

KUALITAS ORGANOLEPTIK KUE SEMPRONG SUBSTITUSI TEPUNG *MOCAF* DENGAN PENAMBAHAN KULIT JERUK PURUT

Quality Of Semprong Cakes Substituted With Mocaf Flour With The Addition Of Purut Lime Peel

Salwina Maharani Suryanto^{1)*}, Rusilanti²⁾, Cucu Cahyana³

¹⁾²⁾³⁾Program Studi Sarjana Terapan, Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
Jl. Rawamangun Muka Raya No.11, Rawamangun, Kec. Pulo Gadung, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13220

*Korespondensi Penulis: salwinadm@gmail.com

Submit: 09-03-2025. Revisi: 22-04-2025. Diterima: 14-05-2025

ABSTRACT

This study aims to analyze the quality of semprong cake substituted with mocaf flour with the addition of kaffir lime peel. This study uses an experimental method to produce the best formula. The study was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory of the Applied Undergraduate Study Program of Culinary Arts and Food Service Management, Faculty of Engineering, Jakarta State University. The aspects analyzed were shape, color, aroma of mocaf flour, aroma of kaffir lime, sweetness, taste of mocaf flour, aspect of kaffir lime flavor, and aspect of crispiness. Validation tests were carried out by 10 trained panelists consisting of 5 expert lecturers and 5 experts from the industry. The results of the study showed that semprong cake substituted with 70% mocaf flour had the highest average value and a rather symmetrical shape (3.7), brownish yellow color (4.3), slightly aromatic with mocaf flour (3.7), slightly aromatic with kaffir lime (3.5), slightly sweet taste (3.7), no mocaf flour taste (4.1), slightly aromatic with kaffir lime (3.9), and crispy (4.2). In semprong cake, 80% mocaf flour substitution produces a symmetrical shape (4.1), brownish yellow (4), slightly mocaf flour aroma (3.2), slightly kaffir lime aroma (3.6), slightly sweet (3.4), slightly mocaf flour taste (3.8), slightly kaffir lime taste (3.9), and crispy (4.1) and in semprong cake, 90% mocaf flour substitution produces a slightly symmetrical shape (3.9), brownish yellow (4.1), slightly mocaf flour aroma (3), slightly kaffir lime aroma (3), slightly sweet (3.6), slightly mocaf flour taste (3), slightly kaffir lime taste (3.3), and crispy (4.3). With these results, semprong cake with 70%, 80%, and 90% mocaf flour substitution with the addition of kaffir lime peel is declared worthy to undergo consumer acceptance test

Keywords: *Semprong Cake Substituted With Mocaf Flour, Kaffir Lime Peel, Quality.*

PENDAHULUAN

Indonesia mempunyai keanekaragaman kue tradisional. Kue tradisional Indonesia mempunyai banyak pilihan bentuk dan juga rasa. Setiap daerah memiliki kue tradisional masing-masing (Fatimah, 2011). Dalam pembuatan kue tradisional, salah satu bahan yang sering digunakan yaitu tepung beras, salah satunya kue tradisional yang menggunakan tepung beras sebagai bahan dasarnya yaitu kue semprong. Kue semprong adalah kue kering tradisional Indonesia yang

mempunyai bentuk gulungan, menyerupai semprong atau lampu tempel. Kue semprong memiliki tekstur yang renyah.

Masyarakat mengenal kue semprong sebagai kue kering tradisional betawi. Kue semprong memiliki rasa manis dan memiliki tekstur yang renyah. Kue semprong banyak ditemui pada hari raya idul fitri. Tidak adanya inovasi atau modifikasi pada kue semprong menyebabkan kurangnya minat masyarakat pada kue kering tradisional Indonesia.

Upaya untuk meningkatkan kembali minat masyarakat pada kue kering tradisional Indonesia, maka perlu dilakukan modifikasi. Salah satu modifikasi yang bisa dilakukan yaitu dengan mensubstitusi atau mengganti sebagian bahan yang digunakan dan atau menambah rasa atau aroma pada kue kering tradisional. Salah satu bahan lokal yang sering dimanfaatkan untuk memodifikasi dengan mensubstitusi yaitu tepung *mocaf*.

Tepung *mocaf* adalah tepung yang berasal dari fermentasi singkong. Kandungan amilopektin pada tepung beras sama dengan tepung *mocaf*. Tepung *mocaf* memiliki kandungan amilopektin sebesar 73% (Nuresa & Nugroho, 2022). Pemanfaatan singkong menjadi tepung *mocaf* merupakan inovasi yang bisa dilakukan pada produk makanan dan pemanfaatan bahan pangan lokal. Karakteristik tepung *mocaf* yang lebih unggul daripada tepung singkong. Tepung *mocaf* memiliki warna lebih putih dan memiliki aroma yang netral. Tepung *mocaf* memiliki manfaat antara lain, memperlancar regenerasi sel, mencegah penuaan dini, meningkatkan imun tubuh serta bagus untuk kesehatan tulang (Ilyana, dkk, 2024)

Penggunaan tepung *mocaf* dapat menghasilkan kue semprong dengan warna yang bagus, serta olahan yang berbahan baku tepung *mocaf* cenderung memiliki daya simpan 3-4 hari karena tahan terhadap dehidrasi yang tinggi. Hal tersebut menjadikan kue semprong yang umumnya mudah melempem atau tidak renyah menjadi akan tetap renyah dan memperpanjang masa simpannya. Selain penggunaan tepung *mocaf* untuk memodifikasi kue semprong, untuk menarik minat masyarakat kembali maka bisa dengan mengaplikasikan sesuatu yang kekinian dengan kue tradisional. Pengaplikasiannya bisa dengan menambahkan rasa, aroma atau isi pada kue tradisional tersebut. Pengaplikasian

untuk variasi rasa dan aroma bisa dengan menggunakan jeruk purut.

Jeruk purut adalah tanaman buah yang banyak dijumpai di Indonesia. Jeruk purut dengan nama latin *Citrus hystrix* D. C. ini memiliki aroma yang khas. Rasa buahnya asam dan pahit jika dikonsumsi dalam jumlah banyak (Dhavesia, 2017). Umumnya pemanfaatan jeruk purut hanya pada bagian buah dan daunnya saja. Pada bagian kulit jeruk purut masih kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Kulit jeruk purut seringkali dianggap sebagai limbah padahal kulit jeruk purut banyak mengandung senyawa bioaktif (Arninda & Yusuf, 2024). Kurangnya pemanfaatan kulit jeruk purut dan aroma kulit jeruk purut yang khas menjadi alasan peneliti untuk menggunakan kulit jeruk purut pada penelitian kue semprong substitusi tepung *mocaf*.

Terdapat beberapa penelitian terdahulu yang dijadikan referensi yaitu penelitian berjudul “Uji Organoleptik Kue Semprong Substitusi Tepung *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*)”. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi Universitas Negeri Padang, diteliti oleh (Khairani, dkk, 2023). Tepung *mocaf* yang digunakan yaitu 100% untuk menggantikan tepung beras dan pada penelitian tersebut untuk bahan pengembangnya menggunakan SP. Penelitian tersebut menghasilkan kue semprong menghasilkan warna kuning krem dengan sedikit kecoklatan hasil dari proses karamelisasi, rasa yang manis, aroma gurih, dan memiliki tekstur yang renyah.

Penelitian berjudul “Substitusi Tepung Garut Pada Pembuatan Kue Semprong Sebagai Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal”. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, diteliti oleh Siska Ayu Priantini dan Fitri Rahmawati pada tahun 2021. Pada jurnal tersebut menggunakan *emulsifier* sebagai bahan pengembangnya. Penelitian tersebut menghasilkan formula terbaik dengan 60%

tepung umbi garut dan 40% tepung beras dan Tingkat kesukaan rasa, aroma, dan warna lebih disukai dan untuk tekstur lebih renyah.

Berdasarkan penelitian terdahulu yang penulis jadikan referensi, penggunaan tepung *mocaf* menghasilkan produk berkualitas bagus dan baik, maka urgensi atau keterbaruan pada penelitian ini yaitu penggunaan tepung *mocaf* dan kulit jeruk purut, serta menganalisis kualitas kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut.

Berdasarkan latar belakang dan penelitian terdahulu yang penulis jadikan referensi maka dilakukan penelitian dengan judul “Kualitas Kue Semprong Substitusi Tepung *Mocaf* Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut”. Berdasarkan rumusan masalah diatas maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Kualitas Kue Semprong Substitusi Tepung *Mocaf* Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut

METODE PENELITIAN

Metode yang dilakukan untuk pengembangan produk kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut ini menggunakan metode eksperimen dengan uji coba berkali-kali untuk mendapatkan formula kue semprong dengan hasil terbaik. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan formula dasar yang menggunakan tepung beras dan tepung tapioka kemudian dikembangkan dengan menggunakan tepung *mocaf*. Setelah itu dilanjutkan dengan uji coba pada produk dengan menambahkan kulit jeruk purut.

Tahapan Pembuatan Semprong Substitusi Tepung *Mocaf* Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut

Proses pembuatan semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut dibagi menjadi beberapa tahap yaitu :

1. Persiapan Bahan dan Alat

Bahan yang akan digunakan disiapkan dengan kualitas terbaik. Alat-alat dipersiapkan dengan kondisi baik dan bersih. Hal ini agar kue semprong yang dihasilkan higienis dan berkualitas baik.

2. Penimbangan Bahan

Dalam hal ini sebaiknya menggunakan timbangan digital agar takaran gramasi yang dihasilkan akurat sehingga mencegah terjadinya kegagalan pada saat pembuatan kue semprong. Bahan yang ditimbang yaitu : premix tepung beras dan tepung tapioka, tepung *mocaf*, gula pasir, telur, santan, garam, margarin, vanili bubuk, dan kulit jeruk purut. Bahan-bahan ditimbang dan diletakkan pada masing-masing wadah. Bahan kering dijadikan dalam satu wadah seperti tepung beras, tepung tapioka, garam, dan vanili. Santan diletakkan pada gelas ukur dan margarin yang sudah dilelehkan diletakkan dalam wadah terpisah. Telur dan gula pasir diletakkan dalam satu wadah agar mempermudah dalam pencampuran bahan.

3. Pengocokan 1

Pada tahap ini, kuning telur dan gula dikocok dengan menggunakan mixer kecepatan tinggi selama 3 menit hingga mengembang.

4. Pengocokan 2

Pada tahap ini bahan kering dan cairan santan dimasukkan sedikit demi sedikit secara bergantian ke dalam kocokan kuning telur dan gula. Pengocokan pada tahap ini dilakukan selama 10 menit.

5. Pengocokan 3

Pada tahap ini, margarin yang sudah dilelehkan dimasukkan dan dikocok menggunakan mixer selama 2 menit.

6. Penyaringan Adonan

Adonan yang sudah dibuat kemudian disaring untuk agar tidak ada adonan yang menggumpal ketika pemasakan sehingga menghasilkan kue semprong dengan kualitas bagus.

7. Pengadukan Adonan

Pada tahap ini, adonan yang sudah disaring kemudian ditambahkan kulit jeruk purut

yang sudah diparut. Setelah itu diaduk rata menggunakan sendok.

8. Pencetakan dan Pemanggangan Adonan

Pada tahap ini adonan dituang pada cetakan semprong listrik yang sudah panas. Takaran adonan yang dituang yaitu satu sendok makan sekitar 15 gram. Adonan dipanggang dalam cetakan semprong selama 1 menit 20 detik. Tidak membutuhkan waktu lama dikarenakan kue semprong mudah berubah warna karena panas cetakan yang digunakan.

9. Pelipatan

Pada tahap ini kue semprong yang sudah matang dibentuk dengan digulung dilipat menjadi segitiga. Dalam melakukan tahap ini harus cepat dan dilakukan ketika masih dalam keadaan panas, karena kue semprong mudah mengeras sehingga akan susah dibentuk.

10. Pengemasan

Pengemasan berfungsi untuk melindungi kue semprong agar tetap renyah, tidak rusak dan terlihat rapih. Pengemasan bisa dengan memasukkan ke toples plastik bulat ukuran 200 ml kemudian diberi alas *dolly paper* dan ditata rapih.

Rancangan Percobaan

Dalam uji coba dan pembuatan produk kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut dilaksanakan di Laboratorium *Pastry dan Bakery* bertempat di Gedung H, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan September 2024 – Februari 2025

Metode yang dilakukan untuk pengembangan produk kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut ini menggunakan metode eksperimen dengan uji coba berkali-kali untuk mendapatkan formula kue semprong dengan hasil

terbaik. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan formula dasar yang menggunakan tepung beras dan tepung tapioka kemudian dikembangkan dengan menggunakan tepung *mocaf*. Setelah itu dilanjutkan dengan uji coba pada produk dengan menambahkan kulit jeruk purut.

Metode Analisis

Tujuan penelitian pada produk kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut yaitu untuk memodifikasi kue semprong. Rancangan produk yang akan dilakukan yaitu dengan metode eksperimen untuk menghasilkan formula terbaik kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut. Dari metode eksperimen atau uji coba berkali-kali tersebut kemudian dianalisis melalui uji validasi yang dinilai dari aspek bentuk, warna, aroma tepung *mocaf*, aroma jeruk purut, rasa manis, rasa tepung *mocaf*, rasa jeruk purut, dan kerenyahan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian pembuatan produk kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut dilakukan di Laboratorium *Pastry dan Bakery* Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen secara berulang-ulang untuk mendapatkan formula terbaik. Setelah mendapatkan formula terbaik kemudian dilanjutkan dengan uji validasi yang melibatkan 10 panelis terlatih.

Hasil formula terbaik pada penelitian produk kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut yang dapat diuji validasi adalah dengan substitusi tepung *mocaf* 70%, 80%, dan 90%. Dapat dilihat pada tabel 1 adalah formula terbaik kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut.

Tabel 1. Formula Terbaik Kue Semprong Substitusi Tepung Mocaf Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut

No	Bahan	Persentase Tepung Mocaf					
		70		80		90	
		Gram	%	Gram	%	Gram	%
1	Tepung premix (tepung beras dan tapioka)	45	30	30	20	15	10
2	Tepung Mocaf	105	70	120	80	135	90
3	Gula pasir	100	66,7	100	66,7	100	66,7
4	Kuning telur	50	33,3	50	33,3	50	33,3
5	Santan	330	220	330	220	330	220
6	Garam	2,5	1,7	2,5	1,7	2,5	1,7
7	Vanili bubuk	0,75	0,5	0,75	0,5	0,75	0,5
8	Margarin	25	16,7	25	16,7	25	16,7
9	Kulit jeruk purut	4	2,6	4	2,6	4	2,6

Sumber: Data primer diolah, tahun 2024

Bentuk yang dihasilkan pada kue semprong substitusi tepung *mocaf* 70%, 80%, dan 90% dengan penambahan kulit jeruk purut memiliki bentuk yang hampir simetris. Hal ini dikarenakan pada saat proses pencetakan menggunakan takaran adonan yang sama dan penggunaan cetakan listrik cukup berpengaruh pada bentuk kue semprong yang dihasilkan. Tekstur adonan yang cair dan pada saat penuangan adonan ke cetakan perlu diperhatikan untuk mendapatkan hasil bentuk yang simetris pada kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut.



Gambar 1. Hasil Produk Kue Semprong Tepung Mocaf

Rata-rata warna kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut dengan persentase tepung *mocaf* 70%, 80%, dan 90% menghasilkan warna kuning kecoklatan. Pada saat proses pembuatan ada faktor yang bisa mempengaruhi kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut ini

menghasilkan warna yang berbeda-beda yaitu suhu panas yang dihasilkan oleh cetakan listrik yang digunakan.

Jika suhu cetakannya terlalu panas, maka kue semprong yang dihasilkan akan berwarna cokelat dan kurang menarik. Pengecekan dan durasi waktu yang digunakan pada proses pemanggangan juga penting dilakukan untuk menghasilkan kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut dengan warna yang menarik. Warna kuning kecoklatan yang dihasilkan sesuai dengan karakteristik kue semprong yang baik menurut Amelia (2021). Adanya sedikit warna kecoklatan pada bagian luar disebabkan reaksi *maillard* atau reaksi antara gula dan pati pada saat proses pemasakan menurut Pujilestari & Larasati (2019).

1. Aroma tepung *mocaf* pada kue semprong substitusi tepung *mocaf* 70%, 80%, dan 90% dengan penambahan kulit jeruk purut memiliki rata-rata agak bearoma tepung *mocaf*. Namun dari hasil uji validasi aspek aroma tepung *mocaf* pada kue semprong substitusi tepung *mocaf* 70% dan 80% dengan penambahan kulit jeruk purut, hasil yang didapatkan yaitu banyak panelis yang memilih tidak beraroma tepung *mocaf* dan pada kue semprong substitusi tepung *mocaf* 90% dengan penambahan kulit jeruk purut, terdapat

beberapa panelis yang memilih agak beraroma tepung *mocaf*. Tepung *mocaf* memiliki aroma netral, tidak menyengat, dan tidak berbau, hal ini sesuai dengan syarat mutu BSN (2011). Pemilihan tepung *mocaf* siap pakai merupakan salah satu hal yang perlu diperhatikan untuk menghasilkan kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan kualitas terbaik.

2. Aroma jeruk purut yang dihasilkan pada kue semprong substitusi tepung *mocaf* 70%, 80%, dan 90% dengan penambahan kulit jeruk purut yaitu agak beraroma jeruk purut. Takaran penggunaan jeruk purut pada kue semprong substitusi tepung *mocaf* ini menggunakan takaran yang sama pada setiap formula yang digunakan. Persentase tepung *mocaf* yang berbeda-beda tidak mempengaruhi aroma jeruk purut yang dihasilkan. Hal ini dikarenakan tepung *mocaf* yang digunakan beraroma netral atau tidak berbau. Aroma jeruk purut pada penelitian ini berfungsi untuk mengurangi aroma amis akibat penggunaan kuning telur. Rasa manis yang dihasilkan pada setiap formula kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut yang digunakan memiliki rata-rata agak manis. Hasil ini sesuai dengan karakteristik kue semprong menurut Amelia (2021). Rasa tepung *mocaf* yang dihasilkan pada kue semprong substitusi tepung *mocaf* 70% yaitu tidak terasa tepung *mocaf*. Pada hasil validasi kue semprong substitusi tepung *mocaf* 80% yaitu kebanyakan panelis memilih tidak terasa tepung *mocaf*. Pada kue semprong substitusi 90%, terdapat panelis yang memilih kriteria sangat terasa tepung *mocaf*, terasa tepung *mocaf* dan agak terasa tepung *mocaf*, namun modus atau nilai yang sering muncul pada hasil validasi tersebut yaitu 4 atau tidak terasa tepung *mocaf*. Rasa tepung *mocaf*

yang dihasilkan netral, cocok, dan tidak mempengaruhi rasa kue semprong yang dihasilkan. Hal ini dikarenakan tepung *mocaf* yang digunakan tidak mempunyai rasa akibat proses fermentasi yang dilakukan pada saat proses pembuatan tepung *mocaf* (Khairani, 2023). Rasa jeruk purut pada kue semprong substitusi tepung *mocaf* 70%, 80%, dan 90% yaitu agak terasa jeruk purut. Pada setiap formula menggunakan takaran jeruk purut yang sama yaitu 4 gram atau 2,6 %. Proses pamarutan pada kulit jeruk purut dapat mempengaruhi rasa yang dihasilkan.

3. Jika dalam memarut kulit jeruk purut, kemudian bagian putih pada kulit nya ikut terparut maka akan menimbulkan rasa pahit setelahnya. Rasa pahit ini disebabkan adanya kandungan senyawa *flavonoid* (Sagala dkk, 2017).
4. Kerenyahan pada kue semprong substitusi tepung *mocaf* 70%, 80%, dan 90% yaitu renyah. Persentase penggunaan tepung *mocaf* yang berbeda-beda juga mempengaruhi kerenyahan yang dihasilkan, dikarenakan adanya kandungan amilopektin yang tinggi pada tepung *mocaf*. Amilopektin bersifat dapat mengikat air sehingga produk makanan yang dihasilkan akan ringan, garing dan renyah. Semakin tinggi persentase tepung *mocaf* yang digunakan maka semakin renyah kue semprong yang dihasilkan (Ihromi, 2018).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji validasi kue semprong substitusi tepung *mocaf* 70%, 80%, dan 90% dengan penambahan kulit jeruk purut dapat disimpulkan kue semprong substitusi tepung *mocaf* 70% dengan penambahan kulit jeruk purut mempunyai jumlah nilai rata-rata tertinggi dan menghasilkan bentuk agak simetris

(3,7), warna yang dihasilkan berwarna kuning kecoklatan (4,3), agak beraroma tepung *mocaf* (3,7), agak beraroma jeruk purut (3,5), mempunyai rasa agak manis (3,7), tidak terasa tepung *mocaf* (4,1), agak terasa jeruk purut (3,9), dan memiliki tekstur renyah (4,2). Pada kue semprong substitusi tepung *mocaf* 80% dengan penambahan kulit jeruk purut menghasilkan bentuk simetris (4,1), warna yang dihasilkan kuning kecoklatan (4), agak beraroma tepung *mocaf* (3,2), agak beraroma jeruk purut (3,6), agak manis (3,4), agak terasa tepung *mocaf* (3,8), agak terasa jeruk purut (3,9), dan memiliki tekstur renyah (4,1) dan pada kue semprong substitusi tepung *mocaf* 90% dengan penambahan kulit jeruk purut menghasilkan bentuk agak simetris (3,9), berwarna kuning kecoklatan (4,1), agak beraroma tepung *mocaf* (3), agak beraroma jeruk purut (3), rasanya agak manis (3,6), agak terasa tepung *mocaf* (3), agak terasa jeruk purut (3,3), dan memiliki tekstur renyah (4,3).

Dengan hasil tersebut dihasilkan formula kue semprong substitusi tepung *mocaf* 70%, 80%, dan 90% dengan penambahan kulit jeruk purut yang sudah sesuai dari hasil validasi panelis oleh dosen ahli dan pakar ahli industri, dan dapat dilanjutkan untuk penelitian daya terima konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, Putri. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Bunga Dahlia terhadap Kualitas Fisik & Kualitas Organoleptik Kue Semprong. [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Arninda, A., & Yusuf, A. A. I. S. (2024). Pengaruh Variasi Koagulan Kulit Jeruk Untuk Menurunkan Total Suspended Solid (Tss) Pada Limbah Air Tahu. *Jurnal Teknologi Kimia Mineral*, 3(2), 92-96.
- Dhavesia, V. (2017). Uji aktivitas antibakteri ekstrak daun jeruk purut (*Citrus hystrix* DC) terhadap *Pseudomonas aeruginosa* dan *Staphylococcus epidermidis*. [skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Fatimah, Siti. (2011). Kue Tradisional Anti Gagal. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73-77.
- Ilyasa, S. N., Hodijat, A., & Putranto, K. (2024). Pengaruh Konsentrasi Starter Bimo-CF dan Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Tepung Mocaf. *Jurnal Dimamu*, 3(2), 177-186.
- Khairani, M., Endrairanti, H. N., Najah, J. Z., Salsabila, S. M., Normalitasari, S. D., & Palupi, G. E. A. (2023). Organoleptic Evaluation Of Kue Semprong Substitution Of Mocaf Flour (Modified Cassava Flour). *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(3), 339-343.
- Lestari, Ayu Puji. (2022). Ternyata Ini Fungsi Telur dalam Membuat Kue. <https://www.fimela.com/lifestyle/read/3722419/ternyata-ini-fungsi-telur-dalam-membuat-kue?page=4>. Diakses Oktober 2024.
- Lestari, D. T., Cholifah, N., Purnomo, J., Risnawati, H., Aman, S., & Cholid, W. (2022). Pemanfaatan Mocaf Untuk Penatalaksanaan Diet Yang Ramah Hipertensi Dan Diabetes Mellitus. *Jurnal ABDIMAS Indonesia*, 4(2), 104-107.
- Mutiat, et al. (2016). Effect of fortification of fresh cow milk with coconut milk on the proximate composition and yield of warankashi, a traditional cheese. University of Ilorin, Department of Home Economics & Food Science, Ilorin, Nigeria.
- Nuresa, H. D., & Nugroho, S. P. (2022). Quality Non-Gluten Flour as a Substitute for Wheat Flour in Making Steamed Brownies. *Gastronary*, 1(1), 1-15.
- Priantini, S. A., & Rahmawati, F. (2021). Substitusi Tepung Garut Pada Pembuatan Kue Semprong Sebagai Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).

- Pujilestari, Shanti & Niken Larasati. (2019). Karakteristik Kue Semprong Hasil Formulasi Tepung Ampas Kedelai (*Glycine max* L.). Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan. Volume 1. Nomor 1. Hal.38-40.
- Sagala, R. M. B., Lالujan, L., & Koapaha, T. (2017, October). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia dan Tingkat Kesukaan Manisan Kering Kulit Jeruk (*Citrus reticulata*). In *COCOS* (Vol. 1, No. 8).