



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 4 Nomor 3 Tahun 2024 Page 9747-9756

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

Analisis Uji Organoleptik Dan Uji Proksimat Pada Pembuatan Kue Bolu Kukus Berbahan Susu Kurma

Teti Sri Wahyuni^{1✉}, Eka Andriani², Millyantri Elvandari³

Universitas Singaperbangsa Karawang

Email: tetisriwahyuni44@gmail.com^{1✉}

Abstrak

Kesadaran dari masyarakat terkait kesehatan semakin meningkat, sehingga kebutuhan akan makanan juga berubah. Hal ini telah mendorong produk makanan untuk terus dikembangkan agar lebih sehat. Salah satu makanan penutup yang saat ini disukai oleh masyarakat dari segala kalangan umur adalah kue bolu kukus. Namun, tingginya kandungan gula dan lemak jenuh pada kue bolu kukus dapat menyebabkan gangguan kesehatan, baik pada orang yang sudah memiliki penyakit maupun orang yang sehat. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formulasi terbaik, mengetahui sifat dan mutu kue bolu kukus berbahan susu kurma, dan mengetahui kadar proksimat. Penentuan formulasi terpilih menggunakan metode uji organoleptik untuk selanjutnya dilakukan analisis proksimat menggunakan metode pengeringan, *gravimetri*, *kjeldahl*, *soxhlet*, dan *by difference*. Hasil menunjukkan formulasi kue bolu kukus dengan menggunakan susu kurma nestle sebagai formulasi terbaik dan paling banyak disukai serta pemilihan rangking yang paling tinggi dibandingkan sampel lainnya.

Kata kunci: *Susu Kurma, Kue Bolu Kukus, Uji Organoleptik, Kadar Proksimat*

Abstract

Public awareness regarding health is increasing, so the need for food is also changing. This has encouraged food products to continue to be developed to be healthier. One dessert that is currently liked by people of all ages is steamed sponge cake. However, the high content of sugar and saturated fat in steamed sponge cake can cause health problems, both in people who already have diseases and in healthy people. This research aims to determine the best formulation, determine the properties and quality of steamed sponge cake made from date milk, and determine the proximate content. The selected formulation was determined using the organoleptic test method and then carried out proximate analysis using the drying, gravimetric, Kjeldahl, Soxhlet and by difference methods. The results show that the steamed sponge cake formulation using Nestle date milk is the best and most preferred formulation and the highest ranking choice compared to other samples.

Keywords: Date Milk, Steamed Sponge Cake, Organoleptic Test, Proximate Levels

PENDAHULUAN

Kesadaran dari masyarakat terkait kesehatan semakin meningkat, sehingga kebutuhan akan makanan juga berubah. Hal ini telah mendorong produk makanan untuk terus dikembangkan agar lebih sehat. Salah satu makanan penutup yang saat ini disukai oleh masyarakat dari segala kalangan umur adalah kue bolu kukus (Hassan *et al.*, 2021). Rata-rata konsumsi per kapita kue bolu kukus di Indonesia pada tahun 2022 mengalami kenaikan dari tahun 2021, dengan rata-rata pertumbuhannya sebesar 5,24% (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2022). Tingkat konsumsi ini mampu memberikan peluang bagi industri kue untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang semakin peduli terhadap kesehatan.

Kue bolu kukus merupakan produk olahan susu yang dibuat melalui proses pengukusan berbahan susu kurma dengan atau tanpa tambahan bahan pangan lain yang diizinkan (BSN, 2018). Nilai gizi kue bolu kukus lebih tinggi dibandingkan dengan jenis produk olahan lainnya karena bahan baku utama kue bolu kukus adalah susu yang menyumbang nilai gizi yang besar. Namun, tingginya kandungan gula dan lemak jenuh pada kue bolu kukus dapat menyebabkan gangguan kesehatan, baik pada orang yang sudah memiliki penyakit maupun orang yang sehat (Hassan *et al.*, 2021). Oleh karena itu perlu adanya inovasi produk kue bolu kukus yang lebih sehat.

Penelitian sebelumnya telah menunjukkan bahwa mengubah bahan-bahan pada kue bolu kukus dapat memberikan manfaat tambahan bagi kesehatan konsumen. Beberapa penelitian telah mengeksplorasi penggunaan bahan-bahan seperti buah-buahan, sayuran, dan biji-bijian dalam pembuatan kue bolu kukus. Namun, penggantian bahan-bahan kue bolu kukus yang umum pada formulasi standar kue bolu kukus tidak boleh merusak

karakteristik sensorik (Genovese, 2022). Disamping itu, salah satu bahan yang menarik untuk digunakan dalam pembuatan kue bolu kukus yang lebih sehat adalah susu kurma.

Susu kurma memiliki kandungan zat gizi, termasuk serat, vitamin, mineral, dan antioksidan. Selain itu, keunggulan dari produk susu dengan penambahan buah kurma yaitu memiliki citarasa dan aroma yang berbeda dengan susu biasanya. Sehingga bagi konsumen yang tidak suka dengan aroma dan rasa susu, susu kurma dapat menjadi pilihan (Sabil *et al.*, 2023). Adapun, penggunaan susu kurma dalam pembuatan kue bolu kukus dapat memberikan manfaat tambahan, seperti peningkatan kandungan zat gizi dan potensi efek positif terhadap kesehatan.

Manfaat kesehatan dari konsumsi susu kurma ditunjukkan dari sebuah penelitian menemukan bahwa susu kurma mengandung senyawa bioaktif yang memiliki potensi antioksidan yang tinggi. Senyawa tersebut dapat memberikan manfaat dalam melindungi tubuh dari kerusakan oksidatif dan peradangan (Stobiecka *et al.*, 2022). Hal ini memberikan manfaat tambahan bagi konsumen yang menginginkan makanan yang lebih sehat dan bergizi. Penelitian tersebut memberikan pemahaman awal tentang potensi susu kurma dalam pembuatan kue bolu kukus. Namun, sampai saat ini susu kurma belum banyak digunakan untuk formulasi makanan (Hariri *et al.*, 2020). Oleh karena itu, dalam menjawab penelitian ini peneliti tertarik untuk meneliti tentang kue bolu kukus yang ditambah dengan produk susu kurma.

METODE PENELITIAN

Desain, Tempat dan Waktu

Desain penelitian adalah penelitian eksperimen. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh pembuatan kue bolu kukus dari produk olahan susu kurma. Rancangan penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan mengganti susu dari bahan utama kue bolu kukus dengan susu kurma yang terdiri dari 3 taraf perlakuan meliputi F1 (Susu kurma *homemade*), F2 (Susu kurma tujuh kurma), F3 (Susu nestle). Proses pembuatan produk dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Pangan Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Singaperbangsa Karawang. Pengujian organoleptik dilakukan di Laboratorium Organoleptik Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Singaperbangsa Karawang. Selanjutnya, uji proksimat akan dilakukan di Laboratorium PT. TUV NORD Indonesia di Jl, Science Tim 1, Sertajaya, Kecamatan Cikarang Timur, Kabupaten Bekasi. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Februari 2024.

Panelis

Pengambilan panelis dilakukan dengan cara *simple random sampling*. Panelis merupakan mahasiswa S1 Gizi Unsika yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi yang telah ditetapkan. Kriteria inklusi dalam penelitian ini yaitu mahasiswa S1 Gizi Unsika memiliki keinginan untuk mengikuti uji organoleptik, dalam kondisi sehat jasmani dan rohani, tidak memiliki alergi terhadap sampel dan dapat mengambil keputusan secara konstan. Sedangkan, kriteria eksklusi yang telah ditetapkan adalah mahasiswa yang mengundurkan diri dari uji organoleptik.

Panelis dalam penelitian ini adalah mahasiswa S1 Gizi Unsika yang bersedia menjadi panelis dan memenuhi kriteria inklusi. Panelis yang diikutsertakan pada uji organoleptik pada penelitian ini adalah panelis semi terlatih yang terdiri dari 30 orang mahasiswa S1 Gizi Unsika yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi yang telah ditetapkan. Kriteria inklusi dalam penelitian ini yaitu mahasiswa S1 Gizi Unsika memiliki keinginan untuk mengikuti uji organoleptik, dalam kondisi sehat jasmani dan rohani, tidak memiliki alergi terhadap sampel dan dapat mengambil keputusan secara konstan. Sedangkan, kriteria eksklusi yang telah ditetapkan adalah mahasiswa yang mengundurkan diri dari uji organoleptik.

Bahan Dan Alat

Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue bolu kukus pada penelitian ini yaitu susu kurma homemade, susu kurma tujuh kurma, susu nestle. Selain itu bahan lain yang digunakan terdiri dari tepung terigu, gula pasir, telur ayam, mentega, SP, vanili, baking powder, baking soda. Bahan yang digunakan untuk analisis kimia yaitu aquades, larutan K-salat, larutan NaOH 0,1 N, indikator pp 1%, larutan formaldehid 40%, Larutan asam borat (H_2BO_3) 2%, larutan klorida (HCl) 0,1 N. Larutan natrium hidroksida (NaOH) 30%.

Alat yang digunakan untuk pembuatan kue bolu kukus pada penelitian ini meliputi timbangan, gelas ukur 1000 ml, alat kukus, sendok, baskom, blender, saringan, mixer, kompor, ayakan tepung, loyang kue. Alat yang digunakan untuk analisis kimia yaitu neraca analitik, botol timbang, mortar porselin atau blender, penjepit, eksikator, oven, desikator, bunsen, cawan porselen, tanur, labu Kjeldhal, alat penyulingan, pemanas listrik dan pembakar, gelas beaker, tabung soxhlet.

Pembuatan Kue Bolu Kukus

Proses pembuatan kue bolu kukus berbahan susu kurma dimulai dengan prepparasi sampel dari setiap formulasi kue bolu kukus yang disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Formulasi Kue Bolu Kukus Susu Kurma

<u>c</u>	<u>Satuan</u>	<u>F1</u>	<u>F2</u>	<u>F3</u>
Susu kurma <i>homemade</i>	ml	150	-	-
Susu kurma nestle	ml	-	150	-
Susu tujuh kurma	ml	-	-	150
Kuning telur	gram	20	20	20
Tepung terigu	gram	40	40	40
Gula pasir	gram	100	100	100
Tepung SP	gram	5	5	5
<u>Berat total</u>		<u>315</u>	<u>315</u>	<u>315</u>

Proses pembuatan kue bolu kukus dimulai dengan mencampurkan masing-masing susu kurma dengan bahan lain secara bertahap. Bahan lainnya yaitu tepung terigu, gula pasir, telur ayam, mentega, SP, vanili, baking powder, baking soda. Bahan yang sudah dicampur di kukus selama 25 menit.

Uji Organoleptik

Uji organoleptik yang digunakan berupa uji hedonik dan uji mutu hedonik dimana pengujiannya ditentukan berdasarkan aroma, rasa, tekstur, warna dan *aftertaste*. 30 panelis semi terlatih dari mahasiswa Gizi Universitas Singaperbangsa Krawang dipilih untuk melakukan uji hedonik dan uji mutu hedonik pada kue bolu kukus berbahan susu kurma. Formulasi terpilih dari hasil uji organoleptik selanjutnya akan dilakukan analisis proksimat.

Analisis Proksimat

Analisis kadar air menggunakan metode pengeringan, kadar abu menggunakan metode gravimetri, analisis kadar protein menggunakan metode kjeldhal, analisis kadar lemak menggunakan metode soxhlet. Sedangkan penentuan kadar karbohidrat menggunakan total pada kue bolu kukus dilakukan secara by difference yaitu hasil dari selisih 100 dikurangi kadar air, abu, lemak, dan protein untuk menentukan persentase kadar karbohidrat.

Analisis Data

Formulasi terpilih ditentukan dari hasil uji hedonik dan uji mutu hedonik yang dianalisis secara deskriptif oleh panelis pada setiap formulasi kue bolu kukus berbahan susu kurma. Data hasil Uji Hedonik dan Uji Mutu Hedonik berupa data numerik sehingga dilakukan uji normalitas menggunakan uji Shapiro Wilk. Jika terdapat data yang diperoleh tidak berdistribusi normal $p < 0,05$ maka dilakukan uji non parametrik Kruskal Wallis.

Sedangkan pada uji rangking dianalisis menggunakan uji Friedman. Uji Friedman digunakan untuk menganalisis perbedaan daya terima berdasarkan ketiga perlakuan. Hasil akhir dari analisis mutu organoleptik adalah menentukan kue bolu kukus yang paling disukai oleh panelis kemudian dianalisis kandungan gizinya (Uji Proximat). Formulasi terpilih dari hasil organoleptik akan dilakukan analisis proximat untuk selanjutnya data akan dianalisis secara deskriptif menggunakan nilai rerata dan presentase.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Uji organoleptik digunakan untuk penilaian terhadap suatu makanan agar mengetahui daya terima yang dihasilkan dari kue bolu kukus berbahan susu kurma. Daya terima yang dinilai meliputi aroma, rasa, warna, tekstur dan aftertaste dari ketiga sampel yang diujikan. Tabel 2 menunjukkan hasil uji organoleptik berupa uji hedonik dan uji mutu hedonik dari kue bolu kukus berbahan susu kurma yang dilakukan oleh 30 panelis semi terlatih.

Tabel 2. Hasil Uji Hedonik dan Mutu Hedonik
Kue Bolu Kukus Susu Kurma

Parameter	p-Value	Rerata ± Std. Deviasi		
		F1	F2	F3
Uji Hedonik				
Aroma	0,000	2,00±0,907b	3,91±0,658a	3,86±0,845a
Rasa	0,000	2,43±1,037b	4,00±0,840a	4,00±0,919a
Warna	0,000	3,06±0,998b	3,91±0,612a	3,86±0,648a
Tekstur	0,000	2,49±0,951b	3,91±0,742a	3,80±0,584a
<i>Aftertaste</i>	0,000	2,26±1,120b	3,91±0,612a	3,60±0,976a
Uji Mutu Hedonik				
Aroma	0,004	3,71±1,384a	2,60±1,265b	3,20±1,389ab
Rasa	0,000	3,54±1,146a	4,49±0,781b	3,86±1,089a
Warna	0,000	3,60±0,9	2,63±0,6	2,43±0,91

deviasi. Uji hedonik diuji dengan 5 skor untuk mengukur tingkat kesukaan panelis dengan skor terendah 1 dan skor tertinggi 5 (Azizah *et al.*, 2023) yaitu sangat tidak suka (1), tidak suka (2), cukup suka (3), suka (4), sangat suka (5). Terdapat nilai yang signifikan ($p < 0,05$) dengan nilai signifikan dari alfabet a-b. Jika huruf superskrip berbeda artinya ada perbedaanyang signifikan dan jika huruf superskrip sama artinya tidak ada perbedaan yang signifikan.

Pada penelitian ini untuk mengetahui produk dari formula terbaik maupun formulayang paling disukai oleh panelis dilakukan dengan cara uji ranking. Hasil uji ranking dapatdilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Hasil Uji Ranking Kue Bolu Kukus Susu Kurma

Perlakuan	Aroma	Rasa	Warna	Tekstur	<i>Aftert aste</i>
F1	2,71	2,69	2,7 4	2,77	2,74
F2	1,60	1,46	1,6 9	1,63	1,60
F3	1,69	1,86	1,5 7	1,60	1,66

Berdasarkan tabel tersebut menunjukkan bahwa kue bolu kukus dengan penggantian susu *full cream* dengan susu kurma nestle merupakan sampel dengan pemilihan ranking yang paling tinggi dari kedua sampel lainnya yang dinilai berdasarkan tingkat kesukaan dari 30 panelis semi terlatih. Hal tersebut didukung berdasarkan pengujian hedonik dan mutu hedonik yang memiliki nilai rata-rata tertinggi pada susu kurma nestle sehingga secara keseluruhan kue bolu kukus yang paling disukai oleh panelis adalah F3 yaitu formulasi kue bolu kukus yang menggunakan susu kurma nestle.

PEMBAHASAN

Aroma

Aroma kue bolu kukus merupakan salah satu faktor yang dinilai dalam uji organoleptik hedonik. Aroma kue bolu kukus berasal dari bahan- bahan yang digunakan dalam pembuatannya seperti susu, coklat atau buah-buahan. Parameter aroma dapat mempengaruhi konsumen dalam memberikan hasil penilaian secara

cepat, tanpa mempertimbangkan faktor lain seperti kesukaan konsumen (Qisti *et al.*, 2021). Hasil uji organoleptik pada tabel 2 menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata pada uji hedonik aroma ($p < 0,05$). Hal ini disebabkan karena ketiga sampel yang diujikan menggunakan jenis susu kurma yang berbeda sehingga hasil yang ditimbulkan pada masing-masing sampel memiliki perbedaan.

Rasa

Rasa kue bolu kukus dapat bervariasi mulai dari manis, asam, gurih atau pahit tergantung pada bahan yang digunakan. Keseimbangan anantara rasa tersebut dapat meningkatkan kesukaan panelis (Rahmayuni *et al.*, 2015). Rasa menjadi faktor terpenting dalam menentukan pilihan diterima atau tidaknya suatu produk pangan oleh konsumen. Hasil uji statistik dari mutu hedonik menunjukkan bahwa penggunaan susu kurma yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata terhadap parameter rasa. Adapun dari rasanya F1 dan F3 memiliki rasa yang cukup mirip yaitu susu kurma dan susu tujuh kurma dibandingkan dengan F3 yang menggunakan susu nestle .

Warna

Warna kue bolu kukus dapat berasal dari bahan-bahan yang digunakan. Warna yang cerah dan menarik dapat meningkatkan daya tarik visual dan kesukaan konsumen. Hal tersebut dikarenakan secara visual faktor warna terlihat lebih dahulu dan terkadang 33 sangat menentukan sebagai indikasi faktor mutu lainnya yang ada pada makanan tersebut (Marsanti & Widiarini, 2018). Pada tabel 4.1 menunjukkan bahwa hasil statistik terdapat perbedaan warna secara nyata ($p < 0,05$) pada hedonik warna. Hal tersebut disebabkan oleh penggunaan bahan utama dari pembuatan kue bolu kukus yang berbeda. Warna yang berbeda dibandingkan dengan sampel lain adalah produk yang menggunakan susu kurma *homemade*.

Tekstur

Tekstur kue bolu kukus dapat bervariasi mulai dari lembut, krimi atau berbutir-butir tergantung pada bahan-bahan dan proses pembuatannya. Adapun tekstur yang lembut dapat meningkatkan kesukaan konsumen. Tekstur dapat dilihat secara langsung kenampakannya dari luar oleh konsumen sehingga dapat mempengaruhi penilaian daya terima pada produk tersebut (Vidasyanana *et al.*, 2020). Hasil uji statistik pada tabel 4.1 menunjukkan bahwa parameter tekstur pada uji hedonik dan mutu hedonik menghasilkan perbedaan nyata ($p < 0,05$). Hal ini disebabkan oleh tekstur yang dihasilkan dipengaruhi oleh bahan yang digunakan. Perbedaan pada tekstur dapat

diditemukan pada perlakuan F1 yang menggunakan susu kurma.

Aftertaste

Aftertaste atau rasa yang tertinggal setelah kue bolu kukus dikonsumsi dapat bervariasi mulai dari manis, asam atau pahit. Hasil uji organoleptik pada kue bolu kukus dengan tiga jenis kurma yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan nyata ($p < 0,05$) antara ke tiga sampel yang diujikan. Sampel yang memiliki kesukaan konsumen cenderung pada perlakuan F3.

SIMPULAN

Hasil penelitian ini menunjukkan formulasi dengan susu kurma nestle merupakan formulasi terbaik dan lebih banyak disukai dibandingkan formulasi lainnya. F3 sebagai formulasi terpilih selanjutnya dilakukan analisis proksimat untuk menunjukkan kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat pada kue bolu kukus.

DAFTAR PUSTAKA

- Hassan, Fakrulhazri, Ahmad, Noorazlina, Kassim, & Hamzah. (2021). The Customers' Consumption Trends on Healthy Ice Cream. *Jurnal Intelek*, 16(2), 89–98. <https://doi.org/10.24191/ji.v16i2.419>
- Genovese, A. (2022). Functional ice cream health benefits and sensory implications. *Food Research International*, 161. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111858>
- Hariri, A., Ouis, N., Ibri, K., Bouhadi, D., & Benatouche, Z. (2020). Technological characteristics of fermented milk product manufactured by milk-dates mixtures. *Acta Agriculture Serbia*, 25(49). <https://doi.org/10.5937/AASer2049027H>
- Sabil, S., Amin, M., Maruddin, F., Risal, M., Rusman, R. F. Y., & Kurma, S. (2023). Karakteristik Organoleptik Susu dengan Penambahan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) pada Level Berbeda. *Jurnal Aleida Putri*, C. (2023). *INOVASI PRODUK BOLU PISANG DENGAN SUBSTITUSI SARI KURMA*. 8(1).
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, Benjamin Franklin Station*.
- Athar, R. S., Wulandari, E., & Utama, D. T. (2023). Pengaruh Imbangan Susu UHT dan Jus Kurma terhadap Karakteristik Kimia (pH dan Kadar Serat) dan Karakteristik Organoleptik Produk Susu Kurma. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1), 41. <https://doi.org/10.24198/jthp.v4i1.46369>

- Dian Nila Sari, F., & Nenni Jairani, E. (2019). *UJI DAYA TERIMA BOLU KUKUS DARI TEPUNG KULIT SINGKONG The Acceptability of Steamed Sponge Cake Cassava Peel*. 2(1), 1–11. <https://ejournal.helvetia.ac.id/jdg>
- Dianti, A., Naimah, A., & Rizky Izzalqurny, T. (2022). *Analisis Studi Kelayakan Bisnis "SUQMA" Susu Kurma Premium*.
- Fitri Dianti, A., Naimah, A., Rizky Izzalqurny, T., & Malang, U. N. (2022). *Analisis Studi Kelayakan Bisnis "SUQMA" Susu Kurma Premium*.
- Kurniawati, M., Besar, B., Obat, P., Makanan, D., Palembang, D., Pangeran, J., & Seberang, R. (2017). ANALISIS EKUIVALENSI TINGKAT KEMANISAN GULA DI INDONESIA ANALYSIS OF EQUIVALENCE SWEETNESS SUGAR IN INDONESIA. In *Jurnal Agroindustri Halal* (Vol. 3, Issue 1).
- Lababan, F., & Rahmawati, Y. (n.d.). Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Bolu Kukus yang Disubstitusi Kurma (Phoenix Dactylifer) sebagai Alternatif Jajanan Pencegahan Anemia. 2022.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda Microbiologist Aspects and Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese*.
- Pistanty, M., & Rahmawati. (n.d.). *PEMANFAATAN BIJI TANAMAN KESUMBA (BIXA ORELLANA) SEBAGAI PEWARNA ALAMI DAN ANTIOKSIDAN (VITAMIN C) UNTUK PEMBUATAN KUE BOLU*.
- Ramadhani, N., Herlina, H., & Pratiwi, A. C. (2019). PERBANDINGAN KADAR PROTEIN TELUR PADA TELUR AYAM DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI VIS. *Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2), 53. <https://doi.org/10.26874/kjif.v6i2.142>
- Sabil, S., Amin, M., Maruddin, F., Risal, M., & Fitri Rusman, R. Y. (2023). *Karakteristik Organoleptik Susu dengan Penambahan Sari Kurma (Phoenix dactilyfera L.) pada Level Berbeda Organoleptic Characteristics of Milk with Addition Dates Extract (Phoenix dactilyfera L.) at Different Levels*. <https://doi.org/10.24252/jiip.v9v1.31945>
- Safitry, A., Pramadani, M., Febriani, W., Achyar, A., & Fevria, R. (2021). *Uji Organoleptik Tempe dari Kacang Kedelai (Glycine max) dan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris)*.
- Saputra, G. (2021). Analisis Penerimaan Yoghurt Sari Almond dengan Penambahan Kurma. *Agrotekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 83–88. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.2.83>