

**PENGGUNAAN TEPUNG KUBIS PUTIH SEBAGAI  
BAHAN PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG  
TERIGU DALAM PEMBUATAN *ÉCLAIR***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
Dalam menempuh studi pada  
Program Diploma III**



Oleh :

**CHRISTINA ANGELA**

**Nomor Induk : 2020411062**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI  
SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG**

**2023**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**“PENGUNAAN TEPUNG KUBIS PUTIH SEBAGAI  
BAHAN PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG  
TERIGU DALAM PEMBUATAN *ÉCLAIR*”**


NAMA : CHRISTINA ANGELA

NIM : 2020411062

JURUSAN : HOSPITALITI

PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



**Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.**

NIP: 19820707 201101 1 005

Pembimbing Pendamping,



**Djauhar Arifin S. SST. Par., MM.**

NIP: 19590713 199103 1 001

Bandung, 15 Desember 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerjasama,



**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA, MM.Par., CHE.**

NIP: 19710316 199603 2 001

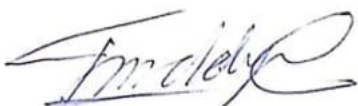
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGUNAAN TEPUNG KUBIS PUTIH SEBAGAI BAHAN PENGGANTI  
SEBAGIAN TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *ECLAIR*

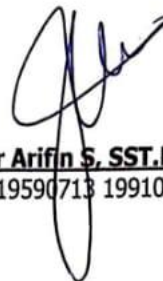
NAMA : Christina Angela  
NIM : 2020411062  
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



**Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.**  
NIP : 19820707 201101 1 005

Pembimbing Pendamping,



**Djauhar Arifin S, SST.Par., MM.**  
NIP : 19590713 199103 1 001

Penguji I,



**Bambang Sapta Utomo, SST.Par., M.M**  
NIP : 19630404 199403 1 001

Penguji II,



**Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.**  
NIP : 19590127 198603 1 001

Bandung, 15 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE**

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Christina Angela  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 12 Juni 2001  
NIM : 2020411062  
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**“Penggunaan Tepung Kubis Putih Sebagai Bahan Pengganti Sebagian Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Éclair*”** ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di PoliteknikPariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 15 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



**Christina Angela**

NIM. 2020411062

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberi penulis kasih dan rahmat-Nya untuk menyusun dan menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “PENGUNAAN TEPUNG KUBIS PUTIH SEBAGAI BAHAN PENGANTI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *ÉCLAIR*”. Penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menempuh pendidikan pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan dan pembuatan laporan tugas akhir ini tak lepas dari banyaknya bantuan serta bimbingan, maka dari itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bimbingan, bantuan, dukungan, serta doa sehingga penulis dapat menyelesaikan pembuatan laporan tugas akhir ini. Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan kasih dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyusun laporan tugas akhir dengan sebaik-baiknya;
2. Kedua orang tua, yang selalu memberikan dukungan, motivasi, serta doa sehingga penulis dapat menyusun laporan tugas akhir ini dengan sebaik-baiknya di Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
3. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
4. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
5. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
6. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd selaku pembimbing utama dari penulis yang telah membimbing dan menginspirasi penulis dengan

memberikan ide, gagasan, saran, dan telah meluangkan waktunya untuk membantu penulis selama penyusunan tugas akhir;

7. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST.Par., M.M selaku pembimbing pendamping dari penulis yang telah membantu dan membimbing dengan memberikan ide, gagasan, saran, dan telah meluangkan waktunya untuk penyusunan tugas akhir penulis;
8. Para dosen pengajar program studi Seni Pengolahan Patiseri dan staff di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan wawasan dan gagasannya selama penulis melaksanakan kegiatan perkuliahan;
9. Teman-teman seperjuangan yang selalu saling membantu, bertukar pikiran, serta memberikan dukungan dalam menyelesaikan penulisan laporan tugas akhir.

Meskipun penyusunan laporan telah dibuat dan disusun sebaik mungkin, penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dan jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan komentar dan rekomendasi yang bermanfaat dari pembaca. Penulis sangat berharap laporan tugas akhir dapat berguna dan bermanfaat bagi pembaca, terutama para pihak yang bekerja dalam industri makanan dan *pastry* dan *bakery*.

Cimahi, 20 September 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	12
C. Tujuan Penelitian .....	13
D. Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data.....	13
1. Pendekatan Pengembangan Produk .....	13
2. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk .....	14
3. Pengukuran Data dan Teknik Analisis.....	15
4. Teknik Pengumpulan Data .....	21
E. Lokasi dan Waktu Kegiatan .....	25
1. Lokasi Penelitian .....	25
2. Waktu Penelitian.....	25
3. Lokasi Uji Panelis .....	25
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN</b> .....	<b>26</b>
A. Tinjauan Pustaka .....	26
1. Pengenalan Kubis .....	26
2. Pengenalan Tepung Kubis Putih.....	36
3. Pengenalan Tepung Terigu.....	40
4. Pengenalan <i>Eclair</i> .....	44
B. Prosedur Percobaan.....	49

1. Pra-Eksperimen .....	49
2. Bahan-Bahan yang Digunakan .....	52
3. Alat-Alat yang Digunakan .....	66
4. Resep Pembanding dan Resep Eksperimen .....	71
5. Tahapan Percobaan .....	84
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>87</b>
A. Hasil Penelitian.....	87
1. Hasil Observasi Penulis .....	87
2. Hasil Observasi Uji Panelis .....	90
B. Pembahasan Hasil Observasi.....	99
1. Analisis Tampilan <i>Éclair</i> Pembanding dan <i>Éclair</i> Eksperimen.....	99
2. Analisis Tekstur <i>Éclair</i> Pembanding dan <i>Éclair</i> Eksperimen.....	100
3. Analisis Aroma <i>Éclair</i> Pembanding dan <i>Éclair</i> Eksperimen.....	102
4. Analisis Rasa <i>Éclair</i> Pembanding dan <i>Éclair</i> Eksperimen .....	103
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>105</b>
A. Kesimpulan .....	105
B. Saran.....	108
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>111</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>119</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Terigu dan Tepung Kubis Putih.....	7
Tabel 1.2 Skala Hedonik.....	17
Tabel 1.3 Kriteria Nilai Rata-Rata .....	19
Tabel 2.1 Daftar Negara Penghasil Kubis Terbesar di Dunia Tahun 2022 .....	36
Tabel 2.2 Pra-Eksperimen.....	49
Tabel 2.3 Rancangan Eksperimen.....	51
Tabel 2.4 Daftar Peralatan Eksperimen.....	66
Tabel 2.5 Resep <i>Éclair</i> Pembanding .....	72
Tabel 2.6 Resep <i>Éclair</i> Eksperimen .....	78
Tabel 2.7 Proses Eksperimen .....	84
Tabel 3.1 Hasil Produk <i>Éclair</i> Pembanding dan Eksperimen.....	88
Tabel 3.2 Hasil Observasi.....	89
Tabel 3.3 Hasil Penelitian Uji Hedonik Aspek Tampilan .....	93
Tabel 3.4 Hasil Penelitian Uji Hedonik Aspek Tekstur .....	94
Tabel 3.5 Hasil Penelitian Uji Hedonik Aspek Aroma .....	96
Tabel 3.6 Hasil Penelitian Uji Hedonik Aspek Rasa.....	97

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tepung Terigu Protein Tinggi .....	52
Gambar 2.2 Tepung Kubis Putih.....	53
Gambar 2.3 Margarin .....	54
Gambar 2.4 Telur .....	55
Gambar 2.5 Air Mineral .....	56
Gambar 2.6 Susu Cair.....	57
Gambar 2.7 Gula Putih .....	58
Gambar 2.8 Garam .....	58
Gambar 2.9 <i>Baking Powder Double Acting</i> .....	59
Gambar 2.10 <i>Vanilla Essence</i> .....	60
Gambar 2.11 <i>Whipping Cream</i> .....	61
Gambar 2.12 <i>Pastry Cream Instant (RAP)</i> .....	62
Gambar 2.13 <i>Dark Chocolate Couverture</i> .....	63

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Penilaian .....	119
Lampiran 2. Hasil Uji Panelis .....	120
Lampiran 3. Ketertarikan Masyarakat Terhadap <i>Éclair</i> .....	121
Lampiran 4. Daftar Panelis n(35).....	122
Lampiran 5. Dokumentasi Panelis .....	124
Lampiran 6. Pedoman Observasi Penulis .....	125
Lampiran 7. Biodata Penulis.....	126
Lampiran 8. Lembar Bimbingan .....	127
Lampiran 9. Hasil Cek Plagiarisme.....	130

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfaro, Danilo. 2022. *Éclair History and Characteristics*. Oregon: *The Spruce Eats*. Diakses dari <https://www.thespruceeats.com/what-is-an-eclair-995652> tanggal 21 November 2023 pukul 20.00 WIB.
- Anchor Food Professionals*. 2016. *Anchor Whipping Cream*. Selandia Baru: *Fonterra Co-operative Group*.
- Anita, Maulidyah. 2019. Pengaruh Pemberian Mulsa Organik dan Model Tanam Terhadap Pertumbuhan Tanaman Kubis Bunga dan Mentimun. Penerbit: Universitas Muhammadiyah Gresik.
- Annelie. 2022. *The Science of Choux Pastry*. Belanda: *Food Crumbles*.
- Antoni. 2018. Kubis Indonesia Menjangkau Dunia. Jakarta: PT. Jaringan Pemberitaan Nusantara Negeriku. Diakses dari <https://www.jpnn.com/news/kubis-indonesia-menjangkau-dunia> tanggal 10 November pukul 23.22 WIB.
- APTINDO. 2012. Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan *Overview Industri Tepung*. Jakarta: Asosiasi Produsen Tepung Indonesia.
- Aswan, Joyce. 2017. 50 Resep Warisan *Cake* Cantik Ala Nila Chandra. Jakarta: Gramedia.
- Asyari, Wahyu. 2022. Dampak Penyakit Dari Konsumsi Tepung Terigu Berlebihan dan Saran Penggantinya Dr. Zaidul Akbar Jelaskan Ini. Semarang: PT. Media Merdeka Network.

- Ayu, Fristianti. 2022. Pengolahan Limbah Kubis Menjadi Tepung Kubis Dengan Variasi *Blansing* dan Suhu Pengeringan. Malang: ITN Malang.
- Barnes, Shari. 2022. *What Is The Best Flour for Making Éclair Paste?*. Shari Blogs. Diakses dari <https://shariblogs.com/what-is-the-best-flour-for-making-eclair-paste/> tanggal 14 November pukul 22.00 WIB.
- Bertinet, Richard. 2013. *Pastry: A Master Class for Everyone, in 150 Photos and 50 Recipes*. Chronicle Books LLC: 105.
- Chlebana, R. Andrew. 2017. *The Advanced Art of Baking and Pastry*. Wiley: 122-123.
- Christa, Iesa. 2019. Inovasi Pembuatan Kue *Choux* Dengan Penambahan Bahan *Charcoal* Sebagai Alternatif Menu *Dessert*. Manado: Politeknik Negeri Manado Repository.
- Christian, Hans. 2017. Potensi Probiotik Asam Laktat dari Hasil Fermentasi Acar Kubis Putih. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Dewi, IK. 2018. Aplikasi Tepung Komposit Berbasis Labu Kuning dan *Mocaf* Pada Produk Kukis. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Erlita, Yuni. 2017. Limbah Pasar Sebagai Pakan Alternatif Hijauan untuk Ternak. Sumatera Barat: Dinas Komunikasi dan Informatika Portal Resmi Provinsi Sumatera Barat.
- Fadli, Rizal. 2023. Kandungan Nutrisi dan 13 Manfaat Sayur Kol Untuk Kesehatan. Jakarta: PT. Media Dokter Investama.
- Gisslen, Wayne. 2013. *Professional Baking Six Edition*. Wiley.

- Gisslen, Wayne. 2016. *Professional Baking Seventh Edition*. Wiley: 262.
- Gisslen, Wayne. 2021. *Professional Baking Eight Edition*. Wiley, 8<sup>th</sup> Edition : 343.
- Gul, Hulya dkk. 2013. *Effects of White Cabbage Powder on Cookies Quality*. Helsinki: *WFL Publisher*.
- Hamzah, L., Awaluddin, I., Maimunah, E. 2016. Pengantar Statistika Ekonomi. Lampung: CV.Anugrah Utama Raharja (AURA): 31.
- Heinerman, John. 2003. Ensiklopedi *Juice* Buah & Sayur untuk Penyembuhan. Delepratasa *Publishing*: 58.
- Hidayah, Miftahul. 2019. Pengaruh Pupuk Kascing dan Herbafarm Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kubis (*Brassica Oleraceae var.capitata L.*). Penerbit: Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.
- Hooi, Eu. 2008. *Fresh Ingredients*. Marshall Cavendish.
- Ihromi, S. 2018. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung *Mocaf* dalam Pembuatan Kue Kering. Mataram: Universitas Muhammadiyah Mataram. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/442552-none-75e0a948.pdf> tanggal 14 November pukul 19.48 WIB.
- Indonesian Chef Association (ICA)*. 2020. Beberapa Metode Dalam Memasak. Jakarta: ICA. Diakses dari <https://indonesianchefassociation.com/article/content/ketahui-beberapa-metode-dalam-memasak> tanggal 21 November 2023 pukul 21.00 WIB.

- Kemp SE dkk. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. United Kingdom: Wiley Blackwell.
- Khairunnisa, Shafira. 2018. Produk *Éclair* Dengan Substitusi Umbi Jalar Kuning Sebagai Diversifikasi Pangan Lokal. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kogan, Ilan. 2014. *Tutorial: Eclairs & Choux Paste*. Canada: IronWhisk.
- Krisnawati, Rindang. 2023. Mengenal *Whipping Cream*: Pengertian, Jenis, dan Penggunaannya dalam Masakan. Jakarta: detikFood.
- Kusumaningrum, K. 2013. "Pengaruh Pemberian Jus Kubis (*Brassica Oleracea var. Capitata L.*) Dosis Bertingkat Terhadap Gambaran Makroskopis dan Mikroskopis Gaster Tikus Wistar Jantan yang Diinduksi Kuning Telur Ayam". Semarang: Universitas Diponegoro. Diakses dari [http://eprints.undip.ac.id/44024/3/Kusumaningrum\\_G2A009165\\_Bab2.pdf](http://eprints.undip.ac.id/44024/3/Kusumaningrum_G2A009165_Bab2.pdf) tanggal 10 Oktober 2023 pukul 00.22 WIB.
- Lindsey dkk. 2016. *Perfectly pastry: Home of The Goey Butter Cheesecake*. Waterloo: Perfectly Pastry. Diakses dari <https://www.perfectlypastry.com/> tanggal 21 November 2023 pukul 21.30 WIB.
- Lukas dan Ruby. 2018. *Tempering Chocolate: Everything you Need to Know*. Cambridge: Cacao Magazine.
- Maulana, Andi. 2016. Analisis Titik Impas Usaha Tani Kubis Putih (*Brassica Oleracea*). Ciamis: Fakultas Pertanian Universitas Galuh.

- Melisa, Angelina. 2021. Mengenal 3 Jenis Susu dan Fungsinya dalam *Baking*. PT. Dunia Boga Indonesia.
- Melisa, Angelina. 2021. Mengenal Lebih Jauh Tentang Fungsi dan Penggunaan *Baking Powder*. PT. Dunia Boga Indonesia.
- Midayanto dan Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Muchtadi dkk. 2013. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Munfaridah, Siti. 2019. Analisis Pola Distribusi Kubis (*Brassica Oleracea*) Berbasis *Structure Conduct Performance (SCP)* di Kecamatan Karangreja Kabupaten Purbalingga. Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Murtiningsih dan Suryani. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Musyafak, Akhmad. 2020. Analisis Kinerja Perdagangan Kubis. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian 2020.
- Nasiru, N. 2014. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Natalia, Djainab. 2018. Kubis Indonesia Menjangkau Dunia. Jakarta: PT.Jaringan Pemberitaan Nusantara Negeriku.



- Pramesty, Hidayah. Indah Permata Sari., dan Rizka Revi Amalya. 2019. Laporan Praktikum Kuliner II *Éclair*. Penerbit: Universitas Negeri Semarang.
- Putri, EN. 2020. Pendahuluan: Latar Belakang Tepung Terigu. Yogyakarta: Penerbit: Universitas Mercu Buana Yogyakarta Repository.
- Ramadhan, Gilang dkk. 2011. Prospek Agribisnis Tanaman Kubis. Bandung: Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran. Diakses dari <http://triyadiriky06.blogspot.com/2011/10/prospek-budidaya-kubis.html> tanggal 13 November pukul 15.10 WIB.
- Rukmana, Rahmat. 2023. Bisnis dan Budidaya Sayuran *Baby*. Bandung: Penerbit Nuansa Cendekia.
- Rumadana, IM. 2020. Uji Organoleptik *Spritz Cookies* (Kue Semprit) dengan Tepung *Mocaf* sebagai substitusi Tepung Terigu. Bali: Politeknik Pariwisata Bali.
- Sadya, Sarnita. 2023. Produksi Kubis di Indonesia Sebanyak 1.4 Juta Ton pada 2022. DataIndonesia.Id. Diakses dari <https://dataindonesia.id/agribisnis-kehutanan/detail/produksi-kubis-di-indonesia-sebanyak-14-juta-ton-pada-2022> tanggal 10 November pukul 21.52 WIB.
- Satria, A. Yudhi. 2018. Pengolahan Pasta Kubis Merah (*Brassica Oleracea*) dengan Perlakuan *Blanching* dan Penambahan Tepung Maizena. Pangkep: Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Silvianty dkk. 2021. Pemanfaatan Kulit Melon Sebagai Substitusi Tepung dan Isian Krim Pada *Éclair* 2020. Bandung: Jurnal Universitas Telkom Bandung.

- Stolarsky, Pavel. 2023. *A Short History of Eclairs*. Byron: Éclair At The Bay.
- Stone dan Joel. 2004. *Sensory Evaluation Practices Third Edition*. California: *Elviser Academic Press*.
- Sudjana, Nana. 2011. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya : 47.
- Sullivan, Matthew. 2022. *Penggunaan Dark Chocolate Couverture*. Karawang: FREYABADI INDOTAMA.
- Surjani, Diah. 2009. *Buku Pintar Membuat Cake, Membuat 30 Jenis Cake dari Satu Adonan Dasar*. Jakarta: DeMedia.
- Syarbini, M.Husin. 2016. *Pastry Preneur*. Solo: Tiga Serangkai.
- Tarwendah, P. Ivani. 2017. *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Malang: *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Tavares, FD. 2012. *Subsistem Agribisnis Petani Kubis di Desa Wanaraja*. Penerbit: Universitas Diponegoro Repository.
- Tim Badan Pusat Statistik. 2022. *Produksi Tanaman Sayuran 2022*. Jakarta : Badan Pusat Statistika.
- Tim *fatsecret*. 2023. “Kalori Gizi Tepung Segitiga Biru”. Diakses dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/bogasari/tepung-segitiga-biru/100g> tanggal 22 September 2023 pukul 21.55 WIB.

Tim Nilai Gizi. 2018. “Nilai Kandungan Gizi Tepung Terigu”. Diakses dari <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/46/nilai-kandungan-gizi-tepung-terigu> tanggal 4 Oktober 2023 pukul 23.00 WIB.

Visitklaten. 2022. “Negara Penghasil Kubis (Cabbage) Terbesar”. Klaten. Diakses dari <https://www.visitklaten.com/artikel/negara-penghasil-kubis/> tanggal 22 September 2023 pukul 12.00 WIB.

Wright, Amanda. 2013. *Get Started: Baking*. DK Publishing: 27.

Yuliantoro, Nonot. 2019. Inovasi Pembuatan *Cheese Cake* Menggunakan Bahan Kacang Panjang Sebagai Pengganti Tepung Terigu. Universitas Pelita Harapan.