

---

## TEPUNG BERAS KETAN HITAM SEBAGAI BAHAN DASAR PENGGANTI BROWNIES TEPUNG TERIGU

Putri Jingga Maharani<sup>1\*</sup>, Alya Safitri<sup>2</sup>, Shinta<sup>3</sup>, Nurul Azizah<sup>4</sup>, Putri Dewintari<sup>5</sup>,  
Hafni Joni<sup>6</sup>  
mahrajaplp@gmail.com

<sup>1,2,3,4</sup>Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah  
Palopo, Indonesia

### ABSTRACT

*Utilization of Black Glutinous Rice into creative food products with sales value. The aim of the student-entrepreneurship creativity program (PKM-K) is to raise students' motivation to become entrepreneurs in processing Black Glutinous Rice into food products that have marketable value. Black sticky rice flour is known to have high nutritional content, including fiber, vitamins, minerals and antioxidants, while having a lower glycemic index than wheat flour. The methods for implementing this program are input, process (production), output, and evaluation. The results of this program are input, conducting market surveys to determine market conditions. Next is a feasibility study of the business to be run. The final stage is selecting materials and providing a place as well as facilities and infrastructure to support the production process. Process (production), the process of making black sticky rice brownies starting from preparing the ingredients and tools until the black sticky rice brownies are ready to be marketed. Output, namely the creative result of black sticky rice brownies which are ready to be consumed and marketed to consumers. The final one is evaluation, namely this stage is carried out when the production of black sticky rice brownie products has been completed. At this stage we will review what shortcomings make consumers dissatisfied with consuming our products. The conclusion of the PKM-K program is that the use of black sticky rice into a marketable black sticky rice brownie food product can provide students with the skills to remain innovative and creative in processing black sticky rice, provide opportunities for students to practice entrepreneurship with a comprehensive understanding of entrepreneurial concepts, and build student enthusiasm to continue doing business.*

**Keywords:** Rice, Entrepreneurship, Food, Brownies, Black Sticky Rice.

---

### ABSTRAK

Pemanfaatan Beras Ketan Hitam menjadi produk makanan kreatif yang bernilai jual. Tujuan program kreativitas mahasiswa-kewirausahaan (PKM-K) adalah membangkitkan motivasi mahasiswa untuk berwirausaha dalam mengelolah Beras Ketan Hitam menjadi produk makanan yang bernilai jual. Tepung beras ketan hitam dikenal memiliki kandungan nutrisi yang tinggi, termasuk serat, vitamin, mineral, dan antioksidan, sementara memiliki indeks glikemik yang lebih rendah daripada tepung terigu. Metode pelaksanaan program ini adalah input, proses (produksi), output, dan evaluasi. Hasil program ini adalah input, melakukan survei pasar untuk mengetahui kondisi pasar. Selanjutnya adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan dijalankan. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi. Proses (produksi), proses pembuatan brownies ketan hitam mulai dari persiapan bahan dan alat sampai brownies ketan hitam siap dipasarkan. Output, yaitu hasil kreatifitas brownies ketan hitam yang siap dikonsumsi dan dipasarkan kepada konsumen. Yang terakhir adalah evaluasi, yaitu tahapan ini dilaksanakan pada saat produksi produk brownies ketan hitam telah selesai dilakukan. Pada tahap ini akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak merasa puas mengonsumsi produk kami. Kesimpulan program PKM-K pemanfaatan beras ketan hitam menjadi produk makanan brownies ketan hitam yang bernilai jual dapat memeberikan keterampilan kepada mahasiswa untuk tetep inovatif dan kreatif dalam mengolah beras ketan hitam, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk praktik wirausaha dengan pemahaman konsep wirausaha yang komprehensif, dan membangun semangat mahasiswa untuk tetap berbisnis.

**Kata Kunci:** Beras, Wirausaha, Makanan, Brownies, Ketan Hitam.

---

### PENDAHULUAN

#### Analisis Situasi

Brownies adalah kue bertekstur lembutn padat, berwarna coklat kehitaman dan memiliki rasa yang khas akan coklat. Brownies juga bisa bersifat fungsional apabila di dalam

proses pembuatannya ditambahkan bahan yang memiliki aktivitas fisiologis dengan memberikan efek positif bagi kesehatan tubuh, contohnya brownies yang diperkaya dengan serat, kalsium atau provitamin A (Septiana, 2018).

Di dalam pembuatan brownis kukus ketan hitam menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku ternyata juga memanfaatkan tepung ketan sebagai substitusi dan hasil brownis terbaik yaitu dengan formulasi tepung ketan hitam 80%, tepung terigu 20% (S.TP & S.TP., MP, 2015). Brownies telah menjadi makanan yang sangat disukai oleh banyak orang, baik dari kalangan anak-anak maupun orang tua.

Penelitian ini menggunakan beras ketan hitam untuk mengembangkan produk makanan yang bebas gluten sehingga sehat untuk dikonsumsi untuk orang-orang tertentu yang harus menghindari gluten. Pengembangan produk brownies ketan hitam yang dicampur dengan tepung terigu ini juga menambah nilai ekonomis yang semulajarang dimanfaatkan dalam proses pengolahan bahan pangan (Nikawati et al., 2019).

Brownies merupakan olahan makanan yang digemari masyarakat luas, mulai dari anak-anak, remaja hingga orang tua. Brownies ketan hitam merupakan jenis cake berwarna coklat kehitaman, bertekstur kasar dan padat dan memiliki rasa khas coklat. Brownies ketan hitam dapat dijadikan alternatif penambahan bahan lain pada olahan produk pangan (Gizi dan Kesehatan et al.,

2023). Penggunaan beras ketan hitam diharapkan mampu menambah variasi brownies ketan hitam dan meningkatkan nilai protein dan serat dari brownies ketan hitam. Penelitian ini bertujuan mendapatkan formulasi terbaik brownies kukus dengan penambahan tepung terigu dan topping yang memperindah sehingga dapat diterima konsumen (Samuel & Nurul Azni, 2019).

Brownies kukus mempunyai banyak peminat karena tekstur yang dihasilkan beda dari brownis lainnya jika dibandingkan dengan brownies panggang, hal itu disebabkan proses pengukusan brownies tidak menghilangkan banyak uap air dalam adonan (penguapan) yang membuat adonan menjadi lebih padat dan kering, lain halnya dengan yang dipanggang agak kering karena proses pemanggangan yang lama. (Dwi Nuresa & Prasiyono Nugroho, 2022).

Pada penelitian ini beras ketan hitam dikombinasikan dengan sumber karbohidrat lain yang bersifat non-gluten juga, yaitu maizena, mocaf, tepung terigu dan ukuran loyang bervariasi. Untuk mengatasi remah kering, maka produk yang dibuat tidak dipanggang akan tetapi dikukus, sehingga dipilih produk brownies kukus. Untuk tetap mempertahankan warna aslinya dari beras ketan hitam (Pertiwi et al., 2018).

Tepung beras ketan hitam berpotensi untuk diaplikasikan sebagai substitusi tepung terigu karena kandungan proteinnya. Brownies merupakan salah satu macam produk roti (bakeri) dimana bahan baku utama tepung terigu yang diganti dengan beras ketan hitam dan memiliki tekstur padat (Purnomo, 2015).

Karakteristik brownies menghasilkan produk yang bantet dan padat sehingga dengan penggunaan sedikit atau tanpa bahan pengembang serta penggantian tepung selain tepung terigu tidak akan menimbulkan perubahan karakteristik brownies secara signifikan. Oleh karena itu, penggunaan beras ketan hitam untuk kemudian diolah menjadi tepung dalam pembuatan brownies diharapkan mampu menjadi salah satu alternatif makanan tambahan bagi balita kurang gizi agar kebutuhan gizi terpenuhi (Sorgum et al., 2022).

Beras hitam merupakan jenis beras khusus dengan pigmen warna yang telah banyak dibudidayakan dan dikonsumsi di negara-negara Asia Tenggara selama beberapa dekade karena beras hitam dicirikan oleh tingginya kandungan polifenol, khususnya anthocyanin, dan senyawa antioksidan seperti flavon, proantosianidin, dan asam fenolik

yang berkontribusi pada profil nutrisi sehatnya (Susana & Sofiana, 2019).

Ketan hitam adalah beras lokal yang mengandung pigmen paling baik, berbeda dengan beras putih atau beras warna lain. Beras hitam memiliki rasa serta aroma yang baik dengan penampilan yang spesifik dan unik. Selain itu, ketan hitam sangat baik untuk kesehatan karena kaya akan vitamin, mineral, dan antioksidan yang bisa mencegah penyakit seperti gangguan fungsi ginjal, hepatitis, kanker, jantung dan meningkatkan daya tahan tubuh serta berserat tinggi yang mempermudah dalam proses pencernaan. Ketan hitam bermanfaat bagi penderita kencing manis atau diabetes melitus, karena dapat menurunkan kadar gula darah bagi penderita diabetes melitus atau kencing manis (Rahma Dini et al., 2014).

Pada awalnya brownies ini adalah cake gagal serta bantet karena kesalahan dalam pengolahannya, tetapi ternyata hal itu justru membuat brownies disukai oleh banyak orang karena rasanya yang lezat. Dalam proses pembuatannya, brownies memakai bahan yang cukup sederhana dan mudah ditemukan dipasaran. Bahan dasar untuk membuat brownies seperti cokelat batang, cokelat bubuk, lemak, telur,

gula dan tepung terigu (Putri et al., 2023).

Kue brownis kukus mempunyai rasakan tekstur yang khas, jika dibandingkan dengan jenis kue lainnya. Dengan rasa yang manis, dapat dibentuk beraneka ragam, kue ini sangat diminati oleh masyarakat, terutama kalangan usia anak-anak, hingga dewasa. Dalam usaha ini mempertimbangkan semua aspek dari sarana dan prasarana, tidak hanya dibuat sebagai makanan pada umumnya, tetapi juga indah dipandang dari aspek visual (Aji et al., 2021).

Aktivitas di dapur meliputi kegiatan merebus, menggoreng, mengukus, dan sebagainya. Selain itu, juga terdapat bahan-bahan dapur yang di dalamnya bisa dijelaskan menurut teori sains yaitu zat aditif seperti gula, telur, soda kue sebagai pengembang, vanili sebagai aroma, tepung, dan sebagainya. Keadaan ini mendorong peneliti untuk kembalimengenalkan, membudidayakan, dan memanfaatkan secara maksimal bahan-bahan karbohidrat lokal agar memperkuat ketahanan pangan lokal untuk kemandirian pangan kepadakeluarga. Bahan pangan lokal sumber karbohidrat seperti tepung yang semulaterpinggirkan harus diperkenalkan kembali dandikembangkan dalam berbagai

diversifikasi produk brownies (Riza et al., 2021).

Serat dapat diperoleh dari sel tanaman pangan seperti contoh ialah sayur, buah, kacang-kacangan, serta sereal. Bahan-bahan pangan yang disebutkan mempunyai potensi untuk diolah menjadi makanan kaya akan serat kreatif guna menarik masyarakat agar mengonsumsi makanan yang kaya serat. Biasanya produk olahan kaya serat memiliki penampilan yang tampak seperti makanan tidak mengandung serat, sehingga masyarakat tidak merasa memakannya tetapi sebenarnya telah mengonsumsi serat dalam produk tersebut (Yunidinata & Harsana, 2019).

### **Tujuan dan Manfaat Kegiatan**

Tujuan dan manfaat kegiatan PKM-K ini adalah:

- a) Membangkitkan motivasi mahasiswa dalam berwirausaha dalam mengelolah beras ketan hitam menjadi jajanan yang memiliki beragam rasa dan disukai kalangan masyarakat
- b) Mahasiswa dapat menciptakan peluang usaha baru dan tentunya dapat mengurangi pengangguran.

### **METODE PENELITIAN**

#### **Sasaran kegiatan**

Yang menjadi sasaran pelaksanaan kegiatan program ini adalah masyarakat kota Palopo, terkhususnya penduduk Kabupaten Luwu, dan para Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Palopo.

### Lokasi kegiatan

Lokasi kegiatan PKM-K ini kami pusatkan di daerah kota Palopo, selain karena lokasi ini mampu menyediakan bahan dengan mudah dan maksimal, banyaknya tempat usaha kecil seperti café, dan kedai di pinggir jalan yang menjual berbagai macam cemilan, itulah sasaran utama kami menawarkan hasil kreasi kami yaitu brownies ketan hitam, dan kami harap bisa di terima dengan baik.

### Metode yang digunakan

Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan usaha ini adalah berdasarkan input, proses, output (produk), dan evaluasi sebagai berikut:

#### 1. Tahap 1 (Input)

Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat.

Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan, studi kelayakan ini dilakukan agar kami dapat mengetahui perkiraan usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Pada tahap ini, analisis ekonomi sangat diperlukan agar kami dapat melihat keuntungan kedepannya sehingga potensiusaha ini dapat diketahui jangka peluang usaha kami.

Tahap terakhir yaitu pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi, pada tahap ini ditujukan untuk langkah awal yang harus dilakukan untuk membangun usaha jajanan brownies ketan hitam.

#### 2. Tahap 2 (Proses)

Kegiatan pembuatan brownies ketan hitam dilakukan pada bulan November 2023

1. Semua bahan yang di perlukan dapat di beli di pasar tradisional
2. Alat sendiri bisa di temukan di toko- toko terdekat
3. Siapkan semua bahan Masukkan kedalam baskom Telur, Gula Pasir, TBM, Vanili kemudian mixer sampai mengembang, Kemudian masukkan minyak kelapa kedalam adonan yang sudah di mixer hingga tercampur rata, Setelah tercampur masukkan

Tepung beras ketan hitam sedikit demi sedikit sambil di aduk rata, Kemudian masukkan ke talang lalu kukus selama kurang lebih 20 menit menggunakan api sedang, Setelah 20 menit angkat dan dinginkan, Kemudian beri topping sesuai pesanan.

### 3. Tahap 3 (Output)

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah brownies yang manis dan sehat, jajanan ini dapat di konsumsi mulai dari anak-anak sampai orang dewasa, di zaman ini seperti yang kita ketahui banyaknya jajanan yang ditemukan memiliki bahan pengawet yang tinggi, tentunya itu tidak baik pada kesehatan manusia apalagi anak-anak bisa mempengaruhi tumbuh kembangnya, oleh karena itu kami berinisiatif membuat jajanan yang sehat yaitu brownies ketan hitam.

### 4. Tahap 4 (Evaluasi)

Tahapan ini akan dilaksanakan pada saat produksi brownies ketan hitam dilakukan. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak menyukai produk kami, serta hal-hal yang mungkin mengakibatkan usaha kami berpotensi tidak mencapai keuntungan dan perkembangan yang sudah kami rencanakan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Input

Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat.

Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan, studi kelayakan ini dilakukan agar kami dapat mengetahui perkiraan usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Pada tahap ini, analisis ekonomi sangat diperlukan agar kami dapat melihat keuntungan kedepannya sehingga potensi usaha ini dapat diketahui jangka peluang usaha kami.

Selanjutnya, tahap terakhir yaitu pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi.

Adapun bagian hasil dan pembahasan yaitu menjelaskan dan menguraikan tentang pemilihan bahan dan alat yang digunakan seperti:

Alat yang digunakan:

1. Baskom
2. Sendok

Bahan yang digunakan:

1. Beras ketan hitam
2. Telur
3. Cokat batang
4. Meeses
5. Keju
6. Crumble matcha
7. TBM
8. Susu
9. Minyak kelapa
10. Vanili
11. Gula pasir



Gambar 1. Bahan dan alat yang digunakan

## 2. Proses

Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam proses produksi brownies ketan hitam yaitu sebagai berikut:

1. Masukkan kedalam baskom Telur, Gula Pasir, TBM, Vanili kemudian mixer sampai mengembang
2. Kemudian masukkan minyak kelapa kedalam adonan yang sudah di mixer hingga tercampur rata

3. Setelah tercampur masukkan Tepung beras ketan hitam sedikit demi sedikit sambil di aduk rata
4. Kemudian masukkan ke talang lalu kukus selama kurang lebih 20 menit menggunakan api sedang
5. Setelah 20 menit angkat dan dinginkan
6. Kemudian beri topping sesuai pesanan
7. Masukkan ke dalam mika plastic
8. Brownies siap dipasarkan.



Gambar 2. Proses Pembuatan brownies ketan hitam

## 3. Output

Output dari produksi yang kami buat dalam program kreativitas mahasiswa yaitu brownies ketan hitam, selain makanan ini enak dan manis tentunya juga bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Tepung ini dihasilkan dari beras ketan hitam dan memiliki kandungan nutrisi tinggi seperti serat, protein, vitamin, dan mineral esensial. Keunggulan

utamanya adalah indeks glikemik yang rendah dan bebas gluten. Dibandingkan dengan tepung terigu konvensional, tepung berasketan hitam menawarkan nutrisi lebih tinggi dan cocok bagi konsumen yang memperhatikan kesehatan dan memerlukan produk bebas gluten. Adapun hasilnya adalah sebagai berikut:



Gambar 3: Brownies Ketan Hitam

#### 4. *Evaluasi*

Tahap ini dapat dilaksanakansetelah proses pembuatan browniesketan hitam. Pada tahap akhir akan meninjau tentangkekurangan-kekurangan yang membuat para konsumen tidak cocok dengan rasa yang kami buat mengkonsumsi produk kami serta kekurangan yang mengakibatkan usaha kamiberpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan.Evaluasi tersebut diantaranya, evaluasi kualitas produk, dan bahan- bahan yang kami gunakan. evaluasi biaya pembuatan produk, evaluasi harga jual produk

brownies ketan hitam dan evaluasi tempatpemasaran produk.

Berikut adalah dokumentasi pemasaran produk brownies ketan hitam secara online dan offline:



Gambar 4. Dokumentasi Pemasaran Secara *Online* dan *Offline*

#### KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan program PKM-K bahwa produk yang kami buat yaitu pot bunga handuk yang mgemiliki nilai estetika bagi peminat bunga dan tanaman tanaman hias. Demi terwujudnya mahasiswa yang kreatif untuk mendirikan suatu usaha. Saran dalam kegiatan PKM-K, produk pot bunga handuk ini perlu berinovasi, dan meningkatkan agar usaha ini memiliki jangka panjang yang lebih baik, dan kami harap bisa membuka peluang kerja untuk orang di sekitar.

---

**DAFTAR PUSTAKA**

- Aji, N. M., Maduwu, E., Setiawan, A., Kurniawan, V., & Wildan Baihaqi, M. (2021). *Strategi Pemasaran Produk Brownis Coklat Kekinian*.  
<http://ojs.udb.ac.id/index.php/HUBISINTEK/article/view/1526%0Ahttp://ojs.udb.ac.id/index.php/HUBISINTEK/article/download/1526/1209>
- Dwi Nuresa, H., & Prasiyono Nugroho, S.(2022). *Tepung Non-Gluten Berkualitas Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies Kukus* (Vol. 1, Issue1).  
<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/gastronary>
- Gizi dan Kesehatan, J., Miranda, M., Rotua, M., & Palembang, P. (2023). Formulasi Brownies Berbasis Tepung Kacang Hijaudan Puree Kulit Pisang Raja Sebagai Makanan Selingan Tinggi Kalium Formulation of Brownies Green Flourand Planan Skin Puree As High Potassium Food. *Jurnal Gizi DanKesehatan*, 3(2829–2057), 8.
- Nikawati, T., Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2019). Brownies Bebas Gluten Dari Tepung Koro Pedang (canavana ensiformis L) Dengan Subtitusi Tepung Mocaf dan Variasi Lama Pemanggang Bebas Gluten. In *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*(Vol.12,Issue2).<https://doi.org/10.20961/jthp.v12i2.36161>
- Pertiwi, S. R. R., Aminullah, A., Hutami, R.,& Nirmala, D. (2018). Aplikasi Komposit Non- Gluten Tepung Campolay (Pouteria campechiana)- Maizena-Mocaf-Tapioka pada Pengolahan Brownies Kukus. *Jurnal Agroindustri Halal*,4 (2442–3548),10.<https://www.researchgate.net/publication/332443435%0AAplication>
- Purnomo, eko hari. (2015). Karakterisasi SifatFisikokimia Tepung Kacang Hitam dan Aplikasinya pada Brownies Panggang.*Jurnal Mutu Pangan*, vol.2(2355–5017),10.
- Putri, V., Syarif, W., Anggraini, E., & Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, P. (2023). *Kualitas Brownies Panggang Dilihat dari Substitusi Puree Pisang Masak Sehari*.
- Rahma Dini, R., Ignatius Besar, O., & Andriani Perhotelan Bina SaranaInformatika, R. (2014). *Pengolahan Brownies Kukus Ketan Hitam di Hotel Savoy Homan Bidakara Bandung*.
- Riza, M. F., Nikmah, N., Hidayah, S. N. L.,Anggraeni, V. D.,Jannah, R. K.,

- Afiyah, N., & Malichatin, H. (2021). Peningkatan Literasi Keluarga dalam Konten Edukatif Pembuatan Brownies Kukus Melalui Youtube. *Berdikari: Jurnal Inovasi Dan Penerapan Ipteks*, 9(1), 15. <https://doi.org/10.18196/berdikari.v9>
- S.TP, D. S., & S.TP., MP, R. N. (2015). Pengaruh penambahan Tepung Ketan Hitam Terhadap Biskuit Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. 4(2), 7. <https://doi.org/10.32520/jtp.v4i2.79>
- Samuel, R., & Nurul Azni, I. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Produk Brownies Kukus.
- Septiana, R. (2018). Pengaruh Proporsi Tepung Tiwul dan Tepung Terigu Terhadap Kadar Serat Dan Organoleptik Brownies Kukus. <http://dx.doi.org/10.1186/s13662-017-1121-6%0A>
- Sorgum, D., Balita, U., Kurang, G., Novia, R., & Setiawan, B. (2022). Karakteristik Organoleptik dari Pengembangan Produk Brownies Dengan Substitusi Tepung Oncom Hitam Dan Sorgum Untuk Balita Gizi Kurang Organoleptic. In *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia* (Vol. 3, Issue 2). <https://doi.org/10.57084/jigzi.v3i2.1042>
- Susana, S., & Sofiana, E. (2019). Beras ketan hitam desa Kalimas kecamatan Sungai Kakap kabupaten Kubu Raya. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(2), 82-87. <https://doi.org/https://doi.org/10.35891/tp.v10i2.1644>
- Yunidinata, A. R., & Harsana, M. (2019). Inovasi Produk Boga Substitusi Tepung Ketan Hitam: Strawberry Cheese Tart.