

## Pengembangan Produk Dessert Tiramisu *Gluten Free* Berbasis Umbi Lokal

Nicole Eleanore Lee<sup>1</sup>, I Gusti Ayu Ari Agustini<sup>2</sup>, Ni Ketut Veri Kusumaningrum<sup>3\*</sup>

Diploma 3 Seni Kuliner, Politeknik Internasional Bali<sup>1,2,3\*</sup>

veri.ningrum@yahoo.co.id

Received: 04/06/2026

Accepted: 19/06/2026

Publish Online: 29/06/2026

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk *dessert* tiramisu bebas gluten (*gluten-free*) dengan memanfaatkan umbi lokal berupa tepung singkong sebagai bahan substitusi *ladyfinger* berbasis terigu, serta menganalisis preferensi masyarakat terhadap produk tersebut. Pendekatan yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan melibatkan 22 panelis yang terdiri dari 20 orang berpengalaman di bidang *dessert* dan 2 *expert chef*. Pengujian dilakukan melalui uji organoleptik pada aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan. Hasil uji organoleptik menunjukkan rata-rata keseluruhan sebesar 4,46 (kategori sangat suka), dengan rasa memperoleh skor tertinggi (4,59) dan warna memperoleh skor terendah (4,27). Analisis kuesioner preferensi menunjukkan mayoritas panelis mendukung inovasi penggunaan umbi lokal sebagai bahan substitusi *gluten-free* pada tiramisu. Temuan ini mengindikasikan bahwa tepung singkong dapat dijadikan sebagai alternatif yang layak dalam pengembangan *dessert* tiramisu *gluten-free* yang diterima secara sensorik dan diminati oleh konsumen yang menjalani gaya hidup sehat.

**Kata Kunci:** *Gluten Free*, Preferensi Konsumen, Tepung Singkong, Tiramisu, Uji Organoleptik

### Abstract

*This study aims to develop a gluten-free tiramisu dessert product using local cassava flour as a substitute for wheat-based ladyfingers and to analyze community preferences for this product. A descriptive quantitative approach was used, involving 22 panelists, consisting of 20 experienced dessert experts and two expert chefs. Testing was conducted through organoleptic tests on color, aroma, taste, texture, and acceptability. The organoleptic test results showed an overall average of 4.46 (very liked), with taste receiving the highest score (4.59) and color receiving the lowest score (4.27). Questionnaire preference analysis showed that most panelists supported the innovation of using local cassava as a gluten-free substitute for tiramisu. These findings indicate that cassava flour can be a viable alternative in developing a gluten-free tiramisu dessert that is sensorially acceptable and desirable to consumers pursuing a healthy lifestyle.*

**Keywords:** *Gluten-Free, Consumer Preference, Cassava Flour, Tiramisu, Organoleptic Test*

## 1. PENDAHULUAN

Kesadaran masyarakat terhadap kesehatan telah mengalami peningkatan yang cukup pesat dalam beberapa tahun terakhir. Masyarakat, khususnya generasi milenial dan Z, mulai memperhatikan kondisi kesehatannya dengan mengubah pola konsumsi makanan, salah satunya dengan mengurangi konsumsi tepung (gluten). Fenomena ini memberikan dorongan pada inovasi produk kuliner yang memperhatikan konsep *gluten-free* (Limiertha & Efendi, 2025). Tingginya prevalensi berbagai penyakit akibat pola makan yang kurang sehat telah mendorong masyarakat untuk menjadi lebih selektif terhadap asupan nutrisi sehari-hari (Chrisli, 2025). Bagi individu yang mengidap penyakit celiac, yaitu suatu kondisi autoimun di mana konsumsi gluten dapat merusak lapisan usus halus, maupun mereka yang memiliki sensitivitas gluten non-celiac serta alergi gandum, menghindari protein gluten menjadi sebuah keharusan medis. Jika dikonsumsi, gluten dapat memicu berbagai gangguan kesehatan serius seperti peradangan sistemik, gangguan pencernaan kronis, *ataksia gluten* yang menyerang sistem saraf, hingga reaksi alergi berat seperti anafilaksis. Selain itu, konsumsi gluten pada individu yang rentan sering kali bermanifestasi dalam bentuk gejala klinis yang mengganggu kualitas hidup, seperti kembung, nyeri sendi, kelelahan kronis, dan penurunan fungsi kognitif atau *brain fog*. Kondisi ini meningkatkan kebutuhan akan produk *gluten-free* yang aman, sehingga membuka peluang besar bagi industri pangan untuk mulai mengoptimalkan pemanfaatan bahan pangan lokal berbasis umbi-umbian yang kaya karbohidrat kompleks serta secara alami bebas gluten (Dwiamanta et al., 2024).

Pemanfaatan umbi-umbian sebagai alternatif tepung terigu merupakan langkah strategis untuk mewujudkan diversifikasi pangan berbasis kekayaan hayati lokal sesuai amanat Peraturan Presiden No. 22 Tahun 2009. Berbagai jenis umbi-umbian seperti ubi jalar, talas, garut, dan singkong memiliki karakteristik fisikokimia yang potensial untuk diolah menjadi tepung pengganti terigu, di mana setiap jenisnya menawarkan keunggulan fungsional yang berbeda bagi industri kuliner. Namun, di antara berbagai pilihan tersebut, singkong dipilih secara spesifik dalam penelitian ini karena keunggulan karakteristik teknisnya yang sangat mirip dengan terigu dalam berbagai aplikasi produk *bakery*. Singkong memiliki kandungan pati yang tinggi dengan kemampuan gelatinisasi yang baik, serta profil warna yang netral sehingga tidak mengganggu estetika produk akhir. Selain itu, ketersediaan singkong yang melimpah sepanjang tahun di berbagai wilayah Indonesia, kemudahan dalam proses pengolahan menjadi tepung (seperti tepung mocaf atau pati singkong), serta harga yang relatif ekonomis menjadikannya bahan baku yang paling efisien, skalabel, dan kompetitif untuk dikembangkan sebagai substitusi terigu guna menjawab tantangan gaya hidup sehat dan ketahanan pangan nasional.

Salah satu *dessert* yang sedang populer adalah tiramisu, makanan penutup asal Italia yang berbahan dasar kopi, *ladyfinger*, krim, dan taburan kakao. Bahan dasar utama tiramisu yaitu *ladyfinger* mengandung gluten. Oleh sebab itu, penelitian ini mengembangkan tiramisu dengan mengganti *ladyfinger* berbasis terigu menggunakan tepung singkong (singkong) sebagai bahan gluten-free yang sesuai secara tekstur dan rasa (Kirana, 2023). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengembangan produk *dessert* tiramisu *gluten-free* dengan memanfaatkan umbi lokal sebagai bahan baku utama, serta mengevaluasi preferensi masyarakat terhadap produk inovasi tersebut. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini akan membahas mengenai proses formulasi

dan pengembangan produk *dessert* tiramisu berbasis umbi lokal sebagai alternatif pangan sehat yang bebas gluten, sekaligus mengkaji tingkat penerimaan sensoris dan minat beli konsumen terhadap produk tersebut. Melalui pendekatan ini, penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi signifikan secara akademik melalui pengembangan literatur pangan fungsional, secara praktis sebagai acuan bagi industri kuliner dalam memanfaatkan potensi umbi lokal, serta secara sosial-ekonomi dalam mendukung upaya diversifikasi pangan nasional sekaligus meningkatkan nilai tambah bagi kesejahteraan petani lokal.

## 2. LITERATURE REVIEW

Berbagai penelitian telah dilakukan terkait pengembangan *dessert gluten-free* berbasis bahan lokal. Lestari & Nurhidayati (2025) mengembangkan *cream puff* dari *mocaf* dan tepung umbi garut dengan *filling pastry cream* dan kacang merah. Dengan metode eksperimental rancangan acak, hasil menunjukkan produk berkontribusi 15,2% terhadap kebutuhan zat besi remaja putri. Anggareta (2022) mengembangkan *dessert box* pandan berbahan tepung singkong sebagai produk *gluten-free* alternatif bagi penderita *celiac*. Melalui uji organoleptik kepada 25 panelis, kualitas rasa, warna, tekstur, dan aroma dinilai baik, dengan 92% responden menyatakan produk ini menjadi inovasi baru dalam dunia kuliner.

Azizah & Rahmawati (2024) mengembangkan GaruBite, *snack bar* berbasis umbi garut bebas gluten dengan *metode Research and Development (R&D)*. Yuliana et al. (2025) meneliti chiffon cake *gluten-free* berbahan tepung uwi putih dan *mocaf*, menemukan bahwa tepung uwi putih memberikan hasil lebih baik secara fisikokimia dan organoleptik dibandingkan *mocaf*. *Dessert* adalah makanan penutup dengan rasa khas (manis, segar, asin, atau gurih) yang terdiri dari dua jenis: *cold dessert* dan *hot dessert*. *Dessert gluten-free* didefinisikan sebagai produk *dessert* yang tidak menggunakan bahan mengandung gluten. Gluten merupakan protein pada biji-bijian yang berdampak negatif bagi penderita *celiac* dan intoleransi gluten (Nurmiati et al., 2024). Permintaan *dessert gluten-free* meningkat seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan gaya hidup sehat.

Tiramisu merupakan hidangan penutup asal Italia dengan tekstur lembut, manis, dan pahit. Nama "tiramisu" berasal dari bahasa Italia "tirami sù" yang berarti "semangati aku," merujuk pada kombinasi kopi dan gula yang memberikan rasa semangat (Kirana, 2023). Tiramisu *gluten-free* adalah variasi tiramisu yang mengganti seluruh bahan mengandung gluten, termasuk *ladyfinger*, dengan bahan bebas gluten. Dalam penelitian ini, tepung singkong digunakan sebagai pengganti tepung terigu pada *ladyfinger*. Umbi lokal adalah bahan pangan yang tumbuh dan dibudidayakan di Indonesia dengan kandungan karbohidrat tinggi sebagai pengganti gandum. Singkong (*Manihot esculenta*) dipilih dalam penelitian ini karena memiliki tekstur lembut, rasa netral, dan serat yang tinggi, sehingga cocok dijadikan bahan utama *dessert gluten-free*. Singkong bebas gluten, aman bagi penderita *celiac*, dan mendukung ketahanan pangan nasional (Handayani et al., 2024).

Teori preferensi konsumen dikembangkan oleh Paul Samuelson sebagai "preferensi terungkap" yang menjelaskan sikap individu dalam menentukan pilihan secara rasional, konsisten, dan transitif (Azmansyah & Arief, 2017). Nicholson mencetuskan tiga dasar preferensi: kelengkapan (*completeness*), transitivitas (*transitivity*), dan kontinuitas (*continuity*) (Qanita et al., 2022). Faktor-faktor yang

mempengaruhi preferensi konsumen meliputi psikologis, pribadi, ekonomi, sosial, dan budaya (Yusran et al., 2025).

### 3. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif, dengan fokus menggali penilaian konsumen terhadap produk dessert tiramisu *gluten-free* berbahan dasar tepung singkong melalui uji coba langsung. Pengembangan dilakukan dengan model prosedural untuk menguji kelayakan produk. Penelitian dilakukan di Sunter, Jakarta Utara (Jl. Mitra Sunter Bulevar, Jl. Yos Sudarso Kav 85 No.89 Blok C2, Sunter Jaya, Kec. Tj. Priok, Jakarta Utara). Pemilihan responden dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode purposive sampling, yaitu teknik pengambilan sampel non-probabilitas yang didasarkan pada pertimbangan kriteria tertentu untuk memastikan bahwa data yang diperoleh relevan dengan tujuan penelitian. Responden yang dipilih berjumlah 22 orang yang terdiri dari 20 panelis berpengalaman dan 2 *expert chef*. Penentuan kriteria ini bertujuan agar responden memiliki kompetensi dasar dalam menilai karakteristik sensoris produk *dessert* tiramisu *gluten-free* yang dikembangkan. Panelis berpengalaman dipilih karena keterbiasaan mereka dalam mengonsumsi produk *bakery* atau *dessert* sejenis, sehingga mampu memberikan penilaian yang objektif terkait rasa, tekstur, dan aroma. Sementara itu, pemilihan 2 *expert chef* didasarkan pada keahlian dan pengalaman profesional mereka di bidang kuliner, yang diperlukan untuk memberikan penilaian kritis serta validasi teknis terhadap kualitas produk dari sudut pandang standar industri profesional. Dengan melibatkan kombinasi antara konsumen potensial yang berpengalaman dan praktisi ahli, penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan data evaluasi yang komprehensif dan akurat terhadap inovasi *dessert* berbasis umbi lokal tersebut. Instrumen yang digunakan meliputi: (1) kuesioner uji organoleptik dengan skala Likert 1–5 (1 = sangat tidak suka, 5 = sangat suka), menilai warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan; (2) pedoman wawancara semi-terstruktur; (3) lembar observasi; dan (4) dokumentasi visual. Kategori interval penilaian sebagai berikut:

Tabel 1. Kategori Interval Penilaian

Interval Nilai	Kategori
1,0 – 1,8	Sangat Tidak Suka
1,9 – 2,6	Tidak Suka
2,7 – 3,4	Netral
3,5 – 4,2	Suka
4,3 – 5,0	Sangat Suka

(Sumber : Penulis, 2026)

Teknik pengumpulan data meliputi: (1) kuesioner melalui Google Form; (2) wawancara semi-terstruktur setelah uji coba; (3) observasi langsung untuk mencatat ekspresi dan komentar panelis; dan (4) dokumentasi foto produk dan proses pembuatan.

Analisis data menggunakan uji rata-rata dengan rumus:  $\bar{x} = \Sigma x / n$

di mana  $\bar{x}$  = nilai rata-rata,  $\Sigma x$  = jumlah skor panelis,  $n$  = jumlah panelis. Hasil analisis disajikan menggunakan statistik deskriptif dengan melibatkan 20 panelis terlatih dan 2 expert chef.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian mengembangkan *dessert* tiramisu *gluten-free* berbasis tepung singkong. Tepung singkong digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan *ladyfinger*. Resep tiramisu *gluten-free* yang dikembangkan terdiri dari dua komponen utama, yaitu *ladyfinger* singkong dan tiramisu cream, dengan komposisi bahan sebagai berikut:

Tabel 2 Komposisi Dessert Tiramisu Gluten-Free Berbasis Tepung Singkong

Komponen	Bahan	Takaran
<i>Ladyfinger</i>	Kuning Telur (Egg Yolks)	4 pcs
	Gula (untuk kuning telur)	30 g
	Putih Telur (Egg Whites)	4 pcs
	Gula (untuk putih telur)	90 g
	Singkong Powder (Tepung Singkong)	120 g
	Maizena (Corn Starch)	1 sdm
	Baking Powder	1 sdm
Tiramisu Cream	Kuning Telur	2 pcs
	Gula	40 g
	Putih Telur	2 pcs
	Gula	40 g
	Mascarpone	250 g
	Vanilla Extract	1 sdt
Penyusun Tiramisu	Kopi Hitam, Rum, Cream, Bubuk Cokelat	Secukupnya

(Sumber : Penulis, 2026)

Proses pembuatan *lady finger gluten-free* diawali dengan pemisahan putih dan kuning telur untuk mendapatkan struktur adonan yang optimal. Putih telur dikocok hingga mencapai konsistensi *whipped cream* yang kaku dengan penambahan ekstrak vanila untuk aroma, sementara kuning telur dikocok terpisah bersama gula hingga menyatu. Kedua adonan tersebut kemudian dicampurkan secara perlahan, diikuti dengan penambahan tepung singkong (*cassava powder*), pati jagung (*corn starch*), dan *baking powder* hingga menghasilkan adonan berwarna krem yang homogen. Adonan selanjutnya dimasukkan ke dalam kantong *piping* untuk dicetak memanjang di atas loyang menyerupai bentuk *lady finger* klasik, diberi taburan gula di atasnya, lalu dipanggang di dalam oven hingga matang sempurna sebagai komponen utama *dessert* tiramisu.



**Gambar 1.** Langkah Pembuatan Tiramisu  
(Sumber : Dokumentasi Penulis, 2026)

Produk akhir yang dihasilkan adalah *dessert* tiramisu *gluten-free* yang memiliki tampilan estetis dan menggugah selera. Komponen utama *lady finger* berbasis tepung singkong disusun secara rapi di dalam wadah, kemudian dilapisi dengan krim lembut yang kaya rasa, dan diselesaikan dengan taburan bubuk kakao yang merata di seluruh permukaan atasnya. Perpaduan tekstur lembut dari krim dan struktur *lady finger* umbi lokal menciptakan harmoni rasa tiramisu klasik yang autentik, namun tetap aman dikonsumsi oleh individu yang menjalani diet bebas gluten atau memiliki intoleransi terhadap protein gandum. Uji organoleptik dilakukan kepada 22 panelis untuk menilai produk tiramisu *gluten-free* pada aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan. Hasil rata-rata penilaian disajikan pada tabel berikut:

**Tabel 3.** Hasil Rata-Rata Penilaian

Aspek Penilaian	Rata-rata Skor	Kategori
Warna	4,27	Suka
Aroma	4,54	Sangat Suka
Rasa	4,59	Sangat Suka
Tekstur	4,45	Sangat Suka
Penerimaan	4,45	Sangat Suka
Total / Rata-rata Keseluruhan	4,46	Sangat Suka

(Sumber : Olah Data Penulis, 2026)

Parameter warna memperoleh rata-rata 4,27 (kategori suka). Tampilan produk cukup menarik, meskipun nilainya sedikit lebih rendah dibandingkan parameter lain. Warna merupakan faktor penting karena menjadi aspek pertama yang diamati konsumen. Variasi warna dari singkong yang berwarna cream serupa dengan *ladyfinger* berbasis gluten sehingga tidak mengurangi daya tarik visual tiramisu (Utami et al., 2025). Parameter aroma memperoleh rata-rata 4,54 (kategori sangat suka). Penggunaan tepung singkong tidak mengurangi aroma khas kopi dan cokelat yang menjadi ciri khas tiramisu. Aroma kuat pada kopi dan cocoa tetap terjaga dalam produk yang dikembangkan (Utami et al., 2025).

Parameter rasa memperoleh rata-rata tertinggi sebesar 4,59 (kategori sangat suka). Formulasi bahan, tingkat kemanisan, dan keseimbangan rasa manis-pahit sesuai dengan preferensi panelis. Hal ini membuktikan bahwa penggunaan tepung singkong tidak mengubah cita rasa tiramisu secara signifikan. Parameter tekstur memperoleh rata-rata 4,45 (kategori sangat suka). Tekstur lembut yang dihasilkan dari tepung singkong sesuai dengan harapan panelis. Singkong memiliki tekstur lembut yang memungkinkan cream dan kopi tercampur dengan baik pada tiramisu. Parameter penerimaan memperoleh rata-rata 4,45 (kategori sangat suka), menunjukkan bahwa secara umum panelis dapat menerima produk tiramisu gluten-free dengan sangat baik berdasarkan kombinasi seluruh aspek organoleptik. Hasil kuesioner preferensi menunjukkan respons positif dari panelis terhadap berbagai aspek inovasi dan preferensi konsumsi produk tiramisu gluten-free. Rekapitulasi hasil kuesioner disajikan sebagai berikut:

**Tabel 4.** Rekapitulasi Hasil Kuesioner

Pernyataan	Sangat Setuju (%)	Setuju (%)
Umbi-umbian sebagai inovasi produk tiramisu gluten-free	68,2%	27,3%
Media sosial sebagai alat pemasaran <i>dessert</i> tiramisu <i>gluten-free</i>	72,7%	27,3%
Proses inovasi memerlukan waktu lama untuk hasil maksimal	40,9%	31,8%
Penilaian orang lain mempengaruhi ketertarikan pada produk	45,5%	27,3%
Gaya hidup sehat mendorong pencarian produk <i>gluten-free</i>	50,0%	22,7%
Terpersuasi memotivasi orang lain mencoba produk	50,0%	40,9%
Produk mahal lebih menarik karena kualitas bahan	59,1%	22,7%
Lingkungan sekitar mempengaruhi konsumsi produk	54,5%	31,8%
Konsumsi tiramisu gluten-free sebagai kebiasaan hidup sehat	50,0%	31,8%

(Sumber : Olah Data Penulis, 2026)

Hasil observasi memperlihatkan mayoritas panelis menyukai produk tiramisu gluten-free. Rasa dan aroma tiramisu gluten-free tidak berbeda signifikan dari tiramisu berbasis gluten. Penggunaan singkong tidak mengubah rasa tiramisu menjadi tidak enak. Takaran manis pada produk dinilai seimbang sehingga tidak terasa terlalu manis atau kurang manis. Temuan ini sejalan dengan teori inovasi produk Everett Rogers yang menekankan pentingnya difusi inovasi melalui saluran komunikasi dan sistem sosial. Inovasi produk tiramisu gluten-free menunjukkan keunggulan relatif (*relative advantage*) dibanding tiramisu konvensional bagi konsumen yang menjalani gaya hidup sehat atau memiliki intoleransi gluten (Almariski & Yazid, 2024).

Dari sisi teori preferensi konsumen (Paul Samuelson), hasil kuesioner menunjukkan bahwa panelis memiliki preferensi yang konsisten (*transitivity*) dan tidak berubah tiba-tiba (*continuity*) terhadap produk gluten-free. Faktor psikologis (rekomendasi orang lain), pribadi (gaya hidup sehat), sosial (persuasi lingkungan), dan ekonomi (kesediaan membayar lebih mahal) terbukti mempengaruhi preferensi konsumen terhadap tiramisu gluten-free (Yusran et al., 2025). Beberapa panelis memberikan catatan perbaikan, antara lain: takaran rum yang perlu dikurangi, kemasan

yang perlu diperbaiki agar lebih menarik, serta perlunya latihan konsisten untuk menjaga konsistensi kualitas produk. Kendala utama dalam pembuatan adalah keseimbangan takaran bahan, yang apabila tidak tepat akan mempengaruhi tekstur dan tampilan tiramisu.

## 5. KESIMPULAN

Pertama, produk *dessert* tiramisu gluten-free berbasis tepung singkong berhasil dikembangkan dengan mengganti *ladyfinger* berbasis terigu menggunakan tepung singkong (cassava powder). Hasil uji organoleptik menunjukkan rata-rata keseluruhan 4,46 (kategori sangat suka), dengan parameter rasa memperoleh skor tertinggi (4,59) dan warna terendah (4,27). Tepung singkong terbukti mampu menghasilkan tekstur lembut dan rasa yang seimbang tanpa mengurangi cita rasa khas tiramisu.

Kedua, preferensi masyarakat terhadap produk tiramisu gluten-free sangat positif. Mayoritas panelis mendukung penggunaan umbi lokal sebagai bahan substitusi (95,5% setuju/sangat setuju), menyatakan pentingnya media sosial sebagai alat pemasaran (100%), dan menunjukkan minat tinggi terhadap produk gluten-free sebagai bagian dari gaya hidup sehat. Hal ini mengindikasikan peluang pasar yang besar untuk pengembangan dan komersialisasi produk. Bagi peneliti selanjutnya disarankan untuk membandingkan penggunaan tepung singkong pada berbagai jenis *dessert* (*brownies*, *cookies*) serta membandingkan umbi lokal yang berbeda (ubi jalar, talas, uwi) pada tiramisu. Uji gizi lebih detail juga diperlukan untuk memperkuat kontribusi akademik.

Bagi pelaku usaha kuliner, produk tiramisu gluten-free dapat dikembangkan untuk pasar *café*, bakery, atau restoran dengan variasi topping dan kemasan menarik. Optimasi formulasi bahan, khususnya pengurangan takaran rum dan peningkatan konsistensi tekstur, perlu dilakukan. Pemanfaatan media sosial sebagai platform pemasaran juga sangat direkomendasikan. Dari perspektif sosial-ekonomi, pemanfaatan singkong sebagai bahan utama berpotensi meningkatkan nilai ekonomi petani lokal dan dapat dijadikan sebagai alternatif usaha kuliner sehat yang mendukung diversifikasi pangan nasional.

## 6. REFERENSI

- Abiyya, R. A., Achwan, D. F., Hidayat, R., & Satrio, J. (2025). Pendekatan Manajerial dan Pemasaran dalam Bisnis Kuliner Mahasiswa Studi Kasus: Inkubasi Dinasti Dimsum. *Jurnal Inkubator Bisnis*, 2(2), 89–101.
- Aditya, I. W. H., & Widhyandanta, I. G. D. S. A. (2025). Pembuatan Brownies dengan Tepung Bebas Gluten. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 4(3), 2176–2182.
- Aimar, D. A., & Sinaga, T. H. (2025). Penerapan Sistem Informasi Penjualan *Dessert* Berbasis Web dengan Pendekatan POAC. *Neptunus: Jurnal Ilmu Komputer Dan Teknologi Informasi*, 3(3).
- Almariski, V. O., & Yazid, T. P. (2024). Difusi Inovasi Pemanfaatan Website Pasirkemilu.desa.id sebagai Promosi UMKM di Desa Pasir Kemilu Kecamatan Rengat Kabupaten Indragiri Hulu Provinsi Riau. *MUKASI: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 3(4), 271–283. <https://doi.org/10.54259/mukasi.v3i4.3001>
- Angely, D. R., Nursabrina, A. B., Nikmah, E. S., Rachim, S. D., Marsely, B., Utami, S., & Khotimperwati, L. (2023). Keanekaragaman Sumber Daya Genetik Lokal Umbi- Umbian di Kecamatan Mijen, Kota Semarang, Jawa Tengah. *Jurnal Ilmu*

- Lingkungan*, 22(1), 11–19. <https://doi.org/10.14710/jil.22.1.11-19>
- Anggareta, P. C. (2022). Gluten Free Product Tepung Singkong Sebagai Alternatif Pembuatan *Dessert Box* Pandan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(9), 2299–2317.
- Aprillita, D., Ingkiriwang, E., & Parashakti, R. D. (2025). Analisis Faktor-Faktor Keputusan Konsumen Terhadap Pembelian Kuliner/Makanan Sehat Di Kalangan Mahasiswa Universitas “Xy.” *Journal of Information System, Applied, Management, Accounting and Research*, 9(1), 414–421. <https://doi.org/10.52362/jisamar.v9i1.1773>
- Azizah, L. I., & Rahmawati, F. (2024). Garubite: Inovasi Snack Bar Berbasis Umbi Garut Bebas Gluten. *Seminar Nasional Pendidikan Teknik Boga Dan Busana*, 19(1), 386–397.
- Azmansyah, & Arief, E. (2017). Analisis Preferensi Masyarakat Dalam Memilih Sumber Finansial. *Jurnal Ekonomi KIAT*, 28(2), 81–91.
- Choerunnisa, R. R., & Setiawan, B. (2022). Model Inovasi Pengembangan Bisnis Food Corporation “Dear Me Sweety” Dalam Memilih Makanan Penutup yang Rendah Kalori. *Jurnal Sekretaris & Administrasi Bisnis (JSAB)*, 6(2), 131. <https://doi.org/10.31104/jsab.v6i2.291>
- Chrisli, C., Kusumaningrum, N. K. V., & Widani, N. N. (2025, December). Analysis Of The Popularity Of Dubai Chocolate Among Generation Z In Ciracas, East Jakarta. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 8, No. 2, pp. 215-226).
- Dewanti, N. A., & Marwanti. (2025). Oaterra (Cereal Cookies) Substitusi Tepung Mocaf Sebagai Camilan Gluten Free Dan Tinggi Serat. *Seminar Nasional Pendidikan Teknik Boga Dan Busana*, 20(1), 629–635.
- Dwiamanta, F. A., Nasution, G. H. U., Kamil, R. Z., Putra, H. B. P., & Sa’adah, A. A. (2024). Penerapan Konsep Innopreneurship Melalui Pengolahan Beras Merah Menjadi Produk Premiks Cookies Bebas Gluten. *Jurnal Gembira: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(6), 2352–2359.
- Fadhila, A. A., Solikhin, A., & Sugiman. (2022). Strategi Upselling dalam Meningkatkan Volume Penjualan Makanan *Dessert* di Harris Cafe Restaurant (Studi Kasus di Harris Resort Waterfront Batam). *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Kewirausahaan*, 11(1), 1–9. <https://jurnal.usahidsolo.ac.id/index.php/IAB/article/view/962>
- Finani, N. I., & Putra, A. Y. T. (2023). Sosialisasi Makanan Bebas Gluten sebagai Pengganti Tepung Terigu untuk Pencegahan Diabetes dan Overweight di Kampung Bulak Cumpat Srono, Surabaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovasi Indonesia*, 1(1), 35–40. <https://doi.org/10.54082/jpmii.264>
- Gabriel, A. A., Solikhah, A. F., Rahmawati, A. Y., Taradipa, Y. S., & Maulida, E. T. (2021). Potentials of Edible Canna (*Canna edulis* Kerr) Starch for Bioplastic: A Review. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 10(2), 182–191. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2021.010.02.9>
- Handayani, H. T., Rohman, F., Wulansari, A., Patria, T. M., Rasulu, H., Assagaf, M., & Arshy, N. F. (2024). *Umbi-Umbian*. Kamiya Jaya Aquatic.
- Haris, A., Slamet, H., Brillyantina, S., Syahnaz, C., & Wati, C. R. (2026). Penerapan SWOT-QSPM untuk Perancangan Strategi Pengembangan Dimsum Bebas Gluten dari Bandeng dan Kepala Udang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan*

- Riset Pendidikan*, 4(3), 17191–17198.
- Hasibuan, A. R., Pasaribu, A. F., Alfiyah, S., Utami, J. N., Harahap, N. R. Y., & Nurhayati. (2024). Peran Pendidikan Kesehatan dalam Meningkatkan Kesadaran Masyarakat Terhadap Pola Hidup Sehat di Era Digital. *Didaktika: Jurnal Kependidikan*, 13(001 Desemb), 305–318. <https://mail.jurnaldidaktika.org/contents/article/view/1515>
- Hidayati, F., Syahni, R., Suliansyah, I., & Tanjung, H. B. (2025). Model Teoritis Adopsi Inovasi Pertanian: Integrasi Pendekatan Perilaku Petani. *Rawa Sains: Jurnal Sains STIPER Amuntai*, 15(1), 70–79. <https://doi.org/10.36589/rs.v15i1.301>
- Histifarina, D., Rahman, A., Purnamasari, N. R., & Rahmat, R. (2023). Utilization of canna ( *Canna edulis* ker.) as raw material for non-gluten processed food to supporting food diversification program: A review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1246(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1246/1/012045>
- Hummaira, S. T., Nabila, S., Zaini, K., & Putri, M. K. (2025). Implementasi Strategis Marketing Plan Berbasis Observasi Lapangan terhadap UMKM Jajanan Kekinian Sebagai Upaya Peningkatan Daya Saing Di Era Digital. *Almufi Jurnal Sosial Dan Humaniora*, 2(2), 97–106.
- Ismail, I. (2025). *Inovasi dan Kewirausahaan: edisi Pradikma baru kewirausahaan*. YPAD Penerbit.
- Kirana, F. A. (2023). *Apa Itu Cake Tiramisu? Kenali Kue Asal Italia Ini Yuk!* <https://www.fimela.com/food/read/5004991/apa-itu-cake-tiramisu-kenali-kue-asal-italia-ini-yuk>
- Kotler, P. (2000). *Marketing Management , Millenium Edition*. Prentice-Hall, Inc. [https://doi.org/10.1016/0024-6301\(90\)90145-T](https://doi.org/10.1016/0024-6301(90)90145-T)
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2007). *Manajemen Pemasaran*. Indeks.
- Lestari, F. D., & Nurhidayati, V. A. (2025). Cream Puff Mocaf dan Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*): Pengembangan *Dessert* Sumber Zat Besi dalam Pemanfaatan Pangan Lokal. *Jurnal Sains Boga*, 8(2), 51–60. <https://doi.org/10.21009/jsb.008.2.01>
- Letitia, E., & Vivi, V. (2024). Analisis Pengembangan Produk Roti Gemes Dalam Menghadapi Persaingan Bisnis. *Obis: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 6(2), 1–10. <https://doi.org/10.63848/obis.v06n2.1>
- Limiertha, C. V., & Efendi, M. N. (2025). Pengembangan Produk Meal Replacement Berbasis Superfoods Super Fiber Based on Superfoods. *PARIS (Jurnal Pariwisata Dan Bisnis)*, 04(11), 2839–2847.
- Marselina, S., Sulistiono, S., & Saragi, C. P. (2022). Pengaruh Persepsi Dan Preferensi Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Pada Rancamaya Golf And Country Club. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Kesatuan*, 3(2), 77–86. <https://doi.org/10.37641/jipkes.v3i2.1370>
- Meilgaard, M. C., Carr, B. T., & Civille, G. V. (1999). *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton. <https://doi.org/10.1201/9781003040729>
- Musta'in, Yuniarti, T., Nasrul Sani, F., & Angel Threesilia, E. (2023). Pola Makan Tidak Terkontrol Sebagai Salah Satu Pemicu Penyakit Degeneratif Di Indonesia. *Prosiding Seminar Informasi Kesehatan Nasional*, 378–383. [https://r.search.yahoo.com/\\_ylt=Awrjc0.RXBRoZTQCTPJXNy0A;\\_ylu=Y29sbwNncTEEcG9zAzIEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1747374481/RO=10/R](https://r.search.yahoo.com/_ylt=Awrjc0.RXBRoZTQCTPJXNy0A;_ylu=Y29sbwNncTEEcG9zAzIEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1747374481/RO=10/R)

- U=<https%3A%2F%2Fojjs.ldb.ac.id%2Findex.php%2Fsikenas%2Farticle%2Fdownload%2F3936%2F2763%2F7693/RK=2/RS=XyvvTgjCJEL0VKItTXfmxTeBqhk->
- Noviansah, W. (2025). *Kasus Bakery Gluten Free Palsu, Ibu Ini Ungkap Anaknya Alergi Akut*. DetikNews. <https://news.detik.com/berita/d-8171782/kasus-bakery-gluten-free-palsu-ibu-ini-ungkap-anaknya-alergi-akut>
- Nurmiati, N., Hutajulu, P. O., & Suloi., A. F. (2024). Sifat Fisikokimia Tepung Komposit Bebas Gluten. *Pro Food*, 10(1), 40–49.
- Pavlova, O., Suriak, A., Novosad, O., Shulhach, N., & Korytko, M. (2024). Trends and prospects of formation and functioning of the food market on the example of gluten-free products. *Herald of Khmelnytskyi National University. Economic Sciences*, 330(3), 529–534.
- Putri, I. W., & Nugraheni, M. (2025). Inovasi Banana Cookies Berbasis Tepung Mocaf Sebagai Camilan Tinggi Serat Dan Gluten-Free. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 20(1).
- Qanita, A., Kholison, R. F., & Afiq, M. K. (2022). Effect of of Trend and Halal Life Awareness on Halal Fashion Product Selection Preferences. *Journal of Halal Product and Research*, 5(1), 9–15. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.5-issue.1.9-15>
- Reyasa, N. F., & Ali, D. Y. (2023). Milenial consumer behaviour towards gluten-free product. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis (JEPA)*, 6(4), 17–23.
- Sari, I. N. I., & Rahayuningtyas, N. (2025). Eksplorasi Umbi Ganyong (Canna edulis Kerr) sebagai Sumber Pangan Alternatif: Kajian Potensi, Teknologi Pengolahan dan Aplikasi Industri. *The 3rd National Conference on Innovative Agriculture 2025*, 227–236. <https://doi.org/10.25047/nacia.v3i1.289>
- Septhiadi, D. (2019). *Disrupsi : Siap ! (strategi inovasi dan aplikasinya untuk menjadi pemenang)*. Baraqa Publishing.
- Sukendar, R. A., Adnyana, N. W. C., & Pandean, M. (2025). Analisis Strategi Pemasaran pada Bisnis Fusion Gastronomi: Studi Kasus KOI Dessert Bar di Australia. *Ebisma (Economics, Business, Management, & Accounting Journal)*, 5(2), 114–129. <https://doi.org/10.61083/ebisma.v5i2.91>
- Susilowati, E., Mulyani, S., Mahardiani, L., & Setyowati, W. A. E. (2026). Pelatihan dan Pendampingan Pengembangan Produk Cemilan Sehat Gluten-Free serta Perluasan Pemasaran pada UMKM Roti Rizka di Karanganyar, Jawa Tengah. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 6(1), 827–840.
- Triwahyuni, A. (2025). Daya Terima Dan Analisis Kandungan Serat Pada Brownies Panggang Berbahan Dasar Tepung Sorgum Dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 07(02), 69–80.
- Utama, F., & Aryati, K. F. (2025). Inovasi Éclair Gluten dan Dairy-Free Berbasis Bahan Lokal Gluten- and Dairy-Free Eclair Innovation Based on Local Ingredients. *PARIS (Jurnal Pariwisata Dan Bisnis)*, 04(8), 2606–2610.
- Utami, M. M. H., Rizkiriani, A., Nurhidayati, V. A., Basar, F. M., Nuraeni, A., Dianah, R., Widyasari, H. E., Martini, R., Dwinugraha, K. W., & Septiani, A. N. (2025). Development and nutritional evaluation of gluten-free tiramisu made from Beneng taro (*Xanthosoma undipes* K. Koch) flour and black rice bran (*Oryza sativa* L.). *BIO Web of Conferences*, 206, 1–12. <https://doi.org/10.1051/bioconf/202520601004>

- Widowati, S., & Rizki Amalia Nurfitriani. (2023). *Diversifikasi pangan lokal untuk ketahanan pangan: perspektif ekonomi, sosial, dan budaya*. Penerbit BRIN.
- Yuliana, M., Jehandu, P., Handarini, K., & Hartati, F. K. (2025). Sifat fisikokimia dan organoleptik chiffon cake gluten free berbahan tepung uwi putih (*Dioscorea alata*) dan tepung mocaf. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 16(1), 153–164.
- Yusran, H. L., Khotijah, N., Judijanto, L., Apriyanto, A., Kushariyadi, K., Hidayah, N., Nora, L., Pracoyo, A., Amran, E., & Kusumastuti., S. Y. (2025). *Perilaku Konsumen: Membangun Strategi Pemasaran*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.