



Chocolate Lamington Cake Tahu Susu pada Farel Patisserie Cafe di Bandung

A. Kholiq Muharman^{1*}, Zahra Fadillah Effendi²

^{1,2}Program Tata Boga, Akademi Tata Boga Bandung, Indonesia

Email: kholiqmuharam@atb-bandung.ac.id¹, zahraeffendi11@gmail.com²

Alamat: Jalan Raya Cinunuk, No.186, Cinunuk, Kec. Cileunyi, Kab. Bandung, 40393

*Korespondensi penulis: kholiqmuharam@atb-bandung.ac.id

Abstract. *Lamington cake is a sponge cake coated with melted chocolate and desiccated coconut. The author aims to innovate by transforming tofu, a popular soy product, into a dessert. This research focuses on Chocolate Lamington Cake Tahu Susu, with the objective of evaluating preference levels, standard recipes, and business analysis. The method used is Research and Development, with data collection through organoleptic testing by five expert panelists. The hedonic test results show the panelists' preference levels for appearance (88%), color (84%), aroma (84%), texture (92%), and taste (96%). The resulting standard recipe includes ingredients such as flour, sugar, eggs, and tofu. The business analysis at Farel Patisserie Cafe in Bandung indicates a production cost of Rp4,447 and a selling price of Rp25,000, with the break-even point reached after selling 180 units. The author suggests developing more tofu variants as desserts, enhancing presentation, using desiccated coconut, applying the sponge method, and improving taste and texture for greater softness.*

Keywords: *Lamington Cake, Chocolate, Tofu.*

Abstrak. *Lamington cake adalah kue sponge yang dilapisi coklat lumer dan kelapa kering. Penulis ingin berinovasi dengan mengubah tahu, produk olahan kedelai yang populer, menjadi dessert. Penelitian ini fokus pada Chocolate Lamington Cake Tahu Susu, bertujuan mengevaluasi tingkat kesukaan, resep standar, dan analisis usaha. Metode yang digunakan adalah Research and Development, dengan pengumpulan data melalui uji organoleptik oleh lima panelis ahli. Hasil uji hedonik menunjukkan tingkat kesukaan panelis untuk atribut penampilan (88%), warna (84%), aroma (84%), tekstur (92%), dan rasa (96%). Standar resep yang dihasilkan mencakup bahan-bahan seperti tepung terigu, gula, telur, dan tahu susu. Analisis usaha di Farel Patisserie Cafe Bandung menunjukkan harga pokok Rp4.447 dan harga jual Rp25.000, dengan BEP tercapai setelah menjual 180 unit. Penulis menyarankan agar lebih banyak varian olahan tahu dikembangkan sebagai dessert, meningkatkan penampilan, menggunakan kelapa kering, menerapkan metode sponge, serta memperbaiki rasa dan tekstur agar lebih lembut.*

Kata Kunci: *Lamington Cake, Cokelat, Tahu.*

1. PENDAHULUAN

Farel patisserie café merupakan café yang terletak di Jalan Terusan Buah Batu No.259, Kota Bandung. Berdiri sejak tahun 2012, sebagai salah satu tempat di mana dapat menemukan aneka ragam viennoseries, cakes, hand-crafted breads, serta produk terampil lain dengan standar dan kualitas yang tinggi. Farel Patisserie Café mempunyai misi yaitu, “Membawa Rasa Manis Bernilai Seni Tinggi” untuk merayakan setiap detik dari kehidupan yang berharga melalui integritas yang terwujud dalam produk dan layanan kami. “Let the piece of heaven crumbles in mouth.” Tidak hanya itu, alasan yang melatarbelakangi penulis untuk membuat produk ini adalah ingin membuat olahan tahu yang berbeda dari biasanya, karena biasanya tahu

diolah menjadi masakan namun penulis disini ingin mengubah olahan tahu menjadi hidangan penutup atau dessert (Maylana, 2017). Adapun permasalahan yang timbul dari Farel patisserie café itu sendiri yaitu ingin membuat individual cake yang terkini, mudah dibuat, dan tahan di suhu ruang. Kemudian permasalahan kedua dari Farel patisserie café itu sendiri yaitu memiliki produk croissant waste yang biasanya dimanfaatkan menjadi bread crumb namun industri sendiri ingin mengubah pemanfaatannya menjadi yang lain.

Oleh karena itu, penulis terinspirasi untuk membuat suatu produk baru yang unik dan belum ditemui banyak orang yaitu "chocolate lamington cake tahu susu". Tujuannya penulis ingin menghadirkan inovasi baru dari produk yang sudah ada dengan makanan khas di Bandung serta penyajian yang sangat menarik sehingga membuat konsumen tertarik, hasil inovasinya yaitu chocolate cake yang di padukan dengan makanan tradisional Bandung yaitu tahu susu. Tahu merupakan salah satu produk olahan kedelai yang paling disukai. Tahu diperoleh dengan jalan memekatkan protein kedelai dan mencetaknya melalui proses pengendapan protein dengan atau tanpa penambahan unsur-unsur lain yang diijinkan. Produk tahu biasanya berbentuk kotak dan kenyal dalam keadaan basah. Penulis mengharapkan produk ini dapat diterima oleh industry dan masyarakat sebagai salah satu produk yang tidak hanya menarik tetapi juga memiliki nilai jual. Lamington adalah kue sponge yang dilapisi dengan cokelat lumer dan taburan kelapa kering. Inovasi perpaduan ini membuat lamington tampak mengagumkan dengan rasa yang sangat fenomenal, tak heran lamington dapat memikat pecinta kuliner di seluruh dunia. Menurut Chef Norman (2021) "Lamington adalah salah satu kue yang khas dari Selandia Baru. Basically vanilla sponge cake yang dicampur dengan chocolate ganache dan kelapa." Persamaan tekstur yang dimiliki oleh Chocolate Lamington Cake dan Tahu Susu, menjadikan dua makanan ini sama-sama memiliki kelembutan yang bisa dinikmati oleh semua kalangan masyarakat. Melihat perkembangan Chocolate Lamington Cake yang mendunia, dapat diartikan bahwa segala makanan unik pasti bisa mendunia. Oleh sebab itu perlu adanya dukungan masyarakat Indonesia agar produk-produk unik Indonesia dapat dikenal dunia.

Selain itu, penulis mengganti taburan cake yang biasanya diberi taburan dry coconut, namun penulis disini menggantinya dengan croissant crumble. Hal ini bertujuan untuk memanfaatkan croissant waste dari Farel patisserie café. Sehingga, selain menambahkan produk baru penulis juga bisa menyelesaikan permasalahan dari Farel patisserie café sendiri dengan memanfaatkan produk waste itu sendiri.

2. METODE

Metode penelitian yang digunakan oleh penulis adalah metode penelitian dan pengembangan (Research and Development). Research and Development (R&D) dapat dipahami sebagai suatu proses sistematis yang bertujuan untuk mengembangkan produk baru atau menyempurnakan produk yang sudah ada. Dalam konteks penelitian ini, kegiatan riset bertujuan untuk mendapatkan informasi mengenai kebutuhan dan preferensi pengguna, sementara tahap pengembangan difokuskan pada penciptaan resep baru. Penelitian ini memanfaatkan uji hedonik, yang melibatkan lima panelis terlatih untuk menilai produk yang dihasilkan (Anam, 2017). Tahapan dalam penelitian dan pengembangan ini secara operasional mengadopsi model Borg & Gall, seperti yang dijelaskan dalam Sugiono (2008: 298). Proses ini terdiri dari beberapa langkah kunci. Pertama, tahap potensi dan masalah, di mana penulis mengidentifikasi potensi olahan tahu sebagai bahan dasar dessert dan masalah yang mungkin muncul dalam proses pembuatan *Chocolate Lamington Cake Tahu Susu*.

Setelah itu, pengumpulan informasi dilakukan untuk mendapatkan data yang relevan mengenai preferensi konsumen, baik dari segi rasa, tekstur, maupun penampilan. Tahap ini penting untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan benar-benar sesuai dengan harapan konsumen. Selanjutnya, penulis mengembangkan resep berdasarkan informasi yang diperoleh. Proses ini melibatkan eksplorasi berbagai kombinasi bahan, seperti tahu susu, cokelat, dan tepung, untuk menciptakan rasa dan tekstur yang ideal. Tahapan berikutnya adalah uji coba resep pendahuluan, yang dilakukan dalam dua tahap. Uji coba pertama bertujuan untuk menilai kesesuaian rasa dan tekstur, sedangkan uji coba kedua fokus pada aspek penampilan dan aroma. Hasil dari kedua uji coba ini kemudian dianalisis untuk menentukan apakah resep perlu direvisi. Setelah melakukan revisi atau perbaikan berdasarkan umpan balik yang diperoleh, penulis melanjutkan dengan melakukan uji utama. Uji utama ini melibatkan panelis yang lebih besar untuk mendapatkan data yang lebih representatif mengenai tingkat kesukaan terhadap produk akhir. Melalui proses R&D yang sistematis ini, penulis berharap dapat menghasilkan *Chocolate Lamington Cake Tahu Susu* yang tidak hanya enak, tetapi juga memenuhi standar kualitas yang diharapkan oleh konsumen.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Hasil Uji Pendahuluan I

Tabel 1. Resep Uji Pendahuluan I

Recipe Title: Chocolate Lamington Cake Tahu Susu		Description: Penampilan berbentuk persegi dengan warna kremkecoklatan, aroma coklat, dengan tekstur cake yang moist dan rasa milk chocolate.		Picture: 		Logo 	
No Recipe: 1							
Total Yield: 15 pcs							
Serving Size: 1 pcs							
Portion Utensil:							
Cooking Terminology				Specific Equipment & Utensil used Utensil : Silicon mold for tuile			
No	Ingredients	Unit	Quantity	Preperation Instruction			
Cake				<ul style="list-style-type: none"> • Pertama cairkan margarin • Kedua blender tahu susu sampai halus • Campur tepung,gula,telur,ovalet,maizen a,dan susu bubuk • Mixer selama 8 menit hingga adonan mengembang • Setelah mengembang masukan mentega yang sudah cair, coklat bubuk dan tahu susu lalu aduk hingga rata • Setelah itu panggang adonan selama 15 menit • Setelah itu potong keccil-kecil coklat batang , lalu panaskan whipped cream dan campur hingga mencair • Setelah kue matang dinginkan • Panggang <i>croissant</i> 10 menit • Lalu panaskan gula pasir dan sedikit air tunggu hingga menjadi caramel 			
1	Tepung terigu	Gr	50				
2	Gula pasir	Gr	75				
3	Telur	Gr	200				
4	Maizena	Gr	25				
5	Susu bubuk	Gr	25				
6	Coklat bubuk	Gr	25				
7	Ovalet	Gr	10				
8	Tahu susu	Gr	200				
9	Margarin	Gr	50				
Ganache				<ul style="list-style-type: none"> • Setelah itu campur croissant dan caramel lalu blender hingga halus • Setelah itu potong kue menjadi dua bagian dan lapiasi bagian nya dengan <i>chocolate ganache</i> , lalu dinginkan • Setelah itu potong menjadi 15 gabisan dan celupkan pada coklat ganache • Setelah dicelupkan beri <i>croissant crumble</i> 			
10	Coklat batang	Gr	200				
11	Whipped cream	Gr	200				
Crumble							
12	Croissant	Gr	50				
13	Gula pasir	Gr	50				

Tabel 2. Hasil Penilaian Ke Lima Atribut

Aspek	Penampilan					Warna					Aroma					Tekstur					Rasa					
Panelis	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
Skor	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4
Jumlah/Rerata	16/3,2					19/3,8					19/3,8					20/4					19/3,8					

Hasil Uji Pendahuluan II

Tabel 3. Resep Uji Pendahuluan II

Recipe Title: <i>Chocolate Lamington Cake Tahu Susu</i>		Description: Penampilan berbentuk persegi dengan warna kremkecoklatan, aroma coklat, dengan tekstur <i>cake</i> yang moist dan rasa <i>milk chocolate</i> .		Picture: 	Logo 
No Recipe: 1 Total Yield: 15 pcs Serving Size: 1 pcs Portion Utensil:		Cooking Terminology			
		Specific Equipment & Utensil used Utensil : <i>Silicon mold for tuile</i>			
No	Ingredients	Unit	Quantity	Preperation Instruction	
Cake				<ul style="list-style-type: none"> • Pertama cairkan margarin • Kedua blender tahu susu sampai halus • Campur tepung,gula,telur,ovalet,maizen a,dan susu bubuk • Mixer selama 8 menit hingga adonan mengembang • Setelah mengembang masukan mentega yang sudah cair, coklat bubuk dan tahu susu lalu aduk hingga rata • Setelah itu panggang adonan selama 15 menit • Setelah itu potong keccil-kecil coklat batang , lalu panaskan whipped cream dan campur hingga mencair • Setelah kue matang dinginkan • Panggang <i>croissant</i> 10 menit • Lalu panaskan gula pasir dan sedikit air tunggu hingga menjadi caramel 	
1	Tepung terigu	Gr	50		
2	Gula pasir	Gr	75		
3	Telur	Gr	200		
4	Maizena	Gr	25		
5	Susu bubuk	Gr	25		
6	Coklat bubuk	Gr	25		
7	Ovalet	Gr	10		
8	Tahu susu	Gr	200		
9	Margarin	Gr	50		
Ganache					
10	Coklat batang	Gr	200		
11	Whipped cream	Gr	200		
Crumble					
12	Croissant	Gr	50		
13	Gula pasir	Gr	50		
Tuile					
14	Tahu susu	Gr	40		
15	Tepung terigu	Gr	35		
16	Margarin	Gr	40		
17	Putih telur	Gr	40		
18	Gula pasir	Gr	40		
19	Coklat bubuk	Gr	5		
				Preperation Instruction: <ul style="list-style-type: none"> • Setelah itu campur croissant dan caramel lalu blender hingga halus • Setelah itu potong kue menjadi dua bagian dan lapiasi bagian nya dengan <i>chocolate ganache</i> , lalu dinginkan • Setelah itu potong menjadi 15 gabisan dan celupkan pada coklat ganache • Setelah dicelupkan beri <i>croissant crumble</i> 	

Tabel 4. Hasil Penilaian Ke Lima Atribut

Aspek	Penampilan					Warna					Aroma					Tekstur					Rasa				
Panelis	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Skor	5	5	5	4	4	5	5	4	4	4	5	5	4	4	4	5	5	4	4	4	5	5	4	5	5
Jumlah/Rerata	23/4,6					22/4,4					22/4,4					23/4,6					24/4,8				

Uji Utama

a) Penampilan

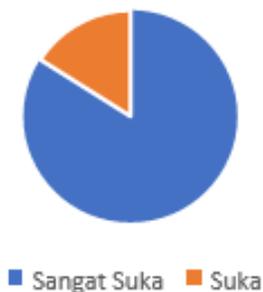
Penampilan



**Diagram 1. Diagram Penilaian Penampilan
Chocolate Lamington Cake Tahu Susu**

b) Warna

Warna



**Diagram 2. Diagram Penilaian Warna
Chocolate Lamington Cake Tahu Susu**

c) Aroma



**Diagram 3. Diagram Penilaian Aroma
*Chocolate Lamington Cake Tahu Susu***

d) Tekstur



**Diagram 4. Diagram Penilaian Tekstur
*Chocolate Lamington Cake Tahu Susu***

e) Rasa



**Diagram 5. Diagram Penilaian Rasa
*Chocolate Lamington Cake Tahu Susu***

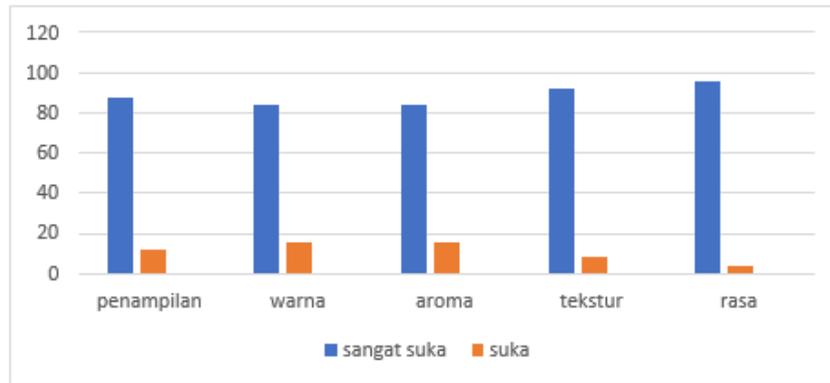


Diagram 6. Nilai Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik

Diagram Alir *Chocolate Lamington Cake Tahu Susu*

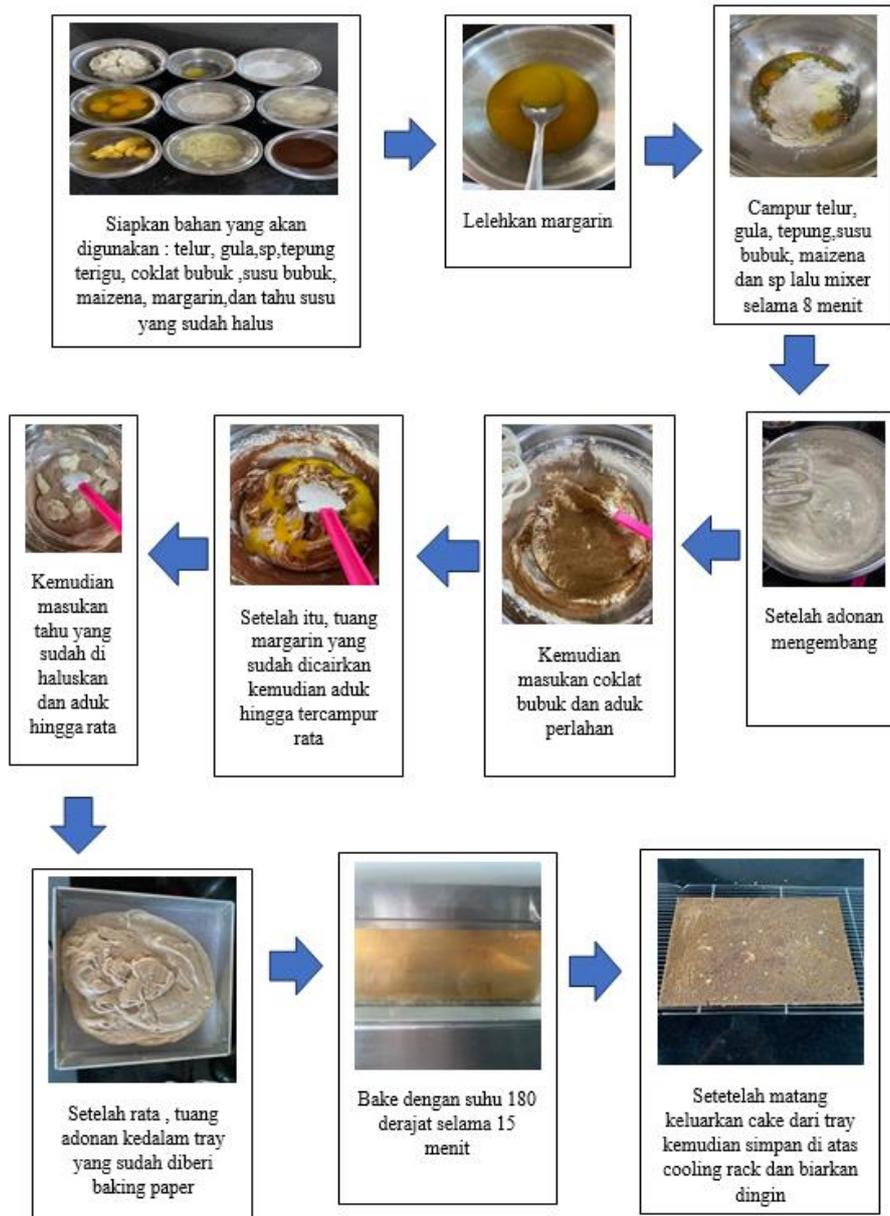
a. Cara mengolah tahu susu



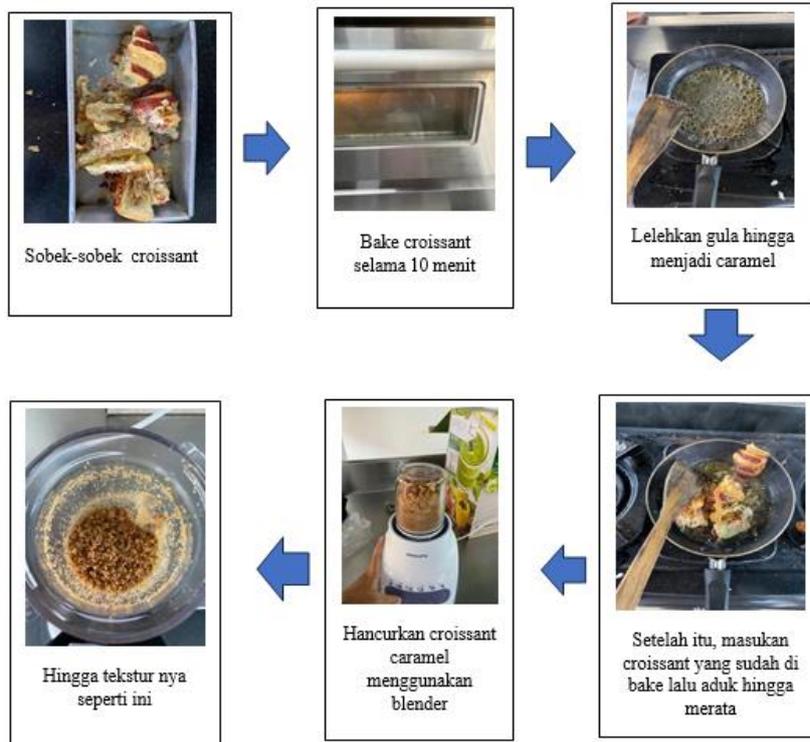
b. Cara membuat *Chocolate Ganache*



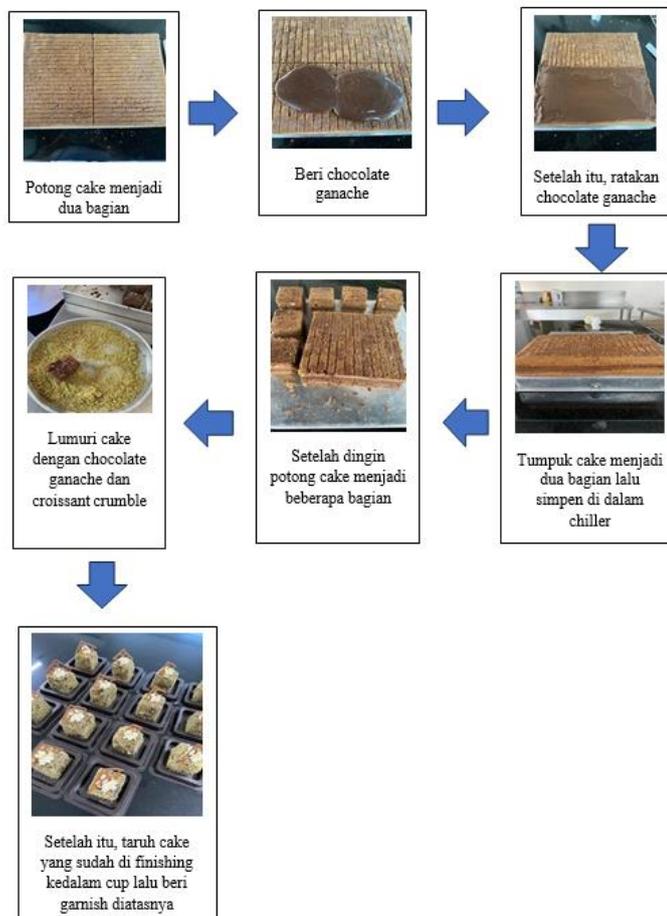
c. Cara membuat *cake*



d. Cara membuat *croissant crumble*



e. *Finishing Chocolate Lamington Cake Tahu Susu*



Pembahasan

Hasil pembahasan dari penelitian mengenai tingkat kesukaan panelis terhadap Chocolate Lamington Cake Tahu Susu di Farel Patisserie Cafe menunjukkan perkembangan yang signifikan antara uji pendahuluan dan uji utama. Melalui dua tahap uji pendahuluan yang dilakukan di Kampus Akademi Tataboga Bandung, data yang diperoleh memberikan gambaran awal tentang penerimaan produk ini oleh para panelis ahli.

Pada uji pendahuluan pertama, Chocolate Lamington Cake Tahu Susu mendapatkan skor rata-rata yang menggembirakan. Penampilan, yang diukur dengan skor keseluruhan 16 dan rata-rata 3,3, menunjukkan bahwa mayoritas panelis merasa cukup puas, meskipun satu panelis menyatakan suka. Ini menunjukkan bahwa meskipun ada beberapa elemen yang bisa diperbaiki, produk ini telah mencapai tingkat penerimaan yang layak. Skor untuk warna dan aroma juga cukup baik, masing-masing dengan rata-rata 3,8, menunjukkan bahwa tampilan visual dan aroma dari kue tersebut cukup menarik bagi panelis. Tekstur merupakan salah satu aspek yang paling disukai, dengan rata-rata 4, yang menunjukkan bahwa semua panelis merasa puas dengan konsistensi dan kelembutan kue tersebut. Rasa, meskipun memiliki skor rata-rata 3,8, juga menunjukkan bahwa produk ini memiliki potensi yang baik untuk diterima lebih luas.

Namun, setelah melakukan evaluasi lebih lanjut di uji pendahuluan kedua, perbaikan yang diterapkan tampaknya berbuah manis. Rata-rata penilaian untuk penampilan meningkat menjadi 4,6, mencerminkan adanya peningkatan yang signifikan, di mana tiga dari lima panelis menyatakan sangat suka. Hal ini menunjukkan bahwa modifikasi yang dilakukan antara dua uji pendahuluan mampu meningkatkan daya tarik visual produk. Warna dan aroma juga mendapatkan nilai yang lebih tinggi, masing-masing dengan rata-rata 4,4, menunjukkan bahwa elemen visual dan sensorik dari produk ini diperhatikan dengan baik.

Yang paling menarik adalah hasil pada uji utama yang diadakan pada tanggal 9 Agustus 2023. Dengan melibatkan lima panelis ahli dan dua puluh panelis terlatih, penilaian menunjukkan bahwa Chocolate Lamington Cake Tahu Susu berhasil mencuri hati mayoritas panelis. Dari total 25 panelis, 88% menyatakan sangat suka terhadap penampilan, dan untuk rasa, persentase yang menyatakan sangat suka mencapai 96%. Ini adalah indikator kuat bahwa produk ini tidak hanya memenuhi ekspektasi tetapi juga mampu memberikan pengalaman rasa yang luar biasa. Dari hasil analisis, nilai rata-rata yang dihasilkan menunjukkan performa yang konsisten. Penampilan dan tekstur mendapatkan nilai rata-rata 4,9, sedangkan warna dan aroma mendapatkan nilai 4,8. Puncaknya adalah rasa, yang meraih skor sempurna 5. Ini menggambarkan bahwa Chocolate Lamington Cake Tahu Susu tidak hanya berhasil dalam hal estetika, tetapi juga menawarkan pengalaman rasa yang memuaskan. Dengan semua data ini,

produk ini dapat dikategorikan sebagai kue yang tidak hanya layak dijual, tetapi juga dapat menjadi andalan di Farel Patisserie Cafe. Melihat perkembangan dari uji pendahuluan ke uji utama, dapat disimpulkan bahwa penerapan metode yang tepat dalam pengolahan dan formula memainkan peran krusial dalam menghasilkan produk berkualitas tinggi yang disukai oleh konsumen.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian mengenai Chocolate Lamington Cake Tahu Susu menunjukkan hasil yang sangat positif, baik dari segi penerimaan konsumen maupun aspek ekonomi. Uji organoleptik yang dilakukan pada dua puluh lima panelis mengungkapkan bahwa produk ini diterima dengan sangat baik, di mana masing-masing atribut memperoleh skor yang tinggi. Penampilan kue ini dinyatakan sangat disukai oleh 88% panelis, sementara warna dan aroma juga mendapat persetujuan dari 84% panelis. Aspek tekstur dan rasa bahkan lebih menonjol, dengan 92% dan 96% panelis menyatakan sangat suka. Angka-angka ini menandakan bahwa Chocolate Lamington Cake Tahu Susu tidak hanya menarik secara visual tetapi juga memberikan pengalaman rasa yang memuaskan.

Dari segi resep, standar yang diperoleh mencerminkan kombinasi bahan yang seimbang, termasuk tepung terigu, gula pasir, dan tahu susu, yang menciptakan keunikan pada produk ini. Komposisi yang tepat antara bahan-bahan ini memungkinkan kue untuk memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang kaya, menjadikannya pilihan yang menarik bagi konsumen. Selain itu, analisis ekonominya menunjukkan bahwa produk ini memiliki potensi keuntungan yang baik. Dengan harga pokok sebesar Rp. 4.447 dan harga jual Rp. 25.000, pencapaian Break Even Point (BEP) yang membutuhkan penjualan 180 unit menandakan bahwa produk ini dapat memberikan kontribusi signifikan terhadap pendapatan bulanan, dengan target margin yang menggiurkan. Secara keseluruhan, Chocolate Lamington Cake Tahu Susu bukan hanya berhasil dalam hal penerimaan konsumen, tetapi juga menunjukkan kelayakan ekonomi yang baik. Penelitian ini memberikan gambaran optimis mengenai potensi produk ini untuk menjadi salah satu andalan di Farel Patisserie Cafe, serta mengindikasikan bahwa inovasi dalam pengolahan kue dapat memberikan dampak positif pada industri kuliner.

REFERENSI

- Abidah. (2014). Pengaruh Margarin Apel Manalagi Tersuplementasi Minyak Kacang Tanah Terhadap Kadar Kolesterol Tikus Sprague Dawley Jantan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 18–27.
- Anam, S. (2017). Model-Model Penelitian Pengembangan.
- Ardiansyah, R. (2016). Pengaruh Pemberian Tingkat Protein Dalam Ransum Terhadap Kualitas Telur Puyuh (*Coturnix-coturnix japonica*). 5(4), 16.
- Arif, Marhana, Tamrin, and S. (2017). Pengaruh Penambahan Karagenan Dan Jahe Terhadap Organoleptik Dan Sifat Fisikokimia Cokelat Batang. *Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 2(2), 394–404.
- Ariyani, I. (2006). Analisa penerapan food cost control process dengan CVP analysis guna mengoptimalkan profit di Golden Restaurant Kediri.
- Asriati, D. W. (2018). Pengaruh Penambahan Polifenol Terhadap Karakteristik Milk Chocolate Couverture Dan Analog. *The Effect of Polyphenol Addition to Milk Chocolate Couverture and Analog Characteristics*, 83–96.
- Badirika, H. (2012). Analisis Break Even Point Pada PT. Intraco Penta Tbk. UIN Sultan Syarif Kasim Riau.
- Bertie, D. A. (2022). Pengendalian Mutu Produk Croissant Chocolate Menggunakan Metode Statistical Quality Control (SQC) Di PT. Bapak Bakery. *Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 11(2), 217–218.
- Chan, M. (2013). *The Miracle Of Chocolate*. Transmedia. Halim, A. (2015). *Manajemen Keuangan Bisnis*. Mitra Wacana.
- Maylana, D. R. P. (2017). Staff Pemasaran Pada Farel Passiterie Caffè. Muctadi, D. (2010). *Kedelai Komponen untuk Kesehatan*. Alfabeta.
- RIFAI, S. (2015). Perencanaan Laba Dengan Pendekatan Margin Kontribusi Pada Usaha Jasa Travel PT. Saudi Patria Wisata.
- Saragih, Y. P. (2001). *Membuat Aneka Tahu*. Penebar Swadaya.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan M. P. S. (2020). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press.
- Soekarto. (2002). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*.
- Suhardjito. (2007). *Pastry Dalam Perhotelan*. CV. Andi Offset. Sujarweni. (2016). *Pengantar Akuntansi*. Pustaka Baru Press.
- Wahyudi, Pangabean, dan P. (2008). *Panduan Lengkap Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Penebar Swadaya.
- YP, S. B. dan S. (2003). *Membuat Aneka Tahu*.