

## Kualitas Sensori Puding Dingin Berbahan Baku Espresso Arabika Dan Robusta

Azhiva Utari<sup>1</sup>, Kasmita<sup>2\*</sup>, Wiwik Indrayeni<sup>3</sup>, Ezi Anggraini<sup>4</sup>

<sup>1234</sup>Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang  
e-mail: [kasmita70@yahoo.com](mailto:kasmita70@yahoo.com)

### Abstrak

Kopi mengandung kafein yang memiliki berbagai manfaat bagi tubuh. Namun, tidak semua orang dapat merasakan manfaat tersebut karena kondisi kesehatan tertentu. Pemanfaatan kopi belum sepenuhnya dimanfaatkan oleh masyarakat sehingga perlu dilakukan inovasi produk olahan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas sensori dan tingkat kesukaan konsumen terhadap puding dingin yang dibuat dengan metode *boiled* dan penambahan *espresso* dari dua jenis kopi berbeda, Arabika dan Robusta. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen. Analisis sensori dilakukan terhadap aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa oleh tiga panelis ahli menggunakan skala hedonik 9 poin. Uji kesukaan menunjukkan bahwa warna dan aroma puding kopi Robusta sedikit lebih disukai (skor 8,44 dan 7,77) dibandingkan dengan puding kopi Arabika (skor 7,99 dan 7,22), sedangkan untuk tekstur dan rasa, keduanya mendapatkan skor yang sama (7,88 dan 6,88). Uji statistik menggunakan uji-t tidak menunjukkan perbedaan signifikan antara kedua jenis puding dalam seluruh aspek yang diuji (nilai  $p > 0,05$ ), yang berarti keduanya dapat diterima dengan baik oleh konsumen. Korelasi yang signifikan ditemukan antara aspek warna ( $r = 0,805$ ,  $p = 0,009$ ) dan aroma ( $r = -0,747$ ,  $p = 0,021$ ), sementara korelasi pada rasa dan tekstur tidak signifikan. Temuan ini menunjukkan bahwa baik kopi Arabika maupun Robusta dapat diterima secara setara untuk produksi puding, menawarkan potensi untuk diversifikasi produk kopi dengan karakteristik sensori yang baik.

**Kata kunci:** *Puding Kopi, Arabika, Robusta, Kualitas Sensori.*

### Abstract

Coffee contains caffeine that has various benefits for the body. However, not everyone can experience these benefits due to certain health conditions. The use of coffee has not been fully utilized by the community, so it is necessary to innovate processed products. This study aims to determine the sensory quality and consumer preference of cold pudding made by boiling method and adding espresso from two different types of coffee, Arabica and Robusta. This study is a quantitative research employing an experimental method. Sensory analysis was carried out on aspects of color, aroma, texture, and taste by three expert panelists using a 9-point hedonic scale. Preference tests showed that the color and aroma of Robusta coffee pudding were slightly more preferred (scores of 8.44 and 7.77 respectively) compared to Arabica coffee pudding (scores of 7.99 and 7.22), while for texture and taste, both scored equally (7.88 and 6.88 respectively). Statistical t-tests showed no significant difference between the two types of pudding in all aspects tested ( $p > 0.05$ ), which means both were well received by consumers. Significant correlations were found between aspects of color ( $r = 0.805$ ,  $p = 0.009$ ) and aroma ( $r = -0.747$ ,  $p = 0.021$ ), while correlations on taste and texture were not significant. The findings indicate that both Arabica and Robusta coffee can be

equally acceptable for pudding production, offering potential for coffee product diversification with good sensory characteristics.

**Keywords :** *Coffee Pudding, Arabica, Robusta, Sensory Quality.*

## PENDAHULUAN

Sumatera Barat merupakan daerah perkebunan kopi yang diusahakan oleh petani dengan dua jenis utama yaitu Arabika dan Robusta. Data Dirjen Perkebunan Sumatera Barat (2018) menunjukkan bahwa luas lahan kopi di Sumatera Barat mengalami peningkatan setiap tahun, dengan luas lahan kopi mencapai 43.029 hektar dan produksi 34.096 ton pada tahun 2017. Kabupaten Solok Selatan tercatat sebagai salah satu dari 15 daerah penghasil komoditi kopi di Sumatera Barat.

Kopi Arabika memiliki karakteristik rasa yang lebih kompleks dan halus dibandingkan dengan Robusta. Biji Kopi Arabika tekstur lebih lembut, aroma terasa lebih harum, dan juga rasa lebih asam (Herlinawati, 2020). Kopi ini mengandung kafein yang lebih rendah jika dibandingkan dengan Kopi Robusta yang membuat cenderung terasa lebih asam atau lidak lebih pahit (Meliala, 2020). Sementara itu, Kopi Robusta dikenal dengan kandungan kafein yang lebih tinggi (sekitar 2,2%) dan memiliki rasa yang lebih pahit dengan aroma yang khas.

Selama ini kopi banyak diolah menjadi minuman, namun pemanfaatannya belum sepenuhnya maksimal. Kafein pada kopi memiliki banyak manfaat bagi tubuh, tetapi tidak semua orang dapat mengonsumsinya karena kondisi kesehatan tertentu. Salah satu upaya inovasi adalah dengan mengolah kopi menjadi produk *dessert*, seperti puding. Berdasarkan observasi penulis melalui kuesioner kepada berbagai kalangan, 20 dari 30 responden lebih menyukai puding sebagai olahan *dessert*.

Puding salah satu makanan yang dibuat dari pati, dapat dibuat dengan cara membakar, merebus, dan mengukus (*baked, boiled, and steamed*). Puding dapat berasal dari adonan yang berbentuk setengah padat ataupun cair, setelah itu akan dimasak selanjutnya akan dicetak sesuai bentuk dari cetakan yang beragam ukuran, dan terakhir akan disajikan dalam berbagai kegiatan serta beragam aroma, rasa, dan juga tekstur (Arista Gustiarani & Triastuti, 2021).

Belum adanya penelitian tentang pengaruh penggunaan jenis kopi yang berbeda terhadap pembuatan puding menjadi dasar dilakukannya penelitian ini. Berdasarkan pra-penelitian yang dilakukan, penggunaan kopi dalam pembuatan puding memberikan tekstur, aroma, rasa, dan warna yang baik. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis uji kesukaan kedua jenis puding tersebut dari segi rasa, tekstur, aroma, dan warna.

## METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen. Dilaksanakannya penelitian ini pada saat *workshop* tentang Tata Boga pada Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang, pada tanggal 03-28 Februari 2025. Objek penelitian adalah puding kopi arabika dan puding kopi robusta.

**Rancangan Penelitian.** Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang dipilih penelitian ini terdapat tiga kali pengulangan. Variabel yang diuji adalah puding kopi arabika ( $X_1$ ) dan puding kopi robusta ( $X_2$ ), dengan parameter yang dianalisis meliputi warna ( $Y_1$ ), aroma ( $Y_2$ ), rasa ( $Y_3$ ), dan tekstur ( $Y_4$ ).

**Prosedur Penelitian.** Puding dibuat dengan metode *boiled* menggunakan resep standar dengan penambahan ekstrak arabika dan robusta yang telah dimodifikasi. Langkah-langkah pembuatan meliputi:

1. Tahap persiapan mencakup penimbangan bahan serta pembuatan espresso dari kopi Arabika dan Robusta danan persiapan peralatan.

2. Tahap pelaksanaan, pengolahan puding menggunakan metode *boiled* dengan penambahan espresso dari ekstrak kopi arabika dan robusta yang dianalisis berdasarkan warna, aroma, rasa dan tekstur.
3. Tahap evaluasi meliputi dilakukan uji kesukaan oleh tiga panelis ahli menggunakan skala hedonik untuk menilai preferensi terhadap kedua jenis puding yang berbeda.

**Pengumpulan dan Analisis Data.** Data diperoleh melalui uji kesukaan oleh 3 orang panelis ahli dengan skala hedonik 9 poin (1 artinya amat sangat tidak suka dan 9 artinya amat sangat suka). Selanjutnya, data uji kesukaan dianalisis menggunakan uji-t untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan antara puding kopi arabika dan puding kopi robusta. Telah dilakukan uji T dengan hal kualitas rasa, tekstur, warna, dan aroma pada kedua perlakuan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

Hasil penelitian terkait uji kesukaan pada puding kopi arabika dan puding kopi robusta dengan dua perlakuan dan tiga kali pengulangan, adalah  $X_1$  (dengan menggunakan puding kopi arabika) dan  $X_2$  (menggunakan puding kopi robusta). Untuk lebih jelasnya hasil uji organoleptik diamati pada Tabel 1 dan 2.

**Tabel 1. Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Puding Kopi Arabika**

N=3	Skor				Rata-rata	Kategori
No	Kualitas	Hari 1	Hari 2	Hari 3		
1.	Warna	7,33	7,66	9	7,99	Sangat suka
2.	Aroma	7	7,66	7	7,22	Suka
3.	Rasa	7	6	7,66	6,88	Suka
4.	Teskstur	7,66	8	8	7,88	Sangat suka

*Sumber: Olahan Data Primer (2025)*

Pada hari pertama, skor warna suka yaitu 7,33 dan dihari ke 2 mengalami peningkatan sangat suka yaitu 7,66 dan dihari ketiga mengalami peningkatan lagi amat sangat suka yaitu 9 dan rata rata warna 3 kali pengulangan adalah sangat suka yaitu 7,99. Pada hari pertama, skor aroma suka yaitu 7 dan dihari ke 2 mengalami peningkatan sangat suka yaitu 7,66 dan dihari ketiga mengalami penurunan suka dengan skor 7 dan rata rata aroma 3 kali pengulangan adalah suka yaitu 7,22. Pada hari pertama, skor rasa suka yaitu 7 dan dihari ke 2 mengalami penurunan agak suka yaitu 6 dan dihari ketiga mengalami peningkatan sangat suka yaitu 7,66 dan rata rata rasa 3 kali pengulangan adalah suka yaitu 6,88. Pada hari pertama, skor tekstur sangat suka yaitu 7,66 dan dihari ke 2 mengalami peningkatan sangat suka yaitu 8 dan dihari ketiga tetap sama sangat suka yaitu 8 dan rata rata tekstur 3 kali pengulangan adalah sangat suka yaitu 7,88. Data ini menggambarkan perubahan karakteristik puding kopi robusta selama tiga hari hasil pengamatan.

**Tabel 2. Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Puding Kopi Robusta**

N=3	Skor				Rata-rata	Kategori
No	Kualitas	Hari 1	Hari 2	Hari 3		
1.	Warna	8	8,33	9	8,44	Sangat suka
2.	Aroma	7,66	7,66	7	7,77	Sangat suka
3.	Rasa	6,66	7	7	6,88	Suka
4.	Tekstur	8	8	7,66	7,88	Sangat suka

*Sumber: Olahan Data Primer (2025)*

Puding kopi robusta menunjukkan variasi nilai pada beberapa aspek selama pengamatan. Pada hari pertama, skor warna sangat suka yaitu 8 dan dihari ke 2

mengalami peningkatan sangat suka yaitu 8,33 dan dihari ketiga mengalami peningkatan lagi amat sangat suka yaitu 9 dan rata rata warna 3 kali pengulangan adalah sangat suka yaitu 8,44. Pada hari pertama, skor aroma sangat suka yaitu 7,66 dan dihari ke 2 tidak mengalami perubahan sangat suka yaitu 7,66 dan dihari ketiga mengalami penurunan suka yaitu 7 dan rata rata aroma 3 kali pengulangan adalah sangat suka yaitu 7,77. Pada hari pertama, skor rasa suka yaitu 6,66 dan dihari ke 2 mengalami peningkatan suka yaitu 7 dan dihari ketiga tetap sama suka yaitu 7 dan rata rata rasa 3 kali pengulangan adalah suka yaitu 6,88. Pada hari pertama, skor tekstur sangat suka yaitu 8 dan dihari ke 2 tetap sama suka yaitu 8 dan dihari ketiga mengalami penurunan sangat suka yaitu 7,66 dan rata rata tekstur 3 kali pengulangan adalah sangat suka yaitu 7,88. Data ini menggambarkan perubahan karakteristik puding kopi robusta selama tiga hari hasil pengamatan.

**Hasil Uji Beda.** Hasil uji beda menyimpulkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara puding kopi arabika dan puding kopi robusta, dilakukan analisis statistik menggunakan uji-t berpasangan. Hasil analisis terhadap semua parameter sensori (warna, aroma, rasa, dan tekstur) ditampilkan pada Tabel 3.

**Tabel 3. Hasil Uji Beda Pasangan Variabel Puding Kopi Arabika dan Puding Kopi Robusta**

Pasangan Variabel	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	t	df	Sig. (2-tailed)
Warna (arabika - robusta)	-0,444	0,726	0,242	-1,835	8	0,104
Aroma (arabika - robusta)	-0,556	2,128	0,709	-0,783	8	0,456
Rasa (arabika - robusta)	0,000	0,866	0,289	0,000	8	1,000
Tekstur (arabika - robusta)	0,000	0,866	0,289	0,000	8	1,000

Hasil uji statistik menggunakan uji-t memperlihatkan tidak ada perbedaan yang signifikan ( $p > 0,05$ ) antara puding kopi arabika dan puding kopi robusta pada semua parameter yang diuji: warna ( $p = 0,104$ ), aroma ( $p = 0,456$ ), rasa ( $p = 1,000$ ), dan tekstur ( $p = 1,000$ ). Hal ini mengindikasikan bahwa meskipun terdapat perbedaan nilai rata-rata pada beberapa parameter, secara statistik kedua jenis puding memiliki tingkat penerimaan yang tidak berbeda secara signifikan. Nilai mean negatif pada parameter warna (-0,444) dan aroma (-0,556) menunjukkan bahwa puding kopi robusta memiliki nilai sedikit lebih tinggi dibandingkan puding kopi arabika, meskipun perbedaan tersebut tidak signifikan. Sementara itu, untuk parameter rasa dan tekstur, nilai mean 0,000 mengindikasikan tidak ada perbedaan sama sekali antara kedua jenis puding.

### Pembahasan

Hasil uji kesukaan pada puding kopi arabika dan puding kopi robusta yang dilakukan oleh tiga orang panelis ahli berdasarkan rasa, tekstur, aroma, dan juga warna dapat dijelaskan di bawah ini:

**Warna.** Warna ialah komponen yang menentukan kualitas atau derajat penerimaan sebuah makanan. Pertama kali yang dinilai dari sebuah makanan adalah warna, sebab warna dapat mempengaruhi hasil penilaian seseorang (Dewi dan Holinesti, 2020). Hasil penelitian kesukaan yang telah dilakukan memperoleh data yaitu rata-rata yang menyukai warna puding kopi arabika pada panelis ahli yaitu 8 sedangkan pada puding kopi robusta 8,44. Dari rata-rata tersebut terlihat bahwa

panelis ahli lebih menyukai warna dari puding kopi robusta daripada puding kopi arabika.

Hal yang dilakukan untuk bisa melihat hasil yang signifikan dilakukan dengan membandingkan antara t-tabel dan t-hitung. Apabila didapatkan t-hitung < t-tabel disimpulkan  $H_0$  ditolak, sedangkan t-hitung > t-tabel disimpulkan  $H_a$  dapat diterima. Analisis data yang sudah diuji menghasilkan bahwa t-hitung > t-tabel (-1,835 < 2.009), hal ini menyebutkan bahwa  $H_a$  ditolak. Hasil dari data ini disimpulkan tidak terdapat beda kesukaan antara warna puding kopi arabika dengan puding kopi robusta.

**Aroma.** Aroma makanan dapat menentukan kelezatan rasa enak dan menjadi daya tarik dari produk makanan itu sendiri (Putri dkk., 2018:26). Pada penelitian ini, aroma khas dari puding kopi arabika dan puding kopi robusta terdapat di kopi yang telah di grinding menjadi bubuk kopi. Hasil penelitian kesukaan yang telah dilakukan memperoleh data yaitu rata-rata yang menyukai aroma puding kopi arabika pada panelis ahli yaitu 7,22 sedangkan pada puding kopi robusta 7,77. Dari rata-rata tersebut terlihat bahwa panelis ahli lebih menyukai aroma dari puding kopi robusta dibandingkan puding kopi arabika.

Hal ini dapat dilakukan dengan melihat signifikan dengan cara membandingkan t-hitung dan t-tabel. apabila t-hitung < t-tabel disimpulkan  $H_0$  ditolak, apabila t-hitung > t-tabel disimpulkan  $H_a$  dapat diterima. Hasil analisis data yang telah diuji menunjukkan bahwa t-hitung < t-tabel (-0,783 < 2.009), hal ini dapat disimpulkan bahwa  $H_0$  ditolak. Menurut hasil data ini, dapat disimpulkan tidak terdapat perbedaan kesukaan antara aroma puding kopi arabika dengan puding kopi robusta.

**Tekstur.** Tekstur ialah suatu sensasi tekanan yang dirasakan di dalam mulut (pada saat dikunyah, digigit, dan juga ditelan) atau dapat juga diraba menggunakan jari pada makanan (Putri dkk., 2018:25). Tekstur dari puding kopi arabika dan puding kopi robusta pada penelitian ini yaitu bertekstur padat dan lembut. Hasil penelitian kesukaan yang telah dilakukan memperoleh data yaitu rata-rata yang menyukai tekstur puding kopi arabika dan puding kopi robusta pada panelis ahli sama yaitu 7,88. Dari rata-rata tersebut terlihat bahwa panelis ahli sama menyukai tekstur puding kopi arabika dan puding kopi robusta sebab tingginya kandungan asam organik dan jika dibandingkan dengan kopi arabika rasanya lebih pahit, kopi robusta tidak dapat menguasai pasar global. Akibatnya, konsumen lokal dan internasional kurang menyukai kopi robusta. Hal ini disebabkan oleh tingginya kandungan asam organik dari kopi ini dan rasanya yang lebih pahit jika dibandingkan kopi arabika. menyebabkan kopi robusta kurang diminati oleh pelanggan internasional maupun lokal (Handoyo, 2017).

Hal yang dilakukan untuk menyimpulkan signifikan dapat dibuktikan dengan membandingkan t-tabel dengan t-hitung. apabila t-hitung < t-tabel disimpulkan  $H_0$  ditolak, sedangkan bila t-hitung > t-tabel disimpulkan  $H_a$  dapat diterima. Hasil analisis data yang telah diuji menampilkan bahwa t-hitung > t-tabel (0,000 > 2.009), hal ini menyatakan  $H_a$  ditolak. Hasil data yang didapatkan dapat disimpulkan tidak terdapat perbedaan kesukaan dari aroma puding kopi arabika dengan puding kopi robusta.

**Rasa.** Rasa merupakan faktor yang menentukan cita rasa pada suatu makanan dengan melibatkan panca indera pengecap sehingga dapat diterima atau tidak oleh konsumen (Putri dkk., 2018:25). Rasa puding kopi arabika dan puding kopi robusta dirasakan dari manis susu. Hasil penelitian kesukaan yang telah dilakukan memperoleh data yaitu rata-rata yang menyukai rasa puding kopi arabika dan puding kopi robusta pada panelis ahli yaitu 7,88. Dari rata-rata tersebut terlihat bahwa panelis ahli sama menyukai tekstur puding kopi arabika dan puding kopi robusta.

Hal yang dilakukan untuk menyimpulkan signifikan dapat dibuktikan dari membandingkan antara t-hitung dan t-tabel. apabila t-hitung > t-tabel disimpulkan  $H_a$  dapat diterima, jika t-hitung < t-tabel disimpulkan  $H_0$  ditolak. Hasil analisis data yang telah diuji menampilkan bahwa t-hitung < t-tabel (0,000 < 2.009), hal ini menyatakan

Ho ditolak. Hasil dari data ini disimpulkan tidak terdapat perbedaan kesukaan dari rasa puding kopi arabika dan puding kopi robusta.

Berdasarkan hasil uji kesukaan yang dilakukan oleh 3 panelis ahli terhadap empat aspek organoleptik warna, aroma, tekstur, dan rasa dapat disimpulkan bahwa meskipun terdapat sedikit perbedaan nilai rata-rata tingkat kesukaan antara puding kopi tidak ada perbedaan yang signifikan secara statistik pada keempat aspek tersebut. Pada aspek warna dan aroma, puding kopi Robusta sedikit lebih disukai secara rata-rata, namun uji statistik menunjukkan nilai t-hitung < t-tabel, sehingga perbedaan tersebut tidak signifikan. Untuk tekstur dan rasa, kedua jenis puding memiliki nilai rata-rata yang sama, dan hasil uji statistik juga menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan di antara keduanya. Dengan demikian, baik puding kopi Arabika maupun Robusta memiliki tingkat kesukaan yang relatif sama dari sudut pandang panelis ahli, dan tidak terdapat perbedaan yang signifikan dalam penilaian keempat aspek organoleptik tersebut.

## **SIMPULAN**

Dari penelitian yang telah dilakukan didapatkan kesimpulan tidak terdapat perbedaan yang signifikan secara statistik antara puding kopi arabika dan puding kopi robusta pada seluruh aspek organoleptik yang diuji. Hasil uji kesukaan oleh panelis ahli menunjukkan bahwa warna dan aroma puding kopi robusta sedikit lebih disukai, dengan skor masing-masing 8,44 dan 7,77, dibandingkan dengan puding kopi arabika yang memperoleh skor 7,99 dan 7,22. Sementara itu, untuk tekstur dan rasa, kedua jenis puding memperoleh nilai yang sama, yaitu 7,88 untuk tekstur dan 6,88 untuk rasa. Uji statistik menggunakan uji-t menunjukkan nilai  $p > 0,05$  pada seluruh parameter yang diuji (warna  $p = 0,104$ ; aroma  $p = 0,456$ ; rasa  $p = 1,000$ ; dan tekstur  $p = 1,000$ ), yang mengindikasikan bahwa tidak ada perbedaan signifikan dalam tingkat penerimaan antara kedua jenis puding kopi. Analisis korelasi menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara penilaian terhadap warna ( $r = 0,805$ ,  $p = 0,009$ ) dan aroma ( $r = -0,747$ ,  $p = 0,021$ ) pada kedua jenis puding, sementara korelasi antara rasa dan tekstur tidak menunjukkan hubungan yang signifikan secara statistik. Hasil penelitian ini memperlihatkan bahwa baik kopi arabika maupun robusta memiliki potensi yang serupa dalam pengolahan puding, dan dapat menjadi alternatif diversifikasi produk berbasis kopi dengan karakteristik sensori yang dapat diterima konsumen. pada penelitian selanjutnya, disarankan melakukan pengujian dengan jumlah panelis yang lebih banyak dan menambahkan parameter pengujian lain seperti umur simpan pada berbagai kondisi penyimpanan untuk mengembangkan produk yang lebih optimal bagi pemasaran komersial.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Arista Gustiarani, R., & Triastuti, M. R. (2021). Variasi pengembangan produk puding modern. *Jurnal Kuliner Indonesia*, 3(2), 45-52.
- Dewi, P. S., & Holinesti, R. (2020). Pengaruh substitusi tepung tempe terhadap kualitas nastar. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 15-20.
- Dirjen Perkebunan Sumatera Barat. (2018). Data statistik perkebunan kopi Sumatera Barat 2012-2018. Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Handoyono, S. (2017). Komponen bioaktif kopi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri*, 8(2), 45-53.
- Herlinawati, L. (2020). Analisis komparatif karakteristik fisik dan kimia biji kopi arabika dan robusta. *Jurnal Pertanian*, 11(2), 78-89.
- Meliala, R. (2020). Analisis kandungan kafein dalam biji kopi arabika dan robusta. *Jurnal Kimia dan Pendidikan*, 5(1), 23-30.
- Putri, M., Wijaya, D., & Farida, F. (2018). Analisis sensori produk bakery berbasis tepung mocaf. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 22-30.