

Studi Formulasi Inovasi *Quiche* Berbahan Tepung Sorgum Dengan Isian Empal Gentong

Dyah Ayuningtyas

Politeknik Pariwisata Prima Internasional

Yuke Hermawati

Politeknik Pariwisata Prima Internasional

Korespondensi penulis: d.ayuningtyas09@gmail.com

Diterima: 1-1-2026

Revisi: 15-1-2026

Terbit: 25-1-2026

Abstrak. Penelitian ini dilakukan sebagai upaya pemanfaatan tepung sorgum sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan kulit *quiche*, serta inovasi olahan empal gentong sebagai isian *quiche* untuk menciptakan kolaborasi antara cita rasa tradisional dengan hidangan eropa. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui proses pembuatan *quiche* tepung sorgum isian empal gentong serta persepsi masyarakat terhadap produk tersebut. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan uji hedonik menggunakan instrument berupa kuesioner. Sampel penelitian yang diambil sebanyak 20 orang responden tidak terlatih. Data yang dikumpulkan menggunakan skala likert 1-5 yang mencakup 9 aspek sensoris. Metode analisis data yang digunakan adalah deskriptif persentase. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk inovasi *quiche* tepung sorgum isian empal gentong memperoleh skor empiris sebesar 1178 dari skor ideal 1600, dengan rata-rata persentase sebesar 73,625% yang termasuk kedalam kriteria Tinggi. Aspek dengan tingkat penerimaan tertinggi diperoleh aspek tingkat kematangan dengan perolehan skor persentase 80%, dan aspek dengan tingkat penerimaan terendah diperoleh aspek porsi dengan perolehan skor persentase 54%. Berdasarkan data hasil uji hedonik, dapat disimpulkan bahwa produk inovasi ini dapat diterima dengan baik oleh masyarakat, namun masih perlu dilakukan beberapa perbaikan untuk meningkatkan daya terima dan daya beli masyarakat kedepannya.

Kata kunci: Empal Gentong, Persepsi, *Quiche*, Tepung Sorgum, Uji Hedonik.

Abstract. This study was conducted as an effort to utilize sorghum flour as a substitute for wheat flour in making quiche crusts, as well as to inoovate empal gentong (a type of Indonesian meat dish) as a quiche filling to create a collaboration between traditional flavors and European cuisine. The purpose of this study was to determine the process of making sorghum flour quiche with empal gentong filling and the public's perception of this product. The research method used was an experiment with a hedonic test using a questionnaire instrument. The research sample consisted of 20 untrained respondents. The data collected used a 1-5 likert scale covering 9 sensory method used was descriptive percentage. The results showed that the innovative sorghum quiche with empal gentong filling product obtained an empirical score of 1178 out of an ideal score of 1600, with an average percentage of 73,6255, which is classified as high. The aspect with the highest level of acceptance was the level of maturity, with a percentage score of 80%, and the aspect with the lowest level of acceptance was the portion of size, with a percentage score of 54%. Based on the hedonic

test results, it can be concluded that this innovative product is well accepted by the public, but several improvements are still needed to increase public acceptance and purchasing power in the future.

Keywords: Empal Gentong, Hedonic Test, Perception, Quiche, Sorghum Flour.

LATAR BELAKANG

Di tengah arus globalisasi kuliner, makanan tradisional sering kali dianggap kurang menarik bagi generasi modern jika tidak disertai inovasi penyajian. Salah satu strategi revitalisasi kuliner lokal adalah melalui pengembangan *fusion food*, yaitu mengkombinasikan hidangan kontinental seperti *quiche* dengan cita rasa tradisional seperti Empal Gentong khas Cirebon. Selain inovasi rasa, penggunaan bahan lokal seperti tepung sorgum menjadi poin penting dalam mendukung diversifikasi pangan sehat berbasis bahan non-terigu atau biasa disebut *gluten free*. Secara teoritis, tepung sorgum merupakan bahan pangan fungsional yang mengandung banyak kandungan gizi seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, serta bebas kandungan gluten sehingga menjadi alternatif pengganti terigu (Permana Aa, 2025). Namun, karena karakteristik tepung sorgum yang bebas gluten menjadi tantangan teknik dalam pembuatan *shortcrust pastry* karena mengakibatkan adonan kehilangan elastisitas dan cenderung menjadi rapuh serta memiliki tekstur yang berpasir.

Hal ini menjadi krusial mengingat standar kualitas *quiche* mengharuskan kulit yang kokoh namun renyah guna menahan isian *custard* yang lembap. Inovasi isian menggunakan Empal Gentong pun memerlukan serangkaian uji formulasi agar kadar air dari kuah empal gentong tidak merusak struktur kulit *quiche*. Celah (gap) dalam penelitian ini terletak pada keterbatasan literatur mengenai formulasi tepung sorgum untuk produk *savory pastry* yang menggunakan isian hidangan tradisional berkuah. Sebagian besar penelitian terdahulu berfokus pada penggunaan sorgum sebagai pengganti terigu serta tidak mengadaptasi konsep *fusion*. Urgensi dalam penelitian ini adalah untuk menemukan rasio substitusi yang tepat antara tepung sorgum dengan bahan pengikat seperti tapioka dan maizena, sehingga menghasilkan produk *fusion* yang kokoh secara struktural dan dapat diterima oleh masyarakat secara sensoris. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk merumuskan formulasi optimal *quiche* berbahan tepung sorgum dengan isian Empal Genotng serta mengukur persepsi dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk inovasi tersebut.

KAJIAN TEORITIS

Tepung Sorgum dan Produk *Gluten Free*

Sorgum merupakan tanaman biji-bijian yang potensial sebagai bahan pangan alternatif pengganti padi. Tanaman ini memiliki keunggulan toleransi terhadap kekeringan dan cuaca panas, sehingga tetap dapat berproduksi dalam kondisi lingkungan yang kurang baik. Biji sorgum dapat diolah menjadi tepung yang kaya akan karbohidrat, protein, lemak, mineral, dan vitamin, serta tidak mengandung gluten, menjadikannya pilihan yang baik bagi penderita diabetes mellitus atau intoleran gluten (Permana Aa, 2025). tidak adanya kandungan protein gluten dalam tepung sorgum menyebabkan adonan tidak memiliki daya ikat dan elastisitas. Hal ini mengakibatkan produk yang dihasilkan cenderung memiliki tekstur yang rapuh dan berpasir di lidah. Oleh karena itu, diperlukan formulasi bahan tambahan pengikat lain untuk memperbaiki struktur kulit *quiche*.

Quiche

Quiche pada dasarnya open tart dengan rasa gurih dari komposisi kulit pie, susu, telur dan keju serta bahan rasa utama yang biasanya berupa daging sapi bahkan ayam, atau ikan asap, sehingga quiche sangat kaya akan gizi, khususnya protein (Sunar, 2019). Standar kualitas quiche yang baik yaitu memiliki aroma yang sedap dan berbau gurih, memiliki rasa yang gurih dan creamy, serta memiliki tekstur renyah dan lembut (Sunar, 2019).

***Fusion Food* dan Inovasi Empal Gentong**

Fusion food adalah kombinasi dari beberapa elemen makanan yang kemudian dipadupadankan hingga menjadi satu jenis makanan dengan cita rasa yang baru serta mampu memberikan efek yang baik bagi kebudayaan Indonesia, dengan ini kebudayaan Indonesia bisa menunjukkan eksistensi nya di ruang global (Ramadhani D, 2024). Dalam penelitian ini, konsep fusion diterapkan dengan mengaplikasikan Empal Gentong yang pada dasarnya merupakan hidangan berkuah menjadi sebuah hidangan baru yang praktis namun tetap mempertahankan profil rasa rempah khas yang autentik.

Persepsi Konsumen dan Uji Hedonik

Uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk (P., 2017). Dalam penelitian ini, uji hedonik dilakukan untuk mengetahui persepsi konsumen dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk inovasi tersebut. Uji hedonik yang dilakukan menggunakan parameter penilaian kualitas

makanan yang mencakup 9 aspek, yaitu: warna, penampilan, porsi, bentuk, temperature, tekstur, aroma, tingkat kematangan, dan rasa (Adinugraha A. T, 2015).

Penelitian Terkait

Terdapat beberapa penelitian yang menjadi landasan dalam studi ini. pertama, penelitian oleh Risya Ladiva Bridha, Woro Priatini, Zahratul Insaniyah Hamdani pada tahun 2023 yang berjudul “Pengembangan *Fusion Food* pada Kue Talam Ebi dengan *Puff Pastry* Sebagai Modifikasi Makanan Tradisional” yang menyimpulkan bahwa produk Talam Ebi kukus dengan *Puff Pastry* yang paling disukai oleh masyarakat. Kedua, penelitian oleh Aisyah Humairah dan Sri Palupi pada tahun 2020 yang berjudul “*Quiche Lorraine* Substitusi Ikan Nila Untuk Era Milenial” yang menyimpulkan bahwa substitusi ikan nila yang optimal yaitu sebanyak 20% dari total tepung terigu. Yang mana produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat (khususnya generasi milenial), Ketiga, penelitian oleh Qory Nur Christanti dan Sutriyanti Purwanti pada tahun 2019 yang berjudul “Pemanfaatan Tepung Sorgum Pada Pengembangan Produk *Cheestart*” yang menyimpulkan bahwa resep dengan substitusi tepung sorgum sebanyak 50% dapat diterima oleh masyarakat. Berdasarkan keterangan skor sebesar 3,8. Perbedaan utama penelitian ini dengan penelitian terdahulu terletak pada penggunaan Empal Gentong pada isian *quiche* dan formulasi tepung sorgum tanpa campuran tepung terigu pada pembuatan kulit *quiche*.

METODE PENELITIAN

Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode campuran (*Mixed Methods*) dengan strategi eksperimental untuk menemukan formulasi produk dan pendekatan kuantitatif deskriptif untuk mengetahui persepsi dan tingkat kesukaan masyarakat. Data yang dikumpulkan menggunakan observasi, wawancara, eksperimen, dokumentasi, dan kuesioner.

Prosedur Pelaksanaan

Prosedur penelitian ini dilakukan melalui beberapa tahapan utama, yaitu: tahap persiapan, seperti menyiapkan bahan baku utama seperti tepung sorgum dan bahan pembuatan empal gentong seperti daging, bumbu halus, dan rempah kering. Kemudian dilanjutkan dengan tahap eksperimen, meliputi proses *trial and error* dengan substitusi tepung sorgum sebesar 100%, 80% dan 50% untuk menentukan rasio yang tepat pada kulit *quiche* agar menghasilkan kulit yang kokoh dan tidak rapuh dengan menambahkan bahan pengikat seperti tepung tapioka dan

maizena. Selain itu dilakukan juga proses formulasi pada isian untuk menghasilkan isian empal gentong yang padat, lembut, dan memiliki rasa rempah yang kuat.

Teknik Pengumpulan Data

Data dikumpulkan melalui uji sensoris Tahap Uji Sensoris dilakukan setelah menemukan hasil formulasi kulit dan isian *quiche* terbaik yang diajukan kepada responden yang sudah ditentukan. Pertanyaan yang tercantum dalam kedua instrument tersebut mencakup sembilan indikator sensoris: warna, aroma, bentuk, porsi, tekstur, rasa, penampilan, tingkat kematangan, dan temperatur. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*, yang terdiri dari 20 orang responden tidak terlatih yang mencakup mahasiswa Politeknik Pariwisata Prima Internasional dan masyarakat umum serta 2 orang responden terlatih yang merupakan dosen kuliner Politeknik Pariwisata Prima Internasional, dan 2 orang responden *non sampling*. Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan kuesioner dengan skala hedonik 1-5 dan teknik wawancara langsung dengan responden terlatih (ahli). Pertanyaan yang tercantum dalam kuesioner dan yang diajukan dalam wawancara mengacu pada 9 indikator sensoris.

Teknik Analisis Data

Analisis data yang digunakan yaitu teknik deskriptif persentase menggunakan rumus menurut Ridwan (2004) dalam (Samir S, 2022)

$$DP = \frac{n}{N} \times 100\%$$

Dimana *n* adalah skor empiric atau skor yang diperoleh, *N* adalah skor maksimal dari item pertanyaan. Hasil perhitungan kemudian diinterpretasikan ke dalam kriteria persepsi dari sangat rendah hingga sangat tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Eksperimen dan Analisis Data

Berdasarkan hasil eksperimen, formulasi terbaik dari total 3 formula *quiche* diperoleh pada substitusi tepung sorgum sebesar 80% dengan penambahan tapioka sebanyak 10% dan maizena sebanyak 10% sebagai bahan pengikat struktur. Kulit *quiche* dipanggang pada suhu 180°C selama 25 menit menggunakan metode *blind baking* pada awal pemanggangan untuk mendapatkan bentuk yang rapih dan seragam. Untuk isian empal gentong, kuah digunakan sebagai bahan pengganti susu pada *custard*, digunakan sebanyak 1:1 dengan jumlah krim menyesuaikan dengan resep acuan. Hasil final produk sebagai berikut:



Gambar 1 Hasil Final Produk
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Produk final tersebut kemudian dibagikan kepada 20 responden tidak terlatih dan 2 orang responden *non sampling* menggunakan kuesioner dengan skala penilaian 1-5, hasilnya sebagai berikut:

Tabel 1 Rekapitulasi Skor Responden Tidak Terlatih

Aspek	Skor Empiris (n)	Skor Ideal (N)	Perhitungan	Persentase (DP)	Kriteria
Warna	156	200	$\frac{156}{200} \times 100\%$	78%	Tinggi
Penampilan	152	200	$\frac{152}{200} \times 100\%$	76%	Tinggi
Bentuk	154	200	$\frac{154}{200} \times 100\%$	77%	Tinggi
Temperatur	69	100	$\frac{69}{200} \times 100\%$	69%	Tinggi
Tekstur	144	200	$\frac{144}{200} \times 100\%$	72%	Tinggi
Aroma	214	300	$\frac{214}{300} \times 100\%$	71,4%	Tinggi
Rasa	155	200	$\frac{155}{200} \times 100\%$	77,5%	Tinggi

Aspek	Skor Empiris (n)	Skor Ideal (N)	Perhitungan	Persentase (DP)	Kriteria
Tingkat kematangan	80	100	$\frac{80}{100} \times 100\%$	80%	Tinggi
Porsi	54	100	$\frac{54}{100} \times 100\%$	54%	Sedang
Total skor	1178	1600	$\frac{1178}{1600} \times 100\%$	73,625%	Tinggi

Sumber: Olah Data, 2025

Secara keseluruhan, hasil uji hedonik menunjukkan total skor empiris sebesar 1178 dari total skor ideal sebesar 1600. Setelah dilakukan perhitungan menggunakan rumus deskriptif persentase, didapatkan total nilai persentase sebesar 73,625% dan memenuhi kriteria Tinggi. Hal ini menandakan bahwa produk inovasi quiche berbahan tepung sorgum dengan isian empal gentong dapat diterima dengan baik oleh masyarakat. Selain itu terdapat 2 orang responden *non sampling* dengan hasil rekapitulasi sebagai berikut:

Tabel 2 Rekapitulasi Skor Responden *Non Sampling*

Aspek	Skor Empiris (n)	Skor Ideal (N)	Perhitungan	Persentase (DP)	Kriteria
Warna	16	20	$\frac{16}{20} \times 100\%$	80%	Tinggi
Penampilan	17	20	$\frac{17}{20} \times 100\%$	85%	Sangat Tinggi
Bentuk	17	20	$\frac{17}{20} \times 100\%$	85%	Sangat Tinggi
Temperatur	8	10	$\frac{8}{10} \times 100\%$	80%	Tinggi

Aspek	Skor Empiris (n)	Skor Ideal (N)	Perhitungan	Persentase (DP)	Kriteria
Tekstur	19	20	$\frac{19}{20} \times 100\%$	93%	Sangat Tinggi
Aroma	28	30	$\frac{28}{30} \times 100\%$	93,3%	Sangat Tinggi
Rasa	17	20	$\frac{17}{20} \times 100\%$	85%	Sangat Tinggi
Tingkat kematangan	10	10	$\frac{10}{10} \times 100\%$	100%	Sangat Tinggi
Porsi	10	10	$\frac{10}{10} \times 100\%$	100%	Sangat Tinggi
Total skor	142	160	$\frac{142}{160} \times 100\%$	88,75%	Tinggi

Sumber: Olah Data, 2025

Secara keseluruhan, hasil uji hedonik menunjukkan total skor empiris sebesar 142 dari total skor ideal sebesar 160. Setelah dilakukan perhitungan menggunakan rumus deskriptif persentase, didapatkan total nilai persentase sebesar 88,75% dan memenuhi kriteria Tinggi. Hal ini menandakan bahwa produk inovasi quiche berbahan tepung sorgum dengan isian empal gentong dapat diterima dengan baik. Pada penelitian ini, panelis terlatih yang digunakan penulis yaitu Ibu Tia Listiaty dan Ibu Widia Ningsih selaku dosen kuliner di kampus Politeknik Pariwisata Prima Internasional. Pertanyaan yang diajukan mencakup 9 aspek penilaian produk yaitu: warna, rasa, aroma, tekstur, bentuk, penampilan, porsi, tingkat kematangan, dan temperatur. Data hasil wawancara pada panelis terlatih yaitu sebagai berikut.

Tabel 3 Hasil Wawancara Responden Ahli

Aspek	Pertanyaan	Jawaban Panelis		Masukan dan kritik
		Tia Liastiaty	Widia Ningsih	
Warna	a. Bagaimana pendapat anda mengenai quiche	Warna kulit terlalu gelap	Warna kulit terlalu gelap.	Disarankan untuk melakukan

Aspek	Pertanyaan	Jawaban Panelis		Masukan dan kritik
		Tia Liastiaty	Widia Ningsih	
	empal gentong secara keseluruhan? b. Apakah warna quiche empal gentong yang disajikan sudah cukup menarik?	sehingga terlihat kurang menarik.		formulai lagi kedepannya untuk memperbaiki warna agar lebih cerah. Seperti mengganti tepung tapioka dengan maizena atau tepung lain.
Rasa	a. Apakah rasa rempah khas empal gentong sudah terasa? b. apakah perpaduan rasa antara kulit quiche dengan isian empal gentong sudah seimbang?	Rasa rempah khas empal gentong terasa saat dimakan.	Rasa rempah pada isian empal gentong cukup kuat	Tidak ada. Namun ada saran untuk dibuat menjadi beberapa varian seperti versi pedas dan tidak pedas.
Aroma	a. Apakah aroma rempah-rempah dari isian empal gentong sudah seimbang atau lebih dominan? b. Apakah aroma kulit quiche mengganggu?	Aroma rempah empal gentong juga sudah cukup tercium. Aroma tepung sorgum tidak mengganggu karena tertutupi aroma rempah.	Aroma rempah empal gentong cukup tercium ketika dicicipi. Aroma tepung sorgum tidak mengganggu.	Tidak ada
Tekstur	a. Bagaimana pendapat anda mengenai tesktur quiche secara keseluruhan? b. Menurut anda bagaimana tekstur dari kulit quiche yang sudah dimodifikasi menggunakan tepung sorgum? c. Menurut anda apakah tekstur isian empal	Tekstur isian sudah pas. Tekstur khas tepung sorgum yang berpasir juga tidak mengganggu karena menyatu dengan isian yang padat dan lembut.	Tekstur keseluruhan sudah baik, namun perlu beberapa penyesuaian lagi pada kulit quiche. Tekstur kulit yang masih rapuh mempengaruhi bentuk dan penampilan produk.	Perlu uji coba lebih lanjut untuk mengatasi tekstur yang rapuh.

Aspek	Pertanyaan	Jawaban Panelis		Masukan dan kritik
		Tia Liastiaty	Widia Ningsih	
	gentong tersebut sudah sesuai?			
Bentuk	Menurut anda apakah bentuk quiche yang disajikan sudah cukup rapih dan menarik?	Bentuk masih kurang rapih.	Bentuk masih kurang rapih dan belum seragam.	Menyeragamkan ketebalan dan kerapihan adonan.
Penampilan	a. bagaimana penampilan quiche secara keseluruhan? b. Apakah ada komponen penampilan quiche empal gentong yang perlu disempurnakan?	Penampilan secara keseluruhan masih kurang menarik karena warna dan bentuk yang kurang rapih.	Penampilan quiche secara keseluruhan kurang menarik, karena warna kulit terlalu gelap, bentuknya yang masih kurang rapih, dan ketebalan adonan yang masih belum seragam.	Tambahkan garnish seperti bubuk cabai atau daun kucai yang dikeringkan agar penampilan quiche lebih menarik.
Porsi	a. bagaimana pendapat anda terkait porsi quiche yang disajikan? b. Berdasarkan porsi penyajian tersebut, quiche empal gentong cocok dijadikan sebagai hidangan utama atau camilan?	Untuk ukuran porsi tersebut sudah pas. Cocok untuk dijadikan camilan pendamping saat minum teh.	Karena bentuk nya yang masih kurang rapih dan belum konsisten, sehingga mempengaruhi ukuran porsi secara keseluruhan.	Tidak ada.
Tingkat Kematangan	a. Setelah mencicipi hidangan tersebut, apakah tingkat kematangannya sudah pas? b. Apakah ada bagian yang terasa kurang matang atau	Tingkat kematangan sudah pas.	Tingkat kematangan sudah sesuai.	Tidak ada.

Aspek	Pertanyaan	Jawaban Panelis		Masukan dan kritik
		Tia Liastiaty	Widia Ningsih	
	malah terlalu matang?			
Temperatur	Menurut anda apakah temperatur quiche yang disajikan sudah optimal untuk dinikmati?	Temperature penyajian sudah pas.	Temperatur saat penyajian sudah pas.	Tidak ada.

Sumber: Olaha Data, 2026

Berdasarkan data hasil wawancara tersebut, kedua panelis memiliki pendapat dan penilaian yang hampir sama terkait 9 aspek. secara keseluruhan, produk inovasi ini sudah bagus hanya saja perlu dilakukan beberapa penyesuaian terkait warna, bentuk, dan penampilan. Terlebih lagi jika produk ini akan dipasarkan kedepannya, perlu ditambahkan beberapa detail seperti mencantumkan keterangan umur simpan produk

KESIMPULAN

Setelah melaksanakan serangkaian eksperimen dan uji hedonik terhadap produk inovasi quiche berbahan tepung sorgum dengan isian empal gentong, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Berdasarkan hasil eksperimen, penggunaan tepung sorgum dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti tepung terigu. Namun, tidak dapat menggantikan 100% karena karakteristik nya yang non gluten membuat tekstur adonan menjadi lembek dan rapuh setelah dipanggang.
2. Penambahan tepung tapioka dapat membantu memperkokoh adonan, namun menghasilkan warna adonan yang gelap.
3. Dari serangkaian eksperimen yang dilakukan, formula substitusi tepung sorgum sebanyak 80% dengan bahan tambahan seperti tepung tapioka, maizena, *guar gum*, dan penambahan putih telur menghasilkan kulit *quiche* yang kokoh.
4. Penambahan krim dan telur pada pembuatan isian *quiche* mempengaruhi rasa empal gentong. Cita rasa dan aroma rempah khas empal gentong menjadi kurang menonjol.
5. Berdasarkan hasil analisis data kuesioner, didapatkan total akhir skor persentase sebesar 73,62% yang mana skor tersebut memenuhi kriteria Tinggi atau Suka.

6. Aspek dengan skor tertinggi didapatkan oleh aspek tingkat kematangan, dengan skor persentase sebesar 80%. Sedangkan skor terendah didapatkan oleh aspek porsi dengan skor persentase sebesar 54%.
7. Berdasarkan hasil wawancara dengan dosen kuliner, produk inovasi ini sudah baik secara keseluruhan. Namun, perlu adanya perbaikan apabila produk ini akan dipasarkan kedepannya. Khususnya pada aspek warna, bentuk, dan penampilan.

DAFTAR REFERENSI

- Adinugraha A. T, H. S. (2015). Analisa Pengaruh Kualitas Makanan dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen D'cost Surabaya . *Jurnal Akademi Vokasi* , 12.
- P., T. I. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan . *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 66-73.
- Permana Aa, S. E. (2025). Pemanfaatan Sorgum Lokal dalam Pengembangan Produk Makanan yang Memiliki Nilai Ekonomis di Desa Wisata EdukasiCibiru Wetan . *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* , 1966-1972 .
- Ramadhani D, M. F. (2024). Pengaruh Fusion Food terhadap Kuliner Nusantara sebagai Media Gstrodiplomasi Global . *Jurnal Pendidikan Tambusai* , 45052-45058.
- Samir S, P. W. (2022). Faktor-Faktor Penyebab Siswa Lulusan SMA Tidak Melanjutkan Studi Ke Perguruan Tinggi pada Siswa Lulusan SMA Negeri 4 Lakudo . *Jurnal Pendidikan Geografi Unpatti* , 99-109.
- Sunar. (2019). Uji Hedonik Quiche Tempe Sebagai Alternativ Savory Open Tart Selera Indonesia . *Jurnal Gastronomi* .