

INOVASI COKELAT TRUFFLE DENGAN JAMBU BIJI LOKAL SEBAGAI CAMILAN SEHAT

Selly¹, Rosie Oktavia Puspita Rini²
Politeknik Pariwisata Batam
sellyyeo1@gmail.com¹
rosie@btp.ac.id²

Abstract

The growing trend of a healthy lifestyle has encouraged food innovation utilizing local ingredients with high nutritional value. This study aims to develop chocolate truffles made from local guava as an alternative healthy snack. A quantitative experimental method was employed through hedonic and hedonic quality tests on attributes of color, aroma, texture, and taste, involving 10 trained panelists and 20 untrained panelists. The assessment results revealed the level of preference as well as significant differences among three product formulations containing 30%, 45%, and 60% guava. These findings highlight the potential of guava-based chocolate truffles as a nutritious healthy snack while supporting the utilization of local agricultural commodities.

Keywords: *Innovation, Chocolate Truffle, Local Guava, Healthy Snack.*

PENDAHULUAN

Pada era modern ini, menurut Dinas Kesehatan Provinsi Kepulauan Riau gaya hidup sehat semakin mendapat perhatian masyarakat dan berkembang menjadi sebuah tren. Kesadaran menjaga kesehatan tidak hanya diwujudkan melalui aktivitas fisik dan kesehatan mental, tetapi juga melalui pemilihan pola makan yang bergizi serta seimbang. Namun, dalam upaya mempertahankan pola makan sehat, sebagian individu sering mengalami *craving* atau

dorongan untuk mengonsumsi camilan manis. Kondisi ini umumnya dipengaruhi oleh kebiasaan pola makan sebelumnya yang cenderung mengonsumsi makanan tanpa memperhatikan kandungan gizi, sehingga ketika melakukan pembatasan, tubuh memberikan sinyal untuk mencari kembali makanan yang sering dikonsumsi (Meule, 2020). Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengembangan alternatif camilan sehat yang mampu mendukung tren gaya hidup sehat masyarakat.

Saat ini, konsumsi camilan berbasis coklat semakin berkembang dan diminati oleh berbagai kalangan konsumen. Cokelat dikenal sebagai pangan universal yang dapat dikonsumsi oleh anak-anak hingga orang dewasa, dengan daya tarik utama berupa tekstur lembut serta sensasi lelehan di dalam mulut (Pugle, 2023). Selain itu, coklat, khususnya yang memiliki kandungan kakao tinggi, ditelusuri memberikan manfaat kesehatan, antara lain sebagai sumber antioksidan untuk melawan radikal bebas, menurunkan risiko penyakit jantung koroner, merangsang produksi endorfin (hormon kebahagiaan), mendukung kesehatan saluran pencernaan, serta meningkatkan sensitivitas insulin (Marbun, 2024). Produk olahan coklat hadir dalam berbagai variasi, salah satunya coklat truffle, yang populer karena teksturnya yang lembut serta keragaman rasa, seperti tambahan kacang, buah, maupun perisa lainnya (Kart, 2025). Hal ini menunjukkan bahwa coklat truffle memiliki potensi besar untuk dikembangkan melalui inovasi penambahan bahan pangan bernilai gizi tinggi.

Salah satu bahan hasil perkebunan lokal yang berpotensi dikombinasikan dengan coklat truffle adalah jambu biji. Buah tropis ini banyak dibudidayakan di Indonesia dan dikenal dengan berbagai sebutan, seperti jambu batu, jambu klutuk,

dan jambu siki (Shaputra, 2025). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik tahun 2024, Jawa Tengah merupakan daerah dengan produksi jambu biji terbesar di Indonesia. Jambu biji merupakan sumber vitamin C yang berperan sebagai antioksidan, penting dalam pembentukan kolagen intraseluler, serta berkontribusi pada peningkatan sistem imun. Kandungan antioksidan tersebut juga berfungsi melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas, sehingga berpotensi menurunkan risiko penyakit kronis, termasuk kanker, diabetes, dan gangguan kardiovaskular (Virgy et al., 2023). Berdasarkan penelitian terdahulu, buah jambu biji telah dimanfaatkan sebagai bahan inovasi produk pangan, antara lain keripik jambu, selai, serta es krim segar (Husnah et al., 2023)(Paramesti et al., 2020)(Virgy et al., 2023). Dengan mempertimbangkan potensi tersebut, pengembangan inovasi coklat truffle berbasis jambu biji dapat menjadi alternatif camilan sehat yang sesuai dengan tren gaya hidup sehat. Inovasi dalam konteks ini dipahami sebagai penerapan atau penambahan bahan yang belum pernah digunakan pada suatu produk, dengan tujuan meningkatkan nilai gizi serta mendorong optimalisasi pemanfaatan hasil sumber daya alam. Terlebih lagi, penggunaan coklat hitam dengan kandungan kakao yang lebih

tinggi dan kadar gula yang rendah menjadikan produk ini sebagai opsi camilan yang lebih sehat (Pugle, 2023). Dengan demikian, inovasi cokelat truffle berbasis jambu biji memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai camilan yang tidak hanya menarik secara sensoris, tetapi juga memberikan manfaat gizi yang signifikan bagi kesehatan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif dengan tujuan menerapkan pendekatan sistematis dalam menganalisis hubungan antar variabel bebas (jambu biji) dengan variabel terikat (cokelat truffle) (Subhaktiyasa, 2024). Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan pendekatan eksperimen murni. Penelitian eksperimen murni dipahami sebagai penelitian yang dilakukan dengan mengendalikan seluruh variabel luar yang berpotensi mempengaruhi proses maupun hasil eksperimen (Puspita Rini et al., 2023).

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui penyebaran kuesioner pada 10 panelis terlatih dan 20 panelis tidak terlatih. Panelis terlatih telah memiliki kemampuan dalam memahami karakteristik produk yang diuji, sedangkan panelis tidak terlatih memberikan penilaian berdasarkan persepsi dan preferensi pribadi

(Imbar et al., 2016). Panelis menilai dengan metode uji hedonik dan uji mutu hedonik. Menurut Su dalam (Triandini & Wangiyana, 2022), uji hedonik merupakan pengujian tingkat kesukaan seseorang terhadap suatu produk yang dikonsumsi, sehingga sering dikenal dengan istilah uji sensorik. Sedangkan, uji mutu hedonik merupakan metode analisis sensori organoleptik yang digunakan untuk mengevaluasi atribut warna, aroma, tekstur, dan rasa pada tiga sampel produk cokelat truffle dengan kandungan 30%, 45%, 60% jambu biji. Tujuan dari pengujian ini adalah untuk mengetahui perbedaan tingkat kualitas dan preferensi panelis terhadap masing-masing sampel, serta mengidentifikasi sampel yang paling disukai. Penilaian dilakukan menggunakan skala hedonik 1 hingga 5, di mana skor 1 menunjukkan sangat tidak suka, dan skor 5 menunjukkan tingkat sangat suka terhadap produk yang diuji (Mayangsari et al., 2022).

Data hasil penilaian uji hedonik diolah menggunakan SPSS uji lanjut Anova Duncan dengan menampilkan skor yang mengukur tingkat kesukaan panelis pada ketiga sampel produk. Sedangkan hasil penilaian kuesioner uji mutu hedonik diolah menggunakan SPSS Uji One-Way Anova yang menunjukkan hasil analisis dengan memperlihatkan nilai Sig. > 0,05 pada beberapa atribut, yang berarti tidak terdapat

perbedaan signifikan antar sampel (Oktavia et al., 2024).

Formulasi pembuatan cokelat truffle yang menjadi acuan dalam penelitian eksperimen kuantitatif ini adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Formulasi Cokelat Truffle

Nama Bahan	Kuantitas
<i>Double Cream</i>	300 ml
<i>Dark Chocolate</i>	300 gr
<i>Butter</i>	50 gr
<i>Optional fillings/ decorations</i>	<i>Optional</i>

(Sumber : Chocolate Truffles recipe Barnsley Foodbank)

Formulasi inovasi cokelat truffle berbahan jambu biji lokal dalam penelitian eksperimen ini adalah sebagai berikut :

Tabel 2. Formulasi Sampel Eksperimen Cokelat Truffle Jambu Biji

Nama Bahan	Sampel A (122) 30%	Sampel B (212) 45%	Sampel C (221) 60%
<i>Cream</i>	45 gr	45 gr	40 gr
<i>Dark chocolate couverture 70%</i>	80 gr	80 gr	80 gr
<i>Milk chocolate couverture 33,6%</i>	45 gr	45 gr	45 gr
<i>Butter</i>	5 gr	5 gr	5 gr
Jambu biji putih	5 gr	10 gr	15 gr

<i>Puree Jambu biji merah</i>	32 gr	46 gr	60 gr
-------------------------------	-------	-------	-------

(Sumber : Olahan peneliti 2025)

Dalam pembuatan ketiga sampel produk cokelat truffle berbahan jambu biji lokal dilakukan melalui tahapan yang seragam dan harus diterapkan untuk memperoleh hasil produk dengan kualitas yang sesuai. Adapun tahapan pembuatan cokelat truffle sebagai berikut :

Tabel 3. Tahapan Pembuatan Cokelat Truffle

No	Metode	Keterangan
1.	Tahap Persiapan	Siapkan semua bahan berdasarkan komposisi yang telah ditentukan dalam formulasi resep
2.	Tahap pembuatan <i>puree</i> jambu biji merah	<ol style="list-style-type: none"> 1) Kupas kulit jambu biji merah dan potong jambu biji merah menjadi beberapa bagian 2) Masukkan jambu biji merah langsung ke dalam blender dan blender hingga halus 3) Saring jambu biji merah yang sudah diblender untuk memisahkan

		<p>biji dan ampas</p> <p>4) Bagi <i>puree</i> jambu biji merah menjadi 3 takaran sampel</p>			<p>seperti baking paper agar cokelat truffle tidak lengket ke cetakan dan mudah di keluarkan</p> <p>2) Setelah masukan ke cetakan, berikan <i>toppings</i> jambu biji putih di atas cokelatnya</p> <p>3) Lalu masukan kulkas hingga cokelat truffle <i>set</i></p>
3.	Tahap potong jambu biji putih sebagai <i>toppings</i>	<p>1) Potong jambu biji putih ukuran <i>small dice</i></p> <p>2) Panggang jambu biji putih yang sudah di potong untuk mengurangi kandungan kadar air, sekitar 30 menit di suhu 130-150°C</p>			
4.	Tahap campurkan <i>cream</i> dan <i>puree</i> jambu biji merah	<p>1) Campurkan <i>cream</i> dan <i>puree</i> jambu biji merah sesuai takaran</p> <p>2) Lalu masak hingga rasa dan aroma menyatu</p>			
5.	Tahap lelehkan cokelat dan mentega	Masukan campuran <i>cream</i> panas pada wadah yang berisi cokelat <i>couverture</i> dan <i>butter</i> , aduk hingga meleleh dan tercampur rata.			
6.	Tahap masukan ke cetakan	1) Masukan ke cokelat <i>ganash</i> ke cetakan, sebelum masukan cetakan pastikan terdapat alas			
			7.	Tahap <i>finishing</i>	Setelah cokelat truffle <i>set</i> , potong atau bentuk sesuai ukuran yang diinginkan dan <i>coating</i> cokelat truffle dengan <i>cocoa powder</i> .

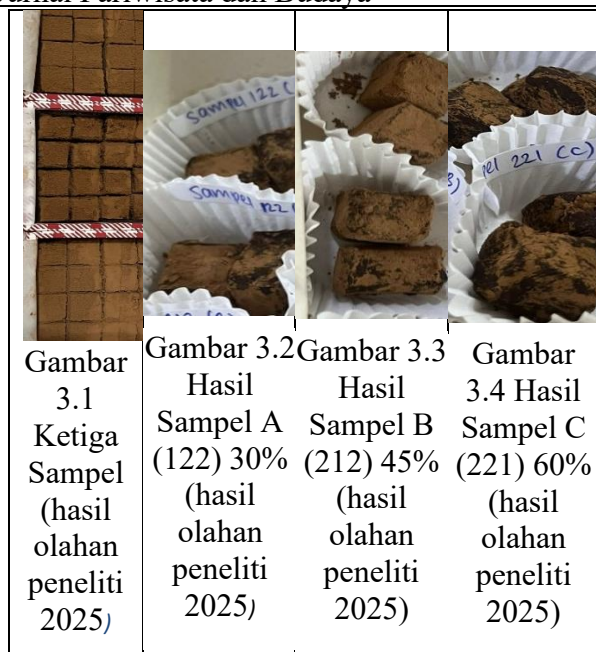
(Sumber : hasil olahan peneliti 2025)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada tabel 4 menunjukkan hasil produk cokelat truffle berbahan jambu biji lokal untuk sampel A, sampel B, dan sampel C sebagai berikut :

Tabel 3. Dokumentasi Hasil Sampel A (122), Sampel B (212), Sampel C (221)

Ketiga Sampel	Sampel A (122) 30%	Sampel B (212) 45%	Sampel C (221) 60%
---------------	--------------------	--------------------	--------------------



Gambar 3.1 Ketiga Sampel (hasil olahan peneliti 2025)
 Gambar 3.2 Hasil Sampel A (122) 30% (hasil olahan peneliti 2025)
 Gambar 3.3 Hasil Sampel B (212) 45% (hasil olahan peneliti 2025)
 Gambar 3.4 Hasil Sampel C (221) 60% (hasil olahan peneliti 2025)

Tabel 4. Deskripsi Hasil Ketiga Sampel Dari observasi Peneliti

Atribut	Sampel A (122) 30%	Sampel B (212) 45%	Sampel C (221) 60%
Warna	Coklat muda dari bubuk kakao	Coklat muda dari bubuk kakao	Coklat lebih gelap
Aroma	Dominan aroma coklat dengan sedikit aroma	Aroma jambu biji dan coklat seimbang	Dominan aroma jambu biji menyengat

	jambu biji		
Rasa	Dominan coklat dengan sedikit nuansa rasa jambu biji	Perpaduan rasa coklat dan jambu biji lebih seimbang	Dominan rasa jambu biji dengan rasa coklat yang cukup pahit
Tekstur	Lebih padat dibanding 2 sampel lainnya	Tekstur lebih lembut dibanding sampel A	Tekstur sangat lembut dan cenderung lembek di suhu ruang

(Sumber : hasil olahan peneliti 2025)

Berikut terlampir tabel-tabel hasil olahan penilaian uji hedonik dan uji mutu hedonik dari hasil kuesioner yang telah disebarakan kepada 10 panelis terlatih dan 20 panelis tidak terlatih.

Tabel 5. Uji Hedonik Panelis Terlatih

Kode Sampel	Skor			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Sampel A (122)	3,800	3,500	3,500	3,4000

Sampe l B (212)	3,900 0	3,300 0	3,600 0	3,5000
Sampe l C (221)	3,200 0	2,700 0	2,800 0	2,8000

(Sumber : hasil olahan data spss peneliti 2025)

Berdasarkan hasil uji hedonik panelis terlatih menggunakan SPSS dengan uji lanjut Anova Duncan, sampel B (45% jambu biji) memperoleh skor tertinggi yang dinilai paling disukai, diikuti sampel A (30% jambu biji) dengan skor yang tidak berbeda signifikan. Sementara itu, sampel C (60% jambu biji) memperoleh skor terendah dan dinilai paling kurang disukai.

Tabel 6. Uji Hedonik Panelis Tidak Terlatih

Kode Sampe l	Skor			
	Warn a	Arom a	Rasa	Tekstu r
Sampe l A (122)	4,250 0	4,200 0	4,250 0	4,1500
Sampe l B (212)	4,350 0	3,900 0	4,000 0	4,2000
Sampe l C (221)	3,700 0	3,800 0	3,550 0	3,3500

(Sumber : hasil olahan data spss peneliti 2025)

Berdasarkan hasil uji hedonik panelis tidak terlatih menggunakan SPSS dengan uji lanjut Anova Duncan, sampel B (45% jambu biji) dan sampel A (30% jambu

biji) dinilai paling disukai. Sementara itu, sampel C (60% jambu biji) memperoleh skor terendah dan dinilai paling kurang disukai.

Tabel 7. Uji Mutu Hedonik Panelis Terlatih

Atribut	Warna	Aroma Cokelat	Aroma Jambu	Rasa	Tekstur
Uji Anova	0,125	0,006	0,001	0,021	0,061

(Sumber : hasil olahan data spss peneliti 2025)

Berdasarkan hasil uji mutu hedonik panelis terlatih pada ketiga sampel menggunakan SPSS One-Way Anova, nilai signifikansi (Sig.) pada beberapa atribut > 0,05, menunjukkan tidak adanya perbedaan signifikan antar sampel. Namun, pada atribut aroma cokelat, aroma jambu biji, dan rasa, nilai Sig. < 0,05 mengindikasikan perbedaan signifikan, yang dijelaskan lebih lanjut melalui tabel uji lanjut Anova Duncan berikut:

Tabel 8. Hasil Uji Lanjut Anova Duncan – Uji Mutu Hedonik Panelis Terlatih

Atribut	Uji Lanjut
---------	------------

AromaCokelat			
Duncan ^{a,b}			
Kode	N	Subset	
		1	2
221.00	10	2.3000	
122.00	10		3.4000
212.00	10		3.4000
Sig.		1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
 Based on observed means.
 The error term is Mean Square(Error) = .589.
 a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10.000.
 b. Alpha = 0.05.

Gambar 3.5 Hasil Olahan Data SPSS Uji Lanjut Anova Duncan - atribut aroma cokelat (hasil olahan data peneliti 2025)

AromaJambuBiji			
Duncan ^{a,b}			
Kode	N	Subset	
		1	2
221.00	10	2.1000	
212.00	10		3.2000
122.00	10		3.5000
Sig.		1.000	.359

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
 Based on observed means.
 The error term is Mean Square(Error) = .507.
 a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10.000.
 b. Alpha = 0.05.

Gambar 3.6 Hasil Olahan Data SPSS Uji Lanjut Anova Duncan - atribut aroma jambu biji (hasil olahan data peneliti 2025)

Rasa			
Duncan ^{a,b}			
Kode	N	Subset	
		1	2
221.00	10	2.6000	
212.00	10	3.1000	3.1000
122.00	10		3.4000
Sig.		.070	.263

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
 Based on observed means.
 The error term is Mean Square(Error) = .337.
 a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10.000.
 b. Alpha = 0.05.

Gambar 3.7 Hasil Olahan Data SPSS Uji Lanjut Anova Duncan – atribut rasa (hasil olahan data peneliti 2025)

(Sumber : hasil olahan data spss peneliti 2025)

Hasil uji lanjut Anova Duncan pada ketiga atribut tersebut menunjukkan

penilaian panelis terlatih adanya perbedaan signifikan atribut aroma cokelat, aroma jambu biji, dan rasa pada sampel C (221) dengan kedua sampel lainnya karena hasil skor sampel C (221) menempati kolom yang berbeda dan perbedaan skor yang cukup signifikan dengan sampel A (122) dan sampel B (212).

Tabel 9. Uji Mutu Hedonik Panelis Tidak Terlatih

Atribut	Warna	Aroma Cokelat	Aroma Jambu	Rasa	Tekstur
Uji	0,081	0,027	0,347	0,132	0,377

(Sumber : hasil olahan data spss peneliti 2025)

Berdasarkan hasil uji mutu hedonik panelis tidak terlatih pada ketiga sampel menggunakan SPSS One-Way Anova, nilai signifikansi (Sig.) pada beberapa atribut > 0,05, menunjukkan tidak adanya perbedaan signifikan antar sampel. Namun, pada atribut aroma cokelat, nilai Sig. < 0,05 mengindikasikan perbedaan signifikan, yang dijelaskan lebih lanjut melalui tabel uji lanjut Anova Duncan berikut:

Tabel 10. Hasil Uji Lanjut Anova Duncan – Uji Mutu Hedonik Panelis Tidak Terlatih

Atribut	Uji Lanjut																						
Aroma Cokelat	<p style="text-align: center;">AromaCokelat</p> <p style="text-align: center;">Duncan^{a,b}</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Kode</th> <th rowspan="2">N</th> <th colspan="2">Subsiet</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>221.00</td> <td>10</td> <td>2.3000</td> <td></td> </tr> <tr> <td>122.00</td> <td>10</td> <td></td> <td>3.4000</td> </tr> <tr> <td>212.00</td> <td>10</td> <td></td> <td>3.4000</td> </tr> <tr> <td>Sig.</td> <td></td> <td>1.000</td> <td>1.000</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = .589. a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10,000. b. Alpha = 0.05.</small></p> <p style="text-align: center;">Gambar 3.8 Hasil Olahan Data SPSS Uji Lanjut Anova Duncan - atribut aroma cokelat (hasil olahan data peneliti 2025)</p>	Kode	N	Subsiet		1	2	221.00	10	2.3000		122.00	10		3.4000	212.00	10		3.4000	Sig.		1.000	1.000
Kode	N			Subsiet																			
		1	2																				
221.00	10	2.3000																					
122.00	10		3.4000																				
212.00	10		3.4000																				
Sig.		1.000	1.000																				

(Sumber : hasil olahan data spss peneliti 2025)

Hasil uji lanjut Anova Duncan menunjukkan penilaian panelis tidak terlatih adanya perbedaan signifikan atribut aroma cokelat pada sampel C (221) dengan kedua sampel lainnya karena hasil skor sampel C (221) menempati kolom yang berbeda dan perbedaan skor yang cukup signifikan dengan sampel A (122) dan sampel B (212).

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis data menggunakan SPSS melalui Uji One-Way Anova dan uji lanjut Anova Duncan, diperoleh bahwa sampel A dan B merupakan formulasi yang paling disukai baik oleh panelis terlatih maupun tidak terlatih. Hasil uji menunjukkan adanya perbedaan signifikan antara sampel C (60% jambu biji) dengan kedua sampel lainnya. Dari aspek

visual, sampel B lebih disukai karena warna yang menarik, sedangkan dari segi tekstur, sampel B dinilai paling pas karena lembut namun tetap kokoh. Selain itu, sampel B dengan komposisi 45% jambu biji memiliki keseimbangan aroma dan rasa yang seimbang antara cokelat dan jambu biji. Adapun tanggapan panelis terlatih dan tidak terlatih terhadap inovasi cokelat truffle berbahan jambu biji lokal adalah sebagai berikut:

1. Panelis Terlatih

Panelis terlatih menilai cokelat truffle dengan penambahan jambu biji sebagai inovasi baru yang belum pernah mereka temui sebelumnya. Meskipun demikian, karakteristik rasa jambu biji dinilai dapat menimbulkan perbedaan preferensi konsumen, karena tidak semua individu menyukai buah tersebut. Selain itu, dominasi rasa pahit dari cokelat hitam juga memengaruhi cita rasa, namun produk ini tetap dianggap layak dan enak sebagai alternatif camilan sehat

2. Panelis Tidak Terlatih

Panelis tidak terlatih menilai cokelat truffle dengan penambahan jambu biji sebagai inovasi baru yang unik. Bagi yang menyukai cokelat,

kombinasi ini memberikan cita rasa enak dan segar melalui perpaduan asam-manis jambu biji dengan pahit khas cokelat hitam. Sementara itu, bagi yang kurang menyukai jambu biji, produk ini tetap dianggap masih layak dikonsumsi, mengingat preferensi rasa bersifat subjektif. Secara keseluruhan, produk ini dinilai layak sebagai alternatif camilan sehat dalam porsi wajar.

DAFTAR PUSTAKA

- Husnah, Mu., Yusrizal, Syah, A., Sepfiani, P., & Annisa, A. S. (2023). *Inovasi Dan Kreativitas Kripik Jambu Kristal Di Desa Tanjung Anom (Studi Kasus Dusun 4 Desa Tanjung Anom, Kecamatan Pancur Batu, Kabupaten Deli Serdang).* 11(1), 115–122.
- Imbar, H. S., Harikedua, V. T., & Walalangi, R. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemenuhan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *Gizido*, 8(1), 82–97.
- Kart, B. (2025). *Trending Chocolate Truffle Flavors You Cannot Miss in 2025.*
- Marbun, Y. M. (2024). *Cokelat dan Kesehatan: Menelusuri manfaat cokelat bagi kesehatan tubuh.* October. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.15291.02088>
- Mayangsari, F. D., Djati Wulan Kusumo, & Zurotul Muarifah. (2022). Uji Karakteristik Fisik Dan Hedonik Dari Antiaging Sleeping Mask Dengan Ekstrak Kulit Buah Delima Merah. *Jurnal Ilmiah Manuntung: Sains Farmasi Dan Kesehatan*, 8(2), 302–310. <https://doi.org/10.51352/jim.v8i2.640>
- Meule, A. (2020). The Psychology of Food Cravings: the Role of Food Deprivation. *Current Nutrition Reports*, 9(3), 251–257. <https://doi.org/10.1007/s13668-020-00326-0>
- Oktavia, R., Rini, P., & Luthfiah, A. (2024). *PEPAYA SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING SAPI INNOVATION EXPERIMENT IN MAKING DENDENG USING PAPAYA LEAF AS BEEF SUBSTITUTION.* 3(1), 3–6.
- Paramesti, N. P. M. L., Puryana, I. G. P. S., & Agustini, N. P. (2020). Studi Pembuatan Selai Lembaran Jambu Biji (*Psidium guajava* Linn). *Journal of Nutrition Science*, 9(3), 126–133.
- Pugle, M. (2023). *Why People Love Chocolate.Pdf.*
- Puspita Rini, R. O., Astiana, R., & Ihsan, N. (2023). Penggunaan Aquafaba Kacang Arab Sebagai Alternatif Pengganti Putih Telur Dalam Pembuatan Macaron. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 2(1), 10–18. <https://doi.org/10.59193/jmn.v2i1.109>
- Shaputra, B. (2025). *Jejak Sejarah Jambu Biji di Indonesia, Dari Karibia ke Nusantara - Radar Banyuwangi.*
- Subhaktiyasa, P. G. (2024). Pendekatan Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. *Jurnal Ilmiah Profesi*

Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12. <https://doi.org/10.33394/jss.v5i2.5473>

Virgy, S. C., Mufidah, N. I., Tetra, H., Putra, A., Zahra, M., Ahsada, L., Pasaribu, M., Alkhosi, M. R., Satria, M., Saputra, B., Aprilya, N., & Nugroho, S. D. (2023). *INOVASI OLAHAN JAMBU BIJI (Psidium guajava L.) KAYA VITAMIN C SEBAGAI WUJUD PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA*. 6, 143–150.