

Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik Sensoris Makanan Tradisional Gumag dari Belitung

Adis Satya Lestari^{1*}, Afrilia Elizabet Sagala², Dewi Hermawati W³

¹⁻³ Program Studi Kepariwisata, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

*Corresponding email: adissayalestari@gmail.com¹,

afriliaelizabetsagala@stpsahidsurakarta.ac.id², hermawati05dewi@gmail.com³

Abstrak: Gumag merupakan makanan tradisional khas Melayu asal Belitung yang berbahan dasar tepung ketan putih dan dibaluri tepung kacang hijau. Penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh penambahan tepung mocaf terhadap karakteristik sensoris Gumag Belitung dan menentukan formulasi terbaiknya. Metode yang digunakan adalah eksperimen deskriptif dengan tiga variasi konsentrasi mocaf, yaitu 30%, 50%, dan 70%. Data dikumpulkan melalui uji deskriptif organoleptik oleh 6 panelis terlatih dan uji hedonik skala 1-5 oleh 30 panelis tidak terlatih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan konsentrasi mocaf menurunkan elastisitas tekstur dan memunculkan aroma khas fermentasi singkong. Sampel A dengan konsentrasi mocaf 30% menjadi formulasi paling disukai dengan skor tertinggi pada penampilan (4,20), aroma (4,06), tekstur (4,23), dan rasa (4,26). Dapat disimpulkan bahwa penambahan mocaf pada tingkat moderat, yaitu 30% hingga maksimal 50%, direkomendasikan untuk mempertahankan kualitas sensoris asli Gumag sekaligus mendukung diversifikasi pangan lokal berbasis singkong.

Kata kunci: Gumag Belitung, tepung mocaf, karakteristik sensoris, uji hedonik, kuliner tradisional

Abstract: Gumag is a traditional Malay cake from Belitung made of glutinous rice flour coated with mung bean flour. This study aims to analyze the effect of adding modified cassava flour (mocaf) on the sensory characteristics of Belitung's Gumag and to determine its best formulation. A descriptive experimental method was applied using three mocaf concentrations: 30%, 50%, and 70%. Data were collected through descriptive organoleptic tests by six trained panelists and hedonic tests (1-5 scale) involving 30 untrained panelists. The results show that increasing mocaf concentration reduced textural elasticity and introduced a distinctive cassava-fermentation aroma. Sample A (30% mocaf) was the most preferred formulation, obtaining the highest scores for appearance (4.20), aroma (4.06), texture (4.23), and taste (4.26). A moderate mocaf addition of 30% up to a maximum of 50% is therefore recommended to preserve Gumag's authentic sensory quality while supporting cassava-based local food diversification.

Keywords: Belitung Gumag, mocaf flour, sensory characteristics, hedonic test, traditional culinary

PENDAHULUAN

Kuliner tradisional merupakan bagian penting dari identitas budaya Indonesia yang tidak hanya berperan sebagai penggerak ekonomi masyarakat, tetapi juga sebagai media pelestarian nilai-nilai kearifan lokal. Di tengah pesatnya digitalisasi, pelaku usaha kuliner tradisional dituntut mampu beradaptasi dan berinovasi agar produknya tetap diminati, termasuk melalui pemanfaatan media pemasaran digital (Sarina et al., 2025; Ramadhan & Maulana, 2026). Namun demikian, keberadaan kuliner tradisional saat ini masih menghadapi tantangan berupa minimnya inovasi bahan baku serta menurunnya minat generasi muda, sehingga upaya diversifikasi dan pengembangan produk berbasis pangan lokal menjadi semakin penting untuk terus didorong (Widowati, 2023).

Keragaman pangan lokal sumber karbohidrat di Indonesia meliputi golongan biji-bijian, umbi-umbian, hingga pangan lain seperti pisang dan sagu, namun pemanfaatannya di kalangan generasi muda relatif masih terbatas (Saptono et al., 2023). Salah satu komoditas umbi-umbian yang potensinya belum tergarap maksimal adalah singkong (*Manihot esculenta* Crantz), padahal ketersediaannya melimpah dan dapat menjadi alternatif substitusi terigu impor pada berbagai produk olahan pangan (Rahayu et al., 2025). Untuk memperluas pemanfaatannya pada produk pangan modern, singkong perlu diolah melalui proses modifikasi, salah satunya menjadi tepung mocaf, yang melibatkan tahap fermentasi guna memperbaiki karakteristik fisik dan kimia tepung singkong alami (Marlina, 2025; Apriliyanto & Cahyani, 2022).

Tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) memiliki keunggulan berupa tekstur yang halus, kadar air rendah, serta sifat bebas gluten sehingga berpotensi menjadi bahan substitusi

terigu pada produk bakery maupun kuliner tradisional (Marlina, 2025). Dari sisi ekonomi, pemanfaatan mocaf terbukti mampu meningkatkan nilai jual singkong dan membuka peluang usaha baru bagi UMKM pangan lokal (Sandy et al., 2022; Muhammad, 2020). Penggunaan mocaf sebagai bahan substitusi maupun tambahan pada aneka produk pangan, seperti brownies kukus hingga kue kering, juga telah banyak diteliti dan pada umumnya terbukti mampu diterima baik oleh konsumen apabila digunakan pada proporsi yang tepat (Akbar, 2022; Salsabilla et al., 2025).

Salah satu kuliner tradisional yang berpotensi dikembangkan melalui inovasi bahan baku adalah Gumag, kue khas Melayu Belitung berbahan dasar tepung ketan putih berisi unti kelapa dan dibaluri tepung kacang hijau (Sihite, 2025). Kue dengan konsep serupa juga dikenal luas di berbagai wilayah, seperti Gomak di Sumatra Utara dan Kepulauan Riau, dengan tekstur kenyal dan lembut yang menjadi ciri khasnya (Batakita, 2025; Bintan, n.d.). Sayangnya, kajian ilmiah mengenai Gumag masih sangat terbatas, sementara ketertarikan masyarakat terhadap kue tradisional ini cenderung menurun seiring munculnya berbagai jajanan modern. Kondisi tersebut mendorong perlunya penelitian mengenai potensi inovasi bahan baku pada Gumag, salah satunya melalui penambahan tepung mocaf, mengingat penggunaan mocaf pada produk pangan tradisional lain telah terbukti mampu memberikan nilai tambah tanpa menghilangkan karakter aslinya (Widiadana et al., 2025).

Berdasarkan uraian di atas, penelitian mengenai pengaruh penambahan tepung mocaf terhadap karakteristik sensoris Gumag Belitung menjadi penting untuk dilakukan, mengingat kriteria sensoris merupakan aspek utama yang menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk pangan. Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui formula penambahan tepung mocaf yang digunakan dalam pembuatan Gumag Belitung, dan (2) menganalisis daya terima Gumag Belitung pada masing-masing formula penambahan tepung mocaf tersebut.

LANDASAN TEORI

Gumag Belitung

Gumag merupakan makanan tradisional khas Melayu yang di Kepulauan Bangka Belitung berbahan dasar tepung ketan putih dengan isian unti kelapa dan dibaluri tepung kacang hijau, menghasilkan sensasi tekstur lembut dan kenyal dalam setiap gigitan (Sihite, 2025; Batakita, 2025). Kue dengan konsep dasar yang serupa juga dikenal luas di berbagai daerah lain dengan nama dan filosofi berbeda-beda, misalnya sebagai Gomak di Kepulauan Riau yang bermakna dibaluri atau dibedaki kacang hijau halus, maupun sebagai tepung Gomak di Semenanjung Malaysia dengan variasi isian kacang hijau maupun kelapa (Bintan, n.d.). Meski penamaannya beragam, hampir seluruh varian kue ini memiliki kesamaan bahan dasar, yaitu tepung ketan putih yang dibalut tepung kacang hijau, sehingga menjadikannya representasi kuliner khas Melayu yang tersebar luas mulai dari Sumatra hingga Semenanjung Malaysia.



Gambar 1. Gumag Belitung
Sumber: Dokumentasi Penulis, 2026

Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)

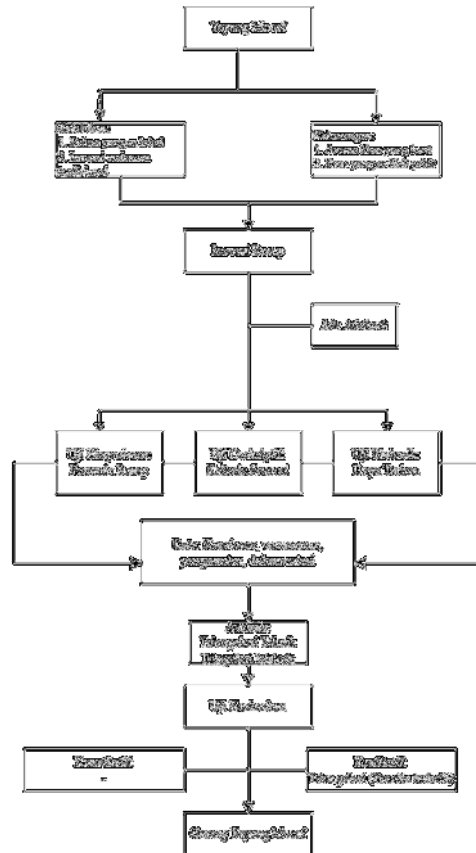
Bahan utama Gumag, yaitu tepung ketan putih, memiliki kandungan amilopektin tinggi yang membuatnya mudah tergelatinisasi saat dipanaskan sehingga menghasilkan tekstur pulen dan kenyal, sementara tepung kacang hijau sebagai bahan pembalut memberikan nilai gizi tambahan berupa protein dan serat (Lathifah et al., 2022). Adapun tepung mocaf merupakan hasil modifikasi singkong melalui proses fermentasi yang mengubah karakteristik fisik dan kimia tepung singkong alami sehingga menyerupai tepung terigu, baik dari segi tekstur maupun daya ikat air (Marlina, 2025; Apriliyanto & Cahyani, 2022). Sifatnya yang bebas gluten dan berkadar air rendah menjadikan mocaf berpotensi besar sebagai substitusi terigu pada produk bakery maupun kuliner tradisional, sekaligus mendukung peningkatan nilai ekonomi singkong sebagai komoditas lokal (Sandy et al., 2022).

Penelitian yang Relevan

Pemanfaatan tepung mocaf pada berbagai produk pangan telah banyak dikaji dan umumnya menunjukkan hasil yang positif terhadap penerimaan konsumen. Akbar (2022) melaporkan bahwa substitusi tepung mocaf pada brownies kukus dapat diterima baik oleh masyarakat berdasarkan uji organoleptik, sementara Fatah (2022) menemukan bahwa mocaf mampu menghasilkan tekstur adonan pizza yang sesuai dengan karakteristik yang diharapkan. Pada produk bolu klemben, penambahan tepung mocaf dengan formulasi berbeda juga terbukti memengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap beberapa atribut sensoris (Sari et al., 2025), sedangkan pada camilan stick rumput laut, produk berbahan mocaf memperoleh tingkat kesukaan pada kategori sangat suka (Widiadana et al., 2025). Sejalan dengan itu, penelitian pada mie kering substitusi tepung kacang hijau turut menunjukkan bahwa penambahan bahan pangan lokal alternatif dapat memengaruhi karakteristik organoleptik produk pangan secara keseluruhan (Pitaloka et al., 2024). Berbagai penelitian tersebut memperkuat asumsi bahwa penambahan tepung mocaf berpotensi memberikan pengaruh serupa terhadap karakteristik sensoris Gumag Belitung, sekaligus menegaskan pentingnya menentukan proporsi yang tepat agar cita rasa khas produk tradisional tetap terjaga.

Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran penelitian ini diawali dari potensi tepung mocaf sebagai bahan pangan lokal yang dapat mendukung inovasi kuliner tradisional, namun di sisi lain juga berisiko memunculkan aroma khas fermentasi yang kuat dan rasa yang sedikit pahit apabila digunakan pada proporsi tinggi. Inovasi resep dilakukan melalui pendekatan mixed methods, meliputi uji eksperimen formula, uji deskriptif kriteria sensoris oleh panelis terlatih, serta uji hedonik daya terima oleh panelis tidak terlatih. Data yang diperoleh melalui kuesioner, wawancara, dan pengamatan kemudian dianalisis menggunakan triangulasi teknik dan metode untuk memperoleh keabsahan data, sehingga pada akhirnya diperoleh formulasi Gumag tepung mocaf yang paling sesuai dan diterima konsumen, sebagaimana tersaji pada Gambar 2.



Gambar 2. Kerangka Pemikiran
 Sumber: Data Penulis, 2026

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan mixed methods dengan model sequential explanatory design, yaitu pengumpulan dan analisis data kuantitatif terlebih dahulu untuk mengidentifikasi pola dan temuan signifikan, yang kemudian diperdalam melalui data kualitatif (Ivankova et al., 2006). Pendekatan ini dipilih karena penelitian tidak hanya bertujuan mengukur pengaruh perlakuan secara statistik, tetapi juga menelusuri alasan di balik preferensi sensoris panelis terhadap Gumag Belitung yang dimodifikasi dengan tepung mocaf.

Penelitian dilaksanakan di Sukoharjo, Jawa Tengah, pada April-Juli 2026, meliputi tahap persiapan, pembuatan produk, uji panelis, hingga analisis data. Bahan utama yang digunakan adalah tepung ketan putih, tepung kacang hijau buatan sendiri, tepung mocaf komersial, air, dan garam, dengan peralatan produksi rumah tangga standar seperti panci, kompor, timbangan, dan blender.

Formula resep acuan ditentukan melalui perbandingan tiga resep referensi, yaitu resep asli masyarakat Belitung, resep dari platform *Cookpad* (Muhdalina, 2023), dan resep dari media sosial *TikTok* (Ningsih, 2024). Dari ketiga resep tersebut, resep masyarakat Belitung dipilih sebagai acuan karena paling sesuai dengan filosofi Gumag yang berbahan dasar tepung ketan putih tanpa tambahan tepung lain. Resep acuan tersebut diuji coba sebanyak dua kali untuk memastikan kestabilan adonan sebelum ditetapkan sebagai dasar formulasi sampel penelitian. Selanjutnya, dilakukan substitusi sebagian tepung ketan putih dengan tepung mocaf pada tiga tingkat konsentrasi, yaitu 30% (Sampel A), 50% (Sampel B), dan 70% (Sampel C), sebagaimana tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1. Formulasi Sampel Penelitian

Sampel	Tepung Ketan Putih	Tepung Mocaf	Garam	Air Hangat
Sampel A (30%)	70 g	30 g	2 g	80 g
Sampel B (50%)	50 g	50 g	2 g	80 g
Sampel C (70%)	30 g	70 g	2 g	80 g

Sumber: Olahan Penulis, 2026

Proses pembuatan Gumag diawali dengan pembuatan unti kelapa sebagai isian dan tepung kacang hijau sebagai bahan pembalut, dilanjutkan dengan pencampuran adonan sesuai formula sampel, pembentukan, perebusan hingga Gumag mengapung sebagai tanda kematangan, kemudian pembaluran tepung kacang hijau selagi produk masih panas.

Pengujian sensoris dilakukan melalui dua metode, yaitu uji deskriptif organoleptik oleh 6 panelis terlatih (chef, pelaku usaha kuliner, serta dosen/guru tata boga berusia 20-50 tahun) dan uji hedonik oleh 30 panelis tidak terlatih berusia 22-50 tahun, sesuai kriteria panelis pada SNI 01-2346-2006. Uji hedonik menggunakan skala 1 (sangat tidak suka) hingga 5 (sangat suka) pada lima atribut, yaitu penampilan, warna, aroma, tekstur, dan rasa, dengan nilai rata-rata dihitung menggunakan rumus $M = \Sigma X : N$, dengan M adalah skor rata-rata, ΣX jumlah seluruh skor, dan N jumlah panelis. Sementara itu, uji deskriptif organoleptik dilengkapi wawancara mendalam kepada panelis terlatih untuk memperkuat interpretasi data kuantitatif. Keabsahan data kualitatif diuji melalui triangulasi sumber dan teknik, yaitu memeriksa konsistensi data dari berbagai sumber serta metode pengumpulan yang berbeda.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Eksperimen Formula

Berdasarkan proses eksperimen yang dilakukan, peningkatan konsentrasi tepung mocaf secara konsisten memengaruhi karakteristik fisik Gumag Belitung, sebagaimana dirangkum pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Pengamatan Kualitatif Uji Eksperimen

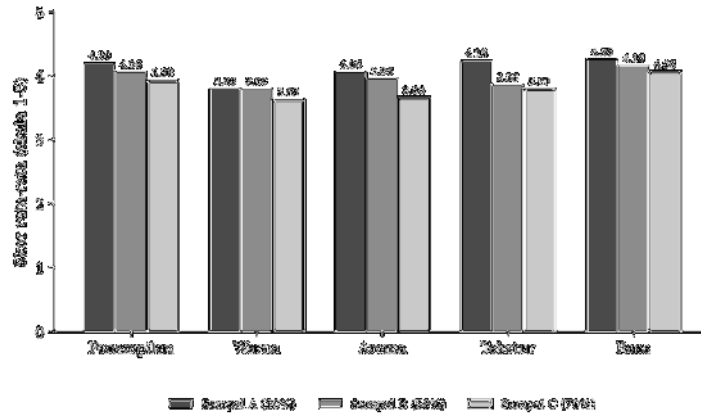
Persentase Mocaf	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
30%	Putih, sama seperti Gumag asli	Tidak berbau khas mocaf	Kenyal	Tidak berbeda dari Gumag asli
50%	Putih, sama seperti Gumag asli	Aroma mocaf mulai tercium, tidak terlalu kuat	Cenderung lembut, tidak terlalu kenyal	Rasa mocaf mulai terasa, tidak mengganggu
70%	Cenderung pucat	Aroma mocaf kuat dan dominan	Keras	Sedikit pahit

Sumber: Data Observasi Eksperimen, 2026

Perubahan warna baru terlihat signifikan pada konsentrasi 70%, sedangkan pada 30% dan 50% warna masih menyerupai produk asli. Aroma khas fermentasi singkong pada mocaf mulai tercium pada konsentrasi 50% dan semakin dominan pada 70%, sejalan dengan menurunnya proporsi tepung ketan putih yang berperan besar dalam membentuk tekstur kenyal khas Gumag.

Hasil Uji Hedonik (Daya Terima Panelis Tidak Terlatih)

Uji hedonik terhadap 30 panelis tidak terlatih menunjukkan pola yang cukup konsisten pada seluruh atribut sensoris, yaitu penurunan skor kesukaan seiring meningkatnya konsentrasi tepung mocaf, seperti tersaji pada Gambar 3.

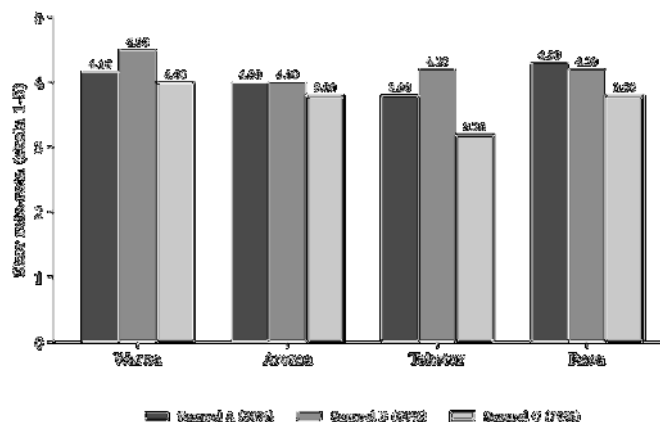


Gambar 3. Hasil Uji Hedonik Panelis Tidak Terlatih
 Sumber: Olahan Penulis, 2026

Pada atribut penampilan, Sampel A memperoleh skor tertinggi (4,20), diikuti Sampel B (4,06) dan Sampel C (3,93). Atribut warna menunjukkan skor yang identik antara Sampel A dan B (3,80), sedangkan Sampel C menurun menjadi 3,63. Pada atribut aroma, penurunan skor terjadi secara linear dari Sampel A (4,06) ke Sampel B (3,96) hingga Sampel C (3,66). Pola serupa juga tampak pada tekstur, dengan Sampel A unggul (4,23) dibanding Sampel B (3,86) dan Sampel C (3,80). Atribut rasa menjadi yang paling stabil, dengan skor tertinggi pada Sampel A (4,26), disusul Sampel B (4,16) dan Sampel C (4,06). Secara umum, panelis tidak terlatih paling menyukai Gumag dengan konsentrasi mocaf terendah, yakni 30%.

Hasil Uji Deskriptif Organoleptik (Panelis Terlatih)

Hasil uji deskriptif organoleptik oleh panelis terlatih menunjukkan pola yang sedikit berbeda dibanding uji hedonik, khususnya pada atribut warna dan tekstur, sebagaimana tersaji pada Gambar 4.



Gambar 4. Hasil Uji Deskriptif Organoleptik Panelis Terlatih
 Sumber: Olahan Penulis, 2026

Sampel B justru memperoleh skor tertinggi pada warna (4,50) dan tekstur (4,20), yang menurut salah satu panelis terlatih disebabkan warna Sampel B "tidak terlalu pucat dibandingkan pada sampel C" serta tekstur yang "seimbang dan tidak keras". Pada atribut aroma, Sampel A dan B memperoleh skor identik (4,00), sedangkan Sampel C kembali menjadi yang terendah (3,80). Adapun pada atribut rasa, Sampel A tetap unggul dengan skor 4,30, diikuti Sampel B (4,20) dan Sampel C (3,80). Perbedaan pola pada atribut warna dan tekstur antara uji hedonik dan uji deskriptif menunjukkan bahwa penilaian objektif panelis terlatih terhadap intensitas warna dan kelembutan tekstur Sampel B cukup tinggi, meskipun secara preferensi keseluruhan panelis tidak terlatih tetap lebih menyukai karakteristik Sampel A yang lebih kenyal dan mendekati Gumag asli.

Pembahasan

Secara filosofis, keunikan Gumag terletak pada tekstur kenyal dan lembut yang dihasilkan oleh tepung ketan putih dalam sekali gigitan (Batakita, 2025). Hasil penelitian ini menegaskan bahwa penambahan tepung mocaf secara langsung memengaruhi karakteristik autentik tersebut: semakin tinggi proporsi mocaf, semakin menurun elastisitas dan kekenyalan produk, sejalan dengan menurunnya proporsi tepung ketan putih yang memiliki kandungan amilopektin tinggi dan berperan penting dalam proses gelatinisasi (Lathifah et al., 2022). Pada konsentrasi 30%, karakteristik sensoris Gumag masih sangat mendekati produk asli baik dari segi warna, aroma, tekstur, maupun rasa. Peningkatan menjadi 50% mulai memunculkan aroma khas fermentasi singkong dan tekstur yang sedikit lebih lembut, namun perubahan ini masih dalam batas yang dapat diterima panelis. Sebaliknya, pada konsentrasi 70%, hampir seluruh atribut sensoris mengalami penurunan skor secara signifikan, dengan warna yang lebih pucat, aroma mocaf yang dominan, tekstur yang keras, serta rasa yang sedikit pahit, kondisi yang menunjukkan ambang batas penerimaan konsumen terhadap substitusi mocaf pada produk ini.

Secara keseluruhan, hasil uji hedonik dan uji deskriptif organoleptik saling melengkapi dan memperkuat satu sama lain. Sampel A konsisten memperoleh skor tertinggi pada atribut rasa, baik secara hedonik (4,26) maupun deskriptif (4,30), yang mengindikasikan hubungan yang kuat antara penilaian objektif dan preferensi subjektif panelis pada atribut ini. Pada atribut warna dan tekstur, Sampel B memang unggul secara deskriptif, namun preferensi keseluruhan panelis tidak terlatih tetap condong pada Sampel A yang teksturnya dinilai lebih menyerupai Gumag asli. Pola ini konsisten dengan berbagai penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa penambahan tepung mocaf pada produk pangan tradisional sebaiknya dilakukan pada proporsi moderat agar tidak menghilangkan karakter sensoris asli produk (Akbar, 2022; Sari et al., 2025; Widiadana et al., 2025).

Dengan mempertimbangkan keseluruhan atribut sensoris, dapat disintesis bahwa penambahan tepung mocaf pada rentang 30% hingga 50% merupakan formulasi paling optimal untuk mempertahankan karakter khas Gumag Belitung, sedangkan konsentrasi 70% secara konsisten menurunkan penerimaan panelis pada hampir seluruh parameter. Formulasi 30% (Sampel A) menjadi rekomendasi utama karena menghasilkan produk dengan karakteristik sensoris yang paling menyerupai Gumag asli sekaligus memperoleh skor penerimaan tertinggi dari kedua kelompok panelis.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung mocaf memberikan pengaruh nyata terhadap karakteristik sensoris Gumag Belitung, terutama pada aspek tekstur, aroma, dan rasa, yang cenderung menurun seiring meningkatnya konsentrasi mocaf yang digunakan. Dari ketiga formula yang diujikan, Sampel A dengan konsentrasi tepung mocaf 30% terpilih sebagai formulasi terbaik karena memperoleh skor penerimaan tertinggi pada hampir seluruh atribut sensoris, baik melalui uji hedonik (rasa 4,26; tekstur 4,23;

penampilan 4,20; aroma 4,06) maupun uji deskriptif organoleptik (rasa 4,30). Sebaliknya, peningkatan konsentrasi mocaf hingga 70% terbukti secara konsisten menurunkan penerimaan panelis pada seluruh parameter sensoris yang diuji. Dengan demikian, penggunaan tepung mocaf pada tingkat moderat, yaitu 30% hingga maksimal 50%, direkomendasikan sebagai formulasi optimal yang mampu mempertahankan karakter sensoris asli Gumag Belitung sekaligus mendukung diversifikasi pangan lokal berbasis singkong yang lebih ekonomis.

Penelitian lanjutan disarankan untuk mengkaji kombinasi tepung mocaf dengan bahan pewarna alami, seperti bunga telang, kunyit, atau buah naga, guna memperbaiki aspek warna pada konsentrasi mocaf yang lebih tinggi. Bagi pelaku usaha kuliner, formulasi 30% tepung mocaf dapat menjadi acuan praktis untuk mengembangkan produk Gumag yang lebih ekonomis tanpa mengurangi karakter sensoris yang disukai konsumen, sekaligus menjadi salah satu upaya pelestarian kuliner tradisional Melayu Belitung di tengah tantangan modernisasi pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, R. (2022). *Substitusi tepung mocaf pada brownies kukus [Skripsi]*. STP Sahid Surakarta.
- Apriliyanto, E., & Cahyani, D. A. (2022). Penerapan teknologi pengolahan singkong menjadi tepung mocaf sebagai upaya mendukung desa mandiri mocaf Desa Pesangkalan Kabupaten Banjarnegara. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 3(3), 584–595. <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v3i3.1071>
- Batakita. (2025, April 15). Kue tradisional mirip mochi khas Melayu: Ini dia resep tepung Gomak kacang hijau yang wajib dicoba! <https://batakita.com/2025/04/15/kue-tradisional-mirip-mochi-khas-melayu-ini-dia-resep-tepung-gomak-kacang-hijau-yang-wajib-dicoba/>.
- Bintan, A. (n.d.). Wisata kuliner Bangka Belitung. Kuliner Nusantara. <https://www.kulinernusantara.com/wisata-bangka-belitung>.
- Fatah, G. H. (2022). *Pembuatan pizza dari tepung mocaf [Skripsi]*. STP Sahid Surakarta.
- Ivankova, N. V., Creswell, J. W., & Stick, S. L. (2006). Using mixed-methods sequential explanatory design: *From theory to practice. Field Methods*, 18(1), 3–20.
- Lathifah, I. P. C., Sutiadiningsih, A., Suwardiah, D. K., & Pangesthi, L. T. (2022). Pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap sifat organoleptik kue pudak. *Jurnal Tata Boga*, 11(2), 99–109.
- Marlina, S. (2025). Karakteristik fisik dan kimia tepung singkong termodifikasi sebagai bahan baku alternatif produk pangan lokal. *Jurnal Agroteknologi Indonesia*, 1(1), 10–17.
- Muhammad, D. D. N. (2020). Kementan kembangkan teknologi tepung mocaf. *Republika*. <https://www.republika.co.id/berita/qwerty/kementan-kembangkan-teknologi-tepung-mocaf>.
- Muhdalina, S. (2023). Kue Gomak [Resep]. *Cookpad*. <https://cookpad.com/id/resep/1461467>.
- Ningsih, E. [@euisgustianingsih]. (2024, September 4). Kuih legend tepung Gomak [Video]. *TikTok*. <https://vt.tiktok.com/ZSX7S2hLT/>.
- Pitaloka, I. M., Ma'rifah, B., & Muhlishoh, A. (2024). Analisis kandungan gizi dan organoleptik mie kering substitusi tepung kacang hijau dan tepung daun kelor untuk remaja gizi kurang. *Journal of Nutrition College*, 13(2), 105–114.
- Rahayu, N., Maryanti, S., Wardiningsih, R., & Novian, L. A. (2025). Diversifikasi olahan singkong untuk peningkatan ekonomi masyarakat Desa Renggata Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Abdimas Independen*, 6(1), 1–8.
- Ramadhan, R., & Maulana, H. N. (2026). Strategi pemasaran digital pada UMKM kuliner: Tinjauan literatur pemanfaatan media sosial di Indonesia. *Journal of Organizational Performance and Analysis*, 2(1), 205–214.
- Salsabilla, A., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. (2025). Inovasi putri salju dengan pemanfaatan tepung mocaf. *Jurnal Multidisiplin Ilmu Akademik*, 2(5), 161–176.

- Sandy, Y., Nursanni, B., Gunawan, S., & Januariansyah, S. (2022). Pemanfaatan tepung mocaf menjadi ragam olahan pangan pada UMKM di Desa Sumberejo Kecamatan Pagar Merbau Kabupaten Deli Serdang. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 748–752.
- Saptono, M., Rahayuningsih, S. E. A., Christiana, I., Kusumadati, W., & Nafisah, Z. (2023). Pengenalan dan pemanfaatan tanaman penghasil karbohidrat non beras dan gandum sebagai bahan dasar usaha kuliner untuk siswa sekolah menengah kejuruan. *Pengabdianmu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(5).
- Sari, L. V. A., Ekayani, I. A. P. H., & Suriani, N. M. (2025). Uji hedonik bolu klemben substitusi tepung mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Kuliner*, 5(1), 21–32. <https://doi.org/10.23887/jk.v5i1.92178>
- Sarina, S., Silamat, E., Zilfana, Z., & Sulistyaningsih, E. (2025). Analisis strategi pemasaran digital berbasis komunitas lokal terhadap keberlangsungan usaha kuliner tradisional di Indonesia. *Sanskara Ekonomi dan Kewirausahaan*, 4(1), 64–75.
- Sihite, F. G. B. (2025). Camilan tradisional enak khas Melayu, ini resep kue tepung Gopak. *Detiksumut*. <https://www.detik.com/sumut/kuliner/d-7866331/camilan-tradisional-enak-khas-melayu-ini-resep-kue-tepung-gopak>.
- Widiadana, I. M. C., Ariani, R. P., & Sukerti, N. W. (2025). Uji hedonik camilan stick rumput laut mocaf. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 16(2), 62–70.
- Widowati, S. (2023). *Diversifikasi pangan lokal untuk ketahanan pangan: Perspektif ekonomi, sosial, dan budaya*. BRIN Press.