



Modifikasi *Roll Cake* Dengan Penambahan Tepung Buah Bit

Fanny Nurul Fazrin^{1*)}, Woro Priatini¹, Risyah Ladiya Bridha¹

¹Universitas Pendidikan Indonesia, Jl. Dr. Setiabudi No. 229, 40154, Indonesia

^{*)} E-mail: fanny.fazrin@upi.edu

Abstrak

Roll cake tepung buah bit merupakan salah satu inovasi produk dari penambahan tepung buah bit. Namun, buah bit masih jarang digunakan sebagai bahan tambahan untuk produk. Penambahan tepung buah bit ke dalam *roll cake* dapat menjadi bahan tambahan pangan alami untuk produk *roll cake*. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui standar resep, harga jual, sehingga dapat dilakukan uji daya terima kepada 100 panelis konsumen untuk mengetahui produk *roll cake* tepung buah bit dapat diterima oleh masyarakat. Pada penelitian ini menggunakan teknik penarikan sampel *purposive sampling* serta melakukan uji eksperimental *kitchen project* terhadap tiga formulasi standar resep yang memiliki kandungan dari tepung buah bit yang berbeda, antara lain : RCTBB 1 (15 gr), RCTBB 2 (30 gr), dan RCTBB 3 (45 gr). Ketiga formulasi tersebut akan dilakukan uji organoleptik kepada 30 panelis semi terlatih dan datanya diolah menggunakan SPSS Uji *One Way ANOVA* untuk mendapatkan formulasi resep yang terbaik. Hasil penelitian ini mengungkapkan RCTBB 3 terpilih sebagai formulasi resep terbaik dan dilakukan uji lanjutan yaitu uji daya terima konsumen oleh panelis konsumen. Harga jual yang ditetapkan untuk produk *roll cake* tepung buah bit adalah Rp 25.000,- dengan berat bersih 190gr. Keseluruhan aspek dari *roll cake* tepung buah bit sangat diterima dan layak untuk dipasarkan kepada seluruh kalangan masyarakat.

Kata Kunci : Modifikasi Produk, Tepung Buah Bit, Uji Organoleptik, *Roll Cake*

Modified Roll Cake with Beetroot Flour Addition

Abstract

Beetroot flour roll cake is one of the product innovations from the addition of beetroot flour. However, beetroot is still rarely used as an additional ingredient for products. The addition of beetroot flour into roll cake can be a natural food additive for roll cake products. The purpose of this study was to determine the standard recipe, selling price, so that an acceptance test can be carried out to 100 consumer panelists to find out which beet fruit flour roll cake products are acceptable to the public. In this study using purposive sampling techniques and conducting experimental kitchen project tests on three standard recipe formulations that have different content of beet fruit flour, including: RCTBB 1 (15 g), RCTBB 2 (30 g), and RCTBB 3 (45 g). The three formulations will be subjected to organoleptic test to 30 semi trained panelists and the data will be processed using SPSS One Way ANOVA test to get the best recipe formulation. The results of this study revealed that RCTBB 3 was chosen as the best recipe formulation and further tests were carried out, namely consumer acceptance tests by consumer panelists. The selling price set for the beetroot flour roll cake product is Rp 25,000, - with a net weight of 190gr. All aspects of the beetroot flour roll cake are very acceptable and feasible to be marketed to all groups of society.

Keywords: Product Modification, Beetroot Flour, Organoleptic Test, Roll Cake

PENDAHULUAN

Lembang merupakan salah satu kecamatan yang berada di wilayah Kabupaten Bandung Barat yang memiliki udara sejuk serta keindahan alam yang memukau, dan juga identik dengan pertanian dan peternakan yang berada di kawasan tersebut (Mandira & Rabasari, 2021). Dengan berbagai daya tarik pariwisata yang berada di lembang banyak wisatawan yang memutuskan untuk berkunjung ke berbagai tempat di lembang.

Oleh-oleh yang berasal dari Kecamatan Lembang biasanya berupa jajanan yang khas atau olahan para penduduk setempat yang berasal dari hasil pertanian dan peternakan yang ada di wilayah tersebut (Mandira & Rabasari, 2021). Beberapa oleh-oleh yang terkenal dari Kecamatan Lembang adalah tahu susu lembang, bolu susu lembang, es mambo, kerupuk susu, yoghurt lembang, dll. Sebagai buah yang di produksi di Lembang, buah bit masih jarang diolah menjadi produk oleh-oleh khas dari Lembang.

Dalam beberapa tahun terakhir, telah terjadi peningkatan minat dalam menggunakan bit sebagai pewarna alami dalam berbagai produk makanan (Attaturk, 2023). Buah bit atau disebut juga dengan *Beta Vulgaris L*, merupakan tanaman sejenis umbi yang berwarna ungu kemerahan, serta bentuknya meyerupai kentang (Anggraini & Saragita, 2019). Pigmen yang berwarna merah keunguan pada buah bit adalah pigmen betalain. Betalain merupakan sebuah kombinasi dari pigmen ungu betacyanin dan pigmen kuning betaxanthin. Kandungan pigmen yang dimiliki bit diyakini sangat bermanfaat mencegah penyakit kanker, terutama kanker kolon, buah bit memiliki kandungan kaya silica didalamnya membuat kulit, rambut, kuku dan tulang seseorang akan lebih sehat (Saula dkk., 2020). Berikut merupakan kandungan gizi dari buah bit.

Tabel 1. Kandungan Gizi Buah Bit dalam 100gr

No	Zat Gizi	Angka	Satuan
1.	Air	87,58	Gram
2.	Energi	43,00	Kkal
3.	Protein	1,61	Gram
4.	Total lipid/lemak	0,17	Gram
5.	Karbohidrat	9,56	Gram
6.	Serat, total serat	2,80	Gram
7.	Total gula	6,76	Gram
8.	Kalsium, Ca	16,00	Mg
9.	Iron, Fe	0,80	Mg
10.	Magnesium	23,00	Mg
11.	Phosphorus, P	40,00	Mg
12.	Potassium, K	325,00	Mg
13.	Sodium, NA	78,00	Mg
14.	Vitamin C, total asam askorbat	4,90	Mg
15.	Thiamin	0,03	mg
16.	Riboflavin	0,04	mg
17.	Niacin	0,33	mg
18.	Vitamin B6	0,07	mg
19.	Vitamin E	0,04	mg
20.	Vitamin K	0,20	mg
21.	Asam lemak jenuh	0,03	

Bit mengandung banyak zat gizi, termasuk mineral, vitamin, asam amino, kalori, antioksidan, antikarsinogenik, dan silica. Selain mengandung 35 kalori, buah bit berukuran 5 cm mengandung vitamin A dalam bentuk beta karoten, vitamin B1, B2, B3, dan vitamin C (Saula dkk., 2020).

Tepung buah bit telah digunakan sebagai bahan baku untuk berbagai produk pangan (Maimunah dkk., 2021). Zat warna yang berasal dari buah bit itu merah dikategorikan sebagai *nondyestuff* (bukan bahan pewarna sintetik) dan tidak ada batasan konsumsi menurut rekomendasi EFC (mg/kg berat badan) sehingga tidak ada akumulasi maksimal zat warna tersebut di dalam tubuh, betasianin adalah salah satu pewarna alami penting yang banyak digunakan dalam sistem pangan (Hidayati & Swasono, 2021). Adapun beberapa produk pangan yang menggunakan tepung buah bit sebagai pengganti tepung terigu ataupun penambah tambahan pangan alami seperti pada *cookies*, *cake*, mie kering, dll. Sehingga tepung buah bit dapat diolah ke dalam *roll cake* sebagai pengganti tepung dan juga tambahan pewarna alami.

Roll cake merupakan sejenis *cake* yang dibuat dari telur, tepung terigu, gula, mentega, dicetak di loyang agak pipih sehingga menghasilkan lembaran *cake* tipis yang dioles bahan isian kemudian digulung (Besari, 2017). Pada umumnya, *roll cake* dibuat dari tepung terigu yang merupakan produk import. Dalam pembuatan *cake*, penggantian tepung terigu ternyata sangat memungkinkan, pembentuk kerangka dalam pembuatan *cake* tidak hanya dari protein gluten dari tepung terigu melainkan juga dari telur (Pratiwi & Lestari, 2022).

Tepung terigu merupakan bahan baku utama untuk membuat *cake* Pada pembuatan *cake* dibutuhkan adanya pengembangan adonan yang dimungkinkan oleh terbentuknya gluten dan penambahan bahan pengembang kimiawi serta pembentukan emulsi kompleks air dalam minyak, dimana lapisan air terdiri dari gula terlarut dan partikel tepung terlarut, Gluten adalah protein kompleks yang terdapat pada terigu yang terdiri dari glutenin dan gliadin, dimana gluten ini memberikan sifat elastis pada adonan (Prasetyo, 2019).

Modifikasi makanan merupakan upaya mengubah bentuk dan rasa makanan khas daerah dari yang sebelumnya kurang menarik menjadi lebih baik, tanpa menghilangkan keautentikannya sebagai makanan khas (Akbar dkk., 2021), Modifikasi pada standar resep dapat dilakukan dengan mengubah bahan makanan, seperti menambah, mengurangi, atau menggantikan bahan makanan, bumbu, atau bahan tambahan makanan.(Kartini, 2021).

Penambahan tepung buah bit ke dalam *roll cake* disebut sebagai penambahan bahan yang terukur atau disebut sebagai modifikasi resep. Modifikasi makanan merupakan upaya mengubah bentuk dan rasa makanan khas daerah dari yang sebelumnya kurang menarik menjadi lebih baik, tanpa menghilangkan keautentikannya sebagai makanan khas (Akbar dkk., 2021).

Roll cake tepung buah bit yang dihasilkan pada penelitian ini berbentuk makanan *ready to eat* yang dikemas menggunakan kemasan khusus *roll cake* berbahan mika premium dan label berupa *paperbelt*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mencari standar resep dan harga jual serta penerimaan kepada konsumen.

METODE

Metode penelitian ini akan diawali dengan metode eksperimental serta pendekatan kuantitatif. Penelitian kuantitatif merupakan salah satu jenis penelitian yang memiliki spesifikasi yang sistematis, terencana, dan terstruktur dengan jelas sejak awal hingga akhir desain penelitian (Khoer dkk., 2024). Sedangkan penelitian eksperimen merupakan metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh treatment (perlakuan) tertentu (Arifin, 2020). Rancangan percobaan dilakukan untuk membuat tiga formulasi resep *roll cake* tepung buah bit kemudian diujikan menggunakan uji organoleptik pada 30 orang panelis semi terlatih. Pengolahan data uji organoleptik menggunakan uji *one way* ANOVA untuk melihat perbedaan signifikan dari ketiga sampel serta untuk melihat tingkat kesukaan pada tiga formulasi resep

tersebut. Kemudian, resep yang terpilih dari uji organoleptik diujikan kepada panelis konsumen dengan jumlah 100 orang. Penilaian uji daya terima konsumen menggunakan kuesioner digital dengan skala ordinal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Uji Organoleptik

Uji organoleptik dilakukan kepada panelis semi terlatih sebanyak 30 orang yang terdiri dari beberapa profesi yaitu *chef*, akademisi, pengusaha kuliner, serta mahasiswa yang telah melaksanakan *on job training*. Pengujian dilakukan dengan memberikan tiga formulasi sampel resep dengan perbandingan sebagai berikut :

Tabel 2. Perbandingan Formulasi Resep

RCTBB 1	Perbandingan 15% Tepung Buah Bit
RCTBB 2	Perbandingan 30% Tepung Buah Bit
RCTBB 3	Perbandingan 45% Tepung Buah Bit

Berdasarkan Tabel 2 menunjukkan perbandingan dari ketiga sampel yang di ujikan mengacu pada penggunaan bahan tepung buah bit. Pada formulasi RCTBB1 menggunakan tepung buah bit sebanyak 15 gr, selanjutnya formulasi RCTBB2 menggunakan tepung buah bit sebanyak 30 gr, kemudian pada formulasi RCTBB3 menggunakan tepung buah bit sebanyak 45 gr. Berikut merupakan hasil dari ketiga formulasi resep.

Tabel 3. Hasil Produk Dari Setiap Formulasi Resep

Formulasi Resep	Hasil Produk
RCTBB1 (<i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit 1)	
RCTBB2 (<i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit 2)	
RCTBB3 (<i>Roll Cake</i> Tepung Buah Bit 3)	

Pengujian dilakukan dengan 5 aspek sensori yaitu rasa, bentuk, aroma, tampilan, serta tekstur. Data yang didapat kemudian akan diolah menggunakan aplikasi SPSS dengan uji *one way ANOVA* pada taraf signifikansi ($p > 0,05$) jika data yang diperoleh tidak normal maka akan dilakukan uji lanjutan yaitu uji *Duncan Multiple Range Test*. Penilaian menggunakan skala ordinal 1-5. Berikut data hasil pengujian pada lima aspek sensori :

Tabel 4. Uji One Way ANOVA

Aspek Sensori	Nilai Signifikansi
Rasa	<0,01
Bentuk	0,229
Aroma	<0,01
Tampilan	<0,01
Tekstur	0,118

Berdasarkan kelima aspek penilaian tersebut didapati pada aspek bentuk dan tekstur tidak memiliki perbedaan signifikan, namun pada aspek rasa, aroma, tampilan didapati bahwa data hasil pengujian tidak signifikan maka dilanjutkan dengan uji lanjutan *Duncan Multiple Range Test*.

Tabel 5. Uji Lanjutan DMRT Parameter Rasa

Sampel	N	Subset for Alpha = 0,05	
		1	2
1	30	3.43	
2	30	3.50	
3	30		4.53
Sig.		0,705	1.000

Data dari Tabel 3 menunjukkan hasil dari pengujian lanjutan pada aspek rasa bahwa formulasi RCTBB 3 berbeda signifikan dengan RCTBB 1 dan RCTBB 2. Sedangkan rasa dari RCTBB 1 dan RCTBB 2 tidak berbeda signifikan. Data menunjukkan formulasi RCTBB 3 merupakan formulasi aspek rasa yang disukai.

Tabel 6. Uji Lanjutan DMRT Parameter Aroma

Sampel	N	Subset for Alpha = 0,05	
		1	2
1	30	3.37	
2	30	3.60	
3	30		4.50
Sig.		0,125	1.000

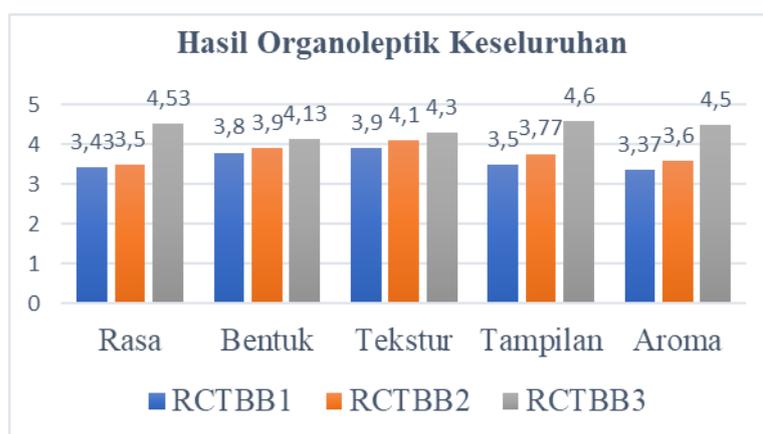
Data dari Tabel 6 menunjukkan hasil dari pengujian lanjutan pada aspek aroma bahwa formulasi RCTBB 3 berbeda signifikan dengan RCTBB 1 dan RCTBB 2. Sedangkan aroma dari RCTBB 1 dan RCTBB 2 tidak berbeda signifikan. Data menunjukkan formulasi RCTBB 3 merupakan formulasi aspek aroma yang disukai.

Tabel 7. Uji Lanjutan DMRT Parameter Tampilan

Sampel	N	Subset for Alpha = 0,05	
		1	2

1	30	3.50	
2	30	3.77	
3	30		4.60
Sig.		0,63	1.000

Data dari Tabel 3 menunjukkan hasil dari pengujian lanjutan pada aspek tampilan bahwa formulasi RCTBB 3 berbeda signifikan dengan RCTBB 1 dan RCTBB 2. Sedangkan tampilan dari RCTBB 1 dan RCTBB 2 tidak berbeda signifikan. Data menunjukkan formulasi RCTBB 3 merupakan formulasi aspek tampilan yang disukai. Setelah melihat uji *one way* ANOVA serta uji Duncan, adapun hasil keseluruhan dari uji organoleptik dengan nilai sebagai berikut



Gambar 1. Nilai Keseluruhan Rata – Rata Uji Organoleptik

Berdasarkan Gambar 1 didapatkan bahwa karakteristik rasa, bentuk, tekstur, tampilan, aroma dari RCTBB3 mendapatkan nilai rata – rata tertinggi dibandingkan dengan RCTBB1 dan RCTBB2. Dapat disimpulkan, formulasi resep RCTBB3 paling disukai oleh panelis semi terlatih dan terpilih menjadi resep tetap. Selanjutnya formulasi resep RCTBB3 akan dilanjutkan pada uji daya terima konsumen untuk melihat penerimaan *roll cake* tepung buah bit di Masyarakat. Terdapat informasi nilai gizi dari formulasi resep RCTBB 3 sebagai berikut.

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran Saji	190 g	
Sajian Per 100g		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total	338	kcal
%AKG		
Lemak Total	12 g	7%
Protein	3 g	4%
Karbohidrat Total	38 g	5%
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

Gambar 2. Informasi Nilai Gizi RCTBB3

Informasi nilai gizi yang dicantumkan pada label terdiri dari lemak total, protein, dan karbohidrat total.

2. Harga Jual *Roll Cake* Tepung Buah Bit

Harga jual produk *roll cake* tepung buah bit berdasar pada perhitungan biaya yang diperlukan, yaitu food cost 40%, labour cost 5%, overhead 15%, dan profit 40%, kemasan, dan label. Total harga pokok produksi yang di butuhkan adalah Rp 55.392, dan harga keseluruhan dari produk, sebesar Rp 17.310, serta harga kemasan dan label sebesar Rp 4.635 Maka, harga jual *roll cake* tepung buah bit per kemasan adalah Rp 21.935. Sehingga, total harga jual untuk *roll cake* tepung buah bit dengan berat bersih 190gr/kemasan sebesar Rp 25.000.

3. Hasil Uji Daya Terima Konsumen

Uji daya terima konsumen dilakukan oleh 100 panelis konsumen untuk memberikan penilaian kepada seluruh aspek yaitu rasa, bentuk, tampilan, tekstur, aroma, kemasan, label, harga jual serta strategi pemasaran. Panelis konsumen terbagi menjadi beberapa kategori profesi seperti mahasiswa/siswa, pegawai perusahaan, wirausaha, dan lain-lain. Perhitungan skor didapatkan dari hasil jumlah perkalian skala penilaian dengan frekuensinya. Berikut hasil uji daya terima konsumen secara keseluruhan.

Tabel 8. Hasil Keseluruhan Aspek Penilaian Uji Daya Terima Konsumen

Uji Daya Terima Konsumen	Skor
Rasa	429
Bentuk	445
Tekstur	438
Tampilan	419
Aroma	437
Kemasan	440
Label	434
Harga Jual	423
Strategi Pemasaran	410
Total Skor	3.875

Berdasarkan hasil perhitungan total keseluruhan pada aspek uji daya terima konsumen untuk mengetahui tingkat kesukaan pada produk *roll cake* tepung buah bit, maka akan dilakukan perhitungan distribusi tabel untuk mengkategorikan setiap kelas sebagai berikut.

$$\begin{aligned} S \text{ Maks} &= N \times \text{Jumlah Pertanyaan} \times \text{Nilai Tertinggi} \\ &= 100 \times 9 \times 5 \\ &= 4500 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} S \text{ Min} &= N \times \text{Jumlah Pertanyaan} \times \text{Nilai Terendah} \\ &= 100 \times 9 \times 1 \\ &= 900 \\ \text{Kelas Interval} &= \frac{S \text{ Maks} - S \text{ Min}}{5} \\ &= \frac{4500 - 900}{5} \\ K &= 720 \end{aligned}$$

Hasil dari nilai maksimum dan minimum dilanjutkan dengan pengelompokan berdasarkan kategori penilaian sebagai berikut.

Tabel 9. Kategori Penilaian Uji Konsumen

Kategori Penilaian	Skor
Sangat Tidak Diterima	900 – 1.620
Tidak Diterima	1.620 – 2.340
Cukup Diterima	2.340 – 3.060
Diterima	3.060 – 3.780
Sangat Diterima	3.780 – 4.500

Sesuai ketentuan pada tabel di atas bahwa total skor sebesar 3.875 masuk ke dalam kategori “Sangat Diterima” di Masyarakat.

SIMPULAN DAN SARAN

Standar resep yang terpilih adalah formulasi resep RCTBB3 dengan perbandingan tepung buah bit sebesar 45gr, hasil dari penelitian di lapangan mengatakan bahwa formulasi resep RCTBB3 memiliki rasa yang manis serta memiliki rasa dari buah bit, kemudian dari segi aroma memiliki aroma dari buah bit yang sangat kuat, memiliki tekstur yang lembut dan penampilan yang bagus. Selanjutnya, harga jual produk *roll cake* tepung buah bit dijual dengan harga sebesar Rp 25.000 dengan berat bersih produk 190gr. Melalui uji daya terima kepada konsumen produk ini dapat diterima oleh panelis konsumen dengan hasil penilaian yang baik serta masuk dalam kategori “sangat diterima”. Diharapkan dengan adanya produk *roll cake* tepung buah bit ini dapat dijadikan sebagai acuan bagi peneliti selanjutnya serta memberikan pembaharuan dari segi kualitas produk. Selain itu, peningkatan pemanfaatan buah bit sebagai bahan tambahan pangan dapat didukung oleh pemerintah dengan mengedukasi, memperhatikan, mendorong, dan memfasilitasi masyarakat agar dapat berinovasi serta berkreasi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terbentuknya karya ilmiah ini tentunya ada pihak-pihak yang telah membantu peneliti. Peneliti mengucapkan terima kasih kepada panelis semi terlatih dan konsumen sebagai responden utama dalam penelitian ini. Selain itu, peneliti mengucapkan terimakasih kepada dosen pembimbing peneliti yang telah membimbing, mengarahkan, menyemangati dan memotivasi peneliti dalam menyelesaikan penelitian serta menyusun karya ilmiah ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, F., Ambohamsah, I., & Amelia, R. (2021). Modifikasi Makanan Untuk Meningkatkan Gizi Balita Di Kabupaten Polewali Mandar. Dalam *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada-Januari*.
- Anggraini, D. D., & Saragita, N. (2019). Pengaruh Pemberian Jus Buah Bit Terhadap Kenaikan Kadar Hb Pada Ibu Hamil Trimester Iii. Dalam *Agustus 2019-Februari* (Vol. 8, Nomor 1).
- Arifin, Z. (2020). *Metodologi Penelitian Pendidikan*.
- Attaturk, M. K. (2023). Penambahan Buah Bit Dalam Susu Sebagai Pewarna Alami. *Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV) Ke-9*, 9(1).
- Besari, A. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Dalam Pembuatan Roll Cake*.
- Hidayati, N. F., & Swasono, Muh. A. H. (2021). Pengaruh penambahan tepung sortgum dan bit root terhadap karakteristik flake. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 287–295. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i2.2682>
- Kartini, W. (2021). Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tahu Terhadap Daya Terima Pasien Diet Nasi Biasa Kelas I Di Rsud Dr. Tjitrowardojo Purworejo. *Thesis*, 3.
- Khoer, M., Huda Mubaarok, S., Jaelani, I., & Mutakin, K. (2024). Pengaruh Current Ratio Dan Total Assets Turn Over Terhadap Return On Assets. *Jurnal Penelitian Pendidikan dan Ekonomi* , 21, 1. <https://journal.uniku.ac.id/index.php/Equilibrium>
- Maimunah, S., Amila, Kennedy, J., Girsang, V. I., & Syapitri, H. (2021). *Karakterisasi dan Skrining Fitokimia dari Tepung Buah Bit (Beta vulgaris L.)* (Vol. 01, Nomor 02). www.ojs.unhaj.ac.id/index.php/fj
- Mandira, S. P., & Rabasari, S. (2021). Pemanfaatan Kolostrum Sapi Dalam Pembuatan Permen Karamel Susu Sebagai Oleh-Oleh Wisatawan Lembang. *Jurnal Pariwisata Vokasi (JPV)*, 2(1).
- Prasetyo, H. A. (2019). Proses Pembuatan Cake Menggunakan Tepung Komposit Terigu, Umbi Jalar Dan Talas Dengan Metode Experimental Design. *Juitech*, 3(2).
- Pratiwi, M. D., & Lestari, H. (2022). *Eksperimen Pembuatan Roll Cake dari Tepung Kedelai Putih dengan Substitusi Tepung Maizena* (Vol. 11, Nomor 1). <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/index>
- Saula, L. S., Hermawan, K. A., Hasna, V. L., Lubis, C. F., Putri, G. K., & Andini, S. D. (2020). *Buah Bit (Beta Vulgaris L.) Sebagai Antianemia*.