

DAYA TERIMA *CRÈME BRULÉE* SARI KACANG HIJAU



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Pendidikan Tata Boga

Oleh:

Hana Triana Putri Rahayu

NIM 2000513

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNIK DAN INDUSTRI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2025

DAYA TERIMA *CRÈME BRULÉE* SARI KACANG HIJAU

Oleh:

Hana Triana Putri Rahayu

NIM. 2000513

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh
gelar Sarjana Program Studi Pendidikan Tata Boga

Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri Universitas Pendidikan Indonesia

Hana Triana Putri Rahayu

Universitas Pendidikan Indonesia

2025

Hak Cipta dilindungi undang-undang

Skripsi tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,

Dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa izin dari penulis

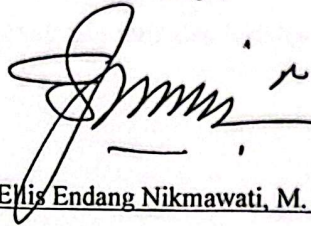
LEMBAR PENGESAHAN

HANA TRIANA PUTRI RAHAYU

DAYA TERIMA *CRÈME BRULEE* SARI KACANG HIJAU

Disetujui dan disahkan oleh dosen pembimbing :

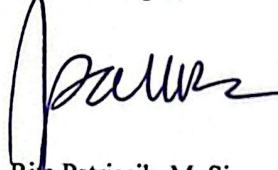
Pembimbing I,



Dr. Elis Endang Nikmawati, M. Si

NIP 19630311 199001 2 001

Pembimbing II,



Dr. Rita Patriasih, M. Si

NIP 19700811 199802 2 002

Mengetahui,

Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Rita Patriasih, M. Si

NIP 19700811 199802 2 002

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Hana Triana Putri Rahayu

NIM : 2000513

Program Studi : Pendidikan Tata Boga

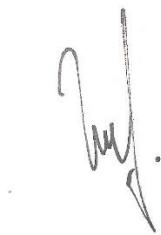
Judul Karya : Daya Terima *Crème Brulee* Sari Kacang Hijau

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis ini merupakan hasil kerja keras saya sendiri. Saya menjamin bahwa seluruh isi karya ini, baik sebagian maupun keseluruhan, bukan merupakan plagiarisme dari karya orang lain, kecuali pada bagian yang telah dinyatakan dan disebutkan sumbernya dengan jelas.

Jika dikemudian hari ditemukan pelanggaran terhadap etika akademik atau unsur plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di Universitas Pendidikan Indonesia.

Bandung, Juni 2025

Yang Membuat Pernyataan



Hana Triana Putri Rahayu

NIM 2000513

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis haturkan kehadiran Allah SWT. karena berkat rahmat dan hidayah-Nya lah saya dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul “*Daya Terima Crème Brulee Sari Kacang Hijau*”. Penelitian ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk mengikuti sidang di Program Studi Pendidikan Tata Boga.

Peneliti menyadari bahwa dalam menyusun skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang dapat membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Peneliti menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si. dan Ibu Dr. Rita Patriasih, M.Si. selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan bimbingan, arahan serta dukungan dalam proses menyelesaikan skripsi ini. Penulis berharap, skripsi yang disusun ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua terutama dibidang menambah pengetahuan tentang hal yang diulas didalamnya.

Bandung, 02 Januari 2025

Hana Triana Putri Rahayu

UCAPAN TERIMA KASIH

Tiada kata seindah doa yang selalu mengiringi sikap langkah menuju akhir yang diharapkan. Segala bentuk kebaikan serta dukungan yang ikhlas, menjadi semangat bagi penulis untuk bisa menuntaskan karya tulis ini. Melalui lembar khusus ini, izinkan penulis sampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi hingga tuntas. Terima kasih kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran bagi penulis yang telah menuangkan rasa kasih sayang dan dukungan dalam banyak bentuk. Besar rasa terima kasih juga penulis sampaikan kepada:

1. Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si. selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu, memberikan pengarahan, motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
2. Dr. Rita Patriasih, M.Si. selaku dosen pembimbing II sekaligus ketua Prodi Pendidikan Tata Boga yang telah meluangkan waktu, memberikan pengarahan, motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
3. Muktiarni, M.Pd selaku dosen pembimbing akademik dan dosen penguji yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan semangat sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
4. Dr. Ade Juawedah, M.Pd., dan Dra. Atat Siti Nurani, M.Si., selaku dosen penguji yang selalu memberikan masukan demi tersusunnya skripsi yang lebih baik lagi, serta memberi semangat kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Chef Ricky, Chef Sobur, dan Chef Irwan selaku panelis ahli dalam uji QDA ini yang telah memberikan saran dan masukan guna menghasilkan produk yang lebih baik lagi.
6. Dr. Eng. Agus Setiawan, M.Si. selaku Dekan FPTI Universitas Pendidikan Indonesia.

7. Kepada seluruh dosen Prodi Pendidikan Tata Boga dan seluruh staf akademik yang selalu membantu dalam memberikan ilmu, pendidikan, serta fasilitas kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini;
8. Kepada seluruh responden uji daya terima yang telah meluangkan waktunya dan berpartisipasi dalam penelitian ini sehingga penelitian ini dapat terselesaikan.
9. Kedua orang tua penulis Ibunda Elya Mulyawati Pudjihastuti dan Ayah Agus Soleh yang selalu memberikan doa, motivasi, dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Kedua kakak penulis yaitu Nadia Kesuma dan alm. Irwansyah Nugraha Santosa yang selalu memberikan dukungan kepada penulis.
11. Kawan seperjuangan di kala suka dan duka selama perkuliahan, Desna A. Rahayu, Sanggita Febriyanti, dan Qori Siti Nuranisa. Terima kasih atas keceriaan selama ini, terima kasih untuk menjadi teman yang selalu memotivasi untuk penyelesaian skripsi ini. Semoga kelak kita bertemu kembali dengan kabar kesuksesan masing-masing.
12. Rekan-rekan Prodi Tata Boga angkatan 2020 yang selalu memberikan dukungan, saran dan motivasi kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
13. Kepada Baskara Putra, terima kasih atas karya-karyanya yang selalu menemani dan memotivasi selama penyelesaian skripsi ini.
14. Kepada semua pihak lainnya yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi ini.

ABSTRAK

DAYA TERIMA *CRÈME BRULEE* SARI KACANG HIJAU

Hana Triana Putri Rahayu¹, Ellis Endang Nikmawati², Rita Patriasih³

*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri,
Universitas Pendidikan Indonesia.*

Crème brulee sari kacang hijau adalah ide makanan baru yang menggabungkan bahan tradisional dengan bahan modern yang sedang populer dengan bahan dasar *whipping cream*. Sebagian besar *whipping cream* yang ada di pasaran terbuat dari susu sapi. *Whipping cream* mengandung lemak yang cukup tinggi dan mengandung laktosa maka diperlukan bahan alternatif pengganti lainnya dengan kandungan rendah lemak serta bebas laktosa salah satunya sari kacang hijau. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh formulasi *crème brulee* sari kacang hijau. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan uji *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) dari 3 panelis ahli dan uji hedonik kepada 30 panelis. Berdasarkan analisis 10 resep, diperoleh *starting recipe* yang dijadikan sebagai resep acuan. Hasil penelitian uji coba produk *crème brulee* sari kacang hijau diperoleh formula CBSKH01 30%, CBSKH02 60%, dan CBSKH03 90%. Uji deskriptif sensori dengan metode QDA kepada 3 panelis ahli di Hotel Holiday Inn dan Hotel Santika Pasir Kaliki Bandung. Hasil penelitian menunjukkan *crème brulee* yang dipilih oleh panelis ahli adalah CBSKH02 dengan karakteristik yang dimiliki yaitu konsistensi tidak terlalu padat, rasa sari kacang hijau kuat, aroma sari kacang hijau lemah, serta warna putih kekuningan. Hasil uji daya terima kepada 30 panelis konsumen dengan formula CBSKH02 menunjukan ; rasa 77%, aroma 77%, konsistensi 70%, dan warna 86% disukai oleh responden. Berdasarkan skoring baik dari rasa, aroma, konsistensi, dan warna secara keseluruhan, *crème brulee* sari kacang hijau formula CBSKH02 disukai oleh responden dengan skor 122. Rekomendasi untuk meningkatkan kualitas, disarankan untuk menambahkan kulit lemon atau kulit jeruk untuk mengurangi aroma langu, serta menambahkan bahan pengental agar konsistensi lebih optimal.

Kata Kunci: *Crème Brulee*, Sari Kacang Hijau, Daya Terima

ABSTRACT

ACCEPTABILITY OF GREEN BEAN JUICE CRÈME BRULEE

Hana Triana Putri Rahayu¹, Ellis Endang Nikmawati², Rita Patriasih³

*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri,
Universitas Pendidikan Indonesia.*

Mung bean juice crème brulee is a new food idea that combines traditional ingredients with modern ingredients that are popular with whipping cream. Most of the whipping cream on the market is made from cow's milk. Whipping cream contains high fat and lactose, so an alternative ingredient with low fat content and lactose-free is needed, one of which is mung bean juice. This research aims to obtain a mung bean juice crème brulee formulation. This research used experimental method with Quantitative Descriptive Analysis (QDA) test from 3 expert panelists and hedonic test to 30 panelists. Based on the analysis of 10 recipes, a starting recipe was obtained which was used as a reference recipe. The results of the research trial of mung bean juice crème brulee products obtained formula CBSKH01 30%, CBSKH02 60%, and CBSKH03 90%. Descriptive sensory test with QDA method to 3 expert panelists at Holiday Inn Hotel and Santika Hotel Pasir Kaliki Bandung. The results showed that the crème brulee chosen by expert panelists was CBSKH02 with characteristics such as consistency that was not too dense, strong mung bean juice flavor, weak mung bean juice aroma, and yellowish white color. The results of the acceptance test to 30 consumer panelists with formula CBSKH02 showed; taste 77%, aroma 77%, consistency 70%, and color 86% favored by respondents. Based on the overall scoring of taste, aroma, consistency, and color, crème brulee mung bean juice formula CBSKH02 was liked by respondents with a score of 122. Recommendations to improve the quality, it is recommended to add lemon peel or orange peel to reduce the languorous aroma, as well as adding thickeners for optimal consistency.

Keywords: *Crème Brulee, Green Bean Juice, acceptability*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iv
KATA PENGANTAR	v
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Struktur Organisasi Skripsi	5
BAB II KAJIAN TEORI.....	7
2.1 <i>Crème Brulee</i>	7
2.2 Sari Kacang Hijau	25
2.3 Substitusi.....	32
2.4 Daya Terima Pangan	32
2.5 Penelitian Terdahulu	37
2.6 Posisi Teoritis Penulis	38
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	40
3.1 Desain Penelitian.....	40
3.2 Partisipan.....	41
3.3 Populasi dan Sampel	41
3.4 Instrumen Penelitian.....	42
3.5 Prosedur Penelitian.....	44
3.6 Analisis Data	51
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	53
2.7 Penentuan Formulasi <i>Starting Recipe</i> Produk Acuan	53
4.2 Penentuan Formulasi Produk <i>Crème Brulee</i> Sari Kacang Hijau.	58
4.3 Hasil Uji Coba <i>Crème Brulee</i> Sari Kacang Hijau	58

4.5 Daya Terima <i>Crème Brulee</i> Sari Kacang Hijau	72
4.5 Pembahasan.....	76
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	79
5.1 Simpulan	79
5.2 Implikasi.....	80
5.3 Rekomendasi	80
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN	84

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Whipping Cream per 100 ml	13
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Kuning Telur.....	15
Tabel 2.3 Kandungan Zat Gizi Gula Pasir Per 100 gr.....	17
Tabel 2.4 Perbandingan Kandungan Gizi Kacang Hijau Per 100 gr	26
Tabel 2.5 Kandungan Gizi Sari Kacang Hijau per 100 ml.	32
Tabel 2.6 Contoh Skala Hedonik	35
Tabel 3.1 Partisipan.....	41
Tabel 3.2 Rentang Skala Likert.....	44
Tabel 3.3 Alat Penelitian.....	45
Tabel 3.4 Bahan Penelitian	47
Tabel 3.5 Resep Acuan	48
Tabel 3.6 Formulasi Substitusi Sari Kacang Hijau	49
Tabel 3.7 Operasional Variabel Uji Hedonik Uji Coba Crème Brulee.....	51
Tabel 3.8 Kategori Daya Terima.....	52
Tabel 4.1 Hasil Analisis 10 Resep	54
Tabel 4.2 Resep Acuan Pembuatan <i>Crème Brulee</i>	54
Tabel 4.3 Formula dan Hasil Uji Coba Starting Recipe Sampel CBC	55
Tabel 4.4 Hasil Uji QDA Sampel CBC-2	57
Tabel 4.5 Formulasi Crème Brulee Sari Kacang Hijau.....	58
Tabel 4.6 Formulasi dan Hasil Uji Coba Sampel CBSKH01	59
Tabel 4.7 Hasil Uji QDA Sampel CBSKH01	61
Tabel 4.8 Formulasi dan Hasil Uji Coba Sampel CBSKH02	63
Tabel 4.9 Hasil Uji QDA Sampel CBSKH02	65
Tabel 4.10 Formulasi dan Hasil Uji Coba Sampel CBSKH03	67
Tabel 4.11 Hasil Uji QDA Sampel CBSKH03	69
Tabel 4.12 Nilai Uji QDA Seluruh Sampel Creme Brulee	70
Tabel 4.13 Rekap Jumlah Penilaian Panelis Konsumen	72
Tabel 4.14 Hasil Uji Daya Terima	76

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Crème Brulee.....	8
Gambar 2.2 Classic Creme Brulee	9
Gambar 2.3 Ubi Crème Brulee	10
Gambar 2.4 Bomboloni Creme Brulee.....	10
Gambar 2.5 Creme Brulee pie.....	11
Gambar 2.6 Crepes Crème Brulee	11
Gambar 2.7 Whipping Cream cair	12
Gambar 2.8 Kuning Telur	13
Gambar 2.9 Gula Pasir	15
Gambar 2.10 Garam	17
Gambar 2.11 Ramekin	18
Gambar 2.12 Whisk	18
Gambar 2.13 Panci Double Boiler	19
Gambar 2.14 Blow Torch.....	19
Gambar 2.15 Oven Kompor	20
Gambar 2.16 Oven Konvensional	21
Gambar 2.17 Oven Listrik.....	21
Gambar 2.18 Oven Konveksi	21
Gambar 2.19 Oven Microwave	22
Gambar 2.20 Kacang Hijau.....	25
Gambar 2.21 Sari Kacang Hijau Kupas	28
Gambar 4.1 Spider Web Uji QDA Sampel CBC-2.....	57
Gambar 4.2 Spider Web Uji QDA Sampel CBSKH01.....	62
Gambar 4.3 Spider Web Uji QDA Sampel CBSKH02.....	66
Gambar 4.4 Spider Web Uji QDA Sampel CBSKH03.....	70
Gambar 4.5 Spider Web Uji QDA Seluruh Sampel Creme Brulee	71
Gambar 4.6 Spider Web Sampel CBC-2 dan Sampel CBSKH02	72
Gambar 4.7 Diagram Daya Terima Creme Brulee Sari Kacang Hijau Sampel CBSKH02	73

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Analisis Resep	84
Lampiran 2 Tabel Analisis	93
Lampiran 3 Form Uji QDA.....	94
Lampiran 4 Form Uji Hedonik.....	96
Lampiran 5 Rekap Hasil Uji QDA.....	97
Lampiran 6 Rekap Hasil Uji Hedonik.....	100
Lampiran 7 Dokumentasi Penelitian.....	102
Lampiran 8 Daftar Riwayat Hidup.....	104

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W., & Andriana, Y. (2010). Karakterisasi Produk Yoghurt Susu Nabati Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.).
- ALAFIF, M. A. (2015). *Karakterisasi Pati Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L) Dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pembuatan Puding Susu* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Andrestian, M. D., & Hatimah, H. (2015). Daya Simpan Susu Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) dengan Persentase Penambahan Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(1), 38–47.
- Astawan. M. (2009). Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Chia, M. E. (2021). Pemanfaatan Susu Kacang Kedelai Sebagai Substitusi Whipping Cream Dalam Pembuatan Creme Brulee. *TIT Library*.
- Crème brulee*. (2024). In Wikipedia.
- Darwin. (2013). Taruh, F., Moge, A., & Wahyudi, D. (2018). Uji Organoleptik Penambahan Berbagai Formula Gula dan Air Jeruk Lemon (*Citrus Limon*) Dalam Pembuatan Jus Wortel (*Daucus carota* L). *Jurnal Creativity Informasi Teknologi Hasil Pertanian dan Bisnis*, 1(1), 36-43.
- Ekafitri, Riyanti dan Rhestu Isworo. 2014. “Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat.” 134–44
- Evanuarini, H., Thohari, I., & Safitri, A. R. (2021). *Industri Pengolahan Telur*. Universitas Brawijaya Press.
- Fadhilah, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L) Terhadap Daya Terima Kue Kering (Modifikasi Kue Nastar) (*Doctoral dissertation*, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA).
- Fridayani, Nine, Y. A. (2020). 5 Kreasi Crème Brulee, Donat sampai Pie.
- Ginangjar, A. N. (2018). Pengaruh Substitusi Sari Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Pada Pembuatan Puding Karamel Terhadap Daya Terima Konsumen. (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA).
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking 7th Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Ma'as, Ayu. (2021). Sejarah *Crème brulee*, Sajian Dessert Klasik Populer dari Perancis.
- Maris, I., & Radiansyah, M. R. (2021). Kajian pemanfaatan susu nabati sebagai pengganti susu hewani. *Food Scientia. Journal of Food Science and Technology*, 1(2), 103-116.

- Maulana, A. P., & Anri, A. (2024). Pengolahan Limbah Ampas Kacang Hijau menjadi Puding. *JASATHP: Jurnal Sains dan Teknologi Hasil Pertanian*, 27-34.
- Nusa, M. I., Masyhura, M. D., & Hakim, F. A. (2019). Identifikasi Mutu Fisik Dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*) Pada Pembuatan Eskrim Sari Kacang Hijay (*Phaseolus Radiatus L.*). *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2), 47-51.
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. (2021). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. Universitas Terbuka.
- Khairunnisa, Z. (2019). *Daya Terima Roti Tawar Subtitusi Tepung Kacang Hijau* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).
- Khasanah, V. H. (2024). Pengaruh Variasi Pencampuran Sari Kacang Hjiiau (*Phaseolus radiatus L.*) dan Belimbing (*Averrhoa carambola L.*) Pada Puding Khelbi Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Zat Besi Sebagai Alternatif Kudapan Untuk Pencegahan Anemia (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Khomsan A. (2006). *Solusi Makanan Sehat*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Kurniawan, R. (2017). Pengolahan Koro Benguk (*Mucuna Pruriens*), Oat (*Avena Sativa*), Dan Apel Fuji (*Malus Sylvestris*) Sebagai bahan *Snack Bar* (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Prabowo, D. M. (2020). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Sorgum Terhadap Tingkat Kesukaan, Kadar Proksimat dan Serat Pangan *Snack Bar* Sebagai Produk Alternatif Untuk Pencegahan Diabetes Mellitus (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Prastyo, W., & Huda, D (2018). Pembuatan Tempe Kacang Hijau Dalam Peningkatan Mutu Gizi.
- Pravitasari, I., Hariyadi, D., & Mulyanita, M. (2020). Daya Terima Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L*) Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Keju. *Pontianak Nutrition Journal* (PNJ), 3(2), 34-38.
- PURBA, B., Yosephin, B., Kamsiah, K., Yuliantini, E., & Rizal, A. (2018). Gambaran Daya Terima Sayuran Menu Pagi Hari Pertama, Ketiga dan Kelima Pada Pasien Rawat Inap di Ruang Seruni Rsud. Dr. M. Yunus Bengkulu (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Ratnasari, D., Rahmawati, Y. D., Fajarini, H., & Nafisyah, D. (2021). Potensi Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02).
- Riduwan. (2015). *Skala Pengukuran Variabel-variabel Penelitian*. Bandung. Alfabeta.
- Sari, A. R. D. (2021). Karakteristik Organoleptik dan Viskositas Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).

- Setyawan, I. H. (2021). Pengaruh Substitusi Kacang Hijau (*Vigna radiate*) Terhadap Proksimat Susu Jagung (*Zea mays Saccharata*). *Jurnal Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian*.
- Suci, N. A., Gusnadi, D., & Maulida, R. G. (2023). Inovasi Pembuatan Creme Brulee Berbahan Dasar Tape Ketan Hijau. *JIIIP-Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 6(11), 8762-8771.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung. Alfabeta.
- Sultan, E. A. (2024). Ubi Brulee, Makanan Kekinian yang Tengah Hits.
- Wijaya, Y. G., & Aisyah, Y. (2020). Sejarah Crème Brulee, Dessert Krim Gosong dari Perancis.