



PENGOLAHAN PATTY BURGER IKAN PATIN SEBAGAI PEMBERIAN MAKANAN TAMBAHAN (PMT) YANG SEHAT DI KELOMPOK “POSYANDU PERSADA”

PATTY PROCESSING CATFISH BURGER AS A PROVISION OF HEALTHY FOOD SUPPLEMENT (PMT) IN THE GROUP “POSYANDU PERSADA”

Rabiatul Adawyah ^{1*}

EI Redha ²

Hamzah ¹

Juhana Suhandi ¹

Tri Dekayanti ³

Muhammad Adriani ²

Ahmadi ⁴

Baharuddin ⁵

Findya Puspitasari ¹

¹ Program Studi Teknologi Hasil Perikanan FPIK Universitas Lambung Mangkurat (ULM)

² Program Studi Akuakultur FPIK ULM

³ Program Studi Sosek Perikanan FPIK ULM

⁴ Program Studi Perikanan Tangkap FPIK ULM

⁵ Program Studi Ilmu Kelautan FPIK ULM

*Korespondensi:

rabiatul_adawyah@ulm.ac.id

Kata kunci: ikan patin, posyandu, PMT, patty burger

Keywords: catfish, posyandu, supplementary feeding, patty burger

Naskah diterima: 1 November 2023

Disetujui: 15 November 2023

Disetujui publikasi: 30 Desember 2023

ABSTRACT. Supplementary Feeding is a feeding activity for toddlers, one of the objectives is to overcome nutritional problems that occur in the community. Supplementary Feeding or PMT is an activity to provide food to toddlers in the form of safe and quality snacks and other supporting activities by taking into account aspects of food quality and safety, and containing nutritional value following target needs. Healthy supplementary feeding will be provided through snack processing that uses catfish ingredients that are affordable but have protein levels (17 grams / 100 grams) which are very suitable for protein sources for all age groups ranging from infants to the elderly in the form of processed burger patties.

ABSTRAK. Pemberian Makanan Tambahan adalah kegiatan pemberian makanan kepada balita salah satu tujuannya adalah untuk mengatasi masalah gizi yang terjadi pada Masyarakat. Pemberian Makanan Tambahan atau PMT adalah kegiatan pemberian makanan kepada Balita dalam bentuk kudapan yang aman dan bermutu serta kegiatan pendukung lainnya dengan memperhatikan aspek mutu dan keamanan pangan, serta mengandung nilai gizi yang sesuai dengan kebutuhan sasaran. Pemberian Makanan Tambahan yang sehat akan diberikan melalui pengolahan kudapan yang menggunakan bahan ikan patin yang terjangkau harganya tetapi memiliki kadar protein (17 gram/100 gram) yang sangat cocok untuk sumber protein bagi semua kelompok usia mulai dari bayi hingga usia lanjut dalam bentuk olahan patty burger.

PENDAHULUAN

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) adalah kegiatan pemberian makanan kepada Balita dalam bentuk kudapan yang aman dan bermutu serta kegiatan pendukung lainnya dengan memperhatikan aspek mutu dan keamanan pangan, serta mengandung nilai gizi yang

sesuai dengan kebutuhan sasaran. Kegiatan pendampingan pengolahan sudah pernah dilakukan yaitu dengan pengolahan tahu bakso dengan siomay sudah pernah dilakukan dan mereka sangat antusias sekali dan meminta untuk diberikan pendampingan Kembali dengan produk-produk olahan yang bergizi yang akan menambah wawasan keterampilan kader posyandu, dan kali ini dilakukan penyuluhan dan pendampingan pengolahan patty burger yang berbahan dasar daging ikan patin yang harganya terjangkau tetapi memiliki kandungan protein tinggi, berdaging tebal dan berwarna putih, dagingnya mudah dipisahkan dari tulangnya. Ikan patin memiliki kandungan protein (17 gram/100 gram) lebih tinggi dengan protein daging sapi (16,8 gram/100 gram), lebih tinggi dari protein telur (12,89 gram/100 gram). Seperti jenis ikan lainnya, nilai cerna protein pada ikan patin juga sangat tinggi, sehingga sangat cocok untuk sumber protein bagi semua kelompok usia, dari bayi hingga usia lanjut. Belut kaya akan zat besi (20mg/100 gram), lebih tinggi dibandingkan zat besi pada telur dan daging (2,28 mg/100 gram) (Nurudin, 2007).

Pemberian Makanan Tambahan dalam bentuk kudapan *patty burger* yang memiliki kandungan protein tinggi juga kita agar-agra rumput laut sebagai sumber serat kasar dan menggunakan garam yang mengandung iodium. Penggunaan daging ikan patin sebagai sumber protein pada kudapan PMT dinilai merupakan sumber protein yang mudah diperoleh di Kalimantan Selatan. Harga jual sangat terjangkau dan kandungan protein dari sebagai bahan utama pembuatan *patty barger* yang umumnya berbahan daging sapi yang harganya sangat mahal.

PMT ada dua macam yaitu Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pemulihan dan Pemberian makan Tambahan (PMT) penyuluhan. Keduanya memiliki tujuan yang sama yaitu untuk memenuhi zat gizi yang dibutuhkan oleh balita. PMT pemulihan dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan gizi balita sekaligus sebagai pembelajaran bagi ibu dari balita sasaran. PMT pemulihan diberikan dalam bentuk makanan atau bahan makanan lokal. Hanya dikonsumsi oleh balita gizi buruk dan sebagai tambahan makanan sehari-hari tapi bukan sebagai makanan pengganti makanan utama. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pemulihan diutamakan berbasis bahan makanan lokal.

Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra dengan kegiatan yang akan dilaksanakan pada kegiatan program kemitraan masyarakat, yaitu: 1) Penyuluhan pentingnya mengkonsumsi ikan sebagai sumber protein yang murah dan mudah diperoleh sehingga dapat digunakan pada Pemberian Makanan Tambahan Balita (PMT) pada balita, 2) Penyuluhan manfaat daging ikan patin yang kandungan proteinnya tinggi mencapai 17% dan juga mengandung DHA dan EVA, 3) Penyuluhan keamanan pangan untuk Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pada balita, dan 4) Pelatihan pengolahan *patty burger* yang menggunakan bahan utama daging ikan patin.

METODE PELAKSANAAN

Metode Pendekatan Solusi Permasalahan

Sebagaimana diuraikan sebelumnya, dan prioritas permasalahan yang akan dicarikan solusinya disesuaikan dengan kepakaran tim pengusul, maka metode pendekatan yang ditawarkan untuk mendukung realisasi program lpteks sebagai berikut:

- a. *Penyuluhan dan pelatihan bagi kader posyandu PERSADA dan orang tua balita anggota posyandu.*

Metode penyuluhan bertujuan untuk memberikan wawasan kepada kader posyandu PERSADA dan orang tua yang mempunyai balita tentang pentingnya mengkonsumsi ikan yang tinggi kandungan proteinnya yang bertujuan untuk meningkatkan imunitas tubuh dalam upaya mencegah terinfeksi dari yang dapat menyebabkan penyakit ini serta melakukan pelatihan untuk membuat *patty burger* dengan menggunakan bahan utama daging ikan patin yang tinggi kandungan proteinnya mencapai 17%.

- b. *Mobilisasi kader posyandu PERSADA dan orang tua balita anggota posyandu.*

Dalam metode ini para kader posyandu dan para orang tua balita anggota posyandu dimobilisasi untuk menerapkan pengetahuan sistem atau metode yang telah mereka peroleh dari penyuluhan dan pelatihan.

c. *Intervensi dalam upaya sanitasi higienis dan keamanan pangan.*

Metode intervensi dalam usaha yang bertujuan untuk memberikan wawasan secara umum tentang pentingnya sanitasi higienis dan keamanan pangan patty burger dalam mengolah *Patty Burger* sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk balita.

d. *Partisipasi Mitra*

Langkah-langkah dalam solusi permasalahan tidak akan memberikan manfaat jangka panjang yang akan menjadikan kader posyandu PERSADA dan orang tua balita anggota posyandu yaitu mampu melakukan pengolahan kudapan kembang goyang berprotein tinggi yang dapat sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang memiliki kandungan protein, DHA dan EVA dengan harga yang murah apabila tidak berpartisipasi dalam kegiatan ini. Oleh karena itu peran serta dari kader posyandu dan para orang tua anggota posyandu merupakan penentu keberhasilan dalam solusi yang ditawarkan. Dalam hal ini, kader Posyandu PERSADA di lingkungan Kelurahan Sungai Besar sangat antusias untuk mendukung kegiatan ini yang ditunjukkan kesediaan bekerjasama dan menjadi obyek kegiatan serta menyediakan bahan dan peralatan serta tempat untuk kegiatan. Untuk teknis pelaksanaan kegiatan telah dirundingkan secara kekeluargaan sehingga menguntungkan kedua belah pihak, yang tidak akan mengganggu kegiatan kader Posyandu PERSADA.

e. *Evaluasi Hasil Kegiatan*

Rencana Kegiatan Solusi Permasalahan

Upaya yang dilakukan tim pengabdian dalam memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh kelompok Posyandu PERSADA, dimana berdasarkan identifikasi permasalahan yang dipaparkan sebelumnya, sangat disadari apabila tidak semua masalah yang dihadapi mitra dapat diselesaikan dalam satu program kegiatan dengan waktu dan dana yang terbatas. Oleh karena itu dari sekian banyak permasalahan, dicari akar permasalahan yang sesungguhnya dan disesuaikan dengan kemampuan dan kepakaran pihak perguruan tinggi yang berupaya berkontribusi untuk membantu pelatihan demonstrasi pengolahan kudapan kembang goyang berprotein tinggi yang diolah dengan bahan dasar daging ikan patin. (PMT). Usaha dapat dilakukan melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan kudapan kembang goyang berprotein tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Transfer Teknologi

Pengolahan *patty burger* dengan menggunakan bahan utama daging ikan patin yang berprotein tinggi pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang menerapkan metode pengenalan teknologi pengolahan daging ikan patin pada pengolahan *patty burger* dengan substitusi daging ikan patin dengan tepung tapioka sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) melalui demonstrasi untuk kader Posyandu PERSADA Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan.

PMT atau yang dikenal dengan Pemberian Makanan Tambahan adalah kegiatan pemberian makanan kepada balita salah satu tujuannya adalah untuk mengatasi masalah gizi yang terjadi pada masyarakat. Masalah gizi dapat terjadi pada setiap siklus kehidupan, dimulai sejak janin, hingga menjadi bayi, anak dewasa sampai usia lanjut. Saat ini Indonesia menghadapi masalah gizi ganda yaitu kurang dalam bentuk kurang unsur Protein, Kurang Vitamin A, anemia dan gangguan akibat kurang Iodium dan gizi lebih berkaitan dengan timbulnya penyakit degenerative seperti diabetes melitus, jantung, hipertensi dan lain lain.

Kegiatan pemberian makanan kepada Balita dalam bentuk kudapan yang aman dan bermutu serta kegiatan pendukung lainnya dengan memperhatikan aspek mutu dan keamanan pangan, serta mengandung nilai gizi yang sesuai dengan kebutuhan sasaran. Pada kegiatan dilakukan penyuluhan dan pendampingan pengolahan *patty burger* yang berbahan dasar daging ikan pating yang disubstitusikan pada tepung tapioka harganya terjangkau tetapi memiliki kandungan protein tinggi mencapai 17% berdaging tebal, dagingnya mudah dipisahkan dari tulangnya aerta lemaknya kaya akan DHA dan EVA.

Jumlah produksi ikan patin di Kabupaten Banjar pada tahun 2021 mencapai 27.720 ton (Rifa'i et al, 2020; Statistik KKP, 2021). Salah satu upaya untuk memaksimalkan potensi hasil budidaya ikan patin yang ada di Provinsi Kalimantan Selatan yaitu dengan cara melakukan diversifikasi olahan hasil perikanan. Diversifikasi produk olahan perikanan merupakan upaya untuk menganekaragamkan olahan hasil perikanan sehingga menciptakan kebiasaan mengkonsumsi ikan serta berperan dalam pemenuhan gizi masyarakat. Selama ini ikan patin budidaya ikan patin (*Pangasius pangasius*) pada umumnya dikonsumsi segar, hanya diolah dalam bentuk olahan ikan patin bakar, ikan patin goreng maupun pais ikan patin. Salah satu diversifikasi produk olahan perikanan berbahan dasar daging ikan patin.

Mitra Kelompok Posyandu PERSADA didirikan pada tanggal 7 Oktober Tahun 2011 dengan susunan kepengurusan Rochimah sebagai Ketua, Dewi Juliantie S.Pi sebagai Sekretaris dengan dibantu dengan kader-kader posyandu yang terdiri dari ibu-ibu warga di Lingkungan RT 11 RW 02. Pembentukan Posyandu PERSADA karena posyandu termasuk bentuk pelayanan dasar yang harus mendapat perhatian karena menyangkut kualitas penyelenggaraan pemerintahan. Kegiatan Posyandu PERSADA dilakukan setiap bulan pada bulan ketiga dengan salah satu kegiatannya adalah dengan Pemberian Makanan Tambahan (PMT). PMT yang diberikan umumnya dalam bentuk makanan kering seperti biskuit atau bisa juga bubur kacang hijau.



Gambar 1. Posyandu PERSADA



Gambar 2. Kegiatan di Posyandu PERSADA

Transfer teknologi yang dilakukan Tim Pengabdi adalah dengan tahapan-tahapan sebagai berikut: (1) Penyampaian teori dan diskusi; (2) Mendemonstrasikan teknologi yang disampaikan; (3) Mitra mempraktikkan, dibimbing oleh Tim Pengabdi; dan (4) Mitra mempraktikannya sendiri.

Hasil Kegiatan Penyuluhan Pengolahan Patty Burger Ikan Patin Sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Yang Sehat Di Kelompok “Posyandu PERSADA”

Dampak kegiatan dalam pengabdian penerapan teknologi pengolahan Patty Burger Ikan Patin Sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Yang Sehat Di Kelompok “Posyandu PERSADA”. Kegiatan kemitraan ini diikuti oleh 8 orang kader Posyandu dan 4 orang tim dari Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM terdiri dari Dosen Teknologi Hasil Perikanan, Sosial Ekonomi Perikanan dan dua orang mahasiswa dari Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Pemberian Makanan Tambahan dalam bentuk olahan *patty burger* menggunakan bahan dasar daging ikan patin berprotein tinggi dan menggunakan garam yang mengandung iodium. Penggunaan daging ikan toman sebagai sumber protein pada kudapan PMT dinilai merupakan sumber protein yang mudah diperoleh di Kalimantan Selatan. Harga jual ikan patin sangat terjangkau dan kandungan protein mencapai 17% dan lemaknya mengandung DHA dan EVA.



Gambar 3. Proses pelaksanaan kegiatan pengabdian

Pelaksanaan pengolahan pemberian makanan tambahan dalam bentuk kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi dengan menggunakan bahan adonan kue kembang goyang yang disubstitusikan dengan daging ikan patin dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu:

- 1) Pengolahan *patty burger* berbahan dasar daging ikan patin yang berprotein tinggi dengan menggunakan bahan ikan patin dengan menyangi ikan patin dengan memisahkan kepala, tulang, kulit dari dagingnya.
- 2) Pengolahan *patty burger* berbahan dasar daging ikan patin yang berprotein tinggi dengan menggunakan bahan ikan patin berprotein tinggi dengan menggunakan bahan tambahan daging ikan patin dengan merendam dalam air yang sudah diberi parutan jahe perut selama 10 menit.
- 3) Pengolahan *patty burger* berbahan dasar daging ikan patin yang berprotein tinggi dengan menggunakan bahan ikan patin berprotein tinggi dengan menggunakan bahan tambahan daging ikan patin dengan menghaluskan daging ikan patin.
- 4) Pengolahan *patty burger* berbahan dasar daging ikan patin yang berprotein tinggi dengan menggunakan bahan ikan patin berprotein tinggi dengan mencampur adonan gilingan daging ikan patin sebanyak 75% dengan tepung tapioka sebanyak 25%.
- 5) Pengolahan *patty burger* berbahan dasar daging ikan patin yang berprotein tinggi dengan menggunakan bahan ikan patin berprotein tinggi dengan mencetak, mengukus dan menggoreng *patty burger*.



Gambar 4. Hasil pembuatan PMT *patty burger*

Proses transfer teknologi perlu dilakukan pendampingan untuk penyempurnaan hasil akhir produk dan kemasan yang digunakan. Pemantauan dan evaluasi dilakukan setelah dilakukan penyuluhan dan praktek pengolahan kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi, yaitu dilakukan pada awal, pertengahan dan akhir kegiatan pengabdian ini. Berdasarkan hasil pemantauan, pendampingan dan evaluasi bahwa Mitra disini yaitu kader Posyandu PERSADA Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan cepat menyerap teknologi yang disampaikan dan memiliki semangat untuk bisa mencoba dan mempraktekan ilmu dan keterampilan yang mereka dapatkan. Hasilnya setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan, sangat memuaskan karena begitu mereka melihat dan mencoba mempraktekan langsung Pemberian Makanan Tambahan dalam bentuk pengolahan *patty burger* yang berbahan utama daging ikan patin yang berprotein tinggi.



Gambar 5. Foto bersama tim pengabdian dan peserta

Faktor Pendukung dan Penghambat

Faktor pendukung:

- Mitra memiliki tingkat Pendidikan minimal Sekolah Menengah Atas dan memiliki dasar kemampuan mplaah bahan pangan sehingga memudahkan dalam hal tranformasi teknologi, antusias dalam menerima transfer teknologi sehingga mudah diserap dan diaplikasikannya.

- Posyandu PERSADA merupakan salah satu Posyandu yang aktif melakukan kegiatan menerima transfer ilmu dari Dinas Kesehatan Kota Banjarbaru PUSKESMAS, Fakultas Kedokteran ULM maupun pihak swasta yang memberikan penyuluhan transfer di Posyandu PERSADA Sungai Besar serta Kader posyandu aktif mengikuti kegiatan2 jika mereka dilibatkan.
- Posyandu PERSADA Sungai Besar Rutin memberikan Pemberian Makanan Tambahan setiap kegiatan Posyandu dilaksanakan baik makanan kering maupun makanan basah dengan sangat memperhatikan dan menerapan yang baik karena penerapan sanitasi dan higienisnya sudah baik.
- Ketersediaan bahan baku penolahan patty burger berbahan utama daging ikan patin yang selalu ada di Kota Banjarbaru.

Sedangkan Faktor Penghambat adalah:

- Belum mengetahui informasi bahwa daging ikan patin yang harganya murah dapat dijadikan sebagai kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi.
- Belum mengetahui informasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berbahan dasar ikan patin.
- Belum Mengetahui informasi pengolahan *patty burger* yang menggunakan bahan utama daging ikan patin yang berprotein tinggi.
- Belum Mengetahui bahwa daging ikan patin mengandung kandungan protein mencapai 17%.
- Belum mengetahui teknologi pengolahan patty burger yang berbahan utama dengan daging ikan patin.
- Belum ada penyuluhan tentang pentingnya konsumsi daging ikan sebagai sumber protein pada balita.
- Belum ada penyuluhan tentang berbagai kudapan berbahan dasar ikan sebagai sumber protein untuk kudapan balita sebagai Pemberian makanan Tambahan pada Balita.
- Belum adanya penyuluhan keamanan pangan untuk Pemberian Makanan Tambahan pada Balita.

KESIMPULAN

1. Kegiatan pengabdian Pengolahan Patty Burger Ikan Patin Sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Yang Sehat Di Kelompok "Posyandu PERSADA" di Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru berpengaruh pada pengetahuan dan keterampilan mitra pada kudapan *patty burger*.
2. Faktor pendukung kegiatan ini adalah dimana para kader yang tergabung dalam Posyandu PERSADA Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru Profinsi Kalimantan Selatan sangat terbuka dan bisa menerima inovasi yang diinformasikan dengan sangat baik terhadap pengetahuan dan teknologi yang semakin berkembang sehingga bisa menerima perubahan dalam bentuk inovasi berupa pengolahan *patty burger* sebagai kudapan sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang menggunakan daging ikan patin sebagai sumber protein.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kegiatan Pengabdian Kemitraan ini ini dapat dilaksanakan dengan baik terlaksana berkat bantuan berbagai pihak terutama ULM yang telah mendanai kegiatan penelitian ini melalui Program Dosen Wajib Mengabdikan melalui DIPA Universitas Lambung Mangkurat Tahun Anggaran 2023 Nomor : SP DIPA -023.17.2.677518/2023 Tanggal 30 November 2022.

REFERENSI

- Konsumen. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(1): 26-33.
- Ibrahim, A. M., Yunianta, Y., & Sriherfyna, F. H. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dengan Kombinasi Penambahan Madu sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2):530-541.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Millah, S. 2019. Survei: Orang Indonesia Lebih Banyak Makan Cemilan Ketimbang Makan Besar. Diambil dari <https://traveling.bisnis.com/read/20191203/223/1177360/survei-orang-indonesia-lebih-banyak-makan-camilan-ketimbang-makan-berat>. (Diakses pada 12 Maret 2023).
- Purlis, E. 2010. Browning development in bakery products - A review. *Journal of Food Engineering*, 99(3): 239–249.
- Qudsy, S.P., Fajri, R., Lisnawati, N. 2018. Pengaruh Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Zat Besi (Fe) Biskuit Untuk Wanita Hamil. *J. Holistic and Health Sciences* 2(2): 49-55.
- Rifa'i, M. A., & Kudsiyah, H. 2020. Pemberdayaan Istri Kelompok Pembudidaya Ikan Patin Dengan Pengembangan Produk Fillet. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 4(3): 369-379.
- Riza, M. F., Nikmah, N., Hidayah, S. N. L., Anggraeni, V. D., Ro'i, K. J., Afiyah, N., & Malichatin, H. 2021. Peningkatan Literasi Keluarga dalam Konten Edukatif Pembuatan Brownies Kukus Melalui Youtube. Berdikari: *Jurnal Inovasi dan Penerapan Ipteks*, 9(1): 23-37.
- Statistik KKP. 2021. Produksi Perikanan Budidaya. Diambil dari https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=p_prod_ikan_budidaya_kab. (Diakses pada 19 Maret 2023).
- Statistik, B. P. 2022. Produksi Perikanan Budidaya Menurut Komoditas Utama (Ton) 2019. Diambil dari www.bps.go.id/indicator/56/1513/1/produksi-perikanan-budidaya-menurut-komoditas-utama. (Diakses pada 4 Maret 2023).
- Tobing, A.L Hayatinufus. 2005. *Camilan Tradisional Indonesia Serba Rebus dan Kukus*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ulfah, D. 2015. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau. *Skripsi*, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Winarno F. G. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia. Jakarta