

PEMANFAATAN TEPUNG KULIT PISANG DALAM PEMBUATAN KUE CUCUR

Ramon Hurdawaty¹, Katharina Ngana²

^{1,2}Politeknik Sahid,

e-mail: ramon.hurdawaty@polteksahid.ac.id

ABSTRACT

Cucur cake is one of a variety of traditional cake preparations commonly found in several areas such as East Nusa Tenggara. This round cucur cake has a very sweet taste which is processed by frying it. The main ingredients in making bowsprit cake are wheat flour and rice flour. Not only wheat flour as the main ingredient in making cakes, but wheat flour can also be substituted for banana peel flour. The research objective with the addition of banana peel flour is to improve traditional cake processing by not eliminating the basic ingredients for making Cucur cakes, but using banana peel flour as an additional ingredient in making cucur cakes as a legacy of traditional cake processing. The manufacture of banana peel flour is done to reduce waste disposal products and can be used as a valuable value if it can be processed properly and correctly. This research was conducted by measuring the level of preference and sensory attributes of the aroma, color, taste, texture of the Cucur cake using banana peel flour. In making Cucur cake using banana peel flour using an experimental method. In addition, the design used was a completely randomized design using three repetitions with a concentration of 0% control, 25% banana peel flour, 50% banana peel flour and 75% banana peel flour. The results showed that the sensory bowsprit with the use of banana peel flour produced the highest value with an average value of 3.12 found in the 25% sample of banana peel flour with very blackish brown color parameters, a little taste of banana peel, a slight aroma of banana peel and with no hard texture.

Keywords: Banana Peel Flour, Banana Skin, Cucur Cake

*Diajukan: 21 Feb 2021. Direview: 23 Feb 2021. Direvisi: 24 Feb 2021.
Diterima: 5 Maret 2021*

PENDAHULUAN

Olahan kue tradisional merupakan olahan ciri khas yang berasal dari suatu daerah tertentu sehingga menjadi turun temurun yang diwariskan dari nenek moyang. Olahan kue tradisional inilah yang akan mengangkat daerah tersebut baik dari olahan makanan, minuman, dan kue tradisional. Salah satu hidangan kue tradisional yang terkenal di masyarakat daerah adalah kue cucur. Kue cucur adalah salah satu dari aneka olahan kue tradisional yang biasa ditemukan di beberapa daerah seperti Nusa Tenggara Timur. Kue cucur yang berbentuk bulat ini memiliki rasa yang sangat manis yang diolah dengan cara digoreng. Saat ini, olahan kue cucur sudah banyak diolah menjadi beberapa kreasi yang unik sehingga para konsumen dapat menikmati kreasi dari olahan kue cucur tersebut.

Kue cucur terbuat dari bahan tepung terigu dengan tepung beras, gula merah atau bisa juga dengan menggunakan gula pasir dan daun pandan. Tidak hanya tepung terigu saja sebagai bahan utama pembuatan kue cucur tetapi tepung terigu dapat juga disubstitusikan dengan tepung kulit pisang. Penambahan tepung kulit pisang ini bertujuan agar dapat meningkatkan pengolahan kue tradisional dengan tidak menghilangkan bahan dasar dalam pembuatan kue cucur, melainkan dapat memanfaatkan tepung kulit pisang sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue cucur sebagai warisan pengolahan kue tradisional. Dengan penggunaan tepung kulit pisang ini sebagai substitusi tepung terigu diharapkan dapat mengurangi limbah pembuangan sampah seperti pembuangan kulit pisang serta mengurangi penggunaan tepung terigu, agar masyarakat Indonesia lebih mengutamakan dan memanfaatkan produk-produk olahan dalam negeri sendiri.

Pisang merupakan tanaman yang hidup didaerah tropis termasuk di Indonesia. Pisang juga banyak dimanfaatkan tidak hanya buahnya saja tetapi batang pisang juga dapat dimanfaatkan sebagai makanan ternak selain itu juga dengan kulit pisang. Buah pisang juga banyak mengandung vitamin, mineral, dan juga sebagai sumber energi (karbohidrat).

Kulit pisang merupakan bahan buangan atau sisa dari buah pisang yang dibuang dan tidak dapat dimanfaatkan lagi. Pada umumnya kulit pisang juga mengandung zat gizi yang cukup tinggi yaitu vitamin dan mineral. Selain itu kandungan komposisi pada kulit pisang adalah air 68,90%, kalsium 715 mg, fosfor 117 mg, zat besi 1,60 mg, karbohidrat 18,50 gr, lemak 2,11 gr, protein 0,32 mg, vitamin B 0,12 mg, vitamin C 17,50 mg. Kandungan kulit buah pisang juga sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh yaitu untuk membantu menyembuhkan luka dan meredakan rasa nyeri. Namun masyarakat lebih banyak membuang kulitnya, tanpa disadari bahwa kulit pisang juga mempunyai nilai jual sendiri apabila dikelola dengan baik dan benar.

Kandungan gizi yang ada dalam kulit pisang juga dapat dijadikan suatu alasan dalam pengolahan produk makanan baru dengan berbahan dasar kulit pisang. Sehingga banyak masyarakat tidak hanya mengolah buah pisangnya saja, kulit pisang juga dapat diolah menjadi bahan makanan seperti kripik, nugget kulit pisang dan tepung kulit pisang. Tepung kulit pisang juga dapat diolah menjadi olahan kue maupun sebagai bahan pengganti tepung, seperti dalam pembuatan kue cucur.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yaitu :

- Apakah terdapat perbedaan atribut sensoris (tekstur, warna, rasa, aroma) terhadap mutu kue cucur dengan substitusi tepung kulit pisang ?
- Apakah terdapat perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap kue cucur dengan substitusi tepung kulit pisang?

TINJAUAN PUSTAKA

Tepung Kulit Pisang

Tepung merupakan salah satu kebutuhan utama dalam bidang pastry. Karena tepung sangat dibutuhkan dalam pengolahan aneka macam kue dan cookies. Menurut Susanti (2006), tepung kulit

pisang merupakan bahan buangan yang cukup banyak jumlahnya, dan belum dimanfaatkan secara nyata, hanya dibuang sebagai limbah organik atau digunakan sebagai makanan ternak. Jumlah kulit pisang yang cukup banyak akan memiliki nilai jual lebih tinggi apabila dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan. Dalam pembuatan kulit pisang tentunya mengandung zat gizi yang sangat bermanfaat bagi tubuh manusia. Berikut ini adalah kandungan gizi yang ada dalam tepung kulit pisang

Tabel 1 Kandungan gizi Tepung Kulit Pisang Per 100 gram bahan

Zat Gizi	Kadar
Air (g)	68-70
Karbohidrat (g)	18,50
Lemak (g)	2,11
Protein (g)	0,32
Kalsium (mg)	715
Fosfor (mg)	117
Zat besi (mg)	1,60
Vitamin C (mg)	0,12
Vitamin B (mg)	17,50

Sumber : Balai Penelitian dan Pengembangan Jawa Timur (2004)

Dalam proses pembuatan tepung kulit pisang yang baik, memilih jenis pisang yang akan dibuat dalam tepung, selain itu buah pisang yang masih segar atau tidak rusak dan sudah cukup matang. Karena, pisang yang masih mentah, akan mempengaruhi dari tepung kulit pisang itu sendiri karena akan terasa sepat. Untuk menghasilkan tepung kulit pisang yang sangat banyak, dipilih pisang dengan kualitas kulitnya yang tebal, tetapi apabila kita memilih kulit pisang dengan berukuran kecil maka hasil tepung kulit pisang juga akan sedikit, maka dapat mengambil jenis pisang kepok.

Kue Cucur

Kue cucur merupakan salah satu kue khas Indonesia yang paling banyak digemari oleh masyarakat Indonesia sendiri. Dengan begitu banyaknya pulau yang ada di Indonesia, kue cucur juga ada sesuai dengan nama tersendiri sesuai dengan daerah tersebut. Pada masyarakat Nusa Tenggara Timur khususnya kota Kupang, kue cucur berawal dari datangnya masyarakat Sulawesi dan Jawa. Karena disana juga mayoritas muslim maka mereka menjual kue cucur ini pada saat bulan Ramadhan,

sehingga kue cucur ini ada sejak tahun 1980. Kue cucur ini lebih banyak dijual pada saat bulan puasa bagi masyarakat muslim sebagai buka puasa. Kue cucur sebutan bagi masyarakat kota Kupang adalah “kue solor.” Dengan berbahan dasar yaitu: tepung terigu, tepung beras, gula merah cair, dan daun pandan. Ciri – ciri olahan tradisional kue cucur yang berkualitas baik dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur adalah :

- ✓ Kue yang berserat dengan pinggirannya yang keriting.
- ✓ Ketika di belah atau disobek tampak sedikit rongga – rongga.
- ✓ Beraroma khas karena menggunakan daun pandan.
- ✓ Kue cucur dengan memiliki rasa yang manis.

METODE

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue cucur dengan pemanfaatan tepung kulit pisang adalah tepung terigu, tepung beras, tepung kulit pisang, gula merah, daun pandan, dan air. Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan tepung kulit pisang adalah pisau, cutting board atau papan iris, wajan. saringan untuk menyaring kulit pisang, bowl, loyang untuk menjemur kulit pisang, blender untuk mengaluskan kulit pisang. Peralatan yang digunakan untuk membuat Kue Cucur yaitu alat timbang digital, wajan, bowl, sendok, piring, sendok soup dan gelas ukur.

Metode Penelitian

Penelitian dibagi menjadi dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan meliputi cara pembuatan kue cucur yang benar dan penentuan formulasi yang tepat.

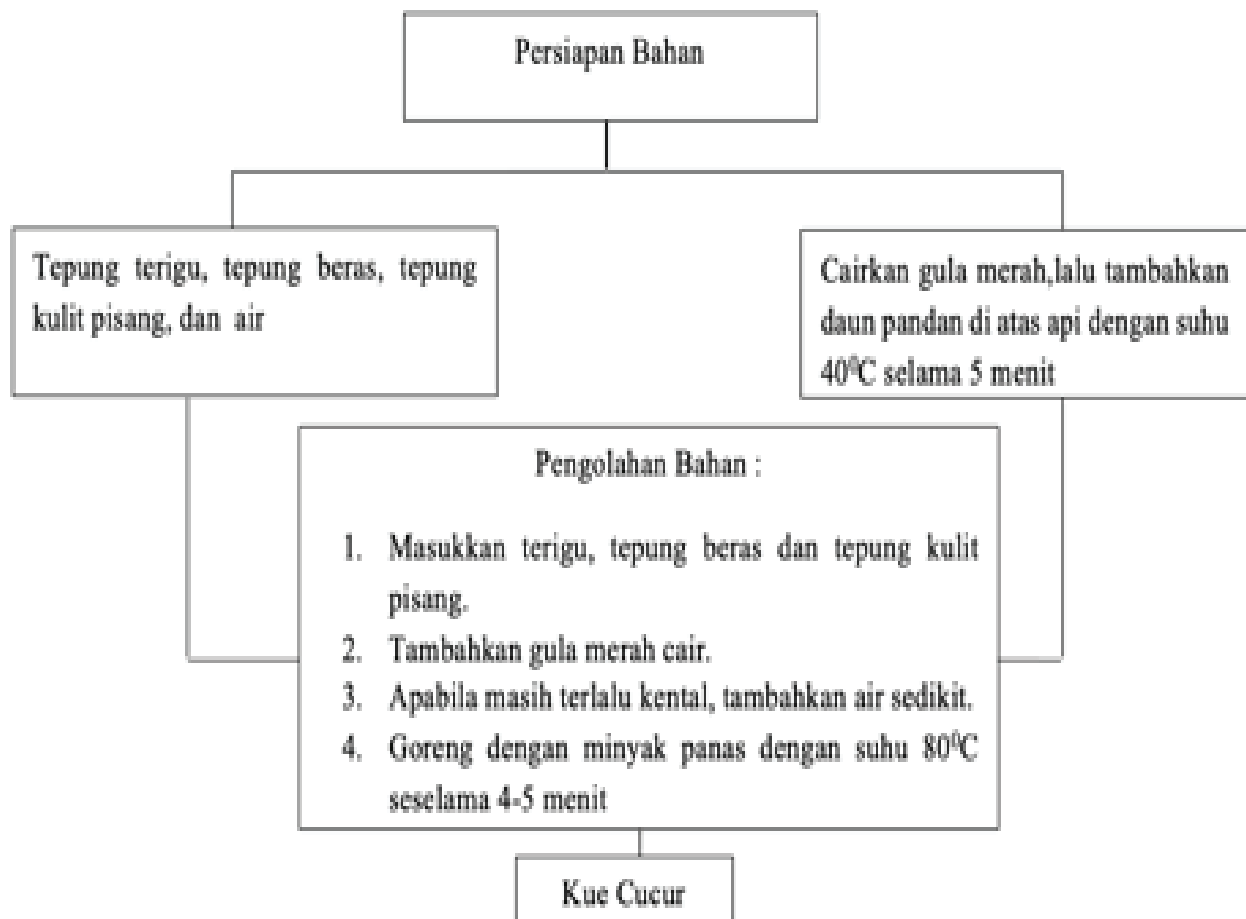
Dari hasil penelitian pendahuluan yang didapat adalah pembuatan kue cucur dengan substitusi tepung kulit pisang hanya bisa mencapai 75% dan tidak dapat digunakan sampai 100% kulit pisang dikarenakan kandungan gluten yang terdapat pada tepung kulit pisang sangat rendah, sehingga pada saat proses penggorengan kue cucur terjadi pecahan dan tidak dapat menyatu dengan yang lain. Sehingga peneliti mengurangi takaran pada tepung kulit pisang hanya bisa mencapai 75%. Peneliti menggunakan 4 sampel yaitu 0% tepung kulit pisang, 25% tepung kulit pisang, 50% tepung kulit pisang, dan 75% tepung kulit pisang. Penelitian utama untuk menentukan jumlah kombinasi tepung terigu & tepung kulit pisang yang memiliki mutu terbaik dan dapat diterima oleh konsumen (Tabel 2).



Tabel 2. Komposisi Pembuatan Cucur dengan pemanfaatan Tepung Kulit Pisang

No	Nama Bahan	Kontrol	E1 25%	E2 50%	E3 75%
1	Tepung Terigu	250 gram	200 gram	175 gram	150 gram
2	Tepung Kulit Pisang	0 gram	50 gram	75 gram	100 gram
3	Tepung Beras	75 gram	75 gram	75 gram	75 gram
4	Gula Merah	150 gram	150 gram	150 gram	150 gram
5	Daun Pandan	20 gram	20 gram	20 gram	20 gram
6	Air	300 ml	300 ml	300 ml	300 ml

Sumber : Data Olahan



Gambar 2. Proses Pembuatan Kue Cucur dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang

Uji Organoleptik (Sensoris)

Uji organoleptik menggunakan 20 panelis agak terlatih dengan dua tipe pengujian yaitu uji kesukaan (Hedonic Test) dan uji mutu hedonic. Dalam uji organoleptik ini, panelis yang dibutuhkan adalah orang yang paham dalam bidang pengolahan makanan.

Analisis Data

Hasil uji organoleptik dianalisa secara statistik menggunakan Analysis of variance (ANOVA) dengan tingkat kepercayaan (α) 5% untuk menguji hipotesis penelitian, penulis membutuhkan 20 orang panelis dengan dua tipe pengujian yaitu uji kesukaan (Hedonic Test) dan uji mutu hedonic. Suatu perlakuan dapat memberi pengaruh nyata jika nilai F hitung lebih besar dari F tabel dengan derajat bebas pada taraf 5% dan berpengaruh sangat nyata jika Fhitung lebih besar dari F tabel dengan derajat bebas pada taraf 1%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Kesukaan (Hedonik)

Uji kesukaan untuk menguji tingkat kesukaan dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur yang ada pada kue cucur.

Pada Tabel 3 menunjukkan nilai rata-rata kesukaan terhadap warna kue cucur dengan substitusi tepung kulit pisang dengan nilai tertinggi terdapat pada sampel 50% tepung kulit pisang. Untuk nilai rata-rata kesukaan terhadap aroma dan rasa yang tertinggi juga terdapat pada sampel 50% tepung kulit pisang. Sedangkan nilai rata-rata kesukaan terhadap tekstur yang tertinggi terdapat pada sampel 75% tepung kulit pisang. Penilaian terhadap kesukaan secara umum nilai rata-rata tertinggi adalah pada sampel 25% tepung kulit pisang, diikuti sampel 50% tepung kulit pisang, dan sampel 75% tepung kulit pisang, terakhir pada sampel 0% kontrol.

Dari tabel 4 hasil statistik ANOVA uji kesukaan warna menyatakan bahwa nilai pada indikator

Tabel 3. Nilai Rata-rata Uji Kesukaan Kue Cucur dengan Konsentrasi berbeda

Parameter	Ulangan	Substitusi			
		0%	25%	50%	75%
Warna	1	3	2.9	3.4	2.8
	2	2.8	2.7	3	2.6
	3	3.2	3.05	2.85	3.05
Rata-rata		3.00	2.88	3.08	2.81
Aroma	1	2.45	2.45	3.15	2.9
	2	3.1	2.95	3.05	2.7
	3	3.05	2.9	2.9	2.8
Rata-rata		2.87	2.77	3.03	2.80
Rasa	1	3.05	2.65	3.35	2.95
	2	3.15	3.15	3.1	3.05
	3	3.25	3.2	3.05	3.3
Rata-rata		3.15	3.00	3.17	3.10
Tekstur	1	2.95	3	2.6	2.85
	2	2.05	2.85	2.55	2.85
	3	2.8	2.85	2.95	3.1
Rata-rata		2.60	2.90	2.70	2.93
Penerimaan Umum	1	2.95	3.1	3.05	3.25
	2	2.8	3	3.1	2.85
	3	2.9	3.25	3.05	2.95
Rata-rata		2.88	3.12	3.07	3.02

Sumber : Data Olahan

Tabel 4. Hasil Statistik ANOVA Uji Kesukaan

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	.127	3	.042	.838	.510
	Within Groups	.405	8	.051		
	Total	.532	11			
Aroma	Between Groups	.127	3	.042	.726	.564
	Within Groups	.465	8	.058		
	Total	.592	11			
Rasa	Between Groups	.051	3	.017	.420	.744
	Within Groups	.322	8	.040		
	Total	.372	11			
Tekstur	Between Groups	.230	3	.077	.995	.443
	Within Groups	.617	8	.077		
	Total	.847	11			
Penerimaan Umum	Between Groups	.091	3	.030	1.835	.219
	Within Groups	.132	8	.016		
	Total	.222	11			

Sumber : Data Olahan

warna adalah $F_{hitung} (0.838) < F_{tabel} (4,07)$, maka H_0 diterima dan H_a ditolak, sehingga tidak terdapat perbedaan kesukaan warna nyata pada kue cucur substitusi tepung kulit pisang dengan konsentrasi berbeda.

Hasil statistik ANOVA uji kesukaan aroma menyatakan bahwa nilai pada indikator aroma adalah $F_{hitung} (0.726) < F_{tabel} (4,07)$, maka H_0

diterima dan H_a ditolak, sehingga tidak terdapat perbedaan aroma nyata pada kue cucur substitusi tepung kulit pisang dengan konsentrasi berbeda.

Hasil statistik ANOVA uji kesukaan rasa menyatakan bahwa nilai pada indikator rasa adalah $F_{hitung} (0.420) < F_{tabel} (4,07)$, maka H_0 diterima dan H_a ditolak, sehingga tidak terdapat perbedaan nyata terhadap rasa pada kue cucur

substitusi tepung kulit pisang dengan konsentrasi berbeda

Hasil statistik ANOVA uji kesukaan tekstur menyatakan bahwa nilai pada indikator aroma adalah $F_{hitung} (0.995) < F_{tabel} (4,07)$, maka H_0 diterima dan H_a ditolak, sehingga tidak terdapat perbedaan nyata terhadap tingkat kesukaan tekstur pada kue cucur substitusi tepung kulit pisang dengan konsentrasi berbeda.

Hasil statistik ANOVA penerimaan umum menyatakan bahwa nilai pada indikator aroma adalah $F_{hitung} (1.835) < F_{tabel} (4,07)$, maka H_0 diterima dan H_a ditolak, sehingga tidak terdapat perbedaan yang nyata terhadap penerimaan umum pada kue cucur substitusi tepung kulit pisang dengan konsentrasi berbeda.

Uji Mutu Hedonik

Uji mutu hedonik dilakukan adalah untuk menentukan terdapat perbedaan sifat sensori dari

sampel yang meliputi dari indikator warna, aroma, rasa dan tekstur.

Pada Tabel 5 menunjukkan bahwa sampel 75% tepung kulit pisang berada pada tingkat pertama dengan nilai rata-rata 3.02 dengan tingkat warna sangat kehitaman. Untuk parameter aroma paling tinggi terdapat pada sampel 75% tepung kulit pisang dengan nilai rata-rata 2.80 dengan tingkat aroma sangat bau kulit pisang, dikarenakan komposisi tepung kulit pisang lebih banyak digunakan dibandingkan sehingga kue cucur tepung kulit pisang pada 75% lebih tercium aromanya. Begitu juga untuk parameter rasa menunjukkan bahwa sampel 75% tepung kulit pisang berada pada tingkat pertama dengan nilai rata-rata 4.50 dengan tingkat rasa yaitu sangat rasa kulit pisang. Sedangkan untuk parameter tekstur menunjukkan bahwa sampel 25% tepung kulit pisang berada pada tingkat pertama dengan nilai rata-rata 2.77 dengan tingkat tekstur yaitu sangat tidak keras.

Tabel 5. Nilai rata-rata Uji Mutu Hedonik Kue Cucur dengan Konsentrasi berbeda

Parameter	Ulangan	Substitusi			
		0%	25%	50%	75%
Warna	1	1.05	1.75	2.4	3.1
	2	1.05	1.8	2.6	3.05
	3	1	1.9	2.45	2.9
Rata-rata		1.03	1.82	2.48	3.02
Aroma	1	1.95	2.1	2.55	2.75
	2	1.85	2.6	2.25	2.8
	3	1.8	2.3	2.5	2.85
Rata-rata		1.87	2.33	2.43	2.80
Rasa	1	1.95	2.5	2.65	3.25
	2	1.9	2.8	2.75	3.2
	3	1.9	2.45	2.7	3.1
Rata-rata		1.92	2.58	2.70	3.18
Tekstur	1	2.3	2.8	2.85	2.25
	2	2.45	2.7	2.6	1.85
	3	2.45	2.8	2.75	2.5
Rata-rata		2.40	2.77	2.73	2.20

Sumber : Data Olahan

Tabel 6. Hasil Statistik ANOVA Uji Mutu Hedonik

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
warna	Between Groups	6.614	3	2.205	311.245	.000
	Within Groups	.057	8	.007		
	Total	6.671	11			
aroma	Between Groups	.963	3	.321	6.473	.016
	Within Groups	.397	8	.050		
	Total	1.359	11			
rasa	Between Groups	2.452	3	.817	72.660	.000
	Within Groups	.090	8	.011		
	Total	2.542	11			
tekstur	Between Groups	.669	3	.223	6.650	.014
	Within Groups	.268	8	.034		
	Total	.938	11			

Sumber : Data Olahan

Dari tabel 6 hasil statistik ANOVA uji mutu hedonik warna menyatakan bahwa nilai pada indikator warna adalah $F_{hitung} (311.245) > F_{tabel} (4,07)$, maka H_0 ditolak dan H_a diterima, sehingga terdapat perbedaan nyata terhadap warna pada kue cucur dengan substitusi tepung kulit pisang. Pada pembuatan kue cucur dengan substitusi tepung kulit pisang pada sampel 75% sangatlah banyak sehingga kue cucur dengan tingkat warna sangat kehitaman.

Hasil statistik ANOVA uji mutu hedonik aroma menyatakan bahwa nilai pada indikator aroma adalah $F_{hitung} (6.473) > F_{tabel} (4,07)$, maka H_0 ditolak dan H_a diterima, sehingga terdapat perbedaan aroma yang nyata pada kue cucur dengan substitusi tepung kulit pisang. Pada pembuatan kue cucur dengan substitusi tepung kulit pisang pada sampel 75% sangatlah berbeda sehingga kue cucur dengan tingkat aroma sangat bau kulit pisang.

Hasil statistik ANOVA uji mutu hedonik rasa menyatakan bahwa nilai pada indikator rasa adalah $F_{hitung} (72.660) > F_{tabel} (4,07)$, maka H_0 ditolak dan H_a diterim, sehingga terdapat perbedaan rasa yang nyata pada kue cucur dengan substitusi tepung kulit pisang. Pada pembuatan kue cucur dengan substitusi tepung kulit pisang pada sampel 75% tepung kulit pisang sangatlah berbeda sehingga kue cucur dengan tingkat rasa sangat rasa kulit pisang.

Hasil statistik ANOVA uji mutu hedonik tekstur menyatakan bahwa nilai pada indikator tekstur adalah $F_{hitung} (6.650) > F_{tabel} (4,07)$, maka H_0 ditolak dan H_a diterima, sehingga terdapat perbedaan tekstur yang nyata pada kue cucur dengan substitusi tepung kulit pisang. Pada pembuatan kue cucur dengan substitusi tepung kulit pisang pada sampel 25% tepung kulit pisang sangatlah berbeda sehingga kue cucur dengan tingkat tekstur sangat rasa tidak keras.

Dari hasil uji organoleptik dan hasil tabulasi data diketahui bahwa produk yang paling disukai panelis atau konsumen adalah sampel 25% tepung kulit pisang, dengan parameter warna sangat coklat kehitaman, sedikit rasa kulit pisang, aroma sedikit bau kulit pisang dan tekstur tidak keras.

KESIMPULAN

Setelah melakukan uji coba dengan pemanfaatan tepung kulit pisang dalam pembuatan kue cucur, dapat disimpulkan bahwa :

1. Uji coba pemanfaatan tepung kulit pisang ini juga terdapat perbedaan nyata dengan dengan parameter warna sangat coklat kehitaman, rasa sedikit rasa kulit pisang, aroma sedikit bau kulit pisang dan tekstur tidak keras.

2. Tingkat kesukaan konsumen terhadap kue cucur dengan substitusi tepung kulit pisang dapat diketahui pada sampel 25% tepung kulit pisang.

SARAN

Dari hasil uji coba dengan pemanfaatan tepung kulit pisang dalam pembuatan kue cucur, penulis memberikan beberapa saran yaitu:

1. Uji laboratorium untuk menguji kandungan gizi yang ada pada kue cucur dengan substitusi tepung kulit pisang.
2. Lebih memperkenalkan lagi olahan kue cucur dengan pemanfaatan tepung kulit pisang ke dalam berbagai aneka kreasi yang berbeda, yang diperhatikan adalah dengan tekstur yang sangat lembut, aneka kreasi rasa pada kue cucur misalkan kue cucur tepung kulit pisang rasa keju, dan warna yang sangat menarik bagi para konsumen.
3. Lebih banyak memperkenalkan produk olahan tepung kulit pisang, tidak hanya sebagai bahan substitusi kue cucur dengan menggunakan tepung terigu saja.

DAFTAR PUSTAKA

- Anviani Nia. (2014). Uji Coba Substitusi Tepung Kulit Pisang Terhadap Terigu Dalam Pembuatan Churros Serta Kajian Sifat Sensoris Dan Gizinya. Jakarta : Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid.
- Arbi, Armin. (2008). Praktikum Evaluasi Sensori. Jakarta : Universitas Terbuka.
- Arief, Bakuama. (2015). Ramadhan dan Revolusi Kuliner Di Kupang [Online] Available, <http://www.dakwatuna.com/2015/07/11/71561/ramadhan-dan-revolusi-kuliner-di-kupang/#axzz41iV8tM2u>.

- Faridah Anni, dkk. (2008a). Patiseri Jilid 1. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Faridah Anni, dkk. (2008b). Patiseri jilid 2. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Faridah Anni, dkk. (2008c). Patiseri jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Junaidi. (2010). Titik Presentase Distribusi F Probabilita = 0,05 [Online] Available, <http://ledhyane.lecture.ub.ac.id/files/2013/07/tabel-f-0-05.pdf>
- Lamadlauw, dkk. (2004) Pastry & Bakery Production. Jakarta : Graha Ilmu.
- Nathania, Carissania (2005). Pengolahan K13 [online] Available, <http://dokumen.tips/documents/tugas-pengolahan-k13.html>
- Rahayu. W. P, dan Siti N. (2012). Evaluasi Sensori. Tangerang Selatan : Universitas Terbuka
- Sudarminto Setyo Yuwono. (2015). Tepung Kulit Pisang [Online] Available, <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/10/tepung-kulit-pisang/pdf>
- Suhardjito. (2006). Pastry dalam Perhotelan. Yogyakarta : Andi.
- Suryana. (2010.) Metodologi Penelitian Model Praktis Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia
- by m@ya