E-ISSN: 3025-0994
Halaman 2954-2962
Volume 4 Nomor 2 Tahun 2026

Inovasi *Puff Pastry* Dengan Pemanfaatan Tepung Mocaf Dan Variasi Merk *Korsvet*

Irina Darva Mulia[1]*, Ita Fatkhur Romadhoni[2], Lilis Sulandari[3], Qorry' Aina[4]

[1,2,3,4] Sarjana Terapa Tata Boga, Universitas negeri Surabaya
e-mail: irinadarva.22011@mhs.unesa.ac.id

Abstrak

Inovasi *puff pastry* dengan substitusi tepung mocaf dan variasi merk *korsvet* dilakukan sebagai upaya mengurangi penggunaan tepung terigu pada produk *pastry* melalui pemanfaatan bahan pangan lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung mocaf dan variasi merk *korsvet* terhadap mutu sensoris *puff pastry*, menentukan produk terbaik, serta mengetahui kandungan gizinya. Penelitian menggunakan rancangan faktorial 2 × 3 dengan substitusi mocaf 20% dan 40% serta tiga merk *korsvet*, yaitu Corman, Anchor, dan Elle & Vire. Uji sensoris dilakukan terhadap 36 panelis menggunakan skala hedonik 1–5 dan dianalisis menggunakan *Two-Way ANOVA* serta uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi mocaf berpengaruh signifikan terhadap seluruh atribut sensoris, sedangkan merk *korsvet* berpengaruh signifikan terhadap aroma, rasa, dan kesukaan. Interaksi kedua faktor tidak berpengaruh signifikan terhadap seluruh atribut sensoris. Produk terbaik diperoleh pada substitusi mocaf 20% dengan *korsvet* Elle & Vire. Hasil analisis proksimat per 100 g menunjukkan kandungan energi 423,51 kkal, karbohidrat 48,56 g, lemak 22,39 g, protein 6,95 g, kadar air 21,35 g, dan kadar abu 0,76 g. Penggunaan mocaf 20% berpotensi menghasilkan *puff pastry* berbasis pangan lokal dengan mutu sensoris yang baik.

Kata Kunci: Puff Pastry, Tepung Mocaf, Korsvet, Uji Sensoris, Kandungan Gizi

Abstract

The innovation of puff pastry through mocaf flour substitution and variation of pastry butter brands was carried out as an effort to reduce the use of wheat flour in pastry products by utilizing local food ingredients. This study aimed to determine the effect of mocaf flour substitution and pastry butter brand variation on the sensory quality of puff pastry, identify the best product, and analyze its nutritional content. The study employed a 2 × 3 factorial design with mocaf substitutions of 20% and 40% and three pastry butter brands, namely Corman, Anchor, and Elle & Vire. Sensory evaluation was conducted by 36 panelists using a 1–5 hedonic scale and analyzed using Two-Way ANOVA followed by Duncan's test. The results showed that mocaf substitution significantly affected all sensory attributes, while pastry butter brands significantly affected aroma, taste, and overall preference. The interaction between both factors showed no significant effect on all sensory attributes. The best product was

obtained from 20% mocaf substitution using Elle & Vire pastry butter. Proximate analysis per 100 g showed energy content of 423.51 kcal, carbohydrates 48.56 g, fat 22.39 g, protein 6.95 g, moisture 21.35 g, and ash content 0.76 g. The use of 20% mocaf has the potential to produce locally based puff pastry with good sensory quality.

Keywords : Puff Pastry, Mocaf Flour, Korsvet, Sensory Evaluation, Nutritional Content

LATAR BELAKANG

Puff pastry merupakan produk *laminated dough* yang memiliki karakteristik berlapis, renyah, dan ringan akibat proses pelapisan adonan dengan lemak melalui teknik pelipatan dan penggilasan berulang. Struktur berlapis terbentuk dari kombinasi uap air dan lapisan lemak selama proses pemanggangan sehingga menghasilkan tekstur yang disukai konsumen (Wickramarachchi et al., 2015). Dalam pembuatannya, tepung terigu berperan sebagai pembentuk gluten yang memberikan elastisitas adonan, sedangkan *korsvet* berfungsi memisahkan lapisan adonan agar terbentuk laminasi yang baik. Perbedaan karakteristik lemak antar merk korsvet dapat mempengaruhi mutu akhir *puff pastry*, terutama tekstur, aroma, dan rasa.

Seiring berkembangnya industri *bakery*, konsumen tidak hanya mempertimbangkan cita rasa, tetapi juga nilai gizi dan manfaat kesehatan produk pangan. Produk *bakery* berbasis bahan lokal dan *gluten-free* semakin diminati seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola hidup sehat (Maulina & Sufianti, 2025). Di sisi lain, Indonesia masih menghadapi tingginya ketergantungan terhadap impor gandum sehingga diperlukan upaya diversifikasi pangan berbasis bahan lokal (Rizqi et al., 2024). Salah satu bahan lokal yang berpotensi dikembangkan sebagai substitusi tepung terigu adalah tepung mocaf (*modified cassava flour*). Tepung mocaf memiliki kadar air rendah, tekstur halus, kandungan pati dan serat tinggi, serta bersifat bebas gluten sehingga berpotensi diaplikasikan pada produk bakery (Nabila et al., 2025; Asmoro, 2021). Namun, ketiadaan gluten pada mocaf dapat mempengaruhi elastisitas adonan dan pembentukan lapisan *puff pastry*.

Dalam penelitian ini digunakan tiga merk *korsvet* berbasis lemak hewani, yaitu Corman, Anchor, dan Elle & Vire, yang memiliki karakteristik plastisitas dan kandungan lemak berbeda. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung mocaf dan variasi merk *korsvet* terhadap mutu sensoris *puff pastry* pada atribut warna, tekstur, aroma, rasa, dan kesukaan, serta menentukan produk terbaik dan kandungan gizinya. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi referensi dalam pengembangan produk *pastry* berbasis bahan pangan lokal.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen kuantitatif dengan desain faktorial 2 × 3. Faktor pertama adalah substitusi tepung mocaf sebesar 20% dan 40%, sedangkan faktor kedua adalah variasi merk *korsvet* yaitu Corman, Anchor, dan Elle & Vire. Variabel terikat berupa mutu sensoris *puff pastry* meliputi warna, tekstur, aroma, rasa, dan kesukaan. Penelitian dilakukan September 2025–April 2026 di Fakultas Vokasi Universitas Negeri

Surabaya (UNESA) untuk proses produksi dan uji sensoris, sedangkan uji laboratorium dilakukan di Laboratorium Saraswanti Indo Genetech Surabaya.

Formulasi dasar *puff pastry* mengacu pada Wickramarachchi et al. (2015) dengan perlakuan substitusi mocaf 20% dan 40%. Bahan utama yang digunakan meliputi tepung terigu protein tinggi, tepung mocaf, gula, garam, air dingin, serta *korsvet* Corman, Anchor, dan Elle & Vire. Proses pembuatan menggunakan *english method* dengan teknik lipatan *threefold turn* sebanyak empat kali dan dipanggang pada suhu 195°C selama 30 menit.

Pengumpulan data dilakukan melalui uji sensoris dan uji laboratorium. Uji sensoris dilakukan terhadap 36 panelis menggunakan skala hedonik 1–5 pada atribut warna, tekstur, aroma, rasa, dan kesukaan. Data dianalisis menggunakan Two-Way ANOVA pada taraf signifikansi 5% dengan bantuan IBM SPSS Statistics 25 dan dilanjutkan uji Duncan apabila terdapat perbedaan signifikan. Produk terbaik dianalisis menggunakan uji proksimat untuk mengetahui kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat, kadar air, dan kadar abu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Sensoris

Hasil rata-rata penilaian panelis terhadap atribut warna berkisar 3,14-3,83. Dengan nilai terendah diperoleh pada perlakuan substitusi tepung mocaf 40% dengan *korsvet* Corman dan Elle & Vire sebesar 3,14 dengan karakteristik warna keemasan kurang merata. Nilai tertinggi diperoleh pada perlakuan substitusi tepung mocaf 20% dengan *korsvet* Anchor sebesar 3,83 dengan karakteristik warna coklat keemasan yang lebih merata.

Warna yang diharapkan pada produk *puff pastry* adalah coklat keemasan merata. Hasil analisis *Two-Way ANOVA* terhadap atribut warna menunjukkan bahwa substitusi tepung mocaf berpengaruh signifikan terhadap warna *puff pastry* dengan nilai signifikansi 0,010 (<0,05). Hal ini menunjukkan bahwa peningkatan substitusi mocaf hingga 40% menyebabkan penurunan kualitas warna *puff pastry*. Sebaliknya, jenis *korsvet* tidak berpengaruh signifikan terhadap warna *puff pastry* dengan nilai signifikansi 0,170 (>0,05). Interaksi antara substitusi mocaf dan jenis *korsvet* juga tidak menunjukkan pengaruh signifikan terhadap warna dengan nilai signifikansi 0,894 (>0,05).

Penurunan kualitas warna pada substitusi mocaf 40% diduga disebabkan oleh karakteristik tepung mocaf yang tidak mengandung gluten sehingga mempengaruhi struktur adonan selama proses pemanggangan. Struktur adonan yang kurang optimal menyebabkan distribusi panas menjadi kurang merata dan mempengaruhi pembentukan warna coklat keemasan. Secara keseluruhan, substitusi mocaf 20% menghasilkan warna *puff pastry* yang lebih baik dibandingkan substitusi 40% karena masih mampu menghasilkan warna coklat keemasan yang lebih merata dan mendekati karakteristik *puff pastry* ideal.

Hasil rata-rata penilaian panelis terhadap atribut tekstur berkisar 3,00-3,61. Nilai terendah diperoleh pada perlakuan substitusi tepung mocaf 40% dengan *korsvet* Corman sebesar 3,00 dengan karakteristik lapisan kurang jelas dan tekstur agak liat. Nilai tertinggi diperoleh pada perlakuan substitusi tepung mocaf 20% dengan *korsvet* Corman sebesar 3,61 dengan karakteristik lapisan cukup terlihat dan tekstur lebih renyah. Tekstur yang diharapkan pada produk *puff pastry* adalah berlapis, renyah, dan mengembang. Hasil analisis *Two-Way ANOVA* terhadap atribut tekstur menunjukkan bahwa substitusi tepung mocaf berpengaruh

signifikan terhadap tekstur *puff pastry* dengan nilai signifikansi 0,007 (<0,05). Sebaliknya, jenis *korsvet* tidak berpengaruh signifikan terhadap tekstur dengan nilai signifikansi 0,802 (>0,05), begitu pula interaksi antara substitusi mocaf dan jenis *korsvet* yang tidak berpengaruh signifikan dengan nilai signifikansi 0,345 (>0,05).

Penurunan kualitas tekstur pada substitusi mocaf 40% diduga disebabkan oleh rendahnya kandungan gluten pada tepung mocaf. Gluten berperan penting dalam membentuk jaringan elastis adonan yang mampu menahan tekanan selama proses laminasi dan pemanggangan. Ketika kandungan gluten berkurang, lapisan adonan menjadi kurang terbentuk dengan baik sehingga tekstur *puff pastry* cenderung lebih padat dan kurang renyah. Hal ini sejalan dengan pendapat Wickramarachchi et al. (2015) yang menyatakan bahwa kualitas *puff pastry* dipengaruhi oleh keseimbangan antara pembentukan gluten dan plastisitas lemak. Silow et al. (2017) juga menjelaskan bahwa *laminated dough* memerlukan jaringan gluten yang cukup kuat untuk menghasilkan tekstur berlapis dan pengembangan optimal. Secara keseluruhan, substitusi mocaf 20% menghasilkan tekstur *puff pastry* yang lebih baik dibandingkan substitusi 40% karena masih mampu mempertahankan pembentukan lapisan dan kerenyahan produk.

Hasil rata-rata penilaian panelis terhadap atribut aroma berkisar 3,31-4,28. Nilai terendah diperoleh pada perlakuan substitusi tepung mocaf 40% dengan *korsvet* Corman sebesar 3,31 dengan karakteristik aroma *butter* kurang tercium jelas. Nilai tertinggi diperoleh pada perlakuan substitusi tepung mocaf 20% dengan *korsvet* Elle & Vire sebesar 4,28 dengan karakteristik aroma *butter* yang cukup kuat.

Aroma yang diharapkan pada produk *puff pastry* adalah aroma *butter* atau *korsvet* yang khas dan menarik. Hasil analisis *Two-Way ANOVA* terhadap atribut aroma menunjukkan bahwa jenis *korsvet* berpengaruh signifikan terhadap aroma *puff pastry* dengan nilai signifikansi 0,002 (<0,05). Untuk mengetahui perbedaan antar jenis *korsvet* dilakukan uji lanjut Duncan, yang menunjukkan bahwa *korsvet* Anchor dan Elle & Vire menghasilkan aroma yang berbeda nyata dibandingkan Corman. Selain itu, substitusi tepung mocaf juga berpengaruh signifikan terhadap aroma dengan nilai signifikansi 0,027 (<0,05). Namun, interaksi antara substitusi mocaf dan jenis *korsvet* tidak berpengaruh signifikan terhadap aroma dengan nilai signifikansi 0,345 (>0,05).

Perbedaan aroma antar *korsvet* diduga disebabkan oleh karakteristik komposisi lemak masing-masing produk. *Korsvet* berbasis lemak susu memiliki kandungan senyawa *flavor* dan aroma *butter* yang lebih kuat sehingga mampu meningkatkan aroma puff pastry. Lemak juga berfungsi sebagai *flavor carrier* yang membantu mempertahankan dan melepaskan aroma selama proses pemanggangan. Hal ini sejalan dengan pendapat Ghifarie dan Rahmawati yang menyatakan bahwa lemak laminasi berperan dalam pembentukan aroma dan cita rasa produk pastry. Secara keseluruhan, aroma puff pastry terbaik diperoleh pada kombinasi substitusi mocaf 20% dengan *korsvet* Elle & Vire karena menghasilkan aroma *butter* yang lebih kuat dan lebih disukai panelis.

Hasil rata-rata penilaian panelis terhadap atribut rasa berkisar 2,50-3,86. Nilai terendah diperoleh pada perlakuan substitusi tepung mocaf 40% dengan *korsvet* Corman sebesar 2,50 dengan karakteristik rasa kurang gurih. Nilai tertinggi diperoleh pada perlakuan substitusi tepung mocaf 20% dengan *korsvet* Elle & Vire sebesar 3,86 dengan karakteristik rasa gurih

yang lebih baik.

Rasa yang diharapkan pada produk puff pastry adalah gurih dan memiliki keseimbangan *flavor* yang baik. Hasil analisis *Two-Way ANOVA* terhadap atribut rasa menunjukkan bahwa jenis *korsvet* berpengaruh signifikan terhadap rasa *puff pastry* dengan nilai signifikansi 0,000 (<0,05). Untuk mengetahui perbedaan antar jenis *korsvet* dilakukan uji lanjut Duncan, yang menunjukkan bahwa *korsvet* Anchor dan Elle & Vire menghasilkan rasa yang berbeda nyata dibandingkan Corman. Selain itu, substitusi tepung mocaf juga berpengaruh signifikan terhadap rasa dengan nilai signifikansi 0,043 (<0,05). Namun, interaksi antara substitusi mocaf dan jenis *korsvet* tidak berpengaruh signifikan terhadap rasa dengan nilai signifikansi 0,119 (>0,05).

Perbedaan rasa antar perlakuan diduga dipengaruhi oleh karakteristik lemak pada masing-masing *korsvet*. *Korsvet* berbasis lemak susu memiliki kemampuan sebagai *flavor carrier* yang dapat meningkatkan intensitas rasa gurih dan memberikan sensasi *creamy* pada produk. Selain itu, peningkatan substitusi mocaf hingga 40% menyebabkan penurunan intensitas rasa gurih karena mocaf memiliki kandungan protein lebih rendah dibandingkan tepung terigu. Secara keseluruhan, rasa *puff pastry* terbaik diperoleh pada kombinasi substitusi mocaf 20% dengan *korsvet* Elle & Vire karena menghasilkan cita rasa gurih yang lebih baik dan lebih disukai panelis.

Hasil rata-rata penilaian panelis terhadap atribut tingkat kesukaan berkisar 2,56-3,56. Nilai terendah diperoleh pada perlakuan substitusi tepung mocaf 40% dengan *korsvet* Corman sebesar 2,56 dengan kategori cukup suka. Nilai tertinggi diperoleh pada perlakuan substitusi tepung mocaf 20% dengan *korsvet* Elle & Vire sebesar 3,56 dengan kategori suka.

Tingkat kesukaan yang diharapkan pada produk *puff pastry* adalah produk yang dapat diterima dan disukai panelis secara keseluruhan. Hasil analisis *Two-Way ANOVA* terhadap atribut tingkat kesukaan menunjukkan bahwa jenis *korsvet* berpengaruh signifikan terhadap tingkat kesukaan dengan nilai signifikansi 0,004 (<0,05). Untuk mengetahui perbedaan antar jenis *korsvet* dilakukan uji lanjut Duncan, yang menunjukkan bahwa *korsvet* Anchor dan Elle & Vire menghasilkan tingkat kesukaan yang berbeda nyata dibandingkan Corman. Selain itu, substitusi tepung mocaf juga berpengaruh signifikan terhadap tingkat kesukaan dengan nilai signifikansi 0,014 (<0,05). Namun, interaksi antara substitusi mocaf dan jenis *korsvet* tidak berpengaruh signifikan terhadap tingkat kesukaan dengan nilai signifikansi 0,061 (>0,05).

Tingkat kesukaan panelis dipengaruhi oleh kombinasi atribut warna, tekstur, aroma, dan rasa yang dihasilkan oleh masing-masing perlakuan. Penggunaan mocaf sebesar 20% masih mampu mempertahankan karakteristik *puff pastry* yang mendekati produk konvensional sehingga lebih dapat diterima panelis. Selain itu, *korsvet* Elle & Vire menghasilkan aroma dan rasa *butter* yang lebih kuat sehingga meningkatkan penerimaan panelis terhadap produk. Hal ini sejalan dengan pendapat Wickramarachchi et al. (2015) yang menyatakan bahwa tingkat kesukaan terhadap *puff pastry* dipengaruhi oleh kombinasi atribut tekstur dan rasa.

Secara keseluruhan, tingkat kesukaan terbaik diperoleh pada kombinasi substitusi mocaf 20% dengan *korsvet* Elle & Vire karena menghasilkan keseimbangan mutu sensoris yang paling baik.

Produk Terbaik

Berdasarkan hasil analisis, substitusi tepung mocaf 20% secara konsisten menghasilkan nilai lebih tinggi dibandingkan substitusi 40% pada seluruh atribut sensoris. Selain itu, *korsvet* Elle & Vire memberikan nilai tertinggi pada atribut aroma, rasa, dan tingkat kesukaan.

Produk terbaik dalam penelitian ini adalah *puff pastry* dengan substitusi tepung mocaf 20% menggunakan *korsvet* Elle & Vire yang dinilai mampu menghasilkan *puff pastry* dengan mutu sensoris terbaik serta tetap mendukung pemanfaatan bahan pangan lokal melalui penggunaan tepung mocaf sebagai bahan substitusi tepung terigu.



Gambar 6. *Puff Pastry* Substitusi 20 % Dengan *Korsvet* Elle & Vire

Kandungan Gizi

Analisis kandungan gizi dilakukan terhadap produk terbaik, yaitu *puff pastry* dengan substitusi tepung mocaf 20% menggunakan *korsve*t Elle & Vire. Parameter yang dianalisis meliputi energi total, protein, karbohidrat, lemak total, kadar air, dan kadar abu. Nilai kandungan gizi dibandingkan dengan kandungan gizi *puff pastry* yang didapat dari USDA Food Data Central 2021-2023, disajikan pada Tabel 10.

Tabel 10. Perbandingan Nilai Kandungan Gizi *Puff Pastry*

Kandungan Gizi	*Puff Pastry* Hasil Penelitian	*Puff Pastry* USDA Food Data Central 2021-2023
Energi Total (Kal)	423,51	558
Protein (g)	6,95	7,4
Karbohidrat (g)	48,56	45,7
Lemak Total (g)	22,39	38,5
Air (g)	21,35	7,4

Berdasarkan Tabel 10, kandungan lemak produk menunjukkan bahwa *puff pastry* tetap memiliki karakteristik sebagai produk *laminated dough* yang menggunakan lemak sebagai pembentuk lapisan. Namun, kadar lemak produk penelitian ini lebih rendah dibandingkan *puff pastry* komersial berdasarkan USDA Food Data Central. Selain itu, kandungan protein produk masih tergolong cukup baik meskipun sedikit lebih rendah akibat penggunaan mocaf yang memiliki kandungan protein lebih rendah dibandingkan tepung terigu. Kadar air produk yang relatif tinggi diduga dipengaruhi oleh kemampuan tepung mocaf dalam mengikat air akibat

kandungan pati yang tinggi. Kondisi tersebut dapat mempengaruhi tekstur dan umur simpan produk, terutama terhadap tingkat kerenyahan selama penyimpanan.

Secara keseluruhan, penggunaan tepung mocaf sebesar 20% dengan *korsvet* Elle & Vire menghasilkan *puff pastry* dengan mutu sensoris terbaik serta kandungan gizi yang kompetitif. Produk ini berpotensi dikembangkan sebagai alternatif *puff pastry* berbasis bahan pangan lokal dengan karakteristik sensori yang dapat diterima panelis serta profil gizi yang lebih moderat dibandingkan *puff pastry* konvensional.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa substitusi tepung mocaf dan jenis *korsvet* tidak menunjukkan interaksi signifikan terhadap seluruh atribut sensoris *puff pastry*. Substitusi mocaf berpengaruh signifikan terhadap warna, tekstur, aroma, rasa, dan tingkat kesukaan, dimana substitusi 20% menghasilkan mutu sensoris lebih baik dibandingkan 40%. Jenis korsvet berpengaruh signifikan terhadap aroma, rasa, dan kesukaan, dengan nilai tertinggi diperoleh pada *korsvet* Elle & Vire. Produk terbaik berdasarkan uji sensoris adalah *puff pastry* dengan substitusi mocaf 20% dan korsvet Elle & Vire. Produk tersebut memiliki kandungan gizi per 100 g berupa energi 423,51 kkal, karbohidrat 48,56 g, lemak 22,39 g, protein 6,95 g, kadar air 21,35 g, dan kadar abu 0,76 g, dengan kandungan energi dan lemak lebih rendah dibandingkan *puff pastry* konvensional. Penelitian selanjutnya disarankan menggunakan variasi substitusi mocaf yang lebih spesifik, penambahan emulsifier atau hidrokoloid untuk memperbaiki tekstur, serta pengujian umur simpan dan preferensi konsumen dalam skala yang lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Program Studi Sarjana Terapan Tata Boga Fakultas Vokasi Universitas Negeri Surabaya yang telah memberikan fasilitas selama penelitian berlangsung. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada dosen pembimbing serta seluruh panelis yang telah membantu dalam pelaksanaan penelitian dan pengujian sensoris produk *puff pastry*.

DAFTAR PUSTAKA

Ardyani, N. P., Gunawan, B., & Harahap, J. (2022). Ekologi Politik Budidaya Singkong Di Kecamatan Arjasari Kabupaten Bandung Provinsi Jawa Barat. *Aceh Anthropological Journal*, *6*(2), 137–151. Https://Doi.Org/10.29103/Aaj.V6i2.8040

Ardyani, N. P., Gunawan, B., & Harahap, J. (2022). Ekologi Politik Budidaya Singkong Di Kecamatan Arjasari Kabupaten Bandung Provinsi Jawa Barat. Aceh Anthropological Journal, 6(2), 137–151. Https://Doi.Org/10.29103/Aaj.V6i2.8040

Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. VASTUWIDYA, 1.

Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik Dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) Dan Manfaatnya Pada Produk Pangan. Journal Of Food And Agricultural Product, 1(1). Http://Journal.Univetbantara.Ac.Id/Index.Php/Jfap

Daffanasya Nabilla, D., Pangesthi, L. T., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Durian (Durio Zibethinus Murr) Terhadap Sifat Organoleptik Puff Pastry. Jurnal Tata Boga, 10(1), 99–109.

Doni, R. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatas L.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Danish Pastry. [Skripsi, Universitas Semarang]. Skripsi Universitas Semarang. Https://Eskripsi.Usm.Ac.Id/Detail-D11A-826.Html

Farida Fasya, D., & Yudhistira, B. (2025). Proses Produksi Puff Pastry Substitusi Labu Kuning. Journal Of Food And Agricultural Product, 5(1). Http://Journal.Univetbantara.Ac.Id/Index.Php/Jfap

Ghifarie, S. A., & Rahmawati, F. (2023). Pemanfaatan Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Pada Produk Vol Au Vent Untuk Meningkatkan Konsumsi Bahan Pangan Lokal Di Indonesia.

Helilusiatiningsih, N. (2023). Teknologi Pengolahan Tepung Mocaf Dengan 3 Metode Fermentasi Kajian Analisa Proksimat. Journal Of Food Technology And Agroindustry, 5(2).

Kementerian Kesehatan RI, & Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia.

Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia Dan Sifat Reologi Tepung Terigu Terhadap Mutu Roti Manis. Jurnal Mutu Pangan, 9(2), 67–75. Https://Doi.Org/10.29244/Jmpi.2022.9.2.67

Li, M., Zhang, Y., You, X., Wang, Y., Zhou, K., Wei, P., & Wei, L. (2023). Assessment Of Functional Properties Of Wheat–Cassava Composite Flour. Foods, 12. Https://Doi.Org/10.3390/Foods12193585

Maulina, L., & Sufianti, A. (2025). Kecenderungan Masyarakat Dalam Konsumsi Produk Patiseri Sehat Dan Kaitannya Dengan Perkembangan Bisnis Patiseri. In Journal Scientific Of Mandalika (Jsm) E-ISSN (Vol. 6, Issue 4).

Muna Suhaila, Noviasari Santi, & Muzifa Murna. (2023). Pangan Lokal Sebagai Bahan Baku Produk Bakeri Non-Gluten: Ulasan Jenis Dan Karakteristik Produk Yang Dihasilkan. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, 8(3).

Nabila, R., Hartuti, S., & Mardiantono. (2025). Karakteristik Fisikokimia Tepung Mocaf Sebagai Alternatif Gluten-Free. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, 10(1). Www.Jim.Usk.Ac.Id/JFP

Nicolosi, A., Laganà, V. R., & Di Gregorio, D. (2023). Habits, Health And Environment In The Purchase Of Bakery Products: Consumption Preferences And Sustainable Inclinations Before And During COVID-19. Foods, 12(8). Https://Doi.Org/10.3390/Foods12081661

Nkanstu, S. D. (2023). Textural And Sensorial Characteristics Of Bambara Groundnut Shortcrust And Puff Pastry.

Putra, M. (2016). Eksperimen Pembuatan Puff Pastry Subtitusi Tepung Mocaf. [Skripsi, Universitas Negeri Semarang].

Rizqi, A. H., Darsono, & Agustono. (2024). Analisis Trend Impor Gandum Dan Faktor Yang Mempengaruhi Impor Gandum Indonesia. AGRISTA, 12(3), 14–24.

Silow, C., Zannini, E., Axel, C., Belz, M. C. E., & Arendt, E. K. (2017). Optimization Of Fat-Reduced Puff Pastry Using Response Surface Methodology. Foods, 6, 1–17. Https://Doi.Org/10.3390/Foods6020015

Singapurwa, N. M. A. S., Semariyani, A. A. M., Candra, I. P., Sudiarta, I. W., Rudianta, I. N., & Saridewi, N. Kadek K. (2023). Quality Control Of Puff Pastry Sheet Production Process At CV. PRS Bali. Formosa Journal Of Applied Sciences, 2(3), 471–482. Https://Doi.Org/10.55927/Fjas.V2i3.3594

Šmídová, Z., & Rysová, J. (2022). Gluten-Free Bread And Bakery Products Technology. Foods, 11. Https://Doi.Org/10.3390/Foods11030480

Wickramarachchi, K. S., Sissons, M. J., & Cauvain, S. P. (2015). Puff Pastry And Trends In Fat Reduction: An Update. International Journal Of Food Science And Technology, 50, 1065–1075. Https://Doi.Org/10.1111/Ijfs.12754