

Pemanfaatan *Puree* Bayam Hijau Terhadap Inovasi *Vla* Sebagai Isian Produk *Choux au Craquelin*

Syahana Barokah

Politeknik Pariwisata Prima Internasional

Yuke Hermawati

Politeknik Pariwisata Prima Internasional

Korespondensi penulis: barokahsyahana@gmail.com

Diterima: 4-1-2026

Revisi: 15-1-2026

Terbit: 25-1-2026

Abstrak. Penelitian ini dilakukan upaya membuat keanekaragaman produk *pastry* dengan memanfaatkan bahan pangan lokal berupa bayam hijau sebagai bahan tambahan alami yang kaya akan nutrisi. Bayam hijau diolah menjadi *puree* untuk kemudian diisi ke dalam *vla* sebagai isian *Choux au Craquelin* guna memberikan nilai tambah pada aspek warna dan gizi tanpa menghilangkan karakteristik rasa asli produk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan inovasi *vla* bayam hijau dan menganalisis tingkat daya terima konsumen terhadap produk tersebut. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kuantitatif eksperimen dengan pendekatan uji hedonik (uji kesukaan). Instrumen penelitian berupa kuesioner yang disebarkan kepada 30 panelis untuk menilai sembilan aspek kualitas, yaitu: warna, rasa, aroma, tekstur, porsi, bentuk, tampilan, temperatur, dan tingkat kematangan. Teknik analisis data menggunakan perhitungan persentase rata-rata untuk menentukan kriteria kelayakan produk berdasarkan skor empiris dan skor ideal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi *Choux au Craquelin* isian *vla* bayam hijau memperoleh total skor empiris sebesar 1727 dengan nilai rata-rata persentase keseluruhan sebesar 88,56%. Hasil ini menempatkan produk pada kriteria "**Sangat Tinggi**" atau sangat disukai oleh panelis. Aspek tekstur mendapatkan penilaian tertinggi (93%) yang menunjukkan bahwa karakteristik *vla* yang lembut dan kulit *choux* yang renyah dapat diterima dengan sangat baik. Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa *puree* bayam hijau sangat layak digunakan sebagai bahan inovasi isian *vla* dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan secara komersial sebagai alternatif camilan sehat.

Kata kunci: Bayam Hijau, *Choux au Craquelin*, Inovasi Pastry, *Puree*, *Vla*,

Abstract. This research aims to diversify pastry products by utilizing green spinach as a local food ingredient and a nutrient-rich natural additive. The green spinach was processed into a puree and incorporated into the pastry cream (*vla*) filling of *Choux au Craquelin* to enhance its color and nutritional value while maintaining the product's original flavor characteristics. The objectives of this study were to determine the production process of the green spinach *vla* innovation and to analyze the level of consumer acceptance of the product. The research employed a quantitative experimental method with a hedonic scale approach (preference test). The research instrument consisted of a questionnaire distributed to 30 panelists to evaluate nine quality aspects: color, taste, aroma, texture, portion, shape, appearance, temperature, and doneness. Data analysis was conducted using average percentage calculations to determine product feasibility based on empirical and ideal scores. The results showed that

the innovative Choux au Craquelin with green spinach vla filling achieved a total empirical score of 1,727, with an overall average percentage of 88.56%. This result places the product in the "Very High" category, indicating it is highly favored by panelists. The texture aspect received the highest rating (93%), demonstrating that the characteristic of the smooth vla paired with the crunchy choux shell was exceptionally well-received. Based on these findings, it can be concluded that green spinach puree is highly feasible for use as an innovative vla filling and holds great potential for commercial development as a healthy snack alternative.

Keywords: *Choux au Craquelin, Green Spinach, Pastry Inovation, Puree, Vla*

LATAR BELAKANG

Industri kuliner, khususnya bidang *pastry* dan *bakery*, menuntut inovasi berkelanjutan untuk memenuhi ekspektasi konsumen yang semakin sadar akan kesehatan dan estetika. *Choux au Craquelin*, varian dari kue sus klasik Prancis yang memiliki lapisan renyah (*craquelin*) di atasnya, merupakan salah satu produk yang sangat populer. Namun, isian *vla* tradisional seringkali dianggap memiliki kandungan nutrisi yang rendah karena didominasi oleh lemak dan gula. Produk *pastry* adalah olahan roti dibuat dari adonan dasar seperti lemak (mentega atau margarin), tepung terigu, air yang menghasilkan tekstur renyah, berlapis, ringan, berongga dan memiliki rasa yang manis dan gurih. *Pastry* dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinental, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya (Suardana & Sari, 2021). Namun bisa juga ditambahkan bahan lain untuk memperbanyak cita rasa olahan *pastry* yang termasuk kategori makanan dipanggang seperti *croissant*, kue sus, *tart* buah, *quiche*, *chicken pie*, atau *zuppa soup*. *Pastry* tidak hanya identik dengan *Croissants* atau *tart* yang dari Eropa, di Indonesia juga memiliki ragam *pastry* tradisional yang diwariskan turun temurun seperti, Pastel, Kue ku, hingga Kue nastar.

Salah satu produk *pastry* yang penulis ambil adalah *Choux au Craquelin* adalah jenis makanan yang tergolong dalam kelompok *pastry* yang terkenal dan disukai di banyak negara, salah satunya di Indonesia. *Choux au craquelin* biasanya disajikan sebagai hidangan penutup (*dessert*) atau camilan manis (*sweet snack*) yang praktis membuatnya mudah untuk dimakan. Menurut (Mahmudi et al., 2022), *Choux au craquelin* merupakan kue sus (*cream puff*) klasik Prancis yang dimodifikasi dengan lapisan renyah (*craquelin*) di atasnya. *Choux au craquelin* diisi dengan berbagai jenis krim manis yang lembut untuk mengimbangi tekstur renyah diluarnya, krim yang biasa digunakan untuk isian *Choux au craquelin* seperti, *Diplomat Cream*, *Whipped*

Cream, atau *Vla* susu. Dengan perkembangan inovasi, isian *Choux au craquelin* banyak mengalami perubahan sesuai dengan tren-tren yang berkembang. Seperti mencampurkannya dengan sayur bayam contohnya *Choux au Craquelin Vla Bayam Hijau*. *Choux au Craquelin Vla Bayam Hijau* dipilih untuk dikembangkan karena hidangan *Choux au Craquelin* pada umumnya selalu berisi *vla* susu dengan diberi perisa lain, sehingga penulis perlu melakukan pengembangan produk *Choux au Craquelin* dengan bahan isi *vla* atau *filling* dari *Choux au Craquelin Vla Bayam Hijau*, dengan tujuan untuk menambah variasi rasa sehingga konsumen tidak merasa bosan dengan jenis *Choux au Craquelin* yang sudah ada, selain itu juga dari segi warna *Choux au Craquelin Vla Bayam Hijau* lebih menarik karena mempunyai warna Cokelat Keemasan Tua (*deep golden brown*) dari kulit *Choux*, warna cokelat lebih gelap *Craquelin*, dan warna hijau muda pastel alami dari *vla* atau *filling* Bayam Hijau.

Pemanfaatan sayuran dalam produk manis (*dessert*) menjadi tren global untuk meningkatkan nilai fungsional makanan. Bayam hijau (*Amaranthus hybridus L.*) dipilih dalam penelitian ini karena ketersediaannya yang melimpah, harga terjangkau, dan kandungan gizi yang tinggi seperti Vitamin A, C, zat besi, dan serat. Transformasi bayam menjadi bentuk *puree* memungkinkan integrasi yang mulus ke dalam tekstur *vla* yang lembut tanpa mengubah karakteristik utama dari *pastry cream* tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengisi celah antara produk *pastry* komersial dengan konsep makanan sehat (*healthy dessert*). Tekstur bayam hijau dikenal sebagai tekstur yang lunak dan lembut sangat cocok dikonsumsi atau diolah menjadi aneka makanan modern seperti Keripik Bayam, Roti Tawar Bayam, Pudding Sponge Bayam, hingga menjadi campuran kue basah maupun kue kering.

KAJIAN TEORITIS

Inovasi

Menurut (Ulfa, 2021), Inovasi adalah suatu alat, hal, atau gagasan yang baru dimana hal tersebut belum pernah ada sebelumnya, dimana dengan terciptanya hal baru tersebut diharapkan dapat menjadi sesuatu yang menarik dan berguna. Menurut Dewantara 2024 dalam (Meitiana et al., 2024) inovasi produk merupakan perspektif penting dalam memperluas keseriusan bisnis di berbagai bidang, termasuk industri makanan dan minuman Inovasi produk memungkinkan perusahaan untuk menghadirkan produk-produk baru atau diperbaharui yang memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen, sehingga memperluas pangsa pasar dan meningkatkan loyalitas pelanggan.

Kualitas Makanan

Menurut Adinugraha dan Michael (2014:645) dalam (Lisa et al., 2023) menyatakan bahwa adapun dimensi untuk mengukur *food quality* yaitu terdiri dari:

1. **Warna** dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen.
2. **Penampilan Makanan** harus baik dilihat saat berada di piring, dimana hal tersebut adalah suatu faktor yang penting. Kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati.
3. **Porsi Penyajian makanan** biasanya sudah ditentukan porsi standarnya yang disebut standard portion size. Standard portion size didefinisikan sebagai kuantitas item yang harus disajikan setiap kali item tersebut dipesan.
4. **Bentuk makanan** memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi.
5. **Temperatur Konsumen** menyukai variasi temperatur yang didapatkan dari makanan satu dengan lainnya, karena temperatur juga bisa mempengaruhi rasa.
6. **Tekstur** Ada banyak macam tekstur makanan yaitu halus atau tidak, keras atau lembut, cair atau padat, empuk atau tidak.
7. **Aroma** adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut.
8. **Tingkat kematangan** makanan akan mempengaruhi tekstur dari makanan. Misalnya, wortel yang direbus di dalam air mendidih yang lama akan membuat wortel menjadi lunak. Makanan tertentu seperti steak setiap orang memiliki selera masing-masing untuk tingkat kematangan.
9. **Rasa Titik perasa** dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Makanan tertentu seringkali menggabungkan empat rasa ini di dalam makanan menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati.

Definisi Bayam

Menurut Irma Wirdanti 2016 dalam (Alami et al., 2025), Bayam dikenal juga sebagai salah satu sumber makanan yang mengandung senyawa yang diperlukan dalam sintesis hemoglobin

seperti zat besi dan vitamin B kompleks. Bayam hijau merupakan salah satu varietas sayuran daun dari genus *Amaranthus* yang memiliki kandungan pigmen dominan klorofil, sehingga memiliki ciri khas warna hijau daun. Bayam hijau memiliki manfaat baik bagi tubuh karena merupakan sumber kalsium, vitamin A, vitamin E dan vitamin C, serat, dan juga betakaroten selain itu, bayam juga memiliki kandungan zat besi yang tinggi dan memiliki kandungan mineral dalam bayam cukup tinggi.

Choux au Craquelin

Menurut (Mahmudi et al., 2022), Salah satu jajanan modern yang sedang tren dipasaran adalah *choux au craquelin*, yaitu jajanan manis yang berasal dari Perancis. *Choux* merupakan adonan yang dibuat dengan menggunakan mentega, air, tepung terigu, gula, garam, dan telur. *Craquelin* adalah lapisan topping renyah yang terbuat dari mentega, gula, dan tepung terigu. Istilah *choux pastry* berasal dari bahasa Perancis yaitu *pâte à choux* secara literal berarti pasta kubis atau kol, karena bentuk kuenya menyerupai seperti kubis atau kol. *Choux au craquelin* merupakan *puff pastry* yang berisikan krim di dalamnya dan dibagian atasnya terdapat topping renyah, atau biasa disebut dengan *craquelin*.

Vla

Menurut (Mariani & Artanti, 2023), *Vla* biasanya terbuat dari susu full cream, gula pasir, dan tepung maizena yang dimasak hingga mendidih lalu didinginkan. *Vla* memiliki tekstur kental, lembut, *creamy*, yang mudah dituangkan atau dioleskan sebagai *filling* (toping). *Vla* juga mempunyai rasa yang manis, gurih susu, dan juga varian aroma. Secara umum, pembuatan *vla* dibedakan berdasarkan konsistensi atau tingkat kekentalan pada *vla*, bahan-bahan dasar yang dibutuhkan dalam pembuatan *vla* harus diolah dengan takaran yang sesuai dan diperlukan alat-alat yang mendukung proses pengolahan pembuatan *vla*. Berikut jenis-jenis konsistensi *vla*, dan cara pembuatan *vla*:

I. Jenis-jenis *vla* berdasarkan konsistensinya

- a. *Vla Cair* biasanya digunakan sebagai saus pelengkap atau topping untuk *dessert* contohnya puding dan *pancake*.
- b. *Vla Kental* digunakan sebagai *filling* (isian) roti atau kue karena kekentalannya tidak mudah keluar dari adonannya, seperti isian untuk kue sus.

- c. *Vla* Padat biasanya bisa dipotong, dicetak, dan dijadikan lapisan utama dalam dessert karena tidak lagi berbentuk saus cair atau kental lembut.

Persepsi

Persepsi dapat didefinisikan sebagai proses pemberian makna, interpretasi dari stimuli dan sensasi yang diterima oleh individu, dan sangat dipengaruhi faktor faktor internal maupun eksternal masing-masing individu tersebut. Menurut Walgito dalam (Siti Rhomadoni, 2022) menyatakan bahwa terjadinya persepsi merupakan suatu yang terjadi dalam tahap-tahap berikut:

- a. **Tahap Pertama**, merupakan tahap yang dikenal dengan nama proses kealaman atau proses fisik, merupakan proses ditangkapnya suatu stimulus oleh indera manusia.
- b. **Tahap Kedua**, proses diteruskannya stimulus yang diterima oleh reseptor (alat indera) melalui saraf-saraf sensoris.
- c. **Tahap Ketiga**, merupakan tahap yang dikenal dengan nama proses Psikologik.
- d. **Tahap Keempat**, merupakan hasil yang diperoleh dari proses persepsi yaitu berupa tanggapan dan perilaku.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

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, eksperimen, dokumentasi, dan kuesioner.

Prosedur Pelaksanaan

Prosedur penelitian ini dilakukan melalui beberapa tahapan utama, yaitu: tahap persiapan, seperti menyiapkan bahan baku utama seperti bayam hijau, tepung terigu, telur, mentega, susu cair, dan gula. Proses pembuatan produk ini dimulai dengan mengolah bayam hijau menjadi *puree* halus melalui teknik *blanching* dan *shocking* guna menjaga kesegaran warna hijau alaminya. Selanjutnya, dibuat kulit *Choux au Craquelin* yang terdiri dari adonan sus (*pâte à choux*) dan lapisan renyah (*craquelin*) yang dipanggang hingga mengembang sempurna dan membentuk

rongga. Tahap akhir adalah pembuatan *vla* sebagai isian, di mana adonan *vla* standar dimasak hingga kental lalu dicampurkan dengan *puree* bayam hingga menghasilkan warna hijau pastel yang menarik sebelum disuntikkan ke dalam kulit choux.

Teknik Pengumpulan Data

Data dikumpulkan melalui uji sensoris yang dilakukan setelah menemukan hasil formulasi *vla* 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 30 orang responden tidak terlatih yang mencakup mahasiswa Politeknik Pariwisata Prima Internasional dan Konsumen. Instrumen penelitian dalam penelitian ini menggunakan kuesioner dengan skala likert 1-5, untuk mengukur tingkat kesukaan inovasi produk berdasarkan 9 indikator sensoris.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dalam penelitian ini dilakukan secara deskriptif kuantitatif dengan menggunakan rumus persentase untuk mengolah hasil kuesioner dari panelis. 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

Berdasarkan hasil eksperimen, formulasi *choux au craquelin* dengan *vla* bayam hijau terbukti efektif dengan menggunakan teknik *blanching* untuk menjaga warna hijau alami tanpa menimbulkan rasa langu sayur, secara fisik produk ini memiliki perpaduan tekstur renyah dari kulit *craquelin* yang terbuat dari tepung bayam dan kelembutan *vla* yang optimal. Hasil final produk sebagai berikut:



Gambar 1. Hasil Final Produk
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Produk final tersebut kemudian dibagikan kepada 30 responden tidak terlatih menggunakan kuesioner dengan skala penilaian 1-5, hasilnya sebagai berikut:

Tabel 1. Rekapitulasi Hasil Uji Hedonik

Aspek	Skor Empiris (n)	Skor Ideal (N)	Hitungan	Persentase (DP)	Kriteria
Warna	260	300	$\frac{260}{300} \times 100\%$	86,6%	Sangat Tinggi
Tampilan	135	150	$\frac{135}{150} \times 100\%$	90%	Sangat Tinggi
Porsi	129	150	$\frac{129}{150} \times 100\%$	86%	Sangat Tinggi
Bentuk	134	150	$\frac{134}{150} \times 100\%$	89,3%	Sangat Tinggi
Temperatur	131	150	$\frac{131}{150} \times 100\%$	87,3%	Sangat Tinggi
Tekstur	279	300	$\frac{279}{300} \times 100\%$	93%	Sangat Tinggi
Aroma	261	300	$\frac{261}{300} \times 100\%$	87%	Sangat Tinggi
Tingkat Kematangan	135	150	$\frac{135}{150} \times 100\%$	90%	Sangat Tinggi

Aspek	Skor Empiris (n)	Skor Ideal (N)	Hitungan	Persentase (DP)	Kriteria
Rasa	263	300	$\frac{263}{300} \times 100\%$	87,6%	Sangat Tinggi
Total skor	1727	950	$\frac{1727}{1950} \times 100\%$	88,56%	Sangat Tinggi

Sumber: Olah Data, 2025

Secara keseluruhan, hasil uji hedonik menunjukkan total skor empiris sebesar **1727** dari total skor ideal sebesar **1950**. Setelah dilakukan perhitungan menggunakan rumus deskriptif persentase, didapatkan total nilai persentase sebesar **88,56%** dan memenuhi kriteria **Sangat Tinggi**. Hal ini menandakan bahwa inovasi *vla* bayam hijau terhadap isian produk *choux au craquelin* dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai pemanfaatan *puree* bayam hijau terhadap inovasi *vla* sebagai isian produk *Choux au Craquelin*, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil eksperimen, pemanfaatan sayuran bayam hijau dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan produk *pastry* yang tidak merubah bentuk produk asli.
2. Proses pembuatan *vla* bayam hijau dilakukan dengan mengintegrasikan *puree* bayam hijau yang telah di *blanching* ke dalam adonan *vla* standar. Produk ini berhasil terletak pada perbandingan komposisi yang tepat agar warna hijau alami tetap terjaga tanpa menghasilkan rasa langu, sehingga menghasilkan isian yang lembut dan konsisten.
3. Inovasi *vla* bayam hijau pada *Choux au Craquelin* memiliki kualitas yang sangat baik. **Aspek Tekstur** menjadi keunggulan utama (**93%**) dengan karakteristik *vla* yang lembut dan kulit *choux* yang renyah dan **Aspek Porsi** menjadi aspek terendah dengan nilai (**86%**). Dari segi rasa menciptakan antara rasa manis gurih yang unik dan dari segi warna dengan menggunakan bayam memberikan visual hijau pastel yang menarik dan alami.

4. Tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk ini masuk ke dalam kategori **sangat tinggi** dengan nilai rata-rata persentase sebesar **88,56%**. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat dapat menerima inovasi bayam hijau di dalam produk *pastry* dan juga memberikan persepsi produk yang lebih sehat karena pemanfaatan sayuran di dalamnya.

DAFTAR REFERENSI

- Alami, R. R., Damayanti, R. H., Syafriah, W. O., Mustiqawati, E., & Baubau, P. (2025). *Tingkat Pengetahuan Masyarakat Tentang Daun Bayam (Amaranthus Caudatus) Sebagai Obat Anemia*. *Level of Public Knowledge About Spinach Leaves (Amaranthus Caudatus) as a Medicine for Anemia*. 8(1), 223–228. <http://journal.unpacti.ac.id/index.php/JPP>
- Lisa, M., Marlizar, & Pristiwa, N. (2023). *Pengaruh Food Quality, Harga Dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Kue Bhoi Makanan Khas Aceh (Studi Kasus Kue Bhoi Uci Mita Di Sibreh, Kecamatan, Sukamakmur Kabupaten Aceh Besar)*. *JEMSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, Dan Akuntansi)*. <https://doi.org/10.35870/jemsi.v9i6.1588>
- Mahmudi, Mau, D. P., & Subagyo, A. S. (2022). (Culinary Science and Business) Inovasi Jajanan Tradisional Indonesia – Perancis : Klepon Choux au Craquelin. *The Sages Journal*, 1(1), 6–15. <https://sinta.kemdiktisaintek.go.id/authors/profile/6851923/?view=googlescholar>
- Mariani, M., & Artanti, G. D. (2023). Pelatihan Pembuatan Produk Jajanan Sehat Berbahan Dasar Ikan sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan Ibu Rumah Tangga Di Desa Pantai Mekar, Kecamatan Muara Gembong, Bekasi. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 7(1), 148–156. <https://doi.org/10.29407/ja.v7i1.18465>
- Meitiana, M., Kristinae, V., & Novan, N. (2024). Kinerja Bisnis UMKM: Peran Adaptasi Bisnis Dalam Memediasi Orientasi Kewirausahaan Dan Inovasi Produk. *Bahtera Inovasi*, 8(1), 52–61. <https://doi.org/10.31629/bi.v8i1.7010>
- Siti Rhomadoni, K. (2022). Persepsi Masyarakat Terhadap Produk perbankan Syariah di Bandar Lor Kota Kediri. *Jurnal At-Tamwil*, 4(2), 185–201. <http://ejournal.iai-tribakti.ac.id/index.php/perbankan>
- Suardana, I. K., & Sari, I. N. (2021). Peran Pastry N Bakery. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 4(1), 36–44. <file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/pastry.pdf>
- Ulfa, M. (2021). Inovasi Dan Kolaborasi Dalam Era Komunikasi Digital. *Jurnal Prosiding*, 1, 29–38. <https://www.google.com/search?q=URNAL+PROSIDING+ILMU+SOSIAL+DAN+ILMU+P>

OLITIK+UNIVERSITAS&oq=URNAL+PROSIDING+ILMU+SOSIAL+DAN+ILMU+POLITI
K+UNIVERSITAS&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIHCAEQIRiPAjIHCAIQIRiPAItIB
CDIIMzJqMGoxqAIAAsAIA&sourceid=chrome&ie=UTF-8