



UJI KESUKAAN *RICH BISCUIT* DENGAN PENAMBAHAN BUBUK DAUN KATUK

¹Merlinda Erdiyawati,²Nugrahani Astuti

¹Diploma III Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya

²Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya

ABSTRAK

Rich Biscuit adalah produk yang dibuat dari tepung terigu, lemak, gula, telur, dengan atau tanpa penambahan bahan lain. *Rich Biscuit* memiliki karakter kering, renyah, dan rapuh. Kandungan gizi *Rich Biscuit* berdasarkan bahan-bahan penyusunnya merupakan produk yang tinggi karbohidrat dan lemak dan sejumlah protein yang berasal dari terigu dan bahan tambahan telur. Untuk memberikan warna dan gizi ditambahkan kuning telur yang juga dapat membangun struktur kerangka adonan. Telur pada pembuatan biskuit dapat digunakan dalam bentuk bagian kuning telur atau putih telur atau keduanya, bergantung jenisnya biskuit. Tujuan rekayasa ini adalah untuk mengetahui: 1) formula terbaik hasil uji rekayasa *Rich Biscuit* dengan penambahan tepung daun katuk, 2) tingkat kesukaan panelis yang meliputi bentuk, warna, aroma, kerenyahan, tekstur, dan rasa, 3) harga jual *Rich Biscuit* dengan penambahan bubuk daun katuk.

Metode yang digunakan untuk pembuatan *Rich Biscuit* dengan penambahan bubuk daun katuk adalah uji rekayasa. Rekayasa dilakukan sebanyak 3 kali. Rekayasa dengan penambahan bubuk daun katuk sebanyak 3%, 4%, dan 5% dari total tepung 9,75g; 13g; 16,25g. Bentuk yang dihasilkan dari *Rich Biscuit* dengan penambahan bubuk daun katuk yaitu berbentuk kokoh sesuai cetakan dengan garis tepi yang tidak tajam. Hasil penilaian tingkat kesukaan terhadap bentuk *Rich Biscuit* dengan penambahan bubuk daun katuk diperoleh 73% (22 orang) yang menyatakan suka, 27% (8 orang) yang menyatakan cukup suka, dan 0% yang menyatakan kurang suka dan tidak suka. Data perhitungan nilai nutrisi *rich biscuit* penambahan daun katuk meliputi energi, karbohidrat, kalsium, protein, fosfor, vitamin A, dilakukan berdasarkan perhitungan manual dengan mengacu pada DKBM. Data perhitungan harga jual dapat dihitung menggunakan cara konvensional. Harga jual *Rich Biscuit* dengan penambahan bubuk daun katuk adalah Rp. 11.250 per pack.

Keyword:

Rich Biscuit, bubuk daun katuk, gizi ibu hamil.

Corresponding author:

¹Merlindaerdiyawati@mhs.unesa.ac.id

²nugrahaniastuti@unesa.ac.id

PENDAHULUAN

Biscuit adalah produk yang dibuat dari terigu, lemak, gula, telur dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain, diselesaikan dengan Teknik pemanggangan pada rentangsuhu 170-180 C (Wijaya: 2010). Menurut Winarni (1993 : 80) “*rich biscuit* (biskuit berlemak) adalah adonan pasir yang dibuat dari proporsi lemak lebih dari setengah berat tepung”.

Karakteristik *rich biscuit* dipengaruhi oleh jumlah lemak yang digunakan yang relative banyak, yaitu lebih dari setengah berat tepung, sehingga *rich biscuit* memiliki karakter kering, renyah dan rapuh, bentuk sesuai cetakan dengan motif yang nyata, rasa dan aroma sesuai dengan bahan yang digunakan. Semakin banyak kandungan lemaknya menjadikan bentuk biscuit yang semakin melebar.

Kandungan gizi *rich biscuit* berdasarkan bahan-bahan penyusun yang merupakan produk yang tinggi karbohidrat dan lemak. Dan sejumlah protein yang berasal dari terigu dan bahan tambahan telur. Guna meningkatkan nilai gizinya, *rich biscuit* seringkali ditambahkan bahan pengisi atau penutup (*topping*), seperti halnya pada khamstengel, nastar, coco crunch dan sebagainya.

Bahan utama pembuatan *rich biscuit* adalah terigu. Jenis terigu yang digunakan dalam pembuatan *rich biscuit* adalah terigu protein rendah, karena biscuit merupakan produk yang tidak membutuhkan pengembangan, dan renyah, karakteristik renyah ini dapat dipenuhi jika produk tidak atau sedikit mengandung gluten. Gluten adalah protein terigu yang terbentuk oleh protein yang tidak larut yang terkandung dalam terigu yang terdiri dari glutenin dan gliadin. Gluten terbentuk jika glutenin dan gliadin dalam kondisi terhidrasi dan diberikan perlakuan pengadukan yang bersifat mulur/elastis dan keras. Oleh karenanya gluten tidak diharapkan terbentuk pada pembuatan biscuit, karena dapat mengakibatkan biscuit menjadi keras.

Gula berfungsi sebagai pemanis dan memberikan efek renyah. Karena gula memiliki sifat kritisasi mana kala mengalami proses penguapan, sehingga hal ini dapat membantu kerenyahan *rich biscuit*. Selain itu gula juga memberikan efek warna coklat pada biscuit karena terbentuknya reaksi karamelisasi Ketika gula dipanaskan. Jenis gula yang digunakan adalah gula halus. Kualitas kastengel juga ditentukan dari segi kerenyahan, maka ditambahkan

lemak yang berfungsi untuk melembutkan dan merenyahkan sehingga menjadi lebih lezat. Untuk memberikan warna dan gizi ditambahkan kuning telur yang juga dapat membangun struktur kerang kaadonan. Dalam kuning telur terdapat lechitin yang mempunyai daya emulsifier sedangkan lutein dapat membangkitkan warna pada hasil produk.

Lemak atau shortening dalam pembuatan biscuit adalah margarin, mentega dan kroma. Untuk hasil yang ringan dan bercita rasa gurih dilakukan kombinasi antara mentega dan margarin, karena sifat plastis shortening dibutuhkan untuk aerasi sehingga biscuit memiliki rongga dan ringan. Fungsi shortening sebagai pemutusikatan gluten sehingga produk menjadi empuk. Penggunaan lemak shortening berlebihan, mengakibatkan biscuit akan melebar dan mudah hancur. Sedangkan jumlah lemak/shortening terlalusedikitakan menghasilkan biscuit bertekstur keras dengan rasa seret dimulut

Telur pada pembuatan biscuit dapat digunakan dalam bentuk bagian kuning telur atau putih telur atau keduanya, bergantung jenisnya biscuit. Pada pembuatan *rich biscuit*, umumnya hanya bagian kuning telur saja yang digunakan dalam jumlah terbatas, karena bagian putih telur mengandung protein yang dapat membuat kue kering menjadi keras. Pembatasan jumlah pemakaian bagian kuning telur dilakukan untuk mengurangi jumlah pemakaian lemak karena umumnya biscuit sudah banyak menggunakan lemak. Kuning telur tersusun dari unsur-unsur; lecithin, lutein dan lipoprotein. Lecithin berfungsi sebagai *Emulsifying agent*, mengemulsikan bahan (air dan lemak) dalam adonan pada tingkat kestabilan tertentu sehingga menghasilkan adonan yang halus. Lutein memberikan efek pewarnaan kuning pada pori-pori biscuit, sedangkan lipo protin memberikan efek keempukan pada biscuit

Rich biscuit merupakan biscuit yang banyak dikembangkan di pasaran maupun dibidang penelitian, dimana salah satu sebabnya karena jenis biscuit ini banyak diminati oleh berbagai kalangan masyarakat, khususnya yang membutuhkan asupan tinggi kalori. Salah satu kelompok yang dimaksudkan adalah kelompok ibu hamil atau menyusui.

Ibu menyusui adalah kelompok masyarakat yang membutuhkan gizi lebih banyak dibandingkan kelompok usia atau golongan lainnya berdasarkan AKG. Kelompok ini membutuhkan tambahan asupan gizi khususnya energi 400 kkal, karbohidrat 55 gram, kalsium 200 mg, protein 20 gram, dan vitamin A 350

RE (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2019). Protein merupakan komponen penting dalam ASI, karena mengonsumsi protein yang cukup sangat membantu memaksimalkan suplai ASI. Hal tersebut akan mengoptimalkan perkembangan dan pertumbuhan bayi. Protein dapat membantu membangun sel darah putih dan imuno globulin yang merupakan jenis sel penting untuk fungsi system imun (Anonymous, 2018). Selain protein, untuk memperlancar ASI juga membutuhkan vitamin lainnya yang bisa diperoleh melalui daun katuk.

Daun katuk merupakan salah satu jenis sayuran yang mudah diperoleh di setiap pasar, baik pasar tradisional maupun swalayan. Daun katuk memiliki cabang agak lunak, daun tersusun selang seling pada satu tangkai, dan berbentuk lonjong sampai bundar dengan panjang 2,5 cm dan lebar 1,25-3 cm (Santoso, 2009). Daun katuk sangat dikenal dengan khasiatnya untuk memperlancar ASI, dan mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan dan pertumbuhan badan. Daun katuk memiliki kandungan gizi yang telah terbukti khasiatnya sebagai laktagogum, yaitu pelancar sekresi ASI (Hardjanti, Sri. 2008). Di dalam daun katuk terdapat zat gizi lain yang membantu dalam memperlancar ASI diantaranya karbohidrat 11,00 gr, energi 59,00 kkal, protein 4,8 gr, lemak 1,00 g, vitamin A 10,370 SI, serat 204,00 mg (DirektoratGiziDepkes RI dalam Rukmana& Indra (2003:18).

Banyaknya manfaat daun katuk, maka penulis membuat rekayasa *rich biscuit* dengan penambahan daun katuk yang dapat dimanfaatkan sebagai salah satu alternative makanan kecil (snack) bagi ibu hamil dan atau menyusui. Daun katuk ditambahkan pada *rich biscuit* dalam bentuk bubuk atau serbuk agar karakteristi krenyah dan empuk dapat tetap tercapai

Tujuan rekayasa ini adalah untuk mengetahui: 1) formula terbaik hasil uji rekayasa *rich biscuit* penambahan daun katuk, 2) tingkat kesukaan panelis yang meliputi bentuk, warna, aroma, kerenyahan, tekstur, dan rasa, 3) harga jual *rich biscuit* penambahan daun katuk.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan untuk pembuatan biscuit dengan penambahan daun katuk adalah uji rekayasa. Sebelum melakukan uji rekayasa penulis melakukan uji resep standart. Resep standart diperoleh dengan melakukan perbandingan hasil dari 2 resep baku resep I (Bogasari Baking Centre, 2018) dan resep II (Blueband) untuk mendapatkan hasil

biscuit sesuai kriteria.Selanjtnya dilakukan rekayasa hingga ditemukan hasil terbaik sesuai kriteria *Rich Biscuit*.Rekayasa dilakukan sebanyak 3 kali. Rekayasa dengan penambahan bubuk katuk kering sebanyak 3%, 5% dan 7% dari total tepung tepung(9,75g ; 116,25g ; 22, 75 g)

Hasil rekayasa penambahan bubuk daun katuk terbaik, selanjutnya digunakan untuk mengambil data tingkat kesukaan. Uji kesukaan dilakukan terhadap 30 panelisyang terdiri dari 10 panelis terlatih dan 20 panelis semi terlatih.Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi melalui uji kesukaan yang meliputi bentuk, warna, aroma, remah (*crumb*), tekstur, dan rasa. Instrumen uji kesukaan ini terdiri dari 4 skala likert; skor1= tidak suka,2=kurang suka,3=cukup suka, dan 4 =suka. Instrumen berupa angket dengan skala likert berbentuk checklist.

Alat

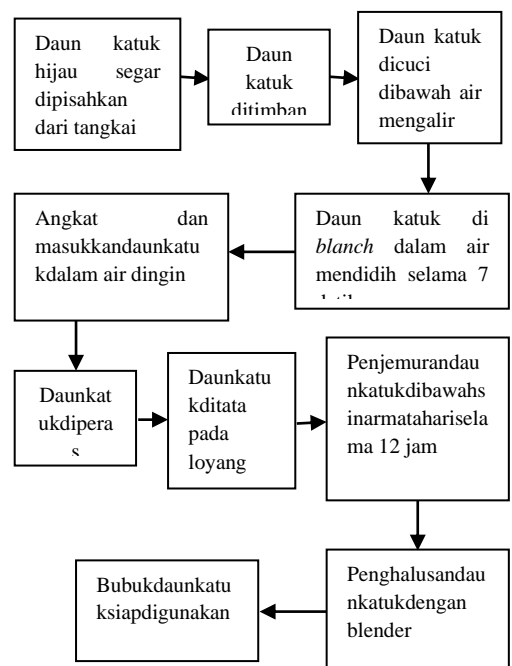
Alat yang digunakan dalam pembuatan Rich Biscuit adalah kom adonan, timbangan, mangkuk kecil, piring, mixer, rolling pin, cetakan Rich Biscuit, Loyang

Bahan

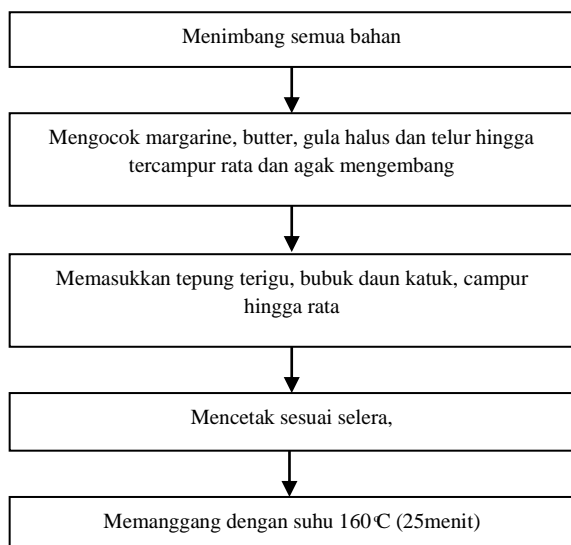
Bahan yang digunakan dalam pembuatan *Rich Biscuit* adalah tepung terigu protein rendah, maizena, margarine, butter, gula halus, kuning telur, susu bubuk, bubuk daun katuk.

Proses Pembuatan

Dalam pembuatan *Rich Biscuit*, terdapat 2 prosedur yang akan dijelaskan, yaitu prosedur pembuatan bubuk daun katuk dan prosedur pembuatan *Rich Biscuit*.



Proses pembuatan *Rich Biscuit* Penambahan Daun Katuk dapat dilihat pada gambar alur berikut ini



HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Formula Yoghurt

Uji Coba I

Uji coba tahap pertama masih mempunyai kekurangan yaitu rasanya masih terlalu manis sehingga penggunaan gula halus harus dikurangi. Selain itu tekstur adonan sangatlah lembek, sehingga motif cetakan tidak tajam dan produk melebar.

Uji Coba II

Uji coba tahap kedua rasa dari daun katuk kurang sehingga cenderung rasa manis yang di dapat dan tekstur dari *Rich Biscuit* lebih keras

Uji Coba III

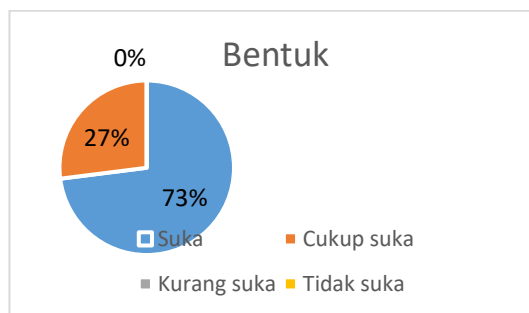
Uji coba tahap ketiga rasa, kerenyahan, tekstur sudah sesuai dengan standart *Rich Biscuit*. Sehingga siap untuk dilakukan uji panelis

Komposisi bahan resep terbaik hasil rekayasa

NamaBahan	Resep
Tepung trigu protein rendah	300 g
Maizena	25 g
Margarine	150 g

Butter	40g
Gula halus	125 g
Kuning telur	40 g
Gula	35 g
Susu bubuk	25 g
Bubuk daun katuk	22,75 gr

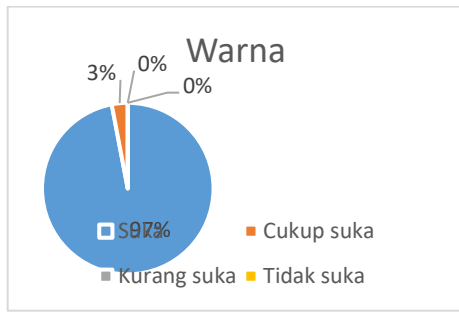
a. Bentuk



Bentuk yang dihasilkan dari *Rich Biscuit* dengan penambahan tepung daun katuk yaitu berbentuk kokoh sesuai cetakan dengan garis tepi yang tidak tajam. Hasil penilaian tingkat kesukaan terhadap bentuk *Rich Biscuit* dengan penambahan daun katuk diperoleh 73% (22 orang) yang menyatakan suka, 27% (8 orang) yang menyatakan cukup suka, dan 0% yang menyatakan kurang suka dan tidak suka. Bentuk *Rich Biscuit* yang dihasilkan berdasarkan cetakan yang digunakan. Menurut Fajarningsih (2013 : 40), bentuk yang seragam terjadi karena menggunakan *rolling pin* untuk menggiling adonan atau untuk menipiskan adonan sehingga menghasilkan adonan dengan ketebala ntertentu yang merata serta mudah dicetak dan diperoleh bentuk dan ketebalan yang sama.

b. Warna

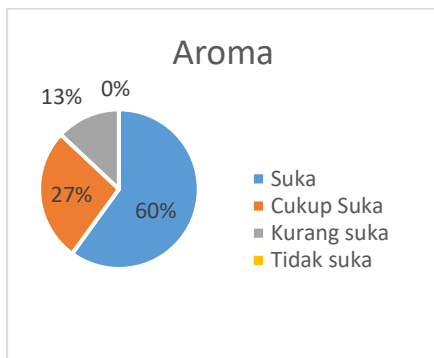
warna*Rich Biscuit* dengan penambahan tepung daun katuk adalah hijau kecoklatan. Hasil penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap warna *Rich Biscuit* dengan penambahan daun katuk diperoleh 97% (29 Orang) panelis yang menyatakan suka, 3% (1 orang) panelis yang menyatakan cukup suka, sedangkan 0% yang menyatakan kurang suka dan tidak suka. Hasil uji kesukaan terhadap warna *Rich Biscuit* yang memiliki warna hijau kecoklatan dipengaruhi dengan bahan yang digunakan yaitu tepung daun katuk.



Daun katuk dikenal sebagai *multi green*, selain tinggi nilai gizi, daun katuk juga dapat berfungsi sebagai pewarna alami dengan kandungan klorofil yang cukup tinggi. Menurut Winarno (2004) warna dari satu bahan makanan dapat disebabkan dengan adanya pigmen yang terjadi secara alami yang terdapat dalam tanaman dan hewan, reaksi karamelisasi, oksidasi oleh adanya enzim, dan penambahan zat warna.

c. Aroma

Aroma yang dihasilkan pada *Rich Biscuit* dengan penambahan tepung daun katuk adalah beraroma gurih dan sedikit langu. Hasil penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap aroma *Rich Biscuit* dengan penambahan daun katuk diperoleh 60% (18 orang) panelis yang menyatakan suka, 27% (8 orang) panelis yang menyatakan cukup suka, dan 13% (4 orang) panelis yang menyatakan kurang suka.

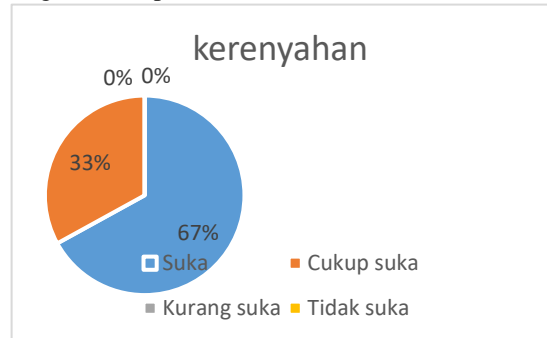


Perpaduan bahan yang digunakan menghasilkan produk *Rich Biscuit* yang beraroma gurih dan sedikit langu karena penggunaan tepung daun katuk. Dalam tepung daun katuk terdapat enzim lipoksigenase yang dapat menyebabkan aroma langu. Hal lain yang dapat mempengaruhi aroma adalah proses pemanggangan yang bertujuan untuk memperoleh cita rasa yang menarik dan aroma yang khas (Habsari, 2010). Hal tersebut menyebabkan 4

panelis menyatakan kurang suka dikarenakan panelis memang kurang menyukai aroma langu yang dihasilkan oleh perpaduan dua bahan tersebut.

d. Kerenyahan

Kerenyahan yang dihasilkan pada *Rich Biscuit* dengan penambahan daun katuk adalah mudah hancur ketika diremat dengan tangan dan membentuk serpihan berpasir cukup halus dan rata. Hasil penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap kerenyahan *Rich Biscuit* dengan penambahan tepung daun katuk dapat dilihat pada diagram pie di bawah ini.

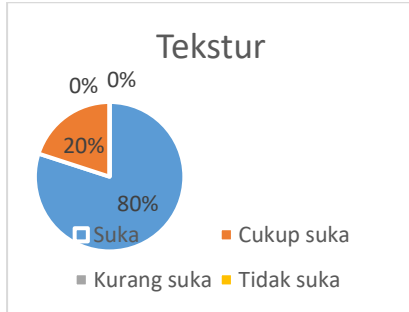


Hasil penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap kerenyahan *Rich Biscuit* dengan penambahan tepung daun katuk diperoleh 67% (20 orang) panelis yang menyatakan suka, 33% (10 orang) panelis yang menyatakan cukup suka, dan 0% yang menyatakan kurang suka dan tidak suka. *Rich Biscuit* yang ditambahkan dengan tepung daun katuk akan menghasilkan kerenyahan yang berbeda dari *Rich Biscuit* biasanya, karena dipengaruhi oleh pemakaian tepung dan lemak (margarin dan *butter*). Penggunaan lemak dalam adonan akan membuat *Rich Biscuit* lebih rapuh dan renyah (Ismayani, 2007:23).

e. Tekstur

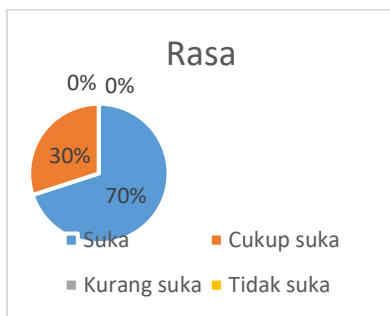
Tekstur yang dihasilkan *Rich Biscuit* dengan penambahan tepung daun katuk adalah dengan merasakan halus kasarnya pada lidah sebelum kue di telan. Hasil penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur *Rich Biscuit* dengan penambahan tepung daun katuk diperoleh 80% (24 orang) panelis yang menyatakan suka, 20% (6 orang) panelis yang menyatakan cukup suka, dan 0% yang menyatakan kurang suka dan tidak suka. Halus kasarnya tekstur *Rich Biscuit* ini dipengaruhi oleh bahan yang digunakan yaitu tepung daun katuk. Tepung daun katuk memiliki tekstur lebih kasar daripada tepung terigu karena ukuran mesh untuk tepung kacang hijau lebih kecil yaitu 60 mesh dibandingkan tepung terigu

100 mesh sehingga menyebabkan tekstur tepung daun katuk sedikit kasar. Faridah, dkk (2008) menyatakan bahwa penggunaan gula halus dalam pembuatan *Rich Biscuit* apabila dicampurkan dengan bahan-bahan yang lain akan menghasilkan kue dengan pori-porikecil dan halus.



f. Rasa

Rasa *Rich Biscuit* dengan penambahan tepung daun katuk memiliki rasa gurih, berasa khas tepung daun katuk. Hasil penilaian tingkat kesukaan terhadap rasa *Rich Biscuit* dengan penambahan tepung daun katuk diperoleh 70% (21 orang) panelis yang menyatakan suka, 30% (9 orang) panelis yang menyatakan cukup suka, dan 0% yang menyatakan kurang suka dan tidak suka. Rasa yang dihasilkan oleh *Rich Biscuit* dengan penambahan tepung daun katuk didapatkan dari perpaduan butter, tepung terigu, dan tepung daun katuk sehingga menghasilkan rasa yang gurih dan khas.



B. Harga Jual

Harga jual produk *Rich Biscuit* dengan penambahan daun katuk perlu dilakukan perhitungan total agar dapat diketahui harga jual produk. Dalam satu resep mengasilkan 650 gram sedangkan dalam satu pack dikehendaki 100 gram. Perhitungan harga jual *Rich Biscuit* dengan

penambahan daun katuk apabila FC yang dikehendaki adalah 40%, OH 10%, LC 30% maka :

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= \text{Faktor Kenaikan} \times \text{Total Biaya} \\ &= 100/40 \times \text{Rp. } 29.250 \\ &= 2,5 \times \text{Rp. } 29.250 \\ &= \text{Rp. } 73.125/\text{per resep} \end{aligned}$$

Harga jual per pack:

$$\begin{aligned} &= \text{harga jual per resep} : \text{jumlah pack} \\ &= \text{Rp. } 73.125 : 6,50 = \mathbf{\text{Rp. } 11.250} \end{aligned}$$

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian hasil penelitian dan pembahasan mengenai Pembuatan *Rich Biscuit* dengan Penambahan Daun Katuk dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Formula *Rich Biscuit* dengan Penambahan tepung Daun Katuk terdiri dari tepung terigu protein rendah 300 gram, bubuk daun katuk 22,5 gram, tepung maizena 25 gram, margarine 150 gram, butter 40 gram, gula halus 125 gram, dan kuning telur 40 gram.
2. Penilaian uji tingkat kesukaan terhadap *Rich Biscuit* dengan penambahan tepung daun katuk yaitu 22 panelis (73%) yang menyatakan suka terhadap bentuk, 29 panelis (97%) yang menyatakan suka terhadap warna, 18 panelis (60%) yang menyatakan suka terhadap aroma, 20 panelis (67%) yang menyatakan suka terhadap kerenyahan, 24 panelis (80%) yang menyatakan suka terhadap tekstur, dan 21 panelis (70%) yang menyatakan suka terhadap rasa.
3. Kandungan zat gizi hasilperhitungan DKBM *Rich Biscuit* dengan penambahan tepung daunkatuk per 100 gram adalah : energi543.17kkal, karbohidrat 44.65 gram, kalsium 217.99mg,protein 12,86 gram, fosfor154.57 mg, vitamin A 401.22 RE.
4. Harga jual produk *Rich Biscuit* penambahan daun katuk per 100 gram adalah Rp. 11.250,-

SARAN

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut :

1. Tekstur *Rich Biscuit* dengan penambahan daun katuk masih terasa ada sisa daun katuk Ketika dikunyah, hal ini dikarenakan cincangan daun katuknya masih belum seragam, banyak yang terlalu besar, terlebih akan mengganggu pencetakan. perlu diupayakan cincangan yang lebih seragam dengan ukuran agak kecil.
2. Kandungan gizi dapat dilanjutkan dengan uji laboratorium agar mendapatkan hasil yang lebih akurat.

REFERENSI

- Adawiyah DR dan Waysima. 2010. Buku Ajar Evaluasi Sensori Produk Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Anonymous. 2018. Akibat Kekurangan Protein Pada Ibu Pasca Melahirkan dan Saat Menyusui.
- Faostat, 2003. Statistical database off food balance sheet. www.faos-org
- Faridah, Anni dkk. 2008. *Patiseri Jilid 2 untuk SMK* Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Habsari, R. 2010. *Cookies Fans Bekukan Sekarang-Panggang Nanti*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hardjanti, Sri. 2008. *Encapsulasi Ekstrak Daun Katuk (Sauropus androgynous (L) Merr) sebagai Bentuk Sediaan Praktis Bagi Ibu Menyusui dan Kinetika Kerusakannya. Laporan Penelitian Dikti*. Perpustakaan Universitas Indonesia.
- Ismayani, Yeni. 2007. Tips Anti Gagal Bikin Kue. Jakarta. PT. Kawan Pustaka
- Ladamay, dkk. 2014. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan *Food bars* Malang : Teknologi Hasil Pertanian FTP UNIBRAW
- Nellis, Innaningsih. 2012. Panel Gizi Makanan 35(1):13-22
- Rukmana & Indra. 2003. *Katuk Potensi dan Manfaat*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santoso, U. 2009. Manfaat Daun Katuk Bagi Kesehatan Manusia dan Produktivitas Ternak. www.uripsantoso.wordpress.com.
- Winarno, F.G. 2004 Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anonymous, 2018. Protein dapat membantu membangun sel darah putih yang merupakan komponen penting ASI
- Bogasari Baking Centre, 2018. Resep Standart Rich Biscuit yang sesuai kriteria
- Wijau & Winarni, 2010. Teknik pemanggangan pada *Rich Biscuit*
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2019. Gizi Pada Ibu Hamil
- Santoso, 2009. Deskripsi Daun Katuk
- Astute, 2004. Perhitungan Harga Jual
- Ismayani, 2003. Penggunaan Lemak Pada Daun Katuk