



INOVASI ROLL CAKE DENGAN TEKNIK KUKUS MENGGUNAKAN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF

STEAMED ROLL CAKE INNOVATION USING MOCAF FLOUR SUBSTITUTION

Elisabeth Cristina D
Program Studi Pendidikan
Vokasional Seni Kuliner

Univesitas Pendidikan
Ganesha

elisabeth.cristina@undiksha.ac.id

Ida Ayu Putu Hemy Ekayani
Program Studi Vokasional
dan Seni Kuliner

Universitas Pendidikan
Ganesha

hemy.ekayani@undiksha.ac.id

Ni Made Suiani
Program Studi Vokasional
dan Seni Kuliner

Universitas Pendidikan
Ganesha

made.suriani@undiksha.ac.id

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini memberikan formulasi inovasi *roll cake* dengan teknik kukus menggunakan substitusi tepung mocaf, dilanjutkan dengan menguji kualitas dan tingkat kesukaan konsumen terhadap *roll cake* mocaf dengan teknik kukus menggunakan substitusi tepung mocaf pada aspek bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Jenis penelitian yang digunakan yaitu eksperimen, di mana penelitian dilakukan dengan melakukan beberapa tahap uji coba untuk mengetahui hasil yang didapatkan. Hasil data yang didapatkan selanjutnya dianalisis menggunakan teknik deskriptif kuantitatif dengan menghitung rata-rata. Penelitian ini melibatkan dua panelis yaitu panelis terbatas dengan melibatkan 3 dosen dari Program Studi Pendidikan Vokasional di Universitas Pendidikan Ganesha dan 50 anggota masyarakat umum sebagai panelis konsumen untuk uji kesukaan dengan menggunakan skala *likert*. Hasil analisis melalui teknik deskriptif kuantitatif digunakan untuk mengukur tingkat kualitas dan kesukaan konsumen terhadap *roll cake* mocaf. Hasil penelitian diperoleh bahan formula untuk *roll cake* dengan teknik kukus menggunakan substitusi tepung mocaf yaitu dengan substitusi 50% tepung mocaf. Berdasarkan hasil pengujian kualitas menunjukkan skor pada aspek bentuk (4,30) sangat baik, rasa (3,60) baik, warna (3,00) cukup baik, tekstur (3,00) cukup baik, aroma (3,00) cukup baik. Berdasarkan hasil pengujian kesukaan menunjukkan skor pada aspek rasa (4,46) sangat suka, bentuk (4,40) sangat suka, aroma (4,36) sangat suka, warna (4,34) sangat suka, tekstur (4,32) sangat suka. Secara keseluruhan, hasil analisis data menunjukkan bahwa *roll cake* mocaf kukus dengan tepung mocaf dapat diterima dengan baik oleh konsumen dalam hal dengan baik oleh konsumen dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Dengan tingkat penerimaan tersebut, produk ini memiliki potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut.

Kata kunci: *Roll Cake*, Kukus, Mocaf, Uji Kualitas, Uji Kesukaan

Abstract

The purpose of this study is to provide an innovative formulation for steamed roll cake using mocaf flour substitution, followed by testing the quality and consumer preference levels for the steamed mocaf roll cake in terms of shape, color, texture, aroma, and taste. The type of research used is experimental, in which the study is conducted through several trial stages to determine the obtained results. The collected data is then analyzed using a quantitative descriptive technique by calculating the average score. This study involves two groups of panelists: a limited panel consisting of three lecturers from the Vocational Education Study Program at Universitas Pendidikan Ganesha and 50 general community members as consumer panelists for preference testing using a Likert scale. The results of the analysis using a quantitative descriptive technique are used to measure the quality and consumer preference for the steamed mocaf roll cake. The research findings indicate that the optimal formula for the steamed roll cake using mocaf flour substitution is a 50% mocaf flour substitution. Based on the quality testing results, the scores obtained were as follows: shape (4.30) – very good, taste (3.60) – good, color (3.00) – fairly good, texture (3.00) – fairly good, and aroma (3.00) – fairly good. Based on the preference test results, the scores were as follows: taste (4.46) – strongly liked, shape (4.40) – strongly liked, aroma (4.36) – strongly liked, color (4.34) – strongly liked, and texture (4.32) – strongly liked. Overall, data analysis results show that the steamed mocaf roll cake is well accepted by consumers in terms of shape, color, texture, aroma, and taste. With this level of acceptance, the product has great potential for further development.

Keywords : Roll Cake, Mocaf Flour, Favorite Test, Quality Test

1. PENDAHULUAN

Keanekaragaman makanan mendorong penggunaan mocaf sebagai pengganti terigu dalam pangan olahan. Tepung mocaf bisa digunakan sebagai bahan baku, baik sebagai substitusi maupun sepenuhnya, dalam berbagai produk kue seperti kue kering (*cookies, nastar, dan kaastenge*), kue basah (*cake, kue lapis, brownies, sponge cake*), dan roti tawar (Nurdin et al., 2018). Pengurangan penggunaan tepung terigu bertujuan untuk mengurangi impor bahan baku dari luar negeri dan mengembangkan bahan baku lokal, sehingga dapat meningkatkan nilai pangan lokal seperti singkong (Nikmah & Chayati, 2021). Tepung mocaf memiliki keunggulan bebas gluten, protein yang tinggi dan kandungan Hidrogen sianida (HCN) yang rendah (Gusriani et al., 2021). Karakteristiknya sangat mirip dengan tepung terigu, sehingga bisa menjadi alternatif yang baik sebagai pengganti tepung terigu (Yuniar et al., 2023). *Mocaf* adalah tepung singkong yang diproses melalui fermentasi dengan Bakteri Asam Laktat (BAL), menghasilkan perubahan karakteristik seperti peningkatan viskositas, gaya rehidrasi, dan kemampuan melarut, sehingga menyerupai tepung terigu (Gusriani et al., 2021). *Roll cake*, hidangan populer dengan rasa manis dan tekstur lembut, umumnya terbuat dari tepung terigu, gula, telur, dan lemak. Penelitian ini menggantikan tepung terigu dengan mocaf dalam pembuatan *roll cake*, dengan harapan tidak mengurangi kualitas dan menghasilkan inovasi baru yang sesuai standar. Substitusi tepung terigu menggunakan tepung mocaf dalam pembuatan *roll cake* didukung dari penelitian (Fransiska et al., 2019) “Studi Eksperimen Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Menjadi *Brownies Kukus*”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan terhadap mocaf *brownies* kukus. Penelitian terkait menjadikan tepung mocaf sebagai alternatif substitusi pembuatan produk *brownies* kukus sehingga berdampak pada pengurangan impor gandum serta dapat menguntungkan perekonomian masyarakat lokal.

Seiring berjalannya waktu, banyak variasi *cake* menggunakan bahan baku
Inovasi Roll Cake ... (Elisabeth,dkk), halaman

tepung terigu dikombinasi atau di ganti dengan bahan baku selain tepung terigu. Menurut Rofi'ah, (2017) tepung terigu terdiri dari tiga jenis: (1) Protein tinggi (12%-14%) untuk roti dan mi. (2) Protein sedang (10%-11%) untuk *cookies*, *pastry*, *pie*, serta donat. (3) Protein rendah (8%-9%) untuk *cake*, gorengan, biskuit, dan wafer. Indonesia masih mengimpor tepung terigu dalam jumlah besar. Keberadaan singkong yang melimpah merupakan salah satu kekayaan alam di Indonesia seharusnya dapat mengurangi jumlah impor gandum (Rumadana & Salu, 2020). *Cake* merupakan salah satu produk makanan dengan karakteristik yang khas, yaitu rasa manis dengan berbahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak (Ambarwati et al., 2020). Kecenderungan menggantikan tepung terigu sebagai bahan utama dalam pembuatan *cake* dengan mengombinasi atau menggantikan bahan lain sebagai peluang yang besar untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu dalam pembuatan *cake*.

Berdasarkan latar belakang diatas , peneliti melakukan eksperimen ilmiah terkait pembuatan *roll cake* kukus mocaf untuk menemukan formulasi, serta uji kualitas dan selera terhadap produk *roll cake* kukus mocaf. Judul penelitian pada kajian ini adalah **“Inovasi Roll Cake dengan Teknik Kukus Menggunakan Substitusi Tepung Mocaf”**.

2. METODE

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen yaitu pembuatan *roll cake* kukus dari tepung mocaf yang dinilai dari aspek bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Prosedur penelitian *roll cake* kukus dengan menggunakan tepung mocaf mengacu pada formula *roll cake* kukus dengan menggunakan tepung terigu. Subjek penelitian terdiri dari panelis yang memberikan wawasan tentang situasi dan kondisi tertentu (Moelong, 2018). Subjek penelitian ini melibatkan panelis terbatas sebanyak 3 dosen dari Program Studi Pendidikan Vokasional di Universitas Pendidikan Ganesha, serta 50 konsumen masyarakat umum. Pada penelitian ini menggunakan metode pengumpulan data yaitu metode observasi. Metode Observasi adalah metode pengumpulan data yang dilakukan melalui pengamatan langsung, disertai dengan pencatatan mengenai kondisi atau perilaku objek yang diteliti (Hasibuan et al., 2023). Pada penelitian ini observasi yang dilakukan yaitu panelis menilai mengenai *roll cake* mocaf kukus pada aspek yang disajikan peneliti dengan kriteria yang sudah ditentukan dari bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.

Instrumen penelitian digunakan untuk mengumpulkan data agar mudah diolah. Penelitian ini menggunakan lembar uji kualitas dan uji kesukaan yang divalidasi terlebih dahulu. Uji ini bertujuan mengumpulkan data dengan meminta panelis menilai *roll cake* mocaf kukus berdasarkan bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Penilaian dilakukan menggunakan skala 1-5, dan panelis diminta memberikan masukan untuk perbaikan produk.

Tabel 1.Kisi-kisi Instrumen

No	Indikator	Komponen penilaian
1	Bentuk	<i>Roll cake</i> mocaf kukus memiliki bentuk seperti tabung dan bulat dengan permukaan tidak retak
2	Warna	Warna yang dihasilkan yaitu kuning gading
3	Tekstur	Tekstur yang dihasilkan lembut.
4	Aroma	Pada <i>roll cake</i> aroma yang dihasilkan wangi khas <i>roll cake</i> mocaf kukus.

5	Rasa	<i>Roll cake</i> mocaf kukus yang dihasilkan memiliki rasa manis.
---	------	---

Sumber: (Olahan Peneliti, 2024)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada pra eksperimen pertama peneliti menggunakan 100 % tepung mocaf dengan menggunakan formulasi yang sama dengan resep acuan. Hasil menunjukkan *roll cake* mocaf kukus berdasarkan aspek bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa dengan hasil yang belum memenuhi kriteria *roll cake*. Tekstur *roll cake* mengalami permukaan retak pada saat digulung sehingga permukaan tidak halus untuk memenuhi kriteria *roll cake*. Pada eksperimen ke dua dengan substitusi 70% tepung mocaf pada pembuatan *roll cake*, proses mencampurkan adonan hingga pengukusan *roll cake* mocaf kukus menghasilkan bentuk yang masih sama dengan eksperimen pertama. Permukaan *roll cake* masih mengalami keretakan ketika digulung. Berdasarkan hasil tersebut makan, dilakukan eksperimen ketiga dengan menurunkan persentase penggunaan tepung mocaf dalam pembuatan *roll cake* sebanyak 50%. *Roll cake* yang dihasilkan sesuai dengan kriteria *roll cake*, tekstur yang dihasilkan pada permukaan *roll cake* tidak retak ketika digulung. Berdasarkan dari hasil pra eksperimen, maka formulasi yang digunakan untuk membuat *roll cake* mocaf kukus menggunakan 50% tepung mocaf. Eksperimen utama formulasi resep *roll cake* kukus substitusi 50% dijadikan resep untuk membuat produk uji kualitas dan uji kesukaan. *Roll cake* mocaf kukus kemudian di uji kualitas kepada 3 orang dosen Pendidikan vokasional Seni Kuliner sebagai panelis terbatas dan 50 panelis konsumen. Berikut ini adalah resep formula, hasil pengujian kualitas dan hasil pengujian kesukaan *roll cake* substitusi tepung mocaf yang diperoleh dari para panelis. Analisis kuantitatif dan perhitungan rata-rata untuk setiap aspek, yaitu bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa disajikan di bawah ini.

Tabel 2. Kesukaan Roll Cake Kukus Substitusi Mocaf

Nama Bahan	Jumlah
Tepung mocaf	70gr
Tepung terigu	70 gr
Gula pasir	150gr
Susu bubuk	10gr
Maizena	35gr
Susu cair	70gr
Butter	75gr
Kuning telur	6 buah
Putih telur	3 buah
<i>Baking powder</i>	½ sdm
Garam	½ sdm
<i>Emulsifier</i>	15gr
Vanila	½ sdt

Cara membuat:

1. Masukkan bahan kuning dan putih telur dan emulsifier kemudian kocok dengan kecepatan rendah lalu masukan gula sedikit demi sedikit setelah itu

- kocok dengan kecepatan tinggi hingga mengembang dan berwarna putih kental.
2. Campur bahan kering tepung mocaf, maizena, *baking powder*, vanila bubuk, dan susu bubuk.
 3. Setelah adonan mengental masukan semua bahan kering putar *mixer* dengan kecepatan rendah.
 4. Setelah tercampur masukan *butter* dan susu cair secara bersamaan. Kemudian tuangkan ke dalam cetakan yang sudah berisikan kertas roti. Kukus selama 35 menit kemudian angkat, gulung selagi hangat agar tidak pecah.

Tabel 3 Hasil Uji Kualitas Roll Cake Kukus Substitusi Mocaf

Aspek Penilaian	Nilai	Kriteria
Bentuk	4,3	Sangat baik
Warna	3	Cukup baik
Tekstur	3	Cukup baik
Aroma	3	Cukup baik
Rasa	3,6	baik

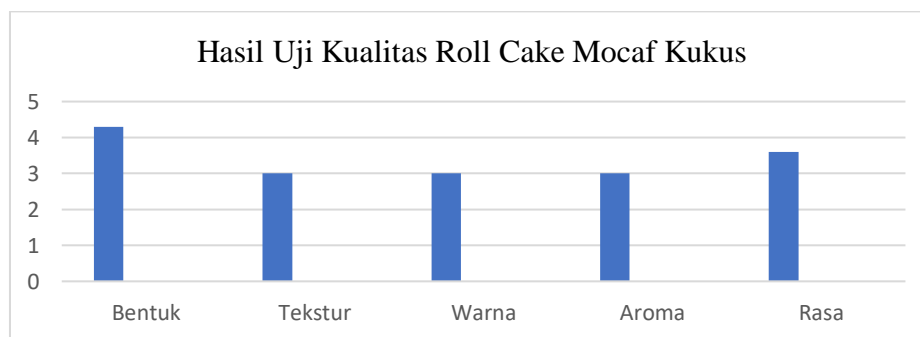


Diagram 1. Hasil Uji Kualitas Roll Cake Mocaf Kukus

Tabel 4. Hasil Uji Kesukaan Roll Cake Kukus Substitusi Mocaf

Aspek Penilaian	Nilai	Kriteria
Bentuk	4,4	Sangat suka
Warna	4,34	Sangat suka
Tekstur	4,32	Sangat suka
Aroma	4,36	Sangat suka
Rasa	4,46	Sangat suka

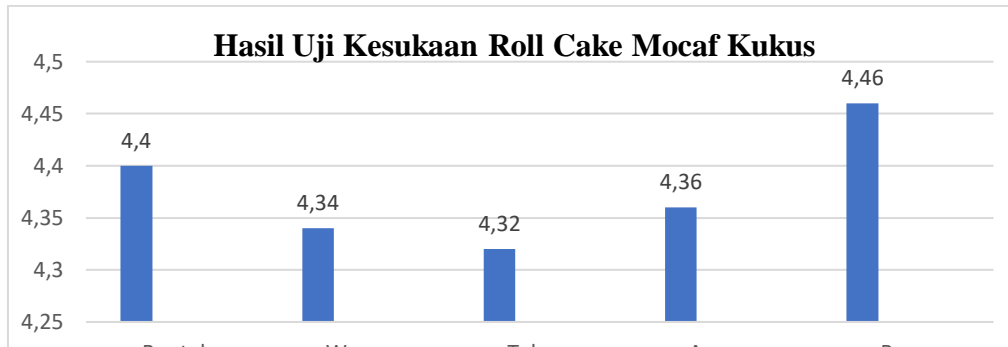


Diagram 2. Kesukaan *Roll Cake* Kukus Substitusi Mocaf

Pembahasan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi inovasi *roll cake* dengan teknik kukus menggunakan substitusi tepung mocaf. Kemudian penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas produk dan tingkat penerimaan konsumen terhadap *roll cake* mocaf kukus dengan menilai dari aspek bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.

Roll cake mocaf pada aspek bentuk mendapatkan kategori “sangat baik” skor 4,30. Kemudian hasil uji kesukaan memperoleh hasil dengan kategori “sangat suka” skor 4,40. Hal ini sesuai dengan karakteristik *roll cake* yang dihasilkan berbentuk persegi panjang seperti tabung atau silinder dan simetris di semua sisi. *Roll cake* memerlukan gluten dan pati yang terdapat di dalamnya, serta hal ini di peruntukan sebagai pengikat bahan lain karena kemampuan tepung dalam mengikat dan menyerap cairan yang dimiliki oleh tepung terigu (Rofi’ah, 2017). Maka pada pembuatan *roll cake* gluten sangat diperlukan sehingga formulasi yang tepat sebagai penentu bentuk yang dihasilkan.

Roll cake mocaf kukus pada aspek warna mendapatkan hasil dengan kategori “cukup baik” skor 3,00. Kemudian uji kesukaan menunjukkan warna dari *roll cake* mendapatkan hasil dengan kategori “sangat suka” skor 4,34. Hasil uji kualitas menunjukkan bahwa *roll cake* 50% tepung mocaf memiliki warna cukup baik dan tidak terlalu berbeda jauh dibandingkan resep *roll cake* 100% tepung terigu. Perendaman dan pencucian yang dilakukan saat pengolahan mocaf mengakibatkan derajat putihnya meningkat (Khotimah, 2019). Selain itu, selama proses fermentasi terjadinya penghilangan komponen pemicu warna, seperti pigmen (khususnya pada ketela kuning), dan protein yang dapat menimbulkan warna coklat ketika pemanasan (Sawit, 2008). Dampak yang diberikan yaitu warna mocaf yang dihasilkan lebih putih dibandingkan dengan warna tepung ubi kayu biasa. Hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa warna diterima dengan baik oleh masyarakat, hal ini berdasarkan dengan tolak ukur warna pada *roll cake* berwarna kuning gading.

Roll cake mocaf kukus mendapatkan kategori “cukup baik” skor 3,00. Kemudian dari hasil uji kesukaan memperoleh hasil dengan kategori “sangat baik” skor 4,32. Tekstur adalah penginderaan yang dihubungkan dengan rabaan atau sentuhan, tekstur tidak jauh penting dengan bau, rasa dan aroma karena mempengaruhi citra pada makanan (Khotimah, 2019). Berdasarkan hasil uji kualitas menyatakan bahwa tekstur cukup baik, hal ini berkaitan dengan 50% tepung mocaf pada pembuatan *roll cake* memerlukan gluten tekstur *roll cake* akan lentur dan empuk (Ketra & Wulandra, 2015). Penambahan hingga 50% tepung mocaf tidak terlalu berpengaruh nyata terhadap kualitas tekstur *roll cake* mocaf kukus. Hasil penelitian ini juga menguatkan bahwa tepung mocaf potensial sebagai bahan

substitusi terigu karena terbukti menghasilkan tekstur yang hampir serupa dengan *roll cake* kukus berbahan 100% tepung terigu. Hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa tekstur diterima dengan baik oleh masyarakat sesuai dengan *roll cake* 100% tepung terigu

Aroma yang dihasilkan melalui uji kualitas *roll cake* mocaf kukus dengan hasil “cukup baik” skor 3.00. Hasil uji kesukaan menunjukkan “sangat baik” skor 4,36 pada *roll cake* mocaf. Aroma yang dihasilkan berasal dari perpaduan tepung mocaf dan tepung terigu. penambahan bahan lainnya juga mempengaruhi aroma *roll cake* yang dihasilkan seperti telur, susu, margarin, susu dan vanili. Sehingga perbandingan tepung mocaf dan tepung terigu pada pembuatan *roll cake* tidak mempengaruhi aroma secara signifikan dengan hasil cukup beraroma khas *roll cake*.

Roll cake mocaf kukus pada aspek rasa mendapat kategori “baik” skor 3,60. Kemudian dari analisis uji kesukaan mendapatkan kategori “sangat suka” skor 4,46. Hal ini sesuai dengan kriteria tolak ukur *roll cake* mocaf kukus berdasarkan aspek rasa. Hasil yang diberikan rasa manis dari gula dan gurih dari perpaduan susu dan *butter*. Rasa menjadi salah satu faktor utama yang memengaruhi penilaian konsumen terhadap produk makanan. Meskipun memiliki warna yang menggoda dan aroma yang harum, sebuah hidangan tetap akan ditolak jika rasanya kurang memuaskan (Zaki et al., 2024).

4. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa *roll cake* mocaf kukus memiliki kualitas yang baik dalam berbagai aspek penilaian, maka dapat ditarik kesimpulan yaitu, hasil analisis uji kualitas pada aspek bentuk, *roll cake* memperoleh kategori “sangat baik” dengan skor 4,3, dan hasil uji kesukaan menunjukkan kategori “sangat suka” dengan skor 4,4, mencerminkan bentuk yang simetris dan sesuai dengan karakteristik *roll cake*. Pada aspek warna, meskipun mendapatkan kategori “cukup baik” (skor 3), penilaian kesukaan menunjukkan bahwa warna kuning gading yang dihasilkan sangat disukai, dengan skor 4,34. Dalam hal tekstur, *roll cake* dinilai “cukup baik” (skor 3) dalam uji kualitas, tetapi dinyatakan “sangat baik” (skor 4,32) dalam uji kesukaan, menunjukkan bahwa tekstur lembut dan empuk telah terpenuhi. Aroma *roll cake* mendapatkan kategori “cukup baik” (skor 3), namun hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa aroma khas tepung mocaf diterima dengan baik, dengan skor 4,36. Terakhir, pada aspek rasa, *roll cake* mendapat kategori “baik” (skor 3,6) dan penilaian kesukaan mencapai kategori “sangat suka” (skor 4,46), mencerminkan rasa manis dari gula dan gurih dari susu serta mentega yang dihasilkan. Secara keseluruhan, *roll cake* mocaf kukus memenuhi kriteria kualitas dan diterima baik oleh konsumen.

B. SARAN

Adapun saran yang di dapatkan peneliti selama proses membuat *roll cake* kukus substitusi tepung mocaf terkait dengan penelitian dan pembahasan yang di sampaikan yaitu sebagai berikut:

1. Untuk penelitian yang akan datang, peneliti dapat mengeksplorasi resep, berbagai variasi dan teknik serta persentase penggunaan tepung mocaf pada pembuatan *roll cake* kukus.
2. Dalam bidang kuliner *roll cake* mocaf kukus dapat dijadikan peluang usaha dikarenakan memiliki komposisi bahan yang menggunakan tepung mocaf

yaitu pangan lokal dan proses pembuatannya dengan dikukus tanpa menggunakan pemanggangan.

DAFTAR RUJUKAN

- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). Karakteristik Sponge Cake dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 43–49.
- Fransiska, P. W. M., Damiati, D., & Suriani, N. M. (2019). Studi Eksperimen Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Menjadi Brownies Kukus. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(1), 11–22.
- Gusriani, I., Koto, H., & Dany, Y. (2021). Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2(1), 57–73.
- Hasibuan, P., Azmi, R., Arjuna, D. B., & Rahayu, S. U. (2023). Analisis Pengukuran Temperatur Udara Dengan Metode Observasi Analysis of Air Temperature Measurements Using the Observational Method. *ABDIMAS: Jurnal Garuda Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 8–15.
<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>
- Ketra, A. R., & Wulandra, O. (2015). Substitusi tepung ubi jalar dalam pembuatan bolu gulung. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 1(2), 182–187.
- Khotimah, K. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bolu Kukus. *Jurnal Buletin LOUPE*, 15(01), 16–23.
- Moelong, L. J. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya.
- Nikmah, L. N. Q., & Chayati, I. (2021). Pemanfaatan Mocaf (Modified Cassava Flour) pada Pembuatan Kue Pukis Sebagai Jajanan Khas Daerah Klaten. *Jurnal Prosiding PTBB FT UNY*, 16(1), 1–9.
- Nurdin, J., Universitas, D., & Timur, I. (2018). Strategi pemasaran tepung mocaf sebagai bahan substitusi tepung terigu pada industri pangan olahan di makassar. *Jurnal Ilmiah METANSI "Manajemen Dan Akuntansi"*, 1(2), 59–65.
- Rofi'ah, F. N. (2017). *Pengaruh substitusi tepung talas beneng (*Xanthosoma Undipes K.Koch*) pada pembuatan swiss roll cake terhadap daya terima konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Rumadana, I. M., & Salu, A. A. (2020). Uji Organoleptik Spritz Cookies (Kue Semprit) dengan Tepung Mocaf sebagai Substitusi sebagian Tepung Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 32–40.
- Sawit, M. H. (2008). Perum Bulog dalam Inpres Perberasan No. 3/2007: Evaluasi Kebijakan dan implementasinya. *Jurnal Pangan*, 17(1), 9–29.
- Yuniar, R., Dewi, T., Melinia, D. F., & Firdaus, R. A. (2023). Utilization of Potential

Agricultural Products. *Abdimas Galuh*, 5, 841–851.

Zaki, M., Devi, M., & Hidayati, L. (2024). Penggunaan Tepung Mocaf (Modified cassava flour) dengan Persentase Berbeda Mempengaruhi Kualitas Bolu Kukus. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 6(1), 1–8.