harus diolah dengan baik oleh masyarakat sesuai fungsinya dan menjadi lebih bermanfaat. Karena kulit manggis dapat diolah menjadi tepung dan tekstur hampir sama dengan tepung. Olahan makanan kulit buah manggis yang telah ada antara lain: nastar, pie susu dan tepung kulit manggis.(Najah et al., 2016).

Tepung adalah salah satu yang banyak digunakan untuk membuat berbagai macam olahan makanan. Tepung merupakan partikel yang padat dengan bentuk butiran yang lembut memiliki banyak kegunaan bagi keperluan rumah tangga dan industri. Pada umumnya tepung terbuat dari biji gandum yang dihaluskan melalui proses penggilingan, namun tepung terdapat juga ditanaman atau buah yang memiliki persamaan tekstur seperti kulit manggis. Tepung kulit manggis ini berasal dari penggilingan kulit manggis. Tepung kulit manggis dibuat untuk meningkatkan kualitas gizi sehingga digunakan untuk substitusi tepung terigu. Tepung kulit manggis dapat diolah menjadi produk yang bernilai gizi tinggi. Pemanfaatan kue dahlia merupakan salah satu kue kering yang cocok diolah dengan substitusi kulit manggis.(Atmaja & Melinita, 2022)

Kue dahlia, merupakan kue jenis kue kering yang disukai berbagai kalangan mulai dari anak-anak sampai dewasa. Selain itu aroma kue kering dahlia ini sangat wangi. kue ini juga berbagai bentuk dan rasa dari rasa keju, original, coklat. Kue dahlia termasuk dalam golongan *pastry* dimana proses pembuatannya tidak membutuhkan fermentasi. Kue kering merupakan salah satu produk pangan yang populer dan diminati masyarakat. Produk kue kering yang beredar dipasaran saat ini umumnya terbuat dari terigu, memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi dengan kandungan serat pangan yang rendah (Nugraheni et al., 2017). Saat ini produk makanan kesehatan mulai berkembang dan diminati masyarakat, termasuk produk pangan yang kaya akan serat.

Sitasi penulis-tahun diketik dalam manuskrip ini (Kiyat, 2018). Nama penulis diikuti tahun publikasi dan diatur dari yang paling lama hingga yang terbaru dari A ke Z. Dalam mengutip sebuah artikel yang ditulis oleh dua penulis, keduanya harus disebutkan (Kiyat dan Tambunan, 2017) atau Kiyat dan Tambunan (2017), namun untuk tiga dan lebih penulis, hanya penulis pertama yang disebutkan dan diikuti oleh *et al.*, misalnya: (Sindi *et al.*, 2017). Referensi terhadap data dan komunikasi pribadi yang tidak dipublikasikan seharusnya tidak muncul dalam manuskrip, namun apabila dianggap penting, harus dikutip dalam teks

Waktu dan Tempat

Waktu penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober sampai Desember 2022. Lokasi penelitian ini dilakukan di kampus Politeknik Pariwisata Batam, Penulis memilih dan melakukan penelitian di tempat ini karena bagi peneliti lokasinya berdekatan dengan

tempat tinggal penulis serta di Politeknik Pariwisata Batam memiliki fasilitas yang memadai dan dapat menjadi faktor pendukung dalam penelitian ini untuk berjalan dengan baik dan berhasil. Untuk eksperimen panelis terlatih dilakukan di Hotel Sahid Batam Center dan Hotel Eska yang berlokasi di Kepri Mall serta Hotel Santika Batam Center mengingat panelis terlatih merupakan chef pastry pada hotel-hotel tersebut.

3.4 Bahan dan Alat

Bahan dan alat yang digunakan adalah pembuatan kue dahlia yang berbahan kulit manggis yaitu:

Tabel 3.1 Bahan dasar pembuatan kue dahlia

Bahan	Formula
Tepung terigu protein rendah	200 gram
Susu bubuk	12 gram
Gula halus	13 gram
Margarin	150 gram
Kuning telur	32 gram

Sumber : (Ganesha, 2022)

Prosedur pembuatan

Dalam pembuatan kue dahlia menggunakan tepung kulit buah manggis yaitu:

Mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan kue dahlia seperti tepung terigu tepung kulit manggis, telur, gula, margarin.

Penimbangan bahan yang sudah di timbang sesuai resep atau takaran yang sudah ditentukan. Mix gula margarin hingga mengembang kemudian, campurkan tepung buah manggis dan tepung terigu. Cetak seperti bunga di loyang kemudian oven dengan suhu 150 derajat celcius sampai matang.

Variabel penelitian

Variabel penelitian adalah suatu atribut ,sifat/evaluasi setiap kegiatan perorangan memiliki banyak variasi antara yang lain yang akan ditentukan oleh peneliti mencari informasi yang akurat kemudian ditarik kesimpulannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian yang dilakukan adalah untuk mengetahui sifat Organoleptik yang meliputi uji mutu hedonik dan uji

hedonik terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur pada pemanfaatan tepung kulit manggis pada pembuatan kue dahlia dengan perlakuan A(35%) B (20%) C (30%). Berdasarkan dengan analisa data pada uji hedonik (uji kesukaan) dan uji mutu hedonik (uji kesukaan) terhadap sifat organoleptik dengan memanfaatkan tepung kulit manggis pada pembuatan kue dahlia yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa

Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Terlatih Terhadap kue dahlia Dengan Tepung Kulit Manggis dapat diketahui bahwa skor rerata rasa kue dahlia, dari kulit manggis dengan perlakuan sampel A (10%) adalah 2,95 cukup manis, perlakuan sampel B (20%) adalah 3,45 manis, kulit manggis C (30%) adalah 3.15 manis.

Hasil DMRT rasa kue dahlia panelis terlatih Tests of Between-Subjects Effects dapat diketahui bahwa adanya perbedaan rasa pada kue dahlia. Nilai signifikat sampel sebesar 0,298 dimana nilai sig 0,05 < 0,298 maka dapat ditarik kesimpulan bahwa tidak dapat perbedaan yang nyata pada rasa kue dahlia.

hasil lanjutan DMRT rasa kue dahlia dengan tepung kulit manggis dapat diketahui bahwa B (20%) dan C (30%) tidak terdapat perbedaan yang nyata karena berada pada subset yang sama, A(10%) ada perbedaan yang nyata dengan B (20%) dan C (30%) karena berada pada subset yang berbeda.

Warna pada kue dahlia dapat diketahui bahwa skor rerata tekstur kue dahlia, dari kulit manggis dengan perlakuan sampel A (10%) adalah 3,25 yaitu cokelat, perlakuan sampel B (20%) adalah 3,65 yaitu cokelat dan perlakuan sampel C (30%) adalah 4,10 yaitu sangat cokelat

Hasil DMRT warna kue dahlia dapat diketahui bahwa adanya perbedaan tekstur pada kue dahlia. Hal ini dapat dilihat pada nilai sig sebesar 0,007 dimana nilai sig 0,05 < 0,07 maka dapat ditarik kesimpulan terdapat perbedaan yang nyata pada kue dahlia.

lanjutan DMRT warna kue dahlia dengan tepung kulit manggis dapat diketahui bahwa sampel B (20%) dan C (30%) tidak ada perbedaan yang nyata karena berada pada subset yang sama, sampel A (10%) ada perbedaan yang nyata dengan B (20%) dan C (30%) karena berada pada subset yang berbeda.

Tekstur kue dahlia dengan menggunakan tepung kulit buah manggis diketahui bahwa skor rerata rasa kue dahlia tidak ada perbedaan dari tekstur, dari kulit manggis dengan perlakuan sampel A (10%) adalah 3.65 yaitu renyah, sampel B (20%) adalah 3,65 yaitu renyah, C (30%) adalah 4,65 yaitu renyah

hasil DMRT tekstur kue dahlia panelis terlatih dapat diketahui bahwa tidak ada perbedaan tekstur yang terhadap kue dahlia menggunakan tepung kulit buah manggis. Hal ini dapat dilihat pada nilai Sig 0,05 < 1,00 maka dinyatakan

bahwa tidak terdapat perbedaan kue dahlia menggunakan tepung kulit manggis.

hasil DMRT tekstur kue dahlia dengan kulit buah manggis dapat diketahui bahwa sampel A (10%) , B (30%) dan C(30%) tidak terdapat perbedaan tekstur yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang sama.

diketahui bahwa skor rerata aroma kue dahlia, dari kulit manggis dengan perlakuan sampel A (10%) adalah 2,35 yaitu kurang aroma manggis, B (20%) adalah 2,85 yaitu kurang aroma manggis dan perlakuan sampel C(30%) adalah 3,45 yaitu

hasil DMRT aroma kue dahlia panelis terlatih dapat diketahui bahwa adanya perbedaan aroma pada kue dahlia. Hal ini dapat dilihat pada nilai sig sebesar 0,008 dimana nilai sig 0,05 < 0,008 maka dapat ditarik kesimpulan terdapat perbedaan yang nyata pada kue dahlia

hasil lanjutan DMRT aroma kue dahlia dengan tepung kulit manggis dapat diketahui bahwa sampel B (20%) dan C (30%) tidak ada perbedaan yang nyata karena berada pada subset yang sama, sampel A (10%) ada perbedaan yang nyata dengan B (20%) dan C (30%) karena berada pada subset yang berbeda

Hasil uji hedonik panelis terlatih terhadap kue dahlia yang terbuat dari tepung kulit manggis

Rasa

Menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan rasa dari 20 panelis terlatih dengan sampel perbandingan tertinggi B (20%) dari 11 panelis sebesar 55% yang termasuk kriteria suka, skor tingkat kesukaan dari sampel A (20%) dari 9 panelis sebesar 45% termasuk kriteria suka, skor tingkat kesukaan rasa dari sampel C (20%) dari 8 panelis sebesar 40% termasuk kriteria kurang suka.

Aroma

Skor aroma dari 20 panelis dengan sampel perbandingan A (10%) dari 9 panelis, sebesar 45% termasuk kriteria cukup suka, skor tingkat aroma sampel perbandingan B (20%) dari 11 panelis, sebesar 55% termasuk cukup suka, skor tingkat aroma sampel C (30%) dari 9 panelis, sebesar 55% termasuk kriteria cukup suka.

Warna

Skor warna tingkat kesukaan dari 20 panelis dengan sampel perbandingan A (10%) dari 7 panelis sebesar 35% termasuk kriteria suka, skor tingkat kesukaan warna sampel perbandingan B (20%) dari 9 panelis, sebesar 47% termasuk kriteria suka, skor tingkat kesukaan warna sampel perbandingan C (30%) dari panelis 6 sebesar 30% termasuk kriteria kurang suka,

Tekstur

Skor tingkat kesukaan tekstur dari 20 panelis dengan sampel perbandingan tingkat kesukaan tekstur sampel A (10%) dari 8 panelis sebesar 40% termasuk kriteria suka, skor tingkat kesukaan tekstur sampel B (20%) dari 8 panelis sebesar 40% termasuk kriteria suka, skor tingkat kesukaan tekstur sampel C (30%) dari 7 panelis sebesar 35% termasuk kriteria cukup suka, skor dari 9 panelis sebesar 45% termasuk kriteria cukup suka,

Uji mutu hedonik kue dahlia yang menggunakan tepung kulit manggis Warna

Warna

Berdasarkan hasil analisis uji mutu hedonik pada warna kue dahlia dengan persentase 10%, 20% dan 30% dengan rata rata cokelat kategori yang dihasilkan pada panelis terlatih mempunyai nilai tertinggi 4,10 dengan sampel C 30% kemudian disusul sampel 3,65 dengan sampel B 20% dan yang terendah 3,25 dengan sampel A 10% yang artinya warna kue dahlia dengan penambahan tepung kulit manggis menghasilkan warna yang coklat, hasil ini juga serupa dengan yang berjudul pengaruh substitusi tepung kulit buah manggis kelas super terhadap sifat organoleptik dan kadar antosianin nastar manggis. bahwa warna yang dihasilkan itu dipengaruhi oleh banyaknya penggunaan tepung kulit buah manggis disebabkan adanya peningkatan antosianin yang juga berperan pigmen warna alami (Najah et al., 2016)

Aroma

Berdasarkan hasil analisis uji mutu hedonik pada aroma kue dahlia dengan persentase 10%, 20% dan 30% dengan rata rata beraroma sampel B dan C kategori yang dihasilkan pada panelis terlatih Aroma yang dihasilkan kue dahlia pada panelis terlatih mempunyai nilai tertinggi dengan sampel C 3,45 dengan sampel 30% kemudian disusul sampel B 2,85 dengan sampel 20% dan yang terakhir A 2,35 dengan sampel 10 setiap sampel memiliki aroma masing masing tergantung penggunaan tepung kulit buah manggis yang memiliki aroma yang kuat terhadap kulit buah manggis (Rahmawati et al., 2022)

Rasa

Berdasarkan hasil analisis uji mutu hedonik pada rasa kue dahlia dengan persentase 10%, 20% dan 30% dengan rata rata rasa manggis di sampel B dan C kategori yang dihasilkan pada panelis terlatih mempunyai nilai tertinggi Rasa yang terbesar dihasilkan kue dahlia berbahan dasar kulit manggis mempunyai nilai sebesar 3,45 dengan sampel B (20%) kemudian 3,15 dengan sampel hampir sama dengan sampel C karena berada pada subset yang sama dan yang terakhir 2,95 dengan sampel A (10%) ini hampir sama dengan pemanfaatan kulit buah manggis sebagai bahan campuran dalam panganan masyarakat sebagai upaya penanganan limbah kulit manggis di daerah desa gegelang lombok barat jurnal(Rahmawati et al., 2022).

Tekstur

Berdasarkan hasil analisis uji mutu hedonik pada tekstur kue dahlia dengan persentase 10%, 20% dan 30% dengan rata rata semua renyah kategori yang dihasilkan pada panelis terlatih mempunyai nilai tertinggi tekstur nilai sebesar 3,65 dengan sampel 10%, 20% dan 30% penggunaan tepung kulit manggis dengan tidak ada perbedaan mendekati dengan penelitian dari optimalisasi penggunaan tepung kulit manggis (garcinia mangostana L) dalam pembuatan pie susu dari panelis terlatih berjumlah 20 orang (Ganesha, 2022)

Uji Hedonik kue dahlia dengan menggunakan tepung kulit manggis

Uji hedonik adalah tes dimana peserta mengemukakan rasa, warna, tekstur dan aroma pada kue dahlia digunakan untuk pengolahan data secara kualitatif untuk mengetahui perbedaan uji mutu hedonik akan menyatakan pendapat pribadi baik buruk kepada suatu produk (Fauziana,2017). Keseluruhan dari hasil uji coba kali ini adalah bertujuan untuk mengetahui kue dahlia dari tepung kulit manggis sebesar 10%, 20% dan 30% dalam pembuatan kue dahlia, penilaian dilakukan dengan 20 panelis terlatih yang terdiri dari dosen batam tourism politeknik dan hotel santika, hotel sahid, dan hotel eska kepri mall.

Berdasarkan hasil analisis uji hedonik pada rasa kue dahlia berbahan tepung kulit manggis dengan persentase 10% 20% dan 30% dengan rata rata cukup manis pada panelis terlatih dengan nilai tertinggi 3,40% dengan sampel A 10% cukup suka yang artinya kue dahlia dengan tepung kulit manggis menghasilkan rasa yang cukup enak. hal ini di pengaruhi rasa dengan penambahantepung kulit manggis pada kue dahlia. Rasa kue dahlia yang dibuat dengan tepung kulit manggis, masih sedikit terasa manggis meski perendaman kulit manggis dengan garam selama 1 cukup untuk menghilangkan rasa pahit pada kulit manggis (Ganesha, 2022)

Berdasarkan hasil uji hedonik pada aroma kue dahlia dengan tepung kulit manggis dengan persentase 10%, 20% dan 30% dengan nilai rata -rata kategori aroma manggis. Pada panelis terlatih nilai tertinggi adalah 3,45% dengan sampel A (10%) yang cukup suka disebekan memotong kecil kecil dan merendam kulit buah manggis dengan garam dapat mengurangi aroma kulit manggis dan menjadikan kulit manggis tidak pahit atau getih pada saat diolah (anesha, 2022)

Berdasarkan hasil uji hedonik pada warna kue dahlia dengan tepung kulit manggis dengan persentase 10%, 20% dan 30% dengan nilai rata -rata kategori warna kue dahlia pada panelis terlatih sebesar 3,40% dengan sampel B 20% cukup suka, warna dihasilkan oleh pigmen warna alami dari kulit manggis semakin banyak penggunaannya semakin coklat kue dahlia(Ganesha, 2022)

Berdasarkan hasil uji hedonik pada tekstur kue dahlia dengan tepung kulitmanggis dengan persentase 10%, 20% dan 30% dengan nilai rata -rata kategori tekstur kue dahlia

pada panelis terlatih sebesar sampel A 10% yaitu sebesar 3,25% cukup renyah tepung kulit buah manggis memiliki tekstur yang padat dan rapuh karena kandungan tepung kulit manggis memiliki kandungan karbohidrat yang lebih tinggi dari tepung protein rendah. Sehingga tepung kulit manggis dapat digunakan sebagai bahan pembuatan kue dahlia.(Ganesha, 2022)

KESIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil eksperimen dan penelitian pembuatan kue dahlia dengan menggunakan tepung kulit manggis yakni berdasarkan perilaku dan prosentasi yakni 10% , 20% dan 30% melalui uji mutu hedonik dan uji hedonik diperoleh kesimpulan sebagai berikut.

1. Berdasarkan hasil uji mutu hedonik yang dilakukan maka Panelis terlatih menyatakan bahwa terdapat perbedaan dari setiap sampel kue dahlia dengan prosentase bahan kulit buah manggis pada aspek warna, rasa dan aroma sementara itu tidak ada perbedaan tekstur dari prosentase atau perilaku yang berbeda .

2. Berdasarkan uji hedonik panelis lebih menyukai rasa, aroma, tekstur dan warna pada kue dahlia menggunakan kulit buah manggis pada perlakuan sampel 10% . Sementara itu untuk warna pada hasil eksperimen tersebut maka perlakuan 20% mendapat nilai tertinggi atau yang paling disukai.

5.2 Saran

1. Bagi Peneliti Selanjutnya.

Bagi peneliti yang ingin melakukan penelitian tentang kue dahlia dengan penambahan tepung kulit manggis dapat melakukan modifikasi pada bahan baku yang digunakan atau substitusi dengan bahan lain dan takaran yang berbeda. Serta dapat memfokuskan penelitian pada aspek yang belum diteliti pada penelitian ini.

2. Bagi Lembaga Institusi atau Institusi

Perlu melakukan pengembangan keilmuan dengan menambah referensi atau materi tentang manfaat tepung kulit manggis menjadi olahan kue kering lainnya dengan penambahan tepung kulit manggis mengingat kandungan dari tepung kulit buah manggis tersebut antara lain mengandung tannin dan antosianin xanthone sehingga dapat memberikan nilai tambah dari produk kue kering tersebut

3. Bagi Masyarakat

Bagi masyarakat diharapkan melalui produk kue kering yakni kue dahlia yang menggunakan tepung kulit manggis menjadi alternatif dari produk usaha kecil dan menengah hanya saja masyarakat perlu memperhatikan kualitas bahan baku yang digunakan, proses pembuatan dapat mengembangkan hasil limbah kulit buah manggis menjadi

suatu inovasi olahan yang dapat memiliki nilai jual atau peluang kewirausahaan.

DAFTAR PUSTAKA

Astuti, W., Friansyah, D., & Salman, E. (2021). Pengembangan Modul Pembelajaran Adaptif Bagi Anak Berkebutuhan Khusus di Sekolah Luar Biasa Negeri Kota Lubuklinggau. *Lp3Mkil*, 1(2), 77–99.

Atmaja, I. M. P. D., & Melinita, N. N. S. (2022). Pengolahan Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Kue Semprit. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(1), 10–19. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i1.684>

Darmawangsyah, D., Jamaluddin P, J. P., & Kadirman, K. (2018). FORTIFIKASI TEPUNG TULANG IKAN BANDENG (*Chanos chanos*) DALAM PEMBUATAN KUE KERING. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 149. <https://doi.org/10.26858/jptp.v2i2.5170>

Dinamika, J. P., Sumantri, A. T., Pertanian, F., Sultan, U., & Tirtayasa, A. (2019). Pandeglang ada empat Kabupaten Kecamatan yang Produksi buah manggisnya Kecamatan Menes , Bojong , tinggi yaitu sebesar 29 , 98 persen dari luas wilayah Kabupaten Provinsi Pandeglang Mandalawangi , Picung (Tabel 1). Kabupaten Pandeglang berdasarkan topog. 1, 7–16.

Fauziana, N. A. Z. A. (2017). Uji hedonik laporan resmi praktikum pengendalian mutu industri pangan dan hasil perkebunan. *Teknologi Pertanian*.

Ganesha, U. P. (2022). Optimalisasi Penggunaan Tepung Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L*) Dalam Pembuatan Pie Susu. 2(2), 75–83.

Jemi. P, E. A., & T, Y. (2020). Sumber Benih Yang Berbeda Pada Berbagai Kosentrasi. *Jurnal Agrotekbis*, 8(1), 209–216.

Joko Priyono, & Kurniawan Yuniarto. (2022). Pendampingan Praktek Pembuatan Pupuk Kompos di Kelompok Tani Bina Mandiri Untuk Mendukung Implementasi Good Agriculture Practice (GAP) Manggis. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(1), 329–333. <https://doi.org/10.29303/jpmp.v5i1.1533>

Kharismayanti, S. (2022). Analisis Produktivitas Dan Peramalan Produksi Tepung Terigu Pada Pt Indofood Sukses Makmur Tbk. 1(1), 78–83.

Kong, H. (2022). Volume 7 Nomor 1, Juli 2022 *Agricore : Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*. 7, 79–87.

Manasikana, A., & Listiadi, A. (2017). Pengembangan Bahan Ajar Interaktif Berbasis Android Pada Materi Jurnal Penyesuaian Dan Jurnal Koreksi Untuk Kelas Xii Akuntansi

Di Smkn 1 Surabaya. Jurnal Pendidikan Akuntansi (JPAK), 5(2), 1–8.

Mubarak, A. Z., & Sembiring, S. V. J. (2020). KARAKTERISTIK FISIK COOKIES PADA BERBAGAI RASIO TERIGU DENGAN TEPUNG UMBI DAHLIA DAN PENAMBAHAN MARGARIN [Physical Properties of Cookies Made from Different Ratio of Wheat with Dahlia Tuber Flours and Addition of Margarine]. Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian, 25(2), 90. <https://doi.org/10.23960/jtihip.v25i2.90-97>

Muharam, D. A. K., & Pd, M. (n.d.). Pengolahan Bruge Wortel Kuah Ikan Lele. Tata Boga, 186, 1–13.

Najah, N. K., Agung Puruhita, T. K., & Setiawati, D. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Manggis Kelas Super Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kadar Antosianin Nastar Manggis. Media Informasi, 12(1), 110–114. <https://doi.org/10.37160/bmi.v12i1.20>

Paramitha, D. A. (2017). Sifat Organoleptik Tahu Susu Dengan Jumlah Pemakaian Koagulan Yang Berbeda. Jurnal Pariwisata Pesona, 2(2), 1–11. <https://doi.org/10.26905/jpp.v2i2.1646>

Puspitasari, M. L., Wulansari, T. V., Widyaningsih, T. D., & Mahar, J. (2016). AKTIVITAS ANTIOKSIDAN SUPLEMEN HERBAL DAUN SIRSAK (*Annona muricata* L .) DAN KULIT MANGGIS (*Garcinia mangostana* L .) : KAJIAN PUSTAKA Antioxidant Activity Herbal Supplements of Soursop Leaf (*Annona muricata* L .) and Pericarp of Mangosteen (*Garcinia man. Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 283–290.

Rahmawati, K. P., Abdul Muin, Diah Miftahul Aini, Baiq Desy Ratnasri, & Faelga Sara Rosiana. (2022). Pemanfaatan Kulit Buah Manggis Sebagai Bahan Campuran dalam Panganan Masyarakat Sebagai Upaya Penanganan Limbah Kulit Manggis di Daerah Desa Gegelang, Lombok Barat. Jurnal Pengabdian Masyarakat Formosa, 1(2), 111–118. <https://doi.org/10.55927/jpmf.v1i2.538>

Riani, O., Ibnu Prayoga, G., & Tri Lestari, dan. (2022). “Digitalisasi Pertanian Menuju Kebangkitan Ekonomi Kreatif” Keragaman Tanaman Manggis (*Garcinia mangostana* L.) di Kabupaten Bangka. 6(1), 879.

Sabrina, R. R., Aini, A. Q., Juwita, A. R., & Febrina, R. (2021). Perbandingan Pemberian Batang Cabai Pada Olahan Yogurt Dari Air Kelapa Dengan Bakteri Starter *Streptococcus Thermophilus* Dan *Lactobacillus Bulgaricus*. 107–116.

Shabrina, N. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Roti Tawar. Skripsi. Repository Unpas, 53(9), 1689–1699.

Suindiantarini, N. K., & Aswitarit, L. P. (2019). Analisis Pengaruh Luas Panen, Nilai Tukar dan Inflasi terhadap

Volume Ekspor Manggis Indonesia ke Pasar International. E-Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana, 10(6), 2455–2486. <http://www.tjyybjb.ac.cn/CN/article/downloadArticleFile.do?attachType=PDF&id=9987>

Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. Binus Business Review, 1(1), 116. <https://doi.org/10.21512/bbr.v1i1.1060>