
Uji Coba Pemanfaatan Limbah Biji Kurma Terhadap Coffee Cookies

Sagita Yusiana, Alifatqul Maulana, Pramudito
Institut Pariwisata Trisakti
*alifatqul@iptrisakti.ac.id

ABSTRACT

The increasing consumption of coffee in Indonesia has encouraged the development of various coffee-based products, including coffee cookies. However, the high caffeine content in coffee may cause negative health effects if consumed excessively. This study aimed to determine the effect of date seed flour substitution for coffee flour on the taste, texture, and consumer acceptance of coffee cookies. The study employed a quantitative method with an experimental approach. Data were collected through hedonic and organoleptic tests involving 30 panelists consisting of 5 expert panelists and 25 untrained panelists. The data were analyzed using descriptive analysis and the Independent Sample T-Test. The results showed that there was no significant difference in taste between the control product and the date seed flour substitution product, with a significance value of 1.000 (>0.05). Meanwhile, the texture indicator showed a significant difference with a significance value of 0.004 (<0.05). Based on the hedonic test results, the date seed flour substitution product obtained a higher level of preference than the control product in terms of both taste and texture. Therefore, date seed flour can be used as an alternative substitute for coffee flour in coffee cookies and has the potential to become a healthier and environmentally friendly pastry innovation.

Keywords: date seed flour, coffee cookies, hedonic test, texture, taste

ABSTRAK

Meningkatnya konsumsi kopi di Indonesia mendorong berkembangnya inovasi produk berbahan kopi, termasuk coffee cookies. Namun, kandungan kafein yang tinggi pada kopi berpotensi menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan apabila dikonsumsi secara berlebihan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung biji kurma sebagai pengganti tepung kopi terhadap rasa, tekstur, dan tingkat penerimaan masyarakat pada produk coffee cookies. Penelitian menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan eksperimen. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui uji hedonik dan uji organoleptik terhadap 30 panelis yang terdiri dari 5 panelis ahli dan 25 panelis tidak terlatih. Data dianalisis menggunakan analisis deskriptif dan uji Independent Sample T-Test. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada indikator rasa tidak terdapat perbedaan signifikan antara produk kontrol dan produk substitusi tepung biji kurma dengan nilai signifikansi sebesar 1,000 ($>0,05$). Sementara itu, pada indikator tekstur terdapat perbedaan signifikan dengan nilai signifikansi sebesar 0,004 ($<0,05$). Berdasarkan hasil uji hedonik, produk substitusi tepung biji kurma memperoleh tingkat kesukaan yang lebih tinggi dibandingkan produk kontrol, baik dari segi rasa maupun tekstur. Dengan demikian, tepung biji kurma dapat digunakan sebagai alternatif pengganti tepung kopi dalam pembuatan coffee cookies dan berpotensi menjadi inovasi produk pastry yang lebih sehat serta ramah lingkungan.

Kata Kunci: tepung biji kurma, coffee cookies, uji hedonik, tekstur, rasa

PENDAHULUAN

Meningkatnya konsumsi kopi di Indonesia telah mendorong berkembangnya berbagai inovasi produk berbahan kopi, termasuk pada produk pastry seperti cookies. Badan Pusat Statistik (2017) mencatat bahwa konsumsi kopi di Indonesia terus mengalami peningkatan seiring perubahan gaya hidup masyarakat yang menjadikan kopi sebagai bagian dari konsumsi harian. Namun, tingginya konsumsi kopi juga menimbulkan permasalahan kesehatan akibat kandungan kafein yang tinggi, seperti gangguan lambung, jantung berdebar, dan sulit tidur (Tan dan Rahardja, 2002). Di sisi lain, meningkatnya konsumsi buah kurma terutama pada bulan Ramadhan menghasilkan limbah biji kurma dalam jumlah besar yang belum dimanfaatkan secara optimal.

Menurut Hamada dkk. (2002), limbah biji kurma dari industri pengolahan kurma dapat menimbulkan masalah lingkungan apabila tidak dikelola dengan baik. Penelitian Platat dan Habib (2015) menunjukkan bahwa biji kurma memiliki kandungan antioksidan dan senyawa bioaktif yang baik bagi kesehatan. Oleh karena itu, pemanfaatan limbah biji kurma sebagai bahan pangan alternatif menjadi salah satu solusi yang relevan dalam mengurangi limbah organik sekaligus menciptakan inovasi produk pangan yang lebih sehat.

Permasalahan dalam penelitian ini berfokus pada tingginya penggunaan kopi sebagai bahan utama dalam produk olahan makanan, khususnya coffee cookies, yang masih memiliki kandungan kafein cukup tinggi dan berpotensi menimbulkan efek negatif bagi kesehatan apabila dikonsumsi secara berlebihan. Selain itu, limbah biji kurma yang dihasilkan dari konsumsi buah kurma umumnya belum dimanfaatkan secara maksimal dan hanya dibuang menjadi sampah organik. Padahal, biji kurma memiliki kandungan nutrisi dan antioksidan yang berpotensi digunakan sebagai bahan pangan alternatif. Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan upaya inovatif dalam memanfaatkan limbah biji kurma sebagai pengganti tepung kopi pada pembuatan coffee cookies, sehingga dapat diketahui pengaruhnya terhadap rasa, tekstur, serta tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut.

Beberapa penelitian sebelumnya telah membahas pemanfaatan biji kurma sebagai bahan pangan maupun minuman alternatif. Rizky et al. (2017) meneliti pemanfaatan limbah biji kurma sebagai minuman kopi kurma, sedangkan Platat dan Habib (2015) lebih berfokus pada kandungan bioaktif dan manfaat kesehatan biji kurma. Selain itu, Al-Farsi & Lee (2011) meneliti kandungan nutrisi biji kurma yang kaya karbohidrat, protein, dan antioksidan. Namun, penelitian-penelitian tersebut belum membahas pemanfaatan biji kurma sebagai bahan substitusi kopi pada produk pastry khususnya coffee cookies. Penelitian terdahulu juga lebih banyak menitikberatkan pada kandungan gizi dan pengolahan biji kurma sebagai minuman, bukan pada pengaruhnya terhadap karakteristik sensori seperti rasa, tekstur, dan tingkat penerimaan konsumen dalam produk cookies.

Oleh karena itu, penelitian ini hadir untuk mengisi kekosongan penelitian dengan menguji pemanfaatan tepung biji kurma sebagai pengganti tepung kopi pada pembuatan coffee cookies. Kebaruan dalam penelitian ini terletak pada inovasi pemanfaatan limbah biji kurma sebagai bahan substitusi tepung kopi dalam pembuatan coffee cookies. Penelitian ini tidak hanya berfokus pada pengurangan limbah organik, tetapi juga mengembangkan produk pastry alternatif yang memiliki kandungan kafein lebih rendah dibandingkan coffee cookies berbahan kopi. Selain itu, penelitian ini mengkaji aspek sensori produk meliputi rasa, tekstur, dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap coffee cookies berbahan tepung biji kurma. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan

dapat memberikan inovasi baru dalam bidang pengolahan pangan, khususnya pemanfaatan limbah makanan menjadi produk bernilai ekonomis dan ramah lingkungan.

TINJAUAN PUSTAKA

Pastry

Menurut Gisslen (2012), pastry merupakan produk makanan penutup yang umumnya memiliki cita rasa manis maupun gurih dan dibuat dari bahan dasar tepung, gula, lemak, serta cairan tertentu. Produk pastry berkembang menjadi berbagai jenis olahan, salah satunya cookies yang populer di masyarakat. Penelitian oleh Syarbini (2013) menunjukkan bahwa pastry memiliki nilai daya tarik tinggi karena variasi bentuk, rasa, dan teksturnya yang beragam sehingga terus mengalami inovasi dalam industri kuliner.

Pengertian Cookies

Cookies adalah jenis kue kering bertekstur renyah dan bercita rasa manis yang dibuat melalui proses pemanggangan menggunakan bahan utama tepung terigu, gula, telur, dan lemak (Syarbini, 2013). Gisslen (2012) menjelaskan bahwa cookies berasal dari kata Belanda “koekje” yang berarti kue kecil dan berkembang menjadi salah satu produk bakery yang populer di berbagai negara. Penelitian Rizqie (2008) menyebutkan bahwa kualitas cookies dipengaruhi oleh proses pencampuran, pencetakan, dan pemanggangan yang tepat sehingga menghasilkan tekstur dan cita rasa yang optimal.

Karakteristik Cookies

Karakteristik cookies meliputi kerenyahan, kelembutan, kekenyalan, dan tingkat penyebaran adonan saat dipanggang (Gisslen, 2012). Faktor-faktor seperti kandungan gula, lemak, cairan, suhu pemanggangan, dan teknik pengadukan sangat mempengaruhi hasil akhir cookies. Penelitian Fatmah dkk. (2006) menunjukkan bahwa kesalahan dalam penggunaan bahan maupun teknik pengolahan dapat menyebabkan cookies menjadi keras, terlalu rapuh, atau tidak renyah.

Jenis-Jenis Cookies

Menurut Gisslen (2012), cookies dibagi menjadi beberapa jenis berdasarkan teknik pembuatannya, yaitu drop cookies, bar cookies, rolled cookies, refrigerator cookies, pressed cookies, molded cookies, dan sheet cookies. Setiap jenis cookies memiliki karakteristik bentuk, tekstur, dan metode pengolahan yang berbeda. Penelitian Syarbini (2013) menjelaskan bahwa perbedaan teknik pembentukan adonan mempengaruhi kualitas produk akhir, terutama pada tekstur dan tampilan cookies.

Metode Pencampuran

Metode pencampuran dalam pembuatan cookies terdiri dari one stage method, creaming method, dan sponge method (Gisslen, 2012). Creaming method menjadi teknik yang paling umum digunakan karena mampu menghasilkan tekstur cookies yang renyah dan lembut. Penelitian Rizqie (2008) menyatakan bahwa teknik pencampuran yang tepat dapat meningkatkan kualitas adonan dan menghasilkan cookies dengan struktur yang lebih baik.

Penyebab Kegagalan Pembuatan Cookies

Kegagalan dalam pembuatan cookies dapat disebabkan oleh kesalahan teknik maupun penggunaan bahan, seperti pengocokan mentega yang terlalu lama, suhu oven

yang tidak sesuai, dan ukuran adonan yang tidak seragam (Fatmah dkk., 2006). Penelitian tersebut juga menjelaskan bahwa penggunaan tepung berlebih dan proses pemanggangan yang kurang tepat dapat menyebabkan cookies menjadi keras, gosong, atau tidak renyah. Oleh karena itu, ketelitian dalam proses pengolahan sangat diperlukan untuk menghasilkan cookies berkualitas baik.

Butter Cookies

Butter cookies merupakan jenis cookies yang dibuat menggunakan bahan utama mentega, tepung terigu, dan gula tanpa tambahan ragi sehingga menghasilkan tekstur renyah dan sedikit rapuh. Menurut Gisslen (2012), butter cookies umumnya dibuat menggunakan creaming method agar menghasilkan aroma dan tekstur yang khas. Penelitian Syarbini (2013) menyebutkan bahwa butter cookies menjadi salah satu jenis cookies yang banyak dikembangkan dengan berbagai variasi rasa seperti cokelat, kopi, dan vanila.

Bahan Pembuatan Butter Cookies

Bahan utama pembuatan butter cookies meliputi tepung terigu, mentega, gula, telur, baking powder, dan bahan tambahan lainnya seperti oatmeal, cokelat, dan vanili. Bungasari (2014) menjelaskan bahwa tepung terigu protein rendah cocok digunakan dalam pembuatan cookies karena menghasilkan tekstur renyah. Selain itu, penelitian Sangkan Paran (2009) menunjukkan bahwa penggunaan telur berfungsi membentuk struktur dan meningkatkan kelembutan produk, sedangkan mentega berperan memberikan aroma dan cita rasa khas pada cookies.

Kopi

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan penting di Indonesia yang banyak dikonsumsi masyarakat karena memiliki aroma dan cita rasa khas. Menurut Rahardjo (2012), jenis kopi yang paling banyak diperdagangkan adalah arabika dan robusta, di mana kopi robusta memiliki kandungan kafein lebih tinggi dibandingkan arabika. Penelitian Tan dan Rahardja (2002) menunjukkan bahwa konsumsi kafein berlebihan dapat menimbulkan efek negatif bagi kesehatan seperti gangguan lambung, jantung berdebar, dan sulit tidur sehingga diperlukan alternatif bahan pengganti kopi yang lebih sehat.

Biji Kurma

Biji kurma merupakan limbah hasil konsumsi buah kurma yang masih jarang dimanfaatkan secara optimal, padahal memiliki kandungan gizi dan antioksidan yang tinggi. Menurut Al-Farsi dan Lee (2008), biji kurma mengandung karbohidrat, protein, serat, mineral, dan senyawa antioksidan yang baik bagi kesehatan. Penelitian Hamada et al. (2002) menunjukkan bahwa biji kurma berpotensi digunakan sebagai bahan pangan alternatif karena kaya serat dan vitamin. Selain itu, Warsiki dan Lutfi (2017) menjelaskan bahwa biji kurma dapat diolah menjadi tepung untuk bahan tambahan makanan, sehingga berpotensi dimanfaatkan dalam produk bakery seperti cookies.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif dengan pendekatan eksperimen. Penelitian kuantitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk mengukur dan membandingkan tingkat rasa, tekstur, serta daya terima panelis terhadap coffee cookies berbahan tepung kopi dan coffee cookies berbahan tepung biji kurma.

Metode eksperimen digunakan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung biji kurma terhadap kualitas produk coffee cookies melalui pengujian sensoris dan organoleptik. Metode penelitian yang digunakan adalah analisis kuantitatif deskriptif dan uji beda (Independent Sample T-Test). Analisis deskriptif digunakan untuk menggambarkan hasil penilaian panelis terhadap rasa dan tekstur produk, sedangkan uji Independent Sample T-Test digunakan untuk mengetahui ada atau tidaknya perbedaan signifikan antara coffee cookies kontrol dan coffee cookies perlakuan berbahan tepung biji kurma.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh panelis yang berpotensi melakukan penilaian terhadap produk coffee cookies. Populasi penelitian terdiri dari masyarakat umum dan panelis ahli di bidang pastry dan bakery. Jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak 30 panelis, yang terdiri dari 25 panelis tidak terlatih dari masyarakat umum dan 5 panelis ahli yang memiliki pengetahuan dalam bidang pastry dan bakery. Sampel dipilih untuk menilai rasa, tekstur, dan tingkat penerimaan produk coffee cookies berbahan tepung biji kurma. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah purposive sampling, yaitu teknik penentuan sampel berdasarkan kriteria tertentu yang sesuai dengan tujuan penelitian. Panelis dipilih karena dianggap mampu memberikan penilaian terhadap karakteristik sensoris produk coffee cookies, baik dari segi rasa maupun tekstur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Identitas Panelis Ahli

Keterangan	Frekuensi Presentase	
	(Orang)	(%)
Usia		
15-49 tahun	5	100.0
Total	5	100.0
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	2	40.0
Perempuan	3	60.0
Total	5	100.0

Sumber: Data diolah (2025)

Berdasarkan tabel di atas, seluruh panelis ahli berusia 15–49 tahun. Mayoritas panelis ahli berjenis kelamin perempuan sebanyak 60%, sedangkan laki-laki sebanyak 40%.

Tabel 2. Identitas Panelis Tidak Terlatih

Keterangan	Frekuensi Presentase	
	(Orang)	(%)
Usia		
15-49 tahun	21	84.0
> 50 tahun	4	16.0
Total	25	100.0
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	12	48.0
Perempuan	13	52.0

Keterangan	Frekuensi (Orang)	Presentase (%)
Total	25	100.0

Sumber: Data diolah (2025)

Berdasarkan tabel 2, sebagian besar panelis tidak terlatih berusia 15–49 tahun sebanyak 84%. Berdasarkan jenis kelamin, panelis perempuan sedikit lebih banyak yaitu 52%, sedangkan laki-laki sebanyak 48%. Uji hedonik dilakukan terhadap 30 panelis untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa dan tekstur *coffee cookies*. Penilaian menggunakan skala 1–4, dengan skor tertinggi menunjukkan tingkat kesukaan tertinggi.

Tabel 3. Hasil Uji Hedonik

Skala Pengaturan	Kontrol		Substitusi Tepung Biji Kurma	
	Frekuensi (Orang)	Presentase (%)	Frekuensi (Orang)	Presentase (%)
Rasa				
Tidak Suka	1	3.3	0	0
Suka	22	73.3	9	30.0
Sangat Suka	7	23.3	21	70.0
Total	30	100.0	30	100.0
Tekstur				
Tidak Suka	1	3.3	0	0
Suka	24	80.0	7	23.3
Sangat Suka	5	16.7	23	76.7
Total	30	100.0	30	100.0

Sumber: Data diolah (2025)

Berdasarkan hasil uji hedonik, produk substitusi tepung biji kurma memperoleh tingkat kesukaan yang lebih tinggi dibandingkan produk kontrol. Pada indikator rasa, sebanyak 70% panelis menyatakan sangat suka terhadap produk substitusi, sedangkan produk kontrol hanya memperoleh 23,3%. Pada indikator tekstur, produk substitusi juga memperoleh penilaian sangat suka sebesar 76,7%, lebih tinggi dibandingkan produk kontrol sebesar 16,7%. Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar panelis lebih menyukai rasa dan tekstur *coffee cookies* dengan substitusi tepung biji kurma dibandingkan produk kontrol.

Tabel 4. Hasil Uji Organoleptik

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Rasa	Equal variances assumed	,000	1,000	,000	8	1,000	,000	,283	-,652	,652
	Equal variances not assumed			,000	8,000	1,000	,000	,283	-,652	,652

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Tekstur	Equal variances assumed	7,111	,029	-4,000	8	,004	-,800	,200	-1,261	-,339
	Equal variances not assumed			4,000	,000	,016	-,800	,200	-1,355	-,245

Sumber: Data diolah (2025)

Pembahasan

Pada skala pengukuran tekstur melalui uji hedonik produk perlakuan yang merupakan coffee cookies dengan 100% tepung biji kurma memiliki keunggulan segi tekstur dibandingkan dengan produk kontrol yang menggunakan 100% tepung biji kopi. Dapat dilihat pada tabel 4.3. Hasil Uji Hedonik bahwa nilai sangat suka sebesar 76,7% dan suka sebesar 23,3%. Hal ini dikarenakan menurut para panelis tekstur cookies biji kurma lebih renyah dibandingkan dengan produk kontrol. Berdasarkan uji sensoris dengan nilai signifikansi sebesar 0,004, hal ini menunjukkan adanya perbedaan pada indikator tekstur karena penggunaan tepung biji kurma.

Pada skala pengukuran rasa produk melalui uji hedonik perlakuan yang merupakan coffee cookies dengan 100% tepung biji kurma juga memiliki keunggulan dalam segi rasa dibandingkan dengan produk kontrol yang menggunakan 100% tepung biji kopi. Dapat dilihat pada tabel 4.3. Hasil Uji Hedonik bahwa nilai sangat suka sebesar 70% dan suka sebesar 30%. Hal ini mungkin terjadi karena bahan baku pembuatan kedua sampel sama, hanya berbeda di bahan tambahannya yaitu kopi dan biji kurma. Maka dapat disimpulkan bahwa tepung biji kurma tidak mempengaruhi rasa. Berdasarkan uji sensoris dengan nilai signifikansi sebesar 1, hal ini menunjukkan pada indikator rasa tidak ada perbedaan dikarenakan penggunaan standar resep dan proses pembuatan yang sama antara kedua sampel.

Uji coba coffee cookies ini memiliki 1 produk kontrol dan 1 produk perlakuan, yaitu 100% menggunakan bubuk kopi dan 100% menggunakan tepung biji kurma sebagai pengganti kopi. Dalam penelitian ini diarahkan kepada beberapa tujuan yaitu untuk mengetahui apakah biji kurma dapat dijadikan pengganti kopi, juga perbedaan dari segi rasa dan tekstur untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat pada produk penelitian ini. Setelah melihat hasil dari olahan data secara keseluruhan, maka diperoleh hasil yang menunjukkan perbedaan pada produk kontrol dan perlakuan. Dalam segi rasa, tingkat kesukaan tertinggi diperoleh oleh produk perlakuan dengan persentase 70% pada nilai sangat suka. Coffee cookies dengan biji kurma sebagai bahan pengganti kopi dinilai memiliki rasa yang lebih disukai panelis mungkin dikarenakan biji kurma tidak memberikan rasa pahit yang kuat seperti kopi.

Sedangkan dari segi tekstur diperoleh hasil yang menunjukkan coffee cookies dengan biji kurma sebagai bahan pengganti kopi lebih unggul dibandingkan dengan produk kontrol. Presentase kesukaan pada indikator tekstur dengan nilai sangat suka mencapai 76.7%. Sedangkan produk kontrol hanya memperoleh 5% untuk nilai sangat suka. Hal ini mungkin terjadi dikarenakan tekstur coffee cookies dengan biji kurma lebih renyah dibandingkan dengan produk kontrol. Dari hasil keseluruhan yang diperoleh dari data-data di atas menunjukkan bahwa tingkat kesukaan tertinggi diperoleh oleh produk perlakuan, coffee cookies dengan biji kurma sedangkan produk kontrol menjadi produk

dengan tingkat kesukaan terendah. Hal ini menunjukkan bahwa tepung biji kurma dalam pembuatan coffee cookies dapat diterima.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Melalui penelitian ini, peneliti dapat menyimpulkan bahwa tepung biji kurma dapat dijadikan pengganti tepung kopi dalam pembuatan coffee cookies, dikarenakan cookies berbahan biji kurma memiliki tekstur dan rasa yang relatif mirip cookies dengan bahan kopi. Setelah melakukan percobaan dan uji coba terhadap beberapa panelis, peneliti mengetahui bahwa tidak terdapat perbedaan signifikan terhadap rasa cookies berbahan kopi dan biji kurma. Namun terdapat perbedaan signifikan terhadap tekstur dari cookies berbahan kopi dan biji kurma. Untuk mengetahui apakah penggantian kopi dengan tepung biji kurma dalam pembuatan coffee cookies dapat diterima oleh masyarakat. Berdasarkan pengujian hedonik terlihat bahwa panelis lebih suka dengan produk cookies biji kurma baik dari segi rasa maupun tekstur.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti memberikan beberapa saran yang dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk penelitian selanjutnya maupun pengembangan produk. Perlu dilakukan sosialisasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan biji kurma sebagai bahan pangan alternatif yang memiliki kandungan serat, protein, dan antioksidan yang baik bagi kesehatan. Selain itu, penelitian lanjutan dapat dilakukan dengan variasi persentase substitusi tepung biji kurma untuk mengetahui formulasi terbaik terhadap kualitas rasa, aroma, tekstur, dan daya simpan produk. Penelitian berikutnya juga disarankan untuk mengkaji kandungan gizi secara laboratorium serta menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi kerenyahan dan karakteristik sensoris coffee cookies berbahan tepung biji kurma.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Farsi, M. A., Alasalva, C., Al-Abid, M., Al-Shoaily, K., Al-Army, M., dan Al-Rawahy, F. 2007. *Compositional and Functional Characteristics of Dates, Syrups, and Their by-Products. Food Chemistry.*
- Al-Farsi, M. A., dan Lee, C. Y. 2008. *Nutritional and Functional Properties of Dates: A Review. Critical Reviews in Food Science and Nutrition.*
- Al-Farsi, M. A., dan Lee, C. Y. 2011 *Usage of Date (Phoenix dactylifera L.) Seeds in Human Health and Animal Feed.*
- Bungasari Flour Mills. 2014. *Flour 101: Memahami 3 Jenis Tepung Terigu.* <http://www.bungasari.com/>
- Bungasari Flour Mills. 2014. *Flour 101: Perjalanan Biji Gandum Menuju Dapur Anda.* <http://www.bungasari.com/>
- Hamada, J. S., Hashim, I. B., dan Sharif, F. A. 2002. Preliminary Analysis and Potential Uses of Date Pits in Foods. *Food Chemistry.*
- Platat, C., dan Habib, H. M. 2015. *Production of Functional Pita Bread Using Date Seed Powder. Journal Food Science and Technology.*
- Rizky, A. R., Siti, B., M. Arif, B. 2017. Potensi Budidaya Kurma di Indonesia Ditinjau dari Perspektif Ekonomis dan Ekologis. Jurusan Akuntansi. Politeknik Negeri Banjarmasin.