

OLAHAN MAKANAN DAN MINUMAN BERBAHAN DASAR BUAH TAMPOI

PROCESSED FOOD AND DRINK MADE FROM TAMPOI FRUIT

Vasco A.H. Goeltom¹⁾, Jimmy M.H. Situmorang²⁾, Kevin Gustian Yulius³⁾

¹⁾Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Universitas Pelita Harapan

²⁾ Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Universitas Pelita Harapan

³⁾ Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Universitas Pelita Harapan

Diajukan: 25 November 2022 / Disetujui: 27 Desember 2022

ABSTRACT

Tampoi or Tampui (baccaurea macrocarpa) is a widespread endemic plant known from the area of Kalimantan, Sumatera, and Malay Peninsula. This fruit is a rare fruit with a sweet and sour taste. The fruit is full of antioxidant which can protect body cells from free radical damage. At present, the use of Tampoi fruit is scarce and people of Kalimantan usually prepare Tampoi fruit as tuak or traditional beverage or just directly eat the fruit. The purpose of this study were: (1) Introduced and elaborate the benefits of the Tampoi fruit. (2) Discovered new flavors created from Tampoi fruit. (3) The author wanted to examine whether Tampoi fruit can be processed into processed foods. (4) Explained the community, especially the people of Kalimantan that Tampoi fruit can be processed into food ingredients and processed foods. (5) Increased the economic price of Tampoi fruit with the aim of preincreasing the economic level of the people of Kalimantan (6) Increased public interest in cultivating Tampoi fruit in order to increase the economic level of the people of Kalimantan. Therefore, to support these goals, product research will be carried out using descriptive, quantitative method by conducting panelist tests so that the resulting products have good standard. Products made from processed Tampoi fruit in this research include cookies, skin chips, fruit chips, noodles, jams, syrup, sorbet and seeds steeping. Based on the results from the research, as many as 8 products which include appetizers, main dishes, desserts, and beverages, were innovated from Tampoi fruit.

Keywords: *Tampoi fruit, Kalimantan, Processed Food, Processed Beverages*

ABSTRAK

Tampoi atau Tampui (*Baccaurea macrocarpa*) merupakan tumbuhan endemik yang tersebar di Kalimantan, Sumatera dan Semenanjung Malaya. Buah ini merupakan buah langka yang memiliki rasa manis dan asam. Buah Tampoi memiliki kandungan antioksidan yang tinggi yang dapat melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas. Saat ini pemanfaatan buah Tampoi masih terbatas, masyarakat Kalimantan biasa mengolah buah Tampoi sebagai minuman tradisional tuak atau langsung dimakan buahnya. Tujuan dari penelitian ini adalah (1) Memperkenalkan buah Tampoi dan manfaat buah Tampoi. (2) Menemukan cita rasa baru yang diciptakan dari buah Tampoi. (3) Penulis ingin meneliti apakah buah Tampoi dapat diolah menjadi olahan makanan. (4) Menjelaskan kepada masyarakat khususnya masyarakat Kalimantan bahwa buah Tampoi dapat diolah menjadi bahan makanan serta olahan makanan. (5) Menaikkan harga ekonomis buah Tampoi dengan tujuan meningkatkan taraf ekonomi masyarakat Kalimantan (6) Meningkatkan minat masyarakat untuk membudidayakan buah Tampoi dan membuat olahan lebih lanjut dari buah Tampoi. Oleh karena itu untuk mendukung tujuan tersebut penelitian produk akan dilakukan dengan metode deskriptif, kuantitatif dengan melakukan uji panelis sehingga produk yang dihasilkan memiliki standart yang baik. Produk yang dibuat dari olahan buah Tampoi antara lain adalah *cookies*, keripik kulit, keripik buah, mie, selai, sirup, *sorbet* dan seduhan biji. Berdasarkan hasil dari penelitian, didapatkan sebanyak 8 produk yang meliputi makanan pembuka, makanan utama, dan makanan penutup yang dapat diinovasikan dari buah Tampoi.

Kata Kunci: Buah Tampoi, Kalimantan, Olahan Makanan, Olahan Minuman

*Korespondensi

Penulis: Vasco Goeltom

E-mail: vasco.goeltom@uph.edu

PENDAHULUAN

a. Latar Belakang

Indonesia adalah negara kepulauan dengan luas daratan 1.919.440 km² dan luas lautan 3.273.810 km² (Putri, 2020). Indonesia terletak diantara Benua Asia dan Benua Australia; Diantara Samudra Pasifik dan Samudra Hindia yang menjadikan Indonesia termasuk negara yang dalam posisi yang strategis (Syarifa, 2021) dengan panjang garis pantai 95.181 km dan merupakan garis pantai terpanjang kedua di dunia (Kementerian Kelautan dan Perikanan Indonesia, 2019). Kondisi geografis tersebut menjadikan negara Indonesia salah satu negara yang memiliki kekayaan megabiodiversitas yang sangat beragam (Portal Informasi Indon, 2018). Flora di seluruh wilayah Indonesia termasuk dalam bagian dari keluarga flora Malesiana. Flora yang ditemukan di wilayah Indonesia sangat bervariasi (LIPI, 2013). Indonesia diperkirakan memiliki 25% spesies tumbuhan berbunga yang ada dari seluruh dunia dengan jumlah spesies mencapai 20.000 spesies, dan sebesar 40% dari semua tetumbuhan tersebut merupakan tumbuhan endemik Indonesia. Negara Indonesia termasuk salah satu negara dengan tingkat keterancamannya dan kepunahan spesies tumbuhan tertinggi di dunia. Saat ini tercatat sekitar 240 spesies tanaman dinyatakan langka, diantaranya banyak yang merupakan spesies tanaman budidaya. Selain itu, sekitar 36 spesies buah di Indonesia dinyatakan terancam punah juga, diantaranya buah gandaria, buah kepel, buah kemang, buah kesemek, buah maja, dan salah satu diantaranya adalah buah Tampoi, yaitu buah yang berasal dari Kalimantan Selatan (Kusmana & Hikmat, 2015). Buah Tampoi ini merupakan buah langka yang memiliki rasa manis dan asam. Buah Tampoi memiliki aktivitas sebagai antioksidan dengan nilai IC₅₀ sebesar 33,11 µg/mg (Tirtana et al., 2013). Pemaparan penelitian terdahulu yang ada dalam penelitian ini digunakan dengan

tujuan hanya untuk mendapatkan bahan perbandingan dan acuan dalam pembuatan olahan makanan dan minuman. Selain daripada itu, untuk menghindari anggapan kesamaan ataupun kemiripan didalam penelitian ini, maka penelitian ini sudah mencantumkan hasil-hasil dari penelitian terdahulu yang menggunakan bahan dari buah-buahan endemik Indonesia.

Dari penelitian Sofarini, Rahmawati & Yunandar tentang buah *mangrove* (2017), didapatkan hasil bahwa buah Tampoi dapat dijadikan tepung dengan komposisi tepung dari buah rambai (*Baccaurea motleyana*) mengandung air 79,8%, abu 9%, protein 8%, lemak 25%, dan tertinggi adalah karbohidrat, yaitu 81%. Penelitian berikutnya yaitu penelitian Mutia dan Yunus (2016) dengan penelitian berjudul pengaruh penambahan Sukrosa terhadap mutu organoleptik dari selai langsung didapatkan dengan hasil penambahan sukrosa pada selai buah langsung sebagai salah satu keluarga dari buah Tampoi memengaruhi rasa, warna, aroma dan tekstur terhadap selai buah langsung. Penelitian Yunus et al. (2014) menjelaskan bahwa kulit buah Tampoi memiliki fraksi etil asetat dari kulit yang bila dilihat, menunjukkan aktivitas sebagai antibakteri *E. Coli* dan *S. aureus* secara berturut-turut. Buah ini mampu menghambat pertumbuhan *S. aureus* dan *E. Coli* sebesar 22,01 mm dan 23,92 mm pada konsentrasi 20%.

b. Identifikasi Masalah

Tampoi atau Tampui (*Baccaurea macrocarpa*) merupakan tumbuhan endemik yang tersebar di Kalimantan (Yayasan Kanopi Indonesia, 2020). Buah Tampoi ini dapat ditemukan di daerah Sumatera, Kalimantan, dan Semenanjung Malaya (Direktorat Jenderal Konservasi Sumber Daya Alam dan Ekosistem, 2020). Keberadaan buah Tampoi semakin sulit ditemukan karena tumbuhan ini hidup liar di hutan, yang merupakan habitat asli dari buah Tampoi

tersebut. Sampai dengan saat ini, buah Tampoi belum banyak yang dibudidayakan, sehingga ketersediaannya sebagai bahan baku untuk dijadikan suatu produk sangatlah bergantung pada hasil hutan. Saat ini pemanfaatan buah Tampoi masih hanya untuk dikonsumsi dan diolah menjadi minuman tuak ataupun dimakan langsung buahnya, oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pemanfaatan buah Tampoi dengan membuat olahan makanan dan minuman dari kulit buah Tampoi. Dengan mengolah buah Tampoi menjadi berbagai macam olahan makanan dan minuman, hal ini diharapkan dapat memopulerkan buah Tampoi lebih baik lagi. Disamping itu, penggunaan buah Tampoi menjadi olahan makanan dan minuman juga merupakan penggunaan dari salah satu buah eksotik yang langka yang ada di Indonesia, sehingga hal ini diharapkan dapat membangun minat masyarakat untuk membudidayakan buah Tampoi serta membuat olahan makanan dan minuman dari buah dan kulit Tampoi lebih lanjut. Dari latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka permasalahan yang terkait pada penelitian ini adalah: 1) Apa saja hasil olahan makanan dan minuman yang bisa dibuat dari buah Tampoi? 2) Bagaimana tingkat penerimaan terhadap olahan makanan dan minuman dari olahan buah Tampoi?

c. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang didapatkan berdasarkan rumusan masalah adalah: 1) Memperkenalkan buah Tampoi dan manfaat buah Tampoi. 2) Menemukan cita rasa baru yang diciptakan dari buah Tampoi. 3) Penulis ingin meneliti apakah buah Tampoi dapat diolah menjadi olahan makanan. 4) Menjelaskan kepada masyarakat Kalimantan, bahwa buah Tampoi dapat diolah menjadi bahan makanan serta dapat dijadikan olahan makanan. 5) Menaikkan harga dan nilai ekonomis buah Tampoi dengan tujuan meningkatkan taraf ekonomi masyarakat Kalimantan. 6) Meningkatkan minat

masyarakat untuk membudidayakan buah Tampoi dan membuat olahan lebih lanjut dari buah Tampoi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan penelitian kuantitatif dengan tataran eksploratif. Pengujian yang dilakukan adalah uji organoleptik dengan skala hedonik dan mutu hedonik. Tujuan dari penelitian ini adalah supaya peneliti mengetahui tingkat kesukaan terhadap produk makanan dan minuman berbahan dasar buah Tampoi sehingga produk dapat diterima secara massal. Selain daripada itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana pengaruh penggunaan buah Tampoi terhadap aroma, rasa, tekstur, dan warna dari olahan yang dibuat dengan bahan dasar buah Tampoi. Objek penelitian yang digunakan didalam penelitian ini adalah buah Tampoi yang penyebarannya ada di Kalimantan. Sampel yang diambil ada 8 olahan makanan dan minuman, yaitu: *cookies* Tampoi, keripik kulit Tampoi, keripik buah Tampoi, sorbet Tampoi, selai Tampoi, seduhan biji Tampoi, mie Tampoi, dan sirup Tampoi. Peneliti telah melakukan percobaan dalam pembuatan setiap produk diatas sebanyak tiga kali untuk mendapatkan kategori rasa, aroma, warna, dan tekstur yang layak sebelum diujikan kepada panelis. Kategori panelis dalam penelitian ini adalah panelis ahli dan panelis terlatih sebanyak 15 orang, yaitu 14 orang panelis terlatih dan 1 panelis ahli. Dalam metode ini, yaitu dengan *non-probability sampling*. Ini adalah suatu teknik pengambilan sampel yang tidak diberikan peluang atau kesempatan kepada setiap unsur atau anggota populasi ketika dipilih menjadi sebuah sampel (Sugiyono, 2017). Data yang digunakan berasal dari data primer dan sekunder. Data primer adalah data yang didapatkan dari hasil uji organoleptik dan sensori dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama dalam menilai dan menganalisa suatu mutu produk (Mulyani, 2016). Pengumpulan data ini ditujukan agar

peneliti mendapatkan gambaran dan informasi yang tepat dari panelis terhadap hasil dari produk olahan buah Tampoi. Hasil dari tanggapan panelis akan dijadikan dalam bentuk statistik untuk mempermudah peneliti dalam mengevaluasi tanggapan yang didapatkan dari panelis (Bordens & Abbott, 2018). Sedangkan data sekunder didapatkan dari artikel dan penelitian sebelumnya. Penelitian kuantitatif ialah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu, pengumpulan data ialah dengan menggunakan instrumen penelitian, analisis data bersifat kuantitatif atau statistik, dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan (Sugiyono, 2017, hal. 8). Pendekatan deskriptif adalah metode penelitian deskriptif yang dilakukan untuk mengetahui keberadaan variabel mandiri, baik hanya pada satu variabel atau lebih (variabel yang berdiri sendiri atau variabel bebas) tanpa membuat perbandingan variabel itu sendiri dan mencari hubungan dengan variabel lain (Sugiyono, 2017, hal 35). Penulis menggunakan metode statistik deskriptif, analisis sensori, dan rata-rata hitung dalam metode analisis data. Statistik deskriptif berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang dipenelitian melalui data sampel atau populasi (Sugiyono, 2017).

Penulis juga menggunakan analisis sensori deskriptif yang memungkinkan untuk mendapatkan deskripsi secara lengkap tentang produk olahan untuk mengidentifikasi bahan dan proses variabel, menentukan atribut sensoris mana yang penting untuk penerimaan. Analisis deskriptif biasanya menggunakan antara 8 hingga 12 panelis terlatih, dengan menggunakan standar referensi, mengerti dan setuju pada atribut yang digunakan. Penelitian ini menggunakan skala kuantitatif untuk intensitas yang memungkinkan data dianalisis secara statistik. Panelis ini tidak akan diminta untuk respon kesukaan mereka terhadap produk (Lawless dan Heymann, 2010). Penelitian yang dimaksud diatas adalah

penelitian terhadap tingkat kesukaan yang dideskripsikan dengan rasa, aroma, warna, dan tekstur.

Pengukuran variabel pada penelitian ini menggunakan pertanyaan yang berkaitan dengan variabel yang digunakan untuk mengetahui penerimaan terhadap produk olahan buah Tampoi. Pengisian kuesioner ini menggunakan skala likert, dengan tujuan memberikan kemudahan terhadap responden dalam memberikan penilaian terhadap suatu tanggapan ataupun pertanyaan (Bordens & Abbott, 2018, hal. 273). Diharapkan data yang didapatkan melalui uji organoleptik ini reliabel. Oleh karena itu, peneliti melakukan pengukuran reliabilitas dengan *repeated measure*, dimana responden mengisi kuisisioner yang sama dengan waktu yang berbeda guna mengetahui konsistensi responden dalam menjawab pertanyaan (Arifin, 2017, hal. 68).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Percobaan pembuatan produk olahan buah Tampoi dilakukan terhadap 8 produk yang berhasil dikembangkan pada kategori rasa, aroma, warna, dan tekstur yang baik pada produk olahan buah Tampoi. Hasil dari uji organoleptik dari delapan produk olahan makanan dan minuman buah Tampoi adalah sebagai berikut:

a. Keripik buah Tampoi

Tabel 1. Percobaan Keripik Buah Tampoi

Kriteria	Percobaan		
	1	2	3
Rasa	7	7	
Aroma	1	7	
Warna	7	7	
Tekstur	1	7	

Sumber: Hasil Olahan Data (2021)

Percobaan pertama dilakukan didapur penelitian. Percobaan pertama sudah mendapatkan rasa dan warna yang diinginkan, namun untuk kategori aroma dan tekstur masih belum didapatkan hasil yang

memuaskan, sehingga untuk menyempurnakan produk, dilakukan percobaan kedua dengan penambahan tepung tapioka dan sedikit garam sehingga keempat kategori yaitu rasa, aroma, warna, dan tekstur sudah baik dan sesuai.

b. Keripik Kulit Tampoi

Tabel 2. Percobaan Keripik Kulit Tampoi

Kriteria	Percobaan		
	1	2	3
Rasa	7	7	
Aroma	7	7	
Warna	7	7	
Tekstur	1	7	

Sumber: Hasil Olahan Data (2021)

Percobaan pertama dilakukan didapur penelitian dan mendapatkan rasa, aroma dan warna yang diinginkan, namun untuk kategori tekstur masih belum didapatkan hasil baik, sehingga perlu penyempurnaan dengan melakukan percobaan kedua, yaitu dengan penambahan tepung tapioka sehingga menghasilkan kategori menjadi baik.

c. Mie Tampoi

Tabel 3. Percobaan Mie Tampoi

Kriteria	Percobaan		
	1	2	3
Rasa	7	7	
Aroma	1	7	
Warna	7	7	
Tekstur	1	7	

Sumber: Hasil Olahan Data (2021)

Percobaan pertama dilakukan didapur penelitian dan sudah mendapatkan rasa dan warna yang diinginkan, namun untuk kategori aroma dan tekstur masih belum didapatkan hasil baik sehingga perlu dilakukan percobaan kedua agar lebih sempurna, yaitu dengan penambahan tepung tapioka dan

hanya menggunakan daging dari buah Tampoi sehingga menghasilkan kategori rasa, aroma, warna, dan tekstur yang baik.

d. Sirup Tampoi

Tabel 4. Percobaan Sirup Tampoi

Kriteria	Percobaan		
	1	2	3
Rasa	7	7	7
Aroma	1	7	7
Warna	1	7	7
Tekstur	1	1	7

Sumber: Hasil Olahan Data (2021)

Percobaan pertama dilakukan didapur penelitian dan sudah mendapatkan rasa yang diinginkan, namun untuk kategori aroma, warna, dan tekstur masih belum mendapatkan nilai yang baik, sehingga dilakukanlah percobaan kedua dengan penambahan tepung tapioka dan hanya menggunakan daging dari buah Tampoi saja, sehingga menghasilkan produk yang baik dalam kategori rasa, aroma, dan warna. Akan tetapi tekstur dari sirup masih jauh dari baik, sehingga perlu dilakukan lagi penyempurnaan melalui percobaan ketiga sehingga kategori rasa, aroma, warna dan tekstur mendapat hasil baik.

e. Selai Tampoi

Tabel 5. Percobaan Selai Tampoi

Kriteria	Percobaan		
	1	2	3
Rasa	7	7	7
Aroma	1	7	7
Warna	1	7	7
Tekstur	1	1	7

Sumber: Hasil Olahan Data (2021)

Percobaan pertama dilakukan didapur penelitian dan mendapatkan rasa yang diinginkan, namun, untuk kategori aroma,

warna, dan tekstur masih belum mendapatkan nilai yang baik, sehingga dilakukan percobaan kedua dengan menggunakan daging dari buah Tampoi sehingga menghasilkan produk yang baik dalam kategori rasa, aroma, dan warna. Akan tetapi tekstur dari selai masih jauh dari baik, sehingga perlu dilakukan lagi penyempurnaan yaitu melalui percobaan ketiga dengan penambahan *glucose*, sehingga kategori rasa, aroma, warna dan tekstur memiliki hasil baik.

f. Sorbet Tampoi

Tabel 6. Percobaan Sorbet Tampoi

Kriteria	Percobaan		
	1	2	3
Rasa	7	7	
Aroma	1	7	
Warna	1	7	
Tekstur	7	1	

Sumber: Hasil Olahan Data (2021)

Percobaan pertama dilakukan didapur penelitian dan mendapatkan rasa dan tekstur yang diinginkan, namun untuk kategori aroma dan warna masih belum didapatkan hasil yang baik, sehingga dilakukan penyempurnaan dengan melakukan percobaan kedua yaitu penambahan buah Tampoi kupas dan sedikit madu sehingga menghasilkan produk yang baik dalam kategori rasa, aroma, warna, dan tekstur.

g. Seduhan Biji Tampoi

Tabel 7. Percobaan Seduhan Biji Tampoi

Kriteria	Percobaan		
	1	2	3
Rasa	1	1	7
Aroma	7	7	7
Warna	7	7	7
Tekstur	1	7	7

Sumber: Hasil Olahan Data (2021)

Percobaan pertama dilakukan didapur penelitian dengan mendapatkan aroma dan warna yang diinginkan, namun untuk rasa, dan tekstur masih belum mendapatkan hasil yang baik sehingga dilakukan penyempurnaan yaitu melakukan percobaan kedua dengan penambahan sedikit gula dan air serta memperlama proses panggang biji Tampoi, sehingga mendapatkan aroma, warna, dan tekstur yang baik namun dari segi rasa masih belum memenuhi standar sehingga penyempurnaan terakhir dilakukan dengan melakukan percobaan ketiga dengan penambahan gula lagi sehingga menghasilkan produk yang baik dalam kategori rasa, aroma, warna, dan tekstur.

h. Cookies Tampoi

Tabel 8. Percobaan Cookies Tampoi

Kriteria	Percobaan		
	1	2	3
Rasa	7	1	
Aroma	7	7	
Warna	1	7	
Tekstur	1	7	

Sumber: Hasil Olahan Data (2021)

Percobaan pertama dilakukan didapur penelitian. Percobaan pertama sudah mendapatkan rasa dan aroma yang diinginkan, namun untuk kategori warna dan tekstur masih belum didapatkan hasil yang baik, sehingga dilakukan penyempurnaan melalui percobaan kedua, yaitu dengan penambahan kadar tepung terigu sehingga menghasilkan produk yang baik dalam kategori rasa, aroma, warna, dan tekstur.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah dibahas sebelumnya dapat disimpulkan bahwa produk olahan buah Tampoi dapat diterima diukur dengan kategori rasa, aroma, tekstur, dan warna. Semua faktor telah diuji dengan penelitian kuantitatif dan metode

pengumpulan data melalui pengujian organoleptik dengan skala ukur uji hedonik dan uji mutu hedonik. Setelah membaca hasil uji penelitian kuantitatif dan uji organoleptik, dapat disimpulkan bahwa:

1. Buah Tampoi dapat diolah menjadi 6 makanan yaitu keripik buah Tampoi, keripik kulit Tampoi, mie Tampoi, *cookies* Tampoi, selai Tampoi, dan *sorbet* Tampoi. Selain itu, buah ini dapat diolah menjadi 2 olahan minuman, yaitu sirup Tampoi dan Seduhan biji Tampoi.

2. Buah Tampoi dapat diterima dikarenakan kandungan buah tersebut sesuai dengan rasa, warna, aroma, dan tesktur yang diinginkan dari setiap olahan makanan dan minuman yang dibuat.

Buah Tampoi dapat lebih diperkenalkan kepada masyarakat, masyarakat Kalimantan khususnya, dan seluruh rakyat Indonesia pada umumnya, karena buah Tampoi dapat menjadi bahan makanan dan dapat dibuat 8 produk olahan makanan dan minuman dari buah Tampoi. Dengan demikian, diharapkan bahwa masyarakat Kalimantan dapat lebih mengapresiasi keberadaan buah Tampoi dan membudidayakan tanamannya sehingga menaikkan taraf hidup serta ekonomi masyarakat sekitar.

DAFTAR PUSTAKA

- Akhmadi, N. R., & Sumarmiyati. (2015). Eksplorasi dan karakterisasi buah kapul di Kabupaten Kutai Barat, Kalimantan Timur. 1, 923–929. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010448>
- Arifin, J. (2017). SPSS 24 untuk Penelitian dan Skripsi. Gramedia.
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. (2018). Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu. JRST (Jurnal Riset Sains Dan Teknologi), 2(2), 45. <https://doi.org/10.30595/jrst.v2i2.3094>
- Dewi, N. P. A. N. (2018). Studi Pembuatan Selai Daun Kelor (*Moringa oleifera*). <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/1217/>
- Gindi, S. R. A., Lun, S. C. P., Koh, C.-C., & Hii, S.-L. (2019). Optimizing the Acceptability of Jam From *Baccaurea Angulata* Fruit Peel. E-Bangi, 16(3), 1–9.
- Harahap, M., Zaenab, S., & Waluyo, L. (2020). Pengaruh Jenis Apel dan Konsentrasi CMC (Carboxy Methyl Cellulose) terhadap Kualitas Sorbet Buah sebagai Sumber Belajar Biologi. Seminar Nasional V, 184–191.
- Indonesia.go.id. (2018). Indonesia, Negara Megabiodiversitas. <https://indonesia.go.id/kategori/seni/260/indonesia-negara-megabiodiversitas>
- JissyJacobK.Leelavathi. (2007). Effect of fat-type on cookie dough and cookie quality. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0260877406001427>
- Bordens, K. S., & Abbott, B. B. (2018). Research design and methods: A process approach (10th ed.). McGraw-Hill Education.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Indonesia (2019). Laut Masa Depan Bangsa Mari Jaga Bersama. <https://kkp.go.id/artikel/12981-laut-masa-depan-bangsa-mari-jaga-bersama>
- Direktorat Jenderal Konservasi Sumber Daya Alam dan Ekosistem (2020). Pohon Tampoi (*Baccaurea Macrocarpa*) Sulit dicari dan Jarang ditemukan. [http://ksdae.menlhk.go.id/info/1069/pohon-tampui-\(baccaurea-macrocarpa\)-sulit-dicari-jarang-ditemukan.html](http://ksdae.menlhk.go.id/info/1069/pohon-tampui-(baccaurea-macrocarpa)-sulit-dicari-jarang-ditemukan.html)
- Kusmana, C., & Hikmat, A. (2015). The Biodiversity of Flora in Indonesia. Journal of Natural Resources and Environmental Management, 5(2), 187–198. <https://doi.org/10.19081/jpsl.5.2.187>
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). Sensory Evaluation of Food Science Principles and Practices (2nd edition). Ithaca.

- lipi.go.id. (2013). Kontribusi Flora malesiana Untuk Kesejahteraan Masyarakat. <http://lipi.go.id/berita/single/Kontribusi-Flora-Malesiana-untuk-Kesejahteraan-Masyarakat/13598>
- Mulyadi, A. F., & Dewi, I. A. (2015). Upscaling of dried noodles processing from sweet potato (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(1), 41–50.
- Mulyani, S. (2016). Pengendalian Mutu Terpadu. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana, 1–17. <file:///C:/Users/User/Downloads/71c1476a6890920a43a74f7a50da04cc.pdf>
- Mutia, A. K., & Yunus, R. (2016). Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Selai Langsat. *Jtech*, 4(2), 80–84.
- Paran, S. (2009). 100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, Dan Kue Kering. Jakarta: Kawanpustaka.
- Prabowo, A. D., S, E. T., & Suliasih, N. (2017). Pengaruh Perbandingan Bengkuang (*Pachyrhizus erusus*) dengan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Sorbet. <http://repository.unpas.ac.id/32810/>
- Putri, A. S. (2020). Letak dan Luas Indonesia. <https://www.kompas.com/skola/read/2020/05/22/193000869/letak-dan-luas-indonesia>
- Sari, L. (2017). Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Pada Proses Pembuatan Keripik Daun Singkong Rasa Paru Di UKM “Icha Snack” Sidomulyo, Penggung, Boyolali. <https://eprints.uns.ac.id/35736/>
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods for Business* (7 ed.). John Wiley & Sons.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2018). Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018. http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/assets/basic-html/page124.html
- Shinrawi, K. J., & Rao, P. S. (2018). Stability of Bioactive Compounds in Fruit Jam and Jelly During Processing and Storage. <https://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=US201800112238>
- Sofarini, D., Rahmawati, H., & Yunandar. (2017). Pengolahan Aneka Produk Pangan Alternatif dari Vegetasi Mangrove Lindur dan Jeruju di Desa Batakan Kabupaten Tanah Laut. *Jurnal Abdi Insani Unram*, 4(1), 14–21.
- Sriyono. (2012). Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Pada Proses Pembuatan Keripik Daun Singkong Rasa Paru Di UKM “Icha Snack” Sidomulyo, Penggung, Boyolali. 1–37. https://eprints.uns.ac.id/35736/1/H3114057_pendahuluan.pdf
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Syarifa, D. R. (2021). Letak Geografis Indonesia Serta Luas wilayahnya, Simak Penjelasan Berikut. <https://www.tribunnews.com/pendidikan/2021/11/03/letak-geografis-indonesia-serta-luas-wilayahnya-simak-penjelasan-berikut>
- Tirtana, E., Idiawati, N., Warsidah, & Jayuska, A. (2013). ISSN 2303-1077 Analisa Proksimat, Uji Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Pada Buah Tampoi (*Baccaurea macrocarpa*). 2(1), 42–45.
- Ulfa, H. M. (2018). Analisis Unsur Manajemen dalam Pengolahan Rekam Medis di Rumah Sakit TNI AU Lanud Roesmin Nurjadin. *KESMARS: Jurnal Kesehatan Masyarakat, Manajemen Dan Administrasi Rumah Sakit*, 1(1), 20–25. <https://doi.org/10.31539/kesmars.v1i1.146>
- Wahyu Ningdyah, A., Hairil Alimuddin, A., & Jayuska, A. (2015). Uji Toksisitas dengan Metode BSLT (*Brine Shrimp Lethality Test*) Terhadap Hasil Fraksinasi

- Ekstrak Kulit Buah Tampoi (*Baccaurea macrocarpa*). 4(1), 75–83.
- Yandnyaiswari Sasmita, V. (2020). Pengaruh Rasio Nanas (*Ananas comosus*) dan Pegagan (*Centella asiatica* (L.) urban) Terhadap Karakteristik Selai Pegangan. <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/4043/>
- Yayasan Kanopi Indonesia. (2020). Tampoi *Baccaurea Macrocarpa* Mull. Arg. Buah Hutan yang Manis dan susah dicari. <https://biodiversitywarriors.kehati.or.id/artikel/tampoi-tampui-baccaurea-macrocarpa-mull-arg-buah-hutan-yang-manis-dan-susah-dicari/?lang=en>
- Yunus, R., Alimuddin, H. A., & Ardiningsih, P. (2014). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Tampoi (*Baccaurea macrocarpa*) Terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Kajian Komunikasi*, 3(3), 19–24.