

LAPORAN TUGAS AKHIR

EVALUASI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK TEH KULIT
BUAH SALAK SERAI SECANG DENGAN BERBAGAI FORMULASI
DI PT SARISA MERAPI GRUP

Oleh:

Kiki Juli Ambarwati
03.05.21.0195



PROGRAM STUDI AGRIBISNIS HORTIKULTURA
JURUSAN PERTANIAN
POLITEKNIK PEMBANGUNAN PERTANIAN YOGYAKARTA MAGELANG
KEMENTERIAN PERTANIAN
2025

EVALUASI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK TEH KULIT BUAH SALAK SERAI SECANG DENGAN BERBAGAI FORMULASI DI PT SARISA MERAPI GRUP

Oleh:
Kiki Juli Ambarwati

Intisari

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formulasi terbaik produk teh kulit buah salak serai secang berdasarkan uji hedonik oleh panelis ahli, sekaligus menganalisis kelayakan usaha dan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. Kegiatan penelitian berlangsung dari September 2024 hingga Mei 2025, berlokasi di PT Sarisa Merapi Grup, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta serta Laboratorium Pasca Panen Polbangtan Yoma, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta. Pemilihan lokasi dilakukan secara *purposive*, sedangkan teknik pengambilan sampel menggunakan *accidental sampling*. Data dikumpulkan melalui metode eksperimen *Trial and Error*, *Focus Group Discussion* (FGD), kuesioner dan dokumentasi, kemudian dianalisis secara deskriptif kuantitatif menggunakan Ms. Excel. Hasil analisis menunjukkan bahwa formulasi terbaik adalah formulasi 1, dengan komposisi kulit buah salak 1 g, serai 0,85 g, dan secang 0,15 g, yang telah melalui perlakuan pra-pengeringan berupa *steam blanching*. Formulasi ini memperoleh nilai rata-rata 69% dalam uji hedonik dan masuk kategori “suka”. Analisis aspek kelayakan usaha mengindikasikan *Break Even Point* (BEP) produksi sebesar 1.813 kemasan/tahun, BEP penerimaan sebesar Rp 44.806.875/tahun, serta R/C ratio sebesar 1,62. Nilai tersebut menunjukkan bahwa usaha layak untuk dijalankan. Sementara itu, tingkat penerimaan konsumen terhadap keseluruhan atribut produk menunjukkan rerata skor 17,9, yang masuk dalam kategori “baik” menurut skala interval $15,4 \leq A_o \leq 20,2$.

Kata Kunci : Teh Kulit Buah Salak Serai Secang, Uji Hedonik, Kelayakan Usaha, Tingkat Penerimaan Konsumen

EVALUATION OF CONSUMER ACCEPTANCE OF SNAKE FRUIT
LEMONGRASS SAPPANWOOD PEEL TEA PRODUCT WITH VARIOUS
FORMULATIONS AT PT SARISA MERAPI GROUP

By:
Kiki Juli Ambarwati

Abstract

This research aimed to determine the best formulation of snake fruit lemongrass sappanwood peel tea based on hedonic test by expert panelists, as well as to analyze business feasibility and consumer acceptance level of the product. The research activities took place from September 2024 to May 2025, located at PT Sarisa Merapi Group, Sleman Regency, Yogyakarta Special Region and Post-Harvest Laboratory of Polbangtan Yoma, Yogyakarta City, Yogyakarta Special Region. The location selection was done purposively, while the sampling technique used accidental sampling. Data were collected through experimental methods of Trial and Error, Focus Group Discussion (FGD), questionnaires and documentation, then analyzed descriptively quantitatively using Ms. Excel. The results of the analysis showed that the best formulation was formulation 1, with a composition of 1 g snake fruit peel, 0.85 g lemongrass, and 0.15 g sappanwood, which had undergone pre-drying treatment in the form of steam blanching. This formulation obtained an average score of 69% in the hedonic test and was categorized as “liked”. Analysis of business feasibility aspects indicated a production Break Even Point (BEP) of 1,813 packs/year, a revenue BEP of Rp 44,806,875/year, and an R/C ratio of 1.62. These values indicate that the business is feasible to run. Meanwhile, the level of consumer acceptance of the overall product attributes shows an average score of 17.9, which falls into the “good” category according to the interval scale of $15.4 \leq A_o \leq 20.2$.

Keyword : Snake Fruit Lemongrass Sappanwood Peel Tea, Hedonic Test, Business Feasibility, Consumer Acceptance Level

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	iii
DAFTAR PUBLIKASI.....	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
RIWAYAT HIDUP	vi
MOTTO	vii
Intisari	x
<i>Abstract</i>	xi
KATA PENGANTAR	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Batasan Masalah	3
D. Tujuan.....	3
E. Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Landasan Teori	4
1. Pengembangan Produk	4
2. Teh Herbal.....	4
3. Bahan Baku Teh Herbal	4
4. <i>Blanching</i>	5
5. Uji Organoleptik.....	6
6. Analisis Kelayakan Finansial	6
7. Multiatribut <i>Fishbein</i>	7
8. Penelitian Terdahulu.....	7
B. Kerangka Berpikir	8
C. Definisi Operasional	9
BAB III METODE PENELITIAN.....	10
A. Waktu dan Tempat.....	10
B. Alat dan Bahan	10
1. Alat.....	10
2. Bahan.....	10
C. Rancangan Penelitian.....	10
1. Metode Pemilihan Lokasi.....	10
2. Teknik Penentuan Populasi dan Pengambilan Sampel.....	10
3. Teknik Pengambilan Data	11
4. Metode Pengumpulan Data	11
D. Metode Penelitian	12
E. Tahapan Penelitian.....	13
1. Penentuan Formulasi Produk.....	13
2. Penetapan Formulasi Terbaik	13
3. Perhitungan Kelayakan Usaha.....	13
4. Uji Penerimaan Konsumen.....	13
F. Teknik Analisis Data	13

1. Uji Hedonik	13
2. Analisis Kelayakan Usaha Finansial	14
3. Tingkat Penerimaan Konsumen.....	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
A. Gambaran Umum.....	18
B. Produksi dan Formulasi Teh Kulit Buah Salak Serai Secang.....	19
C. Uji Hedonik	24
D. Analisis Kelayakan Finansial	28
E. Tingkat Penerimaan Konsumen.....	34
F. Implementasi	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
A. Kesimpulan.....	44
B. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Rancangan Formulasi Produk	11
Tabel 3.2. Skala Penilaian Uji Hedonik	13
Tabel 3.3. Kriteria Interpretasi Skor Uji Organoleptik	14
Tabel 3.4. Kategori Skor Tingkat Kepercayaan	16
Tabel 3.5. Kategori Skor Tingkat Evaluasi Kepentingan	16
Tabel 3.6. Rentang Skala Tingkat Kepercayaan dan Tingkat Evaluasi Kepentingan	17
Tabel 3.7. Skala Interval Tingkat Penerimaan Konsumen.....	17
Tabel 4.1. Karakteristik Panelis Ahli	24
Tabel 4.2. Uji Hedonik Tingkat Kesukaan Panelis Ahli terhadap Teh Kulit Buah Salak Serai Secang.....	25
Tabel 4.3. Kriteria Interpretasi Tingkat Kesukaan Panelis Ahli terhadap Teh Kulit Buah Salak Serai Secang	25
Tabel 4.4. Biaya Investasi dan Penyusutan Peralatan	29
Tabel 4.5. Biaya Tetap (Tahun)	30
Tabel 4.6. Biaya Variabel (Tahun).....	31
Tabel 4.7. Biaya Total	31
Tabel 4.8. Karakteristik Responden Berdasarkan Domisili	34
Tabel 4.9. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	35
Tabel 4.10. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	35
Tabel 4.11. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	36
Tabel 4.12. Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	36
Tabel 4.13. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan.....	37
Tabel 4.14. Tingkat Kepercayaan Atribut Produk Teh Kulit Buah Salak Serai Secang	38
Tabel 4.15. Tingkat Kepentingan Atribut Produk Teh Kulit Buah Salak Serai Secang	39
Tabel 4.16. Tingkat Penerimaan Konsumen terhadap Produk Teh Kulit Buah Salak Serai Secang	41
Tabel 4.17. Rencana Implementasi	43
Tabel 4.18. Implementasi	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Berpikir	8
Gambar 4.1. Logo PT Sarisa Merapi Grup	18
Gambar 4.2. Produk Teh Kulit Buah Salak Serai Secang.....	19
Gambar 4.3. Bahan Baku Teh Kulit Buah Salak Serai Secang.....	21
Gambar 4.4. Alur Proses Produksi Teh Kulit Buah Salak Serai Secang	21
Gambar 4.5. Seduhan Formulasi Teh Kulit Buah Salak Serai Secang	26
Gambar 4.6. Serbuk Teh Kulit Buah Salak Serai Secang	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Uji Hedonik.....	51
Lampiran 2 Kuesioner Tingkat Penerimaan Konsumen	53
Lampiran 3 Dokumentasi Kegiatan	56
Lampiran 4 Data Uji Hedonik Panelis Ali	58
Lampiran 5 Presentase Uji Hedonik Panelis Ahli.....	59
Lampiran 6 Tingkat Penerimaan Konsumen	63
Lampiran 7 Surat Keterangan Adopsi Teknologi	63

DAFTAR PUSTAKA

- Arisanti, D., & Mutsyahidan, A. M. A. (2018). Karakteristik Sifat Fisikokimia Teh Herbal “Sekam” (Serai Kombinasi Kayu Manis) sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 62. <https://doi.org/10.30869/jtech.v6i2.199>
- Ariska, S. B., & Utomo, D. (2020). Kualitas Minuman Serbuk Instan Serai (*Cymbopogon citratus*) dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 42–51. <https://doi.org/10.35891/tp.v11i1.1903>
- Astuti, E. P., Masyhuri, & Mulyo, J. H. (2019). Analisis Sikap Konsumen Pasar Swalayan terhadap Sayuran Organik. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)*, 3(1), 183–194. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2019.003.01.18>
- Azizah, D. N., & Nur, J. M. (2023). Pengaruh Lama Blansing Uap Air terhadap Karakteristik Tepung Daun Wortel. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1), 35–41. <https://doi.org/10.24198/jp2.2023.vol1.1.06>
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *SNI 01-2346-2006 : Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Badan Standarisasi Nasional.
- Basit, A., & Priyono, J. (2024). Analisis Kelayakan Usaha Keripik Pisang di Kecamatan Gedangan Kabupaten Sidoarjo. *MUSYTARI (Neraca Manajemen, Akuntansi dan Ekonomi)*, 4(2), 1–12. <https://doi.org/10.8734/mnmae.v1i2.359>
- Biputra, F., Suarti, B., & Siregar, M. S. (2024). Pengaruh Penambahan Daun Kelor dan Lama Pemanasan pada Teh Kulit Herbal Kulit Salak (*Salacca edulis*) Bark Tea. *AGRITECH: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 8(1), 5–19. <https://doi.org/https://doi.org/10.30596/agrintech.v2i2.3661>
- Dari, D. W., & Junita, D. (2020). Karakteristik Fisik dan Sensori Minuman Sari Buah Pedada. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 532–541. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i3.33204>
- Fisdiana, U., Anggriani, R. A., Hariyanto, B., & Hasanah, F. (2021). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen pada Produk Sirup Kopi dengan Penambahan Susu Full Cream. *Proceedings: Peningkatan Produktivitas Pertanian Era Society 5.0 Pasca Pandemi*, 197–206. <https://doi.org/10.25047/agropross.2021.222>
- Fitria, A. V., Setiyani, R., & Lestari, R. D. (2022). Analisis Tipe Perilaku Konsumen dalam Membeli Teh Celup. *Agricultural Socio-Economic Empowerment and Agribusiness Journal*, 1(2), 49–58. <https://doi.org/10.20961/agrisema.v1i2.61897>
- Fuliyana, F., & Maria, M. (2022). Preferensi Konsumen terhadap Produk Olahan Ikan (Studi pada Industri Rumah Tangga Paguyuban Rawa Pesona). *Jurnal Agrikultura*, 33(2), 161. <https://doi.org/10.24198/agrikultura.v33i2.39210>
- Girsang, E. (2015). *Kulit Salak (Manfaat bagi Kesehatan Tubuh)* (C. Novalinda & I Nyoman Ehrich Lister (eds.); Cetakan I). Medan: Universitas Prima Indonesia Press.
- Hakim, M. S., Sari, A. A., Aqad, Y. R. R. Al, Amara, N., Putri, A. M. H., Putra, M.

- S. D., Sani, N. A., Khaerunnisa, Darmawan, A., Susanto, O. N., & Rosmaliati. (2023). Pembuatan Teh Herbal dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) untuk Meningkatkan Kesehatan Tubuh. *Jurnal Wicara Desa*, 1(5), 820–828. <https://doi.org/https://doi.org/10.29303/wicara.v1i5.3396>
- Hamdah, D. F. L., & Pratama, F. (2023). Penerapan Metode Penyusutan Aktiva Tetap pada Dinas Pertanian Kabupaten Garut. *JAMER: Jurnal Akuntansi Merdeka*, 4(1), 56–65. <https://doi.org/10.33319/jamer.v4i1.99>
- Hartatik, & Kresna, G. (2017). Pemilihan Wisata di Daerah Yogyakarta Menggunakan Algoritma Demster Shafer dengan 5 Kriteria. *Jurnal Ilmiah Dasi: Data Manajemen dan Teknologi Informasi*, 18(2), 54–59.
- Helmalia, A. W., Putrid, P., & Dirpan, A. (2019). Potensi Rempah-Rempah Tradisional sebagai Sumber Antioksidan Alami untuk Bahan Baku Pangan Fungsional. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 2(1), 26–31. <https://doi.org/10.20956/canrea.v2i1.113>
- Herryani, H., & Santi, F. D. (2019). Uji Kesukaan terhadap Kue Putu Ayu dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning. *Jurnal Culinaria: Kajian Teknologi dan Bisnis Kuliner*, 1(1), 1–45.
- Hilary, D., & Wibowo, I. (2021). Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi terhadap Kualitas Produk PT. Menjangan Sakti. *Jurnal Manajemen Bisnis Krisnadwipayana*, 9(1). <https://doi.org/10.35137/jmbk.v9i1.518>
- Husniar, F., Sari, T. R., Safira, A. M., & Kamila, E. R. (2023). Strategi Pengembangan Produk Baru sebagai Upaya dalam Meningkatkan Daya Saing Perusahaan. *Jurnal Riset Manajemen dan Akuntansi*, 3(2), 22–34. <https://doi.org/10.55606/jurima.v3i2.2156>
- Karta, I. W., Annand Kurnia Iswari, P., & Nanamy Khrisnashanti Eva Susila, L. A. (2019). Teh Cang Salak : Teh dari Limbah Kulit Salak dan Kayu Secang yang Berpotensi untuk Pencegahan dan Pengobatan Penyakit Degeneratif. *Meditory: The Journal of Medical Laboratory*, 7(1), 27–36. <https://doi.org/10.33992/m.v7i1.473>
- Khulaida, A., Astuti, N., Sutiadiningsih, A., & Romadhoni, I. F. (2021). Uji Kesukaan dan Kandungan Gizi Donat Substitusi Pure Biji Durian. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 204–212. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Kristiani, N. K. (2022). Kualitas Selai Berbahan Dasar Salak Pondoh dengan Sari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(9), 2344–2356. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i9.161>
- Kurniawan, D. T., Anugrahani, I. S., Prasasti, A., & Fitri, R. (2021). Pelatihan dan Pendampingan UMKM di Desa Gajahrejo dalam Pembuatan Desain Kemasan Inovatif Oleh-Oleh Khas Malang untuk Meningkatkan Daya Saing Produk. *VIVABIO: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 22–29. <https://doi.org/10.35799/vivabio.3.1.2021.31380>
- Lubis, A. Z., Nahulae, L. L., Anggraini, N. M., Adawiyah, R., & Suhairi. (2024). Analisis Faktor-Faktor yang Memengaruhi Penetapan Harga. *Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah*, 9(204), 25–28. <https://doi.org/https://www.doi.org/10.30651/jms.v9i1.21412>
- Megawati, F., Dewi, N. L. K. A. A., Agustini, N. P. D., & Suwantara, I. P. T. (2023). Uji Hedonik dan Analisa Biaya Sediaan Teh Celup Batang Pisang. *Bhamada:*

- Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan (E-Journal)*, 14(2), 1–10. <https://doi.org/10.36308/jik.v14i2.533>
- Muniarty, P., Marthiana, W., Sudirjo, F., Fauzan, R., Wirakusuma, K. W., Octaviani, D. W., Della, R. H., Kurnia, A. Y., Lawl, A., Kuswandi, S., & Sanusi. (2023). Perancangan dan Pengembangan Produk. In D. P. Sari (Ed.), *Angewandte Chemie International Edition* (Cetakan I). Padang: PT Global Eksekutif Teknologi.
- Nabilasari, M., Windirah, N., & Sumantri, B. (2022). Analisis Titik Impas Usaha Pembuatan Ikan Kering di Kota Bengkulu. *Jurnal Agroindustri*, 12(2), 129–135. <https://doi.org/10.31186/jagroindustri.12.2.129-135>
- Nawir, I. A., Anna, C., Afifah, N., Sulandjari, S., & Handajani, S. (2021). Pemanfaatan Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) menjadi Teh Herbal. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 1–11. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Nurhayati, A. (2019). Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri Tape Singkong di Desa Candi Binangun Kecamatan Sukorejo Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Agroteknika*, 2(2), 75–84. <https://doi.org/10.32530/agroteknika.v2i2.38>
- Pakanyamong, A. A. K., Effendy, & Rauf, R. A. (2021). Analisis Kelayakan Finansial Agroindustri Cokelat Kota Palu (UKM Banua Cokelat). *Agroland: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 28(2), 186–196. <https://doi.org/10.22487/agrolandnasional.v28i2.901>
- Paramita, O., Kusumastuti, A., Hadasmo, M. A., & Sholeha, N. A. (2023). Pengaruh *Blanching* pada Pembuatan Simplisia Kulit Buah Naga Merah. In *Bookchapter Alam Universitas Negeri Semarang* (Issue 3, pp. 99–122). <https://doi.org/10.15294/ka.v1i3.151>
- Prabowo, M. S., & Hudallah, M. F. (2023). Analisis Kelengkapan Produk Usaha dalam Memenuhi Hukum Perlindungan Konsumen. *PROGRESIF: Jurnal Hukum*, 17(2), 128–143. <https://doi.org/doi:10.33019/progresif.v17i2.4395>
- Pratiwi, D. E., Suriati, E. P., Wardhana, M. I., & Haeruddin. (2021). Analisis Kandungan Gizi Kopi Biji Salak Desa Pekkabata Kecamatan Duampanua Kabupaten Pinrang. *Jurnal Sainsmat*, 10(1), 16–19. <http://ojs.unm.ac.id/index.php/sainsmat>
- Pratiwi, L. F. L., & Rosyid, A. H. Al. (2022). Analisis Preferensi Konsumen dan Strategi Pengembangan Atribut Produk Beras di Daerah Istimewa Yogyakarta pada Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)*, 6(3), 1073–1083. <https://doi.org/https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2022.006.03.27>
- Prayogi, A., Irfandi, & Kurniawan, M. A. (2024). Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif: Suatu Telaah. *Jurnal Multidisiplin Ilmu Nasional*, 1(2), 30–37.
- Purnama, I. N. C., Kencana, P. K. D., & Utama, I. M. S. (2020). Pengaruh Waktu *Steam Blanching* dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Kimia serta Sensori Teh Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 8(2), 272–283. <https://doi.org/10.24843/jbeta.2020.v08.i02.p11>
- Putri, A. A., Rusti, N., & Nur, K. M. (2024). Pengaruh Harga dan Rasa terhadap Preferensi Konsumen Teh Kulit Buah Naga di Kabupaten Banyuwangi. *JIA*

- (*Jurnal Ilmiah Agribisnis : Jurnal Agribisnis dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*), 9(1), 66–69. <https://doi.org/http://doi.org/10.37149/JIA.v9i1.938>
- Putri, S. A., Hendrarini, H., & Laily, D. W. (2023). Analisis Selera Konsumen terhadap Atribut Produk dalam Keputusan Pembelian Minuman Mixue. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 23(3), 3347–3362. <https://doi.org/10.33087/jiubj.v23i3.4050>
- Rejeki, S., L, M., & Libriani, R. (2023). Karakteristik Organoleptik, Fitokimia dan Kimia Substitusi Serai Teh Sebuk Kulit Salak (*Salacca zalacca*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 8(6), 6926–6937.
- Ribatul, N. D., Prasetya, F., & Badawi, S. (2023). Pengaruh Pemberian Teh Kulit Buah Salak (*Salacca zalacca*) terhadap Kadar Glukosa Darah Mencit yang di Induksi Aloksan. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 5(1), 52–58. <https://doi.org/10.25026/jsk.v5ise-1.2055>
- Ridwan, M., Rifani, S. K., Nurcahya, M. A., Rahman, F. H., Hasan, Z. M., & Mubarak, A. A. (2024). Pemberdayaan Masyarakat melalui Optimalisasi Potensi Buah Salak di Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(02), 164–172.
- Rosydah, D., Prayitno, S. A., & Rahma, A. (2024). Uji Hedonik Kualitas Minuman Teh Fungsional dari Proporsi Daun Mint dan Daun Melinjo serta Lemon Kering. *Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT)*, 1(2), 73–79. <https://doi.org/10.30587/jfspt.v1i2.7449>
- Rusti, N., & Irham, I. (2024). Loyalitas Pelanggan *Coffe Shop* Lokal di Daerah Istimewa Yogyakarta pada Era Industri 4.0. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 8(2), 590–599. <https://jepa.ub.ac.id/index.php/jepa/article/view/2214%0Ahttps://jepa.ub.ac.id/index.php/jepa/article/download/2214/767>
- Rusti, N., Irham, I., & Suryantini, A. (2021). *The Factors Influencing Local Coffee Shop Customers' Satisfaction in the 4.0 Industry Era*. *Jurnal Agro Ekonomi*, 32(2), 1–13. <https://doi.org/10.22146/ae.60861>
- Safitri, M. D. P., & Harti. (2022). Analisis Sikap Konsumen pada Atribut Produk Minuman Susu Racik Mak Tam Berbasis Analisis *Fishbein*. *Jurnal E-Bis (Ekonomi-Bisnis)*, 6(1), 116–127. <https://doi.org/10.37339/e-bis.v6i1.899>
- Salam, A. (2023). *Bahan Ajar Herbal Medicine (Teh Herbal Daun Belimbing Wuluh untuk Pencegahan Hipertensi)* (Cetakan I). Kota Malang: PT. Literasi Nusantara Abadi Grup.
- Saputra, R. A. K., Saputri, R. K., Ardianti, A. D., Anwar, M. R., & Huda, M. M. (2024). Pelatihan Produksi Teh Kulit Salak bagi Ibu Rumah Tangga sebagai Produk Wirausaha. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat UNSIQ*, 11(1), 44–51. <https://doi.org/10.32699/ppkm.v11i01.5683>
- Sari, W. A., Saty, F. M., Desfaryani, R., & Fitri, A. (2024). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Keripik Pisang Blessing (Studi Kasus pada Usaha Keripik Blessing Banana Chips di Desa Simpang Kanan Kecamatan Sumberjo Kabupaten Tanggamus). *Jurnal Agrisep*, 24(2), 41–50. <https://doi.org/10.17969/agrisep.v24i2.34607>
- Sarni, Y., Musholaeni, W., & Tantal, L. (2023). Analisis Kelayakan usaha Produk Stik Jagung Skala Rumah Tangga. *Journal Of Industrial Engineering &*

- Technology Innovation*, 1(1), 8–15. <https://doi.org/10.61105/jieti.v1i1.11>
- Selvia, J., Nurhayati, N., & Mirnawati, D. (2023). Analisis Sikap Multiatribut *Fishbein* Konsumen Keripik Singkong Tyas di Kabupaten Kotawaringin Barat. *Jurnal Penelitian Agri Hatantiring*, 3(1), 15–24. <https://doi.org/10.59900/pagri.v3i1.143>
- Septiyadi, A. L., & Dirgantara, I. M. B. (2021). Pengaruh Atribut Kemasan (Packaging) terhadap Minat Beli Konsumen pada Produk Kosmetik Emina. *Diponegoro Journal of Management*, 10(4), 1–14. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/dbr>
- Setiawan, A., Nurlaela, S., & Puspitojati, E. (2022). Evaluasi Organoleptik Produk Kristal Jahe Emprit (*Zingiber officinale*) di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 2(2), 189–198. <https://doi.org/10.33830/fsj.v2i2.3609.2022>
- Setyaningsih, L., Astuti, S., & Hermawan. (2022). Analisis Kelayakan Usaha Inovasi Produk Baru *Aloemon Tea* : Teh Celup Kulit Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) dan Lemon (*Citrus lemon* L.). *Journal of Agricultural Socio-Economic and Agribusiness (JASEA)*, 1(2), 89–102.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (Cetakan Ke-19). Bandung: CV. Alfabeta.
- Tiyani, U., Suharti, & Andriani, S. (2020). Formulasi dan Uji Organoleptik Teh Celup Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) untuk Memelihara Kadar Gula Darah dan Penambahan Rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai Penghangat Tubuh. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 4(1), 43–49. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.51873/jhhs.v4i1.75>
- Uday, S., Antuli, Z., & Une, S. (2022). Pengaruh Lama *Blanching* dan Tingkat Kematangan Daun terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Organoleptik Teh Celup Daun Sembung (*Blumea balsamifera*). *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 78–88. <https://doi.org/10.37905/jjft.v4i1.15110>
- Wardhana, R. E. (2016). Pengaruh *Customer Experience* terhadap Loyalitas Pelanggan dengan Kepuasan Pelanggan sebagai Variabel *Intervening* (Studi pada Konsumen Mie Rampok Tahanan Surabaya). *Jurnal Ilmu Manajemen (JIM)*, 4(3), 1–9.
- Widayanti, W. (2019). Sikap Konsumen terhadap Multiatribut Produk Domino Pizza dengan Metode *Fishbein* di Depok. *Jurnal Humaniora Bina Sarana Informatika*, 19(1), 107–112. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/cakrawaladoi:https://doi.org/10.31294/jc.v19i1>