



Modifikasi Hidangan Pembuka Khas Jawa Timur Tahu Walik Menggunakan Telur Asin Upaya Meningkatkan Cita Rasa

Sharon Janice Nathania¹, Jeremy Clement², Kenrick Feliciano Saputra³, Muhammad Irfan⁴

¹²³⁴Seni Kuliner, Universitas Pradita, Tangerang

Email: sharon.janice@student.pradita.ac.id¹

Abstrak

Latar belakang penelitian ini didasari oleh cita rasa telur asin yang memberikan tingkatan rasa untuk berbagai makanan, sehingga ditemukan formulasi resep makanan daerah Jawa Timur tahu walik yang dimodifikasi menggunakan telur asin dengan upaya menambah cita rasa pada makanan tersebut agar lebih gurih dan memiliki cita rasa yang lembut untuk dikonsumsi. Tujuan dari penelitian ini adalah memperoleh cita rasa makanan pembuka tahu walik yang berbeda dengan memodifikasi makanan aslinya menggunakan tambahan telur asin sehingga menciptakan cita rasa yang baru, dan membuat produk lebih menarik. Proyek akhir ini menggunakan metode kualitatif analisis secara naratif dan eksperimen. Pertama dijelaskan secara naratif mengenai telur asin, memahami elemen dan karakteristik hidangan, dan kemudian melakukan eksperimen *research and development* terhadap modifikasi yang sudah dirancang.

Kata Kunci: modifikasi, tahu walik, telur asin

Abstract

The background of this research is based on the taste of salted eggs that provide a level of taste for various foods, so that the formulation of Javanese regional food recipes tahu walik modified using salted eggs is found with an effort to add flavor to these foods to make them more savory and have a soft taste for consumption. The purpose of this research was to obtain a different taste of Javanese food by modifying the original food using additional salted eggs so as to create a new taste, and make the product more attractive. This final project used qualitative methods of narrative analysis and experiment. First a narrative description of salted egg, understanding the elements and characteristics of the dish, and then conducting research and development experiments on the modifications that have been designed.

Keywords: modification, salted egg, tahu walik



PENDAHULUAN

Makanan khas Jawa Timur memiliki kekayaan rasa dan bentuk yang mencerminkan budaya serta kearifan lokal masyarakat setempat, salah satunya terlihat pada olahan seperti tahu walik. Nama "tahu walik" berasal dari dua kata, yaitu "tahu" dan "walik" yang dalam bahasa Jawa berarti "dibalik." Penamaan ini merujuk pada proses pembuatan jajanan ini, di mana tahu digoreng terlebih dahulu, kemudian bagian dalamnya dikeluarkan dan tahu tersebut dibalik sehingga bagian dalamnya menjadi bagian luar. Setelah itu, tahu yang telah dibalik diisi dengan adonan berbumbu, seperti daging ayam atau ikan, sebelum digoreng kembali hingga renyah. Proses pembalikan tahu inilah yang menjadi ciri khas dan asal-usul penamaan "tahu walik," sekaligus menjadi daya tarik utama dari makanan khas Banyuwangi. Penelitian tentang makanan khas ini sangat penting untuk melestarikan budaya kuliner Jawa Timur dan pengembangan produk makanan tradisional. Makanan ini menunjukkan pemanfaatan bahan lokal yang sederhana dan menghasilkan produk yang lezat.

Telur asin dikenal sebagai salah satu produk olahan yang memiliki cita rasa khas, yaitu asin dan gurih, yang berasal dari proses perendaman dalam larutan garam selama waktu tertentu. Cita rasa ini menjadikan telur asin populer sebagai pelengkap berbagai hidangan tradisional maupun modern, serta mampu meningkatkan selera makan. Karakteristik rasa yang kuat dan tekstur kuning telur

yang lembut serta berminyak menjadikannya memiliki daya tarik tersendiri bagi konsumen. Seiring berkembangnya preferensi masyarakat terhadap variasi rasa makanan, pengembangan cita rasa dengan telur asin melalui modifikasi bahan dan teknik pengolahan menjadi aspek penting yang perlu diteliti.

Pemilihan telur asin sebagai bahan untuk modifikasi makanan khas Jawa Timur bukan tanpa alasan. Telur asin memiliki cita rasa gurih dan asin yang khas serta tekstur kuning telur yang lembut ketika dimasak, memberikan sensasi rasa yang unik saat dikombinasikan dengan produk makanan. Karakteristik inilah yang menjadi daya tarik utama dari inovasi ini. Campuran telur asin yang gurih dan lembut dapat meningkatkan kelezatan hidangan, memperkaya cita rasa, dan memberikan pengalaman makan yang berbeda dari makanan khas Jawa Timur tradisional tetapi tidak meninggalkan unsur tradisional pada makanan yang akan di modifikasi. Kombinasi tekstur kenyal dan renyah dengan rasa gurih yang mendalam diharapkan dapat meningkatkan minat konsumen terhadap produk ini.

Rumusan Masalah

Makanan khas Jawa Timur seperti tahu walik memiliki cita rasa otentik yang mencerminkan budaya dan kearifan lokal masyarakat. Dalam melakukan modifikasi makanan khas Jawa Timur dengan telur asin, penting untuk memahami dampaknya terhadap cita rasa dan daya



terima konsumen. Namun, seiring berkembangnya selera dan preferensi konsumen, terutama terhadap variasi rasa yang lebih kaya dan inovatif, diperlukan upaya modifikasi tanpa menghilangkan nilai tradisional dari makanan tersebut. Oleh karena itu, perlu dikaji bagaimana penggabungan telur asin dalam makanan pembuka tahu walik yang dapat mempengaruhi cita rasa, tekstur, serta daya tarik produk terhadap konsumen, sekaligus tetap mempertahankan identitas kuliner tradisional.

Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan telur asin terhadap cita rasa dan tekstur makanan khas Jawa Timur, khususnya tahu walik, juga bertujuan untuk mengkaji tingkat daya terima konsumen terhadap tahu walik yang dimodifikasi dengan isian telur asin. Penelitian ini juga dapat menjadi referensi dan bahan masukan kepada penulis lain untuk ikut meneliti tentang modifikasi makanan Indonesia menggunakan telur asin.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini untuk memberikan kesempatan kepada penulis menciptakan modifikasi kuliner Indonesia, khususnya tahu walik agar meningkatkan cita rasa dari tahu walik. Serta untuk memberikan referensi penelitian selanjutnya mengenai modifikasi tahu walik dengan telur asin.

Ruang Lingkup dan Batasan

Berdasarkan penelitian ini, ruang lingkup dan batasan penelitian membahas

tentang modifikasi makanan khas Jawa Timur yaitu tahu walik dengan menggunakan telur asin, cara pembuatannya, serta membahas tentang dampak cita rasa dari penambahan telur asin ke dalam hidangan pembuka tahu walik yang dibuat.

KAJIAN PUSTAKA

Pengertian Modifikasi

Menurut (Fakih, 2020) mengubah resep dasar menjadi resep baru disebut modifikasi resep. Tujuan modifikasi resep adalah untuk meningkatkan keanekaragaman masakan, nilai gizinya, dan daya terima konsumen terhadapnya.

Menurut (Sir et.al., 2021) modifikasi makanan merupakan upaya untuk mengubah bentuk dan cita rasa makanan agar menjadi lebih menarik, baik dari segi tampilan maupun daya tarik konsumen, dibandingkan dengan bentuk aslinya.

Hidangan Pembuka

Menurut (Hilmi & Sulistiawikarsih, 2021) *appetizer* atau biasanya lebih dikenal dengan kata hidangan pembuka adalah hidangan yang disajikan dengan porsi kecil atau hidangan pembangkit selera makan atau makanan pemula sebelum *main course*. *Appetizer* dipecah lagi menjadi dua bagian yaitu hidangan pembuka dingin dan panas. *Cold appetizer* atau hidangan pembuka dingin adalah hidangan pembuka yang disajikan secara dingin atau segera seperti contohnya salad. Sedangkan *hot appetizer* atau makanan pembuka panas adalah hidangan pembuka yang melewati proses pemasakan dan disajikan dalam keadaan



panas seperti contoh risoles (Setiawati, 2020).

Tahu Walik

Tahu walik, atau tahu terbalik, merupakan camilan khas dari Banyuwangi, Jawa Timur. Camilan ini memiliki ciri khas dengan bagian dalam tahu yang dibalik dan diisi dengan berbagai bahan, seperti aci atau ayam.

Menurut (Rifani & Azimah, 2022) tahu walik terbuat dari tahu yang telah digoreng kering dan kemudian direndam dalam air garam, asam, dan rempah-rempah khas Jawa Timur. Proses pengolahan ini memberikan cita rasa yang unik dan membedakannya dari hidangan tahu lainnya.

Menurut (Hafizhoh et.al., 2023). tahu walik memiliki nilai historis sebagai makanan tradisional Jawa Timur karena memiliki rasa dan tekstur yang unik. Rasa yang menggugah selera dihasilkan dari proses pengolahan tahu dengan campuran air garam, asam, dan rempah-rempah khas Jawa Timur. Tahu walik memiliki banyak keunggulan yang menarik bagi penikmat makanan tradisional.

Tahu Pong

Menurut (Rasid et.al., 2022) tahu adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya.

Menurut (Al-Baarri, 2024) tahu pong merupakan jenis tahu yang telah melalui proses penggorengan hingga setengah kering sehingga bagian dalamnya menjadi kosong karena memiliki lapisan kulit yang tipis dan telah digoreng sebelumnya, tahu pong yang digunakan

untuk bakso memberikan tekstur yang lebih renyah dibandingkan jenis tahu lainnya.

Telur Asin

Telur asin adalah istilah umum untuk masakan berbahan dasar telur yang diawetkan dengan cara diasinkan (Ramli & Wahab, 2020).

Menurut (Pamungkas et.al., 2023) telur bebek merupakan bahan pangan yang umum digunakan dalam pembuatan telur asin. Telur ini dikenal memiliki kandungan protein yang tinggi sehingga berperan sebagai sumber gizi yang baik dalam pola konsumsi masyarakat.

Pengertian Uji Organoleptik

Menurut (Gusnadi et.al., 2021) organoleptik adalah sebuah uji bahan makanan berdasarkan kesukaan dan keinginan pada suatu produk. Uji organoleptik, atau uji indra, adalah metode pengujian yang menggunakan panca indra manusia untuk menilai kualitas suatu produk. Indera yang digunakan meliputi mata (untuk melihat), hidung (untuk mencium), lidah (untuk mengecap), dan tangan (untuk meraba). Hasil dari pengamatan indra ini digunakan untuk menilai produk berdasarkan rangsangan yang diterima. Indra manusia mampu mendeteksi, mengenali, membedakan, membandingkan, dan menilai apakah suatu produk memiliki kualitas yang baik atau tidak.

Menurut (Musfirah, 2022) uji organoleptik atau uji indra merupakan cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap

produk. Sedangkan kuesioner merupakan sebuah alat bantu berupa daftar pertanyaan yang harus diisi oleh orang (responden).

METODE PENELITIAN

Jenis dan Pendekatan Ilmiah

Penelitian ini menggunakan pendekatan eksperimen kuantitatif dengan metode *Research and Development* (R&D) yang berfokus pada pengembangan produk makanan modifikasi. Tahapan penelitian meliputi formulasi resep, pembuatan produk, uji organoleptik, serta evaluasi hasil. Uji organoleptik menguji dua variasi resep yang membandingkan resep asli tanpa modifikasi dengan resep modifikasi menggunakan telur asin agar dapat mengetahui pengaruh telur asin dalam produk. Tujuan dari metode ini adalah untuk mengembangkan produk tahu walik dengan menggunakan telur asin agar mendapatkan cita rasa yang lebih gurih serta dapat diterima oleh konsumen.

Alat dan Bahan



Gambar 1. Alat yang Digunakan

Alat yang digunakan dalam penelitian ini antara lain:

- Kompor
- Mangkuk
- Sendok takar
- Penjepit makanan

- Wajan
- Penggiling makanan
- Talenan
- Pisau



Gambar 2. Bahan yang Digunakan

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini antara lain:

- Ayam cincang
- Tahu pong
- Tepung tapioka
- Tepung terigu
- Telur ayam
- Telur asin
- Daun bawang
- Bawang putih
- Cabai rawit merah
- Kecap manis
- Garam
- Gula
- Merica
- Minyak

Prosedur Pembuatan Produk

Berikut tahapan pembuatan dari tahu walik telur asin dan kecap pedas untuk pendamping tahu walik:

a) Cara pembuatan kecap pedas:

1. Siapkan cabai rawit merah yang telah dipotong.



Gambar 3. Cabai Rawit Iris

2. Tuang kecap manis dan tambahkan sedikit air agar teksturnya tidak terlalu kental.



Gambar 4. Kecap Manis

b) Cara pembuatan tahu walik:

1. Campurkan semua bahan ke dalam mesin penggiling, lalu giling sampai bahan tercampur dengan baik.



Gambar 5. Campuran Adonan Tahu Walik

2. Masukkan telur asin lalu giling kembali.



Gambar 6. Penambahan Telur Asin

3. Potong tahu pong searah diagonal.



Gambar 7. Potong Semua Tahu

4. Balikan tahu pong.



Gambar 8. Balik Semua Tahu

5. Isi bagian belakang tahu pong yang telah di balik.



Gambar 9. Adonan Dalam Tahu

6. Goreng tahu walik di api sedang hingga coklat keemasan, lalu tiriskan.



Gambar 10. Goreng Tahu

7. Tahu walik siap disajikan.



Gambar 11. Hasil Akhir

Teknik Pengumpulan Data

Data dikumpulkan melalui uji organoleptik menggunakan metode *hedonic test* (uji kesukaan) yang melibatkan 30 panelis dengan mencatat umur beserta jenis kelamin dari panelis. Uji kesukaan menguji 2 variasi tahu walik, yang pertama adalah tahu walik dengan resep asli tanpa modifikasi, dan yang kedua adalah tahu walik dengan modifikasi menggunakan telur asin. Aspek yang dinilai meliputi rasa, aroma, tekstur, penampilan secara keseluruhan dan pengaruh telur asin terhadap rasa gurih dari tahu walik.

Teknik Analisis Data

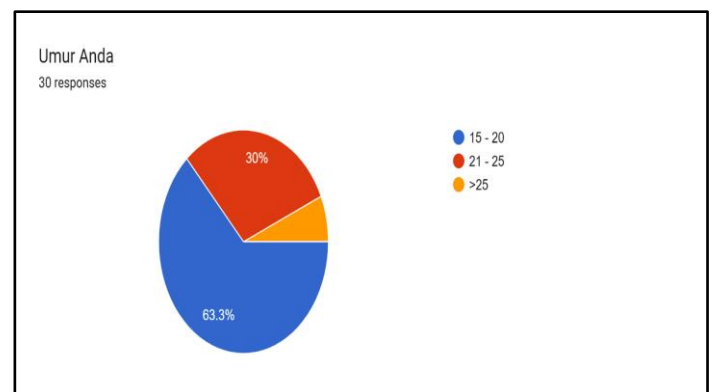
Data hasil uji organoleptik dianalisis secara deskriptif kuantitatif menggunakan persentase untuk

mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk modifikasi tahu walik menggunakan telur asin.

HASIL DAN PEMBAHASAN

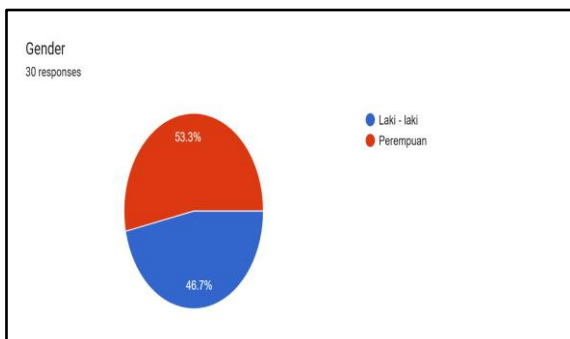
Hasil Uji Organoleptik

Berikut ini adalah data dari hasil uji organoleptik dari 30 panelis yang telah melakukan uji coba pada dua variasi tahu walik dengan skala angka 1 melambangkan sangat tidak suka, angka 2 melambangkan tidak suka, angka 3 melambangkan netral, angka 4 melambangkan suka, dan angka 5 melambangkan sangat suka.



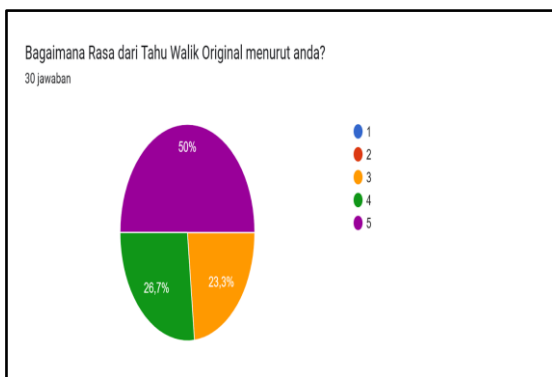
Gambar 12. Umur Panelis

Berdasarkan data berikut menunjukkan bahwa 63,3% panelis berumur 15-20 tahun, 30% panelis berumur 21-25, dan 6,7% panelis berumur lebih dari 25 tahun.

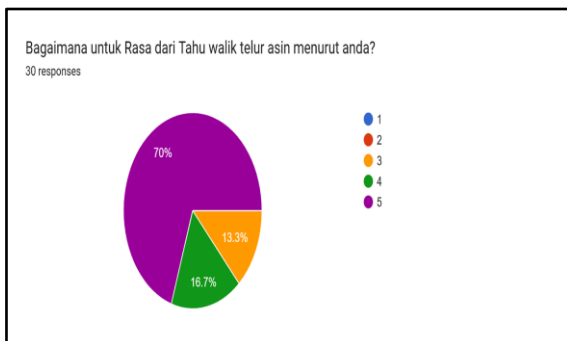


Gambar 13. Jenis Kelamin Panelis

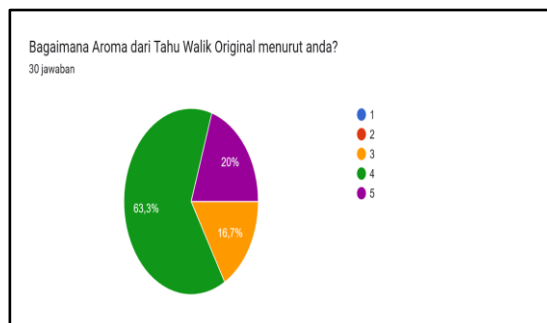
Berdasarkan data berikut menunjukkan bahwa 53,3% panelis berjenis kelamin perempuan, dan 46,7% panelis berjenis kelamin laki-laki.



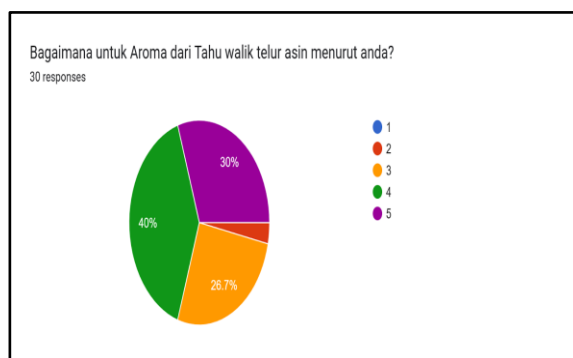
Gambar 14. Diagram Rasa Tahu Walik Original



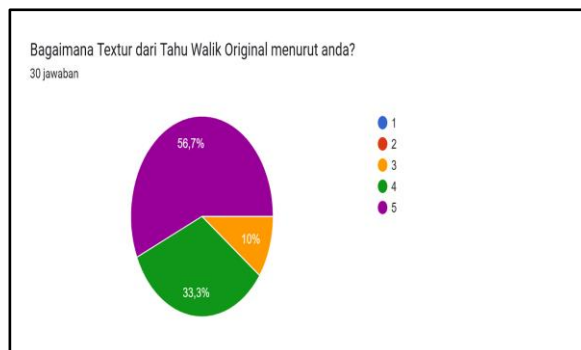
Gambar 15. Diagram Rasa Tahu Walik Telur Asin



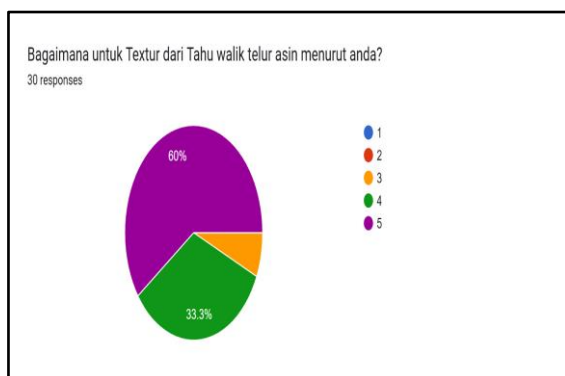
Gambar 16. Diagram Aroma Tahu Walik Original



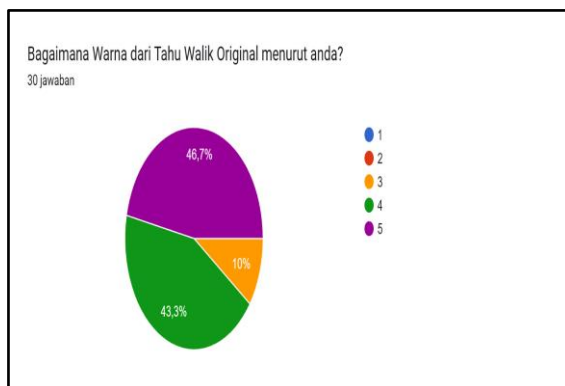
Gambar 17. Diagram Aroma Tahu Walik Telur Asin



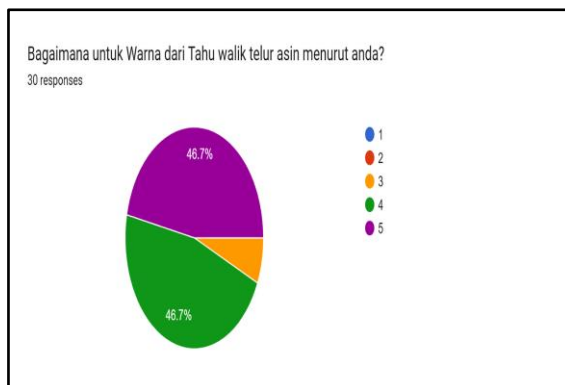
Gambar 18. Diagram Tekstur Tahu Walik Original



Gambar 19. Diagram Tekstur Tahu Walik Telur Asin



Gambar 20. Diagram Warna Tahu Walik Original



Gambar 21. Diagram Warna Tahu Walik Telur Asin

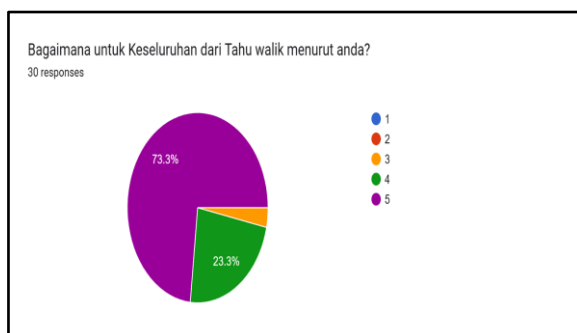
No	Kode Sample	Kandungan Telur Asin	Nilai Rasa	Nilai Aroma	Nilai Tekstur	Nilai Warna	Nilai Total
1	A (Original)	0%	4,26	4,03	4,46	4,36	17,11
2	B	40%	4,56	3,96	4,53	4,4	17,45

Gambar 22. Tabel Perbandingan Uji Organoleptik Terhadap 2 Variasi

Dari data tersebut dapat disimpulkan, produk tanpa penggunaan kandungan telur asin memiliki nilai rasa 4,26, nilai aroma 4,03, nilai tekstur 4,36, nilai tampilan 4,36 dan nilai total keseluruhan 17,11.

Dari data tersebut dapat disimpulkan, produk dengan penggunaan kandungan telur asin 40% memiliki nilai rasa 4,56, nilai aroma 3,96, nilai tekstur 4,53, nilai tampilan 4,4 dan nilai total keseluruhan 17,45.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa sampel B memperoleh skor yang lebih tinggi dari sampel A. Dapat disimpulkan bahwa panelis lebih menyukai produk tahu walik dengan modifikasi menggunakan telur asin pada segi rasa, tekstur, dan tampilan. Tetapi, panelis lebih menyukai aroma dari tahu walik tanpa modifikasi.



Gambar 23. Diagram Hasil Uji Organoleptik Keseluruhan

Dari hasil uji coba organoleptik, 73,3% panelis sangat suka, 23,3% panelis suka, dan 3,3% panelis netral terhadap keseluruhan mengenai kedua produk tahu walik. Umur dan jenis kelamin tidak terlalu mempengaruhi tingkat kesukaan terhadap produk karena tidak ada yang mengisi tidak suka.



Gambar 24. Diagram Pengaruh Telur Asin

Dari hasil uji coba organoleptik, 36,7% panelis biasa saja, 26,7% panelis sangat setuju, 33,3% setuju, dan 3,3% panelis tidak setuju terhadap pengaruh telur asin pada adonan tahu walik yang menambahkan rasa gurih mengenai modifikasi tahu walik.

Resep Akhir Tahu Walik Telur Asin

No	Bahan	Jumlah
1	Ayam	150 gram
2	Tahu pong	10 buah
3	Tepung tapioka	115 gram
4	Tepung terigu	35 gram
5	Telur ayam	1 buah
6	Telur bebek asin	2 buah
7	Daun Bawang	15 gram
8	Bawang putih	3 buah
9	Air	50 ml
10	Garam	2 sendok teh
11	Gula	1 sendok teh
12	Merica	1 sendok teh

Gambar 25. Resep Akhir

Pembahasan

Penambahan telur asin pada adonan tahu walik membuat rasa tahu walik menjadi lebih gurih. Responden memberikan respon yang sangat baik terhadap uji kesukaan pada produk tahu walik yang dapat disimpulkan bahwa tingkat daya terima terhadap produk modifikasi tahu walik menggunakan telur asin cukup diminati dan dapat diterima oleh konsumen.

- Rasa: Penambahan telur asin terhadap adonan tahu walik mempengaruhi peningkatan rasa gurih terhadap produk tahu walik.
- Aroma: Penambahan telur asin terhadap adonan tahu walik tidak terlalu berpengaruh besar pada aroma produk tahu walik.



- **Tekstur:** Penambahan telur asin terhadap adonan tahu walik mempengaruhi tekstur tahu walik dengan sensasi berpasir yang didapatkan dari kuning telur asin.
- **Warna:** Penambahan telur asin terhadap adonan tahu walik mempengaruhi warna adonan tahu walik menjadi sedikit lebih kuning, tetapi tidak berpengaruh besar ketika adonan tahu walik telah digoreng.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa produk tahu walik dengan modifikasi telur asin dapat diterima dengan baik oleh konsumen dan dapat menjadi inspirasi bagi penikmat makanan khas Jawa Timur yaitu tahu walik supaya dapat menikmati tahu walik dengan variasi yang berbeda. Modifikasi tahu walik menggunakan telur asin juga berpotensi menjadi makanan yang dapat dinikmati oleh kalangan anak muda Indonesia agar makanan khas daerah Indonesia tidak terlupakan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk tahu walik modifikasi dengan tambahan telur asin melalui pendekatan eksperimen kuantitatif dan metode *Research and Development* (R&D). Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa tahu walik dengan modifikasi telur asin memiliki tingkat kesukaan yang lebih tinggi dibandingkan dengan tahu walik tanpa modifikasi, terutama dari segi rasa, tekstur, dan tampilan.

Penambahan telur asin pada adonan berkontribusi terhadap peningkatan cita rasa gurih, tekstur unik yang sedikit berpasir, serta penampilan warna adonan yang lebih menarik. Meskipun dari segi aroma, produk tanpa telur asin lebih disukai, namun secara keseluruhan, panelis lebih memilih produk dengan telur asin.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa tahu walik modifikasi dengan telur asin dapat diterima oleh konsumen, khususnya kalangan anak muda, dan berpotensi dikembangkan sebagai inovasi kuliner berbasis makanan khas daerah.

Saran

Dari penelitian yang telah dilakukan, saran dari penulis terhadap penulis selanjutnya adalah sebagai berikut:

1. Disarankan untuk melakukan eksplorasi lebih lanjut terhadap takaran optimal telur asin, agar menghasilkan keseimbangan antara rasa gurih dan aroma yang tetap disukai oleh konsumen.
2. Penelitian berikutnya dapat mempertimbangkan uji daya simpan produk, dan pengujian dengan panelis dari berbagai kalangan usia dan latar belakang agar hasil lebih representatif.
3. Produk tahu walik modifikasi ini dapat menjadi alternatif cemilan lokal yang lebih kaya rasa dan tetap mempertahankan identitas makanan khas Jawa Timur.



DAFTAR PUSTAKA

- Fakih, A. D. (2020). Modifikasi Resep Lauk Ikan Ditinjau dari Tingkat Kesukaan dan Sisa Makanan Siswa SMA Insan Mulia Boarding School Yogyakarta (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Sir, S. G., Aritonang, E. Y., & Jumirah, J. (2021). Praktik pemberian makanan dan praktik kesehatan dengan kejadian balita dengan gizi kurang. *Journal of Telenursing*, 3(1), 37-42.
- Rifani, J., & Azimah, SH (2022). Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Penjualan Tahu Baso dan Tahu Walik Si Jack Di Kota Amuntai Kabupaten Hulu Sungai Utara. *Jurnal Administrasi Bisnis Inovatif*, 4 (2), 28-33.
- Hafizhoh, S., Asmelia, F., Thoha, M. A., Hakim, A. R., Gultom, A. N., Sitorus, N. I. K., ... & Luthfiah, D. N. (2023). Pengembangan Usaha Kuliner Tahu Walik Melalui Pendekatan Kewirausahaan. *Populer: Jurnal Penelitian Mahasiswa*, 2(3), 17-23.
- Ramli, I., & Wahab, N. (2020). Teknologi pembuatan telur asin dengan penerapan metode tekanan osmotik. *ILTEK: Jurnal Teknologi*, 15(02), 82-86.
- Pamungkas, G. T., Sofyan, A., Berly, R. L., Retnani, S. R., & Marwa, S. (2023). Terbebas Pedas; Inovasi Dari Ukm Telur Asin Desa Damarsi Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat (AMPOEN): Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1), 16-20.
- Hapsara, V., Prasetyo, C. D., & Joeng, V. F. (2023). Implementasi Rotasi Menu Makanan Indonesia Pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Dasar Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan. *Journal of Management and Social Sciences*, 2(1), 91-100.
- Al-Baarri, A. N. M. (2024). Evaluasi Produksi Tahu Bakso Secara Semi Otomatis pada Perusahaan Tahu Bakso Radja Ungaran, Jawa Tengah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 7-12.
- Rasid, M., Mardiana, M., & Choiruddin, C. (2022). Aplikasi Penggunaan Mesin Pemisah Ampas Dan Filtrat Kacang Kedelai Untuk Produksi Tahu Di Kecamatan Talang Kelapa Banyuasin Sumatera-Selatan. *Aptekmas Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 5(1), 136-141.
- Putri, A. S. M. A. K., Antarini, A. A. N., Agustini, N. P., & Si, S. M. (2024). Pengaruh Penambahan Pure Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Tahu Walik. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 13(1), 20-29.
- Musfirah, I. (2022). Kualitas Organoleptik Kerupuk Telur dengan Penambahan Level Telur Asin (Disertasi Doktor, Universitas Hasanuddin).
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji organoleptik dan daya terima pada produk *Mousse* berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.