

PENGARUH SUBSTITUSI *PUREE* JAGUNG MANIS TERHADAP KUALITAS BOLU KEMOJO

Nadine Ritche Moristi ¹, Elida ², Ezi Anggraini ³, Yolanda Intan Sari ⁴
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu
Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang
Email: nadineritchemoristi@gmail.com

ABSTRACT

*This study aims to analyze the effect of sweet corn puree substitution on the quality of bolu kemojo in terms of shape, color, aroma, texture, and taste. Bolu kemojo is a traditional cake from Riau Province that has great potential to be developed through local food-based ingredient innovation. Sweet corn (*Zea mays saccharata*) was selected as the substitution material due to its rich nutritional content, natural carotenoids, and natural sweetness that can enrich the product. A pure experimental method was used with four treatment levels: X0 (control, no substitution), X1 (20% substitution), X2 (30% substitution), and X3 (40% substitution). Data were collected through organoleptic testing by three expert panelists in three replications. Data analysis used one-way ANOVA followed by Duncan's test at 5% significance level. Results showed that sweet corn puree substitution significantly affected shape ($F_{count}=4.24$), color ($F_{count}=2.94$), and texture ($F_{count}=3.09$), but did not significantly affect aroma ($F_{count}=1.79$) and taste ($F_{count}=1.86$). Treatment X1 with 20% substitution produced the highest overall quality with a mean score of 3.22, showing the best balance between the traditional characteristics of bolu kemojo and the new characteristics due to sweet corn puree addition. This study recommends 20% sweet corn puree substitution as the best formula in developing innovative bolu kemojo based on local food.*

Keywords: Bolu kemojo, sweet corn puree, substitution, organoleptic, local food

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi puree jagung manis terhadap kualitas bolu kemojo ditinjau dari aspek bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Bolu kemojo merupakan kue tradisional khas Provinsi Riau yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan melalui inovasi bahan baku berbasis pangan lokal. Jagung manis (*Zea mays saccharata*) dipilih sebagai bahan substitusi karena kaya kandungan gizi, karotenoid alami, serta memiliki rasa manis alami yang dapat memperkaya produk. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen murni dengan empat taraf perlakuan: X0 (kontrol, tanpa substitusi), X1 (substitusi 20%), X2 (substitusi 30%), dan X3 (substitusi 40%). Data dikumpulkan melalui uji organoleptik oleh tiga panelis ahli dalam tiga kali pengulangan. Analisis data menggunakan ANAVA satu arah dilanjutkan dengan uji Duncan pada taraf

signifikansi 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi puree jagung manis berpengaruh nyata terhadap aspek bentuk ($F_{hitung}=4,24$), warna ($F_{hitung}=2,94$), dan tekstur ($F_{hitung}=3,09$), namun tidak berpengaruh nyata terhadap aroma ($F_{hitung}=1,79$) dan rasa ($F_{hitung}=1,86$). Perlakuan X1 dengan substitusi 20% menghasilkan kualitas keseluruhan tertinggi dengan rerata skor 3,22, menunjukkan keseimbangan terbaik antara karakter tradisional bolu kemojo dan karakteristik baru akibat penambahan puree jagung manis. Penelitian ini merekomendasikan substitusi puree jagung manis sebesar 20% sebagai formula terbaik dalam pengembangan bolu kemojo inovatif berbasis pangan lokal.

Kata Kunci: Bolu kemojo, pure jagung manis, substitusi, organoleptic, pangan lokal.

A. Pendahuluan

Indonesia memiliki kekayaan kuliner tradisional yang sangat beragam dan tersebar di berbagai daerah. Setiap daerah memiliki makanan khas yang mencerminkan budaya, kearifan lokal, serta potensi sumber daya alam setempat. Salah satu makanan tradisional yang masih dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat khususnya di Provinsi Riau adalah bolu kemojo. Bolu kemojo merupakan jenis kue basah tradisional yang memiliki ciri khas tekstur lembut, rasa manis, aroma pandan yang kuat, serta warna hijau yang menarik. Kue ini umumnya disajikan pada acara adat, perayaan hari besar, maupun sebagai hidangan pendamping dalam kegiatan sehari-hari.

Bolu kemojo merupakan makanan tradisional Riau yang sebelumnya hanya dapat dinikmati pada acara-acara tertentu seperti

upacara adat atau pernikahan. Disebut juga bolu kemojo yang berasal dari kata kemojo atau bunga kemojo, karena loyang yang digunakan memiliki bentuk seperti bunga kemojo (Amelia, 2017). Bolu kemojo menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama, dicampur dengan telur, gula, mentega, santan, serta daun pandan. Teksturnya padat dan cenderung seperti kue basah, tidak seperti tekstur bolu pada umumnya, dengan rasa dominan manis dan aroma harum pandan (Juliana, 2012).

Diversifikasi pangan merupakan strategi penting untuk meningkatkan kualitas konsumsi pangan dan mengurangi ketergantungan terhadap satu komoditas tertentu. Melalui diversifikasi pangan, masyarakat didorong untuk memanfaatkan berbagai sumber karbohidrat, protein,

vitamin, dan mineral dari bahan pangan yang beragam (FAO, 2019). Hal ini sejalan dengan kebijakan pangan nasional yang menekankan pentingnya pemanfaatan sumber daya lokal untuk mengurangi ketergantungan terhadap bahan pangan impor, khususnya tepung terigu (Kementerian Pertanian, 2020).

Salah satu bahan pangan lokal yang berpotensi dikembangkan adalah jagung manis (*Zea mays saccharata*). Jagung manis mengandung karbohidrat, serat pangan, vitamin A, vitamin C, serta mineral yang bermanfaat bagi tubuh. Jagung manis juga memiliki rasa manis alami dan warna kuning cerah yang dapat memberikan daya tarik visual pada produk olahan pangan (Rahmawati et al., 2020). Selain itu, jagung manis mengandung pigmen karotenoid berkisar antara 6,4-11,3 µg/g yang di antaranya adalah β-karoten sebagai antioksidan dan provitamin A (Aini, 2013).

Penggunaan *puree* jagung manis sebagai bahan substitusi dalam pembuatan bolu kemojo diharapkan dapat memberikan inovasi baru pada produk tradisional tersebut. Substitusi *puree* jagung manis tidak hanya bertujuan mengurangi penggunaan

tepung terigu, tetapi juga meningkatkan nilai gizi serta memberikan variasi rasa dan warna pada bolu kemojo. Berdasarkan pra-penelitian dengan persentase *puree* jagung manis 20%, 30%, dan 40%, penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh substitusi *puree* jagung manis terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa bolu kemojo.

B. Tinjauan Pustaka

Bolu Kemojo

Bolu kemojo adalah kue basah tradisional khas Riau yang dibuat dengan karakter bantat (tidak mengembang) dengan tekstur halus. Bolu kemojo berwarna coklat di luar dan hijau di dalamnya; proses pemanggangan membuat bagian luar berwarna coklat, sementara perasan daun pandan membuat bagian dalam berwarna hijau (Ensiklopedia Pariwisata Indonesia, 2014). Dalam perkembangannya, bolu kemojo telah mengalami modifikasi dengan beragam rasa seperti durian, coklat, keju, dan ubi ungu, namun belum ada penelitian sistematis mengenai substitusi *puree* jagung manis pada produk ini.

Bahan-bahan utama bolu kemojo terdiri atas tepung terigu, telur,

gula pasir, *margarine*, santan, dan air daun pandan. Setiap bahan memiliki fungsi penting dalam pembentukan tekstur, rasa, dan aroma khas bolu kemojo. Tepung terigu berfungsi sebagai pembentuk struktur melalui pembentukan jaringan gluten, sementara santan memberikan kelembaban dan aroma khas. Daun pandan memberikan warna hijau alami sekaligus aroma wangi yang menjadi identitas utama produk ini.

Puree Jagung Manis

Puree jagung manis adalah produk semi-padat yang dihasilkan dari jagung manis (*Zea mays saccharata*) yang telah melalui proses penghalusan (blending atau penghancuran) hingga diperoleh tekstur lembut dan homogen. *Puree* ini dapat dibuat dari biji jagung manis yang telah direbus atau dikukus, kemudian dihaluskan tanpa atau dengan penambahan sedikit air untuk memperoleh konsistensi yang diinginkan (Winarno, 2020). *Puree* jagung manis memiliki kadar air yang cukup tinggi serta warna kuning alami, sehingga berpotensi memengaruhi sifat fisik, kimia, dan organoleptik produk yang dihasilkan (Yuliana dan Handayani, 2022).

Komposisi gizi jagung manis per 100 gram bahan meliputi energi 86 kkal, protein 3,2 gram, lemak 1,2 gram, karbohidrat 18,7 gram, serat pangan 2,0 gram, kalsium 3 mg, fosfor 111 mg, besi 0,5 mg, vitamin A 400 SI, vitamin B1 0,15 mg, dan vitamin C 12 mg. Kandungan gizi tersebut menjadikan jagung manis sebagai bahan pangan yang potensial untuk meningkatkan nilai gizi produk olahan berbasis tepung terigu.

Penelitian Relevan

Beberapa penelitian terdahulu yang relevan antara lain: Rabiatul Adawiyah (2023) yang meneliti pengaruh substitusi ubi jalar ungu terhadap kualitas bolu kemojo; Riko Imanuel (2019) yang mengkaji substitusi tepung terigu dengan pasta jagung manis pada pembuatan kue bingke; serta Mardilinanti Ovitarsari Putri (2021) tentang tingkat kesukaan konsumen terhadap kue mangkuk dengan substitusi jagung manis. Penelitian-penelitian tersebut menunjukkan bahwa pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai substitusi pada produk kue tradisional memberikan pengaruh signifikan terhadap kualitas organoleptik produk.

C. Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen murni (*true experimental research*) yang dilaksanakan di Laboratorium Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang, pada April 2026. Objek penelitian adalah bolu kemojo yang dibuat dengan substitusi puree jagung manis pada berbagai persentase.

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah persentase substitusi puree jagung manis, yaitu 0% (X0/kontrol), 20% (X1), 30% (X2), dan 40% (X3) dari jumlah keseluruhan tepung terigu yang digunakan. Variabel terikat adalah kualitas bolu kemojo yang meliputi lima aspek organoleptik: bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Variabel kontrol mencakup jenis dan kualitas bahan baku, takaran bahan, prosedur pembuatan, suhu dan waktu pemanggangan, serta panelis yang digunakan.

Proses pembuatan puree jagung manis dilakukan dengan cara mengupas jagung manis, merebus biji jagung selama 10 menit, menghaluskan dengan blender,

kemudian menyaring hasilnya. Pembuatan bolu kemojo dimulai dari penimbangan bahan, pengocokkan telur dan gula, penambahan margarine cair, santan, air daun pandan, dan tepung terigu yang sebagian telah disubstitusi dengan puree jagung manis sesuai perlakuan, kemudian pencetakan dan pemanggangan pada suhu 160°C selama 45 menit.

Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat taraf perlakuan dan tiga kali pengulangan. Data penilaian organoleptik dikumpulkan menggunakan instrumen lembar penilaian dengan skala 1-5 dari tiga panelis ahli pada setiap pengulangan, sehingga setiap perlakuan memiliki sembilan satuan pengamatan untuk setiap indikator. Teknik analisis data menggunakan Analisis Varian (ANOVA) satu arah, dan jika terdapat pengaruh nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Range Test* (DMRT) pada taraf signifikansi 5%.

D. Hasil Penelitian dan Pembahasan Deskripsi Data Penelitian

Penelitian ini menguji empat perlakuan substitusi puree jagung manis terhadap kualitas bolu kemojo.

Penilaian dilakukan pada 11 indikator yang dikelompokkan ke dalam lima aspek mutu organoleptik. Tabel 1 menyajikan kode sampel dan perlakuan yang digunakan dalam penelitian.

Tabel 1. Kode Sampel dan Perlakuan Penelitian

Kode Sampel	Perlakuan	Presentase	Keterangan
234	X0	0%	Kontrol tanpa substitusi puree jagung manis
354	X1	20%	Substitusi puree jagug manis 20%
514	X2	30%	Substitusi puree jagung manis 30%
780	X3	40%	Substitusi puree jagung manis 40%

Tabel 2 menyajikan rerata skor dari 11 indikator kualitas bolu kemojo pada masing-masing perlakuan. Secara umum, perlakuan X1 (20%) menunjukkan rerata tertinggi pada sebagian besar indikator, sementara perlakuan X2 (30%) cenderung menunjukkan penurunan pada beberapa aspek kualitas.

Tabel 2. Rerata Skor 11 Indikator Kualitas Bolu Kemojo

Indikator	X0 (0%)	X1 (20%)	X2 (30%)	X3 (40%)
Bentuk bunga kemojo	3,78	4,00	3,33	3,56
Kerapian	3,22	3,33	2,56	2,67
Warna luar coklat keemasan	1,78	2,22	1,56	1,89
Warna dalam kuning cerah	1,67	3,22	2,67	3,11
Aroma jagung manis	1,78	2,78	2,11	2,56
Tekstur luar kering	1,89	2,22	1,56	1,89
Tekstur dalam lembut	3,22	3,44	2,78	3,22
Tekstur dalam padat	3,44	3,67	2,89	3,22
Tekstur dalam lembab	3,56	3,89	3,22	3,56
Rasa jagung manis	1,78	2,78	2,44	2,67
Rasa manis	3,33	3,89	3,22	3,56

Hasil Uji ANAVA

Tabel 3 menyajikan ringkasan hasil analisis varian (ANAVA) untuk setiap aspek penilaian kualitas bolu kemojo. Hasil uji ANAVA menunjukkan bahwa substitusi puree jagung manis memberikan pengaruh yang berbeda-beda terhadap masing-masing aspek kualitas.

Tabel 3. Ringkasan Hasil Uji

ANOVA per Aspek					
Aspek	Sum of Squares	Mean Square	Fhitung	Sign.	Keterangan
Bentuk	2,852	0,951	4,241	0,012	Signifikan
Warna	4,630	1,543	2,942	0,048	Signifikan
Aroma	5,120	1,707	1,791	0,168	Tidak Signifikan
Tekstur	2,450	0,817	3,092	0,041	Signifikan
Rasa	3,180	1,060	1,864	0,156	Tidak Signifikan

Berdasarkan Tabel 3, tiga dari lima aspek penilaian yaitu bentuk, warna, dan tekstur mengalami pengaruh yang nyata dari perlakuan substitusi puree jagung manis dengan nilai Fhitung lebih besar dari Ftabel 2,90 pada taraf signifikansi 5%. Aspek aroma dan rasa tidak menunjukkan perbedaan yang nyata secara statistik, meskipun tren deskriptif tetap menunjukkan adanya perubahan persepsi panelis.

Pengaruh Substitusi terhadap Aspek Bentuk

Rerata aspek bentuk untuk perlakuan X0 sebesar 3,50; X1 sebesar 3,67; X2 sebesar 2,94; dan X3 sebesar 3,11. Hasil ANAVA menunjukkan nilai Fhitung sebesar 4,24 yang lebih besar daripada Ftabel 2,90, sehingga substitusi puree jagung manis berpengaruh nyata

terhadap aspek bentuk bolu kemojo. Berdasarkan uji lanjut Duncan, perlakuan X1 dan X0 berada pada kelompok yang sama (kelompok a) dengan rerata tertinggi, menunjukkan bahwa substitusi 20% belum terlalu mengganggu struktur adonan dalam mempertahankan bentuk bolu kemojo.

Perlakuan X2 menunjukkan penurunan kerapian paling signifikan, yang diduga disebabkan oleh kandungan air yang lebih tinggi dalam *puree* jagung manis sehingga memengaruhi konsistensi adonan dan kemampuannya mempertahankan cetakan selama pemanggangan. Hal ini selaras dengan temuan Putri dan Widyastuti (2022) bahwa kadar air bahan tambahan yang melebihi 30% dari total bobot adonan cenderung menurunkan kemampuan adonan kue dalam mempertahankan bentuk selama proses pemanasan.

Pengaruh Substitusi terhadap Aspek Warna

Rerata aspek warna pada perlakuan X0, X1, X2, dan X3 masing-masing sebesar 1,72; 2,72; 2,11; dan 2,50. Hasil ANAVA menunjukkan Fhitung sebesar 2,94 yang melebihi Ftabel 2,90, sehingga terdapat pengaruh yang nyata dari perlakuan substitusi terhadap warna bolu

kemojo. Peningkatan substitusi puree jagung manis menyebabkan warna bagian dalam menjadi lebih kuning, berkaitan erat dengan kandungan karotenoid jagung manis, terutama *zeaxanthin* dan *lutein*. Wahyuni dan Rahardjo (2023) menyatakan bahwa pigmen karotenoid dalam jagung manis relatif stabil pada suhu pemanggangan hingga 180°C, sehingga warna kuning dapat bertahan dalam produk akhir.

Warna luar coklat keemasan tidak selalu meningkat seiring penambahan puree jagung manis karena tingginya kadar air pada *puree* dapat memperlambat reaksi Maillard dan karamelisasi yang berperan dalam pembentukan warna coklat pada permukaan produk. Berdasarkan uji Duncan, perlakuan terbaik dari sisi warna keseluruhan adalah X1 yang menghasilkan kombinasi warna luar dan warna dalam paling seimbang dan paling disukai panelis.

Pengaruh Substitusi terhadap Aspek Aroma

Pada aspek aroma, rerata tertinggi diperoleh pada perlakuan X1 dengan skor 2,78, diikuti X3 (2,56), X2 (2,11), dan X0 (1,78). Hasil ANAVA menunjukkan Fhitung sebesar 1,79

yang lebih kecil daripada Ftabel 2,90, sehingga secara statistik tidak terdapat perbedaan yang nyata antarperlakuan pada aspek aroma. Meskipun demikian, tren deskriptif menunjukkan bahwa penambahan *puree* jagung manis mampu memperkuat aroma khas jagung pada produk. Aroma jagung manis dalam produk olahan dikaitkan dengan keberadaan senyawa volatil seperti dimetil sulfida (DMS) dan beberapa aldehida rantai pendek yang dihasilkan selama proses pemanasan *puree* jagung (Lestari dkk., 2021).

Pengaruh Substitusi terhadap Aspek Rasa

Rerata aspek rasa menunjukkan nilai X0 sebesar 2,56; X1 sebesar 3,33; X2 sebesar 2,83; dan X3 sebesar 3,11. Berdasarkan hasil ANAVA, nilai Fhitung sebesar 1,86 lebih kecil daripada Ftabel 2,90, sehingga pengaruh perlakuan terhadap rasa secara statistik tidak berbeda nyata. Namun, pola rerata deskriptif menunjukkan bahwa perlakuan X1 memberikan keseimbangan rasa terbaik antara rasa manis dan cita rasa jagung. Rasa manis jagung manis berasal dari kandungan sukrosa, glukosa, dan fruktosa dalam biji jagung manis segar

yang turut berkontribusi pada persepsi manis produk olahan.

Kualitas Keseluruhan dan Rekomendasi Formula Terbaik

Tabel 4 menyajikan rerata skor per aspek dan menunjukkan bahwa perlakuan X1 (substitusi 20%) secara konsisten memiliki rerata tertinggi pada semua aspek penilaian organoleptik. Rerata kualitas keseluruhan X1 mencapai 3,22, diikuti X3 (2,90), X0 (2,68), dan X2 (2,58).

Tabel 4. Rerata Skor Tiap Aspek Penelitian dan Kualitas Keseluruhan.

Aspek	X0 (0)	X1 (20)	X2 (30)	X3 (40)	Tertinggi
Bentuk	3,5 0	3,6 7	2,9 4	3,1 1	X1 (20%)
Warna	1,7 2	2,7 2	2,1 1	2,5 0	X1 (20%)
Aroma	1,7 8	2,7 8	2,1 1	2,5 6	X1 (20%)
Tekstur	3,0 3	3,3 1	2,6 1	2,9 7	X1 (20%)
Rasa	2,5 6	3,3 3	2,8 3	3,1 1	X1 (20%)
Kualitas Keseluruhan	2,6 8	3,2 2	2,5 8	2,9 0	X1 (20%)

Perlakuan X1 dinilai sebagai formula terbaik karena berhasil menghadirkan karakter jagung manis tanpa mengurangi mutu dasar bolu kemojo secara berlebihan. Aspek bentuk pada perlakuan X1 mencapai rerata tertinggi sebesar 3,67, diikuti tekstur sebesar 3,31 dan rasa sebesar

3,33. Keunggulan ini relevan dengan penelitian Maharani dan Susanto (2022) serta Kurniawati dkk. (2023) yang menemukan bahwa substitusi bahan berbasis pangan lokal pada taraf 20-25% cenderung memberikan keseimbangan terbaik antara inovasi dan penerimaan konsumen.

D. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan sebagai berikut: (1) Substitusi *puree* jagung manis berpengaruh nyata terhadap aspek bentuk ($F_{hitung}=4,24 > F_{tabel}=2,90$) dengan perlakuan X1 dan X0 yang tidak berbeda nyata satu sama lain namun keduanya berbeda nyata dengan X2; (2) Substitusi *puree* jagung manis berpengaruh nyata terhadap aspek warna ($F_{hitung}=2,94 > F_{tabel}=2,90$) dengan peningkatan warna kuning pada bagian dalam seiring penambahan karotenoid jagung; (3) Substitusi *puree* jagung manis tidak berpengaruh nyata terhadap aspek aroma ($F_{hitung}=1,79 < F_{tabel}=2,90$), meskipun tren menunjukkan peningkatan aroma jagung; (4) Substitusi *puree* jagung manis berpengaruh nyata terhadap aspek tekstur ($F_{hitung}=3,09 > F_{tabel}=2,90$) dengan X1 memberikan tekstur terbaik; (5) Substitusi *puree*

jagung manis tidak berpengaruh nyata terhadap aspek rasa ($F_{hitung}=1,86 < F_{tabel}=2,90$), namun perlakuan X1 menunjukkan keseimbangan rasa terbaik; dan (6) Perlakuan X1 dengan substitusi puree jagung manis sebesar 20% merupakan formula terbaik dengan rerata kualitas keseluruhan tertinggi sebesar 3,22.

Dari implikasi penelitian, puree jagung manis dapat dimanfaatkan sebagai inovasi bahan pangan lokal dalam pembuatan bolu kemojo. Penggunaan *puree* jagung manis pada taraf 20% dapat direkomendasikan sebagai formulasi terbaik karena memberikan keseimbangan mutu organoleptik yang paling baik secara menyeluruh. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan melakukan optimasi kombinasi *puree* jagung manis dengan bahan pengemulsi, analisis proksimat, serta uji hedonik dengan panelis konsumen yang lebih luas untuk memastikan acceptabilitas produk di pasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. (2013). *Teknologi fermentasi pada pati jagung*. Graha Ilmu.
- Amelia, R. (2017). *Bolu kemojo kue khas Riau: Kajian historis dan budaya kuliner*. Jurnal Budaya Melayu, 5(2), 1–12.
- Ashari, N. (2021). *Pengajaran pengawetan kue kemojo (bolu kemojo) sebagai kue tradisional masyarakat Melayu Provinsi Riau*. Jurnal Pendidikan Vokasi Kuliner, 3(2), 225–240.
- Dewi, A. K., Yulianti, F., & Rahmawati, D. (2023). *Karakteristik fisik dan organoleptik bolu berbasis pangan lokal dengan substitusi puree jagung manis*. Jurnal Pangan dan Gizi, 14(2), 112–125.
- Ensiklopedia Pariwisata Indonesia. (2014). *Ragam kuliner nusantara*. Kementerian Pariwisata.
- Food and Agriculture Organization. (2019). *Diversifikasi pangan dan ketahanan pangan global*. FAO.
- Juliana, M. (2012). *Analisis organoleptik bolu kemojo tradisional Riau*. Skripsi, Universitas Riau.
- Kementerian Pertanian RI. (2020). *Kebijakan diversifikasi pangan nasional 2020–2024*. Kementan RI.
- Kurniawati, I., Mulyani, S., & Rahayu, E. P. (2023). *Evaluasi kualitas organoleptik produk bakeri dengan berbagai tingkat substitusi puree jagung manis*. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 18(1), 21–32.
- Lestari, P. D., Susanti, A., & Hidayat, T. (2021). *Identifikasi senyawa volatil pada puree jagung manis dan produk kue berbahan jagung*. Jurnal Kimia dan Kemasan, 43(2), 89–100.
- Maharani, D., & Susanto, W. H. (2022). *Titik optimal substitusi bahan pangan lokal pada*

- produk kue tradisional*. Jurnal Pangan, 31(2), 143–156.
- Nuraini, D. (2019). *Pengolahan jagung manis sebagai komoditi hortikultura unggulan*. Jurnal Agroteknologi, 7(1), 45–58.
- Pratama, A., Hidayat, S., & Rahmat, D. (2020). *Pengaruh substitusi puree buah terhadap sifat fisik dan sensori produk cake*. Jurnal Teknologi Industri Pangan, 31(2), 100–112.
- Putri, A. R., & Widyastuti, D. A. (2022). *Pengaruh kadar air bahan substitusi terhadap mutu fisik produk kue basah tradisional*. Jurnal Pengolahan Hasil Pertanian Indonesia, 25(2), 197–210.
- Rabiatul Adawiyah. (2023). *Pengaruh substitusi ubi jalar ungu terhadap kualitas bolu kemojo*. Skripsi, Universitas Negeri Padang.
- Rahmawati, S., Hariyadi, P., & Kusnandar, F. (2020). *Karakteristik fisikokimia dan organoleptik jagung manis segar dan produk olahannya*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 31(1), 25–35.
- Setiawan, A., Kurniasari, L., & Budiman, H. (2024). *Pengaruh kadar air adonan terhadap karakteristik tekstur dan warna permukaan produk pemanggangan*. Jurnal Rekayasa Proses, 18(1), 44–55.
- Wahyuni, S., & Rahardjo, B. (2023). *Stabilitas pigmen karotenoid jagung manis pada berbagai kondisi pengolahan termal*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 33(2), 166–176.
- Winarno, F. G. (2020). *Kimia pangan dan gizi (Ed. ke-2)*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliana, R., & Handayani, T. (2022). *Karakteristik fisikokimia puree jagung manis dan aplikasinya pada produk pangan*. Jurnal Ilmu Pangan, 10(1), 45–56.