

INOVASI KLEPON BERBAHAN DASAR BIJI KURMA 2019

Muhammad Juni Pranata, Dra. Ratu Ratna Mulyati Karsiwi.,MM.Par., Ratna Gema Maulida S.ST.Par., MM.Par
Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan Universitas Telkom

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan biji kurma. Biji kurma termasuk limbah dan belum banyak yang mengetahui biji buah kurma mempunyai kandungan gizi. Klepon adalah jenis kue tradisional Indonesia yang berbahan dasar dari tepung beras dan tepung ketan. Penelitian dilakukan dengan metode eksperimen dan melakukan uji organoleptik kepada 100 orang konsumen dengan cara menyebarkan kuesioner. Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan biji kurma sebagai bahan dasar pembuatan klepon. Pada umumnya biji kurma menjadi sampah organik. dengan menjadikan biji kurma menjadi tepung untuk bahan dasar pembuatan klepon maka biji kurma nilai ekonomisnya akan meningkat dan menjadikan inovasi olahan dari biji kurma. Hasil penelitian ini adalah untuk menemukan resep kue klepon berbahan dasar biji kurma, dan untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap produk klepon berbahan dasar tepung biji kurma. Melalui hasil uji daya terima konsumen dapat disimpulkan bahwa klepon berbahan dasar tepung biji kurma dapat diterima oleh konsumen dengan presentase 78% konsumen memilih suka berdasarkan rasa, 66,4% menarik berdasarkan warna, 72,4% harum berdasarkan aroma, 70,8% lembut berdasarkan tekstur, dan 73,6% konsumen memilih suka berdasarkan fisik.

Kata Kunci: Inovasi, Biji kurma, Klepon

ABSTRACT

This study discusses the use of date palm seeds. Dates seeds, including waste and not many people know that date palm seeds have nutritional content. Klepon is a type of traditional Indonesian cake made from rice flour and glutinous rice flour. The study was conducted by an experimental method and conducted organoleptic tests on 100 consumers by distributing questionnaires. This study discusses the use of date palm seeds as a basic ingredient in making klepon. In general, date seeds become organic waste. by making date seeds into flour for the basic ingredients of making klepon, date palm seeds will increase in economic value and make innovation processed from date palm seeds. The results of this study were to find a recipe for klepon cake made from date palm seeds, and to find out the extent to which consumers received consumer products for klepon made from dates. Through the results of consumer acceptance test it can be concluded that the klepon made from date palm flour can be accepted by consumers with a percentage of 78% of consumers choosing likes based on taste, 66.4% attractive based on color, 72.4% fragrant based on aroma, 70.8% soft based on texture, and 73.6% of consumers choose likes based on physical.

Keywords: : Innovations, Dates, Klepon

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki 34 provinsi yang terdiri dari berbagai kota dan kabupaten. Setiap provinsi yang berada di Indonesia memiliki berbagai ragam wisata, keindahan wisata alam, keunikan wisata budaya, wisata edukasi hingga wisata kuliner yang berbeda – beda. Salah satunya adalah pasuruan, pasuruan merupakan kabupaten yang ada di provinsi Jawa Timur. Pasuruan memiliki banyak keindahan alam, keunikan budaya hingga kuliner. Salah satu makanan tradisional yang terkenal yang berasal dari pasuruan ialah klepon. Klepon atau kelepon sejenis makanan tradisional atau kue tradisional Indonesia yang termasuk kedalam kelompok jajanan pasar. Klepon berasal dari Pasuruan, Jawa Timur, berbahan dasar dari tepung beras ketan. Klepon juga dikenal dengan sebutan “onde-onde” di Sumatera dan Malaysia.

Sejak tahun 1950, klepon sudah ada di restoran Indonesia Belanda atau Cina dan supermarket di seluruh negeri. Klepon diperkenalkan oleh Indo imigran. Jadi klepon ini termasuk kudapan nasional yang sudah mendunia di Indonesia. Selama ini klepon biasanya di konsumsi hanya mengandung gizi makro saja yaitu karbohidrat, protein, lemak dan sangat sedikit bahkan tidak mengandung zat gizi seperti vitamin dan mineral. Maka dengan itu penambahan gizi dan vitamin lainnya akan menambah peran klepon dari yang sebelumnya hanya mengenyangkan saat dikonsumsi tetapi juga menambah asupan gizi yang diperlukan oleh tubuh manusia.

Klepon merupakan makanan tradisional yang berbahan dasar tepung beras yang dicampurkan dengan tepung ketan dan dengan tambahan pasta pandan yang dibentuk seperti bola yang

didalamnya diberikan gula jawa dan diselimuti oleh parutan kelapa. Salah satu upaya untuk meningkatkan image klepon dengan cara memperbaiki kandungan gizinya dengan menaikkan kadar protein dan serat kasar dengan penambahan tepung yang terbuat dari biji kurma dan mengganti isian klepon dengan daging buah kurma.

Kurma adalah tanaman palma (arecaceae) dalam genus Phoenix, buahnya dapat dimakan. Pohonnya berukuran sedang dengan tinggi 15-25 m, tumbuh secara tunggal atau membentuk rumpun pada sejumlah batang dari sebuah sistem akar tunggal. Daunnya memiliki panjang 3-5 m, dengan duri pada tangkai daun, menyirip dan mempunyai sekitar 150 pucuk daun muda, daun mudanya berukuran dengan panjang 30 cm dan lebar 2 cm. Rentangan penuh mahkotanya berkisar dari 6-10 m. Pohon kurma merupakan tanaman jenis dioecious, yaitu memiliki tanaman jantan dan betina yang hidup secara terpisah.

Peneliti pangan menyebut kurma adalah makanan hampir ideal yang menyediakan nutrisi esensial secara lengkap dengan manfaat kesehatan. Bahkan berpotensi sebagai makanan terbaik dimasa depan. Pohon kurma memiliki daya adaptabilitas yang tinggi. Pohon betina kurma mudah kawin dengan siapa saja maka tidak mengherankan kalau varietas kurma sampai saat ini dapat mencapai 1000 varietas lebih. Buah kurma dikelompokkan menjadi tiga golongan utama yaitu: lunak (contohnya: Barhee, Halaw, Khadrawy, dan Medjool), semi-kering (contohnya: Dayn,

Deglet noor, Zahidi) dan kering (contohnya: thoory).

Kurma matang dibagi menjadi empat golongan, yang mana dikenal seluruh dunia dengan menggunakan penamaan Arab yaitu, kimri (muda), Khalal (berukuran penuh), rutab (matang, lembut), tamr (dikeringkan dengan bantuan matahari). Pohon kurma dapat berbuah setelah ditanam selama 4 sampai 7 tahun dan bisa dipanen ketika berusia 7 sampai 10 tahun. Kandungan gizi buah kurma cukup lengkap, seperti kalori, karbohidrat, air, protein, gula, serat, vitamin A, vitamin C, vitamin D, vitamin E, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, vitamin B5, vitamin B6, vitamin B9, vitamin B12, kalsium, zat besi, magnesium, fosfor, kalium, dan sodium. Unsur-unsur inilah yang dapat digunakan sebagai sumber energi dan antibodi bagi tubuh manusia. Biji kurma merupakan bahan buangan. Pada umumnya biji kurma masih belum dimanfaatkan secara nyata, hanya dibuang dan sebagai bahan limbah organik saja. Biji kurma mengandung gizi yang cukup tinggi terutama pada karbohidrat, mineral dan serat pangannya sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan dengan cara diolah menjadi tepung. Selain di manfaatkan sebagai bahan baku makanan, biji kurma juga dapat menambah kandungan gizi bila diolah menjadi sebuah produk makanan.

Kandungan gizi biji kurma cukup lengkap, seperti karbohidrat, protein, lemak, mineral, serat pangan, dan air. Unsur-unsur inilah yang dapat digunakan sebagai sumber energi dan antibodi bagi tubuh manusia. Berikut adalah komposisi biji buah kurma.

Menurut Warsiki (2017:6) biji kurma dapat diolah untuk menggantikan tepung dengan cara memisahkan biji kurma dengan dagingnya, dicuci dengan bersih biji kurma kemudian diiris dan dikeringkan, setelah itu biji kurma di giling dan disaring untuk mendapatkan serbuk yang paling halus.

II .KAJIAN PUSTAKA

Patiseri

Patiseri merupakan bahasa perancis "*patisserie*" yang dapat diartikan kue-kue. Patiseri adalah sebuah pengetahuan dalam pengelolaan dan penyajian makanan, terutama proses dan sekarang sebagai jenis kue (Dharma dan Intan, 2018:4). Menurut Adjad Subagjo (2007:87) *pastry* merupakan bagian dari *food production* atau *kitchen* yang ada di dalam lingkup *food and beverage department* yang memiliki tugas untuk membuat *dessert* atau makanan penutup, makanan pengirim minuman, seperti kue dan roti. Patiseri menurut Budiono (2005) dalam Nurtin, *et al* (2016:73) patiseri merupakan toko mengkhususkan pada pembuatan roti dan kue.

Patiseri dapat diartikan sebagai sebuah ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue, baik kue kontinenl, oriental maupun kue – kue indonesia mulai dari persiapan, pengelolaan sampai dengan penyajian. Kue dapat disajikan dalam berbagai kesempatan, selain memberikan rasa kenyang, kue juga berfungsi sebagai dekorasi atau hiasan (Faridah, 2008:2). Dengan berkembangnya zaman dan wawasan, manusia menambahkan dan mencampurkan bermacam-macam bahan serta aroma, sehingga membuat variasi dari patiseri menjadi bermacam dan

luas. Variasi patiseri dapat dibuat dengan berbagai teknik dan metode pengelolaan yang berbeda, namun variasi tersebut tidak dapat dipisahkan dari seni dan keindahan.

Pengelolaan makanan pada produk patiseri khususnya pengetahuan mengenai Hygiene dan Sanitasi sangat menentukan kualitas sebuah produk. Dalam pengelolaan makanan bukan hanya harus memperhatikan teknik atau metode pengelolaan tetapi harus memperhatikan atau didukung oleh hygiene dan sanitasi yang efektif. Namun, selain hygiene dan sanitasi yang harus diperhatikan, faktor kesehatan dan keselamatan kerja juga tidak kalah penting untuk dipahami, direncanakan, dan diterapkan (Faridah, 2008:3).

2.1.1 Jenis Patiseri

Menurut faridah (2008:3) patiseri dibagi menjadi dua, yaitu kue oriental dan kue continental. Kue – kue indonesia termasuk pada jenis kue oriental, sedangkan kue continental adalah *Yeast Products, Breads, Cake and Icings, Cookies, Pastries, Cream, Puding, Frozen Dessert, Candy*. Perbedaan dari jenis patiseri adalah lemak yang terdapat pada kuenya, kue kontinental menggunakan lemak padat seperti margarine, mentega, dan shortening sedangkan kue oriental menggunakan lemak cair seperti santan dan minyak. Ada pun jenis – jenis produk yang termasuk patiseri adalah sebagai berikut:

Bakery

Bakery termasuk dari bagian patiseri yang terdiri dari roti, cake, pastry dan cookies. *Bakery* memiliki daya jual yang tinggi dari tampilan yang menariknya. Cara pembuatan produk – produk *bakery* menggunakan bahan dasar seperti terigu, lemak, gula, telur, garam dan cairan (air atau susu).

Yeast Product

Yeast Product adalah produk dari patiseri yang menggunakan ragi sebagai bahan pengembang dan dengan menggunakan bahan utama adalah tepung dan cairan. Selain menggunakan tepung terigu, produk kue beragi dapat menggunakan berbagai macam tepung, seperti tepung beras (apem, serabi, kue mangkok, dll) dan tepung tapioka (bika ambon). Bentuk produk yang beragi terbagi menjadi 2 yaitu cair dan padat.

Breads

Breads termasuk bagian dari patiseri yang terdiri dari berbagai jenis roti, seperti *rolls, goughnut, quick bread* dan lain – lain. Bahan utama dari pembuatan roti adalah terigu, air, garam dan ragi. Dalam pembuatan roti, terdapat beberapa metode – metode cara pengelolaan yang dimana setiap metode menghasilkan ciri dari roti tersebut. Metode – metode

pengelohan roti adalah *straight dough method*, *sponge method*, dan *modified straight dough method*.

Quick Bread

Quick bread merupakan jenis roti yang membutuhkan lebih banyak bahan dan biaya dibanding dengan jenis roti lainnya. *Quick bread* dapat diolah dengan variasi bahan seperti terigu, tepung gandum yang kasar, tepung jagung, bran, oatmeal dan buah – buahan, kacang – kacangan dan rempah – rempah.

Cake

Cake merupakan produk patiseri yang memiliki banyak akan rasa. Struktur cake sangat ditentukan dari bahan yang digunakan. Jenis formula pada cake ada dua yaitu *high fat cake* dan *low fat cake*. Sedang metode pembuatannya ada lima yaitu *creaming method*, *two stage method* (*high fat cake*), *sponge method*, *angel food method* dan *chiffon method* (*low fat cake*). Cake disajikan dalam bentuk potongan ataupun irisan. Cake juga sering disajikan secara utuh untuk digunakan dalam acara pesta atau sebagai hiasan.

Cookies

Cookies merupakan produk patiseri yang berukuran kecil dan memiliki rasa manis yang terbuat dari adonan solid dan liquid, *cookies* memiliki sifat yang tahan lama. Metode pembuatan cookies ada tiga yaitu, *one stage method*, *creaming method* dan *sponge method*. Sedangkan variasi cookies diklasifikasikan berdasarkan teknik penanganan adonannya. Teknis persiapan dan penanganan adonan terbagi kedalam enam bagian : Drop, Bar, Rolled atau Cut-out, Molded, Pressed dan Wafer.

2.1 Pastry

Paste yang terbuat dari tepung terigu, cairan dan lemak adalah sebuah jenis adonan lain dari pastry, dalam praktik pastry memiliki dua kelompok adonan yaitu dough dan batters atau adonan keras dan adonan lunak. *Puff pastry*, *danish*, *croissant* merupakan kelompok adonan keras, sedangkan yang termasuk dalam kelompok adonan lunak adalah Choux paste yang digunakan untuk makanan penutup maupun kontemporer (Faridah, 2008:8). Bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan pastry sama seperti bahan pembuatan roti, tetapi lemak yang digunakan ialah butter corseset atau lemak pelapis (*rolling fat*) yang merupakan margarin khusus yang digunakan untuk menghasilkan adonan yang biasa dilipat, seperti puff pastry dan danish pastry. Menurut Bartono (2005) pastry merupakan sebuah bagian dari dapur yang memproduksi secara khusus seperti berbagai jenis roti, cake, dan makanan penutup.

Klepon

Klepon adalah jajanan tradisional Indonesia yang terbuat dari tepung ketan putih yang dibentuk seperti bola – bola kecil yang terdapat didalamnya gula merah dan ditaburkan parutan kelapa. Klepon berasal dari Pasuruan Provinsi Jawa Timur. Sejak tahun 1950, klepon sudah ada di restoran Indonesia Belanda atau Cina dan supermarket di seluruh negeri. Klepon diperkenalkan oleh imigran. Jadi klepon ini termasuk kudapan nasional yang sudah mendunia di Indonesia. Selama ini klepon biasanya di konsumsi hanya mengandung gizi makro saja yaitu karbohidrat, protein, lemak dan sangat sedikit bahkan tidak mengandung zat gizi seperti vitamin dan mineral.

Biji Kurma

Biji kurma menurut Wariski (2017:4) adalah monokotil, biji buah kurma tidak memiliki aroma atau tidak berbau dan memiliki rasa yang hambar namun sedikit pahit. Biji buah kurma memiliki warna cokelat terang dan cokelat gelap dengan jumlah komponen biji kurma sebesar 10% dari buah kurma. Menurut Hamada *et al* (2002) biji kurma berpotensi dapat digunakan sebagai bahan pangan bagi manusia. Biji kurma mengandung vitamin dan serat dengan persentase yang cukup tinggi dengan sebesar 6.4 – 11.5 % sehingga biji kurma sangat baik untuk kesehatan, bahkan biji kurma dapat menjadi sumber alternatif serat yang prospektif dibandingkan dengan dedak gandum sehingga dapat memberikan kontribusi yang berharga untuk pangan berserat.

Menurut Al – Farsi dan Lee (2011) dalam Siregar (2018:183) Biji kurma mengandung komponen protein dan lemak yang tinggi dibandingkan dengan daging buah kurma. Biji kurma menurut Sahutu (2010: 30) biji kurma mentah memiliki manfaat dalam pengobatan Hemeopathy atau pengobatan tanpa menggunakan bahan kimia.

III METODOLOGI PENELITIAN

Objek Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah biji kurma sebagai bahan dasar pembuatan kue klepon. Sementara untuk subjek dalam penelitian ini yaitu daya terima konsumen. Peneliti mengambil 100 responden yang terdiri dari karyawan swasta, ibu rumah tangga, mahasiswa, dan pelajar untuk mencoba kue klepon berbahan dasar biji kurma agar mengetahui hasil akhir produk yang paling dominan disukai/produk terbaik oleh penulis dengan menggunakan perbandingan produk

kontrol

Teknik pengumpulan data

Penelitian eksperimen adalah penelitian di mana peneliti dengan sengaja membangkitkan timbulnya suatu kejadian atau keadaan, dengan kata lain penelitian eksperimen adalah suatu cara untuk mencari hubungan sebab akibat (*causal effect*) antara dua faktor yang sengaja ditimbulkan oleh peneliti dengan mengeliminasi atau mengurangi atau menyisihkan faktor-faktor lain yang bisa mengganggu. Eksperimen selalu dilakukan dengan maksud untuk melihat akibat dari suatu perlakuan yang dilakukan oleh peneliti. Dengan kata lain Sukardi (2004) suatu penelitian eksperimen pada prinsipnya dapat didefinisikan sebagai metode sistematis guna membangun hubungan yang mengandung fenomena sebab akibat (*Causal-effect relationship*). Desain eksperimen dalam penelitian ini yaitu *Pre Experimental Design*. Bentuk *design true experimental dalam penelitian ini adalah pretest-postest control group design* Sugiyono (2007). Peneliti menggunakan metode eksperimental dengan menguji resep kue klepon berbahan dasar biji kurma.

Kuesioner adalah teknik pengumpulan data melalui formulir-formulir yang berisi pertanyaan-pertanyaan yang diajukan secara tertulis pada seseorang atau sekumpulan orang untuk mendapatkan jawaban atau tanggapan dan informasi yang diperlukan oleh peneliti Mardalis (2008: 66) Penelitian ini menggunakan angket atau kuesioner, dengan pertanyaan terbuka (*open question*).

Teknik analisa data uji organoleptik

Rasa

Hedonic Scale Test (Qazuini, 1984). Kue bugis yang disajikan secara acak dengan kode tertentu. Kemudian panelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan. Hasil penilaian panelis dinyatakan dalam skor dari 1-5 dengan urutan sebagai berikut :

Warna

Menurut Rahayu (2001) Warna merupakan

suatu bahan pangan dipengaruhi oleh cahaya yang diserap dan dipantulkan dari bahan itu sendiri dan juga ditentukan oleh faktor dimensi yaitu warna produk, kecerahan, dan kejelasan warna produk.

Kue bugis yang disajikan secara acak dengan kode tertentu. Kemudian panelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan. Hasil penilaian panelis dinyatakan dalam skor dari 1-5 dengan urutan sebagai berikut :

Tekstur

Pengamatan untuk tekstur dilakukan secara indrawi dengan metode scoring (Qazuini, 1984). Kue bugis disajikan secara acak dengan kode tertentu. Kemudian panelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan. Hasil penilaian panelis dinyatakan dalam skor dari 1-5 dengan urutan sebagai berikut

Aroma

Pengamatan untuk aroma dilakukan secara indrawi dengan metode scoring (Qazuini, 1984). Praline disajikan secara acak dengan kode tertentu. Kemudian panelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan. Hasil penilaian panelis dinyatakan dalam skor dari 1-5 dengan urutan sebagai berikut

Penampilan fisik

Menurut Stanton (1994:222) penampilan fisik produk adalah sekumpulan atribut fisik nyata yang terakit dalam sebuah bentuk yang dapat diidentifikasi. Penampilan fisik produk ini meliputi bentuk dan ukuran serta warna. Praline disajikan secara acak dengan kode tertentu. Kemudian panelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan. Hasil penilaian panelis dinyatakan dalam skor dari 1-5

V KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Dari uji coba dan eksperimen dalam beberapa siklus, diketahui bahwa formulasi resep dengan pemanfaatan biji

salah satu parameter fisik suatu bahan pangan yang penting. Kesukaan konsumen terhadap produk pangan juga ditentukann oleh warna pangan tersebut. Warna

kurma sebagai bahan dasar pembuatan kue klepon dapat dinyatakan berhasil dengan bahan yang terdiri dari 150 gram tepung biji kurma halus, 150 gram tepung ketan,

300 gram daging kurma, 1050 ml air, 300 gram kelapa parut, .

2. Daya terima konsumen terhadap produk klepon berbahan dasar tepung biji kurma dapat di terima atau disukai, dilihat dari uji daya terima konsumen, konsumen rata-rata menjawab dengan skala 3 sampai dengan skala 5 yaitu cukup suka sampai dengan sangat suka pada modifikasi resep dengan perbandingan 50%:50%, hasil dari uji organoleptik dari segi penilaian (rasa,aroma,tekstur,warna dan penampilan fisik) rata rata konsumen menerima dengan produk inovasi kue klepon berbahan dasar tepung biji kurma.
3. Kandungan gizi pada klepon berbahan dasar tepung biji kurma, kadar Glukosa 11,37%, Kadar Karbohidrat 43,45%, Kadar Protein 4,34%.

Saran

1. Pilih biji kurma yang muda dan berkualitas, karena apabila menggunakan biji yang terlalu tua dapat menimbulkan rasa pahit.
2. Untuk penggilingan biji kurma lebih baik menggunakan mesin penggiling tepung jangan menggunakan blender, karena menggunakan mesin penggiling tepung akan lebih halus.
3. Untuk para pengusaha kuliner di bidang pastry khususnya yang menjurus ke kue tradisional, perlu inovasi dengan mengembangkan bahan baku lokal sebagai komposisi pembuatan produknya agar menjadi sajian yang unik, menarik, dan kue tradisional bisa bersaing dengan produk lain, serta memiliki nilai tambah untuk meningkatkan budidaya bahan yang belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat.

REFERENSI

- Besbes. (2004). *Date seed oil, phenolic, tocopherol, and sterol profiles*. Journal Food Technology 11
- Damanik, Sri Martina. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Jagung (Zea Mays L) Dalam Pembuatan Brownies Jagung Terhadap Daya Terima Dan Nilai Gizinya*.
- Dharma Prastiwi, Dwita Intan Septiana Sari. (2018). *Upaya Pengendalian Mutu Harum Manis Bakery Dalam Menciptakan Kepuasan Pelanggan (Studi Pengendalian Mutu Harum Manis Bakery Di Lampung)*.
- Faridah, A. dkk. (2008). *Patiseri (Jilid 1)*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Gusnadi, D. (2019). ANALISIS UJI ORGANOLEPTIK TAPAI SINGKONG PADA PRODUK COOKIES SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN EKSISTENSI TAPAI SINGKONG DI KOTA BANDUNG. *Jurnal Akrab Juara*, 4(5), 73-80.
- Giyatmo, 2013. *Efektifitas pemberian jus kurma dalam meningkatkan trombosit pada pasien demam berdarah dengue di rsu bunda purwokerto*. *Jurnal Keperawatan Soedirman*. 8 (1) : 33.
- Harsana, Minta *et al.* (2018). *Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta*. Vol, 2. No, 2.
- Kusuma, Titis sari *et al.* (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press
- Lestari, Tri *et al.* (2019). *Uji Efektivitas Ekstrak Buah Kurma (Phoenix dactylifera) Dan Ekstrak Buah Mahkota Dewa (Phaleria macrocarpa) Dari Pemeriksaan SGOT dan SGPT Terhadap Tikus Yang Di Induksi Paracetamol*. Vol, 1. No, 1.
- Mangifera, Liana *et al.* (2018). *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Wisatawan Dalam Pemilihan Kuliner Di Kawasan Wisata Alam Kemunin*. Surakarta
- Nugroho, Muhammad Fitri Aji Erni Sofia Murtini. (2017). *Inovasi Peningkatan Kandungan Gizi Jajanan Tradisional Klepon Dengan Modifikasi Bahan Dan Warna*. Vol, 5. No, 1.
- Nurtin Halimah, Sarah *et al.* (2016). *Manfaat "Dekorasi Patiseri" Pada Praktik Dekorasi Cake*. Vol, 5. No, 2.
- Purwadi *et al.* (2017). *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Purwanto, Trianisa *et al.* (2018). *Analisis Daya Terima Yogurt Sari Kedelai (Soygurt) Dengan Penambahan Jus Kurma(Phoenix Dactylifera)*. Vol.2. No,1.
- Satu, Suyati. (2010). *Kurma Khasiat dan Aneka Olahannya*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Septyandari. (2016). *Peningkatan Kadar Kalsium (Ca) Pada Klepon Dengan Substitusi Bayam Merah (Alternanthera Amoena Voss. Var. "Mira")*.
- Setyorini, Efi Endang Dwi *et al.* (2018). *Diversifikasi Sebagai Strategi Untuk Meningkatkan Potensi Kue Tradisional Klepon Di Kecamatan Gempol Pasuruan*. Vol, 3. No, 2.
- Simatupang, Lailatul Fitri. (2018). *Pengaruh Perbandingan Sari Kurma (Phoenix dactylifera) dengan Sari Kecombrang (Etlingera elatior) dan Penambahan Gula Aren terhadap Mutu Minuman Sari Kumbrang*.
- Siregar, Yusraini Dian Inayati *et al.* (2018). *Identifikasi Komposisi Kimia dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Biji Kurma (Phoenix dactylifera)*. Vol, 4. No, 2.
- Subagyo, adjab. (2007) *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta: Graha.
- Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 1990 *Kepariwisata*. 18 Oktober 1990. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1990 Nomor 78. Jakarta. Warsiki,
- Endang Lutfi Setiyono. (2017). *Utilization Of Date (Phoenix Dactylifera L.) Seed As Flour And Analysis Of Its Quality During Storage*.

