

PENGARUH PEMBUATAN CIRENG MAC' AND CHEESE SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG MOCAF DI TINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK

¹Ananda Putri Isnain, ² Agus Ridwan Misbahuddin*, ³ Rina Asmaul

¹²³Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
email: 205800021@student.unipasby.ac.id, agus.ridwan@unipasby.ac.id, Rina.asmaul@unipassby.ac.id

Abstrak

Tepung mocaf (Modified Cassava Flour) adalah sebuah tepung yang dapat di inovasikan sebagai bahan pengganti cireng mac' and cheese, dalam makanan tersebut. Cireng mac' and cheese merupakan salah satu produk inovasi yang menggunakan tepung mocaf atau yang disebut dengan gluten free. Perlu perlakuan khusus untuk membuat tepung mocaf dapat dijadikan makanan dikarenakan rasanya yang khas mocaf. Penelitian ini bertujuan: 1) Untuk mengetahui bagaimana cara pembuatan cireng mac' and cheese dengan pengganti tepung mocaf. 2) Mendeskripsikan pengaruh pengganti tepung mocaf pada pembuatan cireng mac' and cheese ditinjau dari rasa, warna, tekstur, aroma. Penelitian ini dilakukan untuk menguji olahan cireng dengan menggunakan tepung mocaf sebagai pengganti dengan menggunakan pendekatan kuantitatif, pengumpulan data dengan eksperimen dan uji organoleptic, analisis data dengan uji Anova satu arah, Hasil Analisis ini 1) untuk menguji adakah tepung mocaf dengan empat perlakuan terhadap uji organoleptik yang meliputi rasa, aroma sesuai proporsi tertentu 2) 30 panelis pada tingkat kesukaan memilih X3 sebagai nilai tertinggi. Observasi digunakan dengan kuisioner tertutup yang dibagikan kepada 30 panelis. Penelitian menunjukkan bahwa perlakuan tepung mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai pengganti berpengaruh terhadap perubahan ke empat perlakuan uji organoleptik yaitu aroma, rasa, warna, dan tekstur cireng mac' and cheese .

Kata Kunci: : Tepung mocaf, Mac' and cheese dan Uji organoleptik

Abstract

Mocaf flour (Modified Cassava Flour) is a flour that can be innovated as a substitute for cireng mac' and cheese in these foods. Cireng mac' and cheese is an innovative product that uses mocaf flour or what is called gluten free. Special treatment is needed to make mocaf flour suitable for food because of its unique mocaf taste. This research aims: 1) To find out how to make cireng mac' and cheese using a substitute for mocaf flour. 2) Describe the effect of replacing mocaf flour on making cireng mac' and cheese in terms of taste, color, texture, aroma. This research was conducted to test processed cireng using mocaf flour as a substitute using a quantitative approach, data collection using experiments and organoleptic tests, data analysis using tests. The results of this analysis 1) to test whether there is mocaf flour with four treatments for organoleptic tests which include taste, aroma according to certain proportions 2) 30 panelis at the level of preference chose X3 as the highest value. Observations were used with a closed questionnaire distributed to 30 panelists. The results of the research showed that the treatment of mocaf flour (Modified Cassava Flour) as a substitute had an effect on changes in the four organoleptic test treatments, namely aroma, taste, color and texture of cireng mac' and cheese.

Keywords: Mocaf Flour, Mac And Cheese and Organoleptic

1. PENDAHULUAN

Hidangan Indonesia adalah salah satu tradisi kuliner terkaya di dunia, penuh dengan cita rasa yang kuat dan beragam hidangan. Mencerminkan keberagaman budaya dan tradisi Nusantara yang berjumlah kurang lebih 6.000 pulau berpenghuni, serta berperan penting dalam kebudayaan nasional Indonesia pada umumnya. Makanan Indonesia merupakan bagian penting dalam kehidupan masyarakat, baik karena kontribusinya terhadap asupan gizi maupun sebagai bagian dari budaya populer yang harus dilestarikan. Indonesia negara dengan keanekaragaman hayati yang tinggi, memiliki beragam macam makanan tradisional, baik berbahan dasar nabati maupun hewani. Makanan fermentasi tradisional merupakan makanan yang murah karena berasal dari makanan lokal. Makanan fermentasi tradisional mempunyai peranan penting dalam memperkuat jati diri bangsa, karena sebagai icon dan identitas tertentu, fermentasi tradisional tidak hanya meningkatkan aroma dan cita rasa, tetapi juga meningkatkan Kesehatan, misalnya meningkatkan nilai gizi makanan yang menjadi sumbernya. Probiotik dan prebiotik serta produksi berbagai senyawa zat bioaktif yang bermanfaat. (eni harmayani, umar santoso, 2019).

Tepung mocaf memiliki banyak kelebihan juga memiliki kekurangan. Karena tepung mocaf terbuat dari singkong yang tidak memiliki banyak kandungan protein, menjadikan kandungan protein tepung mocaf sedikit dan tidak memiliki kandungan gluten seperti tepung terigu. Menyebabkan tepung mocaf tidak elastis dan daya kembangnya kurang maksimal (MSusandi, 2018). Tepung mocaf dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam berbagai pengolahan makanan. Pembuatan roti, seperti kue brownis, cireng isi dan spongy cake, tepung mocaf dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu hingga 100%. Penambahan tepung mocaf pada kue dan jajanan lainnya, dapat membuat tekstur, serta warna produk. Semakin banyak tepung mocaf yang digunakan semakin banyak mentega putih (shortening) yang perlu ditambahkan. Tepung mocaf dapat juga digunakan dalam pembuatan bubuk eskrim, flakes, bihun, salad dressing, kerupuk, dan masih banyak lagi (Jayanti, 2022).

Berdasarkan dalam latar belakang diatas, penulis meneliti produk olahan cireng isi dengan menggunakan tepung mocaf sebagai pengganti, menyebutkan bahwa karakteristik fisik yang terbuat dari perbandingan cireng isi dengan kombinasi tepung tapioka dan tepung mocaf menunjukkan berpengaruh nyata terhadap warna, tekstur, kadar air, rasa, aroma, dengan rumusan masalah sebagai berikut: 1) Bagaimana cara pembuatan cireng mac' and chesese dengan pengganti tepung mocaf? 2) Bagaimana tepung mokaf sebagai pengganti pada pembuatan cireng mac' and chesse di tinjau dari uji organoleptik

Tujuan Penelitian sebagai berikut: 1) Untuk mengetahui bagaimana cara pembuatan cireng mac' and cheese dengan pengganti tepung mocaf. 2) Mendeskripsikan pengaruh tepung mocaf sebagai pengganti pada pembuatan cireng mac' and cheese ditinjau dari rasa, warna, tekstur, aroma.

METODE

Dalam penelitian ini penulis berfokus menggunakan metode eksperimen dan dilakukan dengan metode penelitian kuantitatif deskriptif dimana peneliti akan melakukan eksperimen pada perbandingan hasil jadi cireng mac' and cheese yang diproduksi dari bahan tepung mocaf dan tepung tapioka yang menggunakan isian mac'and cheese. Pengumpulan data kuantitatif melalui uji yang dinilai pada aspek-aspek tertentu dari hasil jadi cireng mac' and cheese pada kedua tepung mocaf dan tepung tapioka. Variabel bebas pada penelitian ini yaitu organoleptik. Variabel terikat pada penelitian ini meliputi cireng mac' and cheese dengan resep proporsi tertentu. Variable control pada penelitian ini adalah alat, bahan dan Teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan hidangan cireng menggunakan tepung mocaf.

Tahapan pelaksanaan penelitian dilakukan dengan beberapa proses diantaranya: 1) Pembuatan cireng mac' and cheese diawali dengan menentukan resep yang tepat 2) Proses penimbangan bahan sesuai proporsinya 3) Membuat adonan dengan cara mencampurkan bahan-bahan, 4) proses penggilisan 5) Proses pencetakan 6) Proses pengisian, 7) Proses penggorengan, 8) Mencari data dengan penyebaran angket, 9) Analisa data. Alat dan bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah 1) kompor 2) Panci. Bahannya adalah 1) Tepung mocaf 2) Tepung tapioka 3) Bawang putih 4) garam 5) lada 6) makroni 7) keju 8) Susu.

Populasi dalam penelitian ini menggunakan panelis Customer Djogja 89 Merr, maka jumlah sampel yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah sebanyak 30 responden. Metode pengumpulan data menggunakan eksperimen, dokumentasi dan instrument penelitian yaitu angket dengan 20 butir pertanyaan dengan penilaian beberapa indikator dan pemberian skor 1-5 menurut *skala likert*. Metode analisis data menggunakan Anova satu arah *SPSS 26 2 for windows*.

2. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Berdasarkan hasil eksperimen tepung mocaf sebagai pengganti pembuatan cireng mac'and cheese peneliti menyimpulkan bahwa hasil jadi lebih baik dari segi rasa, aroma, tekstur, warna juga kesesuaian pada produk tersebut yang dapat berpengaruh juga pada olahan produk yang dihasilkan. Maka diperoleh data berupa angket uji organoleptic hasil jadi cireng mac/ and cheese dengan empat Teknik perlakuan yaitu X1, X2, X3,X4. Setelah itu, para panelis memberikan penilaian dari segi rasa, warna, aroma, tekstur serta tingkat kesukaan terhadap sampel produk cireng mac' and cheese

1) Hasil Eksperimen Rassa

Tabel 1. Tanggapan Panelis Terhadap Rasa Cireng Mac' and Cheese

No.	Responden	Rasa			
		Sampel (X ₁)	Sampel (X ₂)	Sampel (X ₃)	Sampel (X ₄)
1	Ilham gus	2	3	3	3
2	Irwandi	2	3	3	1
3	Agnes	2	3	3	1
4	Septi dewi	2	3	3	3
5	Hom	2	3	3	1
6	Umriyatun	2	3	3	1
7	Matus	2	3	3	3
8	Amiro	2	3	3	1
9	Miftah fauzan	2	3	3	1
10	M. Akbar	2	3	3	1
11	Sri wahyuni	2	3	3	1
12	Ika zulfatun	1	1	3	2
13	Raditya jalu	2	3	3	1
14	Kartika Arie	2	3	3	1
15	ferdy ramadhani	2	3	3	1
16	lailia M	2	2	3	1
17	Ani Astuti	2	3	3	1
18	wiwik	1	2	2	2
19	Eko wahyudi	3	2	2	2
20	Eka Mai	1	1	2	2
21	Nabila indah	3	3	2	3
22	Wardah putri	2	2	3	2
23	Tri Aisyah	2	1	3	1
24	M Taufik	3	2	2	3
25	Sugianto	3	3	2	2
26	Salsabila	2	3	2	3
27	Naylaa	1	2	3	2
28	Nuning	1	2	2	1
29	Hanik	2	2	3	1
30	Saputro	1	2	2	2
	total	58	75	81	50

Hasil data Uji organoleptik dari 30 panelis tentang rasa pada cireng mac' and cheese yang setiap panelis diberi 4 perlakuan. Hasil data ditinjau dari segi rasa secara keseluruhan dari 30 panelis yaitu bahwa Cireng mac' and cheese X1(penambahan 25%)

memiliki jumlah skor 58, X2 (penambahan 50%) memiliki jumlah skor 75, X3(penambahan 75 %) memiliki jumlah skor 81, X4(penambahan 100%) memiliki jumlah skor 50. Total keseluruhan dari 4 perlakuan yaitu 264. Berdasarkan uji organoleptic yang telah dilakukan kepada panelis, menunjukkan bahwa ada pengaruh komposisi terhadap rasa dari cireng mac' and cheese dengan penambahan tepung mocaf yang menghasilkan respon yang berbeda diantara setiap panelis. Hasil perhitungan analisis memilih X3 sebagai rasa terbaik yaitu rasa gurih dan cukup berasa mocaf, dengan substitusi pengganti 75% tepung mocaf.

2) Hasil Eksperimen Warna

Tabel 2 Tanggapan Panelis Terhadap Warna Cireng Mac' and Cheese

No	Responden	warna			
		Sampel (X ₁)	Sampel (X ₂)	Sampel (X ₃)	Sampel (X ₄)
1	Ilham gus	2	2	2	2
2	Irwandi	1	1	1	3
3	Agnes	1	1	1	3
4	Septi dewi	2	2	2	2
5	Hom	1	1	1	2
6	Umriyatun	1	1	1	2
7	Matus	2	2	2	2
8	Amiro	5	1	1	3
9	Miftah fauzan	1	1	1	3
10	M. Akbar	2	2	2	3
11	Sri wahyuni	1	1	1	3
12	Ika zulfatun	1	1	1	1
13	Raditya Jalu	1	1	1	3
14	Kartika Arie	1	1	1	3
15	ferdy ramadhani	5	1	1	3
16	lailia M	2	2	1	3
17	Ani Astuti	1	1	1	2
18	wiwik	1	1	2	3
19	Eko wahyudi	5	1	1	3
20	Eka Mai	2	2	2	2
21	Nabila indah	1	1	1	3
22	Wardah putri	1	1	1	3
23	Tri Aisyah	2	2	2	2
24	M Taufik	1	1	1	1
25	Sugianto	2	2	2	3
26	Salsabila	1	2	2	2
27	Naylaa	1	2	2	2
28	Nuning	1	1	1	3
29	Hanik	1	1	1	3
30	Saputro	2	2	2	2
	total	51	41	41	75

Dapat disimpulkan dari hasil rekaputasi uji organoleptik pada table 2 :

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan kepada panelis, menunjukkan bahwa ada pengaruh komposisi terhadap warna dari cireng mac' and cheese dengan pengganti tepung mocaf yang menghasilkan respon yang berbeda diantara setiap panelis. Hasil

perhitungan analisis uji organoleptik dari segi warna menghasilkan respon yang berbeda dari setiap panelis, penulis memilih X2 dan X3 sebagai warna terbaik yaitu berwarna putih sedikit kecoklatan dan putih kecoklatan, dengan substitusi penambahan 50% dan 75% tepung mocaf. Jadi ada perbedaan warna pada keempat sampel pada cireng mac' and cheese dengan pengganti tepung mocaf.

3) Hasil Eksperimen Aroma

Tabel 3 Tanggapan Panelis Terhadap Aroma Cireng Mac' and Cheese

No	Responden	aroma			
		Sampel (X ₁)	Sampel (X ₂)	Sampel (X ₃)	Sampel (X ₄)
1	Ilham gus	2	2	2	1
2	Irwandi	4	3	2	1
3	Agnes	4	3	2	1
4	Septi dewi	2	2	2	2
5	Hom	4	3	2	1
6	Umriyatun	4	3	2	1
7	Matus	2	2	2	2
8	Amiro	5	2	2	1
9	Miftah fauzan	4	3	2	1
10	M. Akbar	4	3	2	1
11	Sri wahyuni	4	2	2	1
12	Ika zulfatun	2	3	3	4
13	Raditya Jalu	4	3	2	1
14	Kartika Arie Ferdy	4	3	2	1
15	ramadhani	5	2	2	1
16	lailia M	2	3	2	1
17	Ani Astuti	5	2	2	2
18	wiwik	4	3	2	1
19	Eko wahyudi	4	3	2	1
20	Eka Mai	3	3	2	1
21	Nabila indah	3	3	3	1
22	Wardah putri	4	3	2	1
23	Tri Aisyah	2	3	3	2
24	M Taufik	4	2	2	2
25	Sugianto	4	3	2	1
26	Salsabila	5	2	2	2
27	Naylaa	2	2	2	2
28	Nuning	4	3	2	1
29	Hanik	4	3	3	1
30	Saputro	4	3	3	1
		108	80	65	40

Dapat disimpulkan dari hasil rekapitulasi uji organoleptik pada table 3 :

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan kepada panelis, menunjukkan bahwa ada pengaruh komposisi terhadap Aroma dari cireng mac' and cheese dengan pengganti tepung mocaf yang menghasilkan respon yang berbeda diantara setiap panelis. Hasil perhitungan analisis uji organoleptik dari segi aroma menghasilkan respon yang berbeda dari setiap panelis, penulis memilih X1 sebagai aroma terbaik yaitu beraroma mocaf dengan substitusi pengganti 25% tepung mocaf. Jadi ada perbedaan aroma pada keempat sampel pada cireng mac' and cheese dengan pengganti tepung mocaf.

4) Hasil Eksperimen Tekstur

Tabel 4 Tanggapan Panelis Terhadap Tekstur Cireng Mac' and Cheese

No	Responden	tekstur			
		Sampel (X ₁)	Sampel (X ₂)	Sampel (X ₃)	Sampel (X ₄)
1	Ilham gus	1	1	2	4
2	Irwandi	1	1	2	4
3	Agnes	1	1	2	3
4	Septi dewi	1	1	2	4
5	Hom	1	4	4	4
6	Umriyatun	1	4	4	4
7	Matus	1	1	2	4
8	Amiro	1	4	2	3
9	Miftah fauzan	1	1	3	4
10	M. Akbar	1	1	2	4
11	Sri wahyuni	1	4	4	2
12	Ika zulfatun	2	2	4	4
13	Raditya Jalu	1	1	2	4
14	Kartika Arie	1	1	2	4
15	ferdy ramadhani	1	4	2	3
16	lailia M	1	4	4	4
17	Ani Astuti	1	4	2	3
18	wiwik	2	4	2	3
19	Eko wahyudi	1	1	2	4
20	Eka Mai	2	1	4	3
21	Nabila indah	1	4	4	4
22	Wardah putri	1	2	2	3
23	Tri Aisyah	1	1	2	4
24	M Taufik	2	2	2	2
25	Sugianto	1	4	4	4
26	Salsabila	2	4	4	4
27	Naylaa	1	4	4	4
28	Nuning	1	1	4	4
29	Hanik	1	4	4	4
30	Saputro	2	2	4	4
		36	73	87	109

Dapat disimpulkan dari hasil rekapitulasi uji organoleptik pada tabel 4 :

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan kepada panelis, menunjukkan bahwa ada pengaruh komposisi terhadap Aroma dari cireng mac' and cheese dengan pengganti tepung mocaf yang menghasilkan respon yang berbeda diantara setiap panelis. Hasil perhitungan analisis uji organoleptik dari segi tekstur menghasilkan respon yang berbeda dari setiap panelis, penulis memilih X₁ sebagai tekstur terbaik yaitu tekstur cukup kenyal dan renyah, dengan substitusi pengganti 25% tepung mocaf. Jadi ada perbedaan tekstur pada keempat sampel pada cireng mac' and cheese dengan pengganti tepung mocaf.

B. Analisis Data dan pembahasan

Data tanggapan responden terhadap penambahan tepung mocaf ditinjau dari segi rasa, warna, tekstur, aroma, daya terima yang telah diisi dalam lembar kuisioner dan dikumpulkan akan dilakukan analisa. Suharsimi Ariskunto 2010:49 (dalam Sasmita,2017) mengatakan bahwa untuk menganalisis data hasil penelitian yang bertujuan untuk mengetahui dan memperoleh data sehingga menjadi suatu data yang teratur, kemudian dipertanggung jawabkan kebenarannya. Maka peneliti menggunakan hasil akhir data yang terkumpul kemudian dianalisis untuk mengetahui pengaruh terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur. Data yang diperoleh dari penilaian panelis melalui uji organoleptik dikumpulkan kemudian dilakukan analisis data menggunakan Anova satu arah (*One Way Anova*) yang dihitung menggunakan SPSS, untuk mengetahui pengaruh yang ditimbulkan dengan pengganti tepung mocaf terhadap Cireng mac' and cheese ditinjau dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur.

Rasa

Tabel 5 Hasil Analisa Rasa

		Sum of Square	df	Mean Square	F	Sig.
Rasa	Between Groups	201.625	3	67.208	307.339	.000
	Within Groups	25.367	11	.219		
	Total	226.992	11			
	Total	111.325	11			

Berdasarkan pada tabel diatas dapat diketahui bahwa hasil analisis uji on way anova pada variabel rasa memiliki nilai signifikansi 0,000, Fhitung sebesar 307.339, dan Ftabel sebesar 2,68. sehingga dengan diketahui Ftabel<Fhitung, maka dapat diambil kesimpulan bahwa Ho ditolak dan Ha diterima, dengan kesimpulan yang berbunyi bahwa ada pengaruh signifikan rasa pada penambahan tepung mocaf terhadap cireng mac'and cheese.

Warna

Tabel 6 Hasil Analisa Warna

		Sum of Square	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	94.200	3	31.400	148.065	.000
	Within Groups	24.600	11	.212		
	Total	118.800	11			

Berdasarkan pada tabel diatas dapat diketahui bahwa hasil analisis uji on way anova pada variabel warna memiliki nilai signifikansi 0,000, Fhitung sebesar 369.835 dan Ftabel sebesar 2,68. sehingga dengan diketahui Ftabel<Fhitung, maka dapat diambil kesimpulan bahwa Ho ditolak dan Ha diterima, dengan kesimpulan yang berbunyi bahwa ada pengaruh signifikan tekstur pada penambahan tepung mocaf terhadap cireng mac'and cheese.

Aroma

Tabel 1.7 Hasil Analisa Aroma

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Aroma	Between Groups	86.692	3	28.897	136.079	.000
	Within Groups	24.633	116	.212		
	Total	111.325	119			

Berdasarkan pada table di atas dapat diketahui bahwa hasil analisis uji on way anova pada variabel aroma memiliki nilai signifikansi 0,000, Fhitung sebesar 136.079, dan Ftabel sebesar 2,68. sehingga dengan diketahui Ftabel<Fhitung, maka dapat diambil kesimpulan bahwa Ho ditolak dan Ha diterima, dengan kesimpulan yang berbunyi bahwa ada pengaruh signifikan rasa pada penambahan tepung mocaf terhadap cireng mac'and cheese.

Tekstur

Tabel 8 Hasil Analisa Tekstur

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Tekstur	Between Groups	216.800	3	72.267	369.835	.000
	Within Groups	22.667	116	.195		
	Total	239.467	119			

Berdasarkan pada tabel di atas dapat diketahui bahwa hasil analisis uji on way anova pada variabel warna memiliki nilai signifikansi 0,000, Fhitung sebesar 369.835 dan Ftabel sebesar 2,68. sehingga dengan diketahui Ftabel<Fhitung, maka dapat diambil kesimpulan bahwa Ho ditolak dan Ha diterima, dengan kesimpulan yang berbunyi bahwa ada pengaruh signifikan tekstur pada penambahan tepung mocaf terhadap cireng mac'and cheese

3. SIMPULAN

Berdasarkan dari hasil penelitian dan hasil analisis data yang telah diproses, penelitian menyimpulkan sebagai berikut:

Proses pembuatan: mempersiapkan bahan dan alat yang akan digunakan, kemudian penimbangan bahan-bahan, setelah itu proses pencampuran tepung, kemudian dengan di campur dengan bahan-bahan (bawang putih, garam, penyedap, dan sedikit air mendidih), tepung yang sudah tercampur rata kemudian gilas atau penggilisan adonan hingga pipih, adonan yang sudah digilis kemudian dicetak dan diisi mac'and cheese, adonan yang sudah di cetak siap digoreng atau di masukkan freezer untuk bahan frozenan Sehingga diperoleh beberapa cireng yang berbeda-beda sesuai dengan proporsi tepung mocaf (25%, 50%, 75%, 100%)

penelitian 30 panelis Masyarakat pengunjung Djogja 89 merr dengan usia 17-50 tahun menunjukkan bahwa produk cireng mac'and cheese dengan pengganti tepung mocaf yang paling disukai terdapat pada formula sampel dari segi rasa memilih X3 sebagai rasa terbaik dengan substitusi

75% tepung mocaf, dari segi warna memilih X2 dan X3 sebagai warna terbaik dengan substitusi 50% dan 75%, dari segi tekstur memilih X1 sebagai tekstur terbaik dengan substitusi 25% tepung mocaf, dari segi aroma memilih X4 sebagai aroma terbaik dengan substitusi 100% jadi ada

perbedaan pada keempat jenis perlakuan cireng mac'and cheese dengan pengganti tepung mocaf.

4. UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada semua pihak yang telah mendukung, mensupport dan membantu pada penelitian ini, sehingga penelitian dapat berjalan dengan lancar dan terselesaikan dengan baik.

5. REFERENSI/DAFTAR PUSTAKA

Eni harmayani, umar santoso, murdijati gardjitno. (2019). makanan tradisional. <https://books.google.co.id>

Jayanti, K. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf dan Tapioka Sebagai Pengisi Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Sensori Nugget Ikan Baji-Baji. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., Mi, 56.

MSusandi, hrmoi Sm. (2018). SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN KUE KERING. *Hromi SMarianah MSusandi Y Jurnal Agrotek UMMat (2018) 5(1) 73 DOI: 10.31764/Agrotek.V5i1.271*. <https://dx.doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>

Lutviana, N., & Karyanto, Y. (2024). DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP HASIL JADI ROLADE AYAM DENGAN PENAMBAHAN DAUN SINGKONG. *Cendikia: Jurnal Pendidikan dan Pengajaran*, 2(10), 1056-1079.

Asmaul, R., Karyanto, Y., & Evawati, D. (2024). PELATIHAN PENGOLAHAN, PENGEMASAN DAN PEMASARAN IKAN ASAP DI DESA BEJI KECAMATAN JENU KABUPATEN TUBAN. *Pancasona: Pengabdian dalam Cakupan Ilmu Sosial dan Humaniora*, 3(2), 179-194.

Handayani, R. T., Mulya, D., & Sidik, S. A. (2021). Penerapan metode demonstrasi untuk meningkatkan keterampilan banana cheesecake pada anak dengan hambatan intelektual ringan kelas. *Jurnal Unik: Pendidikan Luar Biasa*, 6(1), 19-24.

Alea, R. P. A., Nurhalizah, D. M., Zulfahmi, M. Z., Sundari, A. R., & Asmaul, R. (2024). Pengaruh Penambahan Air Lemon terhadap Daya Terima Masyarakat pada Home Industry Marshmallow. *Jurnal Pendidikan dan Kewirausahaan*, 12(2), 724-733.

Artanti, H. L. N., Ramadhani, A. N., Nuzula, Z. F., Rohmawati, O. A., Gunalaing, E. S., & Asmaul, R. (2024). Daya Terima Konsumen terhadap Inovasi Unik Produk Makanan Sambal Tabur Kecombrang. *Jurnal Pendidikan dan Kewirausahaan*, 12(2), 713-723.

Laili, K. N., & Sulistiami, S. (2024). Hasil Jadi Penerapan Sulaman Aplikasi Pada Cotton T-Shirt di SMKN 3 Kediri. *MARAS: Jurnal Penelitian Multidisiplin*, 2(3), 1686-1691.

Sabariah, S., Khair, A., Hizri, M., Sulistiami, S., & Rahmi, A. (2024). Kepemimpinan Transformasional Kepala Sekolah dalam Meningkatkan Motivasi dan Komitmen Guru. *An-Nidzam: Jurnal Manajemen Pendidikan dan Studi Islam*, 11(1), 69-80.

Sabariah, S., Fitriani, F., Hartono, H., Suharyanto, S., Sulistiami, S., & Rahmi, A. (2024). ANALISIS STRATEGI KEPEMIMPINAN KEPALA SEKOLAH DALAM MENINGKATKAN PEMBINAAN GURU DI MADRASAH IBTIDAIYAH. *HUMANISTIKA: Jurnal Keislaman*, 10(1), 189-199.

Asmaul, R., & Evawati, D. (2021). Pelatihan Pembuatan Roll Cake Batik Pada PKK Kelurahan Mojo Kecamatan Gubeng Surabaya. *Soeropati: Journal of Community Service*, 4(1), 54-63.

