

Memodifikasi Wedang Kacang Menjadi *Panna Cotta* Wedang Kacang sebagai *Fussion Dessert*

Yonatan Kristiawan^{1*}, Suparwi², Dewi Hermawati Wahyuningsih³

¹Mahasiswa, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta, Indonesia

²⁻³Dosen, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta, Indonesia

*Penulis Korespondensi: yonatankristiawan1711@gmail.com¹

Abstract. This research aims to develop an innovative dessert product called *Panna Cotta Wedang Kacang* that combines Italian culinary elements with traditional Indonesian flavors. *Panna cotta*, a classic Italian dessert made from milk and gelatin, is creatively infused with *wedang kacang*, a traditional Javanese beverage consisting of sweet ginger broth and boiled peanuts, to create a unique taste sensation that reflects local cultural values. This study employs a Research and Development (R&D) method with an experimental approach to determine the best formulation based on organoleptic aspects, namely taste, aroma, texture, and appearance. Organoleptic testing was conducted with 30 panelists using a 1–5 hedonic scale. The results indicate that the optimal formulation is achieved from a combination of *panna cotta* made with liquid milk, cream, sugar, gelatin, and *wedang kacang* broth in a 2:1 ratio, topped with boiled peanuts. The final product received the highest scores for taste and aroma, particularly due to the harmonious blend of the creamy mild flavor of *panna cotta* and the warm sweetness of ginger from the *wedang kacang*. Additionally, the nutritional content of the product was analyzed descriptively, demonstrating that *Panna Cotta Wedang Kacang* has the potential to serve as a functional dessert due to its plant-based protein and antioxidant content from ginger. The conclusion of this research is that *Panna Cotta Wedang Kacang* is well-received by consumers and has the potential to be developed as a modern dessert alternative with a local touch.

Keywords: *Dessert fusion; Food innovation; Panna cotta; Traditional culinary; Wedang kacang.*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk makanan penutup inovatif berupa *Panna Cotta* Wedang Kacang yang menggabungkan unsur kuliner Italia dengan cita rasa tradisional Indonesia. *Panna cotta*, sebagai dessert khas Italia yang berbasis susu dan gelatin, dikreasikan dengan tambahan *wedang kacang* minuman tradisional khas Jawa yang terdiri dari kuah jahe manis dan kacang tanah rebus guna menciptakan sensasi rasa yang unik dan bernilai budaya lokal. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* (R&D) dengan pendekatan eksperimen untuk menentukan formulasi terbaik berdasarkan aspek organoleptik, yaitu rasa, aroma, tekstur, dan tampilan. Uji organoleptik dilakukan oleh 30 panelis yang menggunakan skala hedonik 1–5. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi terbaik diperoleh dari kombinasi *panna cotta* berbahan dasar susu cair, krim, gula, gelatin, dan kuah *wedang kacang* dengan perbandingan 2:1, serta topping kacang tanah rebus. Produk akhir mendapatkan skor tertinggi pada aspek rasa dan aroma, terutama karena perpaduan rasa gurih lembut dari *panna cotta* dan hangat manis dari jahe *wedang kacang*. Selain itu, kandungan gizi dari produk juga dianalisis secara deskriptif, menunjukkan bahwa *Panna Cotta* Wedang Kacang memiliki potensi sebagai makanan penutup fungsional karena mengandung protein nabati dan antioksidan dari jahe. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa *Panna Cotta* Wedang Kacang dapat diterima oleh konsumen dan berpotensi dikembangkan sebagai alternatif dessert lokal dengan sentuhan modern.

Kata kunci: *Dessert fusion; Inovasi pangan; Kuliner tradisional; Panna cotta; Wedang kacang.*

1. LATAR BELAKANG

Wedang Kacang, minuman berbahan dasar kacang, populer karena rasanya yang hangat, gurih-manis, teksturnya yang lembut, dan nilai gizinya, termasuk vitamin, mineral, protein, karbohidrat, dan lemak sehat. Wedang Kacang umumnya dikonsumsi saat cuaca dingin. Bahan utama *wedang kacang* adalah kacang tanah, jahe, dan santan.

Panna cotta adalah hidangan penutup yang semakin populer di Indonesia. Berasal dari Italia, *panna cotta* telah mendapatkan pengakuan global berkat pengenalan bahan-bahan baru,

kemajuan teknologi pengolahan, dan inovasi kuliner (Kronl, 2011). Sesuai namanya, panna cotta terbuat dari krim dan susu, dimasak dengan bahan tambahan seperti gelatin dan gula, dan disajikan dingin. Teksturnya yang lembut dan rasanya yang creamy menjadikannya hidangan penutup favorit di Indonesia. Kombinasi krim dan susu sapi berkontribusi pada keunikan dan daya tarik hidangan penutup ini. Santan sebagai pengganti krim susu sapi dalam panna cotta memiliki manfaat tersendiri. Lemak dalam santan agak mirip dengan lemak dalam krim susu sapi. Sekitar 92% asam lemak dalam santan adalah lemak jenuh, menurut Amarasiri (2006).

Lemak jenuh dalam santan ini sebagian besar adalah asam lemak rantai menengah, terutama asam laurat. Ini berbeda dari lemak jenuh yang ditemukan dalam lemak hewani, yang sebagian besar merupakan asam lemak rantai panjang. Asam lemak rantai menengah lebih mudah dicerna tubuh, yang merupakan nilai tambah, seperti yang dicatat oleh Amarasiri (2006). Meskipun lemak nabati banyak digunakan sebagai alternatif, namun dalam produk makanan penutup berbasis susu, lemak hewani tetap memiliki peran penting dalam memberikan tekstur, kekentalan, serta cita rasa yang khas. Beberapa studi menunjukkan bahwa penggunaan lemak hewani menghasilkan tekstur lebih creamy dibandingkan substitusi dengan lemak nabati (Hidayat & Nugroho, 2020; Fennema, 2017). Untuk mendukung karakteristik tersebut, gelatin sering ditambahkan sebagai bahan pengikat karena kemampuannya dalam membentuk struktur gel, meningkatkan viskositas, serta memperbaiki mutu sensoris produk seperti es krim, puding, dan panna cotta (Mariyono & Fitriani, 2021; Wulandari & Kartika, 2022). Bahkan, hidrokoloid lain yang dijadikan alternatif masih terbukti kurang optimal dibandingkan gelatin dalam menjaga kualitas organoleptik dessert berbasis susu (Arifin & Susanti, 2019). Hal ini menegaskan bahwa kombinasi lemak hewani dengan gelatin tetap menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas dan konsistensi produk makanan penutup.

2. KAJIAN TEORITIS

Hidangan Penutup

Hidangan penutup adalah bagian dari hidangan yang disajikan di akhir. Biasanya berupa minuman dan makanan manis. Di beberapa tempat, seperti Afrika Tengah dan Barat, dan banyak wilayah di Tiongkok, orang biasanya tidak menyantap hidangan penutup setelah hidangan utama (Safitri et al., 2022).

Kata "hidangan penutup" dapat merujuk pada berbagai jenis makanan manis, seperti kue, biskuit, custard, puding, es krim, dan salad buah. Buah-buahan sering digunakan dalam hidangan penutup karena rasanya yang manis alami. Dalam beberapa budaya, orang

menambahkan bahan-bahan manis ke dalam hidangan gurih untuk menjadikannya hidangan penutup (Hanifa at al., 2020).

Panna Cotta

Panna cotta muncul sebagai hasil dari penemuan bahan-bahan baru, kemajuan teknologi pengolahan, dan inovasi hidangan penutup. Panna cotta telah menjadi hidangan penutup yang populer tidak hanya di Italia tetapi juga di seluruh dunia, dan semakin mudah diakses oleh masyarakat umum (Kronl, 2011). Sesuai namanya, panna (krim) dan cotta (matang) mengacu pada hidangan penutup yang terbuat dari krim dan susu yang dimasak dengan bahan-bahan lain seperti gelatin dan gula, dan disajikan dingin. Teksturnya yang lembut dan rasa creamy panna cotta menjadikannya favorit banyak orang di Indonesia. Teksturnya yang lembut dan rasa creamy panna cotta disebabkan oleh penggunaan dua bahan dasar: krim dan susu sapi (Nina Noviasuti, 2021).

Wedang Kacang

Wedang kacang banyak disukai karena manfaatnya sebagai penghangat tubuh saat cuaca sedang dingin dan rasanya lebih gurih manis dan tekstur kacang yang lembut. Komponene wedang kacang adalah kacang tanah, jahe, dan santan. Bahan tambahan biasanya mengganti kacang dengan kacang hijau, kacang kedelai, kacang mete, dan disajikan menggunakan roti tawar maupun ketan (Khairunnisa Alya Yumna Oci, 2024).

Gelatin

Gelatin adalah campuran antara peptida dengan protein yang diperoleh dari hidrolisis kolagen yang secara alami terdapat pada tulang atau kulit binatang dan senyawa turunan protein yang diperoleh dengan cara mengekstrak kolagen ayam dan menjemurnya. Karakteristik gelatin adalah bening sehingga tembus cahaya, tak berwarna, rapuh (jika kering), dan tak berasa. Kemampuannya membentuk gel menjadikan gelatin banyak dimanfaatkan dalam industri makanan & minuman (Utami et al., 2016)

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen, penelitian eksperimen menjadi landasan penting dalam ilmu pengetahuan modern, memungkinkan penemuan-penemuan yang signifikan untuk diperoleh dan aplikasi praktisnya untuk diterapkan dalam berbagai bidang keilmuan dalam hal ini adalah terkait inovasi kuliner. Menurut Solso & Maelin (2002),

Obyek Penelitian

Penelitian ini melibatkan subjek berupa peserta dan lokasi yang penting untuk keberhasilan eksperimen pembuatan panna cotta wedang kacang. Peserta terdiri dari peneliti dan panelis yang menilai kualitas pasta untuk menggambarkan respons masyarakat terhadap produk tersebut. Panelis yang jujur dan sukarela memberikan penilaian dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa sesuai parameter yang ditentukan. Peneliti melakukan eksperimen dengan menggunakan bahan santan, susu, susu soya, gelatin, kacang tanah, serta mengamati hasil pasta yang dihasilkan. Lokasi penelitian adalah tempat pembuatan pasta dan kedua aspek ini mendukung kelancaran serta kesuksesan penelitian.

Uji Organoleptik

Pengujian organoleptik adalah jenis pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan. Penginderaan merupakan kemampuan alat indra untuk menyadari atau mengenali sifat suatu benda karena rangsangan yang diterima dari benda tersebut. Penginderaan juga bisa diartikan sebagai reaksi mental (sensation) ketika alat indra menerima rangsangan (stimulus). Reaksi atau kesan yang timbul akibat rangsangan tersebut bisa berupa sikap mendekati atau menjauhi, menyukai atau tidak menyukai terhadap benda yang menjadi penyebab rangsangan. Kesadaran, kesan, dan sikap terhadap rangsangan merupakan bentuk reaksi psikologis atau reaksi yang bersifat subyektif. (Agus suyanto, 2020).

Populasi dan Sampling

Populasi dalam penelitian ini adalah individu yang berpotensi menjadi konsumen pasta dengan bahan tambahan tepung talas, terutama yang berada di lingkungan kampus, masyarakat sekitar, atau kelompok relevan yang mampu memberi penilaian sensoris. Sampel diambil dengan teknik purposive sampling berdasarkan kriteria relevan. Penelitian melibatkan tiga jenis panelis:

- **Panelis ahli:** berpengalaman dan terlatih, biasanya 10-15 orang untuk mendapatkan hasil yang akurat.
- **Panelis semi-terlatih:** memahami dasar uji organoleptik dengan pelatihan ringan.
- **Panelis tidak terlatih:** menilai kepuasan atau preferensi tanpa kebutuhan sensitivitas tinggi.

Kriteria panelis meliputi kesiapan mengikuti prosedur uji, kemampuan membedakan rasa, aroma, dan tekstur, serta tidak alergi terhadap bahan pasta.

3. METODE PENGUMPULAN DATA

Pengumpulan data adalah proses mendapatkan informasi yang dibutuhkan dalam penelitian dengan metode yang sudah ditentukan untuk memastikan data asli dan terstruktur. Dalam penelitian ini, teknik yang digunakan meliputi kuesioner dan studi pustaka, yang hasilnya akan diolah dan dianalisis, dengan fokus pada penelitian organoleptik tepung talas dalam pembuatan pasta.

Kuesioner

Peneliti menggunakan kuesioner sebagai metode pengumpulan data dengan memberikan lembar uji organoleptik kepada panelis. Sebelum menerima sampel produk, panelis diberi penjelasan tentang prosedur penilaian. Panelis kemudian menilai warna, aroma, tekstur, dan rasa produk menggunakan skala yang telah ditentukan, serta mengisi data pribadi secara lengkap untuk memastikan validitas data.

Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan komponen penting dalam setiap penelitian yang bertujuan untuk memberikan landasan teoritis dan konteks yang diperlukan. Dengan melakukan studi pustaka yang komprehensif. Peneliti dapat memastikan bahwa penelitian yang dilakukan relevan, valid dan memberikan kontribusi yang berarti terhadap pengetahuan pada bidang yang diteliti. Studi pustaka adalah tahapan penting dalam penelitian yang memberikan kesempatan kepada peneliti untuk memahami konteks dan dasar teori dari subjek yang sedang diteliti. (Nugroho, 2023)

Kualitas Makanan

Kualitas adalah karakteristik produk yang menentukan kemampuannya memenuhi kebutuhan konsumen. Untuk makanan, kualitas meliputi ukuran, bentuk, warna, tekstur, dan cita rasa. Produk berkualitas adalah yang sesuai dengan harapan dan keinginan konsumen, serta penting untuk kesuksesan industri makanan.

Analisis Data

Penelitian ini menggunakan metode analisis kuantitatif yang dikombinasikan dengan pendekatan eksperimen melalui pengujian sensori. Analisis data dilakukan secara sistematis dengan menggunakan data numerik dan metode statistik untuk mendeskripsikan, menguji hipotesis, serta menarik kesimpulan yang ilmiah dan dapat dipertanggungjawabkan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Karakteristik Wedang Kacang Panna Cotta Susu

Karakteristik yang didapatkan pada produk dari Wedang Kacang Panna Cotta, hasil yang didapatkan adalah rasa manis, warna putih, tekstur lembut. Eksperimen sample 1 (Susu Sapi) rasa manis, warna putih, tekstur lembut, untuk sample 2 (Santan) rasa manis dan gurih, warna sedikit putih, tekstur lembut dan untuk sample 3 (Susu Soya) rasa manis dan gurih, warna sedikit putih, tekstur lembut.

Formulasi Modifikasi Wedang Kacang Menjadi Panna Cotta

Pembuatan panna cotta hampir serupa dengan pembuatan panna cotta pada umumnya, yang membedakan adalah penggunaan wedang kacang yang jarang digunakan dalam membuat panna cotta. Berikut merupakan tabel resep acuan :

Tabel 1. Resep Acuan.

No	Nama Bahan	Quantity
1	Susu	200 ml
2	Fresh Cream	50 gr
3	Gelatin	40 gr
4	Gula pasir	15 gr
5	Perisa Vanilla	10 ml
6	Gula Aren	10 ml

Sumber : Peneliti (2025)

Peneliti dalam proses penelitian dengan mencoba beberapa resep untuk membuat Panna Cotta. Dari resep acuan diatas kemudian dikembangkan dengan penambahan wedang kacang susu, susu soya dan santan untuk menghasilkan variasi baru. Berikut ini terdapat 3 resep uji sampel yng telah dilakukan peneliti :

Tabel 2. Resep Pannacotta Wedang Kacang resep I.

No	Nama Bahan	Merk	Quantity	Unit
1	Susu Full Cream	Indomilk	200	ml
2	Fresh Cream	Vivo	50	gr
3	Gelatin	R&W	40	gr
4	Gula pasir	Gulaku	15	gr
5	Perisa Vanilla	Toeffico	10	mml
6	Gula Aren	Gula Aren	10	ml
7	Kacang Tanah Kupas	Finna	20	gr

Sunber: Penulis 2025

Tabel 3. Resep Pannacotta Wedang Kacang resep II.

Resep 2				
No	Nama Bahan	Merk	Quantity	Unit
1	Santan	Kara	200	ml
2	Fresh Cream	Vivo	50	gr
3	Gelatin	R&W	40	gr
4	Gula pasir	Gulaku	15	gr
5	Perisa Vanilla	Toeffico	10	mml
6	Gula Aren	Gula Aren	10	ml
7	Kacang Tanah Kupas	Finna	20	gr

Sumber : Penulis 2025

Tabel 4. Resep Pannacotta Wedang Kacang resep III.

Resep 3				
No	Nama Bahan	Merk	Quantity	Unit
1	Susu Soya	V-soy	200	ml
2	Fresh Cream	Vivo	50	gr
3	Gelatin	R&W	40	gr
4	Gula pasir	Gulaku	15	gr
5	Perisa Vanilla	Toeffico	10	mml
6	Gula Aren	Gula Aren	10	ml
7	Kacang Tanah Kupas	Finna	20	gr

Sumber : Penulis

Di bawah ini adalah proses dalam pembuatan panna cotta wedang kacang:

Proses pembuatan *panna cotta* wedang kacang

- Penimbangan bahan sesuai resep
- Pembuatan gelatin cair
- Pencampuran susu, soya, dan santan dengan gelatin cair
- Resting bahan panna cotta hingga dingin
- Cetak bahan panna cottadengan cetakan yang di inginkan
- Pendinginan di kulkas dengan suhu 5*-8* hingga bahan panna cotta mengeras
- Jika sudah mengeras panna cotta sudah bisa dihidangkan

Hasil Uji Organoleptik (warna,rasa,tekstur) Terhadap Produk Panna Cotta Wedang Kacang

Hasil organoleptik menunjukkan pada panna cotta wedang kacang

- Resep 2 dengan modifikasi penambahan (kacang dan santan), memiliki daya terima warna paling tinggi 47% untuk warna putih

- b. Resep 2 dengan modifikasi penambahan (kacang dan santan), memiliki daya terima tekstur paling lembut 70%
- c. Resep 2 dengan memodifikasi penambahan (kacang dan santan), memiliki daya terima rasa manis paling tinggi 91%

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan yang diambil dari penelitian yang dilakukan dalam tesis ini. Panna cotta "wedang kacang" berhasil dikembangkan dengan menggabungkan bahan dasar panna cotta, seperti susu, krim, dan gelatin, dengan bahan-bahan khas "wedang kacang", yaitu santan, jahe, kacang tanah, dan gula merah, sehingga menghasilkan cita rasa yang unik dan inovatif. Panna cotta "wedang kacang" dibuat melalui proses yang relatif sederhana, dimulai dengan menyiapkan bahan dasar panna cotta, dilanjutkan dengan mengolah "wedang kacang" sebagai topping atau lapisan, lalu didinginkan dan dibekukan. Proses ini membutuhkan ketelitian, terutama dalam pengaturan suhu dan waktu pendinginan. Tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk panna cotta "wedang kacang" cukup tinggi. Berdasarkan hasil uji organoleptik, sebagian besar responden memberikan penilaian positif terhadap rasa, aroma, tekstur, dan tampilan produk, yang menunjukkan bahwa inovasi ini diterima dengan baik oleh konsumen. Harga Pokok Penjualan (HPP) panna cotta "wedang Kacang" dihitung berdasarkan total biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead. Hasil ini menunjukkan bahwa produk ini memiliki nilai ekonomi yang kompetitif dan berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai produk kuliner kreatif berbasis kearifan lokal.

Saran

Saran dari penulis untuk melakukan pengembangan penelitian ini bisa menambahkan bahan pendukung lainnya supaya meningkatkan gizi dan cita rasa produk. Hasil yang di dapatkan dari eksperimen pannacotta wedang rempah dengan tingkat sangat bagus sudah mencapai sekitar 15 (50%) panelis. Saran dari penulis untuk peneliti selanjutnya agar bisa bereksperimen dan mencapai presentase setidaknya lebih banyak dari hasil nilai tingkat kesukaan pada mahasiswa.

DAFTAR REFERENSI

- Alfadani, H. A., Sutiadiningsih, A., Bahar, A., & Romadhoni, I. F. (2024). Penyelenggaraan operasional pemesanan, penerimaan, penyimpanan, dan pendistribusian bahan makanan kering di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya. *Edukasi Elita: Jurnal Inovasi Pendidikan*, 2(1), 1–20. <https://doi.org/10.62383/edukasi.v2i1.856>
- Amalia, R. N., Dianingati, R. S., & Annisaa', E. (2022). Pengaruh jumlah responden terhadap hasil uji validitas dan reliabilitas kuesioner pengetahuan dan perilaku swamedikasi. *Generics: Journal of Research in Pharmacy*, 2(1), 9–15. <https://doi.org/10.14710/genres.v2i1.12271>
- Arifin, M., & Susanti, N. (2019). Alternatif penggunaan hidrokoloid dalam pembuatan makanan penutup beku. *Agrointek*, 13(2), 120–128.
- Fennema, O. R. (2017). *Food chemistry* (5th ed.). CRC Press.
- Hanifa, A. R., Nurlaela, L., Miranti, M. G., & Pangesthi, L. T. (2020). Penerapan media pembelajaran video pada materi hidangan penutup (dessert) terhadap hasil belajar siswa kelas XI Tata Boga 2 di SMKN 2 Ponorogo. *Jurnal Tata Boga*, 11(2), 164–170. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Hasan, H. (2022). Pengembangan sistem informasi dokumentasi terpusat pada STMIK Tidore Mandiri. *Jurnal Sistem Informasi*, 2(1), 23–29.
- Hidayat, T., & Nugroho, A. (2020). Perbandingan sifat fisik es krim dengan substitusi lemak nabati dan hewani. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 45–52.
- Hinchman, M. (2022). Garde-manger. In *The Fairchild Books dictionary of interior design* (p. 79). Bloomsbury Publishing. <https://doi.org/10.5040/9781501365171.1762>
- Luwidharto, J. C. N., Kurniaditya, V. H., Bumi, S. A. P., Rizkaprilisa, W., & Dewi, R. C. (2025). Edukasi tentang konsumsi pemanis pada produk pangan di kalangan Gen-Z. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 7(2), 139–146. <https://doi.org/10.30587/dedikasimu.v7i2.9881>
- Manoppo, I. C. (2019). *Inovasi pembuatan kue choux dengan penambahan bahan charcoal sebagai alternatif menu dessert* [Skripsi, Politeknik Negeri Manado].
- Mariyono, S., & Fitriani, R. (2021). Analisis penggunaan gelatin dalam produk pangan sebagai bahan pembentuk tekstur. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), 65–73.
- Nisrina, S. P., & Gusnadi, D. (2023). Pemanfaatan dami buah nangka pada produk panna cotta sebagai pengganti gelatin. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), 107–112. <https://doi.org/10.31970/pangan.v8i2.120>
- Noviastuti, N., & Anugrah, I. W. (2021). Usaha food and beverage product dalam meningkatkan revenue di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan*, 4(1), 27–34.
- Nurrokhma, D. S. (2021). Strategi observasi kritis untuk pembelajaran menulis teks laporan hasil observasi. *Journal of Education and Learning Sciences*, 1(1), 27–29. <https://doi.org/10.56404/jels.v1i1.6>
- Oci, K. A. Y. (2024). Inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional. *Open Jurnal System*, 19(10), 4–6.

- Safitri, N. T., Tanius, B., & Widani, N. N. (2022). Modifikasi hidangan penutup Barat menggunakan bunga kecombrang. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(1), 63–70. <https://doi.org/10.46837/journey.v5i1.103>
- Trimintarsih, T., & Kusumawati, Y. (2022). Strategi pemasaran susu sapi perah di peternakan sapi Kedunglo Kediri. *Jurnal Ekuivalensi*, 8(2), 312–324. <https://doi.org/10.51158/ekuivalensi.v8i2.893>
- Utami, P. B., Setiani, B. E., & Hintono, A. (2016). Pengaruh penggunaan agar-agar dan gelatin pada permen jelly wortel terhadap aktivitas air, tingkat kemanisan, tekstur dan sifat organoleptik. *Skripsi, Fakultas Peternakan & Pertanian Universitas Diponegoro*.
- Wulandari, P., & Kartika, D. (2022). Pengaruh penggunaan gelatin sapi terhadap mutu sensoris produk dessert berbasis susu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(3), 150–158.