

DAYA TERIMA BROWNIES KUKUS DENGAN PENAMBAHAN KULIT PISANG RAJA (*Musa paradisiaca L. varsapientum*)

Manjilala¹, Zakaria¹, Erida Nurizza²

¹Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Makassar

²Alumni Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Makassar

Artikel History

Submitted: 20 Mei 2022 Revised: 14 Juni 2022 Accepted: 26 Juni 2022

ABSTRACT

Calcium is one of the important nutrients for pregnant women, lack of calcium during pregnancy will have an impact on fetal development during pregnancy. Calcium intake of pregnant women in some developing countries is low. This study aims to determine the acceptability and calcium content of steamed brownies with the addition of plantain peel puree. This type of research is Post Test Group Design, panelists are 30 people. The acceptability data was tabulated in a table and then analyzed using the Friedman test. The data is presented in the form of a table accompanied by a narration. The results of this study indicate that the panelists' acceptance of Brownies with the addition of plantain peel from the aspect of color, aroma, texture, and taste is the most preferred formula F2 with a concentration of 20%:80%. It is recommended that further researchers need to test the protein content and water content and develop Brownies products using local ingredients with high nutritional value.

Keywords: *Acceptance, Calcium, Brownies, Plantain peel*

PENDAHULUAN

Kalsium merupakan salah satu zat gizi yang penting bagi ibu hamil, kekurangan kalsium selama kehamilan akan berdampak terhadap perkembangan janin selama kehamilan. Asupan Kalsium ibu hamil di beberapa negeri berkembang tergolong rendah. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 94,6% ibu hamil di Kamerun memilikiasupan yang rendah, sebanyak 55% di daerah Selatan Thailand, menurut Agueh et al (2015) 6 penelitian Sacco et al di peru menunjukkan bahwa prevalensi ibu hamil yang memiliki asupan kalsium inadkuat sebesar 86% (Agustina, 2019).

Di Indonesia, rekomendasi pemberian suplemen kalsium sebesar 1000 mg/hari pada populasi dengan asupan kalsium rendah sebagai pencegahan

preeklampsia telah tertuang dalam buku panduan praktik klinik hipertensi dan kehamilan. Suplemen kalsium di Kota Bandung diberikan saat ANC bersamaan dengan pemberian suplemen besi dengan anjuran minum 2 kali per hari untuk masing- masing tablet pada semua kehamilan sejak 13 minggu kehamilan (pada daerah dengan diet kalsium rendah) dengan anjuran cukup air minum (Habib, 2019).

Kulit pisang yang digunakan dalam penelitian ini adalah kulit pisang raja karena kulitnya lebih tebal, aromanya harum dan rasanya lebih manis jika dibandingkan dengan jenis pisang lainnya. Selain itu, kulit pisang raja masih memiliki kandungan energy, vitamin dan mineral yang tinggi dan tentunya sangat diperlukan oleh tubuh. Berdasarkan penelitian yang

dilakukan oleh Ahwange, dkk, menyatakan bahwa kulit pisang raja mengandung karbohidrat sebanyak 59,00%, protein 0,90%, dan lemak 1,70%. Dengan kandungan gizi yang cukup lengkap tersebut maka sudah tentu baik jika kulit pisang raja dijadikan sebagai bahan baku untuk membuat makanan, hal tersebut dapat dijadikan alternatif pemenuhan konsumsi pangan bagi masyarakat utamanya di tingkat rumah tangga, selain kaya akan gizi, harganya juga murah dan bahannya pun mudah didapatkan (Arnisa, 2017).

Bahan lain yang dapat dikombinasikan dalam pembuatan produk makanan berupa *Brownies*, roti, dan sebagainya ialah tepung kulit pisang. Kulit pisang tersebut diproses terlebih dahulu dengan cara dipisahkan dari dagingnya lalu dilakukan pengeringan, penghancuran dan pengayakan sampai menjadi tepung (Noviyanti, 2019).

Produk *Brownies* yang dihasilkan adalah menambahkan dari bahan yang mengandung zat gizi yang cukup tinggi ialah kulit pisang. Salah satu kegunaan kulit pisang ialah terdapat kandungan kalsium yang tinggi di dalamnya yang dapat menangkal terjadinya hipertensi dan preeklamsia pada ibu hamil. Kue yang menyimpan cukup lemak ini dapat melarutkan vitamin D yang bekerja pada mineralisasi tulang dengan meningkatkan penyempurnaan kalsium dan fosfor.

Menurut TKPI (2009) Dilihat dari perbedaan komposisi zat gizi tepung terigu dan kulit pisang, terigu mempunyai kandungan air 11,8 g, karbohidrat 77,2 g, protein 9,0 g, lemak 1,0 g, kalsium 22 mg, fosfor 150 mg, besi 1,3 mg, dan vitamin C 0. Menurut ongeline (2013) sedangkan kulit pisang mempunyai kandungan air 68,9 g, karbohidrat 18,5 g, protein 0,32 g, lemak 2,11 mg, kalsium 715 mg, fosfor 117mg, serat kasar 12,6 g, besi 1,6mg, vitamin B 0,12 mg, vitamin C

17,5 mg (Agustina, 2019).

Berdasarkan uraian diatas, penelitian ini akan dilakukan pembuatan *Brownies* kukus dengan penambahan kulit pisang sebesar 10%, 20%, dan 30% dari berat tepung terigu pada adonan *Brownies*. Penetapan konsentrasi kulit pisang sebesar 10%, 20%, 30% dilakukan karna peneliti telah melakukan penelitian pendahuluan sebelum melakukan penelitian ini. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan, apabila persentase kulit pisang terlalu besar akan menghasilkan tekstur yang kurang baik. Penelitian ini diharapkan dapat menambahkan kandungan gizi dari kue *Brownies* yang dihasilkan agar mempunyai daya terima di masyarakat terutama ibu hamil tetapi tetap mempertahankan mutunya baik dari segi nilai gizi maupun cita rasa sehingga dapat digunakan dalam usaha meningkatkan asupan kalsium pada ibu hamil sebagai alternatif penurunan risiko terjadinya hipertensi dan preeklamsia mengingat rendahnya persentase kepatuhan ibu mengonsumsi suplemen kalsium pada ibu hamil.

METODE PENELITIAN

Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian pra eksperimen dengan tiga perlakuan penambahan kulit pisang raja dengan konsentrasi 10%:90%, 20%:80%, dan 30%:70%. Penelitian ini menggunakan desain *Post Test Group Design*. Berikut ini adalah gambaran bentuk desain *Post Test Group Design*. Penelitian ini dilakukan pada bulan maret sampai dengan Mei 2021. Pengujian daya terima pada 30 orang panelis yang tidak terlatih dilakukan di wilayah Makassar.

Alat dan Bahan

Alat dan Bahan yang digunakan pada penelitian ini ialah Baskom, timbangan, mixer, baskom, kompor, sutil kecil, mangkuk dan kukus.

Tabel 1.
Bahan Pembuatan *Brownies* Kukus

Nama Bahan	F0	F1	F2	F3
Kulit Pisang Raja	-	13 g	26 g	39 g
Tepung terigu	130 g	117 g	104 g	91 g
Coklat batang	100 g	100 g	100 g	100 g
Gula	30 g	30 g	30 g	30 g
Coklat bubuk	30 g	30 g	30 g	30 g
Telur	50 g	50 g	50 g	50 g
Mentega	20 g	20 g	20 g	20 g
<i>Baking powder</i>	3 g	3 g	3 g	3 g
Garam	3 g	3 g	3 g	3 g

Uji daya terima pada penelitian ini menggunakan 30 panelis tidak terlatih yaitu ibu hamil yang ada di wilayah Makassar. Penilaian pada penelitian dapat disajikan dengan skor pengujian sebagai berikut : 1 = sangat tidak suka; 2 = tidak suka; 3 = kurang suka; 4 = suka dan 5 = sangat suka.

Proses pengujian dilakukan dengan menyajikan *Brownies* kukus dengan penambahan kulit pisang (10%, 20% dan 30%) secara acak dan menggunakan kode tertentu pada wadah *Brownies* tersebut. Pada saat melakukan uji daya terima akan diberikan posisi jarak antar panelis, hal ini dilakukan agar panelis tidak melakukan diskusi saat melakukan uji daya terima. Apabila telah mencoba satu sampel, panelis diminta untuk meminum air putih yang telah disediakan oleh peneliti sebelum melanjutkan untuk mencoba

sampel berikutnya.

Data dari hasil daya terima dan analisa uji kalsium diolah dengan program komputer dan dianalisis menggunakan uji *Friedman*. Data yang dianalisis disajikan dalam bentuk tabel dan grafik disertai dengan penjelasan dalam bentuk narasi.

HASIL PENELITIAN

Daya Terima Terhadap Aspek Warna

Daya terima panelis terhadap warna pada *Brownies* kukus dengan penambahan kulit pisang raja memiliki nilai yang bervariasi melibatkan indera penglihatan yaitu mata. Hal ini menunjukkan bahwa panelis memiliki kesan yang berbeda-beda sehingga diperoleh hasil yang beragam. Daya terima panelis terhadap aspek warna dapat dilihat pada tabel 2.

Table 2.

Daya Terima Terhadap Aspek Warna *Brownies* kukus dengan penambahan kulit pisang raja

Tingkat Kesukaan	Kelompok Sampel						p ¹
	Penambahan Pure Kulit Pisang Raja 10%		Penambahan Pure Kulit Pisang Raja 20%		Penambahan Pure Kulit Pisang Raja 30%		
	n	%	n	%	n	%	
Sangat Suka	9	30,0	11	36,7	12	40,0	0,085
Suka	15	50,0	17	56,7	15	50,0	
Kurang Suka	6	20,0	2	6,7	3	10,0	

Sumber: Data Primer

p¹ = Uji Friedman

Tabel 2 menunjukkan bahwa daya terima oleh panelis berdasarkan aspek

warna terhadap *Brownies* kukus penambahan kulit pisang raja konsentrasi

10%:90% sangat suka sebanyak 9 orang (30,0%), suka sebanyak 15 orang (50,0%) dan kurang suka sebanyak 6 orang (20,0%). *Brownies* kukus penambahan kulit pisang raja konsentrasi 20%:80% sangat suka sebanyak 11 orang (36,7%), suka sebanyak 17 orang (56,7%) dan kurang suka sebanyak 2 orang (6,7%). *Brownies* kukus penambahan kulit pisang raja konsentrasi 30%:70% sangat suka sebanyak 12 orang (40,0%), suka sebanyak 15 orang (50,0%) dan kurang suka sebanyak 3 orang (10,0%).

Hasil uji friedmen dapat ditarik kesimpulan bahwa tidak ada perbedaan 0,85 ($p < 0,05$) dengan penambahan kulit pisang berdasarkan aspek warna sehingga tidak dilanjutkan ke uji *Wilcoxon*.

Daya Terima Terhadap Aspek Aroma

Daya terima panelis terhadap aspek aroma *Brownies* kukus dengan penambahan kulit pisang raja dengan tiga konsentrasi yang berbeda-beda, melibatkan indera penciuman yaitu hidung. Setiap panelis memiliki kesan yang berbeda-beda dan dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3

Daya Terima Terhadap Aspek Aroma *Brownies* kukus dengan penambahan kulit pisang raja

Tingkat Kesukaan	Kelompok Sampel						p ¹
	Penambahan Pure Kulit Pisang Raja 10%		Penambahan Pure Kulit Pisang Raja 20%		Penambahan Pure Kulit Pisang Raja 30%		
	n	%	n	%	n	%	
Sangat Suka	11	36,7	9	30,0	12	40,0	0,755
Suka	16	53,3	19	63,3	16	53,3	
Kurang Suka	3	10,0	2	6,7	2	6,7	

Sumber: Data Primer

p¹ = Uji Friedmen

Tabel 3 menunjukkan bahwa daya terima oleh panelis berdasarkan aspek warna terhadap *Brownies* kukus penambahan kulit pisang raja konsentrasi 10%:90% sangat suka sebanyak 11 orang (36,7%), suka sebanyak 16 orang (53,3%) dan kurang suka sebanyak 3 orang (10,0%). *Brownies* kukus penambahan kulit pisang raja konsentrasi 20%:80% sangat suka sebanyak 9 orang (30,0%), suka sebanyak 19 orang (63,3%) dan kurang suka sebanyak 2 orang (6,7%). *Brownies* kukus penambahan kulit pisang raja konsentrasi 30%:70% sangat suka sebanyak 12 orang (40,0%), suka sebanyak 16 orang (53,3%) dan kurang

suka sebanyak 2 orang (6,7%).

Hasil uji friedmen dapat ditarik kesimpulan bahwa tidak ada perbedaan 0,755 ($p < 0,05$) dengan penambahan kulit pisang berdasarkan aspek aroma sehingga tidak dilanjutkan ke uji *Wilcoxon*.

Daya Terima Terhadap Aspek Tekstur

Daya terima panelis terhadap tekstur *Brownies* kukus dengan penambahan kulit pisang raja melibatkan indera peraba atau sentuhan yang memiliki nilai yang bervariasi. Hal ini menunjukkan bahwa panelis memiliki kesan yang berbeda-beda sehingga diperoleh hasil yang beragam. Daya terima panelis terhadap aspek tekstur dapat dilihat pada tabel 4.

Table 4
Daya Terima Terhadap Aspek Tekstur *Brownies* kukus dengan penambahan kulit pisang raja

Tingkat Kesukaan	Kelompok Sampel						p ¹
	Penambahan Pure Kulit Pisang Raja 10%		Penambahan Pure Kulit Pisang Raja 20%		Penambahan Pure Kulit Pisang Raja 30%		
	n	%	n	%	n	%	
Sangat Suka	3	10,0	10	33,3	5	16,7	0,003
Suka	17	56,7	18	60,0	15	50,0	
Kurang Suka	7	23,3	2	6,7	8	26,7	
Tidak Suka	3	10,0	0	0	2	6,7	

Sumber: Data Primer

p¹ = Uji Friedman

Tabel 4 menunjukkan bahwa daya terima oleh panelis berdasarkan aspek warna terhadap *Brownies* kukus penambahan kulit pisang raja konsentrasi 10%:90% sangat suka sebanyak 3 orang (10,0%), suka sebanyak 17 orang (56,7%) kurang suka sebanyak 7 orang (23,3%) dan tidak suka sebanyak 3 orang (10,0%). *Brownies* kukus penambahan kulit pisang raja konsentrasi 20%:80% sangat suka sebanyak 10 orang (33,3%), suka sebanyak 18 orang (60,0%) dan kurang suka sebanyak 2 orang (6,7%). *Brownies* kukus penambahan kulit pisang

raja konsentrasi 30%:70% sangat suka sebanyak 5 orang (16,7%), suka sebanyak 15 orang (50,0%) kurang suka sebanyak 8 orang (26,7%) dan tidak suka sebanyak 2 orang (6,7%).

Daya Terima Terhadap Aspek Rasa

Daya terima panelis terhadap rasa *Brownies* kukus dengan penambahan kulit pisang raja melibatkan indera pengecap yaitu lidah, dan setiap panelis memiliki kesan yang berbeda-beda sehingga menghasilkan data yang beragam. Daya terima panelis terhadap aspek rasa dapat dilihat pada tabel 5.

Table 5
Daya Terima Terhadap Aspek Rasa *Brownies* kukus dengan penambahan kulit pisang raja

Tingkat Kesukaan	Kelompok Sampel						p ¹
	Penambahan Pure Kulit Pisang Raja 10%		Penambahan Pure Kulit Pisang Raja 20%		Penambahan Pure Kulit Pisang Raja 30%		
	n	%	n	%	n	%	
Sangat Suka	7	23,3	10	33,3	9	30,0	0,249
Suka	19	63,3	18	60,0	18	60,0	
Kurang Suka	2	6,7	2	6,7	3	10,0	
Tidak Suka	2	6,7	0	0	0	0	

Sumber: Data Primer

p¹ = Uji Friedman

Tabel 5 menunjukkan bahwa daya terima oleh panelis berdasarkan aspek warna terhadap *Brownies* kukus penambahan kulit pisang raja konsentrasi 10%:90% sangat suka sebanyak 7 orang (23,3%), suka sebanyak 19 orang (63,3%) kurang suka sebanyak 2

orang (6,7%) dan tidak suka sebanyak 2 orang (6,7%). *Brownies* kukus penambahan kulit pisang raja konsentrasi 20%:80% sangat suka sebanyak 10 orang (33,3%), suka sebanyak 18 orang (60,0%) dan kurang suka sebanyak 2 orang (6,7%). *Brownies* kukus penambahan kulit pisang

raja konsentrasi 30%:70% sangat suka sebanyak 9 orang (30,0%), suka sebanyak 18 orang (60,0%) dan kurang suka sebanyak 3 orang (10,0%). Hasil uji friedman dapat ditarik kesimpulan bahwa ada perbedaan ($p < 0,05$) *Brownies* dengan penambahan kulit pisang raja berdasarkan aspek rasa sehingga dilanjutkan ke uji friedman. Hasil uji friedman dapat ditarik kesimpulan bahwa tidak ada perbedaan 0,249 dengan penambahan kulit pisang berdasarkan aspek rasa.

PEMBAHASAN

Warna merupakan aspek pertama yang mempengaruhi seseorang untuk menentukan suka atau tidak terhadap suatu produk warna. Hasil analisis terhadap aspek warna *Brownies* kukus menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis untuk aspek warna yang disukai adalah *Brownies* dengan konsentrasi 20%:80%. Berdasarkan hasil uji *friedman* dari aspek warna diperoleh nilai $p < 0,05$ yang menunjukkan tidak ada perbedaan.

Penelitian ini tidak sejalan dengan hasil penelitian Fadhilah (2020) menyatakan bahwa terdapat perbedaan signifikan $p < 0,05$ (0,017) terhadap aspek warna *Brownies* dengan berbagai komposisi ikan gabus mentah dan ikan gabus kukus. Berbeda dengan penelitian Diah (2020) menyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata terhadap aspek warna ($p = 0,957$) pada *Brownies* dengan tepung ampas tahu.

Aroma merupakan bau yang berasal dari produk makanan. Aroma *brownies* kukus penambahan kulit pisang raja. Hasil penelitian terhadap aspek aroma *brownies* kukus penambahan kulit pisang raja menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap aspek aroma yang disukai adalah *brownies* kukus dengan konsentrasi 20%:80% dan 30%:70%. Berdasarkan hasil uji *friedman* pada aspek aroma diperoleh nilai $p < 0,05$ yang menunjukkan tidak ada perbedaan.

Penelitian ini tidak sejalan dengan hasil penelitian Ruslan (2020) menyatakan bahwa terdapat perbedaan signifikan $p < 0,05$ (0,001) terhadap aspek aroma *Brownies* tepung beras merah dan kurma. Berbeda dengan penelitian Fadhilah (2020) menyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata terhadap aspek warna ($p = 0,456$) pada *Brownies* dengan penambahan ikan gabus mentah dan ikan gabus kukus.

Tekstur didapatkan pada saat produk makanan masuk ke dalam mulut atau disentuh menggunakan ujung jari. Hasil penelitian terhadap aspek tekstur *brownies* kukus penambahan kulit pisang raja menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap aspek tekstur yang disukai adalah *brownies* kukus dengan konsentrasi 20%:80%. Berdasarkan hasil uji *friedman* pada aspek aroma diperoleh nilai $p < 0,05$ yang menunjukkan tidak ada perbedaan.

Penelitian ini tidak sejalan dengan hasil penelitian Fadhilah (2020) menyatakan bahwa terdapat perbedaan signifikan $p < 0,05$ (0,025) terhadap aspek tekstur *Brownies* penambahan ikan gabus mentah dan ikan gabus kukus. Berbeda dengan penelitian Ruslan (2020) menyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata terhadap aspek warna ($p = 0,098$) pada *Brownies* dengan tepung beras merah dan kurma.

Rasa merupakan suatu yang dapat dikenali dan dibedakan dengan menggunakan indera pengecap. Rasa *brownies* kukus penambahan kulit pisang raja. Hasil penelitian terhadap aspek rasa *brownies* kukus penambahan kulit pisang raja menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap aspek aroma yang disukai adalah *brownies* kukus dengan konsentrasi 20%:80%. Berdasarkan hasil uji *friedman* pada aspek aroma diperoleh nilai $p < 0,05$ yang menunjukkan tidak ada perbedaan.

Penelitian ini tidak sejalan dengan hasil penelitian Fadhilah (2020) menyatakan bahwa terdapat perbedaan

signifikan $p < 0,05$ (0,015) terhadap aspek tekstur *Brownies* penambahan ikan gabus mentah dan ikan gabus kukus, berbeda dengan penelitian Ruslan (2020) menyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata terhadap aspek warna ($p=0,016$) pada *snack bar* dengan tepung beras merah dan kurma.

KESIMPULAN

1. Daya terima *Brownies* kukus dengan penambahan kulit pisang raja dari aspek warna yang paling disukai adalah *Brownies* kukus Penambahan Pure Kulit Pisang Raja 20% sebanyak 28 panelis.
2. Daya terima *Brownies* kukus dengan penambahan kulit pisang raja dari aspek aroma yang paling disukai adalah *Brownies* kukus Penambahan Pure Kulit Pisang Raja 20% dan 30% sebanyak masing-masing 28 panelis.
3. Daya terima *Brownies* kukus dengan penambahan kulit pisang raja dari aspek tekstur yang paling disukai adalah *Brownies* kukus Penambahan Pure Kulit Pisang Raja 20% sebanyak 28 panelis.
4. Daya terima *Brownies* kukus dengan penambahan kulit pisang raja dari aspek rasa yang paling disukai adalah *Brownies* kukus Penambahan Pure Kulit Pisang Raja 20% sebanyak 28 panelis.

DAFTAR PUSTAKA

Agustina, I. (2019). *Pengaruh Penambahan Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca L. var sapientum) Terhadap Kadar Kalsium, Kadar Serat, dan Daya Terima Brownies Kukus.*

Amandia Dewi Permana Shita, S. (2010). *Pengaruh Kalsium Terhadap tumbuh kembang gigi geligi anak.*

Amran, P. (2018). *Analisis Perbedaan Kadar Kalsium (Ca) Terhadap Karyawan Teknis Produktif Dengan*

Karyawan Administratif Pada Persero Terbatas Semen Tonasa. 1, 1–7.

- Arnisa, A. (2017). *Pembuatan Serat Makanan Dari Limbah Kulit Pisang (Musa paradisiaca Var. Raja) dengan Menggunakan Berbagai Variasi Konsentrasi Asam Asetat.*
- Bardja, S. (2020). *Faktor Risiko Kejadian Preeklampsia Berat / Eklampsia pada Ibu Hamil Risk Factor for The Occurrence of Severe Preeclampsia / Eclampsia in Pregnant Woman. 12(January), 18–30.*
- Bingan, E. C. S. (2019). *Pengaruh Pemberian Kalsium Terhadap Tekanan Darah Pada Ibu Hamil Dengan Hipertensi.*
- Dahniarti, D., Idris, I., & Am, N. (2018). *Pengaruh Kepatuhan Suplementasi Tablet Kalsium Modifikasi Terhadap Kadar Kalsium dan Tekanan Darah Pada Ibu Hamil The Effect Of Compliance Calcium Supplementation modification Tablet On Calcium and Blood Pressure In Pregnant Women. 6.*
- Doloksaribu, V. G. (2019). *Daya Terima Cookies Variasi Penambahan Formula Tempe dan Bayam Hijau.*
- Habib, M. I. (2019). *Hubungan Pemberian Kalsium Pada Ibu Hamil Dengan Kejadian Preeklampsia Di Puskesmas Riung Bandung Kota Bandung Tahun 2019 Laporan.*
- Hamil, I. B. U., Kabupaten, D. I., Purnasari, G., Briawan, D., Dwiriani, C. M., Gizi, D. I., Pascasarjana, S., & Bogor, I. P. (2016). *Asupan Kalsium Dan Tingkat Kecukupan Kalsium Pada Calcium Intake and Calcium Adequacy among Pregnant Women in Jember Regency. 12(4), 261–268.*
- Hapsari, G. K. (2019). *Penggunaan Kulit Pisang Raja Dalam Pembuatan Brownies.*
- Kartika Adyani. (2020). *Diet Kalsium pada Ibu Hamil Calcium Diet in*

- Pregnant Women*. 12(Mei), 31–42.
- Noviyanti, R. (2019). *Pengaruh Perbandingan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca) Dengan Tepung Beras Terhadap Karakteristik Brownies Kukus Bebas Gluten*.
- Sari, iin indah. (2021). *Proposal penelitian Pengaruh Penambahan Kulit Pisang Raja Protein Pie Isi Ikan Tongkol*.
- Sunarwati, D. A. (2011). *Pengaruh substitusi tepung sukun terhadap kualitas*.
- Syarifudin, A. (2020). *Gambaran Kadar Kalsium (Ca) Pada Beras Merah Dan Beras Putih (Vol. 2507, Issue February)*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan.
- Tiho, 1Aqbar S. P. Pontoh 2Murniati, & 1Program, 2Diana S. Purwanto. (2018). *Gambaran Kadar Kalsium Total Darah Pada Ibu Hamil Trimester III. 1*, 1–4.
- Triastini, M. C. (2018). *Panelis, Uji Aktivitas Antioksidan Dan Kesukaan Skripsi, Terhadap Es Krim Sari Serai (Cymbopogon citratus (DC.) Stapf)*.
- Zakaria. (2021). *Penuntun Praktikum Organoleptik. Hawley's Condensed ChemicalDictionary*.
<https://doi.org/10.1002/9780470114735.hawley12102>