

# **PENGGUNAAN KURMA SEBAGAI SUBSTITUSI GULA DALAM PEMBUATAN *CARROT CAKE***

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III

Program Studi Manajemen Patiseri

Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung



Disusun Oleh :

**NAZLY AULIA PUTRI**

**NIM: 201822884**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG**

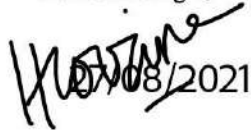
**2021**

**LEMBAR PENGESAHAN**

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR  
**“PENGUNAAN KURMA SEBAGAI SUBSTITUSI GULA DALAM  
PEMBUATAN *CARROT CAKE*”**

NAMA : Nazly Aulia Putri  
NIM : 201822884  
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri  
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,

  
27/08/2021

**Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc.**  
NIP 198511112011012017

Pembimbing II,

a/n  
  
27/08/2021

**Tedi Sutadi, SST.Par., MM.Par.**  
NIP 196208251990031001

Bandung, 10 Agustus 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc**  
NIP.19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

**Faisal, MM.Par.,CHE**  
NIP. 19730706 199503 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nazly Aulia Putri  
Tempat/Tanggal Lahir : Pekanbaru, 24 Agustus 2000  
NIM : 201822884  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

**“PENGUNAAN KURMA SEBAGAI SUBSTITUSI GULA  
DALAM PEMBUATAN *CARROT CAKE*”**

- 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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
  4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 21 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



**Nazly Aulia Putri**  
NIM 201822884

## KATA PENGANTAR

Saya panjatkan puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa. Yang telah melimpahkan hidayahnya dan memberi saya kesempatan dalam menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PENGUNAAN KURMA SEBAGAI SUBSTITUSI GULA DALAM PEMBUATAN *CARROT CAKE*”**.

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Diploma III jurusan perhotelan program studi Manajemen Patiseri.

Selama mengikuti pendidikan Program Diploma III Manajemen Patiseri sampai dengan proses penyelesaian tugas akhir, penulis ingin berterima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan fasilitas, membantu, membina dan membimbing penulis untuk itu khususnya kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua STP NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan STP NHI Bandung.
3. Bapak Jemmy Alexander, SE., MM.Par selaku Kasubbag Kependidikan dan Kerjasama STP NHI Bandung.
4. Bapak Edison, S.Sos., MM selaku Ketua Jurusan Hospitaliti
5. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri
6. Ibu Selvi Novianti S.ST.Par., M.Sc. selaku dosen pembimbing 1 yang telah ikhlas meluangkan waktu dan pikiran guna mengayomi, berbagi ilmu, memberikan masukan serta kritik yang bermanfaat selama penyusunan laporan tugas akhir ini.

7. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par. selaku dosen pembimbing 2 yang telah ikhlas meluangkan waktu dan pikiran guna mengayomi, berbagi ilmu, memberikan masukan serta kritik yang bermanfaat selama penyusunan laporan tugas akhir ini.
8. Seluruh Staff pengajar Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah berbagi ilmu dan memberikan dukungan selama penulis berada di STP NHI Bandung.
9. Sahabat dan keluarga yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang selalu memberikan dukungan dan do'a untuk penulis selama mengerjakan tugas akhir ini.
10. Keluarga Remahan Kue yang telah memberikan dukungan untuk satu sama lain dan berjuang bersama hingga saat ini.
11. Dan seluruh pihak yang terlibat pada proses penulisan tugas akhir ini yang mana penulis tidak dapat menyebutkan satu persatu. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan tugas akhir ini. Maka dari itu, penulis menerima kritik dan saran yang dapat membangun. Penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat dan inspirasi bagi pembaca.

Pekanbaru, Maret 2021

Nazly Aulia Putri

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN MAHASISWA .....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
<b>BAB 1. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
<b>A. Latar Belakang Penelitian.....</b>	<b>1</b>
<b>B. Pertanyaan Penelitian.....</b>	<b>10</b>
<b>C. Tujuan Penelitian.....</b>	<b>10</b>
<b>D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....</b>	<b>13</b>
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....</b>	<b>22</b>
<b>A. Tinjauan Pustaka.....</b>	<b>22</b>
1. Carrot Cake.....	22
2. Kurma.....	29
<b>B. Prosedur Percobaan.....</b>	<b>39</b>
1. Pra Eksperimen.....	39
2. Rancangan Eksperimen.....	43
3. Peralatan Penunjang Eksperimen.....	44
4. Bahan Penunjang Eksperimen.....	47
5. Resep.....	63
6. Prosedur Pembuatan Produk.....	66
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN.....</b>	<b>69</b>
<b>A. Hasil Produk Secara Umum.....</b>	<b>69</b>
<b>B. Pembahasan.....</b>	<b>70</b>
1. Pembahasan Mengenai Tampilan Carrot Cake Menggunakan Kurma dan Carrot Cake Menggunakan Gula .....	73

2. Pembahasan Mengenai Flavor Carrot Cake Menggunakan Kurma dan Carrot Cake Menggunakan Gula.....	78
3. Pembahasan Mengenai Tekstur Carrot Cake Menggunakan Kurma dan Carrot Cake Menggunakan Gula.....	82

**BAB IV KESIMPULAN DAN**

<b>SARAN.....</b>	<b>82</b>
-------------------	-----------

<b>A. Kesimpulan.....</b>	<b>8</b>
2	
<b>B. Saran.....</b>	<b>8</b>
4	

**LAMPIRAN 1 PANDUAN**

<b>OBSERVASI.....</b>	<b>87</b>
-----------------------	-----------

**BIODATA**

<b>PENULIS.....</b>	<b>91</b>
---------------------	-----------

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>93</b>
-----------------------------	-----------

**LAPORAN**

<b>TURNITIN.....</b>	<b>102</b>
----------------------	------------

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI KURMA DAN GULA PER 100 GRAM.....	11
TABEL 2 SKALA LIKERT.....	21
TABEL 3 KRITERIA NILAI INTERVAL.....	23
TABEL 1 KLASIFIKASI KURMA.....	31
TABEL 3 HASIL PRA EKSPERIMEN SEBELUM MODIFIKASI RESEP.....	41
LANJUTAN TABEL 2 HASIL PRA EKSPERIMEN SEBELUM MODIFIKASI RESEP.....	41
TABEL 5 RANCANGAN EKSPERIMEN.....	44
TABEL 6 ALAT PROSEDUR PERCOBAAN.....	45
LANJUTAN TABEL 6 ALAT PROSEDUR PERCOBAAN.....	46
TABEL 8 RESEP CARROT CAKE ESKPERIMEN.....	62
TABEL 9 PROSEDUR PEMBUATAN PRDUK.....	64
LANJUTAN TABEL 9 PROSEDUR PEMBUATAN PRODUK.....	65
TABEL 1 HASIL EKSPERIMEN.....	66
TABEL 2 HASIL PENILAIAN UJI PANELIS TERHADAP ASPEK TAMPILAN.....	68
TABEL 3 HASIL PENILAIAN UJI PANELIS TERHADAP ASPEK RASA...70	70
TABEL 4 HASIL PENILAIAN UJI PANELIS TERHADAP ASPEK AROMA.....	72
TABEL 5 HASIL PENILAIAN UJI PANELIS TERHADAP ASPEK TEKSTUR.....	74



## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 1 CARROT CAKE.....</b>	<b>24</b>
<b>GAMBAR 2 KURMA.....</b>	<b>28</b>
<b>GAMBAR 3 Hasil Pra Eksperimen Sebelum Modifikasi Resep Carrot Cake Menggunakan Kurma.....</b>	<b>39</b>
<b>GAMBAR 4 Hasil Pra Eksperimen Setelah Modifikasi Resep Carrot Cake Setelah Menggunakan Kurma.....</b>	<b>41</b>
<b>GAMBAR 5 Hasil Pra Eksperimen Setelah Modifikasi Resep Carrot Cake Menggunakan Gula.....</b>	<b>41</b>
<b>GAMBAR 6 Alat Prosedur Percobaan.....</b>	<b>42</b>
<b>GAMBAR 7 GULA.....</b>	<b>45</b>
<b>GAMBAR 8 WORTEL.....</b>	<b>50</b>
<b>GAMBAR 9 TEPUNG TERIGU.....</b>	<b>52</b>
<b>GAMBAR 10 TELUR.....</b>	<b>53</b>
<b>GAMBAR 11 MINYAK.....</b>	<b>54</b>
<b>GAMBAR 12 BAKING POWDER.....</b>	<b>55</b>
<b>GAMBAR 13 SODA KUE.....</b>	<b>55</b>
<b>GAMBAR 14 VANILLA ESSENCE.....</b>	<b>57</b>
<b>GAMBAR 15 GARAM.....</b>	<b>57</b>

## DAFTAR LAMPIRAN

GAMBAR 1 <i>CARROT CAKE</i> .....	24
GAMBAR 2 KURMA.....	28
Gambar 3 Hasil Pra Eksperimen Sebelum Modifikasi Resep Carrot Cake Menggunakan Kurma.....	39
Gambar 4 Hasil Pra Eksperimen Setelah Modifikasi Resep Carrot Cake Menggunakan Kurma.....	41
Gambar 5 Hasil Pra Eksperimen Setelah Modifikasi Resep Carrot Cake Menggunakan Gula.....	41
Gambar 6 Alat Prosedur Percobaan .....	42
GAMBAR 7 GULA.....	45
GAMBAR 8 WORTEL.....	50
GAMBAR 9 TEPUNG TERIGU.....	52
GAMBAR 10 TELUR.....	53
GAMBAR 11 MINYAK.....	54
GAMBAR 12 <i>BAKING POWDER</i> .....	55
GAMBAR 13 SODA KUE.....	55
GAMBAR 14 <i>VANILLA ESSENCE</i> .....	57
GAMBAR 15 GARAM.....	57

## DAFTAR PUSTAKA

3 Ahli Kuliner Memprediksi Tren Makanan 2021, *Healthy Food* Jadi Jagoan (2020, Desember 20). Kumparan. Diakses 5 maret 2021 dari <https://kumparan.com/kumparanfood/3-ahli-kuliner-memprediksi-tren-makanan-2021-healthy-food-jadi-jagoan-1usa67mjA11>

Ahmed, Jasim, dkk. (2014). *Dates: Postharvest Science, Processing Technology and Health Benefits Edition: 1<sup>st</sup> Chapter: Date Fruit composition and nutrition*. John Wiley & Sons, Ltd.

Al-Abdoulhadi I, Al-Ali S, Khurshid K, Al-Shryda F, Al-Jabr A, Abdallah AB. (2011). *Assessing Fruit Characteristics to Standardize Quality Norms in Date Cultivars of Saudi Arabia*. Diambil dari [https://www.researchgate.net/publication/278182148\\_Assessing\\_fruit\\_characteristics\\_to\\_standardize\\_quality\\_norms\\_in\\_date\\_cultivars\\_of\\_Saudi\\_Arabia](https://www.researchgate.net/publication/278182148_Assessing_fruit_characteristics_to_standardize_quality_norms_in_date_cultivars_of_Saudi_Arabia)

Al Farisi, Chang Yong Lee. (2008). *Nutritional and Functional of Dates: A Review*. London: Taylor & Francis.

Al-Farsi, Mohamed, dkk. (2005). *Comparison of Antioxidant Activity, Anthocyanins, Carotenoids, and Phenolics of Three Native Fresh and Sun-Dried Date (Phoenix dactylifera L.) Varieties Grown in Oman*. Journal of Agricultural and Food Chemistry. Diambil dari <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/16159191/>

Anisa, F.N. (2015). *Hubungan Pemberian Kurma (Phoenix dactylifera L.) Varietas. Ajwa terhadap kadar HDL darah*. Diambil dari <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/37928>

Apriadji, Wied Harry. (2007). *Cake & Kue Manis: Tanpa Gula, Tanpa Pemanis Sintetis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

[Asal-Usul Carrot Cake si Manis Favorit Banyak Orang \(2018\). Diakses 6 Maret 2021 dari https://pergikuliner.com/blog/asal-usul-carrot-cake-si-manis-favorit-banyak-orang](https://pergikuliner.com/blog/asal-usul-carrot-cake-si-manis-favorit-banyak-orang)

Assauri, S. (2015). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

Assirey, & Rahman, E. A. (2015). *Nutritional composition of fruit of 10 date palm (Phoenix dactylifera L.) cultivars grown in Saudi Arabia*. Journal of Taibah University for Science. Diambil dari [https://www.researchgate.net/publication/263968639\\_Nutritional\\_composition\\_of\\_ten\\_date\\_palm\\_Phoenix\\_dactylifera\\_L\\_cultivar\\_fruits\\_grown\\_in\\_Saudi\\_Arabia\\_by\\_high\\_performance\\_liquid\\_chromatography](https://www.researchgate.net/publication/263968639_Nutritional_composition_of_ten_date_palm_Phoenix_dactylifera_L_cultivar_fruits_grown_in_Saudi_Arabia_by_high_performance_liquid_chromatography)

Arikunto, Suharsimi. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.

Aurellia, Gracelda Luthfi. (2020). *Penggunaan Kurma Sebagai Pengganti Gula dalam Pembuatan Bolu Susu*. Diambil dari <http://repository.stp-bandung.ac.id/handle/123456789/752>

Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Semarang: Graha Ilmu.

Azwar, Saifuddin. (2007). *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Chao, Chih Cheng T, Krueger, Robert R. (2007). *The Date Palm (Phoenix dactylifera L.): Overview of Biology, Uses, and Cultivation*. American Society for Horticultural Science. Diambil dari <https://journals.ashs.org/hortsci/view/journals/hortsci/42/5/article-p1077.xml>

Chattman, Lauren. (2009). *The Baking Answer Book*. North Adams: Storey Publishing.

Chowdury, Ramen. (2018). *Flour - The Integral Part of Balance Diet-Exploratory Study on Cereals Products*. Bengal: Department of Hospitality & Tourism, NSHM School of Hotel Management. Diambil dari <https://www.ijemr.net/DOC/FlourTheIntegralPartOfBalanceDietExploratoryStudyOnCerealsProducts.pdf>

Darmadi, Hamid. (2011). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.

Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu

[Diaeldin, Abdelkarim](#). (2016). *Textural Properties of Date Pastes as Influenced by Dates Cultivar*. Diambil dari [https://www.researchgate.net/publication/303664440\\_TEXTURAL\\_PROPERTIES\\_OF\\_DATE\\_PASTES\\_AS\\_INFLUENCED\\_BY\\_DATE\\_CULTIVAR](https://www.researchgate.net/publication/303664440_TEXTURAL_PROPERTIES_OF_DATE_PASTES_AS_INFLUENCED_BY_DATE_CULTIVAR)

Drummond, K. E., & Brefere, L. M. (2010). *Nutrition For Foodservice and Culinary Professionals*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Ebtesam, Saleh. (2011). *Phenolic Contents and Antioxidant Activity of Various Date Palm ( Phoenix dactylifera L.) Fruits from Saudi Arabia*. Diambil dari [https://www.researchgate.net/publication/271288597\\_Phenolic\\_Contents\\_and\\_Antioxidant\\_Activity\\_of\\_Various\\_Date\\_Palm\\_Phoenix\\_dactylifera\\_L\\_Fruits\\_from\\_Saudi\\_Arabia](https://www.researchgate.net/publication/271288597_Phenolic_Contents_and_Antioxidant_Activity_of_Various_Date_Palm_Phoenix_dactylifera_L_Fruits_from_Saudi_Arabia)

Eid, Noura, dkk. (2015). *Impact of Palm Date Consumption on Microbiota Growth and Large Intestinal Health: a Randomised, Controlled, Cross-Over, Human Intervention Study*. Diambil dari <https://www.cambridge.org/core/journals/british-journal-of-nutrition/article/impact-of-palm-date-consumption-on-microbiota-growth-and-large-intestinal-health-a-randomised-controlled-crossover-human-intervention-study/ED43BF5EF097AD6486B9BA81A9BCD2F2>

Elsharawy, Nagwa, dkk. (2019). *Different Types Of Dates in Saudi Arabia and it's most Fungal Spoilage and It's Most Preservation Methods*. Diambil dari [https://www.researchgate.net/publication/337603983\\_DIFFERENT\\_TYPES\\_OF\\_DATES\\_IN\\_SAUDI\\_ARABIA\\_AND\\_ITS\\_MOST\\_FUNGAL\\_SPOILAGE\\_AND\\_ITS\\_MOST\\_PRESERVATION\\_METHODS](https://www.researchgate.net/publication/337603983_DIFFERENT_TYPES_OF_DATES_IN_SAUDI_ARABIA_AND_ITS_MOST_FUNGAL_SPOILAGE_AND_ITS_MOST_PRESERVATION_METHODS)

Falade, O Kolawole, Emmanuel S Abbo. (2006). *Air-drying and Rehydration Characteristics of Date Palm (Phoenix dactylifera L.) Fruits*. doi:10.1016/j.jfoodeng.2006.01.081

Figoni, Paulo. (2008). *How Baking Works (2nd ed)*. New. Jersey: John Wiley and Sons, Inc.

Fitasari, Eka. (2009). *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar. Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju*. Malang.

Faridah, Ani, dkk. (2008). *Patiseri Jilid I*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Figoni, P. (2011). *How Baking Works 3rd*. Canada: Ebook Son Inc.

Galloway J.H. (2005). *The Sugar Cane Industry: An Historical Geography From its Origins to 1914*. London: Cambridge University Press.

Gayatri, Monica. (2019). *Pengaruh Penambahan Buah Kurma (Phoenix dactylifera) pada Agar-Agar Kombinasi Lidah (Aloe vera var.chinensis) Terhadap Mutu Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan*. Skripsi. Padang: Stikes Perintis Padang.

Geiger, Brian. (2017). *The Fine Cooking*. USA: Taunton Press.

Geiling, Natasha (2013) *The Science Behind Honey's Eternal Shelf Life*. *Smithsonian Magazine*. Diakses 26 Juni 2021 dari <https://www.smithsonianmag.com/science-nature/the-science-behind-honeys-eternal-shelf-life-1218690/>

Gisslen, W. (2005). *Professional Baking 4th edition*. USA: John Wiley and Sons, Inc.

Gisslen. (2013). *Essentials of Professional Cooking*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Hair, J., F., Money, A., H., Samouel, P., Page, M. (2007). *Research Methods for Business*. USA: John Wiley & Sons Inc.

Handayani, Susiasih, R. Adie Wibowo. (2014). *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta: Kawan Pustaka.

Huy, Lien Ai Pham, dkk. (2008). *Free Radicals, Antioxidants in Disease and Health*. Diambil dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3614697/>

Ikpeme, Christine Emmanuel, dkk. (2012). *Nutritional and Organoleptic Properties of Wheat (*Triticum aestivum*) and Beniseed (*Sesame indicum*) Composite Flour Baked Foods*. Journal of Food Research (JFR). Diambil dari [https://www.researchgate.net/publication/285054046\\_Nutritional\\_and\\_Organoleptic\\_Properties\\_of\\_Wheat\\_Triticum\\_aestivum\\_and\\_Beniseed\\_Sesame\\_indicum\\_Composite\\_Flour\\_Baked\\_Foods](https://www.researchgate.net/publication/285054046_Nutritional_and_Organoleptic_Properties_of_Wheat_Triticum_aestivum_and_Beniseed_Sesame_indicum_Composite_Flour_Baked_Foods)

James R. Chambers, El-Sayed M. Abdel-Aal. (2017). *Egg Innovations and Strategies for Improvements*. USA: Academic Press.

Khalid, S, dkk. (2017). *A Review on Chemistry and Pharmacology of Ajwa Date Fruit and Pit*. Diambil dari [https://www.researchgate.net/publication/314658385\\_A\\_review\\_on\\_chemistry\\_and\\_pharmacology\\_of\\_Ajwa\\_date\\_fruit\\_and\\_pit](https://www.researchgate.net/publication/314658385_A_review_on_chemistry_and_pharmacology_of_Ajwa_date_fruit_and_pit)

Kurlansky M, Schindler. (2006). *The Story of Salt*. New York: SD. G.P. Putnam's Sons.

Kennedy, C Rose. (2015). *The Flavor Rundown: Natural vs. Artificial Flavors*. Diambil dari <https://sitn.hms.harvard.edu/flash/2015/the-flavor-rundown-natural-vs-artificial-flavors/>

Khoo, Hock Eng, dkk. (2011). *Carotenoids and Their Isomers: Color Pigments in Fruits and Vegetables*. Diambil dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6259627/>

Kjellenberg, Lars. (2007). *Sweet and Bitter Taste in Organic Carrot*. Diambil dari [https://www.researchgate.net/publication/28609877\\_Sweet\\_and\\_Bitter\\_Taste\\_in\\_Organic\\_Carrot](https://www.researchgate.net/publication/28609877_Sweet_and_Bitter_Taste_in_Organic_Carrot)

Kumar, Chandini S, Annamalai Manickvasagan, Zaher H. Al-Attabi. (2016). *Effect of Sugar Replacement with Date Paste and Date Syrup on Texture and Sensory Quality of Kesari Ttraditional Indian Dessert*). Diambil dari [https://www.researchgate.net/publication/322573983\\_Effect\\_of\\_sugar\\_replacement\\_with\\_date\\_paste\\_and\\_date\\_syrup\\_on\\_texture\\_and\\_sensory\\_quality\\_of\\_kesari\\_traditional\\_Indian\\_dessert](https://www.researchgate.net/publication/322573983_Effect_of_sugar_replacement_with_date_paste_and_date_syrup_on_texture_and_sensory_quality_of_kesari_traditional_Indian_dessert)

Krystal, Becky (2020) *Sugar Adds More Than Sweetness to Baked Goods. Here's What to Know Before You Cut It*. *The Washington Post*. Diakses 9 Juni 2021 dari <https://www.washingtonpost.com/news/voraciously/wp/2020/10/05/sugar-adds-more-than-sweetness-to-baked-goods-heres-what-to-know-before-you-cut-it/>

Lattimer, James, Mark Haub. (2010). *Effects of Dietary Fiber and Its Components on Metabolic Health*. Diambil dari <https://dsfacts.com/wp-content/uploads/2017/10/0lpuqiEDX1.pdf>

Lobo, Gloria, dkk. (2013). *Biology and Postharvest Physiology of Date Fruit*. Diambil dari [https://www.researchgate.net/publication/277692453\\_Biology\\_and\\_Postharvest\\_Physiology\\_of\\_Date\\_Fruit](https://www.researchgate.net/publication/277692453_Biology_and_Postharvest_Physiology_of_Date_Fruit)

Malhotra, M.K. (2012). *Operations Management: Processes and Supply Chains, Student Value Edition (11th Edition)*. USA: Pearson.

Manickavasagan. A, T. A. Mathew, Z. H. Al-Attabi, I. M. Al-Zakwani. (2013). *Dates as a Substitute for Added Sugar in Traditional Foods – A Case Study with Idli*. Diambil dari [https://www.researchgate.net/publication/258121134\\_Dates\\_as\\_a\\_substitute\\_for\\_added\\_sugar\\_in\\_traditional\\_foods\\_-\\_A\\_case\\_study\\_with\\_idli](https://www.researchgate.net/publication/258121134_Dates_as_a_substitute_for_added_sugar_in_traditional_foods_-_A_case_study_with_idli)

Margaretha, S., Edwin, Japariato. (2012). *Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo*. Diambil dari <https://media.neliti.com/media/publications/134151-ID-analisa-pengaruh-food-quality-dan-brand.pdf>

Masibay, Kimberly. (2009). *Fine Cooking Issue-96*. USA: The Taunton Press.

McDaniel, C & Gates, R. (2013). *Riset Pemasaran Kontemporer (Sumiyarto dan Rambat Lupiyoadi, Penerjemah)*. Jakarta: Salemba Empat.

Meireni, Dachliani, Diesy. (2006). *Permintaan Impor Gula Indonesia Tahun 1980. – 2003*. Tesis. Diambil dari <https://dokumen.tech/document/permintaan-imporgula-indonesia-tahun-1980-2003.html>

Mescher, Virginia. (2005). *How Sweet It Is. A History of Sugar and Sugar Refining in The United States Including a Glossary of Sweeteners*. Diambil dari [https://www.academia.edu/3751649/HOW\\_SWEET\\_IT\\_IS\\_A\\_HISTORY\\_OF\\_SUGAR\\_and\\_SUGAR\\_REFINING\\_IN\\_THE\\_UNITED\\_STATES\\_INCLUDING\\_A\\_GLOSSARY\\_OF\\_SWEETENERS](https://www.academia.edu/3751649/HOW_SWEET_IT_IS_A_HISTORY_OF_SUGAR_and_SUGAR_REFINING_IN_THE_UNITED_STATES_INCLUDING_A_GLOSSARY_OF_SWEETENERS)

Mifflin, Houghton. (2006). *Baking From My Home to Yours*. USA: Rux Martin/Houghton Mifflin Harcourt.

Michaelides, Angelos, dkk. (2008). *Surface Science*. Elsevier.

Muchson, M. (2017). *Statistik Deskriptif*. Guepedia.

Mulyani, Sri. (2016). *Petunjuk Praktikum*. Bali: Universitas Udayana. Diambil dari <https://docplayer.info/90042413-Petunjuk-praktikum-mata-kuliah-pengendalian-mutu-oleh-ir-sri-mulyani-mp.html>

Moleong, Lexy. J. (2016). *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT. Remaja.

Ng, Tony Kock Wai, Kanga Rani Selvaduray. (2019). *Nutrition and Enhanced Sports Performance (Second Edition)*. Science Direct. Diambil dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128139226000655>

Pandemi Mengubah Gaya Hidup, 90 Persen Mengonsumsi Makanan Sehat (2020). Diakses 5 maret 2021 dari <https://mediaindonesia.com/humaniora/321334/pandemi-mengubah-gaya-hidup-90-persen-mengonsumsi-makanan-sehat>

Pramudito, Chaerul, Salim. (2019). *Substitusi Ubi dengan Labu Kuning pada Pembuatan Kue Talam Ubi*. Diambil dari [https://www.researchgate.net/publication/333464722\\_SUBSTITUSI\\_UBI\\_DENGAN\\_LABU\\_KUNING\\_PADA\\_PEMBUATAN\\_KUE\\_TALAM\\_UBI](https://www.researchgate.net/publication/333464722_SUBSTITUSI_UBI_DENGAN_LABU_KUNING_PADA_PEMBUATAN_KUE_TALAM_UBI)

Preedy, V R. (2012). *Dietary sugars: Chemistry, Analysis, Function and Effects*. Royal Society of Chemistry. Inggris: Royal Society of Chemistry.

Pritasari, dkk. (2017). *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Pusat Sumber Daya Manusia Kesehatan.

Pyler, EJ, Gorton, LA. (2010). *Baking Science & Technology, Fourth Edition, Volume I*. Missouri: Sosland Publishing Co.

Rahayu E, Farida. (2010). *Modul Diklat Aneka Cake*. Padang: Dinas Pendidikan Kota Padang.



Rahmani, Arshad H. (2014). *Therapeutic Effects of Date Fruits (Phoenix dactylifera) in The Prevention of Diseases Via Modulation of Anti-Inflammatory, Anti-Oxidant and Anti-Tumour Activity*. International Journal of Clinical and Experimental Medicine. Diambil dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3992385/>

Roleira. (2015). *Plant Derived and Dietary Phenolic Antioxidants: Anticancer Properties*. Science Direct. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814615004021>

Rosa M, dkk. (2009). Soluble sugars: *Metabolism, Sensing and Abiotic Stress: A Complex Network in The Life of Plants*. Diambil dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2676748/>

Satuhu, S. (2010). *Kurma, Kasiat dan Olahannya*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Saulo A. (2005). *Sugars and Sweeteners in Foods*. University of Hawai'i at Mānoa. Diambil dari <https://www.ctahr.hawaii.edu/oc/freepubs/pdf/FST-16.pdf>

Sari, Fisty Orilia. (2015). *Eksperimen Pembuatan Cake Tepung Mocaf dengan Sponge Method dan Pound Method dan Penggunaan Gula yang Berbeda*. Universitas Negeri Semarang. Diambil dari <https://lib.unnes.ac.id/28343/1/5401411072.pdf>

Smith, K. Annabelle (2013) *A WWII Propaganda Campaign Popularized the Myth That Carrots Help You See in the Dark*. Smithsonian Magazine. Diakses 20 Maret 2021 dari <https://www.smithsonianmag.com/arts-culture/a-wwii-propaganda-campaign-popularized-the-myth-that-carrots-help-you-see-in-the-dark-28812484/>

Soebahar, E, Firmansyah dan Edi. (2015). *Mengungkap Rahasia Buah Kurma. Volume 16, No. 2*. UIN Malang. Diambil dari <http://ejournal.uin-malang.ac.id/index.php/ululalbab/article/view/3181>

Sofiah, BD., Achsyar, TS. (2008). *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indera Cetakan Ke-1*. Bandung: Universitas Padjajaran.

[Soliman S, Harhash M. \(2012\). Effects of strands thinning on yield and fruit quality of Succary date palm. African J Biotechnol. Diambil dari https://www.researchgate.net/publication/269671263\\_Effects\\_of\\_strands\\_thinning\\_on\\_yield\\_and\\_fruit\\_quality\\_of\\_Succary\\_date\\_palm](https://www.researchgate.net/publication/269671263_Effects_of_strands_thinning_on_yield_and_fruit_quality_of_Succary_date_palm)

Stanhope, Kimber. (2015). *Sugar consumption, Metabolic Disease and Obesity: The State of The Controversy*. US National Library of Medicine National Institutes of Health. Diambil dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4822166/>

Stolarczyk, John, J. Janick. (2011). *Carrot: History and Iconography*. International Society for Horticultural Science. Diambil dari [https://www.researchgate.net/publication/304622888\\_Carrot\\_History\\_and\\_iconography](https://www.researchgate.net/publication/304622888_Carrot_History_and_iconography)

Sugiyanto, Catur. (2007). *Permintaan Gula di Indonesia*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.

Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&B*. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Suresh, Harini. (2017). *Fifth Essay-The Evolution of Carrot Cake*. USA: MIT OpenCourseWare. Diambil dari [https://ocw.mit.edu/courses/literature/211-707-reading-cookbooks-from-the-forme-of-cury-to-the-smitten-kitchen-spring-2017/essays/MIT21L\\_707S17\\_Fifth\\_Essay.pdf](https://ocw.mit.edu/courses/literature/211-707-reading-cookbooks-from-the-forme-of-cury-to-the-smitten-kitchen-spring-2017/essays/MIT21L_707S17_Fifth_Essay.pdf)

Susiwi, S. (2009). *Penilaian Organoleptik "Handout"*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia. Diambil dari [http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR.\\_PEND.\\_KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32%29.\\_Penilaian\\_Organoleptik.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32%29._Penilaian_Organoleptik.pdf)

Świąder, Katarzyna, dkk. (2020). *Varieties of Date Palm Fruits (Phoenix dactylifera L.), Their Characteristics and Cultivation*. Institute of Human Nutrition Sciences, Warsaw University of Life Sciences – SGGW Poland. Diambil dari [https://www.researchgate.net/publication/342212427\\_Varieties\\_of\\_date\\_palm\\_fruits\\_Phoenix\\_dactylifera\\_L\\_their\\_characteristics\\_and\\_cultivation](https://www.researchgate.net/publication/342212427_Varieties_of_date_palm_fruits_Phoenix_dactylifera_L_their_characteristics_and_cultivation)

USDA Food Data Central (2019) *Sugar, Granulated*. Diakses 5 Maret 2021 dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/746784/nutrients>

US National Library of Medicine (2017) *Sodium Bicarbonate*. Diakses 6 April 2021 dari <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Sodium-bicarbonate>

Vaclavik V.A, Christian E.W. (2014). *Sugars, Sweeteners, and Confections. In Essentials of Food Science*. Springer.

Wahyudi T, et. al. (2008). *Panduan Lengkap Kakao*. Penebar Swadaya.

Widoyoko, Eko Putro. (2014). *Teknik Penyusunan Instrumen Penelitian*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.

Yusof, Siti Aisyah, dkk. (2012). *Khasiat Buah Kurma Dalam Menangani Tekanan Emosi*. Malaysia: Universiti Teknologi MARA Cawangan Kedah Malaysia. Diambil dari [https://www.researchgate.net/publication/236214881\\_Khasiat\\_Buah\\_Kurma\\_Dalam\\_Menangani\\_Tekanan\\_Emosi\\_Benefits\\_Of\\_Dates\\_In\\_Dealing\\_With\\_Emotional\\_Stress](https://www.researchgate.net/publication/236214881_Khasiat_Buah_Kurma_Dalam_Menangani_Tekanan_Emosi_Benefits_Of_Dates_In_Dealing_With_Emotional_Stress)

Yeung, C Albert, dkk. (2015). *The Truth About Sugar*. Dental Update. Diambil dari [https://www.researchgate.net/publication/282823209\\_The\\_Truth\\_about\\_Sugar](https://www.researchgate.net/publication/282823209_The_Truth_about_Sugar)

Zihad, dkk. (2021). *Antioxidant Properties and Phenolic Profiling by UPLC-QTOF-MS of Ajwah, Safawy and Sukkari Cultivars of Date Palm*. Diambil dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2405580821000030?via%3Dihub>