



PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK (*MUSA ACUMINATA L*) TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK, KADAR SERAT DAN DAYA TERIMA BOLU KUKUS SEBAGAI JAJANAN ANAK SEKOLAH

Tiara Cahya Pratiwi¹, Zulkifli¹, Nur Ahmad Habibi¹, Ismanilda¹, Sri Darningsih¹
Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang,
Jl. Siteba, Kota Padang

*Penulis korespondensi

Tiara Cahya Pratiwi
Program Studi Sarjana
Terapan Gizi Dan
Dietetika, Poltekkes
Kemenkes Padang,
Indonesia
Email :
tiaracahya055@gmail.com

ABSTRAK

Bolu kukus, kue basah berbahan tepung terigu yang disukai anak sekolah, memiliki kandungan serat rendah. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh substitusi tepung pisang kepok terhadap kualitas organoleptik, kadar serat, dan daya terima bolu kukus. Penelitian eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu kontrol dan tiga perlakuan (F1, F2, F3, F4) serta dua kali pengulangan. Uji dilakukan dengan panelis terlatih dan analisis kadar serat menggunakan metode Total Dietary Fiber (TDF). Hasil uji organoleptik menunjukkan perlakuan terbaik pada perbandingan tepung terigu : tepung pisang kepok F3 34%, dengan kadar serat 7,59% per 100 gram. Hasil uji daya terima menunjukkan 100% anak sekolah menyukai produk ini. Penelitian menyimpulkan bahwa substitusi tepung pisang kepok meningkatkan kadar serat tanpa mempengaruhi kualitas organoleptik, sehingga bolu kukus ini bisa menjadi alternatif jajanan sehat bagi anak sekolah.

Kata Kunci : Bolu Kukus, Tepung Pisang Kepok, Kadar Serat

Info Artikel

Diterima : 15 Mei 2025
Disetujui : 25 Juni 2025
Dipublikasi : 09 Juli 2025

ABSTRACT

Steamed sponge cake, a moist cake made from wheat flour that is popular among school children, has a low fiber content. This study aims to evaluate the effect of substituting kepok banana flour on the organoleptic quality, fiber content, and acceptance of steamed sponge cake. The experimental study used a Completely Randomized Design (CRD) with one control and three treatments (F1, F2, F3, F4) and two replications. The tests were conducted with trained panelists, and fiber content analysis using the Total Dietary Fiber (TDF) method. The organoleptic test results showed that the best treatment was a ration of wheat flour to kepok banana flour F3 34%, with a fiber content of 7.59% per 100 grams. The acceptance test results showed that 100% of school children liked this product. The study concluded that substituting banana flour increases the fiber content without affecting the organoleptic quality, making this steamed cake a healthy snack alternative for school children.

Keywords : Steamed cake, Banana flour, Fiber content

PENDAHULUAN

Makanan jajanan merupakan bagian dari konsumsi sehari-hari yang banyak dijumpai di sekitar sekolah, terutama di kalangan anak-anak. Jenis makanan ini sering kali menarik perhatian karena variasi rasa, warna, dan bentuk yang disukai oleh anak-anak.(1) Namun, perlu diperhatikan bahwa makanan jajanan sebaiknya memberikan kontribusi positif terhadap kebutuhan gizi, khususnya serat, yang mendukung pertumbuhan dan kesehatan sistem pencernaan anak-anak.(2)

Berdasarkan data Riskesdas 2018, hampir 95% anak-anak usia di atas 5 tahun kekurangan asupan buah dan sayur, yang berperan penting dalam menyediakan serat.(3) Kurangnya serat dapat menyebabkan masalah kesehatan, seperti obesitas dan penyakit tidak menular lainnya. Sebagai contoh, bolu kukus, yang merupakan jajanan favorit anak sekolah, memiliki kandungan gizi yang kurang memadai, terutama dalam hal serat, meskipun memiliki variasi rasa yang menarik.(4)

Berdasarkan Badan Pusat Statistik data konsumsi makanan dalam satu minggu di Sumatera Barat seperti roti sebanyak 1.610 potong dan pada kue basah sebanyak 960 buah pada tahun 2020. (5) Salah satu penelitian terkait uji daya terima bolu kukus pada anak sekolah dengan pemberian 3-4 buah bolu kukus diterima dan disukai oleh anak sekolah. (6) Kandungan zat gizi bolu kukus dalam 100 gram yaitu karbohidrat 52,50%, Protein 5,10%, Lemak 2,10%, dan serat 0%.(4) Berdasarkan Angka Kecukupan Gizi makanan selingan yang dianjurkan untuk anak sekolah 7-9 tahun yaitu energi 165 kkal, karbohidrat 25 gram, protein 4 gram, lemak 5,5 gram, dan serat 2,3 gram. (7)

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi bolu kukus adalah melalui nutrifikasi pangan, yaitu proses peningkatan kandungan gizi suatu produk pangan.(8) Salah satu metode dalam nutrifikasi adalah substitusi bahan baku, menggantikan bahan yang kurang gizi dengan bahan yang lebih bernutrisi.(9) Produksi pisang Sumatera Barat, termasuk pisang kepek, meningkat sebesar 23.676,66 ton (25,54%), menurut data Badan Pusat Statistik (BPS).(10) Pisang kepek, yang kaya akan serat, dapat digunakan sebagai bahan pengganti untuk meningkatkan kandungan serat pada bolu kukus. Pisang kepek, yang umumnya dikonsumsi secara segar, dapat diproses menjadi tepung pisang kepek yang memiliki kandungan serat tinggi dan daya simpan lebih lama.(11)

Tepung pisang kepek pada penelitian Kusumaningrum mengandung karbohidrat 83,86 gram, protein 3,0 gram, lemak 0 gram, dan serat 15,24 gram per 100 gram.(12) Penelitian tentang penambahan tepung pisang pada snackbar menunjukkan bahwa perlakuan optimal, F3 75%, memiliki kandungan serat sebesar 8,84%. (13) Dengan ditemukannya kadar serat pada tepung pisang kepek di penelitian sebelumnya, oleh karena itu tepung pisang kepek dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan pembuatan makanan.(14) Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi penggunaan tepung pisang kepek dalam pembuatan bolu kukus sebagai alternatif untuk meningkatkan kandungan serat, yang diharapkan dapat membantu memenuhi kebutuhan gizi anak-anak usia sekolah.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan yaitu penelitian eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 1 kontrol dan 3 perlakuan dengan perbandingan perlakuan tepung terigu : tepung pisang kepek meliputi F1 0%, F2 32%, F3 34% dan 36% dan dua kali pengulangan yang dilakukan di Laboratorium Ilmu Bahan Makanan dengan 25 orang panelis agak terlatih. Uji kadar serat dengan metode *Total Dietary Fiber* (TDF), dan uji daya terima pada anak sekolah sebanyak 30 orang di SD Negeri 05 Sarilamak. Penelitian dilakukan di bulan Januari 2024 sampai April 2025. Analisis data dengan Uji *Kruskal Wallis* dilanjutkan dengan Uji *Mann Whitney* apabila terdapat perbedaan nyata.

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan bolu kukus substitusi tepung pisang kepok dalam penelitian ini adalah tepung pisang kepok, tepung terigu kunci biru, gula pasir, telur ayam ras, air karbonasi (*sprite*), susu kental manis indomilk, susu bubuk dancow, margarin palmia, baking powder koepoe-koepoe, emulsifier, dan vanili. Bahan yang digunakan untuk uji organoleptik adalah sampel perlakuan dan air mineral serta formulir persetujuan panelis dan formulir uji organoleptik. Alat yang digunakan adalah mixer, risopan, kompor gas, paper cup, cetakan bolu kukus, sendok, penjepit, baskom, timbangan digital, spatula dan baki. Perlakuan dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini :

Tabel 1. Komposisi Bahan Pembuatan Bolu Kukus Substitusi Tepung Pisang Kepok

Bahan	Satuan	F1(Kontrol)	F2	F3	F4
Tepung Terigu	g	250	170	165	160
Tepung Pisang Kepok	g	0	80	85	90
Gula	g	175	175	175	175
Telur	g	100	100	100	100
Air Karbonasi	g	200	200	200	200
Susu Kental Manis	g	25	25	25	25
Susu Bubuk	g	5	5	5	5
Margarin	g	10	10	10	10
<i>Baking powder</i>	g	3	3	3	3
<i>Emulsifier</i>	g	15	15	15	15
Vanili	g	5	5	5	5

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Organoleptik

Pengujian organoleptik adalah teknik untuk mengevaluasi makanan, minuman, atau obat-obatan dengan menggunakan kelima indra untuk menganalisis warna, bentuk, tekstur, aroma, dan rasanya. Karena pengujian organoleptik secara langsung memengaruhi selera pelanggan, pengujian ini dikaitkan dengan kualitas produk.(15)

Pada penelitian uji organoleptik yang dilakukan yaitu uji hedonik terhadap aroma, rasa, warna, dan tekstur pada bolu kukus substitusi Tepung Pisang Kepok meliputi F1 0%, F2 32%, F3 34% dan 36% setelah dilakukan penelitian maka didapatkan hasil sebagai berikut :

Tabel 2. Nilai Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Bolu Kukus Tepung Pisang Kepok

Parameter	<i>Formula 1</i>	<i>Fomula 2</i>	<i>Formula 3</i>	<i>Formula 4</i>	<i>P value</i>
Warna	3,24 ± 0,70	3,26 ± 0,43	3,22 ± 0,57	3,08 ± 0,75	0,537
Aroma	3,00 ± 0,68	3,02 ± 0,72	3,20 ± 0,62	3,06 ± 0,67	0,805
Rasa	3,34 ± 0,70	3,16 ± 0,70	3,42 ± 0,58	3,36 ± 0,58	0,447
Tekstur	3,02 ± 0,76	3,18 ± 0,68	3,30 ± 0,49	3,16 ± 0,66	0,519

Warna

Bolu kukus disubstitusikan tepung pisang kepok yang dihasilkan memiliki tampilan putih tulang. Hasil uji *Kruskal Wallis* pada taraf 5% didapatkan bahwa p value > 0,05 yaitu 0,537 artinya tidak terdapat perbedaan nyata tingkat kesukaan panelis pada warna bolu kukus substitusi tepung pisang kepok. Berdasarkan hasil uji mutu organoleptik yang dilakukan, tingkat kesukaan tertinggi terhadap warna bolu kukus substitusi tepung pisang kepok yaitu perlakuan F2 32%, warna yang dihasilkan adalah putih tulang yang dipengaruhi oleh warna tepung pisang kepok. Warna suatu bahan pangan akan menjadi yang pertama menentukan mutunya karena dapat dilihat secara keseluruhan.(16)

Apabila semakin banyak tepung pisang kepok, maka kue bolu kukus yang dihasilkan akan memiliki warna yang berbeda dengan perlakuan tanpa substitusi tepung pisang kepok. Ini dikarenakan tepung pisang kepok mengandung fenol oksidasi, yaitu enzim yang mengkatalisis reaksi oksidasi dalam proses pencoklatan pada buah dan sayur. Pada perlakuan kali ini warna tidak terjadi pengaruh secara nyata, dengan pemilihan pisang kepok yang putih, sudah tua dan tidak terlalu banyak biji hitam dibagian tengahnya, serta dalam pembuatan tepung pisang kepok dilakukan hampir 1 hari karena cuaca cerah, sehingga tepung yang dihasilkan tidak menjadi coklat, dan hasilnya putih tulang.(17)



Gambar 1. Hasil Warna Bolu Kukus Pada Setiap Perlakuan

Aroma

Apabila dilakukan substitusi tepung pisang kepok, aroma bolu kukus yang dihasilkan adalah aroma bolu kukus tradisional dan aroma tepung pisang kepok. Hasil uji *Kruskal Wallis* pada taraf 5% didapatkan bahwa p value > 0,05 yaitu 0,805 artinya tidak terdapat perbedaan nyata tingkat kesukaan panelis pada aroma bolu kukus substitusi tepung pisang kepok.

Berdasarkan hasil uji organoleptik, aroma bolu kukus substitusi tepung pisang kepok perlakuan terbaik pada F3 34%, aroma yang dihasilkan khas tepung pisang kepok. Untuk aroma bolu kukus ini tidak terlalu menyengat, karena pemilihan pisang kepok dalam menjadikan tepung itu penting agar tidak merubah hasil awal yang jauh berbeda dengan hasil perlakuan substitusi tepung pisang kepok.(18)

Pada penelitian pengaruh substitusi tepung pisang kepok pada brownies, Aroma brownies berubah ketika tepung pisang kepok disubstitusikan karena pati dalam tepung terurai selama proses pengeringan, menghasilkan zat kimia volatil dan karbonil yang memberikan aroma khas pada brownies.(19)

Rasa

Bolu kukus yang dihasilkan memiliki rasa manis. Hasil uji *Kruskal Wallis* pada taraf 5% didapatkan bahwa p value $> 0,05$ yaitu 0,447 artinya tidak terdapat perbedaan nyata pada rasa bolu kukus substitusi tepung pisang kepok. Berdasarkan hasil uji organoleptik yaitu perlakuan terbaik pada F3 34% kategori suka. Pada umumnya rasa bolu kukus adalah rasa yang manis dikarenakan bahan gula pada adonan, selain itu dengan substitusi tepung pisang kepok yang meningkat akan menambah rasa manis yang dihasilkan pada bolu kukus.(17)

Penelitian tentang pengaruh substitusi tepung pisang kepok pada kue putu ayu. Rasa putu ayu yang diprediksi ketika disubstitusikan dengan tepung pisang kepok adalah rasa manis yang dihasilkan dari campuran gula dan tepung pisang kepok. Dengan demikian, rasa kue putu ayu dipengaruhi oleh tepung pisang kepok.(20)

Tekstur

Apabila disubstitusikan tepung pisang kepok, bolu kukus yang dihasilkan memiliki tekstur lembut. Hasil uji *Kruskal Wallis* pada taraf 5% didapatkan bahwa p value $> 0,05$ yaitu 0,519 artinya tidak terdapat perbedaan nyata pada tekstur bolu kukus substitusi tepung pisang kepok. Berdasarkan hasil uji organoleptik tekstur yang terbaik pada perlakuan F3 34%, bolu kukus yang dihasilkan yaitu tekstur lembut, dalam penjelasannya pada tepung pisang kepok memiliki kandungan pati, yang mana pati mempunyai peranan bagi produksi ekstruksi karena dapat mempengaruhi teksturnya.(21) Selain itu bahan yang digunakan dalam pembuatan bolu kukus seperti emulsifer dan telur dapat memperbaiki tekstur menjadi lembut.(21) Jadi dari setiap perlakuan menghasilkan tekstur lembut dengan adanya bahan dasar yang digunakan. Penelitian lain tentang penggunaan tepung pisang kepok untuk membuat brownies menemukan bahwa panelis lebih menyukai brownies yang lebih lembut yang dibuat dengan lebih banyak tepung pisang.(14)

Perlakuan Terbaik

Perlakuan terbaik terhadap 4 perlakuan bolu kukus diperoleh dari hasil uji organoleptik. Hasil uji organoleptik yang dilakukan terhadap 4 perlakuan bolu kukus dapat dilihat pada tabel 5:

Tabel 3. Nilai Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Perlakuan Terbaik Bolu Kukus Tepung Pisang Kepok

Perlakuan	Total Tingkat Kesukaan				
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Rata-rata
F1 (Kontrol)	3,24	3,00	3,34	3,02	3,15
F2	3,26	3,02	3,16	3,18	3,15
F3	3,22	3,20	3,42	3,30	3,28
F4	3,08	3,06	3,36	3,16	3,16

Perlakuan terbaik didapatkan pada bolu kukus substitusi tepung pisang kepok F3 34% dengan hasil bolu kukus berwarna putih tulang, aroma khas tepung pisang kepok, dengan rasa yang manis dan tekstur yang lembut. Setelah dilakukan pengujian nilai gizi kadar serat di laboratorium yaitu 7,59% dalam 100 gram bolu kukus substitusi tepung pisang kepok.

Kadar Serat

Pada uji laboratorium yang dilakukan yaitu perlakuan F1 (kontrol) tanpa substitusi tepung pisang kepok dan perlakuan F3 (perlakuan terbaik) dengan substitusi tepung pisang kepok 34% dengan metode Total Dietary Fiber (TDF) di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Universitas Eka Sakti Padang. Hasil kadar serat dapat dilihat pada tabel 17 berikut ini :

Tabel 4. Hasil Uji Laboratorium Nilai Gizi Kadar Serat Bolu Kukus Tepung Pisang Kepok Dalam 100 Gram

Perlakuan	Kadar Serat (%)
F1 (Kontrol)	2,24
F3 (Terbaik)	7,59

Setelah dilakukan pengujian di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Universitas Eka Sakti Padang didapatkan bahwa kadar serat yang terdapat pada bolu kukus perlakuan F1 (kontrol) yaitu sebesar 2,24%, sedangkan pada perlakuan terbaik F3 mengandung kadar serat sebesar 7,59%. Berdasarkan Angka Kecukupan Gizi makanan selingan yang dianjurkan untuk anak sekolah 7-9 tahun yaitu energi 165 kkal, karbohidrat 25 gram, protein 4 gram, lemak 5,5 gram, dan serat 2,3 gram.(7) Sehingga setelah pengujian kadar laboratorium tersebut, anak sekolah cukup mengkonsumsi 1 porsi dengan berat 40-50 gram setara dengan 1 buah bolu kukus, sudah dapat memenuhi kebutuhan pada anak sekolah.

Daya Terima

Uji daya terima bolu kukus dilakukan pada siswa SD 05 Sarilamak sebelum hasil uji kadar serat di labor. Pengamatan yang dilakukan pada 30 siswa, dengan memberikan bolu kukus perlakuan terbaik yaitu perlakuan F3 34%.

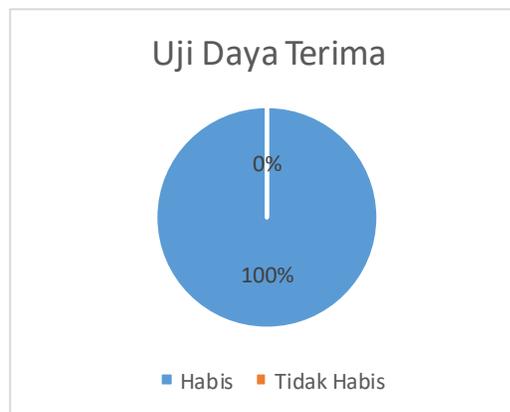


Diagram 1. Hasil Uji Daya Terima Bolu Kukus Substitusi Tepung Pisang Kepok

Pada produk bolu kukus substitusi tepung pisang kepok memiliki rasa yang manis, bentuk yang menarik, sehingga disukai dan diterima oleh anak sekolah habis 100%. Berdasarkan hasil perhitungan nilai gizi hasil uji kadar serat di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Universitas Eka Sakti Padang, sebaiknya bolu kukus substitusi tepung pisang kepok diberikan sebanyak 40-50 gram atau 1 buah bolu kukus untuk anak perempuan dan laki-laki usia 7-9 tahun agar tercukupi kebutuhan serat anak sekolah tersebut. Sehingga pada penelitian kali ini sebaiknya mengacu kepada hasil uji laboratorium untuk mencukupi kebutuhan gizi sasaran sebelum melaksanakan uji daya terima.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pengolahan dan penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan bahwa panelis menyukai bolu kukus dengan substitusi tepung pisang kepok pada berbagai aspek, yaitu warna (rata-rata 3,26 pada perlakuan F2), aroma (rata-rata 3,2 pada perlakuan F3), rasa (rata-rata 3,42 pada perlakuan F3), dan tekstur (rata-rata 3,3 pada perlakuan F3).

Hasil uji Kruskal-Wallis menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan signifikan ($p > 0,05$) pada warna, aroma, rasa, dan tekstur bolu kukus akibat substitusi tepung pisang kepok. Perlakuan terbaik pada bolu kukus substitusi tepung pisang kepok diperoleh pada perlakuan F3 34%, dengan kategori kesukaan di semua aspek uji organoleptik.

Selanjutnya kadar serat yang dihasilkan pada substitusi tepung pisang kepok meningkatkan kadar serat bolu kukus dari 2,24% menjadi 7,59%, yang sudah memenuhi Angka Kecukupan Gizi (AKG) untuk anak sekolah. Dengan daya terima 100% anak sekolah menyukai dan menghabiskan bolu kukus dengan perlakuan terbaik, karena rasa yang enak, manis, dan bentuk yang menarik, menjadikannya alternatif jajanan sehat bagi anak sekolah.

DAFTAR PUSTAKA

1. Sari YD, Rachmawati R. Kontribusi Zat Gizi Makanan Jajanan Terhadap Asupan Energi Sehari Di Indonesia (Analisis Data Survey Konsumsi Makanan Individu 2014) [Food Away From Home (Fafh) Contribution of Nutrition To Daily Total Energy Intake in Indonesia]. *Penelit Gizi dan Makanan (The J Nutr Food Res.* 2020;43(1):29–40.
2. Oktaviani P. *Jajanan Tradisional Indonesia Asli.* 2017. 1–68 p.
3. (Risksdas) RKD. *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI.* 2018;
4. Kurniawati N. Pengaruh Subtitusi Tepung Gatot Instan dan Jenis Bahan Pengembang Terhadap sifat Organoleptik Bolu Kukus. *e-journal Tata Boga.* 2019;8(1):40–53.
5. Sumatera BPSP. *Pola Konsumsi Makanan Penduduk Provinsi Sumatera Barat 2020.* 2022;175.
6. Nadia Zatalini Tanjung. *Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan Gizi Bolu Kukus Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah Dan Tepung Jamur Tiram Putih.* 2021;
7. AKG 2019. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementrian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.*
8. Ayustaningwarno F. *Teknologi pangan.* 2014.

9. Rosdiana DS. Regulasi BPOM Terkait Pengembangan Produk Pangan. Pengembangan Produk Pangan dan Intervensi Gizi. 2023. 102 p.
10. Badan Pusat Statistik. Produksi Pisang di Sumatera Barat. 2019;
11. Oktaviana SADE, Afifah CAN, Pangesthi LT, Suwardiah DK. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Kering Lidah Kucing. *J Tata Boga*. 2023;12(1):40–9.
12. Kusumaningrum I, Rahayu NS. Formulasi Snack Bar Tinggi Kalium Dan Tinggi Serat Berbahan Dasar Rumput Laut, Pisang Kepok, Dan Mocaf Sebagai Snack Alternatif Bagi Penderita Hipertensi. *Argipa*. 2018;3(2):102–10.
13. Linangsari T, Sandri D, Lestari E, Noorhidayah. Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa. *J Agroindustri Halal*. 2022;8(2):213–21.
14. Khodijah S, Indiryani, Mursyid. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Linn*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Fetucini (The Effect of Ratio of Wheat Flour with Kepok Banana Flour (*Musa paradisiaca Linn*) on the Physicochemical an. *J Repos Univ Jambi*. 2021;1–10.
15. Muntikah, M. & RM. Ilmu Teknologi Pangan. Edisi ke 1. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan; 2017.
16. Difinubun RR, Mailoa M, Augustyn GH. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) dengan Penambahan Pasta Kenari (*Canarium indicum L.*). *J Agrosilvopasture-Tech*. 2024;3(1):89–96.
17. Khalisa D, Khazanah W. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Dan Puree Labu Kuning Terhadap Daya Terima Serta Kandungan Karbohidrat Dan Vitamin C Pada Kue Bingkang. *J Ris Gizi*. 2022;10(1):1–5.
18. Nugraha RA. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Snack Sumber Serat Dan Rendah Natrium. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*. 2020;4(2):94–106.
19. Silfia S. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang pada Pembuatan Brownies terhadap Sifat Kimia dan Penerimaan Organoleptik. *J Litbang Ind*. 2012;2(2):71.
20. Yossy Kaputri, Wiwik Gusnita RH. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu. 2017;
21. Yong C, Putri K, Pranata FS, Swasti YR. Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca forma typica*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) The Quality Of Muffin With A Combination Of White Kepok Banana (*Musa paradisiaca forma typica*) And Butternut Pumpk. 2019;4(April):50–62.