

Pengembangan Nama *Chocolate* Berbasis Ubi Jalar Madu, Bebas Gluten sebagai alternatif Makanan Fungsional

Angelica Lovelin Harnoko¹, Kezia Elsty²

Muhamad Dama Abitzar³

¹²³Seni Kuliner, Universitas Pradita, Tangerang

E-mail: ¹angelica.lovelin@student.pradita.ac.id, ²kezia.elsty@pradita.ac.id
³muhamad.dama@student.pradita.ac.id

ABSTRAK

Perkembangan dalam produk kembang gula fungsional telah dirangsang oleh meningkatnya permintaan akan diet berbasis tumbuhan, bebas susu, dan bebas gluten. Karena ketergantungannya pada produk susu secara tradisional, cokelat Nama, makanan cokelat mewah yang terkenal dengan rasa kaya dan teksturnya yang lembut, tidak semudah itu diakses oleh orang-orang dengan pembatasan diet. Studi ini menggunakan ubi jalar madu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai bahan fungsional dan pengganti produk susu untuk membuat cokelat Nama artisan nabati, bebas gluten, dan bebas susu. Produk ini dikembangkan dan dioptimalkan melalui beberapa uji coba menggunakan metodologi deskriptif kuantitatif dan eksperimental, dengan penekanan pada rasio bahan, teknik pengolahan, kualitas sensorik, dan nilai gizi. Ubi jalar madu diolah melalui metode panggang untuk mengevaluasi pengaruhnya terhadap tekstur dan rasa, dikombinasikan dengan campuran kuvertur cokelat hitam vegan dan pemanis alami. Uji buta yang mengukur aroma, warna, tekstur, rasa, dan penerimaan umum digunakan untuk mengevaluasi indra pada 30 orang. Selain menawarkan manfaat nutrisi tambahan termasuk serat makanan, kalium, dan tidak adanya kolesterol, resep akhir menghasilkan tekstur lembut yang meleleh di mulut dengan rasa manis sedang dan penerimaan sensorik yang baik. Menurut temuan, ubi jalar madu memiliki banyak potensi sebagai komponen yang bermanfaat dalam manisan kelas atas, mendorong inovasi makanan berkelanjutan dan kebutuhan diet inklusif. Penelitian ini memajukan penciptaan pengganti cokelat artisanal yang lebih sehat dan lebih sesuai dengan gaya hidup dan tren kesehatan kontemporer.

Kata kunci : Ubi Jalar Madu, Cokelat Nama, Bebas Gluten, Konfeksioneri, Makanan Fungsional

ABSTRACT

*Development in functional confectionary goods has been stimulated by the increasing demand for plant-based, dairy-free, and gluten-free diets. Due to its traditional reliance on dairy products, Nama chocolate, a high-end chocolate delicacy renowned for its rich flavor and silky texture, is not as accessible to people with dietary restrictions. This study used honey sweet potatoes (*Ipomoea batatas* L.) as a functional ingredient and dairy substitute to create a plant-based, gluten-free, and dairy-free artisan Nama chocolate. The product was developed and optimized through several trials utilizing a quantitative descriptive and experimental methodology, with an emphasis on constituent ratios, processing techniques, sensory qualities, and nutritional value. Honey sweet potatoes were processed through steaming and baking methods to evaluate their effects on texture and flavor, combined with vegan dark chocolate couverture and natural sweeteners. A blind*

test measuring aroma, color, texture, taste, and general approval was used to evaluate the senses in 30 people. In addition to offering extra nutritional advantages including dietary fiber, potassium, and the absence of cholesterol, the final recipe produced a soft, melt-in-your-mouth texture with a moderate sweetness and good sensory acceptability. According to the findings, honey sweet potatoes have a lot of promise as a useful component of high-end confections, promoting sustainable food innovation and inclusive dietary requirements. This research advances the creation of artisanal chocolate substitutes that are healthier and more in line with contemporary lifestyle and health trends.

Keyword : *Honey sweet potato, Nama chocolate, Gluten-free dessert, Confectionery, Functional food*

1. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Salah satu produk cokelat premium populer di pasaran adalah *Nama Chocolate* dari *Royce*. Produk ini dikenal karena teksturnya yang halus dan rasa coklatnya yang kaya. *Nama Chocolate* telah berkembang melampaui asal-usulnya yang khusus untuk menjadi hidangan penutup mewah yang terkenal di seluruh dunia. Memenuhi permintaan yang terus meningkat akan manisan artisanal dan berkualitas tinggi (*Nama Chocolate Charting Growth Trajectories: Analysis and Forecasts 2025-2033*, 2025).

Riset dari *Archive Market Research* melaporkan bahwa pasar *Nama Chocolate* diperkirakan akan tumbuh pada Tingkat Pertumbuhan Majemuk Tahunan (CAGR) sebesar 6,6% dari tahun 2019 hingga 2033, didorong oleh loyalitas merek yang kuat, nilai mewah, pengembangan produk kreatif, dan pertumbuhan *e-commerce*. Untuk tetap kompetitif dan menjangkau segmen pasar baru, merek harus terus berinovasi. Perlunya beradaptasi dengan preferensi konsumen global, terutama meningkatnya minat pada kesehatan dan kebugaran. Untuk produk makanan khusus diet, produk *vegan* dan nabati semakin meningkat seiring dengan orang yang mencari pilihan makanan yang lebih sehat dan ramah lingkungan (*Nama Chocolate Charting Growth Trajectories: Analysis and Forecasts 2025-2033*, 2025).

Di Indonesia, sekitar 0,5%–7,5% anak mengalami alergi susu sapi sekitar 100.000 hingga 1,6 juta balita (Firdaus, 2025). Penyakit *celiac* dulunya dianggap langka, namun penelitian pada kelompok berisiko tinggi kini menemukan penyakit ini lebih sering, sehingga kesadaran akan penyakit ini meningkat (Sukardi, 2024). Oleh karena itu, inovasi ini dilakukan untuk mengembangkan *Nama Chocolate* yang terbuat dari ubi Cilembu sebagai pengganti bahan susu, sekaligus menghadirkan *Nama Chocolate* artisan berbasis tumbuhan dan bebas gluten yang mendukung permintaan keragaman produk yang terus meningkat. Selain itu, ubi Cilembu akan memberikan rasa dan tekstur unik yang tetap menghadirkan kelembutan khas tekstur meleleh di mulut dari *Nama Chocolate* tradisional.

Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan produk yang memenuhi kebutuhan segmen konsumen yang terus berkembang akan premium, etis, dan sesuai diet dengan berfokus pada formulasi artisanal, alami, dan inklusif. Ini akan menetapkan arah baru untuk inovasi *Nama Chocolate*.

Tujuan

1. Menganalisis nilai gizi dan potensi ubi madu sebagai bahan fungsional.
2. Mengembangkan formulasi Nama Cokelat berbasis tumbuhan, bebas susu, dan bebas gluten yang menggabungkan ubi jalar madu dan cokelat untuk mencapai

keseimbangan manfaat kesehatan dan kualitas sensorik.

3. Menelusuri peluang produk cokelat bebas susu dan gluten di Indonesia sebagai inovasi pangan berkelanjutan yang mendukung gaya hidup sehat modern.

2. LANDASAN TEORI

Cokelat Berbasis Nabati

Berdasarkan “*Functional Chocolate: Exploring Advances in Production and Health Benefit*” dalam Jurnal *International Journal of Food Science and Technology*, formulasi cokelat telah ditingkatkan melalui penambahan berbagai bahan fungsional karena dianggap sebagai produk yang mendorong gaya hidup sehat selain menjadi cemilan manis. Selama pandemi *COVID-19*, minat terhadap makanan fungsional meningkat pesat di kalangan konsumen. Sebagai respons, industri makanan mulai mengembangkan produk baru yang diperkaya dengan bahan-bahan bermanfaat untuk mendukung kesehatan yang baik dan membantu mencegah atau mengelola penyakit kronis. Akibatnya, industri cokelat terus berubah untuk memenuhi kebutuhan konsumen dan mengikuti tren kesehatan baru. Perkembangan konstan ini mengarah pada penciptaan banyak produk cokelat baru dan bermanfaat.

Konsumsi global makanan fungsional nabati meningkat pesat di pasar makanan karena popularitasnya yang terus bertambah. Istilah *plant-based* mengacu pada pengurangan atau penghindaran produk hewani demi pengganti berbasis tumbuhan. Makanan nabati, terutama protein, sangat penting untuk kesehatan dan kesejahteraan manusia. Penelitian menunjukkan bahwa memasukkan makanan nabati ke dalam diet dapat menurunkan risiko penyakit metabolik, seperti penyakit kardiovaskular dan obesitas. Ini populer karena kombinasi dari manfaat kesehatan

yang dirasakan, pertimbangan etis mengenai kesejahteraan hewan, dan kekhawatiran tentang keberlanjutan lingkungan. Dimana mengarah pada pengembangan cokelat fungsional berbasis tumbuhan (Saritaş et al., 2024).

Dengan mengganti bahan-bahan hewani dengan alternatif berbasis tumbuhan dalam produksi cokelat, produsen makanan dapat menciptakan cokelat fungsional berbasis tumbuhan. Contoh bahan nabati yang bisa digunakan antara lain kedelai, susu almond, sirup maple, dan sirup beras (Saritaş et al., 2024)

Ubi Cilembu

Ubi Cilembu (*Ipomoea batatas*, L.), yang berasal dari Amerika Tengah, kini dapat dibudidayakan dan dikembangkan di seluruh dunia. Rasa manisnya yang alami dilengkapi dengan potensi manfaat kesehatan, termasuk sifat anti-kanker, anti-inflamasi, dan anti-diabetes. Manfaat-manfaat ini disebabkan oleh komposisinya yang kaya akan makronutrien (karbohidrat, protein, dan lemak) dan mikronutrien, termasuk vitamin seperti beta-karoten (sumber vitamin A), lutein, zeaxanthin, tiamin, riboflavin (sumber vitamin B2), niasin, asam pantotenat, vitamin B6, folat, vitamin C, dan vitamin E, serta mineral seperti kalsium, zat besi, magnesium, fosfor, kalium, natrium, dan seng (Nuswantoro et al., 2024).

Tabel 1. Informasi Nilai Gizi Ubi Madu Cilembu 100g berat

Energi	%RDA*	
	186 kal	8,65%
Total lemak	0,20 gr	0,30%
Vitamin A	0 mcg	0%
Vitamin B1	0,02 mg	2%
Vitamin B2	0,20 mg	20%
Vitamin B3	0 mg	0%
Vitamin C	0 mg	0%
Total karbohidrat	44,30 gr	13,63%
Protein	1,90 gr	3,17%

Serat	3,40 gr	11,33%
Kalsium	37 mg	3,36%
Fosfor	51 mg	7,29%
Natrium	1 mg	0,07%
Kalium	61,90 mg	1,32%
Tembaga	100 mcg	12,50%
Besi	0,60 mg	2,73%
Seng	0,20 mcg	1,54%
Beta-karoten	26 mcg	-

Sumber: Data Olahan Pribadi, 2025

Meskipun memiliki manfaat nutrisi, ubi Cilembu masih kurang dimanfaatkan dalam hidangan penutup sehat. Mereka kaya akan serat, gula alami, dan pati, yang mana kadar patinya lebih tinggi daripada yang ditemukan pada varietas ubi jalar lainnya. Ini menunjukkan bahwa ubi Cilembu memiliki potensi sebagai sumber pati yang berharga untuk pengembangan pangan. Secara khusus, ubi Cilembu mengandung kadar gula lebih tinggi dibandingkan varietas lain, menjadikannya sangat populer karena rasa manisnya yang alami (Christian et al., 2024).

Potensi Penggunaan Ubi Jalar Madu untuk Cokelat Nama

Banyak resep makanan penutup *vegan* seperti *mousse cokelat*, *fudge*, *tart*, dan *brownies* menggunakan ubi jalar yang sudah dihaluskan untuk menggantikan produk susu, telur, dan lemak dalam jumlah tinggi karena sifat pengikat dan teksturnya yang lembut.

Sebuah studi dalam jurnal *Nutrients*, yang merupakan jurnal ilmiah akses terbuka oleh penerbit MDPI (*Multidisciplinary Digital Publishing Institute*), mengembangkan *brownies* yang menggabungkan banyak jenis lumatan sayuran termasuk ubi jalar. Alih-alih menggunakan 200 gram mentega, diganti dengan 200 gram lumatan ubi jalar. Ubi jalar tersebut memengaruhi atribut kualitas, khususnya dengan meningkatkan sifat tekstur *brownies*. Peningkatan ini kemungkinan mempengaruhi karakteristik sensori,

karena *brownies* dengan kadar ubi jalar yang lebih tinggi memiliki kandungan serat yang tinggi sekaligus meningkatkan kualitas secara keseluruhan dalam hal warna, tekstur, dan rasa, yang mungkin mendorong konsumsi serat yang lebih besar di kalangan konsumen. Meskipun kandungan serat yang lebih tinggi umumnya terkait dengan kekerasan yang meningkat, kelembapan tambahan dari memasukkan ubi jalar yang sudah dihaluskan dalam *brownies* mungkin mengimbangi efek ini, menghasilkan tekstur yang lebih lembut dan seperti kue. Dari segi tekstur, inilah hasil yang ingin dicapai penelitian ini untuk *Nama Chocolate Ubi Cilembu*.

3. METODOLOGI

Metodologi

Studi ini akan menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif yang dikombinasikan dengan metode eksperimen untuk mengembangkan dan mengevaluasi inovasi cokelat Nama artisan berbasis tumbuhan, bebas gluten, dan bebas susu. Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan evaluasi objektif terhadap kualitas sensori produk, manfaat nutrisi, dan penerimaan konsumen.

Proses penelitian dimulai dengan persiapan bahan, di mana bahan utama dan pendukung. Bahan-bahan utamanya meliputi ubi Cilembu, kuvertur cokelat hitam 70%, dan pemanis alami seperti pemanis labu dan sirup maple. Bahan pendukung seperti biji vanila, garam, dan bubuk kakao ditambahkan untuk meningkatkan rasa dan tekstur produk.

Tabel berikut menguraikan tiga resep berbeda yang akan diuji untuk menemukan resep yang paling mendekati tekstur dan kualitas cokelat Nama tradisional.

Tabel 2. Perbandingan Resep 3 Perlakuan Tahap Pertama *Nama Chocolate Ubi Cilembu*

<i>Perlakuan 1</i>	<i>Perlakuan 2</i>	<i>Perlakuan 3</i>
<i>25% Ubi Cilembu</i>	<i>50% Ubi Cilembu</i>	<i>75% Ubi Cilembu</i>
100 gr Ubi Cilembu Panggang	200 gr Ubi Cilembu Panggang	300 gr Ubi Cilembu Panggang
300 gr Kuvertur Cokelat Hitam	200 gr Kuvertur Cokelat Hitam	100 gr Kuvertur Cokelat Hitam
75 gr Sirup Mapel	60 gr Sirup Mapel	45 gr Sirup Mapel
Biji vanili	Biji vanili	Biji vanili
Sejumput garam	Sejumput garam	Sejumput garam

Setelah adonan tercampur rata, masukkan adonan ke dalam cetakan persegi dan dinginkan selama 2 jam. Fase berikutnya melibatkan pengujian produk, yang mengevaluasi warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan. Hasil tes ini kemudian dikumpulkan dan dianalisis untuk mengidentifikasi formula optimal dalam menciptakan produk yang sehat, berbasis tumbuhan, bebas susu, dan bebas gluten.

Sketsa Produk



Gambar 1. Sketsa produk *Nama Chocolate Ubi Cilembu* (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Coba Produk

Eksperimen pertama dilakukan menggunakan tiga proporsi berbeda untuk

menentukan rasa yang optimal. Berikut adalah langkah-langkahnya

1. Panggang ubi Cilembu pada suhu 200°C selama 40 menit.
2. Masukkan ubi ke dalam bak es selama 5 menit sebelum dikembalikan ke oven lagi pada suhu yang sama selama 40 menit.
3. Haluskan ubi.
4. Lelehkan kuvertur cokelat hitam dengan teknik *bain marie*.
5. Gabungkan lumatan ubi Cilembu dengan kuvertur cokelat hitam yang sudah dilelehkan dengan bahan-bahan lainnya seperti sirup mapel, biji vanili, dan garam.
6. Jika sudah teraduk rata, taruh adonan cokelat ke dalam cetakan berbentuk kotak.
7. Sisihkan selama 1 jam agar adonan cokelat mengeras.



Gambar 2. Memanggang ubi madu Cilembu



Gambar 3. Memasukkannya ke dalam bak es



Gambar 4. Madu sudah keluar setelah dipanggang untuk kedua kalinya



Gambar 5. Proses melelehkan coklat dengan teknik *bain marie*

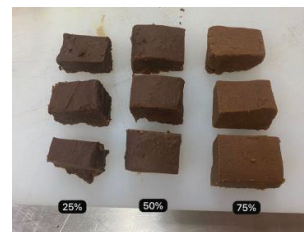


Gambar 6. Hasil penggabungan ubi Cilembu dan kuvertur coklat hitam dengan bahan-bahan lainnya (sirup maple, biji vanili, dan garam)



Gambar 7. Hasil adonan coklat sudah dimasukkan ke dalam cetakan dan siap untuk disishkan

Dalam hal rasa, formulasi yang mengandung 50% dan 75% ubi Cilembu lebih disukai. Baik warna maupun tekstur menunjukkan kesamaan yang lebih besar dengan coklat Nama asli. Namun, setelah menyadari bahwa kuvertur coklat hitam yang digunakan dalam percobaan ini mungkin mengandung susu, maka dari itu diputuskan kuvertur coklat hitam vegan akan digunakan untuk percobaan berikutnya.



Gambar 8. Hasil percobaan pertama

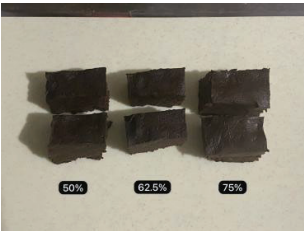
Pada percobaan kedua, pengukuran dan bahan yang digunakan berbeda dibandingkan dengan percobaan pertama. Karena campuran dengan ubi Cilembu 50% dan 75% rasanya lebih disukai, diputuskan untuk mencoba menggunakan ubi jalar madu 62,5% sebagai jumlah tengah.

Tabel 3. Perbandingan Resep 3 Perlakuan Tahap Kedua *Nama Chocolate Ubi Cilembu*

<i>Perlakuan 1</i>	<i>Perlakuan 2</i>	<i>Perlakuan 3</i>
50% Ubi Cilembu	62.5% Ubi Cilembu	75% Ubi Cilembu
200 gr Ubi Cilembu Panggang	250 gr Ubi Cilembu Panggang	300 gr Ubi Cilembu Panggang
200 gr Kuvertur Cokelat Hitam Vegan	150 gr Kuvertur Cokelat Hitam Vegan	100 gr Kuvertur Cokelat Hitam Vegan
60 gr Sirup Maple	52.5 gr Sirup Maple	45 gr Sirup Maple
Biji vanili	Biji vanili	Biji vanili

Sejumpat garam	Sejumpat garam	Sejumpat garam
-------------------	-------------------	-------------------

Meskipun tujuan untuk mencapai tekstur kenyal dan rasa optimal awalnya tercapai, produk akhir menunjukkan tekstur keras dan rasa pahit, yang mana rasa yang diinginkan tidak tercapai. Hasil ini kemungkinan disebabkan oleh campuran kuvertur coklat hitam vegan yang mengandung kandungan kakao lebih tinggi (80%) dibandingkan coklat hitam sebelumnya.



Gambar 9. Hasil percobaan kedua

Hasil

Setelah beberapa percobaan, hasil yang diinginkan tercapai dengan sedikit meningkatkan proporsi ubi jalar untuk mendapatkan tekstur yang lebih lembut dan rasa yang sedikit lebih manis.



Gambar 10. Hasil produk potongan bersih (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)



Gambar 12. Hasil untuk survei produk



Gambar 13. Hasil untuk *display*

Untuk memastikan kandungan kalori yang sesuai, hanya tiga perempat dari resep penuh yang digunakan. Tabel berikut menyajikan formulasi akhir untuk Cokelat Nama artisanal nabati, bebas gluten, dan bebas susu.

Tabel 4. Resep akhir *Nama Chocolate* Ubi Cilembu berbasis nabati, bebas gluten, dan bebas susu

No.	Bahan-bahan	Kuantitas
1.	Ubi Cilembu (dipanggang)	243 gr
2.	Kuvertur coklat hitam vegan	56 gr
3.	Sirup mapel	37.5 gr
4.	Biji vanili	1 gr
5.	Sejumpat garam	1 gr
6.	Bubuk kakao murni	-

Untuk menguji produk kami, 30 peserta dikumpulkan untuk pengambilan sampel, dan menilai produk kami dalam hal aroma, warna, tekstur, rasa, dan pengalaman keseluruhan. Survei ini dilakukan pada hari Jumat, 21 November 2025 dengan hasil seperti di bawah ini.

Tabel 4. Hasil Tes Kesukaan Rata-rata

Produk	Hasil Tes Kesukaan Rata-rata				
	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Keseluruhan
Nama Chocolate dengan Resep Normal (Control)	3.7	3	3.5	3.6	3.8
25% Ubi Cilembu	2.5	2.1	3.1	2.6	2.9
50% Ubi Cilembu	2.7	2.4	3.1	3	3.1
75% Ubi Cilembu	3	2.6	3.2	3.1	3.2

Berdasarkan tabel di atas, beberapa sampel produk Nama Chocolate memiliki variasi substitusi ubi Cilembu (0% sebagai kontrol, 25%, 50%, dan 75%). Uji kesukaan rata-rata didasarkan pada lima elemen: rasa, warna, aroma, tekstur, dan keseluruhan.

Produk dengan resep normal (kontrol) menerima skor tertinggi dalam hampir semua aspek. Skor rasanya 3.7, warnanya 3, aromanya 3.5; teksturnya 3.6, dan skor keseluruhannya 3.8. Ini menunjukkan bahwa panelis masih memilih formulasi yang tidak menggunakan ubi Cilembu sebagai pengganti.

Substitusi 25% ubi Cilembu (perlakuan 1) dengan kode 313 menunjukkan penurunan nilai yang signifikan di semua aspek, terutama pada warna 2.1 dan tekstur 2.6, dengan nilai keseluruhan 2.9. Substitusi 50% (perlakuan 2) dengan kode 314 menunjukkan peningkatan sedikit dibandingkan 25%, dengan nilai keseluruhan 3.1. Sementara itu, substitusi 75% (perlakuan 3) dengan kode 315 menghasilkan skor yang lebih baik daripada kedua variasi sebelumnya, dengan nilai keseluruhan 3.1.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan eksplorasi dan uji coba yang dilakukan, dapat disimpulkan

bahwa ubi jalar Cilembu memiliki potensi signifikan sebagai bahan dasar produk nutrisi inovatif seperti Nama Chocolate. Menggunakan ubi Cilembu dapat menghasilkan produk cokelat dengan karakteristik yang lebih sehat karena *vegan*, bebas gluten, dan bebas susu, sehingga cocok dikonsumsi oleh berbagai kelompok, termasuk vegan dan individu dengan intoleransi gluten dan susu. Selain itu, kandungan vitamin A dan serat yang tinggi pada ubi jalar Cilembu memberikan nilai gizi tambahan dan mendukung konsep makanan fungsional.

Sepanjang proses, terutama metode pemanggangan, terbukti mempengaruhi kualitas produk akhir. Memanggang ubi jalar menghasilkan rasa manis alami yang lebih optimal, sehingga mengurangi penggunaan pemanis tambahan. Namun, berdasarkan hasil penilaian, penerimaan konsumen masih tergolong sedang, yang mengindikasikan perlunya pengembangan lebih lanjut, terutama dalam aspek rasa, tekstur, dan formulasi bahan.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Penelitian ini tidak dapat terlaksana dengan baik tanpa dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Pradita, terutama Program Studi Seni Kuliner, karena telah memberikan bantuan akademik dan fasilitas yang tersedia selama penelitian.

Selain itu, apresiasi diberikan kepada setiap responden yang telah meluangkan waktu untuk mengikuti tes sensorik, serta kepada setiap orang yang telah membantu dan memberikan saran selama proses penelitian. Penulis berharap temuan penelitian ini akan menjadi contoh dan inspirasi untuk pengembangan produk pangan yang lebih inklusif dan berkelanjutan.

REFERENCES

- Christian, F., Kurnia, F., & Handarini, K. (2024). *Variations In Gelatin And Pure Concentrations Of Cilembu Sweet Potato (Ipomoea batatas 'Cilembu') On The Chemical And Organoleptic Qualities Of Panna Cotta*. *Journal of Farming and Agriculture*, 2, 3.
<https://journals.indexcopernicus.com/api/file/viewByFileId/2364335>
- Firdaus, E. (2025, July 4). *Waduh! 1,6 Juta Anak di Indonesia Alami Alergi Susu Sapi*. *VIVA*.
<https://www.viva.co.id/berita/nasional/1835415-waduh-1-6-juta-anak-di-indonesia-alami-alergi-susu-sapi>
- Fredrick, A. (2023). *LITERATURE REVIEW* (p. 12).
<https://repository.ottimmo.ac.id/929/3/chapter%202%20-%20Ardelia%20Fredrick.pdf>
- Nama *Chocolate Charting Growth Trajectories: Analysis and Forecasts 2025-2033*. (2025, August 16).
<https://www.archivemarketresearch.com/reports/nama-chocolate-735017#>
- Nuswantoro, A., Sri, M., Fatayati, I., Syopingi, & Maretalinia. (2024). *The potential of Cilembu sweet potato (Ipomoea batatas L.) as a growth medium for Staphylococcus aureus and Escherichia coli*. *Jurnal Info Kesehatan*, 22, 9.
<https://jurnal.poltekkeskupang.ac.id/index.php/infokes/article/view/1087>
- Petka, K., & Topolska, K. (2024). *Vegetable-Enriched Brownies: A Healthier Twist on a Classic Treat*.
<https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC11723092/pdf/nutrients-17-00184.pdf>
- Sarıtaş, S., Duman, H., Pekdemir, B., Miguel, J., Oz, F., & Karav, S. (2024). *Functional chocolate: exploring advances in production and health benefits*. *International Journal of Food Science and Technology*, 59, 23.
https://academic.oup.com/ijfst/article/59/8/5303/7911628?utm_source
- Sukardi, M. (2024, July 11). *FKUI Ungkap Fakta Terbaru Penyakit Celiac di Indonesia, Prevalensi hingga Pasien yang Berisiko Tinggi*. *SINDOnews Lifestyle*.
<https://lifestyle.sindonews.com/read/1413345/155/fkui-ungkap-fakta-terbaru-penyakit-celiac-di-indonesia-prevalensi-hingga-pasien-yang-berisiko-tinggi-1720663654>