

**DAYA TERIMA ES KRIM SUSU KEDELAI DENGAN PENAMBAHAN
SELAI BUAH MANGGA KWENI**

SKRIPSI

**diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat memperoleh gelar Sarjana
Pendidikan Program Studi Pendidikan Tata Boga**



oleh

Annisa Eka Handayani

NIM 1504565

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
BANDUNG
2019**

**DAYA TERIMA ES KRIM SUSU KEDELAI DENGAN PENAMBAHAN
SELAI BUAH MANGGA KWENI**

Oleh :
Annisa Eka Handayani
1504565

Sebuah skripsi diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana
Pendidikan program studi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

©Annisa Eka Handayani 2019
Universitas Pendidikan Indonesia
Agustus 2019

Hak cipta dilindungi undang – undang.
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak ulang,
difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin penulis.

LEMBAR PENGESAHAN

ANNISA EKA HANDAYANI

**DAYA TERIMA ES KRIM SUSU KEDELAI DENGAN PENAMBAHAN
SELAI BUAH MANGGA KWENI**

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



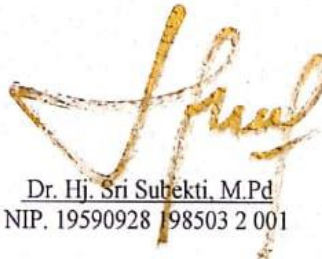
Dra. Sudewi Yogha, M.Si
NIP. 19590421 198603 2 001

Pembimbing II



Dr. Yulia Rahmawati, M.Si
NIP. 19670720 199303 2 009

Mengetahui,
Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



Dr. Hj. Sri Subekti, M.Pd
NIP. 19590928 198503 2 001

LEMBAR KEASLIAN SKRIPSI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Daya Terima Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Selai Buah Mangga Kweni” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2019

Penulis

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Daya Terima Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Selai Buah Mangga Kweni”. Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu Dra. Sudewi Yogha, M.Si. selaku Dosen Pembimbing I dan Ibu Dr. Yulia Rahmawati, M.Si. selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu, memberikan pengarahan dan bimbingan, serta motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik dan tepat waktu.

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI. Dengan terselesaikannya skripsi ini, penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi pembacanya. Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh sebab itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan oleh penulis demi perbaikan skripsi ini.

Bandung, Agustus 2019

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulisan skripsi ini tentunya tidak terlepas dari bimbingan, dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dra Sudewi Yogha, M.Si selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu, memberikan pengarahan, motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini.
2. Ibu Dr. Yulia Rahmawati, M.Si selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu, memberikan pengarahan, motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini.
3. Ibu Dra. Elly Lasmanawati, M.Si., Ibu Dr. Ade Juwaedah, M.Pd., dan Ibu Dra. Hj. Tati Setiawati, M.Pd, MM selaku dosen partisipan yang telah memberikan saran serta arahan penuh dengan kesabaran kepada penulis dalam penelitian ini.
4. Ibu Dr. Hj. Sri Subekti, M.Pd., dan Ibu Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si selaku dosen pembimbing akademik yang telah membimbing serta memberikan ilmu dan motivasi kepada penulis.
5. Kepada seluruh dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI dan staff administrasi Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang telah membantu penulis dalam kelancaran proses studi.
6. Kedua orangtua penulis yang sangat disayangi yaitu Sudarmaji dan Rina Yosefrina, dan adik penulis yaitu Nouval Zulfikar yang selalu memberikan dukungan, doa, materi, dan kasih sayang kepada penulis.
7. Gema Mega, Vivi Giovedy, Husna Muthmainah, dan Riska Nurfalalah, selaku sahabat yang selalu memberikan motivasi, dukungan dan tempat berkeluh kesah selama penulis kuliah di Pendidikan Tata Boga UPI.
8. Hanief Rizqi, Intan Nur, Riski Trie, dan keluarga KKN Cikalong Wetan lainnya yang telah memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis.

9. Nauroh Nadzhifah, Rika Rahmawati, Hanisah, Zazkia dan seluruh Mahasiswa Tata Boga 2015 yang sedang berjuang menyelesaikan penelitiannya, semoga selalu diberikan kelancaran dan kemudahan.
10. Kepada seluruh panelis yang terlibat atas ketersediaannya untuk mengisi instrumen yang diberikan.
11. Putri Mentari, Nirmala, Nadira Dwirahma, Remadiani Larasati, Nadea Intan, dan Cattleya Naritsa yang selalu menjadi tempat bercerita dan berkeluh kesah.
12. Semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian penelitian ini yang tidak dapat disebutkan.

Terimakasih dan semoga Allah SWT memberikan balasan yang berlipat atas amalan dan bantuan yang telah diberikan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Bandung, Agustus 2019

Penulis

**DAYA TERIMA ES KRIM SUSU KEDELAI DENGAN PENAMBAHAN
SELAI BUAH MANGGA KWENI**

Annisa Eka Handayani, Sudewi Yogha, Yulia Rahmawati

*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga,
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia*

annisaekaha@gmail.com

ABSTRAK

Susu kedelai merupakan minuman nabati bergizi tinggi yang memiliki komposisi dan mutu protein yang hampir sama dengan susu sapi. Rendahnya konsumsi susu kedelai disebabkan karena adanya aroma dan rasa langu pada susu kedelai. Untuk mengurangi aroma dan rasa langu, susu kedelai diolah menjadi produk es krim dengan penambahan selai buah mangga kweni sehingga dapat meningkatkan konsumsi susu kedelai. Pengembangan produk dilakukan dengan menambahkan selai buah mangga kweni pada es krim dengan komposisi yaitu SK1 (15%), SK2 (30%), dan SK3 (45%). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil analisis daya terima terhadap produk berdasarkan indikator rasa, aroma, penampilan, tekstur dan kesan keseluruhan. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimen dan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua kali pengulangan terhadap 80 panelis tidak terlatih. Analisis data menggunakan ANOVA yang dilanjutkan dengan uji *Duncan*. Hasil penelitian menyatakan bahwa penambahan selai buah mangga kweni berpengaruh terhadap tingkat kesukaan es krim berbahan dasar susu kedelai. SK3 merupakan produk yang paling banyak disukai oleh panelis berdasarkan indikator rasa, aroma, penampilan dan kesan keseluruhan, sedangkan untuk indikator tekstur SK2 adalah produk yang paling banyak disukai oleh panelis. Berdasarkan hasil dari analisis uji daya terima SK1 termasuk dalam kategori cukup diterima, SK2 dapat diterima dan SK3 sangat diterima.

Kata-kata Kunci: Daya terima, Es krim, Susu kedelai

**ACCEPTABILITY OF ICE CREAM SOY MILK WITH ADDITION
KWENI MANGO JAM**

Annisa Eka Handayani, Sudewi Yogha, Yulia Rahmawati

*Study Program of Culinary Education, Department of Home Economic Education,
Faculty of Technology and Vocational Education, Indonesia University of Education*
annisaekaha@gmail.com

ABSTRACT

Soy milk is a nutritious vegetable drink that has a composition and quality of protein that is almost the same as cow's milk. The low consumption of soy milk is because of the unpleasant flavor and taste in soy milk. To reduce the unpleasant flavor and taste, the soy milk processed into ice cream products with the addition of kweni mango jam. Product development is done by adding kweni mango jam to ice cream with a composition of SK1 (15%), SK2 (30%), and SK3 (45%). The purpose of this study was to determine the results of the analysis of acceptability of the product based on indicators of taste, flavor, appearance, texture and overall impression. This research is done by using the experimental method and research design Randomized Complete Design with two repetitions of 80 untrained panelists. Data analysis using ANOVA followed by Duncan test. The results of the study stated that the addition of kweni mango jam affects the level of preference for ice cream made from soy milk. SK3 is the product most preferred by panelists based on indicators of taste, flavor, appearance and overall impression, while for texture indicators SK2 is the product most preferred by panelists. Based on the results of the analysis of the acceptance test SK1 included in the category of quite acceptable, SK2 can be accepted and SK3 is very accepted.

Keyword: acceptance, ice cream, soy milk

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
LEMBAR HAK CIPTA.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR KEASLIAN SKRIPSI.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
UCAPAN TERIMAKASIH.....	v
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Manfaat Teoritis	5
1.4.2 Manfaat Praktis.....	5
1.5 Hipotesis Penelitian	5
1.5.1 Hipotesis Kerja (Ha)	5
1.5.2 Hipotesis Nol (Ho).....	5
1.6 Struktur Organisasi.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Kurikulum Pendidikan Tata Boga FPTK UPI	7
2.2 Mata Kuliah Makanan Kontinental (BG261)	7
2.3 Mata Kuliah Teknologi Makanan (BG416)	8
2.4 Produk <i>Cold Dessert</i>	9
2.4.1 Pengertian Es Krim (<i>Ice Cream</i>).....	10
2.4.2 Bahan Pembuatan Es Krim	11
2.4.3 Proses Pembuatan Es Krim.....	13
2.4.4 Kesalahan Pada Pembuatan Es Krim	16
2.5 Susu Kedelai	17
2.5.1 Pengertian Susu Kedelai	17
2.5.2 Manfaat Susu Kedelai	18
2.6 Es Krim Susu Kedelai	18
2.7 Mangga Kweni (<i>Mangifera odorata G.</i>).....	19
2.8 Selai.....	20
2.8.1 Pengertian Selai	20
2.8.2 Bahan Pembuatan Selai Buah Mangga Kweni	21
2.9 Resep Standar.....	22
2.10 Daya Terima Konsumen	23
2.11 Penilaian Organoleptik.....	24

2.12	Panelis	26
2.13	Penelitian Terdahulu	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		30
3.1	Desain Penelitian	30
3.2	Partisipan.....	31
3.3	Instrumen Penelitian	31
3.4	Prosedur Penelitian	32
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....		39
4.1	Tahapan Pengembangan Produk.....	39
4.2	Hasil Pengembangan Produk	39
4.3	Hasil Uji Hedonik	42
4.3.1	Karakteristik Panelis	42
4.3.2	Indikator Rasa Es Krim Susu Kedelai	43
4.3.3	Indikator Aroma Es Krim Susu Kedelai	43
4.3.4	Indikator Penampilan Es Krim Susu Kedelai	44
4.3.5	Indikator Tekstur Es Krim Susu Kedelai	45
4.3.6	Kesan Keseluruhan Es Krim Susu Kedelai.....	46
4.4	Analisis Perbedaan Tingkat Kesukaan Produk	46
4.4.1	Indikator Rasa	47
4.4.2	Indikator Aroma.....	47
4.4.3	Indikator Penampilan	49
4.4.4	Indikator Tekstur.....	50
4.4.5	Kesan Keseluruhan	51
4.5	Resep Standar.....	51
4.6	Daya Terima Konsumen	53
BAB V SIMPULAN IMPLIKASI DAN REKOMENDASI		55
5.1	Simpulan	55
5.2	Implikasi	55
5.3	Rekomendasi.....	56
DAFTAR PUSTAKA		57
LAMPIRAN.....		61

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Umum Es Krim.....	11
Tabel 2.2 Hubungan Waktu dan Suhu pada Pasteurisasi.....	14
Tabel 2.3 Proses Pengolahan Es Krim	15
Tabel 2.4 Kesalahan pada Pembuatan Es Krim	16
Tabel 2.5 Macam-macam Skala Hedonik dengan Skala Numerik	26
Tabel 3.1 Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Selai	32
Tabel 3.2 Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Es Krim Susu Kedelai.....	33
Tabel 3.3 Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Selai.....	33
Tabel 3.4 Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Es Krim Susu Kedelai	34
Tabel 4.1 Resep Dasar Es Krim Susu Kedelai.....	39
Tabel 4.2 Hasil Eksperimen	40
Tabel 4.3 Karakteristik Es Krim Susu Kedelai	41
Tabel 4.4 Hasil Uji <i>Duncan</i> Kategori Rasa.....	47
Tabel 4.5 Hasil Uji <i>Duncan</i> Kategori Aroma	48
Tabel 4.6 Hasil Uji <i>Duncan</i> Kategori Penampilan	49
Tabel 4.7 Hasil Uji <i>Duncan</i> Kategori Tekstur	50
Tabel 4.8 Hasil Uji <i>Duncan</i> Kesan Keseluruhan	51
Tabel 4.9 Resep Standar	52
Tabel 4.10 Kategori Daya Terima Produk SK1	53
Tabel 4.11 Kategori Daya Terima Produk SK2.....	54
Tabel 4.12 Kategori Daya Terima Produk SK3	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Proses Pembuatan Selai Mangga Kweni.....	35
Gambar 3.2 Prose Pembuatan Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Selai Buah Mangga Kweni.....	36
Gambar 4.1 Grafik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	42
Gambar 4.2 Grafik Panelis Berdasarkan Usia	43
Gambar 4.3 Grafik Kesukaan Rasa Es Krim Susu Kedelai Penambahan Selai Buah Mangga Kweni.....	43
Gambar 4.4 Grafik Kesukaan Aroma Es Krim Susu Kedelai Penambahan Selai Buah Mangga Kweni.....	44
Gambar 4.5 Grafik Kesukaan Penampilan Es Krim Susu Kedelai Penambahan Selai Buah Mangga Kweni	45
Gambar 4.6 Grafik Kesukaan Tekstur Es Krim Susu Kedelai Penambahan Selai Buah Mangga Kweni.....	46
Gambar 4.7 Grafik Kesan Keseluruhan Produk Es Krim Susu Kedelai Penambahan Selai Buah Mangga Kweni	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Instrumen	62
Lampiran 2 Tabulasi Data Tingkat Kesukaan	63
Lampiran 3 Persentase Tingkat Kesukaan	67
Lampiran 4 Hasil ANOVA	68
Lampiran 5 Resep Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Selai Buah Mangga Kweni	70
Lampiran 6 Peralatan untuk Membuat Selai Buah Mangga Kweni.....	72
Lampiran 7 Peralatan untuk Membuat Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Selai Buah Mangga Kweni	73
Lampiran 8 Bahan untuk Membuat Selai Buah Mangga Kweni	75
Lampiran 9 Bahan untuk Membuat Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Selai Buah Mangga Kweni	76
Lampiran 10 Tahapan Pembuatan Selai Buah Mangga Kweni	77
Lampiran 11 Tahapan Pembuatan Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Selai Buah Mangga Kweni	78
Lampiran 12 Dokumentasi Uji Hedonik	79
Lampiran 13 Riwayat Hidup.....	80

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. (2013). *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang
- Ali, Mohammad. (1993). *Strategi Penelitian Pendidikan*. Bandung: Angkasa.
- Amrin, Totok. (2002). *Susu Kedelai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Arbi, A.S. (2009). *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Universitas Terbuka.
- Assauri, Sofyan. (2018). *Manajemen Pemasaran Dasar, Konsep, dan Strategi*. Jakarta: Rajawali
- Astawan, Made (2004). *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai.
- Balai Pengolah Alih Teknologi Pertanian. (2015). Dodol Buah Mangga Kweni Sebagai Produk Olahan Alternatif. [Online]. <http://bpatp.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/teknologi-pertanian/61-berita/916-dodol-buah-mangga>. Diakses: 20 Juni 2019.
- Chalida, Nur, dkk. (2012). Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan yang Disajikan RSUP H. Adam Malik Medan. *Jurnal Gizi*, 1(2).
- Didinkaem. (2006). Pengawetan Produk Pangan. [Online] <http://www.halalguide.info-air>. Diakses: 3 Juli 2019.
- Ekawatiningsih, Prihastuti. (2008). *Restoran Untuk Sekolah Menengah Kejuruan Jilid 2*. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fachruddin L. (2008). *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Faridah, Anni, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Goff, H. Douglas dan Hartell, Richard. *Ice Cream*. London: New York Heidelberg Dordrecht.
- Handayani, Niken. (2014). Overrun, Waktu Leleh dan Kesukaan Es Krim Yoghurt Susu Sapi dengan Persentase Gula yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman
- Hartatie E.S. (2011). Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan terhadap Kualitas Es Krim. *GAMMA*. 7(1). 20-26.

- Harris, Asriyadi. (2011). Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. (Skripsi). Universitas Hassanudin.
- Indriany, Della. (2017). Pengaruh Penggunaan Sari Jambu Terhadap Kualitas Es Krim. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 14(1), 1-16
- Jonathan, Sarwono. (2006). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Kristilya, Shinta, dkk. (2013). Kajian Uji Lanjut dari ANAVA dalam Rancangan Acak Lengkap. *Jurnal Statistika*
- Mira, Rizatullah. (2010). Susu Saga (*Adenantha Pavonina*) Instan Berprotein Berdasarkan Suhu Pengovenan. (Skripsi). Universitas Sumatera Utara.
- Moehyi, Sjahmien. (1992). *Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mulyohardjo. (1984). *Nenas dan Teknologi Pengolahannya*. Yogyakarta: Liberty.
- Oksilia. (2012). Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo L.*) dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1), 17-22
- Padaga, M dan M, E, Sawitri. (2005). *Es Krim yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Pamungkasari. (2008). Kajian Penggunaan Susu Kedelai sebagai Substitusi Susu Sapi terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalar. (Skripsi). Universitas Sebelas Maret.
- Paramita, A., & Kristiana, L. (2013). *Teknik Focus Group Discussion Dalam Penelitian Kualitatif (Focus Group Discussion Tehnique in Qualitative Research)*. Buletin Penelitian Sitem Kesehatan.
- Paramita, O. (2012). Kajian Proses Pembuatan Tepung Mangga (*Mangivera Indica L*) Varietas Arumanis dengan Suhu Perendaman yang Berbeda. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*
- Pracaya. (2008). *Bertanam Mangga*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Putri, Mia. (2014). Pengaruh Ekstrak Rosella Terhadap Kualitas Es Krim Susu Kedelai. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 7(3), 1-13.
- Rahayu, W.P. (1998). Diktat Penuntun Praktikum Uji Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. (2010). Analisis Sensori untuk industri pangan dan agro. Bogor (ID) : IPB Press.
- Setyo, E dan Kusuma F.R. (2005) *Susu Kedelai: Susu Nabati Yang Menyehatkan*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.

- Sinurat, Rosmawaty, dan Singgih. (2006). Pengaruh Konsentrasi Kappa-karagenan pada Es Krim Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*
- Sofiah, B. D., Achyar. T. S. (2008). *Penilaian Indera*. Bandung: Jurusan teknologi Industri Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjajaran.
- Soekarto S.T, (2012). *Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sugiono. (2006). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta.
- Sudiarti, Trini. (2014). Bahan Ajar: Pengetahuan Resep Masakan. Departemen Gizi Kesmas. FKM UI
- Sugiarto dan Sigian, D. (2006). *Metode Statistika*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiono. (2006). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta.
- Suhardjo. (1989). *Sosio Budaya Gizi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor : IPB
- Sunarya, Ilham dan Puspita, Widyana L. (2018). Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor yang Mempengaruhi pada Sistem Penyelenggaraan Makanan. *Pontianak Nutrititon Journal*, 1(2), 74-77.
- Susiwi. (2009). *Handout Penilaian Organoleptik*. FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Suprapti, Lies. (2005). *Kembang Tahu dan Susu Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suryani, dkk. (2004). *Membuat Aneka Selai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suyitno, Arif. (2005). *Mangga Rendah Lemak Jenuh*. Jakarta: Gava Media.
- Syarief, R. dan Irawati. (1998). *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Tiarani, Elha. (2015). Pengaruh Jumlah Ekstrak Angkak (*Red Fermented Rice*) dan *Puree* Stroberi Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *Jurnal Boga*, 3(1), 37-45.
- Wayansari, Latsmi, dkk. (2018). *Bahan Ajar Gizi: Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia

- Wijaya, Adli M. (2019). Pengembangan Produk *Candy Kohukuto* Pewarna Alami Kembang Telang. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia.
- Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Widowati, S. (2007). *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Monograf. Buku Kedelai: Teknik Produksi dan Pengembangan Puslitbangtan hlm 491-521.
- Wijayakusuma, H.M. (2007). *Penyembuhan dengan Kedelai*. Jakarta: Sarana Pustaka Alfiat