Journal of Innovative and Creativity
Journal Homepage: https://joecy.org/index.php/joecy
e-mail: journaljoecy@gmail.com

Faculty of Education
University of Pahlawan Tuanku Tambusai
ISSN 2775-771X (Online)
ISSN 2962-570X (Printed)
5 (2) 2025, Page: 14289-14304

Analisis Mutu Sensori Dan Daya Terima Konsumen Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor Dengan Persentase Lemak Yang Berbeda Serta Potensinya Sebagai Rintisan Usaha

Difa Aulia[1], Raifa Novel[2], Sukaenah[3], Mutiara Dahlia[4], Nur Riska[5]
[1,2,3,4,5]Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
Corresponding Author: difaaulia0801@gmail.com, raifanovel11@gmail.com, sukainahmuhdor@gmail.com, mutiaradahlia63@gmail.com, nrtadjoedin@unj.ac.id

Published: July , 2025

ABSTRACT

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis mutu sensori dan daya terima konsumen terhadap produk kue putri salju tepung talas bogor dengan tiga perlakuan persentase lemak yang berbeda, yaitu sebesar 75%, 85%, dan 95% dari total tepung yang digunakan. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui potensi produk sebagai rintisan usaha. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari - Juli 2025 di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dengan teknik analisis deskripsi kuantitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan uji mutu sensori dan uji daya terima konsumen, yang melibatkan 10 panelis terbatas dan 100 panelis konsumen. Aspek yang dinilai meliputi warna bagian atas dan warna bagian bawah, aroma talas bogor dan aroma *butter*, rasa talas bogor dan rasa manis, serta kerapuhan produk. Berdasarkan hasil keseluruhan aspek, kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase lemak 95% merupakan produk terbaik menurut penilaian panelis terbatas dan panelis konsumen. Produk ini selanjutnya dikembangkan menjadi rintisan usaha dengan merek *"Snowkiro*", yang dijual dengan harga Rp. 50.000,- per 280 gram. Hasil dari penjualan "*Snowkiro*" selama satu bulan mampu meraih total omset sebesar Rp. 3.850.000,-. dengan laba bersih yang diperoleh mencapai Rp. 1.098.795,-. Temuan kue putri salju tepung talas bogor ini dapat diaplikasikan untuk mendukung pemanfaatan pangan lokal dan membuka peluang usaha kue kering bebas gluten.

Kata Kunci : Mutu Sensori, Daya Terima Konsumen, Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor, Persentase Lemak, Rintisan Usaha

ABSTRACT

This research aims to analyze the sensory quality and consumer acceptability of snow white cookies made with bogor taro flour, using three different fat percentages: 75%, 85%, and 95% of the total flour weight. Additionally, the research seeks to explore the potential of the product as a business venture. The research was conducted from February to July 2025 at the Pastry and Bakery Laboratory, Culinary Arts Study Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. The research employed an experimental method with a quantitative descriptive analysis approach. Data collection was carried out through sensory evaluation and consumer acceptance tests involving 10 trained panelists and 100 consumer panelists. The evaluation criteria included the top and bottom color, aroma of bogor taro and butter, taste of bogor taro and sweetness, as well as the product's crispness. Based on the overall assessment, the snow white cookie with 95% fat content was rated the best by both trained and consumer panelists. This product was further developed into a start-up business under the brand name "Snowkiro," sold at Rp. 50,000 per 280 grams. Sales of "Snowkiro" during one month generated a total revenue of Rp. 3,850,000, with a net profit of Rp. 1,098,795. The result of this study on snow white cookie innovation using bogor taro flour can be applied to support the utilization of local food ingredients and opens opportunities for gluten-free cookie businesses

Keywords: *Sensory Quality, Consumer Acceptance, Snow Cookies With Bogor Taro Flour, Fat Percentages, Start-Up Business*

© The Author(s). 2021 Open Access This article is licensed under a Creative Commons Atibution 4.0 International License, which permits use, sharing, adaptation, distribution and reproduction in any medium or format, as long as you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons licence, and indicate if changes were made. The images or other third party material in this article are included in the article's Creative Commons licence, unless indicated otherwise in a credit line to the material. To view a copy of this licence, visit http://creativecommons.org/licenses/by/4.0

PENDAHULUAN

Kue kering memiliki penyebutan yang berbeda-beda di setiap negara, di Prancis dan Inggris kue kering disebut *biscuit*, yang berasal dari bahasa latin *bis* dan *coctus* yang berarti "dimasak dua kali", kue kering dimasak dua kali untuk menghasilkan tekstur yang lebih kering dan renyah. Sementara di Amerika kue kering disebut *cookies* dan di Belanda disebut *koekje*, yang berarti kue kecil yang

dipanggang hingga kering (Primarasa, 2018). Kue kering merupakan jenis biskuit populer yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, memiliki tekstur yang renyah dengan pori-pori rapat, berukuran kecil, serta memiliki rasa yang manis atau gurih. Produk kue kering memiliki kadar air yang rendah, sehingga lebih tahan lama dibandingkan kue basah. Bahan pembuatan kue kering dibedakan menjadi dua jenis, yaitu bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama dalam pembuatan kue kering terdiri dari tepung terigu, lemak, gula, telur, dan bahan pengembang. Sementara bahan tambahan pada pembuatan kue kering dapat berupa kacang-kacangan, sereal, cokelat, *essence*, rempah, serta buah yang dibagi menjadi; buah kering, manisan buah, buah segar atau selai buah (Primarasa, 2018).

Di Indonesia kue kering memiliki banyak variasi bentuk dan rasa yang berbeda, seperti contohnya kue nastar, kue putri salju, kue lidah kucing, kue bangkit, kue sagu keju, kue semprit, kue kacang, dan lain-lain. Menurut survei *Kurious-Katadata Insight Center* (Annur, 2023), kue kering yang paling banyak dipilih untuk merayakan lebaran adalah kue nastar dengan proporsi 82,9% responden, kemudian kue putri salju dengan persentase 56,2%, kue kacang 50,7%, kastengel 45,1%, dan *butter cookies* 38,4%. Berdasarkan survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) Badan Pusat Statistik (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2023), pada tahun 2022 hingga 2023 konsumsi kue kering di Indonesia mengalami pertumbuhan sebesar 0,14%. Jumlah konsumsi kue kering tersebut meningkat pada hari-hari besar seperti natal, idul fitri, tahun baru, imlek, dan hari-hari besar lainnya. Meningkatnya konsumsi kue kering perlu diimbangi dengan inovasi, baik dari segi bahan baku maupun proses pembuatannya. Salah satu kue kering yang banyak diminati terutama pada hari-hari besar adalah kue putri salju.

Kue putri salju adalah jenis kue kering yang memiliki bentuk bulan sabit dengan taburan gula halus yang menyerupai salju. Teksturnya yang mudah rapuh dan memberikan sensasi lumer di mulut menjadi daya tarik tersendiri. Beberapa sumber mengatakan bahwa kue putri salju berasal dari Eropa, khususnya negara Austria dan Jerman. Di Austria terdapat kue serupa yang disebut "*Vanillekipferl*", berbentuk bulan sabit dan diselimuti gula halus, kue ini disajikan pada perayaan natal. Bahan utama dalam pembuatan kue putri salju adalah tepung terigu, tepung maizena, lemak, dan kuning telur yang kemudian dimatangkan dengan cara dipanggang, lalu ditaburi gula halus (Florenta, 2019).

Pada umumnya kue putri salju dibuat dari tepung terigu. Namun karena Indonesia merupakan negara tropis, tanaman gandum tidak dapat dibudidayakan secara optimal untuk produksi tepung terigu, sehingga Indonesia masih bergantung pada impor gandum (Sugeng *et al*., 2021). Menurut data (Asosiasi Produsen Tepung Terigu (APTINDO), 2023), pada tahun 2022 Indonesia mengimpor 9,5 juta metrik ton biji gandum untuk membuat 6,661 juta metrik ton tepung terigu. Data ini menunjukkan bahwa rata-rata konsumsi tepung terigu per kapita mencapai 66 gram/hari, dengan asumsi semua orang mengkonsumsi tepung terigu. Berdasarkan total produksi tersebut, sekitar 20% dari tepung terigu dijual sebagai tepung eceran untuk konsumsi rumah tangga. Sementara sisanya dibuat menjadi produk olahan tepung terigu yang diproduksi perusahaan skala kecil (51%) atau industri besar (29%). Untuk mengurangi ketergantungan pada impor gandum dalam pembuatan kue kering, Indonesia dapat memanfaatkan sumber pangan lokal fungsional sebagai pengganti tepung terigu. Beberapa bahan pangan lokal yang dapat berpotensi mensubstitusi atau menggantikan tepung terigu diantaranya, umbi-umbian seperti singkong, ubi jalar, kentang, umbi ganyong, umbi talas, ubi cilembu, dan sebagainya.

Pada penelitian ini, umbi yang dimanfaatkan sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue putri salju adalah umbi talas.

Umbi Talas merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang banyak tumbuh di Indonesia dan termasuk dalam famili *Araceae*. Secara umum, terdapat dua jenis talas yang sering dikonsumsi sebagai bahan pangan pokok, yaitu talas bogor dan talas kimpul. Keunggulan umbi talas dibandingkan dengan jenis umbi lainnya adalah tingginya kandungan protein, vitamin, mineral seperti fosfor dan besi, serta kadar lemaknya yang rendah (Sulaiman & Noviasari, 2023). Di kepulauan Mentawai dan Kalimantan, talas dikonsumsi sebagai makanan pokok. Namun, untuk memperpanjang umur simpan umbi talas, dan agar dapat dikonsumsi dalam bentuk lain, umbi talas dapat diolah menjadi berbagai produk turunan, diantaranya tepung talas (Badan Pangan Nasional RI, 2024).

Tepung talas adalah tepung yang dibuat dari umbi talas melalui proses penggilingan dan penepungan. Karbohidrat dalam umbi talas memiliki sifat yang mudah dicerna, sehingga tepung talas sering digunakan sebagai bahan dasar makanan pendamping bagi bayi atau balita yang memiliki sensitivitas terhadap susu. Selain itu, tepung talas memiliki kandungan amilopektin yang cukup tinggi, sehingga menjadikan tepung talas sebagai sumber pangan yang cocok untuk diet para penderita diabetes (Hassan, 2014). Pada penelitian inovasi kue putri salju, tepung talas yang digunakan adalah tepung talas bogor, sebab talas bogor memiliki rasa yang lebih netral, tekstur umbi yang pulen dan halus, aroma yang tidak terlalu menyengat dan mengganggu, kadar pati yang tinggi, kandungan oksalat yang lebih rendah dari talas kimpul, serta talas bogor merupakan varietas talas lokal yang banyak ditanam di Indonesia, sehingga ketersediaannya melimpah dan mudah ditemukan. Tepung talas bogor lebih mudah dibuat menjadi produk kue kering, sebab sifatnya mengikat air dan bebas gluten. Namun kue kering yang dibuat dengan tepung bebas gluten akan membuat tekstur dari kue kering tersebut menjadi keras, sehingga perlu adanya penggunaan bahan lain untuk mengimbangi tekstur dari kue kering berbahan dasar tepung bebas gluten (Ismail *et al*., 2023). Salah satu upaya untuk memperbaiki tekstur kue kering yang dibuat menggunakan tepung talas bogor adalah dengan penggunaan lemak. Lemak merupakan salah satu komponen pengikat dalam pembuatan kue kering. Di mana penggunaan lemak sangat berpengaruh pada hasil akhir produk kue kering. Semakin tinggi persentase lemaknya, maka akan semakin lembut adonan yang dihasilkan. Hal tersebut dapat disebabkan karena adonan yang mengandung lemak lebih tinggi akan lebih homogen, sehingga mampu menciptakan kue kering dengan tekstur yang lembut dan rapuh. Pada penelitian ini, dilakukan uji coba kue putri salju tepung talas bogor menggunakan persentase lemak yang berbeda untuk mengetahui seberapa jauh pengaruh yang dihasilkan dari masing-masing persentase lemak.

Penggunaan tepung talas bogor dengan persentase lemak yang berbeda pada kue putri salju tentunya juga akan mempengaruhi penilaian daya terima konsumen. Daya terima konsumen adalah preferensi konsumen terhadap suatu produk, produk yang menarik memiliki peluang sangat tinggi untuk diterima dan disukai oleh masyarakat (Manzalina et al., 2019). Preferensi konsumen terhadap suatu produk dapat dilihat dari hasil penilaian konsumen terhadap produk tersebut. Oleh karena itu, penilaian konsumen menjadi dasar penting dalam mengevaluasi tingkat penerimaan atau kesukaan suatu produk. Tingkat kesukaan atau penerimaan konsumen biasanya berkaitan dengan mutu atau kualitas produk. Mutu pangan merupakan sifat atau faktor yang membedakan tingkat penerimaan

konsumen terhadap suatu produk pangan (Rahayu et al., 2019). Tingkat kesukaan konsumen pada produk dapat diketahui dengan dilakukannya uji daya terima konsumen terhadap aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur pada produk kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase lemak yang berbeda. Untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk dapat dievaluasi melalui lembar instrumen uji hedonik, yaitu mengukur tingkat kesukaan atau penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Panelis akan menilai produk dengan uji hedonik pada skala 5 yaitu sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka. Pada hasil penilaian uji daya terima konsumen akan dilakukan suatu rintisan usaha dari hasil formulasi terbaik.

Usaha rintisan adalah bisnis yang masih dalam tahap awal dan membutuhkan keterlibatan pasar, baik individu maupun kelompok yang memulai usaha ini dengan ide kreatif yang menjadikannya sesuatu yang unik. Usaha rintisan ini umumnya beroperasi kurang dari lima tahun, dibangun oleh individu atau kelompok yang memiliki inovasi baru dalam dunia bisnis (Bakhar, 2023). Salah satu rintisan usaha bisnis yang dapat dikembangkan adalah UMKM di bidang kuliner (Nugroho A.P, 2022).

Jenis makanan yang ingin dikembangkan yaitu kue kering putri salju. Dalam pembuatan produk, peneliti menggunakan talas bogor yang diolah menjadi tepung sebagai pengganti tepung terigu untuk pembuatan kue putri salju. peneliti melakukan rintisan usaha dari produk kue putri salju menjadi kue putri salju dengan tepung talas bogor dengan merek bernama *"Snowkiro".*

"Snowkiro" menggabungkan tiga elemen penting yaitu *"snow"* (salju), *"cookies"* (kue kering) dan *"Taro"* (talas). *"Snowkiro"* memberi gambaran yang jelas tentang produk, yaitu kue Putri Salju yang ringan, berwarna putih, dan memiliki tekstur lembut, seperti salju dengan penggunaan tepung *taro* (talas bogor). Selain itu, nama ini memiliki *vibe* modern dan kekinian, yang cocok dengan tren branding. Nama yang singkat, sederhana, dan mudah diucapkan ini akan memudahkan konsumen dalam menyebut dan mencari produk *"Snowkiro"*

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan rancangan eksperimen untuk mengetahui dampak dari berbagai perlakuan yang diberikan. Peneliti melakukan eksperimen pada pembuatan kue putri salju menggunakan tepung talas bogor sebagai pengganti tepung terigu. Namun untuk mendapatkan hasil kue putri salju yang memenuhi karakteristik dan mutu yang baik, maka dilakukan perlakuan yang berbeda terhadap persentase lemak yang digunakan. Persentase penggunaan lemak yang digunakan sebesar 75%, 85% dan 95% dari total tepung talas bogor yang digunakan. Proses uji coba dilakukan hingga mendapatkan hasil terbaik sesuai dengan karakteristik dan mutu kue putri salju dinilai dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Setelah itu, penelitian dilanjutkan dengan melakukan uji mutu sensori dan hedonik untuk mengetahui kelayakan produk dan daya terima konsumen terhadap kue putri salju tepung talas bogor, serta untuk mendapatkan perlakuan terbaik yang disukai oleh masyarakat. Di mana dari hasil pengujian tersebut, kemudian akan dilakukan rintisan usaha terhadap produk kue putri salju tepung talas bogor.

Alat yang digunakan pada penelitian ini terdiri dari, *scale, bowl, chopper*, ayakan 100 *mesh, hand mixer, rubber spatula, hand gloves, silicone mat, rolling pin*, plastik alas kue, *tray* plastik, cetakan bulan sabit, *baking tray,* kuas kue, oven gas listrik, serta jar atau toples. Sementara bahan-bahan yang

digunakan terdiri dari, tepung talas bogor, mentega (*butter*), kacang mede, gula halus, tepung maizena, susu bubuk, dan kuning telur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembahasan Hasil Penelitian Uji Mutu Sensori dan Uji Hedonik

Hasil uji mutu sensori terhadap aspek warna bagian atas kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase lemak 75% dan 85%, didapatkan hasil rata-rata yang cukup berbeda, namun masih dalam rentangan skala penilaian yang sama yaitu warna bagian atas krem keemasan. Sementara pada persentase lemak 95%, warna yang dihasilkan cenderung lebih cerah, yaitu berwarna krem. Hal tersebut selaras dengan penelitian Novrini & Danil (2019) yang menjelaskan bahwa lemak berpengaruh nyata terhadap warna dari kue kering yang dihasilkan. Semakin tinggi jumlah lemak yang digunakan, maka akan semakin meningkat warna yang dihasilkan. Hal tersebut dapat disebabkan karena lemak yang ditambahkan akan memberikan warna kue kering yang lebih mengkilap.

Berdasarkan hasil uji mutu sensori terhadap aspek warna bagian luar kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase lemak 75%, 85%, dan 95%, diketahui bahwa hasil rata-rata yang didapatkan tidak berbeda secara signifikan, yaitu berada pada rentangan skala penilaian coklat keemasan. Hal tersebut dapat disebabkan karena adanya reaksi *maillard* antara gugus protein dengan gula pereduksi. Gugus protein didapatkan dari penggunaan kuning telur, sementara gula pereduksi didapatkan dari penggunaan gula halus (Novrini & Danil, 2019). Selain itu, reaksi karamelisasi juga dapat terjadi pada saat pemanggangan kue putri salju.

Hasil uji mutu sensori terhadap aspek aroma talas bogor dengan perlakuan persentase lemak 75%, 85%, dan 95%, diketahui bahwa hasil rata-rata yang didapatkan tidak berbeda secara signifikan, yaitu berada pada rentangan skala penilaian sedikit beraroma talas bogor. Hal tersebut dapat disebabkan karena aroma kue putri salju dipengaruhi oleh adanya pengaruh penggunaan *butter* dan bahan lainnya, sehingga tepung talas bogor tidak terlalu berpengaruh. Selain itu, umbi talas memiliki kandungan gula pereduksi dan protein yang rendah, sehingga reaksi *maillard* yang menghasilkan senyawa aroma sangat terbatas. Menurut pendapat Anik *et al*. (2017) dalam Fitriani & Holinesti (2022), lemak merupakan salah satu komponen penting dalam pembuatan kue kering yang berfungsi sebagai penambah aroma.

Pada hasil uji mutu sensori terhadap aspek aroma *butter* dengan perlakuan persentase lemak 75%, 85%, dan 95%, diketahui bahwa hasil rata-rata yang didapatkan tidak berbeda secara signifikan, yaitu berada pada rentangan skala penilaian agak beraroma *butter*. Menurut Faridah *et al*. (2008), *butter* mengeluarkan aroma susu karena terbuat dari lemak susu hewani. *Butter* sangat mempengaruhi kualitas kue, karena memiliki aroma yang khas serta titik leleh yang rendah, sehingga penggunaan *butter* dapat membuat kue putri salju menjadi lebih harum khas kue kering.

Dari hasil uji mutu sensori terhadap aspek rasa talas bogor dengan perlakuan persentase lemak 75%, 85%, dan 95%, diketahui bahwa hasil rata-rata yang didapatkan tidak berbeda secara signifikan, yaitu berada pada rentangan skala penilaian agak terasa talas bogor. Namun semakin tinggi persentase lemak yang digunakan, maka akan semakin menurun skor yang dihasilkan. Hal tersebut disebabkan penggunaan *butter* yang semakin banyak mempengaruhi rasa kue putri salju tepung talas bogor yang

dihasilkan. Menurut penelitian Mayasari (2015), bahwa rasa suatu produk dapat dihasilkan dari penggunaan bahan makanan ataupun berasal dari penambahan zat lain, serta dapat diperoleh dari cara pengolahan sehingga menimbulkan rasa yang tajam, namun dapat juga sebaliknya. Pada penelitian ini, rasa talas bogor menghilang seiring dengan proses pemanggangan. Hal tersebut dikarenakan umbi talas mengandung sedikit protein yang dapat membentuk senyawa *maillard* saat dipanggang, sehingga tidak menimbulkan rasa yang dominan. Selain itu, rasa dari bahan lain seperti *butter*, susu bubuk, dan kacang mete membuat rasa dari talas bogor tidak terlalu kentara.

Menurut hasil uji mutu sensori terhadap aspek rasa manis kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase lemak 75%, 85%, dan 95%, diketahui bahwa hasil rata-rata yang didapatkan tidak berbeda secara signifikan, yaitu berada pada rentangan skala penilaian terasa manis. Menurut Hendrasty (2013), gula digunakan sebagai pemberi rasa manis, pelembut, pewarna, pembentuk tekstur, serta penambah kalori. Gula dapat memberikan kontribusi pada rasa manis karena mengandung komponen karbohidrat yang cukup tinggi.

Hasil uji mutu sensori yang diperoleh terhadap aspek tekstur kerapuhan kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase lemak 75%, 85%, dan 95%, diketahui bahwa hasil rata-rata yang didapatkan berbeda secara signifikan. Di mana pada persentase lemak 75% skala penilaian berada pada tekstur agak rapuh, sementara pada persentase lemak 85% dan 95% skala penilaian berada pada tekstur rapuh. Hal tersebut disebabkan oleh penggunaan lemak. Di mana lemak memiliki pengaruh melunakkan adonan kue kering yang disebut *shortening effect* (Hendrasty, 2013), sehingga semakin banyak persentase lemak yang digunakan, maka akan semakin lunak adonan yang dihasilkan, serta akan semakin rapuh tekstur kue putri salju yang dihasilkan. Selain itu, tekstur kue putri salju pada penelitian ini juga dipengaruhi oleh penggunaan tepung talas bogor. Semakin sedikit lemak yang digunakan, maka akan semakin padat adonan yang dihasilkan. Hal tersebut selaras dengan penelitian Ismail *et al.* (2023) yang menjelaskan bahwa tepung bebas gluten akan membuat tekstur dari kue kering menjadi lebih keras.

Berdasarkan penilaian uji mutu sensori oleh 10 panelis terbatas, penilaian tertinggi kue putri salju tepung talas bogor adalah pada perlakuan persentase lemak 95%. Di mana aspek warna, aroma, rasa, dan teksturnya yang paling mendekati produk kontrol. Maka selanjutnya untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk kue putri salju tepung talas bogor dengan perlakuan persentase lemak yang berbeda, dilakukan uji hedonik kepada 100 panelis konsumen.

Pada hasil penelitian aspek warna bagian atas dan warna bagian bawah, panelis konsumen menyukai kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase lemak 95% dengan rata-rata (*mean*) pada aspek warna atas 4,15 dan aspek warna bawah 4,09. Hal ini menunjukkan bahwa konsumen lebih menyukai warna kue putri salju dengan persentase lemak paling tinggi. Penggunaan tepung talas menyebabkan kue putri salju yang dihasilkan memiliki warna lebih gelap dibandingkan dengan kue putri salju yang menggunakan tepung terigu. Maka dari itu, warna memegang peranan penting dalam menentukan tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk. Penilaian pada aspek warna ini disebabkan oleh peningkatan warna kue putri salju yang dihasilkan dari penggunaan persentase lemak yang memberikan tampilan lebih cerah dan menarik. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Novrini & Danil, 2019) di mana penggunaan jumlah mentega memberikan pengaruh terhadap warna

yang dihasilkan pada kue kering. Semakin tinggi jumlah mentega yang digunakan, maka warna kue kering yang dihasilkan cenderung semakin cerah.

Hasil yang diperoleh aspek aroma talas bogor, panelis konsumen menyukai kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase lemak 75% dengan rata-rata (*mean*) 3,96. Hal ini menunjukkan bahwa aroma talas bogor lebih disukai pada kue dengan persentase lemak paling rendah. Karena semakin tinggi persentase lemak yang digunakan, maka aroma talas bogor cenderung tertutupi, sehingga dapat mempengaruhi persepsi konsumen terhadap aroma talas bogor yang dihasilkan. Hal ini didukung oleh penelitian yang telah dilakukan oleh (Mulyati, 2015) yang menyatakan bahwa semakin banyaknya persentase lemak yang digunakan maka dapat mempengaruhi aroma pada kue. Sementara itu, pada aspek aroma *butter,* panelis konsumen menyukai kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase lemak 85% dengan rata-rata (*mean*) 4,17. Hal ini disebabkan oleh karakteristik *butter* yang memiliki aroma khas susu yang berasal dari senyawa volatil. Senyawa ini terbentuk dari asam lemak bebas yang bersifat tidak stabil dan mudah menguap selama proses pemanggangan, sehingga menghasilkan aroma susu yang kuat pada kue (Wisudawanningrum, 2019).

Berdasarkan aspek rasa talas bogor, panelis konsumen menyukai kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase lemak 95% dengan rata-rata (*mean*) 3,88. Hal ini disebabkan karena tepung talas bogor memiliki rasa yang netral (Abdi et al, 2025). Sehingga semakin tinggi penggunaan persentase lemak pada kue putri salju tepung talas bogor akan menghasilkan kue putri salju tepung talas bogor dengan rasa lebih gurih.

Dari hasil penilaian aspek rasa manis, panelis konsumen menyukai kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase lemak 95% dengan rata-rata (*mean*) 4,02. Tepung talas bogor sendiri tidak memiliki rasa manis, sehingga penggunaan tepung talas bogor tidak berpengaruh terhadap rasa manis. Rasa manis pada kue putri salju tepung talas bogor dihasilkan karena penggunaan gula halus dan mentega (*butter*). Mentega (*butter)* merupakan produk olahan dari susu atau krim yang telah dipasteurisasi. Secara umum susu memiliki rasa agak manis yang berasal dari laktosa, yaitu gula alami pada susu (Amen et al, 2020). Oleh karena itu, semakin tinggi persentase lemak yang digunakan akan berpengaruh terhadap rasa manis yang dihasilkan kue putri salju tepung talas bogor.

Dalam aspek tekstur (kerapuhan), panelis konsumen menyukai kue putri salju tepung talas

bogor dengan persentase lemak 95%, yang memperoleh nilai rata-rata (*mean*) sebesar 4,02. Hal ini menunjukkan bahwa kue dengan persentase lemak paling tinggi lebih disukai dari segi tekstur, terutama karena penggunaan tepung talas cenderung menghasilkan tekstur yang lebih padat. Tekstur tersebut berkaitan dengan kandungan amilopektin dalam tepung talas yang cukup tinggi, yaitu sekitar 72% hingga 83% (Liputo et al., 2022). Oleh karena itu, penambahan lemak berperan penting dalam mempengaruhi tekstur kue kering. Semakin tinggi persentase lemak yang digunakan, maka tekstur kue yang dihasilkan akan semakin lembut dan rapuh (Rachmawati et al, 2023).

Berdasarkan pembahasan di atas aspek warna atas memiliki total rata-rata (*mean*) tertinggi yaitu 4,15, aspek warna bawah memiliki total rata-rata (*mean*) tertinggi yaitu 4,09, aspek aroma talas bogor memiliki total rata-rata (*mean*) tertinggi yaitu 3,96, aspek aroma *butter* memiliki total rata-rata (*mean*) tertinggi yaitu 4,17, aspek rasa talas bogor memiliki total rata-rata (*mean*) tertinggi yaitu 3,88, aspek rasa manis memiliki total rata-rata (*mean*) tertinggi yaitu 4,02, dan aspek tekstur (kerapuhan) memiliki

total rata-rata (*mean*) tertinggi yaitu 4,02. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase lemak 95% adalah produk yang paling disukai.

Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa perlakuan dengan persentase lemak 95% menghasilkan karakteristik sensori terbaik, khususnya pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Formulasi ini tidak hanya disukai oleh panelis, tetapi juga berpotensi membuka peluang rintisan usaha kue putri salju yang bebas gluten, mengingat penggunaan tepung talas bogor sebagai bahan utama pengganti tepung terigu. Inovasi ini menjadi alternatif menarik dalam industri kuliner, khususnya di segmen kue kering yang lebih sehat dan ramah bagi konsumen dengan intoleransi gluten. Kue putri salju dengan formulasi 95% lemak ini menghadirkan kombinasi antara kualitas sensori yang baik dan nilai fungsional bahan lokal, sehingga mampu menjadi pembeda di pasar.

Berdasarkan potensi tersebut, dirintis suatu usaha kue putri salju bernama *"Snowkiro"* yang mengusung konsep *gluten-free cookies*, memanfaatkan hasil formula terbaik untuk menghasilkan produk premium yang sesuai dengan tren gaya hidup sehat dan kebutuhan konsumen modern.

Manajemen Produksi

Rintisan Usaha produk *"Snowkiro"* yang bergerak di bidang kuliner khususnya kue kering putri salju berbahan dasar tepung talas bogor, menerapkan manajemen produksi berbasis permintaan melalui sistem *pre-order*. Sistem ini memungkinkan usaha untuk mengelola produksi secara efisien berdasarkan jumlah pesanan yang diterima, sehingga dapat meminimalkan pemborosan bahan dan menekan biaya operasional.

Manajemen Persediaan

Manajemen persediaan yang dilakukan pada produk *"Snowkiro"* menggunakan model probabilistik, di mana seluruh proses yang berkaitan dengan pengadaan bahan baku makanan didasarkan pada kemungkinan-kemungkinan yang terjadi. Oleh karena itu, metode yang digunakan bersifat estimatif dalam menentukan jumlah kebutuhan bahan (Fadiati & Purwana, 2011). Oleh karena itu, perlu menyediakan persediaan cadangan atau yang dikenal dengan istilah *safety stock* guna memastikan proses produksi tetap berjalan dengan lancar (Setiawan & Pandu, 2020). Berikut adalah manajemen persediaan pada produk *"Snowkiro"* selama 2 minggu pertama:

Tabel 1 Manajemen Persediaan *"Snowkiro"*

Persediaan Bahan Basah	Jumlah (Gr)	Persediaan Bahan Kering	Jumlah (Gr)	Kemasan	Jumlah (Pcs)
Butter	4.000	Tepung Talas Bogor	4.000	Jar	42
Telur	1.000	Gula Halus	4.000	Handle Jar	55
		Susu Bubuk	1.000	Seal	50

	Maizena	1.000	Label	60
	Kacang Mede	1.100	Alas Kue	300
			Silica Gel	80

Manajemen persediaan bahan baku dalam produk *"Snowkiro"* ini direncanakan berdasarkan kebutuhan produksi mingguan, yaitu sebanyak dua resep yang menghasilkan 14 jar. Pembelian bahan baku dilaksanakan setiap seminggu sekali dengan mempertimbangkan kapasitas penyimpanan agar kualitas bahan tetap terjaga. Bahan kemasan menjadi pengecualian karena hanya dibeli pada minggu pertama dalam jumlah yang cukup untuk kebutuhan lebih panjang, sehingga tidak perlu dilakukan pembelian ulang setiap minggu.

Aspek Keuangan

Investasi Awal yang Dibutuhkan

Investasi awal merupakan modal yang diperlukan untuk memulai operasional usaha secara menyeluruh. Biaya ini mencakup kebutuhan fisik, perlengkapan, serta pengeluaran awal yang bersifat wajib sebelum mulai beroperasi. Adapun rincian umum investasi awal yang dibutuhkan untuk usaha *"Snowkiro"* meliputi:

Tabel 2 Investasi Awal

No	Nama Alat	Jumlah	Tersedia		Total Harga	Umur Alat
			✓	✗		
1.	*Scale*	1	✓		Rp. 30.000,-	10 Tahun
2.	*Bowl*	4	✓		Rp. 32.000,-	15 Tahun
3.	*Chopper*	1	✓		Rp. 120.000,-	5 Tahun
4.	Ayakan 100 *Mesh*	1	✓		Rp. 175.000,-	10 Tahun
5.	*Hand Mixer*	1	✓		Rp. 200.000,-	10 Tahun
6.	*Rubber Spatula*	2	✓		Rp. 62.000,-	5 Tahun
7.	*Hand Gloves*	1		✗	Rp. 5.000,-	-
8.	*Silicone Mat*	1	✓		Rp. 39.000,-	5 Tahun
9.	*Rolling Pin*	1	✓		Rp. 88.000,-	10 Tahun
10.	Plastik Alas Kue	1		✗	Rp. 20.000,-	-
11.	*Tray* Plastik	1	✓		Rp. 8.900,-	5 Tahun
12.	*Food Processor*	1	✓		Rp. 1.799.900,-	10 Tahun
13.	Sendok Makan	2	✓		Rp. 4.800,-	1 Tahun
14.	Cetakan Putri Salju	2		✗	Rp. 12.200,-	5 Tahun
15.	*Baking Tray*	2	✓		Rp. 224.000,-	5 Tahun
16.	Kuas Kue	1		✗	Rp. 6.000,-	10 Tahun

17.	Tabung Gas	1	✓	Rp. 410.000,-	5 Tahun
18.	*Oven*	1	✓	Rp. 1.070.000,-	10 Tahun
	Total Keseluruhan			**Rp. 4.306.800 ,-**	

Sumber Modal

"Snowkiro" merupakan suatu usaha yang didirikan oleh sekelompok mahasiswa yang terdiri atas tiga orang anggota. Dalam memulai usaha di bidang kuliner, khususnya produk Kue Putri Salju berbahan dasar Tepung Talas Bogor, *"Snowkiro"* memerlukan sejumlah modal yang memadai. Adapun modal yang dibutuhkan pada tahap awal pendirian usaha ini adalah sebesar Rp. 877.000,-.

Modal tersebut akan dialokasikan untuk pembelian bahan baku awal produksi, pengadaan kemasan yang layak, biaya pemasaran, biaya tak terduga, serta investasi peralatan. Dengan pengelolaan modal yang cukup dan penerapan strategi pemasaran yang tepat, diharapkan usaha *"Snowkiro"* dapat berkembang dan memberikan keuntungan bagi kelangsungan usaha.

Perencanaan Nilai Harga Jual Produk

Perhitungan Harga Jual

Nama Produk: *"Snowkiro"* (Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor) Hasil: 7 Jar / 280 gr

Tabel 3. Perhitungan Harga Jual

No	Nama Bahan	Unit	Jumlah	Harga/Unit	Total Harga
1.	Tepung Talas Bogor	Gram	560	Rp. 35.000,-/1kg	Rp. 19.600
2.	*Butter*	Gram	532	Rp. 160.000,-/1kg	Rp. 85.120
3.	Gula Halus	Gram	150	Rp. 21.000,-/1kg	Rp. 3.150
4.	Kuning Telur	Gram	60	Rp. 26.000/1kg	Rp. 1.560
5.	Susu Bubuk	Gram	100	Rp. 113.000,-/1kg	Rp. 11.300
6.	Maizena	Gram	100	Rp. 16.000,-/1kg	Rp. 1.600
7.	Kacang Mede	Gram	200	Rp. 40.000,-/1kg	Rp. 8.000
8.	Gula Halus *(Topping)*	Gram	400	Rp. 21.000,-/1kg	Rp. 8.400
	Grand Total Cost				**Rp. 138.730**

Tabel 4. Biaya Kemasan

No	Nama	Jumlah	Harga/Unit	Total Harga
1.	Jar Toples	1	Rp. 4.800/pcs	Rp. 4.800
2.	Handle Jar	1	Rp. 1.100/pcs	Rp. 1.100
3.	Seal Plastik	1	Rp. 5.500/50 pcs	Rp. 110
4.	Alas Kue Kering	1	Rp. 5.100/500 pcs	Rp. 21

5.	Label	1	Rp. 17.000/60 pcs	Rp. 238
6.	Silica Gel	1	Rp. 12.900/100 pcs	Rp. 129
	Grand Total Cost			Rp. 6.398

1) Biaya Pendukung 10% : 10/100 x Rp.138.730,- = Rp. 13.873

2) Grand Total Cost (GTC) : Rp. 138.730 + Rp. 13.873 = Rp. 152.603

: Rp. 152.603 : 7 = Rp. 21.800,-

3) Kenaikan Harga 50%

= 100/50 x Rp. 21.800 = Rp. 43.600

4) Harga Jual

= Rp. 43.600,- + Rp. 6.398,- = Rp. 49.998,-.

Dibulatkan menjadi Rp. 50.000,-

Analisis Rugi/Laba

Tabel dibawah ini menyajikan hasil penjualan selama 1 periode serta analisis laporan laba dan rugi dari usaha *"Snowkiro"* dalam satu periode penjualan.

Tabel 5. Omzet Hasil Penjualan

No	Tanggal/Bulan	Minggu Ke	Produk Terjual	Harga/Unit	Omset/Minggu
1.	12 Juni 2025	I	14	Rp. 50.000	Rp. 700.000
2.	19 Juni 2025	II	14	Rp. 50.000	Rp. 700.000
3.	25 Juni 2025	III	14	Rp. 50.000	Rp. 700.000
4.	26 Juni 2025	III	14	Rp. 50.000	Rp. 700.000
5.	3 Juli 2025	IV	21	Rp. 50.000	Rp. 1.050.000
	TOTAL		77 Jar		**Rp. 3.850.000**

1) Biaya Operasional

a. Biaya Produksi dalam 1 bulan

11 resep x Rp. 138.730 = Rp. 1.526.030,-

b. Biaya Kemasan

Rp. 6.398 x 77 jar = Rp. 492.646,-

Biaya Bahan baku + biaya kemasan = Rp. 1.526.030 + Rp. 492.646

= Rp. 2.018.676,-

2) Laba Kotor

Omzet - Biaya Produksi = Rp. 3.850.000 - Rp. 2.018.676

= Rp. 1.831.324,-

3) Penyusutan Alat (PA) = 5% x Laba kotor

= 5/100 x Rp. 1.831.324

= Rp. 91.566,-

4) Biaya Umum = 5% x Laba kotor
= 5/100 x Rp. 1.831.324
= Rp. 91.566,-

5) Tenaga Kerja = 30% x Laba kotor
= 30/100 x Rp. 1.831.324
= Rp. 549.397,-

Berikut adalah tabel yang menampilkan laporan keuangan produk *"Snowkiro"* secara detail. Tabel ini mencakup informasi dari laba kotor hingga laba bersih untuk memberikan pemahaman yang lebih menyeluruh mengenai hasil usaha:

Tabel 6. Laporan Keuangan Produk *"Snowkiro"*

Tanggal Penjualan	Jumlah Produk Terjual	Modal	Harga Jual	Laba Kotor	Tk (30%)	Ph (5%)	BU (5%)	Laba Bersih
12/06/25	14	Rp. 394.772	Rp. 700.000	Rp. 332.968	Rp. 99.891	Rp. 16.649	Rp. 16.649	Rp. 199.781
19/06/25	14	Rp. 394.772	Rp. 700.000	Rp. 332.968	Rp. 99.891	Rp. 16.649	Rp. 16.649	Rp. 199.781
25/06/25	14	Rp. 394.772	Rp. 700.000	Rp. 332.968	Rp. 99.891	Rp. 16.649	Rp. 16.649	Rp. 199.781
26/06/25	14	Rp. 394.772	Rp. 700.000	Rp. 332.968	Rp. 99.891	Rp. 16.649	Rp. 16.649	Rp. 199.781
03/07/25	21	Rp. 592.158	Rp. 1.050.000	Rp. 499.452	Rp. 149.833	Rp. 24.970	Rp. 24.970	Rp. 299.671
Total	77	**Rp. 2.171.246**	**Rp. 3.850.000**	**Rp. 1.831.324**	**Rp. 549.397**	**Rp. 91.566**	**Rp. 91.566**	**Rp. 1.098.795**

Laba Bersih

Laba Bersih = Laba kotor – (Penyusutan Alat + Tenaga Kerja + Biaya Umum)
= Rp. 1.831.324 – (Rp. 91.566 + Rp. 549.397 + Rp. 91.566)
= Rp. 1.831.324 – Rp. 732.529
= Rp. 1.098.795,-

Pembahasan Penjualan

Berikut adalah pembahasan proses penjualan pada produk *"Snowkiro"*:

Minggu ke-1

Pada minggu pertama pelaksanaan penjualan, *"Snowkiro"* melakukan kegiatan promosi melalui

poster di media sosial, serta mengoptimalkan komunikasi dari mulut ke mulut *(word of mouth).* Permintaan produk pada periode tersebut mencapai 2 resep atau sebanyak 14 jar *"Snowkiro"* yang telah memenuhi target produksi yang ditetapkan untuk minggu pertama.

Minggu ke-2

Pada minggu kedua masa penjualan, peneliti melakukan kegiatan pemasaran dengan mengunggah konten pada media sosial dan platform TikTok. Konten tersebut bertujuan untuk memberikan informasi kepada masyarakat luas mengenai produk *"Snowkiro"*. Permintaan produk pada minggu kedua mencapai 14 jar, yang juga telah memenuhi target penjualan yang ditetapkan pada minggu kedua. Dengan demikian, seluruh produk hasil produksi berhasil terjual habis tanpa sisa..

Minggu ke-3

Pada minggu ketiga penjualan, terjadi peningkatan signifikan dalam permintaan produk *"Snowkiro"* dibandingkan minggu sebelumnya, dengan total permintaan mencapai 28 *jar*. Peningkatan ini disebabkan oleh semakin banyaknya target pasar yang menyadari promosi yang dilakukan melalui media sosial maupun melalui metode penjualan langsung *(personal selling)*. Oleh karena itu, proses produksi dilakukan selama dua hari, dengan jumlah produksi sebanyak dua resep per hari.

Pada minggu ketiga, dilakukan penyebaran kuesioner untuk memperoleh penilaian kepuasan konsumen serta masukan dari konsumen. Salah satu masukan yang diterima adalah agar ukuran kue dibuat lebih kecil dan penggunaan gula halus pada *topping* diminimalisir. Oleh karena itu, pada produksi berikutnya akan dilakukan penyesuaian dengan mengurangi jumlah gula pada *topping* kue putri saljunya.

Minggu ke-4

Pada minggu keempat atau minggu terakhir penjualan, terjadi sedikit penurunan permintaan produk *"Snowkiro".* Meskipun demikian, jumlah permintaan tetap melebihi target penjualan, yaitu sebanyak 21 *jar*. Produksi pada minggu keempat dilakukan sebanyak tiga resep. Pada minggu keempat, gula bubuk pada kue putri salju telah dikurangi sesuai masukan pada minggu sebelumnya. Respon konsumen terhadap perubahan ini cukup positif, dengan umpan balik untuk mempertahankan cita rasa resep. Selain itu, terdapat saran dari konsumen agar usaha ini meluncurkan varian produk kue kering lain yang *gluten-free*. Seluruh target penjualan mingguan yang telah ditetapkan sebelumnya berhasil dicapai, dan produk *"Snowkiro"* berhasil terjual sebanyak total 77 jar selama 1 bulan masa penjualan.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa variasi persentase lemak dalam formulasi kue putri salju berbahan dasar tepung talas bogor berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Di mana dari ketiga perlakuan yang diujikan (75%, 85%, dan 95%), formulasi dengan persentase lemak 95% memberikan hasil terbaik, baik menurut panelis terbatas maupun panelis konsumen. Hasil dari uji mutu sensori oleh 10 panelis terbatas diperoleh nilai rata-rata tertinggi aspek warna bagian atas adalah kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase lemak 95% yaitu krem, aspek warna bagian bawah adalah kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase lemak 85% yaitu coklat keemasan, aspek aroma talas bogor adalah kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase lemak 95% yaitu sedikit beraroma talas bogor, aspek aroma *butter* adalah kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase

lemak 95% yaitu agak beraroma butter, aspek rasa talas bogor adalah kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase lemak 75% yaitu agak terasa talas bogor, aspek rasa manis adalah kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase lemak 75% yaitu terasa manis, dan aspek kerapuhan adalah kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase lemak 95% yaitu rapuh. Hasil rekapitulasi rata-rata yang didapatkan dari keseluruhan aspek pada uji mutu sensori diketahui bahwa kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase lemak 95% merupakan produk terbaik. Sementara pada uji daya terima konsumen diketahui bahwa perlakuan dengan persentase lemak 95% menghasilkan karakteristik paling disukai, khususnya pada rata-rata aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

Berdasarkan hasil uji mutu sensori dan daya terima konsumen kue putri salju tepung talas bogor, diketahui bahwa produk dengan persentase lemak 95% berpotensi untuk dijadikan peluang usaha. Maka dari itu, dilakukan percobaan pengembangan usaha produk kue putri salju tepung talas bogor yang diberi merek "*Snowkiro*". Produk *"Snowkiro"* dijual dengan harga Rp. 50.000,- per 280 gram. Hasil dari penjualan "*Snowkiro*" selama satu bulan mampu meraih total omset sebesar Rp. 3.850.000,-. dengan laba bersih yang diperoleh mencapai Rp. 1.098.795,-. Dengan demikian, kue putri salju berbahan dasar tepung talas Bogor berpotensi menjadi alternatif produk kue kering bebas gluten yang tidak hanya unggul secara kualitas, tetapi juga memiliki nilai jual tinggi. Temuan ini mendukung pemanfaatan pangan lokal dan membuka peluang pengembangan usaha di sektor kuliner berbasis inovasi bahan baku fungsional.

DAFTAR PUSTAKA

Abdi, Y. F. R., Pamungkas, N. A. P., Rochmah, A. N., Suleman, D. P., & Widyastuti, R. (2025). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik pada Inovasi Cookies Penambahan Tepung Talas (Colocasian esculenta) dan Tepung Edamame (Glycine max). *Jurnal of Food and Argicultural Product*, 5(1), 63-74.

Alsuhendra, dan Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan.* UNJ Press.

Amen, O., Jumiono, A., & Fulazzaky, M, A. (2020). Penjaminan Mutu dan Kehalalan Produk Olahan Susu. *Jurnal Pangan Halal*, 2(1), 42-48.

Annur, C. M. (2023, April 28). *Daftar Kue Lebaran Pilihan Warga RI, Nastar Nomor Satu*. Retrieved from databooks: https://databoks.katadata.co.id/produk konsumen/statistik/9dfdd6265bdfd71/daftar-kue-lebaran-pilihan-warga-ri%20nastar-nomor- satu

Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, *1*(2), 105–109.

Asosiasi Produsen Tepung Terigu. (2023). *Fortifikasi Tepung Terigu Di Indonesia*. Jakarta: Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional.

Badan Pangan Nasional. (2024). *Peraturan Badan Pangan Nasional Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2024 Tentang Standar Mutu Produk Pangan Lokal Dalam Rangka Penganekaragaman Pangan*. Jakarta.

Bakhar M., *et all* (2023). *Perkembangan Startup Di Indonesia (Perkembangan Startup di Indonesia*

dalam berbagai bidang). https://www.researchgate.net/publication/370634159.

Fakhrudin A. (2022). *Bauran Pemasaran*. In *DEEPUBLISH*. DEEPUBLISH.

Florenta, L., Widanti, Y.A., & Suhartatik, N. (2019). "Karakteristik Kue Putri Salju Modifikasi Tepung Kacang Kedelai (Glycine Max (L)(Merr) Dan Tepung Beras Merah (Oryza Nivara)." *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI),* 48-56.

Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Rusliana, E., Saleh, M., Rodianawati, I., Ketut, I., Sri, B., Ramadhani, S. S., Santi, N., Astuti, D., Nurhayati, N., Naufal, Z., & Pangan, F. (2024). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan*. CV HEI PUBLISHING INDONESIA.

Hassan, Z.H. (2014). "Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal." *PANGAN*, 23(1): 93-107.

Ismail, N.M., Bait, Y., & Kasim, R. (2023). "Pengaruh Perbandingan Tepung Talas dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit Bebas Gluten." *Jambura Journal of Food Technology,* 5(1): 32-44.

Khalisa, Meldasari Lubis, Y., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi.L) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (Averrhoa Bilimbi.L)). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, *6*(4), 594–601.

Lestari, R. S., Dewi, T. K. B., Chaerunnimah, & Ningtyas, R. A. (2022). Daya Terima Sncak Bar Karaposa. *Media Gizi Pangan*, *29*(1), 8–15.

Liputo, A, S., Engelen, A., Umar, D, P., Dewa, M, D., Musa, A, W., Modanggu, L., Loa, S, R, T., Ladjiku, I, P., & Baree, A. (2022). Uji Karakteristik Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Kue Tradisional Ku'u dari Tepung Ubi Talas (Colocasia Esculenta). *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 1(2), hal 97-106.

Manzalina, N. Z., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima). *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, *2*, 20–27.

Marlinda, A., & Karnita Soleha, L. (2024). Pengaruh Strategi Inovasi Terhadap Perkembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Desa Pinangsari Kabupaten Subang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, *10*(7), 60–69. https://doi.org/10.5281/zenodo.10960320.

Mulyati, A. (2015). Pembuatan Brownies Panggang Dari Bahan Tepung Talas (Colocasia Gigantea Hook F.) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Lemak Yang Berbeda. Universitas Negeri Semarang.

Novrini, S., & Danil, M. (2019). Pengaruh Jumlah Mentega Dan Kuning Telur Terhadap Mutu Cookies Keladi. *Jurnal Wahana Inovasi*. 8(1), hal 186-190.

Nugroho A.P. (2022). Digitalisasi dan Keberlangsungan UMKM Kuliner Halal Selama Pandemi Covid-19. Fakultas Ilmu Agama Islam, Universitas Islam Indonesia.

Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2023). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2023.*

Jakarta: Kementerian Pertanian.

Rachmawati, D., Riyanta, A, B., & Santoso, J. (2023). Pengaruh Suhu Terhadap Daya Simpan Biskuit Coklat Fermentasi Bekatul. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 12(2), 185-192.

Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & Widyanto. R. (2019). *Evaluasi Sensoris*. Ed ke-2. Banten: Universitas Terbuka.

Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T., dan Widhi, M, N. (2022). Sensory Marketing: Aroma Dan Cita Rasa Terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen (Studi Kasus: Gerai Roti O Di Stasiun KRL Commuter Line Jakarta Selatan). *Jurnal Politeknik Negeri Jakarta, 19 (2)*. 162-173.

Sugiri B. (2019). *Kiat Bangun Bisnis Lewat Perencanaan dan Anggaran*. PENERBIT DEEPUBLISH.

Sulaiman, I., & Noviasari, S. (2023). *Teknologi Pengolahan Talas dan Aplikasinya*. Aceh: Syiah Kuala University Press.

Winarno, F. G., dan Octaria, A. (2020). *Pewarna Makanan Alami Indonesia*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Wisudawanningrum, D, A, P, P. (2019). Pengaruh Proprosi Puree Gatot Instan Dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Donat. E-*Journal Tata boga*, 8(1), 144-153.