

Formulasi Kue Dadar Gulung Tradisional Menggunakan Tepung Arrowroot Sebagai Alternatif Tepung Terigu dan Bunga Telang sebagai Pewarna Alami

Sarah Sri Rezeki
Telkom University
Kota Bandung

Sarahsrirezeki@student.telkomuniversity.ac.id

Eva Mardiyana
Telkom University
Kota Bandung

evamardiyana@telkomuniversity.ac.id

Abstrak — Tepung arrowroot (Garut) merupakan tepung yang terbuat dari umbi garut (*Maranta arundinacea*). Tepung arrowroot memiliki kandungan indeks glikemik rendah dan mengandung karbohidrat kompleks, selain itu tepung ini memiliki nilai lebih yaitu tepung yang memiliki bebas gluten dan mudah dicerna. Bunga telang merupakan salah satu tanaman yang memiliki daya pikat yang menarik karena bunga ini memiliki warna yang mencolok yaitu warna biru dan memiliki senyawa antioksidan. Kue dadar gulung merupakan kue tradisional asli asal Indonesia yang tersebar di banyaknya penjuru dalam negeri. Bahan utama yang terdapat dalam olahan kue dadar gulung ini adalah tepung terigu dan isian yang terdapat didalamnya yaitu kelapa parut dengan gula merah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi dan resep dari formulasi kue dadar gulung tradisional menggunakan tepung arrowroot sebagai alternatif tepung terigu dan bunga telang sebagai pewarna alami, serta menganalisis karakteristik secara meliputi rasa, aroma, penampilan dan tekstur. Metode yang digunakan dalam analisis penulis metode kuantitatif dan pengembangan resep dengan membagikan kuisioner berbentuk *Google Form* sebanyak 25 panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwasanya produk inovasi kue dadar gulung dengan perbandingan 50% tepung arrowroot dan 50% tepung terigu mampu menghasilkan kulit kue yang halus dan kenyal. Berdasarkan hasil uji organoleptik secara keseluruhan menunjukkan bahwa produk inovasi kue dadar gulung berbasis tepung arrowroot dan bunga telang mendapatkan penilaian positif dari panelis, dengan penilaian tertinggi pada aspek warna yaitu sebanyak 48% sangat menarik, diikuti tekstur 44% sangat lembut, dan mayoritas pada penilaian aspek rasa dan aroma sebanyak 36%. dengan ini dapat disimpulkan bahwasanya produk inovasi ini menghasilkan produk yang menarik secara visual dan sensorik dan dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

Kata kunci— Inovasi, Kue dadar gulung, makanan tradisional, tepung arrowroot.

I. PENDAHULUAN

Makanan tradisional adalah jenis makanan yang berasal dari daerah atau budaya tertentu di wilayah Indonesia, makanan tradisional menjadi warisan yang diwariskan dari generasi ke generasi dan menjadi identitas kuliner bagi wilayah setempat. Menurut Prassastono, dkk (2020) Dadar Gulung merupakan kue tradisional asli Indonesia, dadar gulung merupakan salah satu koleksi dari kue jajanan pasar yang di miliki Indonesia. Dikutip dari jurnal Prasastono, dkk, menurut Daneswari (2017), Dadar gulung adalah makanan

tradisional khas Kota Bandung yang berbentuk bulat memanjang dan di dalamnya terdapat parutan kelapa yang dicampur dengan gula jawa cair.

Umbi Garut (*Maranta Arundinacea*) atau Arrowroot merupakan tanaman umbi yang berasal dari negara Amerika Tropic, kemudian dari negara tersebut tanaman ini tersebar ke berbagai daerah termasuk ke Indonesia. Menurut Djaafar (2010), di Indonesia tanaman umbi garut dapat dijumpai di berbagai daerah seperti Jawa, Sulawesi, dan Maluku. Bentuk tanaman garut ini memiliki ciri – ciri fisik berbentuk lonjong dan bergaris – garis serta memiliki warna putih dan sedikit kekuningan. Menurut Hariyono, dkk (2022) Tanaman Garut merupakan tanaman herba dari famili Maranceae yang dapat hidup sepanjang tahun, memiliki akar yang berbentuk silinder dengan kandungan zat tepung yang tinggi. Umbi garut juga telah dimanfaatkan juga sebagai sumber pangan, pakan, dan industri, tepung, umbi garut sendiri mempunyai kandungan karbohidrat, lemak, dan protein. Dari hal tersebut, maka dapat di indikasikan bahwa garut dapat dijadikan sebagai pengganti makanan berkarbohidrat sehingga dapat diolah menjadi bahan makanan yang berbahan tepung.

Bunga telang (*Clitoria ternatea L*) merupakan salah satu tanaman yang mempunyai daya pikat yang menarik karena bunga ini mempunyai warna biru yang mencolok. Menurut Hartono (2024), kembang telang adalah tanaman yang memiliki warna biru yang khas dan bunga yang mirip kupu – kupu, serta batangnya yang merambat. Bunga telang (*clitoria ternatea*) mengandung senyawa antosianin, yaitu sifat antioksidan.

Pada produk makanan tradisional ataupun jajanan pasar tradisional, kue dadar gulung ini dengan berbahan dasar tepung terigu protein rendah, santan, dan dengan isian yaitu unti kelapa. Menurut Suryani dan Pramono (2019), tepung terigu mengandung gluten dan memiliki indeks glikemik yang cukup tinggi, sehingga kurang cocok untuk penderita diabetes maupun individu yang memiliki riwayat intoleransi gluten.

Penelitian ini dilakukan dengan melakukan formulasi kue dadar gulung tradisional menggunakan tepung arrowroot sebagai alternatif tepung terigu dan bunga telang sebagai pewarna alami karena dua bahan tersebut mempunyai potensi besar yaitu, pati garut yang memiliki karakteristik gluten free, serta mengandung serat pangan dan karbohidrat kompleks yang mendukung kesehatan pencernaan, serta penampilan daya tarik dari produk kue dadar gulung ini juga menjadi

aspek. Bunga telang dalam produk inovasi kue dadar gulung tradisional ini dapat digunakan sebagai pewarna alami yang menghasilkan warna biru, serta kandungan antioksidan yang tinggi.

1.2 Rumusan masalah

1. Bagaimana formulasi kue dadar gulung tradisional dengan menggunakan tepung arrowroot dan bunga telang?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap produk inovasi kue dadar gulung tradisional dengan menggunakan tepung arrowroot dan bunga telang?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui bagaimana formulasi kue dadar gulung tradisional dengan menggunakan tepung arrowroot dan bunga telang
2. Untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk inovasi kue dadar gulung tradisional dengan menggunakan tepung arrowroot dan bunga telang.

II. KAJIAN TEORI

A. Dessert

Menurut Karnita, dkk (2022), Dessert adalah suatu hidangan yang dihidangkan sebagai hidangan penutup atau pada akhir jamuan prasmanan atau a'la carte yang sifat dan rasanya lembut dan manis, bisa dihidangkan dingin maupun panas. Dikutip dari jurnal karnita, dkk (2022), menurut Komariah (2008) menyatakan bahwa dessert umumnya memiliki rasa manis dan disajikan dalam keadaan dingin ataupun panas, fungsi dari dessert dalam hidangan adalah sebagai penyegar setelah menyantap hidangan utama. Dessert terbagi menjadi 2, yaitu Cold dessert dan Hot dessert.

Cold dessert merupakan hidangan yang disajikan dalam keadaan dingin, umumnya cold dessert ini setelah masak disimpan ke dalam lemari es sebelum disajikan. Contoh dari cold dessert adalah pudding, mousse, ice cream dan lain – lain.

Hot dessert merupakan hidangan penutup yang dapat diolah dengan teknik di rebus, di panggang maupun pengolahan lain dengan suhu yang panas. Contoh dari hot dessert adalah apple pie, waffle, pancake dan kue dadar gulung pun merupakan bagian dari hot dessert.

B. Kue dadar Gulung

Kue dadar gulung adalah salah satu makanan tradisional yang umumnya dapat ditemui dalam kategori jajanan pasar. Menurut Yulianti (2016), kue dadar gulung merupakan salah satu makanan tradisional khas Indonesia yang termasuk dalam kelompok jajanan pasar, berbentuk lembaran tipis seperti crepes yang diisi dengan unti kelapa (isian kelapa) kemudian digulung.

Menurut Robbyanto, dkk (2021), Dadar gulung merupakan salah satu kue tradisional Indonesia yang dibuat dari tepung terigu, santan, telur, garam, dan pewarna hijau untuk bagian kulit luarnya. Menurut Fatani (2018) dalam Robbyanto (2021), pada umumnya, teknik atau metode yang digunakan pada proses pembuatan kue dadar gulung ini terbagi menjadi dua tahap yaitu, pada pembuatan kulit kue

dadar gulung dan pembuatan isian unti kelapa yaitu isian dari kue dadar gulung itu sendiri.

Tepung arrowroot atau tepung garut (*Maranta arundinacea* L.) merupakan tepung yang berasal dari tanaman garut yang sejenis umbi – umbian yang banyak di temukan di beberapa daerah Indonesia. Menurut Djaafar, dkk (2006) Garut merupakan tanaman multifungsi, antara lain penghasil pati dan bahan baku. Pati garut dapat digunakan sebagai bahan substitusi terigu. Seiring berkembangnya zaman, umbi pati garut ini dapat digunakan dalam lahan makanan dengan indeks glikemik yang lebih rendah dan free gluten.

Menurut Handito, dkk (2022), Bunga telang (*Clitoria ternatea* L), di Indonesia biasanya digunakan sebagai pewarna makanan atau juga merebus bunga secara langsung untuk dijadikan obat herbal. Namun, pada saat ini bungatelang dapat dijadikan sebagai bahan tambahan dalam satu produk makanan, sehingga produk tersebut menghasilkan warna yang menarik juga terdapat kandungan senyawa antioksidan. Menurut Permatasari (2020), kandungan antosianin pada bunga telang mencapai mg/100g, yang mampu memberikan warna biru terang dan berperan sebagai antioksidan aktif. Dalam pembuatan suatu produk makanan, menurut Widyaningsih (20218), pewarna alami tidak hanya meningkatkan daya tarik visual produk, tetapi juga pewarna sintesis yang berisiko bagi kesehatan.

C. Formulasi Produk Inovasi Kue Dadar Gulung

Formulasi kue dadar gulung dengan basis tepung arrowroot dan bunga telang sebagai pewarna alami merupakan strategi untuk memunculkan produk dengan variasi yang baru dalam makanan tradisional khas Indonesia dengan memanfaatkan tepung arrowroot dan bunga telang. Kedua bahan utama tersebut memiliki manfaat dan nilai lebih pada kandungan kedua bahan tersebut. Selain itu, dengan inovasi ini diharapkan dapat berguna bagi masyarakat yang ingin memakan makanan yang rendah gluten, dikarenakan kandungan yang terdapat pada tepung arrowroot. Dengan adanya inovasi ini dapat menjadi nilai ekonomi yang tinggi dan ramah terhadap penderita intoleransi gluten.

III. METODE.

A. Metode penelitian

Metode penelitian yang penulis gunakan untuk menjawab suatu permasalahan agar mencapai tujuan yang dicapai adalah metode pendekatan kuantitatif dengan menyebarkan kuisioner kepada panelis sebanyak 25 peserta dengan menjawab atas pertanyaan yang terdapat di Google Form terkait produk inovasi kue dadar gulung berbasis tepung arrowroot dan bunga telang.

Hair et al. (2019) menyatakan bahwa terdapat beberapa landasan dalam menentukan ukuran minimum sampel suatu penelitian, yaitu sebagai berikut.

- 1) Jumlah minimal sampel adalah 5 sampai 10 observasi per variabel.

2) Jumlah minimal ukuran sampel dilihat secara absolut adalah 50 observasi. 3) Jumlah sampel harus melebihi jumlah variabel.

Berdasarkan pernyataan tersebut, maka peneliti akan mengambil ukuran sampel dengan asumsi $n \times 5$ observasi. Penelitian ini akan menggunakan 5 indikator, berarti 5 indikator $\times$ 5 observasi sehingga sampel yang akan diambil pada penelitian ini adalah 25 responden.

Jumlah sampel atau partisipan (panelis pencicip) yang dilibatkan sebanyak 25 orang, terdiri dari :

1. 2 orang akademisi
2. 2 orang praktisi industri makanan
3. 21 orang konsumen

B. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian merupakan alat yang digunakan peneliti dalam mengumpulkan data yang dibutuhkan dalam penelitian yang relevan. Adapun instrumen penelitian sebagai berikut :

No.	Sensori produk	Skala
1.	Rasa	1 = Sangat Tidak Enak 2= Tidak enak 3= Cukup enak 4= Enak 5 = Sangat enak
2.	Warna	1 = Sangat Tidak menarik 2= Tidak menarik 3= Cukup menarik 4= Menarik 5 = Sangat Menarik
3.	Tekstur	1 = Sangat tidak lembut 2= Tidak lembut 3= Cukup lembut 4= Lembut 5 = Sangat lembut
4.	Aroma	1 = Sangat tidak harum 2= Tidak harum 3= Cukup Harum 4= Harum 5 = Sangat harum
5.	Penampilan	1 = Sangat Tidak menarik 2= Tidak menarik 3= Cukup menarik 4= Menarik 5 = Sangat Menarik

Adapun prosedur penelitian pada formulasi kue dadar gulung menggunakan tepung arrowroot dan bunga telang

sebagai pewarna alami meliputi jangka waktu selama 6 bulan (April – Juni 2025) dan tempat penelitian dilakukan di Laboratorium kampus universitas Telkom.

Analisis resep pada formulasi kue dadar gulung berbasis tepung arrowroot dan bunga telang adalah sebagai berikut :

No.	Bahan	Jumlah
1.	Telur	1 butir
2.	Tepung Tapioca	30 gr
3.	Tepung Arrowroot	50 Gr
4.	Tepung Protein Rendah	50 gr
5.	Garam	¼ sdt
6.	Santan	30 ml
7.	Air larutan bunga telang	350 ml
8.	Kelapa parut	100 gr
9.	Daun Pandan	1 lembar
10.	Gula Merah	85 gr

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pembahasan

Menurut Prasastono, dkk (2022), dadar gulung dapat didefinisikan bahwa dadar gulung merupakan makanan atau jajanan tradisional yang berbentuk bulat memanjang dan dibuat dengan cara didadar untuk lapisan kulitnya, dimana didalamnya terdapat parutan kelapa yang dicampur dengan gula.

Menurut Fatani, (2018), dalam Robbyanto, dkk (2021), menyebutkan ada beberapa kriteria yang menentukan kualitas dadar gulung yaitu:

- 1) Memastikan wajan panas sebelum adonan masuk agar kulit dadar gulung mudah diangkat saat pendadaran;
- 2) Kematangan kulit dadar, kulit dadar yang matang sempurna akan memunculkan pori-pori kulit dadar mudah diangkat dari wajan tanpa menggunakan spoon;
- 3) Isian unti (isian kelapa parut) dimasak hingga tidak berair agar proses isian dan penggulungan kulit tidak mudah sobek.

Formulasi kue dadar gulung menggunakan tepung arrowroot sebagai substitusi tepung terigu protein rendah dan bunga telang (*clitoria ternatea*) merupakan inovasi produk yang mengeksplorasi kedua bahan tersebut sebagai bahan utama dalam pembuatan kulit kue dadar gulung dan pewarna alami. Formulasi kue dadar gulung ini dikembangkan dengan tepung arrowroot (*maranta arundinacea*) bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi dan fungsional pangan lokal. Tepung arrowroot mempunyai karbohidrat yang kompleks mudah dicerna, memiliki kadar serat pangan yang tinggi dan mengandung pati resistensi yang baik bagi kesehatan pencernaan. Menurut Prasetyaningtyas., (2021), pati resisten dalam arrowroot dapat membantu mengontrol kadar glukosa

darah, menstabilkan kadar insulin, serta meningkatkan pertumbuhan baik dalam usus, menjadikannya pilihan yang tepat untuk formulasi pangan fungsional

Penggunaan bunga telang sebagai pewarna alami dalam produk inovasi kue dadar gulung ini memiliki nilai estetika yang lebih kaya. Warna kebiruan yang dihasilkan oleh bunga telang sendiri memiliki manfaat sebagai antioksidan. Menurut Yuliana (2016), antosianin terbukti mampu menangkul radikal bebas, memperkuat sistem imun, serta mendukung kesehatan jantung. Menurut Hartono., dkk (2024), Kembang telang telah banyak digunakan sebagai pengobatan tradisional untuk menyembuhkan penyakit sehingga tanaman ini termasuk dalam daftar Tanaman Obat Keluarga (TOGA). Beberapa studi telah menunjukkan bahwa kembang telang memiliki manfaat sebagai obat antidiabetes

Dalam formulasi ini kue dadar gulung dengan substitusi tepung arrowroot dan pewarna alami bunga telang dalam perbandingan 50% tepung arrowroot dan 50% tepung terigu memiliki hasil uji organoleptic yang baik. Tekstur kulit dadar gulung yang dihasilkan menjadi lebih halus, bertekstur kenyal dan warna kebiruan yang dihasilkan oleh air bunga telang ini memiliki nilai yang lebih kaya.



GAMBAR 1
(A)

B. Uji Formulasi Kue Dadar Gulung Inovasi

Berdasarkan uji formulasi pada resep produk inovasi kue dadar gulung berbasis tepung arrowroot dan bunga telang, peneliti menggunakan perbandingan 50% tepung arrowroot dan 50% tepung terigu protein rendah. Maka dari itu, dapat dilihat pada tabel 1

TABEL 1
(A)

No.	Bahan	Jumlah
1.	Tepung Protein rendah	50 Gr
2.	Tepung arrowroot	50 gr
3.	Tepung tapioca	30 gr
4.	Telur	1 butir
5.	Air larutan bunga telang	350 ml
6.	Kelapa parut	100 gr

7.	Daun pandan	1 lembar
8.	Gula merah	85 gr
9.	Santan	30 gr
10.	Garam	¼ sdt

Berdasarkan tabel diatas, dapat di uraikan bahwasanya prosedur pembuatan kue dadar gulung inovasi sebagai berikut:

1. Takar semua bahan sesuai kuantitas resep
2. Potong halus gula merah
3. Masukkan kelapa parut, gula merah, daun pandan yang sudah si ikat simpul, sedikit air dan garam kedalam *pan*, kemudian nyalakan api kecil.
4. Masak kelapa parut dan gula merah dalam keadaan api kecil sampai berubah warna menjadi warna coklat dan sampai kelapa parut menjadi kering.
5. Pindahkan kelapa parut yang sudah matang ke dalam bowl, lalu biarkan sampai dingin.
6. Siapkan bahan – bahan kering untuk adonan kulit kue dadar gulung
7. Campurkan tepung arrowroot, tepung terigu protein rendah dan garam, aduk hingga merata
8. Masukkan santan dan telur, lalu aduk sampai setengah merata
9. Tambahkan air bunga telang secara bertahap
10. Setelah adonan jadi, saring adonan agar adonan tidak ada yang menggumpal.
11. Panaskan *pan* anti lengket dan oleskan margarine
12. Setelah *pan* panas, tuangkan adonan kulit kue dadar gulung dan goyangkan *pan* agar adonan merata menjadi bulat
13. Masak adonan hingga kering dan matang
14. Setelah matang, pindahkan kulit kue dadar gulung ke plate
15. Kemudian, jika kulit kue dadar gulung dan unti kelapa sudah dingin, ambil satu lembar kulit kue dadar gulung
16. Beri isian unti kelapa di sisi belakang, lipat sisi kanan dan kiri lalu gulung ke arah depan
17. Sajikan

C. Hasil

Berdasarkan profil responden terhadap daya terima produk inovasi kue dadar gulung berbasis tepung arrowroot dan bunga telang, responden di dominasi oleh perempuan sebanyak 60 %, sedangkan laki – laki berjumlah 40%. Sementara itu dari aspek usia, mayoritas responden berada di usia 15 – 25 tahun sebanyak 84%, diikuti oleh usia 26 – 35 tahun sebanyak 85, usia 36 – 45 tahun sebesar 4% dan 4% lainnya usia diatas 56%.

Berdasarkan tingkat pendidikan terakhir, mayoritas responen berasal dari jenjang pendidikan

SMA/SMK sebanyak 48%, diploma sebanyak 28%, S1 sebesar 16% dan S2 sebanyak 8%. Sementara itu, dari sisi pekerjaan mayoritas responden di dominasi oleh mahasiswa sebanyak 605 dan pegawai swasta 12%, serta wiraswasta 8%.

Berdasarkan hasil uji organoleptic menunjukkan bahwa produk inovasi kue dadar gulung berbasis tepung arrowroot dan bunga telang mendapat penilaian yang baik oleh responden. Dari segi rasa, mayoritas responden menilai dengan baik dengan penilaian “sangat enak” sebanyak 12 orang dan 11 orang “enak”, sedangkan sisanya 2 orang lainnya menyatakan “cukup enak”. Maka dari itu dapat disimpulkan, produk inovasi kue dadar gulung ini tidak mengurangi cita rasa pada khas kur dadar gulung tradisional.

Dari segi tekstur, sebanyak 11 orang menyatakan “sangat lembut”, 8 responden lainnya menyatakan “lembut” dan 6 responden lainnya menyatakan “cukup lembut”. Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa dengan komposisi tepung arrowroot dan tepung arrowroot menghasilkan kulit kue dadar gulung yang lebih kenyal juga halus, sehingga dapat diterima dengan baik oleh panelis.

Dari segi aroma, produk dinilai cukup wangi oleh responden banyak 8 orang, 8 lainnya menyatakan “wangi” dan 9 responden lainnya menyatakan “sangat wangi” pada hal ini didukung oleh karakteristik bunga telang dan daun pandan yang memberikan aroma pada produk inovasi kue dadar gulung.

Penilaian pada aspek warna dan tampilan, mayoritas responden menilai “sangat menarik” sebanyak 12 orang dan 11 responden lainnya menilai “menarik”. Warna biru alami yang dihasilkan oleh bunga telang memberikan warna dan aspek tampilan yang unik dan estetik.

V. Kesimpulan

Formulasi kue dadar gulung tradisional dengan substitusi tepung arrowroot sebagai pengganti tepung terigu dan bunga telang sebagai pewarna alami dapat menghasilkan produk inovatif yang dapat dikembangkan. Dalam perbandingan 50% tepung arrowroot dan 50% tepung terigu menghasilkan tekstur kulit kue dadar gulung yang lebih halus, kenyal dan warna kebiruan yang dihasilkan oleh bunga telang. Maka dari itu dapat dikatakan bahwasanya inovasi produk ini menciptakan alternatif pangan tradisional yang lebih sehat dan menarik secara visual.

Hasil organoleptic menunjukkan bahwasanya daya terima panelis terhadap inovasi produk ini cukup baik. Mayoritas panelis paling tinggi ada pada kategori “Warna” sebanyak 12

panelis (48%) menyatakan “sangat menarik”, hal ini dapat disimpulkan bahwasanya warna yang dihasilkan oleh bunga telang yaitu biru, menciptakan visual yang menarik bagi panelis. Serta daya terima paling rendah berada pada kategori “Aroma” sebanyak 9 panelis (36%) menyatakan “sangat wangi”, hal ini dapat dikatakan bahwasanya aroma kue dadar gulung berbasis tepung arrowroot ini hanya mengandalkan dari bunga telang dan daun pandan. Namun, meskipun aroma tidak menjadi aspek yang utama, secara keseluruhan produk inovasi ini dapat diterima dengan baik oleh panelis. Hal ini disebabkan tepung arrowroot yang digunakan dalam produk inovasi ini memberikan tekstur kulit kue dadar gulung yang lebih lembut dan kenyal, serta menambahkan bunga telang sebagai pewarna alami memberikan kesan yang menarik secara visual. Dengan demikian, hasil dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa inovasi kue dadar gulung dengan basis tepung arrowroot dan bunga telang tidak hanya memiliki nilai estetika yang tinggi dari segi warna, tetapi juga memenuhi aspek sensorik dan fungsional bahan, sehingga berpotensi untuk diterima dengan baik di kalangan masyarakat

VI. REFERENSI

- [1] Dameswari, Pemodifikasin bentuk dan warna dadar gulung menjadi lebih modern, Jurnal Tata Boga, 2017.
- [2] D. Hartono, Potensi Bunga telang sebagai pewarna alami dalam pangan fungsional, Jurnal Bioteknologi dan sains pangan, 2024.
- [3] A. Robbyanto, Inovasi kue dadar gulung sebagai bentuk produk pangan fungsional, Jurnal penelitian Pangan Tradisional, 2021.
- [4] I. Karnita, Konsep hidangan penutup dalam industri kuliner modern., Jurnal pariwisata dan Kuliner, 2022.
- [5] Handito, Bunga telang sebagai pewarna alami dan sumber antioksidan, Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 2022.
- [6] D. Prasostono, Kajian Kue Tradisional sebagai warisa budaya kuliner Indonesia, Jurnal Boga dan Gizi, 2022.
- [7] Djaafar, Budidaya Umbi Garut (maranta arundinacea) sebagai pangan lokal alternatif, Balai penelitian tanaman pangan, 2010.
- [8] Hariyono, karakteristik tanaman Garut sebagai sumber pangan fungsional, jurnal pertanian tropika, 2022.