Garina
Volume. 18, Nomor. 1 Juni 2026
e-ISSN: 2809-4654; p-ISSN: 2085-7691, Hal 158-167
DOI : https://doi.org/10.69697/garina.v18i1.405
Tersedia: https://journal.aksibukartini.ac.id/index.php/Garina

Sifat Fisik dan Preferensi Masyarakat terhadap *Fusion Dessert* Komersial Klappertaart Durian Katuk

Ira Handayani[1*], Ndaru Prasastono[2]
[1-2]Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini, Indonesia

**Penulis Korespondensi: irahandayani@aksibukartini.ac.id*

Abstract. *This study aimed to determine the physical characteristics and consumer preferences of a commercial fusion dessert, durian–katuk klapertaart (Sauropus androgynus). An experimental method was employed using a Completely Randomized Design (CRD) with three different treatments. Organoleptic evaluation was conducted by 30 untrained panelists using a hedonic test. The data were analyzed using Analysis of Variance (ANOVA) followed by Duncan's Multiple Range Test. The results showed that the substitution percentage in each treatment had a significant effect on consumer acceptance in terms of aroma, texture, color, and taste. Formulation F2 was the most preferred by the panelists. The physical characteristics of the F2 formulation were soft with a slightly fibrous texture, a moderately strong durian aroma, a fairly strong katuk aroma, a slightly dark green color, and a balanced sweet taste of durian and katuk.*

Keywords: *Consumer Preference; Durian; Katuk; Klappertaart; Organoleptic Test.*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat fisik dan preferensi masyarakat terhadap fusion dessert komersial klapertaart durian katuk. Metode eksperimen digunakan dalam penelitian ini. Desain penelitian menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan yang berbeda. Penilaian organoleptik dilakukan oleh 30 panelis tidak terlatih melalui uji hedonik. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan Anova dan uji lanjut Duncan. Hasil analisis menunjukkan bahwa persentase substitusi tiap perlakuan memberikan pengaruh yang signifikan terhadap penerimaan atau preferensi masyarakat terhadap aroma, tekstur, warna, dan rasa klappertaart durian katuk. Formulasi F2 merupakan formulasi yang paling disukai oleh masyarakat. Sifat fisik klappertaart dengan formulasi F2 yaitu lembut dan sedikit serat, aroma durian cukup kuat, aroma katuk cukup kuat, berwarna hijau agak tua, rasa manis durian dan katuk seimbang.

Kata Kunci: Durian; Katuk; Klappertaart; Preferensi Konsumen; Uji Organoleptik.

1. LATAR BELAKANG

Tren fusion *dessert* berkembang di Indonesia terutama *dessert* dengan jenis bahan pangan lokal. Klappertaart merupakan salah satu kudapan atau kue Indonesia khas Manado Sulawesi Utara. Klappertaart atau disebut dengan kue kelapa khas Manado termasuk salah satu kuliner warisan Belanda (Novita, 2020). Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan klappertaart adalah kelapa berdaging muda, sedangkan bahan lain yang digunakan antara lain tepung terigu, susu, gula pasir, telur, mentega, kismis, dan kayu manis bubuk. Seiring berjalannya waktu, muncul berbagai penelitian yang telah mengembangkan klappertaart menggunakan bahan lokal seperti klappertaart dan pie berbahan dasar bonggol pisang (Rahmawati, 2017), penelitian dengan memodifikasi klappertaart berbahan tempe bacem (Akbar, 2022), dan penelitian dengan mengembangkan klappertaart berbahan dasar susu kedelai (Fajrin, 2018). Buah durian memiliki kandungan karbohidrat, protein, vitamin dan mineral, zat gizi dan tembaga, kalium, tritopan, tiamin serta folat (Suryana, 2018).

Naskah Masuk: 29 April 2026; Revisi 30 Mei 2026; Diterima: 18 Juni 2026; Tersedia: 30 Juni 2026

Buah durian juga memiliki banyak sekali manfaat akan tetapi dalam pengkonsumsian tidak boleh berlebihan (Suryana, 2018). Beberapa senyawa aktif dalam buah durian dapat memberikan perlindungan dari radikal bebas yang menyebabkan penyakit degenerative (Puspaningtyas, 2013). Hal ini didasari bahwa daging buah durian memiliki manfaat kesehatan dan gizi yang baik bagi tubuh manusia, akan tetapi untuk sebagian orang harus menghindari buah durian karena tingginya jumlah kalori dalam buah durian (Maharani, 2022).

Daun katuk merupakan bagian tanaman katuk yang memiliki manfaat untuk kesehatan yang mengandung kalsium, zat besi, vitamin A, dan vitamin C (Saras, 2023). Selain kandungan gizi didalamnya, daun katuk banyak dikonsumsi oleh ibu menyusui di Indonesia untuk meningkatkan produksi asi (Nurdianti et al., 2023). Daun katuk memiliki kandungan protein lebih tinggi dibanding dengan jenis sayur hijau lainnya dimana jumlahnya hampir menyamai kandungan protein yang terdapat dalam bahan makanan sumber protein nabati (Ramayulis, 2015). Pemikiran tersebut mendasari pengembangan untuk membuat inovasi klappertaart yang tidak hanya mengenyangkan tetapi bertujuan menggabungkan cita rasa klappertaart durian dengan fortifikasi katuk yang menghasilkan produk *dessert* fusion bergizi, menarik, dan bernilai jual.

2. KAJIAN TEORITIS

Klappertaart

Klappertaart merupakan hidangan warisan Belanda berbahan utama kelapa yang berasal dari Manado (Siadari, 2020). Klappertart memiliki beberapa variasi pengolahan, diantaranya adalah metode pemanggangan dengan penambahan roti yang menghasilkan tekstur padat dan dapat dipotong. Selain itu, terdapat metode pengolahan lain yang menghasilkan klapertart dengan tekstur lebih lembut dan mudah meleleh di dalam mulut (Rahayu & Ibrahim, 2016).

Durian

Buah durian merupakan buah klimaterik yang mudah mengalami kerusakan akibat perubahan kimia, aktifitas enzim dan mikroba (R. Haryo Bimo Setiarto, 2020.) Kandungan lemak pada durian relatif tinggi dibandingkan buah lainnya, sehingga memberikan tekstur lembut dan rasa *creamy* (Sirait & Nasution, 2024). Durian memiliki nilai ekonomi tinggi dan banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku berbagai produk olahan pangan seperti dodol, es krim, kue, hingga Klappertaart (Sirait & Nasution, 2024). Buah durian memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk tubuh seperti karbohidrat, serat, protein, vitamin B1, vitamin B2, vitamin C, kalium, kalsium dan fosfor yang tinggi (Sulistyanto, 2024).

Daun Katuk

Daun katuk dikenal memiliki berbagai kandungan senyawa bioaktif seperti flavonoid, alkaloid, saponin, tanin, dan polifenol yang berfungsi sebagai antioksidan (Alam, 2023). Salah satu manfaat utama daun katuk adalah sebagai pelancar asi karena mengandung senyawa fitosterol yang dapat meningkatkan hormon prolaktin dan oksitosin dalam tubuh (Manggala et al., 2024). Penambahan daun katuk pada produk pangan dapat memengaruhi karakteristik organoleptik, seperti warna menjadi kehijauan, serta memberikan rasa khas daun (Handayani et al., 2022).

3. METODE PENELITIAN

Desain dan Variable Penelitian

Penelitian dilakukan menggunakan metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif untuk mengamati pengaruh perlakuan terhadap variable yang diteliti. Desain penelitian pengembangan fusion *dessert* komersial klappertaart durian katuk menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 (tiga) perlakuan perbandingan antara puree daun katuk dan buah durian yaitu F1 (85% buah durian:15% puree daun katuk), F2 (80% buah durian: 20% puree daun katuk), dan F3 (75% buah durian: 25% puree daun katuk). Variabel bebas pada penelitian ini yaitu konsentrasi persentase substitusi puree daun katuk dalam klappertaart durian sebanyak 15%, 20%, dan 25%. Sedangkan variable terikatnya yaitu sifat fisik serta preferensi masyarakat melalui uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian meliputi produk klappertaart durian katuk dan seluruh masyarakat berusia lebih dari 17 tahun yang berpotensi memiliki pengalaman atau ketertarikan dalam mengkonsumsi klappertaart durian katuk. Sampel penelitian yaitu produk klappertaart durian katuk hasil formulasi perlakuan F1, F2, dan F3 serta sampel responden berupa panelis tidak terlatih untuk uji hedonik. Teknik sampling pada penelitian ini menggunakan purposive sampling.

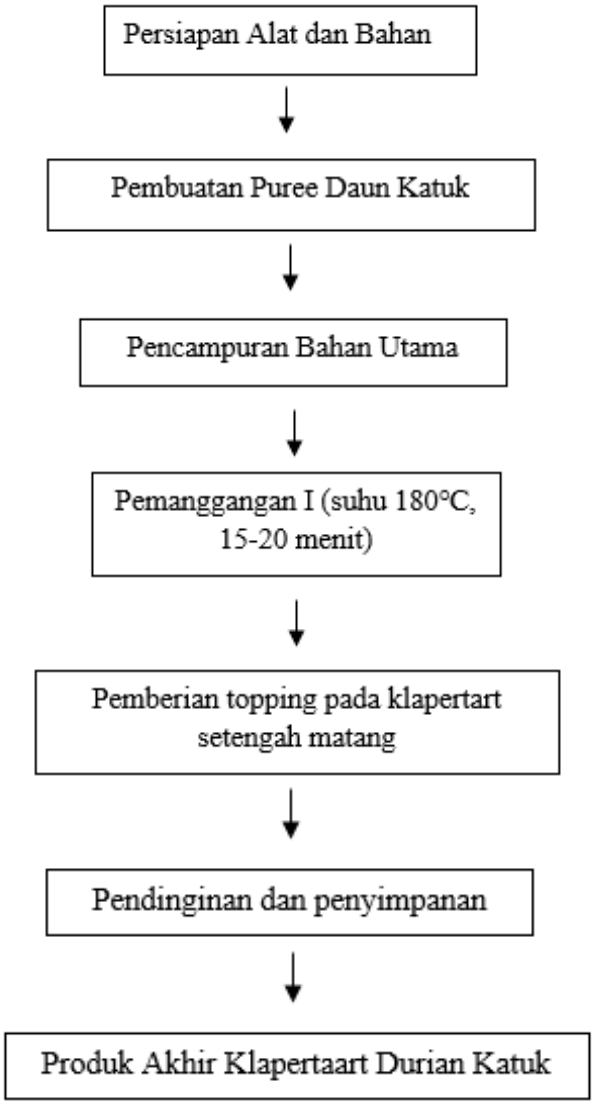
Prosedur Eksperimen

Pembuatan fusion *dessert* komersial klappertaart durian katuk menggunakan peralatan yang terdiri dari timbangan digital, mixer, kom adonan, spatula, panci, dan oven dalam kondisi kering dan bersih. Bahan-bahan yang digunakan terdiri dari bahan utama dan bahan taburan berkualitas baik yang tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1. Formula Pengembangan *Fusion Dessert* Klappertaart Durian Katuk.

Bahan	Formula Pengembangan		
	F1	F2	F3
	15%	20%	25%
Bahan utama			
Daging buah durian (g)	212,5	200	250
Puree Daun Katuk (g)	37,5	50	62,5
Susu Full Cream (g)	750	750	750
Gula Pasir (g)	180	180	180
Krim kental (g)	250	250	250
Tepung maizena (g)	100	100	100
Tepung custard (g)	25	25	25
Tepung terigu (g)	25	25	25
Margarin (g)	150	150	150
Kuning telur (butir)	6	6	6
Kelapa muda (g)	50	50	50
Topping			
Putih telur (butir)	6	6	6
Gula pasir (sdm)	2	2	2
Tepung terigu (g)	80	80	80
Kismis (g)	80	80	80
Kacang kenari (g)	80	80	80
Kayu manis bubuk (g)	20	20	20

Prosedur eksperimen pembuatan klappertaart durian katuk dilakukan melalui delapan tahap yaitu 1) Persiapan alat dan bahan 2) pembuatan puree daun katuk dengan cara mencuci daun katuk segar dan merebusnya selama 5 menit kemudian memblender hingga halus,p 3) Pencampuran bahan utama 5) pemanggangan I dengan suhu 180℃ selama 20 menit, 6) pemberian *topping* pada klappertaart stengah matang 7) pemanggangan II, pemanggangan kembali hingga matang pemanggangan, dilakukan pada suhu 180℃ selama 10 menit hingga matang. 8) pendinginan dan penyimpanan.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Fusion *Dessert* Komersial Klappertaart Durian Katuk.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Kegiatan penelitian dilaksanakan di laboratorium boga Program Studi Seni Kuliner, Akademi Kesejahteran Sosial Ibu Kartini pada bulan Januari 2026 hingga Maret 2026.

Teknik Pengumpulan Data

Kuesioner diberikan kepada panelis terhadap klappertaart durian katuk untuk pengumpulan data. Uji sifat fisik yang diamati berupa tekstur, warna, aroma dan rasa sedangkan preferensi masyarakat dilakukan menggunakan uji hedonik skala 1-9 dengan melibatkan 30 panelis tidak terlatih untuk menilai tingkat kesukaan terhadap produk klappertaart durian katuk.

Teknik Analisis Data

Data dianalisis menggunakan pendekatan deskriptif tekstur, aroma, warna, dan rasa, kemudian dilanjutkan dengan analisis statistik menggunakan Anova dan uji lanjut Duncan untuk mengetahui perbedaan nyata antar perlakuan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sifat Fisik Klappertaart Durian Katuk

Pada tahap ini, evaluasi sifat fisik dilakukan untuk mengetahui pengaruh variasi perbandingan durian dan puree daun katuk terhadap karakteristik klappertaart yang dihasilkan. Hasil evaluasi tersebut kemudian disusun dalam bentuk tabel untuk mempermudah interpretasi dan membandingkan antar perlakuan secara komprehensif. Data lengkap mengenai sifat fisik klappertaart durian katuk untuk ketiga formulasi dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Sifat Fisik Klappertaart Durian Katuk.

Atribut sensori	Perlakuan		
	F1	F2	F3
Tekstur	Halus dan lembut sedikit serat	Lembut dan sedikit serat	Kental dan berserat
Aroma	Aroma durian kuat, dan sedikit beraroma katuk	Aroma durian cukup kuat, Aroma katuk cukup kuat	Aroma durian kurang kuat, aroma katuk kuat
Warna	Hijau muda	Hijau agak tua	Hijau tua pekat
Rasa	Manis, sensasi katuk sedikit terasa	Rasa manis durian dan katuk seimbang	Rasa manis durian kurang terasa, rasa daun katuk lebih terasa.

Preferensi Masyarakat terhadap Klappertaart Durian Katuk

Hasil uji hedonik terhadap produk fusion *dessert* klappertaart durian katuk menunjukkan bahwa tingkat preferensi masyarakat/panelis bervariasi pada tiap perlakuan F1, F2, dan F3. Hasil uji hedonik ditampilkan pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai Rata-Rata dan Standar Deviasi Hasil Uji Hedonik.

Atribut Sensori	Perlakuan		
	F1	F2	F3
Tekstur	6,37 ± 1,066a	7,97 ± 0,718b	5,53 ± 1,224c
Aroma	6,93 ± 1,048a	7,50 ± 0,938b	6,43 ± 0,858c
Warna	6,40 ± 1,303a	7,17 ± 1,877b	5,13 ± 1,167c
Rasa	6,00 ± 1,050a	7,40 ± 1,545b	5,23 ± 1,278c

Keterangan a,b, c = notasi huruf berbeda berarti ada perbedaan nyata pada taraf uji Duncan memiliki nilai 5%.

Pembahasan

Sifat Fisik Klappertaart Durian Katuk

Klappertaart durian katuk pada perlakuan F1 memiliki tekstur yang lebih halus menyerupai klappertaart durian pada umumnya.

Hal ini disebabkan karena puree daun katuk yang disubstitusikan kedalam daging buah durian sebanyak 15% sehingga tidak terlalu mempengaruhi struktur adonan klapertaart. Pada perlakuan F2 klapertaart durian katuk yang dihasilkan menunjukkan tekstur lembut dan agak berserat karena adanya peningkatan persentase pure daun katuk dan penurunan jumlah durian yaitu dengan perbandingan daging buah durian dan puree daun katuk sebanyak 85%:15%. Klappertaart dengan perlakuan F3 memiliki tekstur padat dan berserat ketika dimakan. Hal ini disebabkan adanya peningkatan kadar serat yang dihasilkan dari padatan puree daun katuk sebanyak 25% dari daging buah durian. Semakin banyak persentase substitusi puree daun katuk maka tekstur klappertaart durian katuk yang dihasikan semakin kental dan berserat.

Aroma daging buah durian menjadi karakter dominan pada semua formula, namun intensitasnya menurun seiring meningkatnya persentase puree daun katuk. Pada perlakuan F1 klappertaart durian katuk memiliki aroma durian yang kuat dan dengan sedikit aroma herbal puree daun katuk yang lembut, sedangkan F2 menampilkan keseimbangan antara aroma manis durian dan aroma khas daun katuk. F3 menunjukkan penurunan intensitas aroma durian yang cukup nyata, digantikan dengan aroma puree daun katuk alami yang lebih kuat, meskipun masih dalam batas yang dapat diterima panelis.

Substitusi puree daun katuk memberikan perubahan warna yang jelas pada produk klappertaat durian katuk. Pada perlakuan F1 memperlihatkan warna klappertaart hijau muda, F2 menunjukkan klappertaart durian katuk memiliki warna hijau agak tua. F3 memiliki warna hijau lebih tua dan pekat, memberikan kesan alami dan menonjolkan karakter hijau daun katuk. Secara visual seluruh perlakuan tetap menarik dan menggambarkan kesan produk klappertaart yang sehat dan alami. Semakin banyak persentase puree daun katuk maka warna klappertaart semakin hijau. Warna yang dihasilkan dari puree daun katuk berasal dari kandungan klorofil yang berada didalam puree daun katuk (Nisa & Mariani, 2023). Klorofil adalah pigmen berwarna hijau yang terdapat pada dedaunan yang berwarna hijau (Saleh & Halidun, 2022).

Rasa manis khas durian tetap menjadi ciri utama pada ketiga formula, namun tingkat kesukaan bervariasi sesuai proporsi daun katuk. F2 memberikan rasa lebih seimbang antara manis durian dan segar daun katuk sehingga F2 paling disukai oleh panelis. F3 menunjukkan rasa durian yang lebih berkurang, dengan *aftertaste* hijau khas daun katuk yang lebih terasa. Meskipun demikian, rasa keseluruhan masih dapat diterima oleh panelis dan menunjukkan potensi sebagai varian fusion *dessert* bernilai komersial.

Secara umum, peningkatan persentase puree daun katuk menyebabkan adanya perbedaan sifat fisik tekstur, aroma, warna, dan rasa pada setiap perlakuan klappertaart durian katuk baik perlakuan F1, F2, dan F3.

Preferensi Masyarakat

Hasil uji organoleptik yang dianalisis menggunakan uji lanjut Duncan, tingkat preferensi masyarakat terhadap produk klappertaart durian katuk menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan pada setiap formulasi baik F1, F2, dan F3 untuk seluruh parameter yang diuji, yaitu tekstur, aroma, warna, dan rasa.

Pada parameter tekstur, terdapat perbedaan nyata terhadap tekstur klappertaart katuk. Perlakuan F2 memperoleh rerata tertinggi yaitu 7,97±0,718(b), yang berbeda nyata dibandingkan F1 (6,37±1,066(a)) dan F3 (5,53±1,224(c)). Hal ini menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai tekstur klappertaart pada F2 karena dinilai lebih lembut dan sesuai dengan karakteristik klappertaart durian katuk yang diharapkan.

Pada parameter aroma, F2 kembali mendapatkan nilai tertinggi sebesar 7,50±0,938(b), diikuti oleh F1 sebesar 6,93±1,048(a) dan F3 sebesar 6,43±0,858(c). Perbedaan notasi huruf menunjukkan bahwa aroma F2 paling dapat diterima oleh panelis dibandingkan formulasi lainnya. Selanjutnya pada parameter warna, F2 memperoleh skor 7,17±1,877(b), lebih tinggi dibandingkan F1 (6,40±1,303(a)) dan F3 (5,13±1,167(c)). Hal ini mengindikasikan bahwa warna klappertaart pada F2 dianggap paling menarik dan sesuai dengan ekspektasi konsumen.

Pada parameter rasa, sebagai faktor utama dalam penerimaan produk, F2 juga menunjukkan nilai tertinggi yaitu 7,40±1,545(b), yang berbeda nyata dengan F1 (6,00±1,050(a)) dan F3 (5,23±1,278(c)). Hal ini menunjukkan bahwa F2 memiliki cita rasa yang paling disukai oleh panelis.

Secara keseluruhan, hasil uji Duncan menunjukkan bahwa formulasi F2 merupakan formulasi terbaik dengan tingkat penerimaan atau preferensi masyarakat paling tinggi pada seluruh parameter uji. Sementara itu, F1 berada pada tingkat penerimaan sedang, dan F3 menunjukkan tingkat penerimaan paling rendah.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Variasi formulasi perlakuan berpengaruh nyata terhadap daya terima atau preferensi masyarakat terhadap produk klappertaart durian katuk. Formulasi 2 (F2) direkomendasikan sebagai formulasi yang paling optimal disukai oleh masyarakat.

Sifat fisik klappertaart dengan formulasi 2 (F2) yaitu lembut dan sedikit serat, aroma durian cukup kuat, aroma katuk cukup kuat, berwarna hijau agak tua, rasa manis durian dan katuk seimbang. Saran penelitian, perlu adanya penelitian lanjutan untuk mengetahui kandungan gizi pada klappertaart durian katuk.

DAFTAR REFERENSI

Akbar, M. I. (2022). *Modifikasi Klapertart Tempe Bacem Sebagai Upaya Pemanfaatan Sumber Pangan Lokal*. Universitas Negeri Jakarta.

Alam, S. N. (2023). *Studi Pustaka Aktivitas Antioksidan Teh Daun Katuk Dengan Varian Suhu Pengeringan*. repository.bku.ac.id

Fajrin, R. V. (2018). *Pemanfaatan Susu Kedelai Pada Pembuatan Produk Klapertart Sule.* Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, *13*(1).

Handayani, S. A., Ekayani, I. A. P. H., & Sukerti, N. W. (2022). *Pemanfaatan Tepung Daun Katuk (Sautopus Androgynus L. Merr) Menjadi Produk Cendol*. Jurnal Kuliner, 2(1), 1–8.

Maharani, I. D. (2022). *Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Buah Durian (Durio Ziberthimus Murr.) Di Karesidenan Surakarta.* Digilib. UNS. Ac. Id.

Manggala, A. F., Putri, R. A., Aliyah, S. H., Patimah, A. N. H., Ningrum, W. M., & Purnamasari, K. D. (2024). *A Literature Review: Penggunaan Daun Katuk (Sauropus Androgynu) Untuk Meningkatkan Pemberian Asi*. Journal Of Midwifery And Public Health, *4*(2), 62–67.

Nisa, R. C., & Mariani, M. (2023). *Pengaruh Penambahan Puree Daun Katuk (Sauropus Androgynus (L.) Pada Pembuatan Taro Flakes Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen*. Jurnal Sosial Dan Sains, 3(8), 873–892.

Novita, D. (2020). *22 Variasi Klapertart: Variasi Klapertart*. Genta Group Production. Https://Books.Google.Co.Id/Books?Id=Rcejeaaaqbaj

Nurdianti, R. R., Nuryana, R. S., Handoko, A., Hernaman, I., Ramdani, D., Jayanegara, A., Dickhoefer, U., Böttger, C., & Südekum, K.-H. (2023). *Nutritional Compositions Of Katuk Leaves And Their Supplementation To Hays Of Different Quality: An In Vitro Study*. The Journal Of Agricultural Science, *161*(3), 428–437. Https://Doi.Org/Doi: 10.1017/S002185962300031x

Puspaningtyas, D. E. (2013). *The Miracle Of Fruits*. Agromedia. Https://Books.Google.Co.Id/Books?Id=Bkwnycppaucc

R. Haryo Bimo Setiarto, S. S. M. (N.D.). *Teknologi Fermentasi Pangan Tradisional Dan Produk Olahannya*. Guepedia. Https://Books.Google.Co.Id/Books?Id=Ok9neaaaqbaj

Rahayu, A. A., & Ibrahim, I. (2016). *Makassar Cooking Club*. Cv. Social Politic Genius (Sign). Https://Books.Google.Co.Id/Books?Id=Wg-Cdwaaqbaj

Rahmawati, N. (2017). *Pemanfaatan Bonggol Pisang Pada Pembuatan Klappertaart dan Pie*. eprints.uny.ac.id

Ramayulis, R. (2015). *Green Smoothie Ala Rita Ramayulis: 100 Resep 20 Khasiat*. Gramedia Pustaka Utama. Https://Books.Google.Co.Id/Books?Id=Uxdidwaaqbaj

Saleh, I., & Halidun, W. (2022). Identifikasi Pigmen Klorofil Dan Celah Energi Pada Daun Cincau (Cyclea Barbata) Sebagai Fotosensitizer Alami Untuk Aplikasi Dssc. *Jurnal Kumparan Fisika*, *5*(1), 31–36.

Saras, T. (2023). *Daun Katuk : Manfaat Kesehatan Dan Penggunaannya*. Tiram Media. Https://Books.Google.Co.Id/Books?Id=Jru9eaaaqbaj

Siadari, E. E. (N.D.). *The Klappertaart A Journey: Praktik Ekonomika Underground Di Masa Pandemi Covid-19 Dalam Catatan-Catatan Ringan Wartawan Bisnis*. Pt Rayyana Komunikasindo. Https://Books.Google.Co.Id/Books?Id=Diyoeaaaqbaj

Sirait, A. D., & Nasution, R. S. (2024). Analisis Kadar Air Dan Kadar Lemak Pada Daging Buah Durian (Durio Zibhetinus Murr). *Amina*, *6*(1), 28–33.

Sulistyanto. (2024). *Seri Hidup Sehat: Kiat Hidup Sukses Dan Berumur Panjang*. Penerbit Andi. Https://Books.Google.Co.Id/Books?Id=26i5eaaaqbaj

Suryana, D. (2018). *Manfaat Buah: Manfaat Buah-Buahan*. Dayat Suryana Independent. Https://Books.Google.Co.Id/Books?Id=Mur0dwaaqbaj