



Inovasi Cookies Dengan Substitusi Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch*)

Ratnawati. T¹, Syamsidah², Besse Qur'ani³

Universitas Negeri Makassar

Email: ratnawati.t@unm.ac.id

Abstrak. Labu adalah salah satu buah yang dapat dimanfaatkan untuk menjadi bahan dasar dalam pembuatan makanan, minuman dan aneka macam kue. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan cookies labu. Untuk mengetahui penerimaan panelis terhadap cookies labu kuning dan Untuk mengetahui tanggapan peserta pelatihan terhadap cookies labu kuning. Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga untuk dibuat produknya sekaligus uji panelis, selanjutnya formula terbaik dilatihkan kepada ibu-ibu dan remaja putri di Desa Bulue Kabupaten Soppeng. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan menggunakan metode eksperimen. Hasil penelitian menemukan bahwa: Proses Pembuatan cookies Labu kuning dilakukan dengan cara : (1) siapkan semua bahan dan alat serta timbang semua bahan untuk setiap formulasi, (2) Campur semua bahan dan uleni hingga rata, (3) Bentuk adonan sesuai selera atau menyerupai labu panggang sampai matang (berwarna kuning kecoklatan), (4) Dinginkan dan atur dalam toples/wadah yang kedap udara. Hasil penelitian terhadap mutu produk cookies labu kuning dengan tiga formula dapat disimpulkan bahwa formula yang terbaik menurut panelis adalah formula F2 (30%) dengan klasifikasi warna kuning kecoklatan, aroma harum khas labu, tekstur keras, rasa enak, dan *overall* mutu baik. Respon masyarakat terhadap pelatihan pembuatan cookies labu kuning adalah baik dan menyatakan bahwa cookies labu kuning layak untuk dikembangkan, bukan saja karena bahannya mudah diperoleh, akan tetapi juga mudah proses pembuatannya.

Kata Kunci: Substitusi, Cookies, Labu Kuning

PENDAHULUAN

Sebagai negara agraris, Indonesia kaya akan potensi tanaman yang dapat digunakan untuk membuat bahan makanan, minuman dan kue-kue serta aneka macam roti. Salah satu tanaman dimaksud adalah buah labu yang biasa diolah menjadi campuran puding hingga bubur bayi. Bahkan sejak lama buah labu kuning dijadikan bahan dasar dalam pembuatan beragam jajanan tradisional seperti kue putu labu kuning, kue talam labu kuning, hingga kolak labu kuning. Bukan hanya itu, labu kuning, bahkan dapat memberikan pewarna alami yang cantik, teksturnya yang mudah dihaluskan dan lembut, hingga rasanya yang manis segar. (Dedeayu, 2016); (Sudarto, Y. 2000)

Yang menarik dari buah labu, bukan saja karena sangat populer dan familiar disemua lapisan masyarakat, akan tetapi juga banyak tumbuh di kebun-kebun masyarakat, harganya relatif murah dan mudah mendapatkannya. Dari aspek kesehatan labu mengandung antioksidan yang bermanfaat sebagai anti kanker,

bahkan labu kuning juga dapat digunakan untuk pengobatan radang, jantung, diabetes, disentri, ginjal, demam dan diare. Selain itu kandungan kalium pada labu kuning dapat menunjang kelancaran metabolisme tubuh. Labu kuning juga mengandung karotenoid (betakaroten), Vitamin A dan C, mineral, dan karbohidrat, yang paling penting bahwa labu kuning memiliki lemak dan kolesterol yang rendah sehingga aman dikonsumsi oleh masyarakat.

Kandungan gizi yang cukup tinggi, dapat dimanfaatkan menjadi bahan dasar berbagai jenis makanan, minuman dan kue serta harganya yang relatif terjangkau, labu kuning sangat potensial untuk dikembangkan menjadi produk pangan olahan berbasis pangan lokal. Pemanfaatan pangan berbasis bahan pangan lokal, ini sangat diperlukan untuk menunjang program ketahanan pangan nasional.

Hasil panen yang melimpah dan mudah diperoleh, demikian juga kandungan gizi yang terkandung di dalamnya, maka upaya pemanfaatannya perlu dilakukan antara lain dengan mengolah labu kuning menjadi cookies. Jenis kue ini dibuat dengan substitusi tepung labu,

Desa Bulue Kecamatan Mariorawa, merupakan salah satu tempat yang menarik dijadikan lokasi praktik bagi ibu-ibu yang ingin meningkatkan keterampilannya, salah satu pertimbangannya karena desa ini merupakan salah satu penghasil labu terbesar di Kabupaten Soppeng dan masyarakatnya memang sejak lama gemar membuat aneka macam kue. (Kecamatan Mariorawa dalam Angka, 2019). Berdasar dari uraian tersebut maka penelitian tentang inovasi cookies dari labu penting untuk dilakukan, bukan saja untuk memberi keterampilan kepada masyarakat khususnya kaum ibu dan remaja putri, akan tetapi juga untuk meningkatkan nilai gizi, serta menunjang program ketahanan pangan nasional, pada gilirannya dapat menunjang program pemerintah meningkatkan derajat kesehatan masyarakat.

LANDASAN TEORI

1. Sejarah Cookies

Pertama kalinya cookies ditemukan oleh seorang pembuat kue asal Persia atau Iran. Di sekitar abad ke-7 Masehi, cookies ditemukan secara tidak sengaja oleh seorang pembuat kue saat sedang membuat kue. Ketika itu sebelum memanggang kuenya, ia memasukkan sedikit adonan kue kedalam oven untuk memastikan suhu oven. Tidak disangka, ternyata adonan kuenya mengembang dengan tekstur kering dan renyah. Saat dicicipi, kue itu memiliki rasa yang tak kalah lezat dengan kue yang biasanya ia buat. Bahkan, kue kering yang tak sengaja ia buat itu mampu bertahan lama disimpan jika dibandingkan kue lainnya. Sejak saat itu, perkembangan cookies sebagai jenis kue baru semakin meluas.

Nama 'cookies' diambil dari kata serapan asal Belanda 'koekje' yang artinya kue kecil. Di Belanda, cookies terbuat dari adonan kue manis yang dibuat berukuran kecil lalu dipanggang. Untuk memakan cookies sangatlah praktis, cukup menggunakan tangan yang disuap langsung ke dalam mulut. Tidak perlu menggunakan pisau ataupun sendok. Kebiasaan memakan cookies itu kemudian dipopulerkan Belanda

hingga ke Amerika Serikat. (Haneman, 2002).

Cookies pun makin berkembang dan masuk hingga ke Inggris di sekitar abad ke-19 Masehi. Di negara ini, cookies dijadikan makanan pelengkap dalam tradisi minum tehnya. Cookies pun makin berkembang dan dikenal oleh banyak negara lainnya sekaligus dijadikan teman minum teh ataupun kopi. Penamaan cookies di setiap negara pun berbeda-beda. Di Inggris dan Australia menyebut cookies sebagai 'biscuits'. Italia lebih mengenalnya sebagai 'amaretti' atau 'biscotti'. Sementara, Spanyol lebih mengenal cookies dengan nama 'galletas'. Sedangkan masyarakat Jerman menyebut cookies dengan 'keks' atau 'plätzchen'. Di Indonesia pun, cookies punya banyak sebutan mulai dari kue kering, cookies atau kukis, biskuit, dan lainnya. (Mc Williams, Margareth, 2001).

2. Cookies

Dalam pembuatan cookies dikenal istilah *pastry* atau *paste* yang terbuat dari campuran tepung terigu, cairan dan lemak. Dalam pengolahan *pastry* terdiri dari dua kelompok adonan yaitu *dough and butter*, adonan keras dan adonan lunak dan banyak lagi produk turunannya. Kelompok adonan keras terdiri dari *Puff Pastry*, Danish dan *croissant*, *Strudel*, *short paste*. Sedangkan kelompok adonan lunak terdiri dari *choux pastry* (Annie Farida, 2008; Purwadaria, dkk. 2005).

Istilah *pastry dough and butters* merupakan adonan yang digunakan berbagai bentuk *pastry*, misalnya *pie dough*, *short dough* dan *puff pastry*. Semua dari contoh yang disebutkan terbuat dari bahan dasar yang sama, tetapi berbeda dalam teknik pembuatannya. Sedangkan untuk *pastry butters* (adonan lunak) seperti adonan *crepe* atau *choux paste* digunakan untuk membuat produk *pastry/dessert* klasik maupun modern (Haneman, 2002).

Jenis kue lainnya yang termasuk dalam *pastry* adalah cookies atau kue kering. Cookies adalah kue manis berukuran kecil-kecil terbuat dari adonan solid dan liquid dan mempunyai sifat tahan lama. Karena sifatnya yang tahan lama, cookies tidak diisi dengan krim. Metode pembuatan cookies ada tiga yaitu *one stage method*, *creaming method* dan *sponge method*. Sedangkan variasi cookies diklasifikasikan berdasarkan teknik pembuatan adonannya (Annie Farida, 2008).

Bahan bahan yang digunakan dalam pembuatan cookies adalah:

1. Tepung terigu.

Tepung terigu berasal dari gandum. Tepung terigu merupakan bahan dasar dalam pembuatan kue, mie, roti dll. Kadar protein atau gluten dalam terigu 8-14%. Untuk pembuatan *pie*, terigu yang baik digunakan adalah yang mengandung kandungan protein/gluten adalah 8-9%.

2. Telur.

Telur adalah salah satu bahan makanan yang mengandung zat protein yang tinggi karena kandungan proteinnya yang sempurna, vitamin A, thiamin, riboflavin,

dan juga mengandung vitamin D. Telur juga dapat digunakan sebagai bahan pengganti lauk pauk seperti ikan, ayam dan daging.

3. Margarin.

Margarin adalah produk *non-dairy* yang dibuat sebagai pengganti mentega. margarin dibuat dari campuran minyak sayur, air, garam, emulsifier, dan beberapa margarin dicampur dengan susu.

4. Gula Halus

Gula halus biasa juga disebut sebagai *icing*. Gula ini mudah larut, teksturnya sangat halus. Gula halus dipakai dalam pembuatan cookies menjadi topping untuk donat, atau taburan pemanis pada kue tart.

3. Labu Kuning

Tanaman labu merupakan keluarga buah labu-labuan atau *cucurbitaceae* dan masih sekerabat dengan melon. Salah satu jenis labu yaitu labu kuning merupakan jenis tanaman sayuran yang dibudidayakan di Indonesia. Di Indonesia sudah banyak ditanam labu kuning varietas lokal dari berbagai jenis, seperti jenis bokor (*cerme*), kelenteng dan ular. Labu kuning tidak hanya ditanam di Indonesia, tetapi di luar negeripun labu dibudidayakan secara besar-besaran: RRC, India, Australia, Afrika, Amerika dan beberapa Negara Eropa lainnya. (Sudarto, 2000; Bafdal, N, 2012)

Selain labu kuning ada beberapa jenis labu yang lain: (1) Labu air, teksturnya keras, warna kulit kehijauan dan daging buah berwarna putih. Sebagian orang membuat manisan kering dari labu ini. Tetapi labu air juga enak dibuat sebagai campuran saus tomat dan masakan seperti gulai labu dan sayur labu. Labu jenis ini mengandung getah yang lebih banyak dibanding labu lain. Karena itulah kupas labu di bawah air mengalir. Labu air (*lagenaris siceraria* adalah varitas labu bertekstur keras, warna kulit kehijauan dan daging buah berwarna putih. Labu air mengandung kalsium, zat besi dan vitamin C. selain itu labu air menanggung kalsium, zat besi dan vitamin C. Selain itu labu air kaya akan serat, mineral dan kalsium. Labu air terkenal bersifat mendinginkan karenanya baik sekali dikonsumsi oleh penderita demam. (2) Batternut squash. Rasa dan warnanya mirip dengan labu kuning, tetapi bentuknya oval dengan tekstur daging buah lebih lembut, sangat cocok dijadikan aneka *dessert*, seperti puding, cake atau kolak, seperti labu kuning, batternut squash juga sangat kaya vitamin A, C, mineral dan serat (Wednesday, 2017).

METODE PENELITIAN

Teknik Pengumpulan Data

Adapun metode yang digunakan dalam pengumpulan data pada penelitian ini adalah:

- a. Dokumentasi
- b. Angket

Score sheet digunakan untuk mendapatkan data uji organoleptik terdiri dari mutu cookies labu kuning (mutu hedonik) meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Disamping *score sheet* ada pula angket yang diberikan kepada peserta pelatihan.

2. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul. Data yang telah berhasil dianalisis akan dipresentasikan dengan menggunakan deskriptif untuk menggambarkan setiap hasil aspek penilaian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Pembuatan Cookies Labu Kuning

Proses pembuatan cookies labu seharusnya memperhatikan hal-hal yang dapat memperlancar proses produksi, bukan saja bahan bakunya akan tetapi juga alat-alat/piranti yang digunakan. Setelah itu semua bahan ditimbang untuk setiap formulasi, lalu campur semua bahan dan uleni hingga tercampur rata bentuk adonan dan atur di loyang kemudian panggang sampai matang (berwarna kuning kecoklatan). Setelah itu dinginkan dan atur dalam toples.

Melakukan penimbangan dalam proses produksi/pengolahan, penting agar ada kepastian ukuran, baik berat, besar/ukuran maupun penampilannya, ini penting agar proses produksi/pengolahan berikutnya terjadi kesamaan dan untuk menghindari kesalahan-kesalahan dalam hal cita dan rasa. Semakin akurat proses penimbangan dilakukan semakin ada jaminan bahwa produk tersebut mempunyai standarisasi dan ada jaminan dilihat dari aspek kualitas maupun kuantitasnya.

Selama ini produk-produk yang dihasilkan oleh masyarakat, lebih banyak menggunakan unsur rasa dibanding dengan rasio, dalam arti tidak mempunyai alat ukur dan takaran sehingga setiap produk tidak seragam, bahkan cenderung berbeda-beda. (Ratnawati, T. dkk. 2020).

2. Penerimaan Panelis Terhadap Cookies Labu Kuning

Dalam penelitian ini pengujian organoleptik yang dilakukan adalah uji hedonik dan uji mutu hedonik. Panelis yang digunakan dalam uji organoleptik 5 panelis dan 15 panelis yang terdiri dari uji dosen sebagai panelis terlatih dan mahasiswa pendidikan kesejahteraan keluarga sebagai panelis semi terlatih dan masyarakat umum sebagai panelis tidak terlatih. Produk cookies labu yang diuji organoleptikkan 3 formula yang terdiri dari F1, F2, dan F3 dengan masing masing Hasil uji organoleptik terhadap warna cookies labu kuning pada ketiga produk menunjukkan bahwa bahwa terdapat perbedaan yang signifikan. Berdasarkan hasil uji ANOVA ($F = 37,277$) sig (0,000) antara 3 warna dari cookies labu dengan F1 (subt. 15% labu), F2 (sub 30%) dan F3 (sub 45%). Uji lanjut dengan Duncan mengindikasikan bahwa ketiga substitusi tersebut berbeda dengan tingkat penerimaan panelis paling baik adalah F2 (rata-rata 3,6), kemudian F1

(rata-rata = 2,8) dan F3 (rata-rata 2,24).

Selanjutnya hasil uji organoleptik untuk parameter aroma menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan dari hasil uji ANOVA ($F = 38,131$) sig (0,000) antara 3 aroma dari cookies labu kuning dengan F1 (subt. 15% labu), F2 (sub 30%) dan F3 (sub 45%). Uji lanjut dengan Duncan mengindikasikan bahwa ketiga substitusi tersebut berbeda dengan tingkat penerimaan panelis paling baik adalah F2 (rata-rata 3,56), kemudian F1 (rata-rata = 2,8) dan F3 (rata-rata 2,24).

Hasil uji organoleptik untuk parameter tekstur menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan dari hasil uji ANOVA ($F = 30,367$) sig (0,000) antara 3 tekstur dari cookies labu kuning dengan F1 (subt. 15% labu), F2 (sub 30%) dan F3 (sub 45%). Uji lanjut dengan Duncan mengindikasikan bahwa ketiga substitusi tersebut berbeda dengan tingkat penerimaan panelis paling baik adalah F2 (rata-rata 3,48), kemudian F1 (rata-rata = 2,76) dan F3 (rata-rata 2,12).

Hasil uji organoleptik untuk parameter rasa menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan dari hasil uji ANOVA ($F = 32,33$) sig (0,000) antara 3 rasa dari cookies labu kuning dengan F1 (subt. 15% labu), F2 (sub 30%) dan F3 (sub 45%). Uji lanjut dengan Duncan mengindikasikan bahwa ketiga substitusi tersebut berbeda dengan tingkat penerimaan panelis paling baik adalah F2 (rata-rata 3,44), kemudian F1 (rata-rata = 2,64) dan F3 (rata-rata 2,16).

Hasil penelitian terhadap mutu produk cookies labu kuning dengan tiga formula dapat disimpulkan formula yang terbaik menurut panelis adalah Terlihat bahwa dari ketiga ujiorganoleptik yang paling disenangi adalah F2 (subtitusi 30%labu) baik dari warna, aroma, rasa, dan tekstur. Terterima kedua adalah subtitusi 15% dan yang kurang digemari adalah subtitusi 45%.

Hasil penelitian terhadap mutu produk cookies labu kuning dengan tiga formula dapat disimpulkan formula yang terbaik menurut panelis adalah formula F1 dengan klasifikasi warna kuning kecoklatan, aroma harum, tekstur keras, rasa enak, dan *over all* mutu baik. Adapun klasifikasi untuk uji hedonik atau uji tingkat kesukaan yaitu suka. Penilaian formula yang terbaik dilihat dari segi mutu *over all* dan uji hedonik.

3. Deskripsi respon/tanggapan peserta pelatihan tentang Cookies yang disubtitusi dengan labu kuning

Respon dan minat ibu-ibu rumah tangga terhadap pelatihan cookies labu sangat baik, memberikan gambaran akan adanya dukungan, bukan saja karena mudah pengolahannya, akan tetapi juga karena alat dan bahannya gampang diperoleh. Disamping itu, peserta pelatihan umumnya mengatakan bahwa cookies labu kuning layak untuk dipasarkan, sehingga diharapkan dapat membuka usaha kecil untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Hal ini sangat sejalan dengan program pemerintah untuk menciptakan lapangan kerja, apalagi berbasis potensi pangan lokal, baik itu bahannya maupun orang-orang yang terlibat di dalamnya. (Astawan, 2018).

Mengembangkan labu kuning dengan aneka macam kue, termasuk cookies, sangat penting, apalagi labu kuning sebagai salah satu buah yang banyak tumbuh di Indonesia, termasuk di Desa Bulue Kecamatan Marioriawa Kabupaten Soppeng. Manfaatnya sangat banyak dilihat dari banyak aspek, misalnya dari aspek kesehatan, labu mengandung antioksidan yang bermanfaat sebagai anti kanker, bahkan labu kuning juga dapat digunakan untuk pengobatan radang, jantung, diabetes, disentri, ginjal, demam dan diare. Selain itu kandungan kalium pada labu kuning dapat menunjang kelancaran metabolisme tubuh. Labu kuning juga mengandung karotenoid (betakaroten), Vitamin A dan C, mineral, dan karbohidrat, yang paling penting bahwa labu kuning memiliki lemak dan kolesterol yang rendah sehingga aman dikonsumsi oleh masyarakat.

Buah labu, terutama dagingnya, dapat diolah menjadi campuran puding hingga bubur bayi. Bahkan seringkali ditemukan beragam jajanan tradisional dengan campuran labu kuning seperti kue putu labu kuning, kue talam labu kuning, hingga kolak labu kuning. Memang banyak sekali hidangan yang dapat dikreasikan dengan labu kuning, bahkan buah ini dapat memberikan pewarna alami yang cantik, teksturnya yang mudah dihaluskan dan lembut, hingga rasanya yang manis segar (Adelia, 2017).

Dilihat dari aspek pengembangan daerah dan ketahanan pangan, labu kuning sangat potensial untuk dikembangkan menjadi produk olahan berbasis lokal. Kalau ini dapat dilaksanakan dengan maksimal, maka labu kuning akan menjadi primadona dan memberi kontribusi pada program ketahanan pangan nasional.

KESIMPULAN

Proses Pembuatan cookies Labu kuning dilakukan dengan cara : (1) siapkan semua bahan dan alat serta timbang semua bahan untuk setiap formulasi, (2) Campur semua bahan dan uleni hingga rata, (3) Bentuk adonan sesuai selera atau menyerupai labu panggang sampai matang (berwarna kuning kecoklatan), (4) Dinginkan dan atur dalam toples/wadah yang kedap udara.

Hasil penelitian terhadap mutu produk cookies labu kuning dengan tiga formula dapat disimpulkan bahwa formula yang terbaik menurut panelis adalah formula F2 (30 %) dengan klasifikasi warna kuning kecoklatan, aroma harum khas labu, tekstur keras, rasa enak, dan *over all* mutu baik.

Respon masyarakat terhadap pelatihan pembuatan cookies labu kuning adalah baik dan menyatakan bahwa cookies labu kuning layak untuk dikembangkan, bukan saja karena bahannya mudah diperoleh, akan tetapi juga mudah proses pembuatannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penelitian ini dapat terselenggara atas bantuan, arahan, dan dukungan moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu diucapkan terima kasih kami sampaikan kepada:

1. Rektor Universitas Negeri Makassar selaku pembina Universitas Negeri Makassar.



2. Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Makassar.
3. Kepala Desa Bulue Kecamatan Mariorawa dan ibu-ibu peserta pelatihan.
4. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan penelitian ini yang tidak sempat kami sebut namanya satu persatu.

DAFTAR PUSTAKA

- Annie Farida. 2008. *Bakery dan Pastry*: Jakarta
- Astawan. 2018. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademik Presind, Jakarta.
- Adelia, 2017. *Teknologi Suplementasi Pangan*. Online. Diakses Tanggal 12-01-2020. Adelyadesi.Lecture.Ub.Ac.Id.
- Apri Buleng. 2016. *350 Resep Cake, Kue Dan Roti*. Jakarta: Demedia.
- Badan Standar Nasional. 2012. *Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta Pusido BSN.
- Bafdal, N. 2012. *Pengantar Teknologi Industri Pertanian*. Bandung: Unpas press.
- Chy Ana. 2017. *Manfaat Vanili Untuk Kue dan Makanan Lainnya*. Wikipedia.
- Dedeayu. 2016. *Cara Terbaik Memilih Labu Kuning*. *Sajian Sedap*.
- Depkes RI. 1991. *Gizi Masyarakat dan Puslitbang Gizi*.
- Devi Latifah. 2019. *Food*. Online. Diakses Tanggal 5-2-2020
- Haneman. 2002. *Patisserie* (terjemahan). Universitas Negeri Makassar.
- Purwadaria, dkk. 2005. *Kreatif Pastry Lengkap dan Lezat*. Jakarta: Gramedia.
- Maharani Lidya. 2017. *Manfaat Labu Kuning bagi kesehatan juga Kecantikan*. Kini Sehat.
- McWilliams, Margareth. 2001. *Food Experimental Persfektive*, Fourth Edition. Prentice Hall, New Jersey.
- Mariorawa Dalam Angka.2019. Kabupaten Soppeng
- Ratnawati, T. dkk. 2020. *Inovasi Aneka Olahan Labu di era Pandemi Covid 19*. Laporan Hasil Penelitian. LP2M UNM.
- Sugiyono. 2014. *Metode penelitian Pendidikan*. Bandung CV. Alfabeta.
- _____. 2015. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta
- Sudarto, Y. 2000. *Budidaya Waluh*. Yogyakarta: Kanisius
- Soekarto. 2007. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Rajawali Press.
- Sholihah Nisa. 2015. *Susu Cair, Fungsi dan Cara pengolahannya*. Kinerja.Net.
- Syamsidah dkk. 2016. *Dasar Boga*. Makassar: Agus Corforation.
- Wednesday. 2017. *Mengenal Berbagai Jenis Labu-labuan*. Puriegarden