Garina
Volume. 17, Nomor. 2 Desember 2025
e-ISSN: 2809-4654; p-ISSN: 2085-7691, Hal 56-65
DOI : https://doi.org/10.69697/garina.v17i2.325
Tersedia : https://journal.aksibukartini.ac.id/index.php/Garina

Pembuatan Kue Talam Umbi Talas *(Colocasia Esculenta)* dengan Penambahan Kulit Buah Naga

Adilla Shafa Az Zahra[1], Ira Handayani[2*], Ndaru Prasastono[3]
[1-3]Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini, Indonesia
[*]*Penulis Korespondensi: irahandayani@aksibukartini.ac.id*

Abstract*. The present study was conducted to assess consumer acceptability of taro-based kue talam supplemented with dragon fruit peel and to describe the ingredient composition and nutritional content of the preferred formulation. An experimental design comprising three formulations was employed. The resulting products were subjected to an organoleptic evaluation by untrained panelists, covering the attributes of color, aroma, taste, texture, and overall acceptability. The findings indicated that Formula A received the highest preference scores. The bottom layer of Formula A consisted of 650 g taro, 130 g dragon fruit peel, 250 ml coconut milk, 110 g tapioca flour, 230 g rice flour, 250 g granulated sugar, ½ tsp salt, and 1 tsp vanilla. The top layer comprised 350 ml coconut milk, 25 g granulated sugar, 30 g tapioca flour, 60 g rice flour, and ½ tsp salt. Nutritional analysis per 100 g of product revealed carbohydrate and protein contents of 48.45% and 2.515%, respectively. The study concludes that taro-based kue talam enriched with dragon fruit peel has promising acceptability and may be considered a potential innovation in local tuber-based food products. Further research is recommended to include cost analysis for pricing determination.*

Keywords*: Consumer Acceptability; Dragon Fruit Peel; Kue Talam; Organoleptic Evaluation; Taro.*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap kue talam talas dengan penambahan kulit buah naga serta mendeskripsikan komposisi bahan dan kandungan gizi pada produk terbaik. Penelitian dilakukan secara eksperimental dengan tiga formulasi, kemudian produk diuji organoleptik oleh panelis tidak terlatih pada aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan keseluruhan. Hasil menunjukkan Formula A paling disukai. Komposisi Formula A lapisan bawah terdiri atas 650 g talas, 130 g kulit buah naga, 250 ml santan, 110 g tepung tapioka, 230 g tepung beras, 250 g gula pasir, ½ sdt garam, dan 1 sdt vanili. Lapisan atas menggunakan 350 ml santan, 25 g gula pasir, 30 g tepung tapioka, 60 g tepung beras, dan ½ sdt garam. Analisis gizi per 100 g produk menunjukkan kandungan karbohidrat 48,45% dan protein 2,515%. Penelitian ini menunjukkan bahwa kue talam talas dengan penambahan kulit buah naga berpotensi diterima konsumen dan dapat dijadikan sebagai inovasi pangan berbasis umbi lokal. Penelitian selanjutnya disarankan melakukan analisis biaya untuk penetapan harga jual.

Kata kunci: Evaluasi organoleptic; Kue Talam; Kulit Buah Naga; Penerimaan konsumen; Talas.

1. LATAR BELAKANG

Produk pangan tradisional berbasis umbi-umbian telah menjadi salah satu fokus pengembangan pangan fungsional seiring meningkatnya minat konsumen terhadap pangan yang tidak hanya lezat tetapi juga bergizi dan berbahan baku lokal. Kue talam merupakan kue tradisonal khas Indonesia yang dibuat dari tepung beras dan bahan lainnya serta banyak mengandung karbohidrat atau pati, dengan pemanis gula, serta pewarna makanan.

Salah satu bahan lokal yang berpotensi diintegrasikan dalam formulasi kue talam adalah umbi talas *(Colocasia esculenta).* Tekstur talas yang mudah diolah dan sifat pati yang mampu membentuk gel saat dipanaskan menjadikannya kompatibel untuk diaplikasikan pada produk kukusan seperti kue talam (Kusnandar, 2010). Di sisi lain, kulit buah naga yang sering kali dibuang sebagai limbah pascapanen atau pascakonsumsi diketahui mengandung betalain yang merupakan pigmen yang menghasilkan warna merah pada kulit buah naga (Rizki & Hadiah,

Naskah Masuk: 29 Agustus 2025; Revisi: 29 September 2025; Diterima: 28 Oktober 2025; Tersedia: 25 November 2025.

2024). Pemanfaatan kulit buah naga dalam formulasi kue talam tidak hanya menawarkan nilai estetika melalui intensitas warna merah keunguan, tetapi juga meningkatkan nilai fungsional produk serta mendukung konsep *zero waste utilization* dalam pengolahan pangan. Upaya tersebut dilakukan sebagai upaya meminimalisir sampah pada olahan buah naga (Silmi et al., 2024).

Namun demikian, modifikasi formulasi berbasis talas dan kulit buah naga berpotensi menyebabkan perubahan sensori (rasa, aroma, tekstur, dan warna) yang memengaruhi tingkat penerimaan konsumen. Penelitian evaluatif terhadap daya terima panelis menjadi penting untuk memastikan apakah produk inovatif tersebut masih diterima secara sensori dan layak dikembangkan secara komersial. Penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi karakteristik sensori kue talam berbahan dasar talas dengan penambahan kulit buah naga, sehingga diperoleh formulasi dengan penerimaan panelis terbaik. Selanjutnya berdasarkan latar belakang tersebut, pembuatan kue talam umbi talas dengan penambahan kulit buah naga diharapkan menjadi inovasi olahan makanan yang lezat dan terdapat kandungan zat gizi didalamnya.

2. KAJIAN TEORITIS

Kue talam merupakan kue basah atau kudapan yang terbuat dari tepung beras dan tepung kanji. Tepung beras berperan memberikan bentuk pada kue talam, sedangkan tepung kanji memberi peran untuk tekstur kenyal pada kue talam, ada pun bahan tambahan dari kue talam yaitu garam dan santan (Hartati et al., 2020). Ciri khas dari kue talam ini lembut, kenyal, manis dan gurih. Ciri khas lainnya yaitu empuk, harum, dan legit (Demedia & Kharie, 2010). Bentuk dari kue talam ini seperti mangkuk dan memiliki dua lapisan warna dan bisa dikreasikan dengan bentuk lain sesuai cetakan yang digunakan.

Ditinjau dari bahan tambahan dan toping yang digunakan, kue talam dapat diklasifikasikan menjadi dua kategori, yakni varian manis dan varian gurih. Untuk kue talam manis, topping yang umum digunakan antara lain gula merah, pandan, ubi jalar, durian, tape, serta pisang. Sementara itu, kue talam dengan cita rasa gurih biasanya diberi taburan udang kering, bawang goreng, dan daun seledri (Affandi et al., 2024).

Kue talam termasuk pangan tradisional yang dibuat dari berbagai campuran bahan seperti tepung beras, tepung sagu atau tapioka, santan, dan garam. Tepung beras berperan dalam membentuk struktur kue, sedangkan tepung sagu memberikan tekstur kenyal. Kehadiran santan menghasilkan cita rasa gurih sekaligus aroma khas. Oleh karena itu, karakteristik sensori kue talam umumnya ditandai dengan rasa gurih, tekstur lembut, dan kekenyalan yang khas (Dewi et al., 2021).

Dengan mempertimbangkan kebutuhan inovasi produk pangan tradisional, pemanfaatan bahan alami lain seperti kulit buah naga menjadi salah satu alternatif yang berpotensi diterapkan pada kue talam. Kulit buah naga dikenal berciri khas menyerupai sisik dan hingga saat ini pemanfaatannya masih belum optimal. Banyak masyarakat yang belum mengetahui potensi kulit buah naga merah, padahal bagian ini dapat diolah kembali sehingga memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi (Pasaribu et al., 2022). Kulit buah naga memiliki pigmen berwarna merah yang dapat digunakan sebagai pewarna alami (Suyanti, 2010). Kandungan yang terdapat pada kulit buah naga diantaranya antioksidan, polyphenol, dan vitamin C yang cukup tinggi (Pasaribu et al., 2022).

3. METODE PENELITIAN

Metode eksperimen digunakan dalam penelitian ini meliputi beberapa tahapan yaitu studi kepustakaan, formulasi produk, uji sensori, dan uji kandungan gizi. Bahan yang digunakan meliputi umbi talas, kulit buah naga, santan, gula pasir, gula merah, tepung tapioka, tepung beras, vanili, dan garam. Peralatan yang digunakan antara lain panci pengukus, kompor, timbangan digital, kom adonan, cetakan kue talam, gelas ukur.

Penelitian pembuatan kue talam talas menggunakan tiga perlakuan proporsi penambahan kulit buah naga terhadap berat umbi talas, yaitu: Formula A dengan 20% kulit buah naga dari berat talas, Formula B dengan 30% kulit buah naga dari berat talas, dan Formula C dengan 40% kulit buah naga dari berat talas.Formulasi resep kue talam yang dimodifikasi sesuai proporsi perlakuan disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Formula Formula Pengembangan Kue Talam Umbi Talas.

Bahan	Formula A	Formula B	Formula C
Lapisan bawah			
Umbi Talas (g)	650	650	650
Kulit Buah Naga (g)	130	195	260
Santan (ml)	250	250	250
Gula Pasir (g)	30	30	30
Gula Jawa (g)	110	110	110
Tepung Tapioka (g)	10	10	10
Tepung Beras (g)	75	75	75
Garam (sdt)	½	½	½
Lapisan atas			
Santan (ml)	350	350	350
Gula pasir (g)	25	25	25
Tepung Tapioka (g)	30	30	30
Tepung Beras (g)	60	60	60
Garam (sdt)	½	½	½

Uji sensori dilakukan menggunakan uji hedonik oleh panelis tidak terlatih sebanyak 30 penalis untuk menilai atribut aroma, rasa, tekstur, dan warna pada skala 1–5. Nilai rerata setiap atribut dianalisis untuk menentukan formula paling disukai. Uji kandungan karbohidrat dan protein pada formula terbaik dilakukan dilaboratorium.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

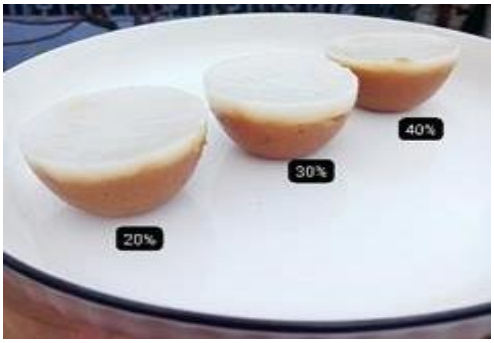
Eksperimen pembuatan kue talam umbi talas dengan penambahan kulit buah naga dilaksanakan di Laboratorium Program Studi Seni Kuliner AKS Ibu Kartini Semarang dan di Jl. Gang Kembang Sore No.45, Sukorejo, Kendal, Jawa tengah. Uji kandungan gizi pada produk dilakukan di Balai Besar Standarisasi dan Pelayanan Jasa Pencegah Pencemaran Industri (BBSPJPPI) Jl. Ki Mangunkarso No.6. Karangkidul Kec. Semarang Tengah, Kota Semarang, Jawa Tengah 50316.

Hasil Eksperimen Produk

Eksperimen Pertama

Eksperimen pertama dilakukan sebagai tahap awal untuk memperoleh formulasi dasar kue talam talas sesuai dengan proporsi penambahan kulit buah naga yang telah ditentukan. Komposisi bahan dan perlakuan proses pada eksperimen pertama digunakan sebagai acuan kontrol, yang selanjutnya akan dibandingkan dengan formulasi hasil eksperimen tahap selanjutnya. formula pengembangan kue talam umbi talas eksperimen pertama mengacu pada Tabel 1.

Hasil analisis pada eksperimen pertama menunjukkan bahwa mutu kue talam talas yang diperoleh belum optimal. Dari aspek rasa, tingkat kemanisan dinilai kurang sehingga diperlukan penambahan gula untuk meningkatkan penerimaan konsumen, sebab gula diketahui berperan penting dalam membangkitkan cita rasa pada produk makanan (AyustaningWarno, 2015). Aroma produk masih didominasi oleh aroma talas sehingga perlu mempertimbangkan untuk mengurangi dominansi aroma tersebut. Tekstur kue talam juga dinilai terlalu lembek sehingga perlu penambahan tepung tapioka dan tepung beras. Gagasan tersebut diperkuat oleh penelitian Rahman & Mardesci (2015) yang menunjukkan bahwa kombinasi tepung beras dan tepung tapioka pada formulasi cendol menghasilkan tekstur lebih kenyal dan diterima secara sensori lebih baik dibandingkan penggunaan satu jenis tepung.



Gambar 1. Eksperimen Pertama.

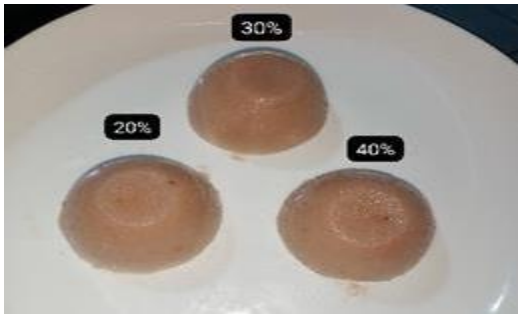
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Eksperimen Kedua

Pada eksperimen kedua dilakukan modifikasi formulasi kue talam talas pada eksperimen pertama yaitu adanya penambahan jumlah gula pasir, tepung tapioka, dan tepung beras pada semua perlakuan. Rincian komposisi bahan pada masing-masing formula disajikan pada Tabel2.

Tabel 2. Formula Pengembangan Kue Talam Umbi Talas Eksperimen Kedua.

Bahan	Formula A	Formula B	Formula C
Lapisan bawah			
Talas (g)	650	650	650
Kulit Buah Naga (g)	130	195	260
Santan (ml)	250	250	250
Gula Pasir (g)	150	150	150
Gula Jawa (g)	110	110	110
Tepung Tapioka (g)	50	50	50
Tepung Beras (g)	100	100	100
Garam (sdt)	½	½	½
Lapisan atas			
Santan (ml)	350	350	350
Gula pasir (g)	25	25	25
Tepung Tapioka (g)	30	30	30
Tepung Beras (g)	60	60	60
Garam (sdt)	½	½	½



Gambar 2. Eksperimen Kedua

Sumber: Dokumentasi Pribadi

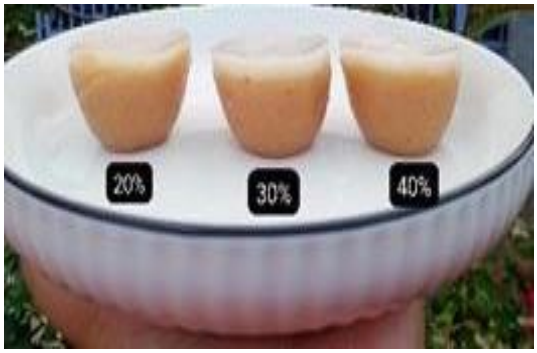
Analisis pada eksperimen kedua menunjukkan bahwa mutu kue talam yang dihasilkan masih belum optimal. Dari aspek rasa, tingkat kemanisan dinilai kurang sehingga diperlukan penambahan gula, mengingat gula memiliki kontribusi penting dalam pembentukan cita rasa manis pada produk makanan (Nuraeni & Rusmiati, 2023). Aroma talas masih cukup dominan sehingga penambahan vanili direkomendasikan sebagai penutup aroma yang tidak diinginkan pada bahan umbi talas. Warna produk terlihat pucat karena pigmen kulit buah naga tidak stabil pada perlakuan panas kukus. Tekstur kue juga masih kurang kenyal sehingga diperlukan penambahan tepung tapioka dan tepung beras yang diketahui mampu meningkatkan kekenyalan dan perbaikan tekstur kue. Dipertegas oleh penelitian Saskiawan et al (2018) yang menemukan bahwa penambahan tapioka pada produk turunannya berbasis tepung beras berkontribusi pada peningkatan kekenyalan *(chewiness)* dan perbaikan integritas struktur.

Eksperimen Ketiga

Pada eksperimen ketiga dilakukan modifikasi formulasi kue talam pada eksperimen kedua yaitu adanya penambahan jumlah gula pasir, tepung tapioka, dan tepung beras, dan vanili pada semua perlakuan. Rincian komposisi bahan pada masing-masing formula disajikan pada tabel berikut.

Tabel 3. Formula Pengembangan Kue Talam Umbi Talas Eksperimen Ketiga.

Bahan	Formula A	Formula B	Formula C
Lapisan bawah			
Talas (g)	650	650	650
Kulit Buah Naga (g)	130	195	260
Santan (ml)	250	250	250
Gula Pasir (g)	200	200	200
Gula Jawa (g)	110	110	110
Tepung Tapioka (g)	75	75	75
Tepung Beras (g)	150	150	150
Garam (sdt)	½	½	½
Vanili	½	½	½
Lapisan atas			
Santan (ml)	350	350	350
Gula pasir (g)	25	25	25
Tepung Tapioka (g)	30	30	30
Tepung Beras (g)	60	60	60
Garam (sdt)	½	½	½
Vanili	½	½	½



Gambar 3. Eksperimen Ketiga.

Sumber: Dokumentasi Pribadi

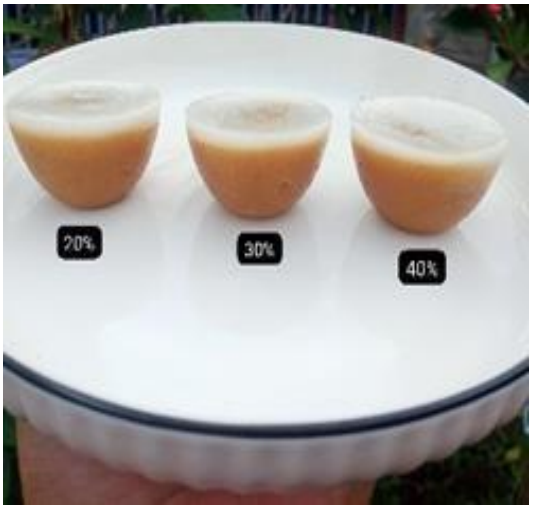
Analisis deskriptif pada eksperimen ketiga menunjukan bahwa mutu kue talam yang dihasilkan sudah cukup baik, namun beberapa aspek masih memerlukan evaluasi. Dari segi rasa, tingkat kemanisan dinilai masih perlu ditingkatkan melalui penambahan gula pasir. Gula pasir memiliki fungsi memberi rasa manis pada kue (Lubis, 2008.) Aroma bahan dasar berhasil tersamarkan oleh penambahan vanili. Vanili yang dikenal efektif sebagai bahan pemberi aroma harum pada produk makanan maupun minuman (Havkin-Frenkel & Belanger, 2018). Tekstur kue telah sesuai dengan karakteristik kue talam yang kenyal akibat peran pati dari tepung beras dan tapioka dalam membentuk struktur gel (Kusnandar, 2010). Warna produk juga telah sesuai dengan hasil yang diharapkan.

Eksperimen Keempat

Pada eksperimen keempat dilakukan modifikasi formulasi kue talam pada eksperimen ketiga yaitu adanya penambahan jumlah gula pasir, pada semua perlakuan. Rincian komposisi bahan pada masing-masing formula disajikan pada tabel berikut.

Tabel 4. Formula Pengembangan Kue Talam Umbi Talas Eksperimen Keempat.

Bahan	Formula A	Formula B	Formula C
Lapisan bawah			
Talas (g)	650	650	650
Kulit Buah Naga (g)	130	195	260
Santan (ml)	250	250	250
Gula Pasir (g)	250	250	250
Gula Jawa (g)	110	110	110
Tepung Tapioka (g)	100	100	100
Tepung Beras (g)	230	230	230
Garam (sdt)	½	½	½
Vanili	½	½	½
Lapisan atas			
Santan (ml)	350	350	350
Gula pasir (g)	25	25	25
Tepung Tapioka (g)	30	30	30
Tepung Beras (g)	60	60	60
Garam (sdt)	½	½	½
Vanili	½	½	½



Gambar 4. Eksperimen Keempat

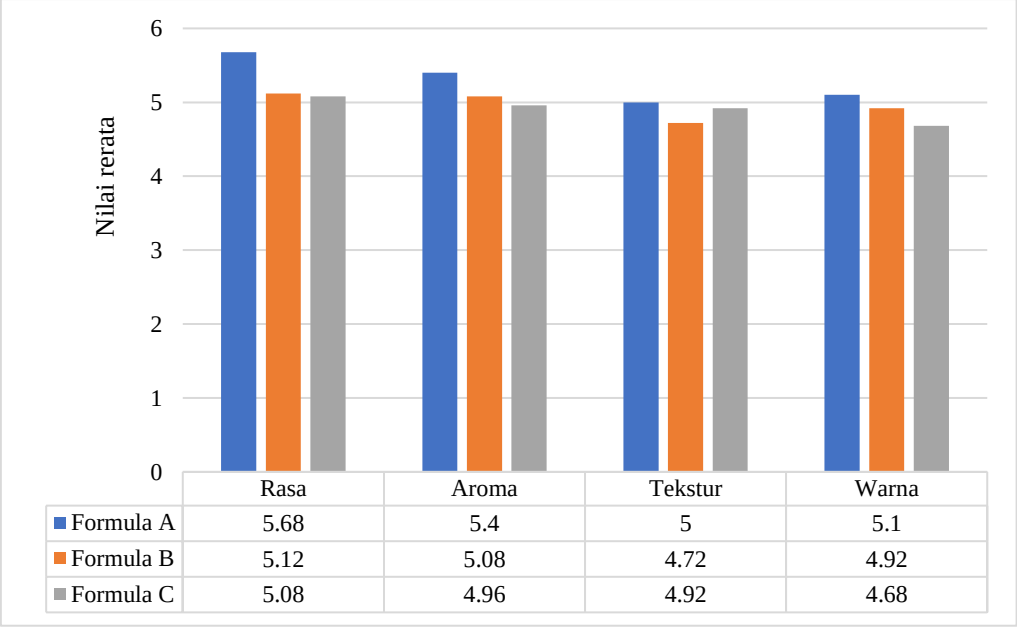
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Hasil eksperimen keempat pada pembuatan kue talam umbi talas diperoleh hasil optimal. Dapat dikatakan bahwa produk telah memenuhi karakteristik kue talam yang dikehendaki yaitu rasa manis seimbang, aroma tidak menyengat, tekstur kenyal, serta warna menarik.

Daya Terima Panelis

Hasil uji daya terima yang dilakukan terhadap tiga formulasi kue talam umbi talas menunjukkan adanya perbedaan preferensi panelis terhadap atribut sensori produk. Berdasarkan hasil penilaian, Formula A dengan penambahan 20% kulit buah naga memperoleh tingkat kesukaan tertinggi dibandingkan formula lainnya. Formula ini dinilai paling disukai oleh panelis, yang tercermin dari nilai rata-rata atribut sensori yang lebih unggul pada aspek rasa, aroma, warna, tekstur, dan penerimaan keseluruhan.

Formula A menjadi formula yang paling disukai panelis karena mampu memberikan keseimbangan karakter sensori yang lebih baik dibandingkan formula lainnya. Dari aspek rasa, tingkat kemanisan dianggap pas dan tidak menutupi cita rasa khas bahan utama. Aroma dinilai lebih harmonis, karena penambahan kulit buah naga tidak menghasilkan aroma asing yang mengganggu. Warna yang dihasilkan juga lebih menarik secara visual, memberikan kesan segar dan meningkatkan penerimaan panelis terhadap produk. Teksturnya dinilai sesuai dengan ekspektasi kue talam yang kenyal dan lembut saat digigit. Kombinasi dari faktor rasa, aroma, warna, dan tekstur tersebut berkontribusi terhadap tingginya nilai penerimaan keseluruhan pada formula A disusul dengan formula B lalu formula C sesuai dengan nilai rata-rata yang diperoleh.



	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna
Formula A	5.68	5.4	5	5.1
Formula B	5.12	5.08	4.72	4.92
Formula C	5.08	4.96	4.92	4.68

Gambar 5. Data Hasil Uji Hedonik.

Komposisi Formula Terbaik

Formula terbaik adalah Formula A dengan komposisi (lapisan bawah): 650 g talas, 130 g kulit buah naga, 250 ml santan, 250 g gula pasir, 110 g gula merah, 100 g tapioka, 230 g tepung beras, ½ sdt garam, 1 sdt vanili. Lapisan atas terdiri dari 350 ml santan, 25 g gula pasir, 30 g tapioka, 60 g tepung beras, dan ½ sdt garam, vanili ½ sdt.

Kandungan Gizi

Hasil uji laboratorium menunjukkan kandungan zat gizi per 100 g produk:

a. Karbohidrat: 48,45%
b. Protein: 2,515%

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian pembuatan kue talam berbahan dasar talas dengan penambahan kulit buah naga menunjukkan bahwa formula A merupakan yang paling disukai oleh panelis. Komposisi bahan pada formula A yaitu, lapisan bawah terdiri atas 650 g talas, 130 g kulit buah naga, 250 ml santan, 110 g tepung tapioka, 230 g tepung beras, 250 g gula pasir, ½ sdt garam, dan 1 sdt vanili. Sementara itu, lapisan atas dibuat dari 350 ml santan, 25 g gula pasir, 30 g tepung tapioka, 60 g tepung beras, dan ½ sdt garam. Berdasarkan uji kandungan gizi, setiap 100 g kue talam talas yang paling disukai panelis mengandung 48,45% karbohidrat dan 2,515% protein. Produk kue talam talas dengan penambahan kulit buah naga ini diharapkan dapat diperkenalkan lebih luas kepada masyarakat. Selain itu, peneliti berikutnya disarankan untuk melakukan analisis biaya guna menetapkan harga jual produk tersebut.

DAFTAR REFERENSI

Affandi, D. R., Khotimah, K., Afiah, R. N., Asmediana, A., Abdi, Y. F. R., Adi, P., & Mulyani, R. (2024). *Perkembangan makanan tradisional Indonesia berbahan tepung beras*. Deepublish. https://books.google.co.id/books?id=45Q9EQAAQBAJ

Ayustaningwarno, F. (2015). *Aplikasi pengolahan pangan*. Deepublish. https://books.google.co.id/books?id=8PVTEQAAQBAJ

Demedia, T. D., & Kharie, A. (2010). *Aneka kue talam dan lapis kukus*. Penerbit Agromedia Pustaka. https://books.google.co.id/books?id=-rLf8EA4r9MC

Dewi, D., Nurlena, N., & Gusnadi, D. (2021). Pemanfaatan limbah pangan kulit singkong sebagai substitusi tepung tapioka pada produk jajanan pasar kue talam. *EProceedings of Applied Science, 7*(6).

Hartati, Y., Nurhidayati, N., & Telisa, I. (2020). Analisis proksimat dan daya terima kue talam dengan penambahan ikan gabus. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan, 9*(1), 38–48.

Havkin-Frenkel, D., & Belanger, F. C. (2018). *Handbook of vanilla science and technology*. Wiley. https://books.google.co.id/books?id=5kxjDwAAQBAJ

Kusnandar, F., & Pangan, K. (2010). *Komponen makro* (pp. 33–130). PT. Dian Rakyat.

Lubis, E. (2008). *Kue kering populer*. PT Mizan Publika. https://books.google.co.id/books?id=uR3tehgvjDIC

Nuraeni, A., & Rusmiati, N. M. (2023). *Resep dan tips membuat aneka cake populer*. Uwais Inspirasi Indonesia. https://books.google.co.id/books?id=ZkjMEAAAQBAJ

Pasaribu, A. A., Pranita, M., Amalia, A., Lubis, A. K. P., Turrahmah, M., Malik, A. M. M., & Eliska, S. K. M. M. K. (2022). *Pengolahan bahan pangan lokal untuk mengatasi masalah gizi*. Merdeka Kreasi Group. https://books.google.co.id/books?id=ejmMEAAAQBAJ

Rahman, M., & Mardesci, H. (2015). Vol. 4, No. 1, Tahun 2015. *Jurnal Teknologi Pertanian, 4*(1).

Rizki, Z., & Hadiah, S. (2024). *Potensi limbah kulit buah naga merah (Hylocereus pyrhyzus) sebagai pewarnaan alternatif pengganti eosin pada pewarnaan telur cacing tambang (Hookworm)*. Penerbit NEM.

Saskiawan, I., Sally, W. E. K., & Widhyastuti, N. (2018). Karakterisasi kwetiau beras dengan penambahan tepung tapioka dan tepung jamur tiram. *Jurnal Biologi Indonesia, 14*(2), 227–234.

Silmi, A. F., Nofri, B. A., & Lisdiantika, M., dkk. (2024). *Implementasi gaya hidup berkelanjutan dalam kurikulum merdeka untuk SMK*. Uwais Inspirasi Indonesia. https://books.google.co.id/books?id=nDEGEQAAQBAJ

Suyanti. (2010). *Panduan mengolah 20 jenis buah*. Penebar Swadaya. https://books.google.co.id/books?id=PVBWnaNHcsAC