

Pengenalan Olahan Makanan Berbahan Dasar Roti dan Mangga pada Mahasiswa Muhammadiyah Palopo dan Masyarakat Kota Palopo

Magfirah Indah Ramadani*¹, Mutiara Magnalia², Nurfadillah³, Astrid⁴, Ananda⁵, Sapar⁶

^{1,2,3,4,5}Manajemen, Fakultas Ekonomi Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo, Indonesia

*e-mail: mgfrhramadani@gmail.com¹

Abstrak

Pemanfaatan manggadan roti menjadi produk makanan kreatif yang bernilai jual. Tujuan program pengabdian masyarakat ini adalah membangkitkan motivasi mahasiswa untuk berwirausaha dalam mengelola mangga menjadi produk makanan yang bernilai jual. Metode pelaksanaan program ini adalah input, proses (produksi), output, dan evaluasi. Hasil program ini adalah input, melakukan survei pasar untuk mengetahui kondisi pasar. Selanjutnya adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan dijalankan. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi. Proses (produksi), proses pembuatan manggo sweet vla chesee mulai dari persiapan bahan dan alat sampai produk siap dipasarkan. Output, yaitu hasil kreatifitas manggo sweet vla chesee yang siap dikonsumsi dan dipasarkan kepada konsumen. Yang terakhir adalah evaluasi, yaitu tahapan ini dilaksanakan pada saat produksi produk manggo sweet vla chesee telah selesai dilakukan. Kesimpulan program pengabdian masyarakat ini adalah pemanfaatan mangga menjadi produk makanan manggo sweet vla chesee yang bernilai jual dapat memberikan keterampilan kepada mahasiswa untuk tetap inovatif dan kreatif dalam mengolah mangga, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk praktik wirausaha dengan pemahaman konsep wirausaha yang komprehensif, dan membangun semangat mahasiswa untuk tetap berbisnis.

Kata kunci: Mangga, Makanan, Roti, Wirausaha

Abstract

Utilization of mangoes into valuable creative food products. The purpose of the student creativity program community service is to generate student motivation for entrepreneurship in processing mangoes into valuable food products. The method of implementing this program is input, process (production), output, and evaluation. The results of this program are input, conducting a market survey to determine market conditions. Next is the feasibility study of the business to be run. The last stage is the selection of materials and the provision of space and facilities and infrastructure to support the production process. Process (production), the process of making mangosteen sweet vla chesee starting from the preparation of materials and tools until the product is ready to be marketed. Output, which is the result of mangosteen sweet vla chesee creativity that is ready to be consumed and marketed to consumers. The last is evaluation, which is this stage carried out when the production of mango sweet vla chesee products has been completed. The conclusion of the community service on the utilization of mangoes into a valuable mango sweet vla chesee food product can provide skills to students to remain innovative and creative in processing mangoes, provide opportunities for students to practice entrepreneurship with a comprehensive understanding of entrepreneurial concepts, and build students' enthusiasm to stay in business.

Keywords: Bread, Entrepreneurship, Food, Mango

1. PENDAHULUAN

Mangga harumanis adalah salah satu makanan pokok di Situbondo, Indonesia. Kurangnya teknologi penanganan pascapanen untuk mangga di Indonesia menyebabkan kerusakan selama penyimpanan, yang pada gilirannya meningkatkan kerugian pascapanen. Salah satu teknologi pascapanen yang dapat digunakan adalah edible coating. Karena permeabilitasnya yang selektif terhadap gas CO₂ dan O₂, edible coating polisakarida merupakan pilihan yang tepat. (Al Amanah, 2019)

Alat yang digunakan untuk membuat *Mini Mango Roll Cake* yaitu mixer, oven, baskom spatula, loyang, gelas ukur dan cooling rack. Sedangkan alat yang digunakan untuk keperluan

analisis yaitu lembar uji sensoris. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *Mini Mango Roll Cake* yaitu tepung mangga, tepung terigu. Bahan lainnya terdiri dari telur, margarin, pewarna makanan, garam dan gula pasir (Aini & Ratnaningsih, 2021)

Cake and Cone adalah perencanaan usaha cake buah dalam cone es krim dengan tiga rasa buah dari cake yaitu rasa pisang, mangga dan strawberry. Selain rasa cake terdapat juga dua macam cream yaitu ice cream dan whipcream, enam macam topping yaitu oreo, milo, chacha, koko krunch, meises, dan chocochip dan 3 rasa topping jam yaitu coklat, strawberry dan blueberry dengan harga Rp 11.000 untuk varian whipcream dan Rp 15.000 untuk varian ice cream. Usaha ini menggunakan booth yang berlokasi di Jl. Bangau 9 Ilir, Ilir Timur II Kota Palembang Sumatera Selatan. Modal awal yang digunakan *Cake and Cone* dalam pembukaan usaha adalah sebesar Rp 84.307.500. Berdasarkan analisis kelayakan usaha dengan menggunakan metode *Payback Period (PP)*, *Net Present Value (NPV)* dan *Internal Rate Of Return (IRR)* dapat diambil kesimpulan bahwa *Cake and Cone* layak dijalankan dan memiliki peluang usaha di masa depan. (Apriansa et al., n.d.)

Petani mangga di Kecamatan Sindang Kasi sudah cukup lama bekerja sama dengan UD Ulan Jaya, sehingga hal ini kemungkinan besar sudah berdampak pada petani, terutama dalam hal pendapatan usaha tani. (Rasmikayati et al., 2020)

Setup roti tawar memiliki kalori yang tinggi sehingga dapat membantu menaikkan berat badan balita. Satu porsi setup roti tawar mengandung 300 hingga 500 kalori. Rasa dari setup roti tawar ini manis, teksturnya lembut karena rotinya sudah dibasahi oleh krimnya sehingga balita tidak kesulitan untuk mengunyah rotinya. Cemilan ini sangat cocok untuk dijadikan PMT pada saat posyandu. (Lindemann, 2020)

Mengolah dan menyajikan makanan memerlukan keberanian dalam berkreasi untuk menuangkan ide terhadap makanan yang diolah dan disajikan. Orang-orang yang selalu ingin berkreasi dan mempunyai kreativitas adalah orang-orang yang umumnya cenderung tak pernah berhenti untuk mempelajari atau menggali suatu yang baru atau memperbaiki sesuatu yang telah ada yang dianggap perlu untuk diperbaiki. Bagi orang-orang kreatif, berfikir dan bermotivasi ingin selalu maju adalah hal yang perlu dilakukan, serta selalu berimajinasi sehingga bisa mendapatkan ide-ide baru yang harus diwujudkan secara nyata. (Purwanti, 2021)

Roti merupakan salah satu kudapan yang sangat disukai masyarakat menjadi peluang usaha dalam industri kuliner khususnya industri roti yang semakin menjanjikan. roti didefinisikan sebagai makanan yang terbuat dari tepung terigu, air, dan ragi yang pembuatannya melalui tahap pengulenan, fermentasi (pengembangan), dan proses pemanggangan dalam oven. Roti yang awalnya dikenal sebagai makanan orang Belanda (bule) yang semakin populer dalam pola konsumsi pangan penduduk Indonesia, terutama golongan menengah ke atas. (Khautsar Maharputrananda & Febriana, n.d.)

Buah mangga adalah produk makanan semi basah, dibuat dari pengolahan bubur buah mangga, sukrosa dengan atau tanpa penambahan bahantambahan makanan yang diizinkan. Buah mangga seperti halnya dengan hasil-hasil hortikultura lainnya adalah suatu bahan pangan yang mudah rusak atau busuk. Pada musim panen produksi buah mangga berlimpah sehingga banyak yang tidak dikonsumsi dengan kata lain buah mangga menjadi rusak. Jumlah kerusakan buah mangga mencapai 35%, karena sifat mudah rusak inilah yang sering mengakibatkan kerugian bagi petani atau pedagang buah. Kerugian yang paling besar terjadi pada saat panen yang disebabkan oleh berbagai faktor antara lain dalam hal pemanfaatannya yang masih terbatas dalam bentuk konsumsi buah segar serta cara pengolahan dan pengawetan. (Lucia C. Mandey, 2016)

Indonesia adalah negara yang kaya akan buah dan sayuran. Karena pentingnya peran mereka sebagai sumber vitamin, terutama vitamin A dan vitamin C, serta mineral seperti kalsium, fosfor, zat besi, dan sebagainya, buah-buahan dan sayuran segar termasuk dalam menu sehari-hari. Salah satu produk hortikultura yang memiliki masa depan yang menjanjikan adalah stroberi. (Sofika, 2017)

Pola pikir yang berfokus pada kewirausahaan. Menurut Lumpkin dan Dess (1996), orientasi kewirausahaan seorang wirausahawan ditentukan oleh kesediaan mereka untuk mengambil risiko, menjadi yang pertama dalam melakukan inovasi produk, serta bertindak mandiri dan proaktif dalam menjalankan perusahaan. Dari pernyataan sebelumnya, dapat diketahui bahwa orientasi kewirausahaan seorang wirausahawan mengacu pada kemampuan

dan sifat pantang menyerah, serta kecerdikan dan keberanian mereka dalam mengambil risiko dalam menjalankan perusahaan. (Akhir et al., 2023)

Kandungan kalori yang tinggi pada irisan roti tawar dapat berkontribusi pada kenaikan berat badan balita. Roti tawar mengandung 300-500 kalori per porsi. Roti tawar ini memiliki rasa yang manis dan tekstur yang lembut karena krim yang membasahi roti, sehingga mudah dikunyah oleh balita. Camilan ini sangat cocok untuk digunakan sebagai PMT saat posyandu. (Lindemann, 2020)

Dibutuhkan keberanian dan daya cipta untuk menanamkan ide ke dalam makanan yang diproduksi dan disajikan. Individu yang bercita-cita untuk menjadi kreatif dan memiliki kreativitas biasanya adalah mereka yang tidak pernah berhenti belajar, mengeksplorasi, atau menyempurnakan apa yang telah mereka ketahui atau yakini perlu ditingkatkan. Bagi mereka yang kreatif, mereka harus terus berpikir, terdorong untuk terus maju, dan berimajinasi untuk menghasilkan konsep-konsep segar yang perlu diwujudkan. (Purwanti, 2021)

Salah satu makanan ringan yang sangat digemari oleh masyarakat luas sebagai peluang bisnis di industri kuliner adalah roti, khususnya industri roti yang semakin hari semakin diminati. Roti adalah produk kuliner yang dibuat dengan cara diuleni, difermentasi (pengembangan), dan dipanggang di dalam oven dengan menggunakan tepung terigu, air, dan ragi. Awalnya disebut sebagai masakan orang Belanda (bule), roti menjadi semakin umum dalam menu makanan orang Indonesia, terutama di kalangan masyarakat kelas menengah dan kelas atas.. (Khautsar Maharputrananda & Febriana, n.d.)

Diproduksi dengan mengolah daging buah mangga dan gula, baik dengan atau tanpa menggunakan bahan tambahan makanan yang disetujui, buah mangga adalah produk makanan semi-lembab. Buah mangga adalah makanan yang mudah rusak, sama seperti makanan lain yang ditanam di kebun. Buah mangga diproduksi dalam jumlah besar selama musim panen, yang berarti banyak buah mangga yang tidak dimakan dan malah menjadi busuk. Karena sifatnya yang mudah rusak, buah mangga dapat mengalami kerusakan hingga 35%, yang sering kali menyebabkan kerugian bagi pedagang buah atau petani. Kerugian terbesar terjadi pada saat musim panen karena beberapa alasan, termasuk penggunaan yang saat ini terbatas pada konsumsi buah segar serta teknik pengolahan dan pengawetan. (Lucia C. Mandey, 2016).

Biji mangga Armanis (*Mangifera indica* L.) merupakan produk limbah organik yang pada penelitian sebelumnya kaya akan senyawa metabolit sekunder seperti flavonoid dan memiliki aktivitas antioksidan yang sangat kuat. Biji mangga Armanis berpotensi menyembuhkan luka, termasuk luka eksisi. Luka eksisi ditandai dengan hilangnya sejumlah volume jaringan yang dapat digantikan dengan zat penyembuh luka. (Ifmaily et al., 2023). Mangga merupakan salah satu sumber vitamin C yang mempunyai berbagai macam manfaat bagi kesehatan tubuh (Zikri et al., 2022).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi mahasiswa dan penduduk Kota Palopo dalam meningkatkan wawasan kewirausahaannya sehingga dapat mengelola dan mengembangkan bisnis *inovasi manggo sweet vla cheese* menjadi lebih baik.

2. METODE

2.1. Sarana Kegiatan

Yang menjadi sarana pelaksanaan kegiatan program ini adalah Dosen, Mahasiswa Muhammadiyah Palopo, dan masyarakat sekitar kampus Muhammadiyah Palopo.

2.2. Lokasi Kegiatan

Lokasi kegiatan PKM ini kami pusatkan di Kota Palopo, selain karena lokasi ini mampu menyediakan bahan dengan mudah dan maksimal. Banyaknya masyarakat yang memiliki sifat konsumtif, juga menjadi sasaran utama kami untuk menawarkan hasil kreasi kami yaitu *manggo sweet vla chesee*, dan kami harap dapat diterima dengan baik.

2.3. Waktu Pelaksanaan

Program kegiatan pengabdian pada masyarakat dilakukan 2 bulan pada bulan Oktober dan November tahun 2023.

2.4. Metode yang digunakan

Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan usaha ini adalah berdasarkan input, proses, output (produk), dan evaluasi sebagai berikut:

a. Tahap 1 (Input)

Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat. Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan, studi kelayakan ini dilakukan agar kami dapat mengetahui perkiraan usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Pada tahap ini, analisis ekonomi sangat diperlukan agar kami dapat melihat keuntungan kedepannya sehingga potensi usaha ini dapat diketahui jangka peluang usaha kami. Tahap terakhir yaitu pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi, pada tahap ini ditujukan untuk langkah awal yang harus dilakukan untuk membangun usaha manggo sweet vla chesee.

b. Tahap 2 (Proses)

Kegiatan pembuatan *manggo sweet vla chesee* dilakukan pada bulan November 2022

- 1) Semua bahan yang di perlukan dapat di beli di Opsal Plaza Palopo maupun di pasar sentral
- 2) Alat sendiri bisa di temukan di toko-toko terdekat
- 3) Siapkan semua bahan potong roti tawar berbentuk dadu, blender 1/2 mangga, masak santan kara dengan susu uht, kemudian masukkan susu kental manis secukupnya, kemudian menambah sedikit larutan maizena. masak hingga mengental. potong sisa mangga berbentuk dadu. *Manggo sweet vla chesee siap dihidangkan.*

c. Tahap 3 (Output)

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah *manggo sweet vla chesee*, jajanan ini dapat di konsumsi mulai dari anak-anak sampai orang dewasa, di zaman ini seperti yang kita ketahui banyaknya jajanan yang ditemukan memiliki bahan pengawet yang tinggi, tentunya itu tidak baik pada kesehatan manusia apalagi anak-anak bisa mempengaruhi tumbuh kembangnya, oleh karena itu kami berinisiatif membuat jajanan yang sehat yaitu *manggo sweet vla chesee*.

d. Tahap 4 (Evaluasi)

Tahapan ini akan dilaksanakan pada saat produksi *manggo sweet vla chesee* dilakukan. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak menyukai produk kami, serta hal-hal yang mungkin mengakibatkan usaha kami berpotensi tidak mencapai keuntungan dan perkembangan yang sudah kami rencanakan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Masyarakat diperkenalkan kepada berbagai olahan yang dapat dilakukan dengan campur tangan roti dan mangga. Mulai dari hidangan pencuci mulut dengan potongan mangga segar, hingga salad roti dengan mangga sebagai topping. Masyarakat dibawa dalam workshop untuk membuat berbagai masakan bersama dengan roti dan mangga sebagai kandungannya. Ini mencakup potongan, pengolahan, dan penyajian masakan dengan teknik dan kreativitas mereka sendiri. Kandungan nutrisi dari bahan olahan juga diperhitungkan. Masyarakat dipertemukan dengan kandungan gizi dari roti dan mangga, yang mencakup serat, vitamin, dan mineral esensial. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pengetahuan praktis tentang pemrosesan makanan, tetapi juga memberi peserta pelatihan wawasan yang lebih luas tentang dampak mereka sebagai individu terhadap lingkungan dan komunitas mereka. Selain itu, kegiatan ini continuing

aidirections membangun rasa percaya diri tentang keterampilan yang dipelajari dan memungkinkan eksplorasi lebih lanjut dalam sains dan matematika.

a. Input

Adapun bagian hasil dan pembahasan yaitu menjelaskan dan menguraikan tentang pemilihan bahan dan alat:



Gambar 1. Bahan yang digunakan

Untuk membuat olahan produk mangga sweet vla cheese, memerlukan beberapa bahan yaitu roti, mangga, santan kara, susu full cream, susu kental manis, tepung maizena, dan keju. Bahan yang digunakan sangat mudah ditemukan dipasar Kota Palopo.

b. Proses

Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam proses produksi manggo sweet vla chesee sebagai berikut:

- 1) Masukkan 250ml susu, 65ml santan, 40gr susu kental manis, lalu nyalakn api.
- 2) Tambahkan larutan maizena
- 3) Aduk dan masak hingga mengental
- 4) Siapkan potongan roti tawar dalam cup mika
- 5) Siram dengan vla yang telah dibuat
- 6) Berikan juice mangga yang telah di blender
- 7) Tambahkan topping keju parut dan beberapa potong mangga
- 8) *Manggo sweet vla chesee* siap dihidangkan



Gambar 2. Proses Pembuatan Produk

Tentu saja, proses pembuatan pengabdian masyarakat tentang pengenalan olahan makanan berbahan dasar roti dan manga: Pertama-tama masukkan terlebih dahulu 250 ml susu 65 ml santan, 40 gr kental manis lalu nyalakan apinya, kemudian tambahkan larutan maizena untuk memperkenalkan kuah manga dan aduk hingga masak sampai mengental, setelah kuahnya sudah masak dan mengental siapkan potongan roti tawar diwadahi yang telah di siapkan kemudian siram dengan kuah mangga lalu berikan topping manga yang sudah diblender, setelah itu ditambahkan topping kemudian tambahkan lagi toping keju yang sudah diparut dan setup roti manga siap di hidangkan atau dinikmati.

c. Output

Output/hasil dari produksi yang kami buat dalam program pengabdian masyarakat yaitu *mango sweet vla chesee*, selain makanan ini enak dan gurih tentunya juga bermanfaat bagi kesehatan tubuh . Selain rasanya yang lezat, mangga juga mengandung berbagai nutrisi penting, termasuk vitamin C, vitamin A, vitamin K, serat makanan, serta antioksidan seperti beta-karoten. Kandungan gula alami dalam mangga memberikan energi yang baik bagi tubuh. Adapun hasilnya sebagai berikut:



Gambar 3. Output Produk

d. Evaluasi

Tahap ini dapat dilaksanakan setelah proses pembuatan *mango sweet vla chesee*. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan yang membuat para konsumen tidak cocok dengan rasa yang kami buat mengkonsumsi produk kami serta kekurangan yang mengakibatkan usaha kami berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan. Evaluasi tersebut diantaranya, evaluasi kualitas produk, dan bahan- bahan yang kami gunakan. evaluasi biaya pembuatan produk, evaluasi harga jual produk *mango sweet vla chesee*, dan evaluasi tempat pemasaran produk. Berikut adalah dokumentasi pemasaran produk cimol pisang secara online dan offline :



Gambar 4. Dokumentasi Pemasaran secara *online* dan *offline*

Tidak diragukan lagi alur kerja pengabdian masyarakat untuk pengenalan olahan yang terbuat dari roti dan mangga:

- Perencanaan Program: Pertemuan awal dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat untuk merencanakan program. Mereka bertanggung jawab untuk menetapkan tujuan, target audiens, lokasi, jadwal, dan anggaran kegiatan.
- Pendekatan Pihak Terkait: Untuk mendapatkan dukungan dan kerja sama dalam menyelenggarakan kegiatan, tim menghubungi lembaga pemerintah setempat, sekolah, atau organisasi masyarakat.

- c. Penyusunan Materi: Tim membuat materi pembelajaran yang sesuai dengan minat dan kebutuhan audiens target. Informasi tentang roti dan mangga, serta resep-resep untuk keduanya, serta informasi tentang nilai nutrisinya.
 - d. Pengorganisasian Lokasi dan Fasilitas: Tim mengatur lokasi dan fasilitas yang diperlukan untuk kegiatan, seperti ruang kelas, dapur, peralatan masak, dan bahan makanan.
- Pengumpulan Peserta: melalui iklan di media social.

Tentu saja, proses pembuatan pengabdian masyarakat tentang pengenalan olahan makanan berbahan dasar roti dan mangga adalah sebagai berikut:

- a. Langkah 1:
 - 1) Identifikasi Tujuan: Tentukan tujuan pengabdian masyarakat ini. Misalnya, tentukan tujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang variasi olahan makanan menggunakan roti dan mangga.
 - 2) Identifikasi Target Audiens: Tentukan target audiens program ini. Tentukan apakah itu masyarakat umum, kelompok khusus (seperti ibu-ibu PKK, remaja, atau pelajar), atau mungkin bisnis makanan lokal.
 - 3) Riset dan Materi: Lakukan penelitian tentang berbagai jenis makanan yang dapat dibuat dari roti dan mangga. Kumpulkan resep, informasi nutrisi, dan informasi tentang nilai tambah dari menggunakan keduanya dalam makanan.
- b. Langkah 2:
 - 1) Menyediakan Tim Pengabdian Masyarakat: Tim ini harus terdiri dari ahli pendidikan, nutrisi, dan kuliner. Pastikan mereka memiliki kemampuan dan pengetahuan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan.
 - 2) Pengumpulan Sumber Daya: Kumpulkan materi pembelajaran seperti brosur, video tutorial, dan presentasi untuk digunakan dalam kegiatan pengabdian.
- c. Langkah 3:

Melaksanakan Workshop dan Seminar: Gelar workshop atau seminar untuk memperkenalkan ide-ide tentang penggunaan roti dan mangga dalam berbagai olahan makanan. Dalam seminar ini, Anda dapat melakukan demonstrasi memasak dan mengadakan sesi tanya jawab.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan program PKM-K bahwa inovasi yang kami buat yaitu manggo sweet vla chesee jajan yang memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh dan juga cocok di lidah anak-anak maupun orang dewasa. Demi terwujudnya mahasiswa yang kreatif untuk mendirikan suatu usaha. Saran dalam kegiatan PKM-K, produk *manggo sweet vla chesee* ini perlu berinovasi, dan meningkatkan agar usaha ini memiliki jangka panjang yang lebih baik, dan kami harap bisa membuka peluang kerja untuk orang di sekitar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih sebesar-besarnya kepada bapak dosen kami yang telah membimbing kami dalam proses pembuatan artikel ini. Ucapan terimakasih juga kepada segenap rekan satu kelompok yang terlibat dalam proses pembuatan artikel dan produk ini sehingga dapat terselesaikan tepat waktu, serta ucapan terimakasih juga kepada teman-teman lain yang sudah membantu dalam memberi saran maupun kritikan untuk produk yang kami buat guna untuk menjadi acuan dan motivasi bagi kami dalam pembuatan produk selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. N., & Ratnaningsih, N. (2021). Penambahan tepung mangga dalam substitusi pembuatan mini mango roll cake. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busa FT UNY*, 16, 1–9.
- Akhir, T., Pariwisata, J., & Bali, P. N. (2023). *PEMBUATAN STRAWBERRY PANNA COTTA OLEH COOK*

PADA PASTRY AND BAKERY SECTION.

- Al Amanah, U. (2019). Aplikasi Edible Coating Polisakarida sebagai Upaya Pengurangan Kerusakan Pascapanen Buah Mangga Harumanis (*Mangifera indica* L.). *Skripsi*.
- Apriansa, I., Lestari, R. B., & Artina, N. (n.d.). *CAKE AND CONE (Perencanaan Pendirian Usaha Cake Buah Dalam Cone Es Krim)*.
- Ifmaily, I., Anggraini, U., & Fitriani, P. R. (2023). Pengaruh Salep Ekstrak Biji Buah Mangga Arumanis (*Mangifera Indica* L) Terhadap Penyembuhan Luka Eksisi Secara In Vivo. *Jurnal Ventilator: Jurnal riset ilmu kesehatan dan Keperawatan*, 1(4), 362–377.
- Khautsar Maharputananda, T., & Febriana, R. (n.d.). *Pengembangan aplikasi perhitungan harga jual berbasis Android*
- Lindemann, O. (2020). Artikel 10. In *olahan mangga dan keju* (Lindemann,). <https://doi.org/10.1515/9783111634487-007>
- Lucia C. Mandey, C. F. M. (2016). Teknologi Produksi Jam Mangga (*Mangifera indica*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(1), 28–35.
- Purwanti, H. (2021). Pembelajaran Kreatif pada Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental melalui Metode Demonstrasi. *Ideguru: Jurnal Karya Ilmiah Guru*, 6(2), 127–136. <https://doi.org/10.51169/ideguru.v6i2.201>
- Rasmikayati, E., Saefudin, B. R., Arisyi, Y. H., Kusumo, R. A. B., & Sukayat, Y. (2020). Pendapatan Usaha Tani Mangga Dikaitkan Dengan Kementrian dan Karakteristik Petani Mangga (Kasus pada Petani Mangga di Kecamatan Sindang Kasih, Kabupaten Majalengka yang Bermitra dengan UD Wulan). *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 6(2), 956. <https://doi.org/10.25157/ma.v6i2.3628>
- Sofika, S. (2017). Aktivitas Anti Jamur dari Edible Coating Kitosan-Minyak Temu Mangga (*Curcuma mangga valetton & zipp*) Terhadap Buah Stroberi (*Fragaria vasca* L.). *Skripsi Universitas Islam Indonesia Jogjakarta*, 1–73.
- Zikri, A. H. B., Tien, B. Y., Hui, B. Y., & Han, W. K. (2022). Effects of Processing Parameters on the Quality and Properties of Mango Kernel Flour: a Mini-Review. *Malaysian Journal of Analytical Sciences*, 26(4), 742–754.