

SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE PADA BOLU PANDAN SEBAGAI DESSERT SEHAT UNTUK GENERASI Z

Yunita Ayu Wulandari¹, Kokom Komariah²

Prodi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Email : yunita83ft.2021@student.uny.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk : (1) menentukan resep Bolu Pandan dengan substitusi tepung tempe; (2) menetapkan penyajian dan pengemasan yang sesuai untuk produk Bolu Pandan berbasis tepung tempe; (3) mengevaluasi penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut; dan (4) menghitung harga jual serta *Break-Even Point* (BEP) Bolu Pandan tempe. Metode penelitian menggunakan model Research and Development (R&D) dengan pendekatan 4D: *Define* (mencari tiga resep sebagai acuan), *Design* (merancang dan mengembangkan resep), *Development* (melakukan validasi oleh panelis ahli), dan *Disseminate* (mengukur tingkat kesukaan masyarakat). Penelitian dilaksanakan mulai 4 Maret hingga 8 Juni 2024. Hasil penelitian menunjukkan: (1) substitusi 20% tepung tempe menghasilkan produk terbaik; (2) kemasan menggunakan *thinwall* ukuran 120 ml; (3) harga jual produk adalah Rp 2.816 per buah; dan (4) penerimaan masyarakat menunjukkan bahwa produk ini disukai dan dapat bersaing dengan produk lain di pasar.

Kata Kunci: Bolu Pandan, Tepung Tempe, Generasi Z

PENDAHULUAN

Konsumsi protein merupakan salah satu elemen penting dalam pola makan sehat yang berkontribusi terhadap pertumbuhan, pemeliharaan, dan perbaikan jaringan tubuh. Protein berperan krusial dalam pembentukan enzim, hormon, dan sistem kekebalan tubuh. Meskipun demikian, di Indonesia masih terdapat kesenjangan yang signifikan dalam pola konsumsi protein di kalangan masyarakat. Faktor ekonomi, akses terhadap sumber protein, pengetahuan gizi, serta kebiasaan makan menjadi penyebab utama terjadinya ketimpangan ini. Masyarakat dengan tingkat ekonomi yang lebih rendah sering kali mengalami kekurangan asupan protein karena keterbatasan daya beli dan akses terhadap makanan berprotein tinggi, seperti daging, ikan, dan susu.

Selain itu, pola makan yang tidak seimbang dan kurangnya pemahaman mengenai pentingnya konsumsi protein juga turut memperparah situasi ini. Beberapa kelompok masyarakat cenderung mengandalkan sumber protein nabati yang lebih terjangkau seperti tempe, tahu, atau kacang-kacangan, namun jumlah dan kualitas proteinnya tidak selalu mencukupi kebutuhan harian, terutama untuk kelompok rentan seperti anak-anak, ibu hamil, dan lanjut usia. Ketimpangan ini dapat menyebabkan

berbagai masalah kesehatan, termasuk stunting, anemia, dan gangguan pertumbuhan pada anak.

Untuk mengatasi kesenjangan ini, diperlukan pendekatan holistik yang melibatkan berbagai solusi, seperti peningkatan edukasi gizi kepada masyarakat, program subsidi pangan berprotein, dan pengembangan pangan alternatif yang terjangkau namun tinggi protein. Selain itu, penguatan sektor pertanian dan peternakan lokal juga menjadi kunci untuk memastikan ketersediaan dan keterjangkauan sumber protein yang lebih luas. Dengan demikian, upaya kolektif dari pemerintah, sektor swasta, dan masyarakat diharapkan dapat mengurangi kesenjangan konsumsi protein dan meningkatkan status gizi masyarakat secara keseluruhan.

Generasi Z, yang lahir dan dibesarkan di era digital, sangat terampil dalam menggunakan teknologi dan sering mengandalkannya dalam kehidupan sehari-hari. Mereka tumbuh dalam lingkungan yang dibanjiri oleh internet, media sosial, smartphone, dan perangkat digital lainnya. Salah satu dampak dari lingkungan ini adalah preferensi mereka terhadap makanan yang fotogenik atau "instagrammable". Generasi Z senang membuat konten visual tentang makanan, seperti foto makanan, resep, atau ulasan

restoran. Mereka juga cenderung lebih sering mengonsumsi camilan dan makanan kecil dibandingkan dengan pola makan tiga kali sehari, karena gaya hidup mereka yang sibuk. Bolu pandan adalah kue bolu yang memiliki rasa dan aroma khas daun pandan, populer di Indonesia, Malaysia, dan negara-negara Asia Tenggara lainnya. Bolu pandan dikenal dengan warna hijau yang menarik, biasanya berasal dari ekstrak daun pandan atau pewarna makanan hijau. Sementara itu, tempe adalah makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari kedelai yang difermentasi dengan bantuan kapang *Rhizopus sp.* (Astawan, 2008) tempe memiliki keunggulan dibandingkan kedelai biasa karena enzim-enzim pencernaan yang dihasilkan selama proses fermentasi membuat protein, lemak, dan karbohidrat dalam tempe menjadi lebih mudah dicerna.

Untuk meningkatkan popularitas tempe, ada upaya untuk memanfaatkannya secara optimal dengan diversifikasi produk, seperti membuat tepung tempe. Tepung tempe memiliki fleksibilitas dalam penggunaannya dan masa simpan yang lebih lama. Salah satu penggunaannya adalah sebagai bahan dalam pembuatan kue kering dan kue basah. Tepung tempe dibuat melalui proses yang melibatkan pemotongan tempe segar, pengukusan dengan uap, pengeringan dengan dehydrator, penggilingan, dan pengayakan, sebagaimana dijelaskan oleh (Hermawan Seftiono, 2019).

METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *research and develop* (R&D). R&D merupakan metode penelitian guna menghasilkan produk tertentu dan menguji keefektifan produk tersebut. Model pengembangan pada metode ini terbagi menjadi 4 (empat) tahap, antara lain sebagai berikut:

1. Define

Pada tahap ini, dilakukan analisis mendalam terhadap berbagai informasi yang diperoleh dari beragam sumber yang relevan untuk pengembangan produk. Peneliti menetapkan jenis produk yang akan dibuat dan mencari serta mengevaluasi tiga resep pilihan yang akan dijadikan sebagai referensi awal untuk produk yang akan

dikembangkan. Setelah ketiga resep terpilih, peneliti melanjutkan dengan uji coba praktis terhadap ketiga resep tersebut guna menilai kelebihan dan kekurangannya. Hasil dari uji coba ini akan membantu peneliti menentukan resep terbaik yang akan digunakan sebagai acuan utama dalam pengembangan produk akhir. Evaluasi ini mencakup aspek rasa, tekstur, nilai gizi, dan keberlanjutan bahan baku yang digunakan. Setelah resep acuan ditetapkan, langkah selanjutnya adalah melakukan modifikasi dan penyempurnaan resep tersebut untuk memastikan produk akhir memenuhi standar kualitas yang diharapkan.

2. Design

Dalam tahap ini sudah ditentukan resep acuan yang akan digunakan dan dikembangkan, sehingga didapatkan formula yang tepat dengan penerimaan positif oleh panelis. Design merupakan tahap lanjutan *define*. Pada tahap ini ditentukan resep acuan yang akan digunakan dan menjadikan patokan atau acuan pada dalam pembuatan produk, produk yang saya buat merupakan inovasi resep pada umumnya dengan fokus tanpa merubah rasa dan tampilan Bolu pandan menjadi acuan saya dalam pembuatan produk. Dari model acuan yang terpilih dilakukan modifikasi dengan cara meniru bentuk, rasa dan warna. Terdapat 3 resep inovasi dan 1 model acuan yang akan dibuat dan diuji secara bersama dengan panelis, mentor praktik industri, sehingga diperoleh 1 resep produk inovasi terpilih.

3. Development

Tahap pengembangan memiliki tujuan untuk menentukan penyajian dan kemasan produk pangan yang telah melewati tahap *design*. Pada tahap ini, resep yang sudah melewati tahap *design* diuji validasi I dan Validasi II.

- a. Deskripsi Penyajian dan Kemasan

Bolu pandan akan disajikan menggunakan dessert plate yang dihias dengan butter cream, dan buah segar. Sedangkan untuk kemasan, produk akan dikemas menggunakan thinwall dan diberi stiker agar kemasan lebih menarik.

- b. Rancangan Teknik Penyajian Desserta plate yang akan digunakan diberi olesan cream berwarna pink cerah. Produk akan diletakkan di atas gariis dan diberi semprotan cream di sekitarnya serta potongan buah strawberry.
- c. Uji Validasi I
Produk diujikan kepada dua orang dosen ahli dan satu orang dari industri. Apabila produk masih mengalami perbaikan, maka akan dilanjutkan dengan tahap validasi II.
- d. Validasi II
Produk yang belum lolos validasi Ia akan diuji coba lagi dengan panelis yang sama. Apabila sudah, bisa dilanjutkan ke tahap disseminate.

4. Dissemination

Dissemination adalah tahap terakhir dari model penelitian ini. Tahap ini sering disebut juga dengan tahap penyebarluasan atau publikasi. Pada tahap ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk pengembangan pada skala terbatas dan skala luas. Dalam penelitian ini, kegiatan dissemination dilakukan dengan menyebarkan atau publikasi melalui Pameran Proyek Akhir Boga. Dalam tahap ini dapat diketahui tingkat kesukaan masyarakat

Pada tahap ini, uji coba dilakukan kepada panelis minimal 50 orang, panelis tidak terlatih terhadap produk acuan dan produk pengembangan. Setelah uji coba dilaksanakan, dilakukan pemotretan produk guna

dihadirkan dalam Pameran Produk Inovasi Boga.

5. Perhitungan BEP (Break-Even Point)

Perhitungan BEP dilakukan untuk menentukan titik impas dalam produksi dan penjualan produk. Langkah-langkah: Mengidentifikasi total biaya produksi (bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead). Menghitung margin keuntungan per produk. Formula BEP

$$BEP (UNIT) = \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{\text{Harga jual per unit} - \text{Biaya variabel per unit}}$$

Dalam penelitian ini, perhitungan dilakukan berdasarkan harga jual Rp 2.816 per unit dengan margin produk Rp 378, sehingga titik impas diperoleh pada jumlah produksi 265 buah.

6. Penyusunan BMC (Business Model Canvas)

BMC disusun untuk menganalisis kelayakan dan potensi bisnis produk Bolu Pandan berbasis tepung tempe. Aspek yang dianalisis meliputi: Generasi Z dan masyarakat umum yang peduli dengan produk sehat dan menarik secara visual. Produk sehat berbasis protein nabati dengan rasa lezat dan tampilan menarik (*instagrammable*). Penjualan langsung melalui pameran dan rencana pemasaran digital. Promosi melalui media sosial untuk menarik minat pelanggan baru dan mempertahankan loyalitas pelanggan. Penjualan langsung produk. Bahan baku lokal (tempe), tenaga kerja, dan alat produksi. Pemasok bahan baku dan jaringan distribusi lokal. Produksi, pengemasan, dan pemasaran. Biaya bahan baku, tenaga kerja, pemasaran, dan biaya overhead.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap Define

Pada tahap define, peneliti perlu menentukan resep yang sesuai dengan

kriteria. Peneliti memilih resep acuan dari tiga sumber yang berbeda-beda. Sumber-sumber yang diambil antara lain berasal dari industri yang mana merupakan tempat peneliti melaksanakan praktik industri, literatur terpercaya, dan internet. Berikut merupakan informasi yang lebih mendetail mengenai tiga resep acuan yang dipilih oleh peneliti

Table 1. Resep Acuan

No.	Bahan	R1	R2	R3
1.	Tepung Terigu	120gr	150gr	120gr
2.	Maizena	10gr	-	-
3.	Minyak	50ml	-	-
4.	Gula	120gr	120gr	120gr
5.	Sp	½ sdt	½ sdt	-
6.	Santan	1 sachet	-	-
7.	Pasta pandan	1 sdt	½ sdt	½ sdt
8.	Telur	4 butir	3 butir	3 butir
9.	Pasta vanilla	½ sdt	-	-
10.	SKM	-	1 sachet	-
11.	Margarine	-	100ml	-

Table 2. hasil uji sensoris Resep Tahap Define

Sifat sensoris	Nilai Rerata		
	R1	R2	R3
Bentuk	4	4	4
Ukuran	4	4	4
Warna	3	4	4
Aroma	3	3	3
Rasa	4	2	3
Tekstur	4	2	3
Sifat keseluruhan (overal)	4	3	3
Rerata	3,7	3,1	3,4

Dari hasil uji sensoris produk bolu pandan pada tahap define, resep acuan R1 yang memiliki nilai paling tinggi yang berarti resep acuan dengan kode R1 memiliki kriteria yang diinginkan, dan paling disukai. Resep produk R1 berasal dari youtube merupakan resep yang paling sesuai dengan kriteria yang diperlukan untuk

pengembangan produk selanjutnya dan dijadikan sebagai resep control guna dibandingkan dengan produk yang akan dikembangkan pada tahap berikutnya.

2. Tahap Design

Pada tahap ini peneliti sudah mendapatkan resep acuan yang digunakan sebagai resep control dari produk yang akan dikembangkan. Berdasarkan resep acuan, dilakukan pengembangan dengan menambahkan bahan dasar lain guna menambah fungsi dari produk pangan. Resep acuan disubstitusi dengan bahan dasar lain mulai dari presentasi rendah, sedang, dan tinggi yang tentunya memiliki range penambahan yang sama setiap persennanya.

Berikut merupakan persentase substitusi bahan pangan tepung ketan hitam hitam terhadap resep control secara lebih mendetail

Table 3. Resep Pengembangan

No	Bahan	Acuan	Pengembangan		
			R1	20%	30%
1.	Telur	4 butir	4 butir	4 butir	4 butir
2.	Tepung terigu	120g	96gr	84gr	72gr
3.	Tepung tempe	-	24gr	36gr	48gr
4.	Maizena	10gr	10gr	10gr	10gr
5.	Gula	120g	120g	120g	120g
6.	Minyak	50ml	50ml	50ml	50ml
7.	Santan	1 sachet	1 sachet	1 sachet	1 sachet
8.	Sp	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
9.	Pasta pandan	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
10.	Pasta vanilla	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt

Table 4. Hasil Uji Sensoris Tahap Design

Sifat sensoris	Nilai Rerata			
	R	P1	P2 (30%)	P3 (40%)

	acu an	(20%)		
Bentuk	4	4	4	3
Ukuran	4	4	4	3
Warna	4	4	3	3
Aroma	4	4	3	3
Rasa	3	3	3	3
Tekstur	4	4	3	3
Keseluruh an	4	4	3	3
Rerata	3,8	3,8	3,2	3

Dari hasil uji sensoris produk bolu pandan tempe pada tahap *design*, resep pengembangan P1 dengan substitusi tempe sebesar 20% adalah produk dengan kriteria yang diinginkan. Semua produk tersubstitusi memiliki rasa lembut pas dimakan. respon yang baik dari panelis yang melakukan uji coba produk.



Gambar 1. Bolu Pandan Subtitusi Tepung Tempe

Berdasarkan gambar di atas, terlihat bahwa semakin besar substitusi tepung tempe semakin gelap warna yang dihasilkan pada produk.

3. Tahap Development

Table 5. Hasil Uji Sensoris Develop I

Sifat sensoris	Nilai Rerata	
	Resep Acuan	Resep Pengembangan
Bentuk	4	4
Ukuran	4	4
Warna aroma	4	3
Rasa tekstur	4	4
keseluruhan	4	4
Penyajian	3	3
Kemasan	3	3
Rerata	3,7	3,5

Dari penilaian tahap *develop I* diperoleh hasil rerata antara resep acuan dan resep pengembangan. Resep acuan memiliki nilai rerata yang lebih tinggi dari resep pengembangan yang berarti resep acuan bolu pandan tempe lebih disukai oleh panelis, sehingga harus dilakukan revisi pada tahap *develop II*.

Table 6. Hasil Uji Sensoris Develop II

Sifat sensoris	Nilai Rerata	
	Resep Acuan	Resep Pengembangan
Bentuk	4	5
Ukuran	4	5
Warna aroma	4	5
Rasa tekstur	4	4
keseluruhan	5	4
Penyajian	5	4
Kemasan	5	4
Rerata	4,4	4,4

Tahap validasi II, produk telah dilakukan perbaikan reseop sehingga menghasilkan produk bolu pandan tempe yang lebih baik.



Gambar 2. Produk Validasi I

Produk disajikan menggunakan dessert plate yang diberi hiasan guna mempermanis tampilan produk serta memberikan kesan dapat menggugah selera konsumen. Sedangkan untuk kemasan produk kemasan produk, produk dikemas menggunakan thinwall berukuran 120ml yang kemudian diberi stiker agar menarik.



Gambar 3. Sajian Produk



Gambar 4. Kemasan Produk

4. Tahap Disseminat

Pada tahap disseminat, peneliti harus melakukan uji kesukaan terhadap 50 panelis. Uji kesukaan dilakukan kepada orang-orang yang berada di sekitar panelis. Dalam tahap ini, panelis yang dipilih merupakan panelis tidak terlatih.

Table 7. Hasil Uji Sensoris Tahap Disseminat

Parameter Sensoris	Sample	
	Acuan	Pengembangan
Warna	4,18	4,52
Aroma	4,12	4,48
Rasa	4,46	4,6
Tekstur	4,16	4,3
Kemasan	4,26	4,36
Keseluruhan	4,52	4,56
Rerata	3,78	4,47

Dari penilaian tahap Disseminat diperoleh hasil yang tidak jauh berbeda antara produk acuan dan produk pengembangan. Dapat disimpulkan bahwa produk pengembangan dapat diterima dan disukai oleh masyarakat.

Penetapan Harga Jual dan BEP

No.	Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	Telur	4 butir	Rp. 30.000/kg	Rp. 8.000

2.	Tepung terigu	125gr	Rp. 13.000/kg	Rp. 1.500
3.	Tepung tempe	24gr	Rp. 160.000/kg	Rp. 3.000
4.	Maizena	10gr	Rp. 18.500/kg	Rp. 5.000
5.	Gula	120gr	Rp. 21.000/kg	Rp. 2.000
6.	Minyak	50 ml	Rp. 17.500/liter	Rp. 4.000
7.	Sp	½ sdt	Rp. 8.500/cup	Rp. 3.500
8.	Pasta pandan	1 sdt	Rp. 8.500/botol	Rp. 3.500
9.	Pasta vanilla	½ sdt	Rp. 8.500/botol	Rp. 3.500
10.	Buah strawberry	30 buah	Rp. 5.000/mik	Rp. 5.000
11.	Butter cream	250gr	Rp. 22.000/gr	Rp. 12.000
12.	Kemasan	30 buah	Rp. 500/buah	Rp. 12.500
13.	Stiker	30 buah	7.500/lembar	Rp. 7.500
Total Bahan Baku				Rp. 66.500

No.	Item	Jumlah
1.	Food cost (30item)	66.500
2.	Labor cost 5% dari food cost	3.325
3.	Overhead cost 5% dari food cost	3.325
TOTAL COST		73.150
	Profit 10% dari total cost	7.315
	Total harga	80.465
	Harga/porsi	2.682
	PPN & service 5%	1.341
Harga yang harus dibayar per porsi		2.816

BEP (Break Even Point)

Harga Variable = 2.438

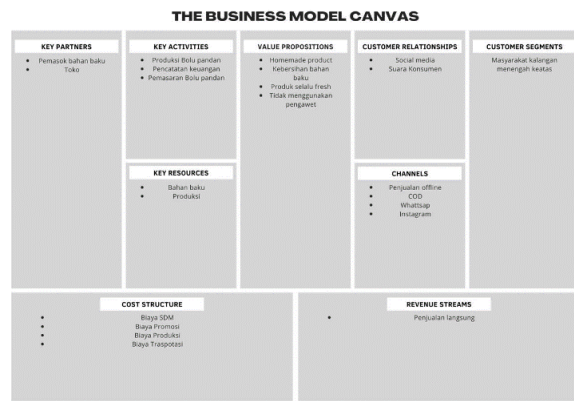
Harga Penjualan = 2.816

Margin Produk = 2.816 - 2.438 = 378

$$BEP \text{ Unit} = \frac{\text{modal}}{\text{margin}} = \frac{100.000}{0,378} = \text{unit}$$

$$BEP \text{ Rupiah} = \frac{\text{Modal}}{\left(\frac{\text{harga variable}}{\text{Margin}}\right)} = \frac{100,000}{\left(\frac{2,438}{0,378}\right)} = 15,497 \text{ Rupiah}$$

Berdasarkan hitungan di atas, produk Bolu pandan harus terjual sebanyak 265 buah guna mendapatkan nilai omset sebesar Rp. 15,497 Sehingga dapat mencapai titik impas modal.



KESIMPULAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan resep bolu pandan dengan substitusi tepung tempe dan mengevaluasi penerimaan serta kesukaan masyarakat terhadap produk tersebut. Generasi Z, yang dikenal sebagai kelompok yang tumbuh di era digital, menunjukkan kecenderungan untuk mengonsumsi makanan yang tidak hanya lezat tetapi juga menarik secara visual. Hal ini mendorong penelitian untuk mengembangkan produk yang memenuhi preferensi ini.

Proses Pengembangan Produk:

- 1) **Define:** Tahap ini melibatkan pemilihan resep acuan dari berbagai sumber yang dapat diandalkan. Dari tiga resep acuan yang diuji, satu resep terpilih sebagai resep kontrol.
- 2) **Design:** Resep kontrol kemudian disubstitusi dengan tepung tempe pada berbagai persentase (20%, 30%, dan 40%). Hasil uji coba menunjukkan bahwa substitusi 20% tepung tempe memberikan hasil yang paling sesuai.
- 3) **Development:** Produk yang telah dikembangkan diuji validasi oleh panelis ahli dan diuji ulang jika diperlukan. Penyajian dan kemasan produk juga dirancang pada tahap ini

untuk meningkatkan daya tarik visual dan kenyamanan penggunaan.

- 4) **Dissemination:** Produk yang telah lolos uji validasi diuji kesukaan kepada 50 panelis tidak terlatih untuk mengevaluasi penerimaan masyarakat terhadap produk inovatif ini.

Resep bolu pandan dengan substitusi 20% tepung tempe menghasilkan tekstur dan rasa yang disukai oleh panelis. Warna bolu semakin gelap dengan peningkatan persentase substitusi tepung tempe. Penyajian yang menarik dan kemasan yang fungsional berkontribusi pada daya tarik produk.

Analisis Biaya dan Penetapan Harga:

Total biaya produksi untuk 30 item adalah Rp. 73.150. Dengan penambahan profit 10%, total harga menjadi Rp. 80.465, menghasilkan harga per porsi Rp. 2.682. Setelah penambahan PPN & service 5%, harga yang harus dibayar per porsi adalah Rp. 2.816.

Break Even Point (BEP) dihitung berdasarkan harga variabel dan harga penjualan, dengan margin produk sebesar Rp. 378.

SARAN

Untuk pengembangan lebih lanjut, penting untuk terus berinovasi dalam penyajian dan kemasan produk agar lebih menarik bagi generasi Z. Meskipun substitusi tepung tempe 20% sudah baik, eksplorasi variasi persentase dan bahan tambahan lain bisa meningkatkan kualitas dan nilai gizi. Melibatkan lebih banyak panelis tidak terlatih dalam uji kesukaan akan memberikan gambaran lebih jelas tentang preferensi konsumen. Selain itu, mengoptimalkan biaya produksi tanpa mengorbankan kualitas akan menjaga harga jual tetap kompetitif, pantau tren pasar dan preferensi konsumen secara berkala serta memanfaatkan teknologi pemasaran digital untuk menjangkau lebih banyak pelanggan dan meningkatkan penjualan.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2008). Sehat Dengan Tempe Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan Dengan Tempe. Gelardi. Alternative Sweeteners.

- Hermawan Seftiono, E. D. (2019). Analisis Prosimat Dan Total Serat Pangan Pada Crackers Fortifikasi Tepung Tempe Dan Kolesoem (Talitum Triangulare). *Argritech39* (2), 160-168.
- Ertanto, B., Siregar, J., Elida, E., & Anggraini, E. (2024). Organoleptic Test Analysis Of Pandan Cake Using A Gas Oven And Convection Oven. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 5(3), 497-505.
- GITA, N. A. (2024). ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS KUE BOLU CHIFFON CAKE PANDAN DI HOLLAND BAKERY BANDAR LAMPUNG.
- Napitupulu, B. P., & Sinambela, F. N. (2021). Pengolahan Daun Kelor Untuk Menambah Variasi Bolu Pandan Di Él Royale Hotel Bandung. *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 8(1).
- Wahyono, S. A., & Tobing, L. C. G. L. (2023). Substitusi tepung kacang hijau dalam pembuatan bolu pandan kukus. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 4(1), 12-32.
- Affandi, M. F., Hasibuan, Y. M., & Panjaitan, N. (2021). Analisis Penetapan Harga Pokok Dengan Metode Activity Base Costing Pada Produk Bakery and Cake. *Jitekh*, 9(1), 8-13.
- Erwin, L. T. (2004). *Variasi bolu kukus*. Gramedia Pustaka Utama.
- Sari, F. D. N. (2019). Uji daya terima bolu kukus dari tepung kulit singkong. *Jurnal Dunia Gizi*, 2(1), 01-11.
- Yanti, S. (2019). Pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap karakteristik bolu kukus berbahan dasar tepung ubi kayu (Manihot esculenta). *Jurnal Tambora*, 3(3), 1-10.