



Pengaruh Kosentrasi Pure Kundur (*Benincasa hispida*) dan Agar-Agar Terhadap Mutu Kimia dan Organoleptik Panna Cotta Vegan

¹Michael Fidellouis Kosasih, ²Fadjar Kurnia Hartati, ³Retnani Rahmiati

^{1,2,3}Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas pertanian, Universitas Dr. Soetomo, Indonesia

*Corresponding Author e-mail: michael.fidellouis@gmail.com

Received: December 2024; Revised: January 2025; Accepted: January 2025; Published: March 2025

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan panna cotta vegan berbahan dasar buah kundur (*Benincasa hispida*), non-dairy cream, susu kedelai, dan agar-agar, dengan fokus pada peningkatan nilai gizi dan daya terima organoleptik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor dan empat perlakuan: P1 (40 g pure kundur, 2 g agar-agar), P2 (40 g pure kundur, 3 g agar-agar), P3 (60 g pure kundur, 2 g agar-agar), dan P4 (60 g pure kundur, 3 g agar-agar). Analisis meliputi kandungan vitamin C, serat kasar, kadar lemak, serta uji organoleptik terhadap rasa dan kelembutan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Formulasi P3 memiliki kinerja terbaik, dengan kandungan vitamin C dan serat kasar tertinggi, serta skor organoleptik terbaik untuk rasa dan kelembutan. (2) Uji efektivitas juga menempatkan P3 sebagai formulasi paling optimal dengan total skor efektivitas tertinggi (0.9478). (3) Formulasi P4 unggul pada kandungan vitamin C dan serat kasar, tetapi memiliki skor organoleptik yang lebih rendah dibandingkan P3. (4) Formulasi P1 dan P2 menunjukkan performa yang kurang optimal dalam berbagai parameter. Dengan demikian, formulasi P3 (60 g puree kundur dan 2 g agar-agar) direkomendasikan sebagai formulasi terbaik untuk menghasilkan panna cotta vegan berkualitas tinggi, baik dari segi nilai gizi maupun daya terima organoleptik. Produk ini berpotensi menjadi inovasi dessert sehat yang ramah lingkungan, bernilai gizi tinggi, dan sesuai dengan kebutuhan konsumen modern.

Kata Kunci: panna cotta; buah kundur; agar-agar; vegan

Abstract: This study aimed to develop a vegan panna cotta using winter melon (*Benincasa hispida*), non-dairy cream, soy milk, and agar-agar, focusing on improving nutritional value and organoleptic acceptability. A Completely Randomized Design (CRD) with a single factor and four treatments was employed: P1 (40 g winter melon puree, 2 g agar-agar), P2 (40 g winter melon puree, 3 g agar-agar), P3 (60 g winter melon puree, 2 g agar-agar), and P4 (60 g winter melon puree, 3 g agar-agar). The analyses included vitamin C content, crude fiber, fat content, and organoleptic evaluations of taste and texture. The results revealed that: (1) P3 showed the best performance, with the highest vitamin C and crude fiber content and the best organoleptic scores for taste and texture; (2) Effectiveness tests also ranked P3 as the most optimal formulation with the highest total effectiveness score (0.9478); (3) P4 excelled in vitamin C and crude fiber content but scored lower in organoleptic properties compared to P3; (4) P1 and P2 demonstrated less optimal performance across various parameters. Thus, the P3 formulation (60 g winter melon puree and 2 g agar-agar) is recommended as the best formulation for producing high-quality vegan panna cotta in terms of nutritional value and organoleptic acceptability. This product has the potential to become a healthy, eco-friendly dessert innovation with high nutritional value, catering to the needs of modern consumers.

Keywords: panna cotta, winter melon, agar, vegan.

How to Cite: Kosasih, M., Hartati, F., & Rahmiati, R. (2025). Pengaruh Kosentrasi Pure Kundur (*Benincasa hispida*) dan Agar-Agar Terhadap Mutu Kimia dan Organoleptik Panna Cotta Vegan. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 13(1), 12-20. doi:<https://doi.org/10.33394/bioscientist.v13i1.14345>



<https://doi.org/10.33394/bioscientist.v13i1.14345>

Copyright© 2025, Kosasih et al

This is an open-access article under the CC-BY-SA License.



PENDAHULUAN

Gaya hidup vegetarian di Indonesia sedang menjadi tren mengikuti kalangan masyarakat modern. Pada tahun 2018, dari total 260 juta penduduk Indonesia, hanya sekitar 2 juta yang memilih hidup vegetarian, atau kurang dari 1 persen dari total populasi (Ciptaningtyas, 2024). Jumlah tersebut terus bertambah seiring berjalannya waktu. Banyak juga kudapan manis yang masih mengandung produk hewani seperti Panna cotta yang merupakan hidangan penutup khas Italia yang terbuat dari krim,

susu, gula, dan vanilla, dengan tekstur lembut yang dapat diadaptasi menggunakan bahan nabati untuk memenuhi kebutuhan pola makan vegan (Astuti, 2024).

Banyak orang yang sangat menggandrungi panna cotta dari berbagai kalangan. Panna cotta yang asli berbahan dasar seperti susu, krim, gula dan gelatin yang dimana semua itu merupakan bahan makan hewani. Panna cotta dapat dicampur dengan bahan-bahan lain seperti buah-buahan antara lain buah kundur (*Benincasa hispida*) yang juga dikenal sebagai beligo atau winter melon, kaya akan vitamin C, serat, dan antioksidan. Kundur memiliki manfaat diuretik yang membantu detoksifikasi tubuh secara alami (Doharey *et al.*, 2021). Selain itu, diversifikasi penggunaan buah kundur, seperti yang dilakukan di Desa Kutuh, Badung, menunjukkan potensinya sebagai bahan pangan bernilai ekonomi tinggi (Farhaeni *et al.*, 2023). Kandungan nutrisi seperti protein, serat, dan vitamin membuat kundur menjadi tambahan ideal untuk menciptakan panna cotta yang lebih sehat (Yulia & Wulandari, 2022).

Panna cotta dapat dibuat menjadi makanan vegan dengan mengganti semua bahan hewannya ke bahan nabati seperti susu sapi yang diganti menggunakan susu kedelai. Kedelai mengandung kadar asam amino yang paling lengkap dan produk susu olahannya mempunyai susunan asam amino yang mirip susu sapi. Susu kedelai mengandung kedelapan asam amino esensial, yaitu lisin, triptofan, fenilalanin, leusin, isoleusin, treonin, metionin, valin. Asam amino esensial ini sangat diperlukan oleh tubuh, tapi tidak disintesis dari bahan makanan dengan kecepatan memadai, sehingga harus disediakan dalam bentuk jadi yang dikonsumsi (Hartanti & Sutrawati, 2021).

Masyarakat di Indonesia menjadikan susu kedelai sebagai minuman pengganti susu dari protein hewani dan sekaligus dijadikan menu diet bagi orang yang memiliki kelebihan badan dan alergi terhadap protein lactose intoleran (Astuti, 2024). Susu kedelai juga mengandung nilai gizi yang baik, seperti lemak, 14 karbohidrat, kalsium, phosphor, zat besi, provitamin A, Vitamin B kompleks (kecuali B12) dan air. Karnita *et al.* (2022) menyatakan bahwa lemak susu dapat diganti dengan lemak/minyak nabati yang bukan berasal dari susu hewani melainkan berasal dari tanaman atau nabati misalnya kelapa, kelapa sawit, palawijaya ataupun lemak yang diperoleh dari kacang kedelai. Untuk krimnya diganti dengan krim yang berbahan nabati atau disebut *non-dairy cream*. Krimer nabati (*non-dairy creamer*) adalah sebagai krimer tiruan yang dibuat berdasarkan bahan penyusun berupa minyak nabati, protein, penstabil, emulsifier yang digabungkan menjadi suatu larutan dan kemudian di keringkan semprot (Nafisah *et al.*, 2023).

Gelatin diganti dengan agar-agar bubuk yang berasal dari rumput laut, dimana memiliki fungsi utama agar-agar adalah sebagai pemantap (*stabilizer*), pembuat emulsi (*emulsifier*), bahan pengental (*thickening*), bahan pengisi (*icing*) dan bahan pembuat gel (*gelling agent*) (Three & Kamsina, 2014). Oleh karena itu, inovasi menu nabati yang lebih kreatif dan bervariasi sangat diperlukan untuk memenuhi kebutuhan gizi dengan menambahkan buah kundur yang memiliki kandungan terdiri dari air, protein, lemak, karbohidrat, serat, mineral, dan vitamin (Hamidi, 2016). Buah kundur mempunyai khasiat untuk Kesehatan tubuh sekaligus meningkatkan pengalaman kuliner bagi vegetarian.

Pembuatan panna cotta buah kundur yang berbasis vegan dapat disajikan bagi orang pola makan vegan agar mengonsumsi panna cotta dan sekaligus menambahkan variasi dari makanan vegetarian. Penambahan buah kundur sangat bermanfaat guna menaikkan nutrisi panna cotta, serta dapat memaksimalkan penggunaan buah kundur di Indonesia dan mengenalkan buah kundur bagi masyarakat luas. Dengan demikian, penting untuk melakukan penelitian dengan tujuan untuk mengembangkan panna

cotta vegan berbahan dasar buah kundur (*Benincasa hispida*), non-dairy cream, susu kedelai, dan agar-agar, dengan fokus pada peningkatan nilai gizi dan daya terima organoleptik.

METODE

Studi ini merupakan penelitian eksperimental laboratoris dengan pendekatan kuantitatif. Penelitian kuantitatif adalah suatu proses menemukan pengetahuan yang menggunakan data berupa angka sebagai alat menganalisis keterangan mengenai apa yang ingin kita (Djollong, 2014). Penelitian ini dilakukan di Kampus Tristar Plaza Segi 8 beralamat di Sonokwijenan, Kec. Sukomanunggal, Surabaya, Jawa Timur 60189 dan untuk pengujian laboratorium dilakukan di Balai Penelitian dan Konsultasi Industri. Penelitian dilaksanakan sejak tanggal 4 Oktober s/d 15 November 2024.

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi kompor, pisau, *food processor*, mangkuk, timbangan, sendok makan. Sedangkan alat analisis uji vitamin c yang digunakan meliputi neraca analisis, pipet, buret dan erlenmeyer. Untuk analisis serat kasar menggunakan peralatan meliputi neraca, cawan platina, pemanas dan pengaduk. Pada analisis kadar lemak menggunakan Soxhlet. Bahan yang digunakan untuk membuat produk ini meliputi buah kundur, *non-dairy cream*, agar-agar, susu kedelai dan gula pasir. Sedangkan bahan yang dipakai dalam analisis uji kimia meliputi H₂SO₄, alkohol, aquades, amilum, N Heksana, NaOH.

Pembuatan panna cotta vegan dengan tahapan sebagai berikut:

1. Perendaman 200g kacang kedelai selama semalam lalu di buang kulit arinya;
2. Tambahkan 600ml air untuk menggiling kedelai hingga halus;
3. Peras kedelai dengan kain dan lanjut dimasak selama 10 menit dengan api sedang.
4. Setelah itu 100 ml susu kedelai ditambahkan 100g *non-dairy cream*, 10g gula pasir dan penambahan perbandingan buah kundur dan agar-agar dengan perlakuan P1: Pure Kundur 40g dan Agar-agar 2g, P2: Pure Kundur 40g dan Agar-agar 3g, P3: Pure kundur 60g dan Agar-agar 2g, dan P4: Pure Kundur 60g dan Agar agar 3g;
5. Semua bahan dicampur jadi satu wadah dan diaduk rata terlebih dahulu, lalu dituangkan pada panci dan dipanaskan dengan api sedang hingga mendidih selama 4 menit;
6. Setelah mendidih adonan di pindahkan ke dalam cetakan mika plastik berbentuk lingkaran dengan ukuran 5 cm;
7. Dilakukan proses pendinginan di suhu ruang selama 20 menit baru dipindahkan ke dalam lemari pendingin selama 6 jam;
8. Produk akan di lakukan tes organoleptik meliputi rasa dan kelembutan, juga dilakukan uji analisis kimia dari kandungan vitamin c, serat kasar dan kadar lemak.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor dan tiga pengulangan. Faktor yang dikaji adalah penggunaan buah kundur dan agar-agar dengan empat perlakuan dan tiga pengulangan yang menghasilkan total 12 perlakuan. Data hasil pengukuran menggunakan uji ANOVA (*Analysis of Variance*) pada taraf 5%. Jika terdapat perbedaan yang signifikan dapat dilanjutkan dengan menggunakan uji Duncan pada tingkat signifikan 5%. Perlakuan komposisi dalam pembuatan panna cotta vegan disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi perlakuan pembuatan panna cotta vegan

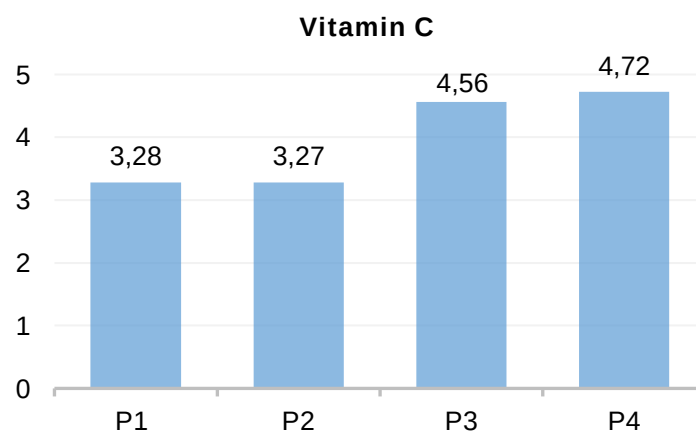
Bahan	Pelakuan			
	P1	P2	P3	P4
Pure Kundur	40g	40g	60g	60g
Agar-agar	2g	3g	2g	3g

Analisis uji kimia dilakukan untuk mengetahui kandungan vitamin c, serat kasar dan kadar lemak. Selanjutnya, dilakukan uji organoleptik yang meliputi rasa dan kelembutan dengan 28 orang panelis agar mengetahui kandungan terbaik pada setiap sampel perlakuan dan pengulangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kandungan Vitamin C

Vitamin C atau dikenal sebagai asam askorbat, merupakan senyawa kimia yang larut dalam air (Hughes, 2010). Vitamin ini memiliki berbagai manfaat penting bagi tubuh, kebutuhan vitamin C dapat terpenuhi secara alami dengan mengonsumsi buah-buahan seperti buah kunder tanpa harus bergantung pada suplemen. Adapun faktor yang dapat mempengaruhi vitamin C apabila menggunakan suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan hilangnya senyawa-senyawa volatile seperti vitamin C dan senyawa antioksidan (Khatimah, 2024). Hasil pengukuran kandungan vitamin C dalam penelitian ini disajikan pada Gambar 2.



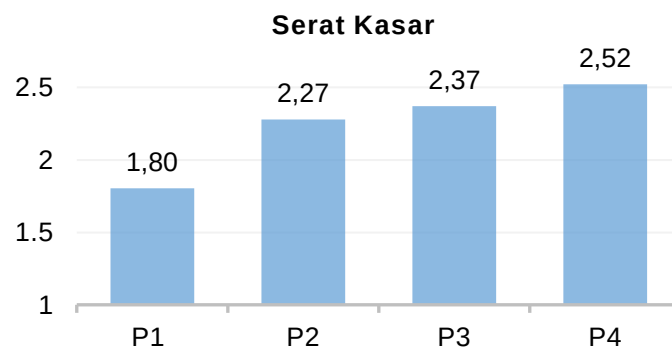
Gambar 1. Diagram rerata vitamin C

Berdasarkan data di atas, diketahui bahwa kandungan vitamin C pada perlakuan P4 memiliki nilai tertinggi sebesar 4.72, P3 sebesar 4.56, P2 sebesar 3.27, dan P1 sebesar 3.28. Hasil uji ANOVA menunjukkan bahwa terdapat perbedaan signifikan antara perlakuan P1, P2 dan P3, P4, dimana jika dilihat dari grafik komposisi pada buah kunder sangat mempengaruhi tingkat vitamin C yang diperoleh. Pada perlakuan P1 dan P2 memiliki komposisi 40 gram buah kunder, sedangkan perlakuan P3 dan P4 memiliki komposisi 60 gram buah kunder. Data vitamin C ini menegaskan adanya perbedaan yang signifikan. Untuk perlakuan dengan komposisi buah kunder yang sama, tidak mengalami perbedaan kandungan vitamin C yang signifikan.

Kandungan Serat Kasar

Serat kasar adalah residu tidak larut yang dihasilkan dari reaksi hidrolisis asam dan hidrolisis basa yang berupa selulosa murni dan lignin tidak larut (Desniorita *et al.*, 2022). Kualitas serat pangan ditentukan oleh komponen serat makanan yang dikandungnya mencakup komponen yang larut dan komponen yang tidak larut. Serat sangat bagus untuk meningkatkan kesehatan pencernaan. Hal ini ditegaskan oleh Anggraini (2007) menyatakan bahwa makanan sebagai sumber serat pangan jika kandungan serat pangan 3-6 gram/100 gram. Bahan pangan yang mengandung serat pangan berpengaruh terhadap sifat fisik pangan tersebut. Menurut Lianah *et al.* (2018), serat pangan merupakan komponen tanaman yang tidak terdegradasi secara enzimatis menjadi sub-unit yang dapat diserap lambung dan usus halus.

Hasil uji kandungan serat kasar dalam setiap perlakuan panna cotta vegan disajikan pada Gambar 2.



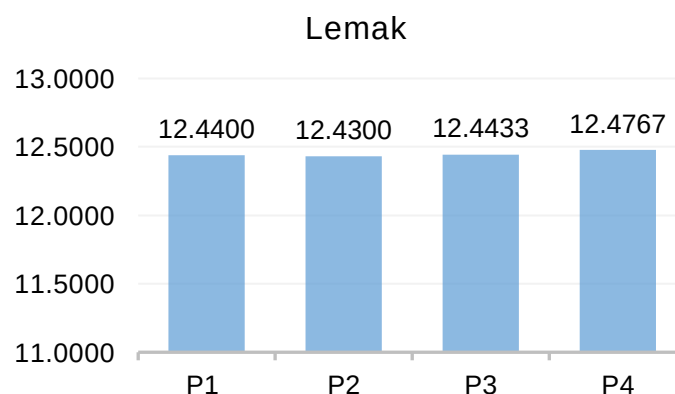
Gambar 2. Diagram rerata serat kasar

Berdasarkan data di Gambar 2 diketahui bahwa kandungan serat kasar pada perlakuan P4 menunjukkan efektivitas terbaik dengan nilai sebesar 2,52, P3 sebesar 2,37, P2 sebesar 1,28, dan P1 sebesar 1.80. Hasil uji ANOVA menunjukkan bahwa pada perlakuan P1 memiliki kandungan serat kasar yang berbeda signifikan dari perlakuan lainnya. Hasil ini dipengaruhi oleh komposisi buah kundur dan agar-agar yang sangat rendah. Sedangkan, kandungan serat kasar pada perlakuan P2 dan P3 tidak menunjukkan perbedaan signifikan, dan perlakuan P4 yang memiliki kandungan serat kasar yang paling tinggi diantara perlakuan lainnya. Pada panna cotta penggunaan buah kundur dan agar-agar sangat mempengaruhi peningkatan kadungan serat kasar. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Three & Kamsina (2014) yang menunjukkan bahwa terjadinya kenaikan kadar serat dari serbuk agar kolang-kaling ini disebabkan karena tepung agar-agar memiliki kadar serat yang lebih tinggi dibandingkan dengan kolang-kaling. Dengan demikian, semakin tinggi penambahan tepung agar akan menyebabkan semakin tinggi kadar serat kasar serbuk kolang-kaling yang didapatkan.

Kandungan Lemak

Lemak dalam panna cotta sebagian besar berasal dari bahan utama seperti krim, susu, dan terkadang mentega. Kandungan lemak ini didominasi oleh lemak jenuh, terutama karena penggunaan krim kental, yang memberikan tekstur creamy dan rasa yang kaya. Lemak tersebut berperan penting dalam menciptakan konsistensi lembut dan kenyal, yang menjadi ciri khas panna cotta.

Hasil uji kandungan lemak dalam setiap perlakuan panna cotta vegan disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Diagram rerata lemak

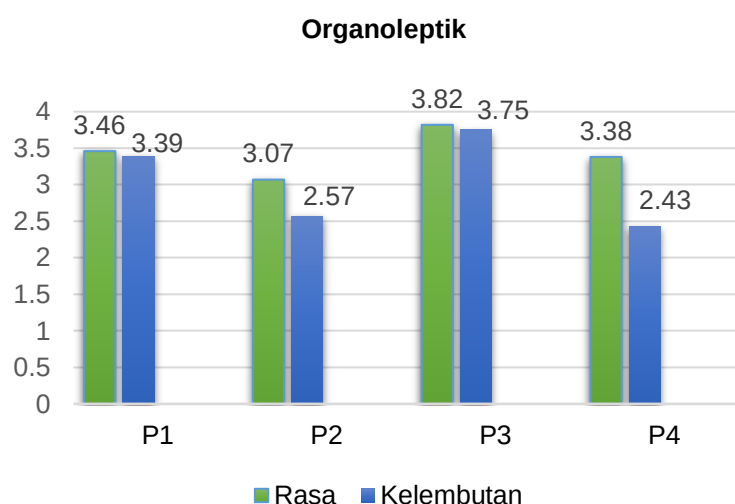
Berdasarkan hasil uji kadar lemak menunjukkan bahwa kandungan lemak pada keempat perlakuan memiliki nilai yang hampir sama, dimana perlakuan P3 mencatat nilai tertinggi sebesar 12,4767, diikuti oleh P4 dengan nilai sebesar 12,4433, P1 sebesar 12,4400, serta P2 sebesar 12,4300. Hasil uji ANOVA menegaskan bahwa data pada perlakuan P1 sampai dengan perlakuan P4 tidak mengalami perbedaan signifikan. Kandungan lemak hanya diperoleh dari susu kedelai dan *non-dairy cream* dengan komposisi yang sama, sehingga dapat disimpulkan bahwa kandungan lemak pada panna cotta yang menggunakan bahan nabati memiliki kadar yang lebih rendah. Penurunan kadar lemak dipengaruhi oleh pemanasan, karena lemak banyak berasal dari susu kedelai yang merupakan lemak tak jenuh dan akan rusak oleh proses pemanasan (Gustiarani & Triastuti, 2021). Khaznazar *et al.* (2019) menjelaskan bahwa susu kedelai memiliki sekitar 9 kali lebih sedikit lemak jenuh dan 10 kali lebih banyak lemak sehat daripada susu sapi, sehingga menunjukkan penurunan kadar lemak dari pada panna cotta yang menggunakan bahan hewani.

Uji Organoleptik

Rasa merupakan salah satu indikator terpenting dalam penentuan diterima atau tidaknya suatu produk. Rasa dapat ditentukan melalui beberapa indera mulut dengan ecapan dan rangsangan mulut (Yasir *et al.*, 2019). Berdasarkan data hasil uji rasa diperoleh data bahwa perlakuan P2 memiliki rata-rata yang paling rendah, tetapi hasil uji ANOVA menegaskan bahwa tidak ada perbedaan signifikan dengan perlakuan lainnya. Sedangkan, perlakuan P3 memiliki nilai rata-rata tertinggi dan menunjukkan perbedaan nyata walaupun belum cukup signifikan pada tingkat signifikansi $\alpha = 0.05$.

Kelembutan merupakan suatu komponen yang berperan untuk menentukan kualitas suatu makanan dan bisa dirasakan dengan menggunakan mulut pada saat mengigit, mengunyah, dan menelan atau bisa dirasakan dengan cara meraba tekstur yang ada pada produk tersebut (Agustin *et al.*, 2022). Pada uji tekstur dinilai menggunakan indera peraba, khususnya pada produk makanan panna cotta. Pada hasil uji ANOVA diperoleh data bahwa tidak ada perbedaan signifikan terutama antara perlakuan P2 dan P4. Untuk perlakuan P3 memiliki nilai kelembutan yang tertinggi dan perlakuan P4 memiliki nilai yang terendah tetapi keduanya tidak signifikan.

Hasil uji organoleptik (rasa dan tekstur) dalam setiap perlakuan panna cotta vegan disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Diagram rerata organoleptik

Uji Efektivitas

Hasil uji efektivitas dalam setiap perlakuan panna cotta vegan disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil uji efektivitas panna cotta vegan

	Vitamin C	Serat Kasar	Lemak	Rasa	Kelembutan	Total
P1	0,000	0,094	0,120	0,115	0,146	0,475
P2	0,000	0,000	0,000	0,000	0,021	0,021
P3	0,200	0,197	0,150	0,000	0,200	0,747
P4	0,225	0,225	0,120	0,079	0,000	0,649

Berdasarkan data hasil uji ANOVA menunjukkan bahwa perlakuan P3 menunjukkan kinerja terbaik dengan total nilai efektivitas tertinggi yaitu sebesar 0,747, sehingga menjadi formulasi paling optimal untuk menghasilkan panna cotta vegan dengan mutu fisikokimia dan organoleptik yang terbaik. Perlakuan P4 berada di urutan kedua dengan total nilai sebesar 0,649 dan unggul pada kandungan vitamin C dan serat kasar. Selanjutnya, perlakuan P1 berada di posisi ketiga dengan nilai total sebesar 0,475, dan P2 memiliki nilai efektivitas terendah sebesar 0,021, sehingga P1 dan P2 menjadi formulasi yang kurang optimal. Dengan demikian, perlakuan P3 direkomendasikan sebagai formulasi terbaik untuk pengembangan produk panna cotta vegan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa (1) Formulasi P3 (60g pure kundur dan 2g agar-agar) menunjukkan kualitas terbaik dalam pengembangan panna cotta vegan. Formulasi ini memiliki keunggulan pada kandungan vitamin C, serat kasar, rasa, dan kelembutan dibandingkan dengan perlakuan lainnya, meskipun kadar lemak tidak menunjukkan perbedaan signifikan antar perlakuan. (2) Kandungan vitamin C dan serat kasar yang lebih tinggi pada P3 menjadikannya pilihan yang lebih sehat, sedangkan rasa dan kelembutan yang optimal meningkatkan daya terima secara organoleptik terhadap produk. (3) Uji efektivitas menunjukkan bahwa P3 memiliki skor keseluruhan tertinggi (0.9478), diikuti oleh P4 (0.6492), P1 (0.4761), dan P2 (0.0219) yang artinya bahwa formulasi P3 direkomendasikan sebagai formulasi terbaik untuk menghasilkan panna cotta vegan yang berkualitas tinggi, baik dari segi nilai gizi maupun sifat organoleptik.

REKOMENDASI

Penulis menyarankan untuk melakukan penambahan variasi pada jenis bahan baku lain yang memiliki kandungan nutrisi berbeda seperti santan, susu *almond*, atau bahan lainnya yang bisa menggantikan produk hewani. Selanjutnya, untuk jumlah panelis bisa ditambah agar hasil lebih representatif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kepada pembimbing, tim peneliti, serta semua pihak yang telah memberikan dukungan, baik berupa bimbingan, fasilitas, maupun motivasi. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada keluarga, sahabat, dan seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu atas kontribusi mereka. Semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. R., Widanti, Y. A., & Karyantina, M. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Mochi Bit (*Beta vulgaris* L.) dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Tepung Ketan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 40–48. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i1.6109>
- Arista Gustiarani, I., & Triastuti, U. Y. (2021). Pemanfaatan Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) Pada Pembuatan Pudding Bavarois Sukedbula (Susu Kedelai Bunga Rosella). *Cerdika: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 1(3), 238–246. <https://doi.org/10.59141/cerdika.v1i3.49>
- Astuti, R. D. (2024). Modification of Non Dairy Panna Cotta Using Coconut Milk and Soya Milk. 7(1), 1–11.
- Ciptaningtyas, et al. (2024). Uji Daya Terima Abon Plant-Based dari Bonggol Pisang Kepok untuk Memenuhi Kebutuhan Pasar Vegetarian Food Acceptability. 1(2), 1–11.
- Desniorita, D., Youfa, R., Pelita, E., Permadani, R. L., Sahaq, A. B., & Miftahurrahmah, M. (2022). Jurnal Litbang Industri Jurnal Litbang Industri. *Jurnal Litbang Industri*, 2014(2), 73–81.
- Djollong, A. F. (2014). Teknik Pelaksanaan Penelitian Kuantitatif (Technique of Quantitative Research). *Istiqra'*, 2(1), 86–100.
- Doharey, V., Kumar, M., Kumar Upadhyay, S., Singh, R., & Kumari, B. (2021). Pharmacognostical, Physicochemical and Pharmaceutical Paradigm of Ash Gourd, *Benincasa hispida* (Thunb.) Fruit. *Plant Archives*, 21(Suppliment-1), 249–252. <https://doi.org/10.51470/plantarchives.2021.v21.s1.041>
- Farhaeni, M., Martini, L. K. B., Widiastuti, N. P., & Prasiani, N. K. (2023). Diversifikasi Buah Bligo (*Benincasa hispida*) Pada Masyarakat Di Desa Kutuh, Kecamatan Kuta Selatan, Badung. *Jurnal Abdi Insani*, 10(3), 1628–1638. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i3.1082>
- Fikri Hamidi, R. E. and F. H. (2016). Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Mutu Sirup Buah Kunder (*Benincasa hispida*). *Tjyybjb.Ac.Cn*, 18(2), 33–37.
- Hartanti, D. Y., & Sutrawati, M. (2021). Upaya Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produksi Dan Pemasaran Susu Kedelai. *Tribute: Journal of Community Services*, 2(2), 71–77. <https://doi.org/10.33369/tribute.v2i2.18082>
- Hughes, R. (2010). Uji Kualitatif Vitamin C Pada Berbagai Makanan. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 287.
- Karnita, I., Devi, G. K., & Arafah, M. F. (2022). Substitusi Mung Bean Milk terhadap Full Cream Milk dalam Pembuatan Panna Cotta. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 3(2), 11–19. <https://jurnal.akparnhi.ac.id/jpv>
- Khatimah, H. (2024). *Melalui Proses Pengeringan Foam Mat Drying*. Abstrak.
- Khaznahr, V., Larasati, A., & Issutarti, I. (2019). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Papa Sule (Puding Panna Cotta Susu Kedelai) Dengan Metode Importance-Performance Analysis. 2(1), 16–30. <https://doi.org/10.21632/perwira.1.1.16-30>
- Lianah, L., Tyas, D. A., Armanda, D. T., & Setyawati, S. M. (2018). Aplikasi Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) Sebagai Alternatif Penurun Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.21580/ah.v1i1.2666>
- Nafisah, E. A., Sulandari, L., Pangesthi, L. T., Widagdo, A. K., Negeri, U., Alamat, S., Ketintang, J., Gayungan, K., Surabaya, K., & Timur, J. (2023). Pembuatan

- Kroket Berbahan Dasar Talas (*Colocasia Esculenta*) dan Penambahan Krimer Nabati dengan Isian Ikan Tongkol Berbumbu Kare. *Student Research Journal*, 1(4), 151–166.
- RW Anggraini. (2007). *Resistant Starch Tipe III dan Tipe IV Pati Ganyong (Canna edulis), Kentang (Solanum tuberosum), dan Kimpul (Xanthosoma violaceum Schott)*.
<https://agris.fao.org/search/en/providers/122323/records/647472f42d5d435c424eef1b>
- Three, anova inda, & Kamsina, K. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Agar Terhadap Komposisi Kimia Serbuk Agar Dari Kolang-Kaling. *Jurnal Litbang Industri Jurnal Litbang Industri*, 2014(2), 73–81.
- Yasir, M., Mailoa, M., & Picauly, P. (2019). Karakteristik Organoleptik Teh Daun Binahong dengan Penambahan Kayu Manis. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 53–57. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2019.8.2.53>
- Yulia, M., & Wulandari, Y. (2022). Formulasi Serbuk Effervescent Sari Buah Kunder (*Benincasa hispida* (Thunb) Cogn.) Dengan Variasi Natrium Bikarbonat. *SITAWA: Jurnal Farmasi Sains Dan Obat Tradisional*, 1(2), 41–49. <https://doi.org/10.62018/sitawa.v1i2.6>