

INOVASI KUE KHAS BETAWI SENGKULUN PELANGI CASSAVA TERHADAP TINGKAT PENERIMAAN MASYARAKAT

Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj
Politeknik Negeri Media Kreatif
E-mail: christianamayang@polimedia.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini memiliki tujuan: (1) Mendapatkan formulasi Kue Sengkulun Pelangi *Cassava*, (2) Diketuinya tingkat penerimaan Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* di masyarakat. Penelitian ini dilakukan dengan R&D model 4D (*define, design, develop, and dissemination*). meliputi (1) *Define* yaitu penetapan dan pendefinisian prasyarat pengembangan, dengan mencari 3 resep acuan dari produk Kue Sengkulun Pelangi *Cassava*. dari 3 sumber berbeda, (2) *Design* yaitu tahap perancangan resep pengembangan, dengan perancangan resep pengembangan yang nantinya disubstitusi dengan tepung singkong, pengembangan produk pada Kue Sengkulun Pelangi *Cassava*. (3) *Develop* merupakan tahapan pengembangan produk dan lalu dilakukan kelayakan rancangan produk guna mengetahui daya terima masyarakat terhadap pengembangan prodak, dan mendapatkan formulasi yang tepat pada produk Kue Sengkulun Pelangi *Cassava*. (4) *Disseminate* merupakan tahapan implementasi produk yang sudah diuji ditahap pengembangan mengacu disasaran yang sesungguhnya, yaitu hasil produk yang telah melewati uji coba pada validasi I, validasi II, dan uji panelis 30 panelis terlatih lalu dipamerkan dan di uji cobakan pada 50 panelis saat pameran. Hasil yang diperoleh: (1) Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* mendapatkan resep tepat dengan bahan utama yaitu tepung 80% *cassava* (2) Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* dengan bahan utama tepung *cassava* dengan kemasan dan *plating* yang menarik. (3) Hasil analisis data uji penerimaan produk didapatkan hasil penerimaan masyarakat pada prodak Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* yaitu rerata pada warna 3,40; tekstur 3,22; aroma 3,44 rasa 3,46 disukai oleh masyarakat.

Kata Kunci : Kue Sengkulun Pelangi *Cassava*, Tepung *Cassava*

ABSTRACT

This study has the objectives of: (1) Obtaining the formulation of Sengkulun Pelangi Cassava, (2) Knowing the level of acceptance of Sengkulun Pelangi Cassava in the community. This research was conducted using the 4D R&D model (define, design, develop, and dissemination). includes (1) Define, namely determining and defining development prerequisites, by looking for 3 reference recipes from the Sengkulun Pelangi Cassava product from 3 different sources; 2) Design, namely the development recipe design stage, by designing a development recipe which will later be substituted with cassava flour, product development on Sengkulun Pelangi Cassava Cake; 3) Develop is the product development stage and then the feasibility of product design is carried out in order to determine the public's acceptance of product development, and get the right formulation for the Sengkulun Pelangi Cassava product (4) Dissemination is the stage of product implementation that has been tested in the development stage referring to the actual target, namely product results that have passed trials on validation I, validation II, and panelist tests of 30 trained panelists then exhibited and tested on 50 panelists at the exhibition. The results obtained were: (1) Sengkulun Pelangi Cassava Cake got the right recipe with the main ingredient, namely 80% cassava flour (2) Sengkulun Pelangi Cassava Cake with the main ingredient cassava flour with attractive packaging and plating. (3) The results of the analysis of the product acceptance test data show that the results of public acceptance of the Sengkulun Pelangi Cassava product, namely the average color is 3.40; texture 3.22; aroma 3.44 taste 3.46 liked by the community.

Keywords: *Sengkulun Pelangi Cassava , Cassava Flour.*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki budaya beragam mulai dari kesenian hingga makanan tradisional dari setiap suku yang ada. Suku betawi merupakan salah satu suku yang tinggal di wilayah Daerah Khusus Ibukota, beraneka macam kebudayaan dimiliki suku ini seperti tari, seni bela diri hingga makanan tradisionalnya.

Kue sengkulun boleh dibilang sebagai kue yang mulai jarang ditemukan di pusat Ibu Kota. Bentuk dan warnanya yang menarik. Kue Sengkulun terbuat dari beras ketan dan memiliki anggukan kasar pada bagian permukaan. Sementara, bagian teksturnya lebih lembut dan kenyal. Semula kue ini terbuat dari gula merah Jawa.

Awal mulanya panen beras ketan yang melimpah menjadikan permulaan dibuatnya sengkulun. Diawali dengan kue keranjang yang dibuat etnis keturunan china dan melayu. Kemudian dari beras ketan yang melimpah, diadopsilah kue sengkulun. Sengkulun lebih dikenal oleh orang Betawi di daerah tengah seperti Jakarta Pusat dan sekitarnya, seperti kawasan Kebon Sirih dan Kebon Kacang. Bagi masyarakat Betawi Tengah, kue Sengkulun juga biasa digunakan sebagai makanan ringan hingga acara-acara tertentu.

Karena berasal dari tepung ketan, tekstur kue ini terasa begitu lembut dan lengket, terutama jika tak dihidangkan bersama parutan kelapa. Ikatan silaturahmi digambarkan dengan sengkulun karena dianggap perwujudan dari “lekat” satu sama lain. Biasanya sengkulun disajikan dalam acara pernikahan, dan menjadi simbolis ikatan suami dan istri. Demikian pula dengan hidangan kue ini saat perayaan Idul Fitri dan Idul Adha. Kue ini menyimbolkan kuatnya atau rekatnya tali silaturahmi antar keluarga. Adapun ketan sendiri dalam kepercayaan orang Jawa memiliki banyak arti. Ketan bisa diartikan “kraketan” atau “ngraketke” yang berarti mengikat ikatan. Sebagai simbol persaudaraan tali lem antar manusia makhluk. Sengkulun juga menjadi simbol antar kerabat sampai tetangga sebagai jalinan

persaudaraan yang lebih erat. (Ramadani Wahyu, 2022)

Kekayaan alam yang melimpah dan gaya hidup masyarakat yang bergantung pada pengolahan sumber daya alam turut andil dalam terciptanya citra kuliner Betawi yang kaya akan rasa dan gizi. Mereka mampu membuat resep unik dari bahan-bahan yang tumbuh di daerah mereka. Kuliner Betawi juga memiliki karakter khusus dalam teknik produksinya.

Kue ini terbilang langka dan kurang dikenal di kalangan masyarakat Betawi, terutama di kalangan muda-mudi. Namun, kue ini sudah lama dikenal sebagai makanan ringan dan disajikan sebagai kudapan persembahan untuk orang yang lebih tua atau disegani. Dulunya kue ini dijunjung tinggi karena hanya dibuat dan ditujukan untuk orang-orang terpandang atau berpangkat tinggi di masyarakat. Hal ini juga diperkuat dengan pembuatan kue yang hanya dilakukan pada upacara akbar Idul Fitri maupun Idul Adha.

Kue ini juga bisa didapatkan untuk acara pernikahan Betawi, selain itu juga bisa diantar untuk acara-acara khusus seperti Haji dan Idul Fitri. Bahkan diketahui kue ini juga digunakan dalam upacara sedekah negara. di Jakarta Timur. Hal ini diketahui karena kue ini ditemukan setiap tahun, masyarakat mempraktekkan tradisi sedekah atau barita, dan kue sengkulun selalu muncul. Upacara Almsland merupakan upacara syukuran kepada Dewi Sri yang dilaksanakan pada bulan haji sebagai kue kurban.

Pada zaman dahulu, kue sengkulun memang digunakan untuk orang tua atau orang yang dianggap sesepuh di daerahnya sebagai bagian dari upacara inisiasi atau Idul Fitri. Kue ini memiliki filosofi yang erat kaitannya dengan ketan, yaitu ketan, dengan sesaji kue ini dilakukan pada upacara kurban atau bahkan pada saat lebaran, yang dapat diartikan bahwa ketan ini dapat mempererat hubungan antara laki-laki

dan perempuan atau. memperkuat hubungan. antara anggota keluarga. (Kemendikbud, 2019).

Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* memiliki kelebihan rasa gurih dan manis, serta tekstur yang kenyal. Kelemahannya masih kurang variasi pada bahan utama yang berbasis bahan pangan lokal. Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* akan disubtitusikan pada singkong dengan turunan tepung tapioka menjadikan ciri Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* sendiri memiliki tektur yang kenyal sama seperti halnya berbagai olahan dari tepung tapioka. Oleh karena itu, variasi produk olahan yang sudah ada dengan menggunakan tepung singkong diperlukan untuk menghasilkan produk yang lebih berkualitas.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan penelitian dan pengembangan (R&D). Menurut Sugiyono (2016) Penelitian dan pengembangan (R&D) adalah metode penelitian untuk menghasilkan produk

tertentu dan menguji seberapa efektif produk tersebut. Lokasi penelitian peneliti adalah laboratorium di Jakarta.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Tahapan *Define*

Pada proses pengolahan Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* dicari resep Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* yang menghasilkan produk sesuai keinginan konsumen yaitu Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* yang kenyal, dan manis-gurih.

Bahan utama dalam pembuatan Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* adalah tepung tapioka, tepung ketan dan kelapa parut. Desain asli produk telah diuji sebelumnya dengan mencoba tiga resep referensi dan menguji hasil terbaik dengan menambahkan tapioka tanpa mengurangi bahan yang lain. Lihat Tabel 1 untuk tiga referensi resep pembuatan Kue Sengkulun Pelangi *Cassava*.

Tabel 1. Acuan Resep Kue Sengkulun Pelangi *Cassava*

No	Nama Bahan	Acuan 1	Acuan 2	Acuan 3
1.	Tepung ketan	200 gr	200 gr	200 gr
2.	Kelapa parut	550 gr	550 gr	550 gr
3.	<i>Sugar</i>	175 gr	175 gr	175 gr
4.	<i>Salt</i>	3 gr	3 gr	3 gr
5.	Vanili bubuk	5 gr	5 gr r	5 gr
6.	Minyak goreng	-	10 ml	-
7.	Vanili bubuk	-	-	3 gr
8.	Air kapur sirih	1 sdt	-	-
9.	Pewarna makanan	3 gr	3 gr	3 gr

Sumber:

Acuan_1 (Buku Masakan Almo, 2016)

Acuan_2 (Rebecca Sesaria, 2023)

Acuan_3 (Febi Anindya Kirana. 2022)

Tiga formulasi dari sumber yang berbeda diuji dan diolah menjadi produk dengan sifat yang mirip. Berikut adalah hasil

evaluasi uji coba sebelum pemilihan akhir resep referensi yang ditunjukkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Percobaan Kue Sengkulun Pelangi *Cassava*

Karakteristik	Hasil Uji Coba		
	Resep I	Resep II	Resep III
Warna	Berlapis merah, kuning, hijau	Berlapis merah, kuning, hijau	Berlapis merah, kuning, hijau
Aroma	Khas kelapa	Khas kelapa	Khas kelapa
Tekstur	Padat lebih keras	Padat, kenyal	Padat, kenyal
Rasa	Manis agak gurih	Manis, gurih	Manis agak gurih

Dari hasil pengujian ketiga resep tersebut, dipilih Resep Referensi / Acuan II sebagai acuan pengembangan produk Kue

Sengkulun Pelangi *Cassava*. Rumus perbandingan yang dipilih disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Formula Resep Referensi Terpilih

No.	Ingredient	Weight
1.	Tepung ketan	200 gr
2.	Kelapa parut	550 gr
3.	Gula pasir	175 gr
4.	Garam	3 gr
5.	Vanili bubuk	5 gr
6.	Minyak goreng	10 ml
7.	Pewarna makanan	3 gr

Alasan memilih Resep Referensi II karena Resep Referensi II memiliki struktur yang baik yaitu padat sekaligus kenyal dan rasanya manis dan gurih. Komposisi yang dipilih memiliki beberapa sifat yang sangat baik dari segi tekstur yang kenyal dan empuk dikarenakan adanya tepung ketan, tepung ketan memiliki amilopektin yang membuat tepung beras ketan lebih pulen dari tepung lainnya, ditemukan bahwa semakin tinggi kandungan amilopektin pati, semakin pulen pati tersebut. (Winarno, 2002). Dijelaskan oleh Maryam, 2016 Tepung beras ketan memiliki kandungan amilosa sebesar 22,47%, sedangkan tepung tapioka memiliki kandungan amilosa sebesar 33,24%. Kandungan amilosa pati cenderung menurunkan pH akibat adanya enzim amilase. memecah amilosa menjadi maltosa. Enzim maltase memecah maltosa menjadi glukosa, yang membawa gugus aldehida. Gugus aldehida dioksidasi oleh udara (O₂) dan diubah menjadi asam karboksilat. Asam karboksilat ini menurunkan pH, (Kusnandar, 2010).

Aspek keunggulan dari segi rasa yaitu dengan adanya penambahan gula pasir yang memberikan rasa manis, serta penambahan kelapa parut sedikit garam dan minyak goreng yang menjadikan kue sengkulun ini berasa gurih.

Keunggulan Arom adalah pelengkap pada kelapa parut, harum khas kelapa begitu terasa selain itu penambahan sedikit vanili bubuk memberikan aroma yang segar pada produk kue sengkulun ini. Selain itu aspek keunggulan dari segi warna adalah penambahan food colour yang akan dibuat lapis pelangi akan menambah daya tarik tersendiri pada kue ini. Formula acuan II terpilih karena yang membedakan pada penambahan minyak goreng yang memberi rasa gurih, serta pada formula acuan II tidak menggunakan air kapur sirih seperti pada formula I sehingga tekstur yang dihasilkan tidak terlalu keras. Setelah melalui tahap define maka tahap selanjutnya adalah *design*.

Tahapan Design

Setelah memiliki resep referensi yang tepat, langkah selanjutnya yaitu perencanaan formula untuk membuat produk pengembangan Kue Sengkulun Pelangi Cassava. Perencanaan formula

dengan 100%, 80% dan 60% substitusi tepung tapioka. Berikut formula resep I,II dan III Kue Sengkulun Pelangi Cassava disajikan pada tabel 4.

Tabel 4.
Formulasi Resep I,II dan III Kue Sengkulun Pelangi Cassava

No.	Bahan	Formula I	Formula II	Formula III
1.	Tepung ketan	-	40 gr	80 gr
2.	Tepung Tapioka	200 gr (100%)	160 gr (80%)	120 gr (60%)
3.	Kelapa parut	550 gr	550 gr	550 gr
4.	Sugar	175 gr	175 gr	175 gr
5.	Salt	3 gr	3 gr	3 gr
6.	Vanili bubuk	5 gr	5 gr	5 gr
7.	Minyak goreng	10 ml	10 ml	10 ml
8.	Pewarna makanan	3 gr	3 gr	

Hasil Kue Sengkulun Pelangi Cassava dari formula 1 Kemudian dilakukan pengecekan apakah produk tersebut memiliki karakteristik yang diinginkan

atau tidak. Berikut hasil pengujiannya Kue Sengkulun Pelangi Cassava formula 1 tertera di tabel 5.

Tabel 5.
Hasil Percobaan Kue Sengkulun Pelangi Cassava Formulasi I

Karakteristik	Panelis			
	Panelis 1	Panelis 2	Panelis 3	Panelis 4
Warna	Berlapis	Berlapis	Berlapis	Berlapis
Aroma	Khas kelapa	Khas kelapa	Khas kelapa	Khas kelapa
Tekstur	Padat, kenyal	Padat, keras	Padat, kenyal	Kenyal
Rasa	Manis, gurih	Terlalu manis	Manis, gurih	Manis, gurih

Hasil penilaian yang dilakukan memberikan penilaian baik untuk Kue Sengkulun Pelangi Cassava, sehingga dapat melanjutkan pada tahap develop

untuk lebih menyempurnakan lagi resep yang sudah ada.

Tabel 6. Hasil Uji Coba Kue Sengkulun Pelangi *Cassava*

Karakteristik	Panelis			
	Panelis 1	Panelis 2	Panelis 3	Panelis 4
Warna	Berlapis merah, kuning, hijau			
Aroma	Khas kelapa	Khas kelapa	Khas kelapa pa	Khas kelapa
Tekstur	Padat, kenyal	Padat, kenyal	Padat, kenyal	Padat, kenyal
Rasa	Manis, gurih	Terlalu manis	Manis, gurih	Manis, gurih

Tahap Develop

Tahap *develop* pada Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* pada tahap validasi I, penggunaan tepung tapioka. Pada tahap ini, produk dievaluasi oleh pakar dan dilakukan

perubahan sesuai masukan pakar (validasi I dan II). Hasil evaluasi ditunjukkan pada Tabel 7 dibawah ini.

Tabel 7. Hasil evaluasi kue Sengkulun Pelangi *Cassava* di validasi tahap 1 oleh pakar kuliner

Jenis Sensori	Pakar 1	Pakar 2
Warna	Menarik	Menarik
Aroma	Perlu ditambah vanili	Aroma kelapa
Tekstur	Perlu ditambah kelapa parut (muda)	Kenyal
Rasa	Baik	Manis

Berdasarkan hasil evaluasi aktual dari pakar dapat disimpulkan bahwa Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* berada pada saat validasi 1. perlu dilakukan penambahan vanili bubuk dan kelapa parut dari kelapa muda. Setelah Validasi 1

dilanjutkan dengan Validasi 2 dengan memperhatikan masukan para ahli pada Validasi Tahap 1. Hasil evaluasi produk pada Validasi 2 ditunjukkan pada Tabel 8 dibawah ini.

Tabel 8. Hasil Uji Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* dari Pakar Bidang Kuliner pada Validasi 2

Karakteristik	Expert 1	Expert 2
Warna	Pewarna dikurangi	Sesuai standar
Rasa	Sesuai standar	Sesuai standar
Tekstur	Sesuai standar	Kenyal
Aroma	Sesuai standar	Sesuai standar

Berdasarkan penilaian pakar kuliner maka dapat disimpulkan bahwa Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* Pada validasi tahap kedua sudah baik dan tidak ada

perubahan resep, hanya perlu dilakukan pengurangan pewarna saja.

Tahap Dissemination

Uji hedonik (kesukaan) produk dengan panelis (terbatas).

Sebelum pameran, Kue Sengkulun Pelangi Cassava dilakukan uji hedonik berupa penerimaan produk. Uji penerimaan produk dilakukan oleh 30 orang penguji semi terlatih yaitu mahasiswa program studi Seni Kuliner.

Produk yang diuji dalam uji penerimaan produk adalah produk yang dievaluasi oleh pakar Validasi 1 dan Validasi 2. Selain itu kekurangan-kekurangan masih diperbaiki pada validasi akhir untuk mendapatkan resep standar,

yang kemudian dijadikan acuan resep pembuatan produk dalam uji keberterimaan produk ini. Dalam uji keberterimaan produk, penguji harus mengevaluasi warna, aroma, tekstur dan rasa. Angka 1, 2, 3, 4 digunakan dalam evaluasi. Skor 1 berarti tidak suka, skor 2 berarti tidak suka, skor 3 berarti suka, dan skor 4 berarti sangat positif. Data hasil evaluasi panel uji penerimaan 30 produk untuk nilai rata-rata dapat dilihat pada Tabel 9 berikut:

Tabel 9.
Uji Hedonik rata-rata panelis produk Kue Sengkulun Pelangi *Cassava*

Karakteristik	Rerata	Hasil
Warna	3,1	Suka
Aroma	3,0	Suka
Tekstur	2,7	Tidak suka
Rasa	3.3	Suka

Berdasarkan hasil uji daya terima kue Sengkulun Pelangi *Cassava*, rata-rata kesukaan peserta uji berbeda pada warna, aroma, tekstur dan rasa. Kue Sengkulun pelangi *Cassava* memiliki penilaian rata-rata untuk warna, aroma dan rasa serta suka, sedangkan secara umum tidak suka dari segi tekstur karena dianggap keras.

Dari tabel di atas dapat disimpulkan bahwa Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* mendapat kategori tidak suka oleh panelis pada teksturnya maka perlu dilakukan perubahan yaitu yang semula Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* menggunakan 100% tepung tapioka menjadi dikombinasi dengan bahan baku asli yaitu tepung ketan, alhasil produk Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* menggunakan 80% tepung tapioka untuk tekstur yang lebih empuk.

Setelah uji keberterimaan produk, langkah selanjutnya adalah pameran. Kemudian disajikan produk yang telah diuji beberapa kali dan menghasilkan resep standar. Penyelenggaraan pameran adalah untuk publisitas untuk memperkenalkan

produk baru kepada masyarakat umum kue Sengkulun Pelangi *Cassava* dengan tepung tapioka menggantikan kue Sengkulun Pelangi *Cassava*.

Pameran dengan tema “Inovasi Olahan Singkong dalam Mendukung Industri Kreatif”. Dengan produk lokal Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* disajikan dalam rangkaian yang paling menarik dan indah untuk menarik perhatian pengunjung pameran. Dengan melakukan pameran produk, kami tahu bahwa preferensi dan penerimaan konsumen itu nyata. Ketika pameran berlangsung disediakan sampel produk untuk pengunjung pameran perdagangan. Pengunjung pameran diharapkan dapat memberikan *feedback* terhadap produk yang dipamerkan. Ini menunjukkan betapa masyarakat menyukai dan menerima produk. Berikut perhitungan rata-rata uji hedonik yang dilakukan oleh masyarakat umum terhadap 50 panelis selama pertunjukan. Persentase hasil tercantum dalam Tabel 10 di bawah ini

Tabel 10.

Rerata Hasil Uji hedonik saat Pameran terhadap Produk Sengkulun Pelangi *Cassava*

Karakteristik	Rata-rata	Keterangan
Warna	3,4	Suka
Aroma	3,44	Suka
Tekstur	3,22	Suka
Rasa	3,46	Suka

Berdasarkan hasil uji penerimaan masyarakat, Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* mendapat penilaian penerimaan dari 50 peserta uji hedonik terhadap produk ini yang berarti masyarakat menyukainya.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan informasi tentang inovasi produk yang diperoleh dari hasil penelitian Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* yang memanfaatkan bahan pangan lokal yang dalam penelitian ini tepung *cassava*. Hal ini menunjukkan bahwa resep Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* yang benar, Resep patokan kedua yang menggunakan 80% tepung tapioka untuk didapatkan warna cantik yaitu berlayer seperti *pudding*, tekstur yang kenyal padat dari tepung tapioka itu sendiri, aroma yang harum khas kelapa serta rasa manis-gurih dari gula pasir dan kelapa parut. Penerimaan umum kue Sengkulun Pelangi *Cassava* diterima secara positif dengan pengembangan produk ini. Menunjukkan hasil perhitungan Kue Sengkulun Pelangi *Cassava* pengolahan hasil uji dengan karakteristik warna 3,40; aroma 3,44; tekstur 3,22; rasa / *taste* 3;46 masyarakat umum bahwa produk ini layak untuk dikonsumsi.

SARAN

Peneliti selanjutnya didorong untuk mengembangkan produk yang lebih dalam tentang sengkulun, atau kue-kue berbahan dasar tepung ketan, lebih baik menggunakan tepung dari beras ketan dan tepung *cassava* yang masih sangat baru, dengan demikian akan menghasilkan

prodak dengan lebih baik. Selain itu pemilihan tepung lain yang mirip dengan karakteristik tepung ketan dianjurkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Almo. 2016. Buku Masakan Almo. Diakses tanggal 19 Juni 2023. <https://bukumasakan.com/resep-membuat-kue-sengkulun-ketan>
- Febi Anindya Kirana. 2022. Resep Kue Sengkulun Kukus khas Betawi. Diakses tanggal 3 Mei 2023. <https://www.fimela.com/>
- Kemendikbud. 2019. Kue Sengkulun. Diakses tanggal 21 Juni 2023. <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/ditwdb/kue-sengkulun/>
- Kusnandar F. 2010. Kimia pangan Komponen Pangan. Jakarta : PT. Dian Rakyat
- Maryam. 2016. Karakterisasi pati biji buah-buahan. Laporan Tugas Topik Khusus. Pascasarjana Unand. Padang
- Ramadani Wahyu. 2022. Seni dan Budaya Betawi. Diakses tanggal 23 Juni 2023. <https://www.senibudayabetawi.com/>
- Robecca Sesaria. 2023. esep Kue Sengkulun Cuma 3 Bahan. Diakses tanggal 1 Juni 2023. <https://www.urbanjabar.com/>
- Sugiyono. 2016. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: PT Alfabet.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.