

**INOVASI *RUSSIAN HONEY CAKE (MEDOVIK)* DENGAN BAHAN
DASAR TEPUNG TALAS**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Pendidikan Tata Boga



Disusun Oleh:

Haliza Naisyah Naufana Cheria

NIM. 1808502

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

2022

LEMBAR PENGESAHAN

HALIZA NAISYAH NAUFANA CHERIA

Inovasi *Russian Honey Cake* (Medovik) Dengan Bahan Dasar Tepung Talas

Disetujui dan disahkan oleh Dosen Pembimbing I

Dra. Sudewi Yogha, M.Si

NIP. 19590421 198603 2 001

Disetujui dan disahkan oleh Dosen Pembimbing II

Dr. Cica Yulia, S.Pd. M.Si.

NIP. 19800701 200501 2 001

Mengetahui,

Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Dr. Hj.Sri Subekti, M.Pd

NIP. 19590928 198503 2 001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Proposal Skripsi Pendidikan Tata Boga dengan judul “**INOVASI *RUSSIAN HONEY CAKE (MEDOVIK)* DENGAN BAHAN DASAR TEPUNG TALAS**” 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 risiko atau sanksi apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Oktober 2022
Yang Membuat Pernyataan

Haliza Naisyah Naufana Cheria
NIM. 1808502

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan YME karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi Pendidikan Tata Boga yang berjudul Inovasi *Russian Honey Cake (Medovik)* Dengan Bahan Dasar Tepung Talas sebagai syarat skripsi dengan tepat waktu.

Penulis telah berusaha semaksimal mungkin dalam dan menyusun skripsi ini. Semoga desain penelitian ini dapat berguna bagi penulis khususnya dan pembaca serta masyarakat luas pada umumnya. Penulis masih menyadari kertas kerja ini masih jauh dari sempurna dan masih memiliki kekurangan di dalamnya. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca. Semoga kertas kerja ini dapat berguna bagi semua.

Bandung, Oktober 2022

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Tiada kata yang pantas terucap selain rasa syukur kehadirat Allah SWT, Berkat limpahan dan rahmat-Nya penyusun mampu menyelesaikan skripsi yang berjudul "Inovasi *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas" dengan baik.

Penulis menyadari bahwa dalam proses penulisan Karya Ilmiah ini banyak mengalami kendala. Namun berkat berkah dari Allah SWT dan bantuan dari berbagai pihak sehingga kendala-kendala yang dihadapi tersebut dapat diatasi. Pada kesempatan yang berbahagia ini, tak lupa penulis menghaturkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bimbingan, pengarahan, nasehat dan pemikiran dalam penulisan ini, terutama kepada:

1. Ibu Dra. Sudewi Yogha, M.Si. selaku dosen pembimbing 1 yang sangat baik dengan penuh perhatian memberikan bimbingan, arahan, masukan, ilmu dan meluangkan waktu dalam penyusunan skripsi ini
2. Ibu Dr. Cica Yulia, S.Pd, M.Si. selaku dosen pembimbing 2 yang dengan sangat baik dan sabar serta dengan penuh perhatian memberikan arahan, dorongan, waktu selama penyusunan skripsi ini berlangsung.
3. Ibu Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si., Ibu Dr. Yulia Rahmawati, M.Si., dan Ibu Dr. Ai Mahmudahtussa'adah, M.Si. selaku penguji yang telah memberikan masukan dalam penyusunan skripsi.
4. Ibu Dr. Yulia Rahmawati, M.Si. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia.
5. Ibu Dr. Hj. Sri Subekti, M. Pd. selaku Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Pendidikan Indonesia.
6. Chef Sobur, Chef Teddy, dan Chef Ricky dari Hotel Holiday Inn, Chef Anton dan Chef Tice dari hotel GH Universal yang berperan sebagai panelis ahli dan telah memberikan saran dan penilaian dalam pengembangan produk ini.
7. Seluruh panelis tidak terlatih yang terdiri dari 30 orang yaitu masyarakat sekitar tempat tinggal penulis dan komunitas smart muslimah, telah bersedia menjadi partisipan dalam penelitian ini.

8. Seluruh Tim BPPAS Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah melayani seluruh kegiatan penyelesaian akhir studi.
9. Ibu Dr. Rita Patriasih, M.Si. selaku Dosen Wali yang telah menemani dan memberikan arahan selama perkuliahan.
10. Keluarga inti, Papa Heru Purwoko dan Mama Herna Yuhadi yang telah memfasilitasi dalam pengerjaan skripsi, Kak Chanda, Teh Tri dan Chita yang senantiasa memberi kasih sayang, dukungan dan doa.
11. Keluarga besar yang membantu dengan memberikan bantuan, dukungan dan doa.
12. Sahabat – sahabat yang menemani dan membantu penyusunan skripsi, terutama Citra, Novitha, Hayati, Vania, Kamilia, Ezra, Phoebe, Fikar, Cella dan Asyrof..
13. Segenap Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga dan Staff Administrasi Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia yang membantu penulis dalam kelancaran proses studi.

Akhir kata, penulis berharap semoga amal baik dari semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini mendapatkan limpahan rahmat dan berkah yang hakiki dari Allah SWT. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Amin ya Rabbal 'alamin.

Inovasi Russian Honey Cake (Medovik) Dengan Bahan Dasar Tepung Talas

ABSTRAK

Russian Honey Cake (Medovik) merupakan salah satu hidangan penutup yang berasal dari Rusia, *Russian Honey Cake (Medovik)* adalah kue lapis yang terdiri dari biskuit yang berbahan dasar tepung terigu, madu dan *frosting*. Sampai saat ini belum ada pengembangan *Russian Honey Cake* yang berbahan dasar tepung selain tepung terigu. Secara umum penelitian ini bertujuan untuk membuat inovasi *Russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas. Menganalisis formula resep *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas yang baik, Menganalisis sensori *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas, Menilai daya terima *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas. Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini menggunakan *true experimental* dengan desain penelitian QDA (*Quantitative Descriptive Analysis*). Kriteria Panelis ahli dalam penelitian ini adalah *pastry chef* dengan jabatan minimal *chef de partie* dengan 5 tahun pengalaman bekerja sebanyak 5 orang untuk menganalisis sensori produk *Russian honey cake* dengan instrumen skala garis. Panelis konsumen digunakan untuk menilai daya terima sebanyak 30 orang dengan menggunakan instrumen hedonik. Resep Standar untuk pembuatan *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas terdiri dari 3 komponen yaitu biskuit, sirup madu dan *frosting*. Untuk adonan biskuit madu diperlukan 23% Tepung Talas (Sangrai), 3,1% Madu, 10,7% Gula Pasir, 6,7% Unsalted Butter, 5,8% Putih Telur, 4% Kuning Telur, 0,3% Vanili, dan 0,3% Soda Kue. Untuk sirup madu 3,6% Air Hangat, 0,4% madu dan 0,9% Susu UHT Plain. Yang terakhir untuk *frosting*. Terdiri dari 22,2% *Cream Cheese*, 4,4% *Sour Cream*, 11,5% *Whipped Cream*, 2,2% Madu, dan 0,9% Gula Halus. Hasil uji sensori dari produk *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas sudah bisa dinyatakan sesuai dengan produk acuan dilihat dari aspek warna, tekstur, rasa, aroma hingga tampilan keseluruhan. Daya terima *Russian Honey Cake* dengan mendapatkan hasil yang dinyatakan suka oleh panelis konsumen.

Kata Kunci: Inovasi, *Russian Honey Cake*, *Medovik*, Tepung Talas

Innovation Of Russian Honey Cake (Medovik) With Taro Flour

ABSTRACT

Russian Honey Cake (Medovik) is a dessert originating from Russia, Russian Honey Cake (Medovik) is a layer cake consisting of biscuits made from flour, honey and frosting. Until now there has been no development of Russian Honey Cake which is made from flour other than wheat flour. In general, this study aims to create an innovation of Russian honey cake with taro flour as the basic ingredient. Analyzing the recipe formula for Russian Honey Cake with good taro flour base, Sensory analysis of Russian Honey Cake with taro flour base, Assessing the acceptability of Russian Honey Cake with taro flour base. The research method used in this study uses a true experimental research design with QDA (Quantitative Descriptive Analysis). Criteria The expert panelists in this study were pastry chefs with a minimum position of chef de partie with 5 years of experience working as many as 5 people to analyze sensory products of Russian honey cake with a line scale instrument. Consumer panelists were used to assess the acceptability of 30 people using hedonic instruments. The standard recipe for making Russian Honey Cake with taro flour consists of 3 components, namely biscuits, honey syrup and frosting. For honey biscuit dough you need 23% Taro Flour (Roasted), 3.1% Honey, 10.7% Sugar, 6.7% Unsalted Butter, 5.8% Egg White, 4% Egg Yolk, 0.3% Vanilla , and 0.3% Baking Soda. For honey syrup 3.6% Warm Water, 0.4% honey and 0.9% UHT Plain Milk. The last one is for the frosting. Consists of 22.2% Cream Cheese, 4.4% Sour Cream, 11.5% Whipped Cream, 2.2% Honey, and 0.9% Refined Sugar. Sensory test results from the Russian Honey Cake product with taro flour as the base material can already be stated according to the reference product in terms of color, texture, taste, aroma and overall appearance. The acceptance of Russian Honey Cake by getting results that were stated like by consumer panelists.

Keywords: *Innovation, Russian Honey Cake, Medovik, Taro Flour*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Struktur Organisasi Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	6
2.1 Russian Honey Cake	6
2.2 Talas.....	15
2.3 Tepung Talas.....	15
2.4 Inovasi.....	18
2.5 Penelitian Terdahulu	19
BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1 Desain Penelitian	23
3.2 Partisipan	23
3.3 Instrumen Penelitian	25
3.4 Prosedur Penelitian	26
3.5 Tahapan Penelitian.....	28
3.6 Analisis Data.....	29
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	31
4.1 Formula Resep <i>Russian Honey Cake</i> Dengan Bahan Dasar Tepung Talas.....	31
4.2 Atribut Sensori <i>Russian Honey Cake</i> Dengan Bahan Dasar Tepung Talas.....	34

4.3	Daya Terima Produk <i>Russian Honey Cake</i> Dengan Bahan Dasar Tepung Talas.....	39
BAB V SIMPULAN IMPLIKASI DAN REKOMENDASI		49
5.1	Simpulan	49
5.2	Implikasi dan Rekomendasi.....	50
DAFTAR RUJUKAN		51
LAMPIRAN.....		56
RIWAYAT HIDUP		72

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Biskuit Madu	7
Gambar 2. 2 Frosting	10
Gambar 2. 3 Topping Russian Honey Cake.....	11
Gambar 2. 4 Russian Honey Cake	13
Gambar 2. 5 Biskuit Russian Honey Cake.....	14
Gambar 2. 6 Russian Honey Cake Layer	14
Gambar 4. 1 Hasil Uji Sensori Produk Russian Honey Cake dengan bahan dasar tepung talas dalam bentuk spider web	35
Gambar 4. 2 Diagram Hasil Uji Hedonik Atribut Warna Kategori Biskuit.....	40
Gambar 4. 3 Diagram Hasil Uji Hedonik Atribut Warna Kategori Frosting	41
Gambar 4. 4 Diagram Hasil Uji Hedonik Atribut Warna Kategori Crumbs.....	42
Gambar 4. 5 Diagram Hasil Uji Hedonik Atribut Tekstur Kategori Biskuit	43
Gambar 4. 6 Diagram Hasil Uji Hedonik Atribut Tekstur Kategori Frosting	44
Gambar 4. 7 Diagram Hasil Uji Hedonik Atribut Rasa Kategori Biskuit.....	45
Gambar 4. 8 Diagram Hasil Uji Hedonik Atribut Rasa Kategori Frosting	46
Gambar 4. 9 Diagram Hasil Uji Hedonik Atribut Aroma.....	47
Gambar 4. 10 Diagram Hasil Uji Hedonik Atribut Tampilan Keseluruhan	48

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Merek Tepung Talas yang ada di Pasaran.	16
Tabel 3. 1 Peralatan dalam Pembuatan Russian Honey Cake dengan bahan dasar Tepung Talas.	26
Tabel 3. 2 Bahan untuk Pembuatan Russian Honey Cake dengan bahan dasar Tepung Talas	27
Tabel 4. 1 <i>Starting Recipe</i>	31
Tabel 4. 2 Resep Standar Russian Honey Cake berbahan dasar tepung talas.....	32
Tabel 4. 3 Persentase Resep Standar Russian Honey Cake berbahan dasar tepung talas	34
Tabel 4. 4 Hasil Uji Sensori Russian Honey Cake Cake dengan bahan dasar tepung talas.	34
Tabel 4. 5 Hasil Uji Sensori Russian Honey Cake Cake dengan bahan dasar tepung talas.	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 SK Pembimbing 1.....	56
Lampiran 2 SK Pembimbing 2.....	57
Lampiran 3 Instrumen Uji QDA	58
Lampiran 4 Instrumen Uji Daya Terima.....	60
Lampiran 5 Hasil Olah Data	63
Lampiran 6 Uji Daya Terima	65
Lampiran 7 Dokumentasi Proses Pembuatan <i>Russian Honey Cake</i> dengan bahan dasar Tepung Talas	68
Lampiran 8 Dokumentasi Hasil Uji Coba.....	69
Lampiran 9 Dokumentasi Uji Panelis Ahli	70
Lampiran 10 Dokumentasi Uji Daya Terima Konsumen	71

DAFTAR RUJUKAN

- Achmadi, S. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L.) dan Konsentrasi Puree Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap Karakteristik Makaroni. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Talas (Colocasia Esculenta L.) Dan Konsentrasi Puree Wortel (Daucus Carota L.) Terhadap Karakteristik Makaroni*, 53(9), 1689–1699.
- Adawiyah, D. R., Azis, M. A., Ramadhani, A. S., & Chueamchaitrakun, P. (2019). Perbandingan Profil Sensori Teh Hijau Menggunakan Metode Analisis Deskripsi Kuantitatif Dan Cata (Check-All-That-Apply). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 30(2), 161–172. <https://doi.org/10.6066/jtip.2019.30.2.161>
- Anggita, A. M. (2022). *Jadi Bentuk Kondisi Intoleransi Gluten, Ini Gejala Sensitivitas Gluten Non-Celiac*. Parapuan. <https://www.parapuan.co/read/533339397/jadi-bentuk-kondisi-intoleransi-gluten-ini-gejala-sensitivitas-gluten-non-celiac?page=2>
- Arbi, A. S. (2016). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42.
- Areppally, D., Reddy, R. S., Goswami, T. K., & Datta, A. K. (2020). Biscuit baking: A review. *LWT*, 131, 109726. <https://doi.org/10.1016/J.LWT.2020.109726>
- Basalamah, R., Erwaedy, A., & dkk. (2021). *Manajemen Inovasi dalam Bisnis*. AE Publishing.
- Bella, A. (2019). *Mari Ketahui Segudang Manfaat Talas bagi Kesehatan*. Alodokter. <https://www.alodokter.com/mari-ketahui-segudang-manfaat-talas-bagi-kesehatan>
- Cahdian, R., Elida, E., & Gusnita, W. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit Kue Sus. *Jurnal Pendidikan Dan Keluarga*, 9(2), 83. <https://doi.org/10.24036/JPK/VOL9-ISS2/81>
- David Wesley, S., Helena Maria André, B., & Clerici, M. T. P. S. (2021). Gluten-free rice & bean biscuit: characterization of a new food product. *Heliyon*, 7(1), e05956. <https://doi.org/10.1016/J.HELIYON.2021.E05956>
- Davidson, I. (2016). Chapter 5 – Oven Designs. In *Biscuit Baking Technology*.
- Drozhzhin, N. (2020). *The BEST Russian Honey Cake*. Momsdish. <https://momsdish.com/recipe/101/russian-honey-cake>
- Eva. (2019). *Tort Medovik - Russian Honey Cake*. Bakestreet. <https://bakestreet.com/en/tort-medovik-russian-honey-cake/>

- Ewamaharani, D., & Dwiyantri, S. (2018). Pengaruh Perbandingan Gula Dan Madu Terhadap Hasil Jadi Kosmetik Epilasi. *Jurnal Tata Rias*, 7(2), 36–43. <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/19/article/view/24154>
- Fadhlillah, M., Isnanisafitri, F. F., Anggraeni, N. I., Rachman, S. D., Safari, A., & Ishmayana, S. (2020). Penentuan Pengaruh Kulit Ari Psyllium Dan Susu Full Cream Terhadap Kadar Air Dan Abu Pada Pembuatan Cream Cheese Menggunakan Response Surface Methodology. *Science Tech: Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 6(2), 22–32. <https://doi.org/10.30738/jst.v6i2.7843>
- Febrianawati, Y. (2018). Uji Validitas Dan Reliabilitas Instrumen Penelitian Kuantitatif. *Januari-Juni*, 7(1), 17–23.
- Frey, J. (2020). *Russian Honey Cake Medovik (8 Layer Cake)*. Vikalinka by Julia Frey. <https://vikalinka.com/my-honey-valentine-russian-honey-and-cream-cake-medovik-or-fire-and-ice/>
- Ghanie, V. A. S. (2018). The Effect Of Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) On Physiochemical And Sensory Properties Of Reduced Fat Ice Cream. <http://repository.unika.ac.id/17557/>.
- Haliza, W., Kailaku, S. I., & Yuliani, S. (2017). Penggunaan Mixture Response Surfa Ce Methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 9(2), 96. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v9n2.2012.96-106>
- Hamidah, H. (2021). Karakteristik Cheesecake Dengan Metode Au Bain Marie Di CV Jaya Bakery Lampung. In *UPT Perpustakaan Repository*. <http://repository.polinela.ac.id/2462/>
- Healthy, O. :, Prasetyo, A., & Nainggolan, L. P. (2018). Formulasi Tepung Komposit Umbi Jalar Dan Talas Sebagai Substitusi Parsial Terigu Pada Cake. *Jurnal Agroteknosains*, 2(2). <https://doi.org/10.36764/JA.V2I2.149>
- Hollywood, P., & Croker, I. (2016). *The weekend baker*.
- Illiescu, O. (2019). *Medovik - Russian Honey Cake* -. Pastry Workshop. <https://pastry-workshop.com/medovik-russian-honey-cake/>
- Irianto, C. K. (2020). Perancangan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Berbasis Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produk Red Velvet Cup Cake Di Pt. Kuliner Akur Pratama Bandung (Yogya Grup) <http://repository.unika.ac.id/25107/>.
- Izsó, T., Kasza, G., & Somogyi, L. (2020). Differences between fat-related characteristics of sour cream and sour cream analogues. *Acta Alimentaria*, 49(4), 390–397. <https://doi.org/10.1556/066.2020.49.4.4>

- Jayalaksana, N. (2018). *Indonesia Surganya Bahan Makanan Gluten-Free & Rempah*. Femina. <https://www.femina.co.id/food-trend/indonesia-surganya-bahan-makanan-gluten-free-rempah>
- Khairunnisa, Harun, N., & Rahmayuni. (2018). Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Flakes (*Utilization of Taro Flour and Mung Bean Flour in Making Flakes*) Khairunnisa, Noviar Harun, Dan Rahmayuni. *Sagu*, 17(1), 19–28 <http://dx.doi.org/10.31258/sagu.v17i1.7135>.
- Khalish, L. H., Andarwulan, N., Koswara, S., & Talitha, Z. A. (2020). Formulasi dan Tingkat Kesukaan terhadap Es Krim Keju dengan Menggunakan Berbagai Keju Lunak (Cream Cheese, Ricotta dan Camembert). *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 7(2), 90–97. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2020.7.2.90>
- Kurniasari, F. (2018). Karakteristik sifat fisikokimia dan organoleptik biskuit kaya protein dengan substitusi tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dan tepung ikan teri (*stolephorus sp*). *UMM Repository*. <https://eprints.umm.ac.id/41973/>
- Kusumastuti, I., Kusumah, S. H., Studi, P., & Pangan, T. (2022). *Daya Terima Panelis Terhadap Sifat Sensoris Velvatomat Dengan Penambahan Madu Murni Pada Berbagai Konsentrasi*. 3(2) 42-49 <https://jurnal.unisa.ac.id/index.php/jft/article/view/216>.
- Lamere, C., Siswosubroto, S. E., Hadju, R., & Tamasoleng, M. (2021). Pengaruh substitusi gula pasir dengan ekstrak jagung manis (*Zea mays 1 sacchara*) terhadap sifat organoleptik es krim. *Zootec*, 41(1), 89. <https://doi.org/10.35792/zot.41.1.2021.32012>
- Manley, D. (2014). *Manley's Technology of Biscuits, Crackers and Cookies - Google Buku* (D. Manley (ed.); 4th Edition). Woodhead Publishing.
- McCauley, C. (2019). *Differences Between Batter and Dough: Types, Examples & More*. <https://www.webstaurantstore.com/blog/3452/batter-vs-dough.html>
- Megadianti, J. R., Purba, J. S. R., & Agusanty, S. F. (2020). Analisis Zat Gizi Dan Daya Terima Cookies Tepung Talas Pontianak. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 3(1), 24. <https://doi.org/10.30602/pnj.v3i1.627>
- Meilita, Q. (2019). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemangangan Dan Perbandingan Tepung Kacang Merah Dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik Cookies. *Ayan*, 8(5), 55.
- Meliyana, M., Johan, V. S., & Zalfiatri, Y. (2019). Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Crackers. *Jurnal Sagu*, 18. <https://sagu.ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/view/7862/6773>
- Mentari, A. E. (2021). *6 Jenis Frosting untuk Aneka Kue biar Lebih Menarik*. Kompas. <https://www.kompas.com/food/read/2021/08/13/091100875/6-jenis-frosting-untuk-aneka-kue-biar-lebih-menarik?page=all>

- Mert, B., & Demirkesen, I. (2016). Evaluation of highly unsaturated oleogels as shortening replacer in a short dough product. *LWT - Food Science and Technology*, 68, 477–484. <https://doi.org/10.1016/J.LWT.2015.12.063>
- Mustika, D. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit Pie *Journal of Home Economics and Tourism*, 15. <http://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/view/10534>
- Nabel, K., Ahmed, M. M., Abdelgader, N., & Abdelgader, M. (2020). Production of Bran Biscuit for Diabetics. *SUST Repository*.
- Nasir, A. (2019). Pengaruh Inovasi Produk Terhadap Kinerja Pemasaran Industri Mebel Di Kabupaten Pasuruan. *Referensi: Jurnal Ilmu Manajemen Dan Akuntansi*, 6(2), 17. <https://doi.org/10.33366/REF.V6I2.528>
- Nesteruk, T. (2015). *Russian Honey Cake Recipe - Topm "Медовик."* <https://tatyanaeverydayfood.com/russian-honey-cake/>
- Nurwahidah, N., & Arbianingsih, A. (2019). Effectiveness of Tempe Biscuits and Honey to Decrease Frequency of Stools in Children Diarrhea. *Journal of Health Science and Prevention*, 3(3S), 24–30. <https://doi.org/10.29080/jhsp.v3i3s.280>
- Peng, F., He, S., Yi, H., Li, Q., Xu, W., Wang, R., & Ma, Y. (2018). Physical, textural, and rheological properties of whipped cream affected by milk fat globule membrane protein. *Https://doi.Org/10.1080/10942912.2018.1460755*, 21(1), 1190–1202. <https://doi.org/10.1080/10942912.2018.1460755>
- Prayoga, B. Y. (2018). *Tepung dari Talas sebagai Bahan Pangan*. https://www.kompasiana.com/bagasyp/5be814f26ddcae2d714faec2/tepung-dari-talas-sebagai-bahan-pangan?page=2&page_images=1
- Santia, T. (2021). *Kurangi Impor, Masyarakat Diminta Gunakan Tepung Terigu Lokal*. Liputan 6. <https://www.liputan6.com/bisnis/read/4510804/kurangi-impor-masyarakat-diminta-gunakan-tepung-terigu-lokal>
- Saputri, S. R. (2018). Subtitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L.) Pada Pembuatan Mini Roll Rainbow Cake. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busan UNY*, 16, 1–8. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44564/16592>
- Sari Putri, R. M., & Mardesci, H. (2018). Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Sipping (*Placuna placenta*) Dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19–29. <https://doi.org/10.32520/jtp.v7i2.279>
- Silaban, E. (2019). Inventarisasi dan identifikasi jenis tanaman talas-talasan dari Genus *Colocasia* dan *Xanthosoma* di Kabupaten Deli Serdang dan Serdang Bedagai. *Jurnal Agroekoteknologi*, 7(1,Jan), 46–54. <https://talenta.usu.ac.id/joa/article/view/2305/1691>

- Sugiyono. (2014). *Cara mudah menyusun skripsi, tesis dan disertasi (STD)* (A. Nuryanto (ed.)). Alfabeta.
- Tasbih. (2018). *The Most Amazing Russian Honey Cake*. <https://cleobuttera.com/cakes/the-most-amazing-russian-honey-cake/>
- Totterman, I. (2022). *Medovik Cake (Russian Honey Cake) – Baking Like a Chef*. <https://www.bakinglikeachef.com/medovik-by-damien-piscioneri/>
- Ulum, M. B. (2018). Pengaruh Ukuran Partikel (Mesh) Tepung Terhadap Karakteristik Tepung Buah Mulberry (*Morus nigra*. L). In *Journal of Physical Therapy Science* (Vol. 9, Issue 1). <http://dx.doi.org/10.1016/j.neuropsychologia.2015.07.010><http://dx.doi.org/10.1016/j.visres.2014.07.001><https://doi.org/10.1016/j.humov.2018.08.006><http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24582474><https://doi.org/10.1016/j.gaitpost.2018.12.007>
- Widianti, D. (2016). Pengaruh Dimensi Strategi Inovasi Dan Pengungkapan Sustainability Report Terhadap Nilai Suatu Perusahaan Dengan Menggunakan Metode Tobin's Q (Studi kasus pada 9 Perusahaan Jakarta Islamic Indeks (JII) yang tercatat di Bursa Efek Indonesia Tahun 2009-2013. *Universitas Islam Bandung Repository*, 26–69. <http://repository.unisba.ac.id/handle/123456789/8318?show=full>
- Wisnu. (2016). *Studi Kelayakan Bisnis Cookies Putri Salju Berbahan Substitusi Tepung Mocaf - UPI Repository*. REPOSITORY UPI. <http://repository.upi.edu/23887/>
- Wulandari, P., & Putri, N. A. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Talas Beneng Dan Mocaf Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mi Kering. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1), 50–56. <https://doi.org/10.33005/JTP.V16I1.2860>
- Yu, J., Mo, L., Pan, L., Yao, C., Ren, D., An, X., Tsogtgerel, T., Zhang, H., & Liu, W. (2018). Bacterial microbiota and metabolic character of traditional sour cream and butter in Buryatia, Russia. *Frontiers in Microbiology*, 9(OCT), 2496. <https://doi.org/10.3389/FMICB.2018.02496/BIBTEX>
- Zhang, Z., Zhang, L., Chen, M., & He, Z. (2022). Effects of taro powder on the properties of wheat flour and dough. *Food Science and Technology (Brazil)*, 42. <https://doi.org/10.1590/fst.116221>