

# FORMULASI MODIFIKASI *PRALINE FILLING* ARANG-ARANG KAMBANG: PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUK

## *MODIFIED FORMULATION OF CHARCOAL-CHARCOAL FILLING PRALINE: INCREASED PRODUCT ADDED VALUE*

<sup>1\*</sup>Febriani Putri Dina Nur Fadiah

<sup>1</sup>S1 Pendidikan Taba Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

\*Email: [febriani.23111@mhs.unesa.ac.id](mailto:febriani.23111@mhs.unesa.ac.id)

**ABSTRAK:** Indonesia kaya akan keanekaragaman hayati, termasuk hasil panen seperti beras ketan hitam dan beras ketan putih. Potensi beras ketan hitam dan beras ketan putih sebagai bahan pangan fungsional belum banyak dieksplorasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk praline dengan memanfaatkan ekstrak makanan berbahan dasar beras ketan hitam dan beras ketan putih, yakni arang-arang kambang sebagai bahan isian, serta mencari tahu konsentrasi ekstrak yang optimal untuk menghasilkan praline dengan kualitas terbaik. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental dengan rancangan acak lengkap (RAL). Variabel bebas dalam penelitian ini adalah konsentrasi ganache ekstrak arang-arang kambang (25%, 50%, dan 75%), sedangkan variabel terikatnya adalah sifat fisik, kimia, dan sensoris praline. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak arang-arang kambang signifikan terhadap warna, aroma, dan rasa praline. Konsentrasi ekstrak 25% menghasilkan filling dengan tekstur yang terlalu lembek dan rasa yang terlalu manis, tidak berasa ketannya sehingga kurang diminati oleh panelis. Konsentrasi penambahan ekstrak 50% menghasilkan filling dengan warna menarik, ketan dan santan yang khas, serta rasa yang unik dan cocok dilidah panelis. Selain itu, praline dengan konsentrasi ekstrak 75% juga memiliki sifat fisik yang baik, namun memiliki tekstur yang sedikit keras. Kesimpulan dari penelitian ini adalah ekstrak arang-arang kambang berpotensi sebagai bahan tambahan pada produk praline, sehingga dapat meningkatkan nilai tambah produk dan memberikan alternatif pilihan bagi konsumen yang menginginkan produk pangan fungsional.

**Kata Kunci:** Praline, Beras Ketan Hitam, Beras Ketan Putih, Arang-Arang Kambang

*ABSTRACT: Indonesia is rich in biodiversity, including crops such as black glutinous rice and white glutinous rice. The potential of black glutinous rice and white glutinous rice as functional food ingredients has not been widely explored. This research aims to develop praline products by utilizing food extracts based on black glutinous rice and white glutinous rice, namely charcoal as a filling material, as well as finding out the optimal concentration of extracts to produce praline with the best quality. The research method used is an experimental method with a complete random design (RAL). The independent variables in this study were the concentration of ganache of charcoal extract (25%, 50%, and 75%), while the bound variables were the physical, chemical, and sensory properties of praline. The results showed that the addition of charcoal extract was significant to the color, aroma, and taste of praline. The 25% extract concentration produces a filling with a texture that is too mushy and too sweet, not sticky so that it is not in demand by the panelists. The contention of adding 50% extract produces fillings with attractive colors, distinctive sticky rice and coconut milk, as well as a unique taste that suits the taste buds of the panelists. In addition, praline with an extract concentration of 75% also has good physical properties, but has a slightly hard texture. The conclusion of this study is that charcoal extract has the potential to be an additive to praline products, so that it can increase the added value of the product and provide an alternative choice for consumers who want functional food products.*

**Keywords:** Praline, Black Glutinous Rice, White Glutinous Rice, Kambang Charcoal

## PENDAHULUAN

Beras merupakan makanan pokok masyarakat Indonesia. Beras memiliki bentuk dan warna yang beragam. Di Indonesia terdapat juga jenis beras ketan yang rasanya pulen. Ketan adalah biji-bijian sereal yang mirip beras dan beras ketan. Ketan didapatkan dari padi ketan yang tumbuh di Asia Tenggara. Ketan memiliki bentuk bulat lonjong dan berukuran sedikit lebih besar dari beras lokal. Terdapat 2 jenis beras ketan yaitu beras ketan putih dan beras ketan hitam. Beras ketan hitam memiliki kandungan gizi yang lebih baik dibandingkan beras ketan putih, seperti kandungan serat, asam-asam lemak esensial dan beberapa vitaminnya lebih tinggi dibandingkan beras putih. Kandungan gizi beras ketan hitam per 100 g, terdiri atas protein 4 g, lemak 1,2 g, karbohidrat 37,3 g, serat 0,3 g, kalsium 9 mg, fosfor 144 mg, zat besi 1,7 mg, vitamin B1 0,21 mg dan antosianin (Indriani et al., 2013).

Cokelat merupakan produk pangan yang identik dengan rasa dan kesan mouthfeel saat dikonsumsi. Cokelat praline menjadi salah satu produk diversifikasi pangan yang terus dikembangkan. Inovasi cokelat praline sangat penting untuk dikembangkan dengan perpaduan budaya lokal. Namun, sampai saat ini pengembangan inovasi terkait penggabungan produk modern ini dengan produk tradisional terbilang masih sangat minim untuk dijumpai di Indonesia.

Praline bisa di inovasikan dengan makanan tradisional berbahan dasar beras ketan seperti Ketan Arang-Arang Kambang khas Gresik. Arang-Arang Kambang merupakan makanan khas Gresik yang berbahan dasar Ketan Hitam dan Ketan Putih yang dimasak dengan santan serta topping kepala parut dan kinca gula jawa sebagai pemanis. Perpaduan cokelat yang manis tidak membuat rasa manis dan gurih dari Arang-Arang Kambang ini mati. Dengan inovasi ini diharapkan makanan khas daerah Gresik satu ini bisa menjadi inovasi yang dapat membawa makanan satu ini dapat dikenal khalayak umum bahkan mancanegara sekalipun.

Tahapan pembuatan cokelat dimulai dari pencampuran bahan baku, eksperimen ketan dan tempering. Perlakuan yang diberikan yaitu variasi kadar ketan dan santan (25%, 50%, dan 75%) dan penambahan campuran filling berupa heavy cream, santan, white chocolate. Karakteristik ketan yang diuji meliputi kadar air, kekerasan, dan rasa. Sedangkan karakteristik cokelat praline yang diuji meliputi titik leleh, kekerasan, ukuran partikel, warna, dan kadar air.

## BAHAN DAN METODE

Alat dan Bahan:

Bowl, sous pan, kompor, spatula, termometer, pisau, sendok, cetakan, scraper, steamer, tray, sendok, digital scale, cokelat couverture (milk), cokelat couverture (white), beras ketan hitam, beras ketan putih, santan, daun pandan, gula jawa, heavy cream, garam, desiccated coconut.

Rancangan penelitian:

Penelitian ini menggunakan desain penelitian yang terdiri dari uji hedonik yang meliputi uji terhadap warna, aroma, tekstur, dan urutan kesukaan panelis dari inovasi praline berisikan ganache ketan Arang-Arang Kambang khas Gresik. Penelitian ini juga bertujuan untuk mendapati konsentrasi yang pas untuk pembuatan Praline filling ganache Arang-Arang Kambang yang pas untuk diinovasikan dan diproduksi dalam jumlah banyak. Uji ini melibatkan 30 panelis terlatih untuk melakukan uji hedonik dari ketiga sample dengan konsentrasi perbedaan ganache dari 25%, 50%, serta 75%.

Rancangan Prosedur:

Membuat isian praline dari ketan arang-arang kambang dengan variasi konsentrasi 25%, 50%, dan 75%, membuat adonan cokelat, mengisi cetakan praline dengan adonan cokelat dan isian ketan arang-arang kambang, mendinginkan praline, melakukan uji karakteristik fisik (tekstur, warna, kekerasan) dan sensoris (rasa, aroma, tampilan) oleh panelis terlatih.

## VARIABEL PENELITIAN

### Variabel Bebas:

Dalam penelitian ini, peneliti akan mengubah-ubah jumlah ketan arang-arang kembang yang ditambahkan ke dalam adonan praline. Dengan mengubah konsentrasi ini, peneliti ingin melihat bagaimana perubahan jumlah ketan arang-arang kembang akan mempengaruhi kualitas praline. Yang pertama ada penambahan ekstrak Ketan Arang-Arang Kembang 25%, penambahan ini meliputi 25% Arang-Arang Kembang (40% beras ketan putih, 60% beras ketan hitam yang dimasak dengan 70% santan kental dengan tambahan air 30% dengan perbandingan 1:1) dengan tambahan bahan lain 75% meliputi 25% heavy cream, 25% white chocolate couverture (dilelehkan) dan 25% santan kental sehingga didapati perbandingan bahan tambahan 1:1:1. Yang kedua, penambahan ekstrak Ketan Arang-Arang Kembang 50%, penambahan ini meliputi 50% Arang-Arang Kembang (40% beras ketan putih, 60% beras ketan hitam yang dimasak dengan 70% santan kental dengan tambahan air 30% dengan perbandingan 1:1) dengan tambahan bahan lain 50% meliputi 16,7% heavy cream, 16,7% white chocolate couverture (dilelehkan) dan 16,7% santan kental sehingga didapati perbandingan bahan tambahan 1:1:1. Yang ketiga, penambahan ekstrak Ketan Arang-Arang Kembang 75%, penambahan ini meliputi 75% Arang-Arang Kembang (40% beras ketan putih, 60% beras ketan hitam yang dimasak dengan 70% santan kental dengan tambahan air 30% dengan perbandingan 1:1) dengan tambahan bahan lain 25% meliputi 8,3% heavy cream, 8,3% white chocolate couverture (dilelehkan) dan 8,3% santan kental sehingga didapati perbandingan bahan tambahan 1:1:1. Dan pada tiap-tiap konsentrasi akan ditambahkan kinca gula jawa sebesar 10 gram per 100 gram ganache.

### Variabel Terikat:

Dalam penelitian ini menggunakan 2 variabel terikat, yakni karakteristik fisik yang mencakup tekstur, warna, dan tingkat kekerasan. Tekstur yang diujikan berfungsi untuk mendapatkan tingkat kekenyalan ketan yang pas untuk ganache sehingga tekstur keseluruhannya dapat diimbangkan dengan tekstur cangkang praline yang relatif keras, kehalusan ketan juga di pertimbangkan agar menjaga konsistensi tekstur asli ketan yang padat namun tidak terlalu lembek, serta kekasaran ketan Arang-Arang Kembang untuk mencapai konsistensi yang pas waktu dicampur dengan bahan lain sebagai filling praline. Untuk warna yang diujikan guna mendapatkan intensitas warna yang mirip dengan Arang-Arang Kembang asli yakni warna putih bercampur hitamnya ketan dan sedikit sentuhan ungu dari ketan hitamnya, serta meliputi kecerahan dan nuansa warna khas Arang-Arang Kembang. Dan untuk tingkat kekerasan ganache saat digigit, guna mendapatkan tekstur ketan yang tidak terlalu keras atau terlalu lembek. Kemudian yang kedua yakni karakteristik sensoris yang mencakup rasa, aroma, dan tampilan yang akan diujikan. Untuk rasa, intensitas rasa manis, gurih, atau pahit, serta rasa khas ketan arang-arang kembang, rasa yang dihasilkan juga tidak boleh mematikan rasa dari cokelatunya karena fillingnya yang digunakan juga manis, jadi untuk konsistensi rasa ketan sebagai filling juga harus mempertimbangkan kemanisannya. Kemudian untuk aroma, intensitas yang dicari merupakan aroma ketan dan santan yang dominan, serta aroma pandan yang dimasak dengan ketan juga harus tercium wanginya. Dan yang terakhir, tampilan keseluruhan tampilan praline, termasuk bentuk praline yang harus bisa berukuran one until two bite (satu hingga dua kali gigit), ukuran, dan permukaan dan tampilan praline yang enak dilihat dan cocok dipadukan dengan tampilan tema Arang- Arang Kembang.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Prosedur Pembuatan:

Pembuatan sample 1: untuk pembuatan cangkangnya menggunakan milk chocolate couverture yang dilelehkan dengan tempering yang baik. Setelah cokelat leleh, cetak pada cetakan praline dan dinginkan dalam freezer hingga cangkang mengeras sempurna. Kemudian untuk filling ganache nya, pertama-tama membuat Arang-Arang Kembangnya terlebih dahulu, cuci dan rendam semalaman 40 gram beras ketan hitam dan 60 gram beras ketan putih, lalu kukus selama 45 menit dan aron menggunakan santan kental 70ml yang ditambahkan air 30ml, masukkan juga garam 5 gram, aduk hingga ketan dan santan

menyatu, setelah itu kukus lagi selama 30 menit hingga matang. Setelah ketan Arang-Arang Kambang matang, dalam sous pan masukkan 100 ml heavy cream, 100 ml santan kental, 100 gram white chocolate couverture yang sudah dilelehkan, dan tambahkan kinca gula jawa perbandingan 1:10, masak hingga mendidih. Setelah mendidih, matikan api dan masukkan 100 gram ketan Arang-Arang Kambang, aduk hingga menyatu sempurna dan dinginkan. Jika cangkang sudah mengeras, masukkan ganache yang sudah dibuat tadi dan tutup permukaannya hingga tertutup sempurna, ratakan dengan scrapper agar tidak berantakan dan bentuknya rata, masukkan kembali dalam freezer dan biarkan beku sempurna. Praline Arang-Arang Kambang siap disajikan.

Pembuatan sample 2: untuk pembuatan cangkangnya menggunakan milk chocolate couverture yang dilelehkan dengan tempering yang baik. Setelah cokelat leleh, cetak pada cetakan praline dan dinginkan dalam freezer hingga cangkang mengeras sempurna. Kemudian untuk filling ganache nya, pertama-tama membuat Arang-Arang Kambangnya terlebih dahulu, cuci dan rendam semalaman 40 gram beras ketan hitam dan 60 gram beras ketan putih, lalu kukus selama 45 menit dan aron menggunakan santan kental 70ml yang ditambahkan air 30ml, masukkan juga garam 5 gram, aduk hingga ketan dan santan menyatu, setelah itu kukus lagi selama 30 menit hingga matang. Setelah ketan Arang-Arang Kambang matang, dalam sous pan masukkan 67 ml heavy cream, 67 ml santan kental, 67 gram white chocolate couverture yang sudah dilelehkan, dan tambahkan kinca gula jawa perbandingan 1:10, masak hingga mendidih. Setelah mendidih, matikan api dan masukkan 200 gram ketan Arang-Arang Kambang, aduk hingga menyatu sempurna dan dinginkan. Jika cangkang sudah mengeras, masukkan ganache yang sudah dibuat tadi dan tutup permukaannya hingga tertutup sempurna, ratakan dengan scrapper agar tidak berantakan dan bentuknya rata, masukkan kembali dalam freezer dan biarkan beku sempurna. Praline Arang-Arang Kambang siap disajikan.

Pembuatan sample 3: untuk pembuatan cangkangnya menggunakan milk chocolate couverture yang dilelehkan dengan tempering yang baik. Setelah cokelat leleh, cetak pada cetakan praline dan dinginkan dalam freezer hingga cangkang mengeras sempurna. Kemudian untuk filling ganache nya, pertama-tama membuat Arang-Arang Kambangnya terlebih dahulu, cuci dan rendam semalaman 40 gram beras ketan hitam dan 60 gram beras ketan putih, lalu kukus selama 45 menit dan aron menggunakan santan kental 70ml yang ditambahkan air 30ml, masukkan juga garam 5 gram, aduk hingga ketan dan santan menyatu, setelah itu kukus lagi selama 30 menit hingga matang. Setelah ketan Arang-Arang Kambang matang, dalam sous pan masukkan 33 ml heavy cream, 33 ml santan kental, 33 gram white chocolate couverture yang sudah dilelehkan, dan tambahkan kinca gula jawa perbandingan 1:10, masak hingga mendidih. Setelah mendidih, matikan api dan masukkan 300 gram ketan Arang-Arang Kambang, aduk hingga menyatu sempurna dan dinginkan. Jika cangkang sudah mengeras, masukkan ganache yang sudah dibuat tadi dan tutup permukaannya hingga tertutup sempurna, ratakan dengan scrapper agar tidak berantakan dan bentuknya rata, masukkan kembali dalam freezer dan biarkan beku sempurna. Praline Arang-Arang Kambang siap disajikan.

Karakteristik Produk Akhir:

Karakteristik fisik akhir dari filling praline sample 1 dapat disimpulkan memiliki tekstur ganache yang cenderung sangat lembek dan tidak memiliki tekstur kepadatan ketan, hal ini dikarenakan terlalu banyak penambahan cairan pada saat proses pembuatan ganache nya, rasanya pun terlalu manis dari white chocolate couverture dan aroma ketannya tidak terlalu strong. Untuk warnanya sendiri, ganache ini memiliki warna yang dominan ungu karena terlalu menyatu dengan cairan, tidak ada perbedaan antara beras ketan hitam dan beras ketan putihnya.

Karakteristik fisik akhir dari filling praline sample 2 dapat disimpulkan menjadi ganache yang bisa dibilang lebih baik daripada sample 1 dan sample 3. Ganache sample 2 ini memiliki konsistensi kepadatan yang pas, tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras, meskipun lembut namun tekstur sample 2 ini masih memiliki tekstur utuh dari beras ketan. Hal ini didapatkan karena konsistensi antara ketan dan cairan saat membuat ganache tersebut balance. Rasanya gurih dan sedap dari ketan serta santannya pun masih bisa masuk

dengan paduan cangkang cokelat yang manis. Dan aroma ketan juga santannya masih tercium lumayan strong. Untuk konsistensi warna ganache nya juga bagus, warna dari ketan hitam dan putih masih ada perbedaan, tidak bercampur semua.

Karakteristik fisik akhir dari filling praline sample 3 dapat disimpulkan bahwa ganache ini memiliki tekstur yang lebih keras dibanding tekstur sample 1 dan 2, namun meskipun keras, ganache ini masih bisa dibilang sedikit lembut dan sangat berasa teksturnya. Rasanya juga balance karena ketan pada ganache ini sangat terasa gurih nya. Aromanya juga khas Ketan Arang-Arang Kambang. Dan untuk konsistensi warnanya sendiri, ganache ini memiliki warna yang paling mirip dengan Ketan Arang- Arang Kambang asli.

Dari ketiga sample tersebut, didapati tekstur dan bentuk cangkangnya dominan sama semua, hanya filling ganache nya yang membedakan karakteristik teksturnya. Dan untuk ketahanannya, dikarenakan sama-sama menggunakan filling ketan, maka praline ini dinyatakan hanya bisa bertahan paling lama 3 hari dalam suhu beku dan hanya tahan 5 jam pada suhu ruang. Hal ini dikarenakan ganache ketan yang telah dibuat tidak ditambahkan dengan pengawet buatan dan harus langsung konsumsi.

Analisis Sensorik:

*Tabel 1 Skala penilaian:  
1 (sangat tidak suka) hingga 5 (sangat suka)*

No	Perlakuan	Tekstur	Warna	Rasa	Aroma	Keseluruhan
1.	Konsentrasi 25%	1	2	2	2	2
2.	Konsentrasi 50%	5	4	5	5	5
3.	Konsentrasi 75%	4	5	3	3	4

Tabel 1 diatas merupakan rata-rata yang telah didapatkan setelah melakukan Uji Hedonik pada 30 panelis terlatih. Dapat disimpulkan bahwa sample 2 (dengan konsentrasi Ketan 50%) paling banyak mendapatkan nilai 5, yang mana nilai 5 merupakan skala nilai yang paling disukai. Dan sedangkan sample 1 (dengan konsentrasi Ketan 25%) mendapatkan skala nilai paling banyak 2, yang mana nilai 2 merupakan skala nilai yang kurang disukai. Dan untuk sample no 3 (dengan konsentrasi Ketan 75%) mendapatkan nilai rata-rata 4, yang mana nilai skala 4 merupakan nilai yang disukai namun tidak terlalu disukai. Dari sini dapat disimpulkan bahwa konsistensi yang pas untuk membuat ganache Ketan Arang-Arang Kambang ini didapati 1:1. Hanya saja sample 3 juga unggul dalam warna, karena warna sample no. 3 tidak ada perubahan yang signifikan seperti ketan arang-arang kambang aslinya.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Praline dengan filling ganache ketan arang-arang kambang memiliki potensi untuk menjadi produk cokelat yang unik dan menarik karena perpaduan antara cita rasa tradisional dan modern. Tekstur ganache umumnya lembut, creamy, dan meleleh di mulut. Penambahan ketan arang-arang kambang dapat memberikan sedikit tekstur yang lebih padat atau kenyal, tergantung pada konsentrasi yang digunakan. Serta tekstur keseluruhan praline akan dipengaruhi oleh tekstur ganache dan cangkang cokelat. Biasanya, praline memiliki tekstur yang lembut di bagian dalam dan renyah di bagian luar. Sedangkan untuk cita rasanya, rasa manis dari cokelat akan berpadu dengan rasa gurih dan sedikit pahit dari ketan arang-arang kambang. Penambahan ketan arang-arang kambang dapat memberikan rasa yang lebih kompleks dan unik dibandingkan praline cokelat biasa. Setelah menyantap praline, mungkin akan terasa aftertaste sedikit pahit atau astringent yang khas dari arang-

arang kambing. Dengan uji coba ketiga resep diatas dapat disimpulkan bahkan untuk mendapatkan praline dengan filling ganache Ketan Arang-Arang Kambang terbaik didapatkan pada konsentrasi penambahan ketan 50% atau perbandingan 1:1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak arang-arang kambing berpengaruh signifikan terhadap warna, aroma, dan rasa praline. Konsentrasi ekstrak 25% menghasilkan filling dengan tekstur yang terlalu lembek dan rasa yang terlalu manis, tidak berasa ketannya sehingga kurang diminati oleh panelis. Konstentrasi penambahan ekstrak 50% menghasilkan filling dengan warna menarik, ketan dan santan yang khas, serta rasa yang unik dan cocok dilidah panelis. Selain itu, praline dengan konsentrasi ekstrak 75% juga memiliki sifat fisik yang baik, namun memiliki tekstur yang sedikit keras. Kesimpulan dari penelitian ini adalah ekstrak arang-arang kambing berpotensi untuk dijadikan bahan tambahan pada produk praline, sehingga dapat meningkatkan nilai tambah produk dan memberikan alternatif pilihan bagi konsumen yang menginginkan produk pangan fungsional.

Dengan melakukan penelitian lebih lanjut, diharapkan dapat dihasilkan produk praline filling arang-arang kambing yang memiliki kualitas yang lebih baik, daya saing yang lebih tinggi, dan dapat diterima dengan baik oleh pasar. Dapat juga melakukan penelitian lebih lanjut untuk mengoptimalkan proses produksi, misalnya dengan menggunakan teknologi pengolahan yang lebih modern untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produk.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Malik Adam, Ansharullah, Hermanto. 2022. KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA BERAS KETAN HITAM ASAL BASALA. Diakses pada tanggal 24 Desember 2024.
- Nadya Hafidzatun N, Arifin Dwi Saputro, S.TP., M.Sc., Ph.D.; Dr. Sri Rahayoe, S.TP., M.P. 2022. Karakteristik Fisik Cokelat Praline Couverture dengan Isian Hidrogel Berbasis Karagenan, dengan Perlakuan Durasi Pembentukan Shell dan Kadar Lemak.<https://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/212797>. Diakses pada tanggal 24 Desember 2024.
- Intan Eka. 2023. Arang-Arang Kambang, Jajanan yang Kini Mulai Langka. <https://jember.inews.id/read/240403/arang-arang-kambang-jajanan-yang-kini-mulai-langka>. Diakses pada 29 Desember 2024.
- Ummu Adam. 2019. Ketan hitam arang-arang kambing tabur kelapa. <https://cookpad.com/id/resep/8045814-ketan-hitam-arang-arang-kambang-tabur-kelapa>. Diakses pada 29 Desember 2024.
- BetiWulansari.2022.Rahasiaberasketanhitam.[https://yankes.kemkes.go.id/view\\_artikel/1158/rahasia-beras-ketan-hitam](https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1158/rahasia-beras-ketan-hitam). Diakses pada 1 januari 2025.