

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN PRODUK TEH CELUP DARI MINT, TELANG, DAN
LEMON DI KELOMPOK TANI HIJAU DAUN

Oleh:

Tetta Praba Pangesti
03.05.21.0206



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

PENGEMBANGAN PRODUK TEH CELUP DARI MINT, TELANG, DAN LEMON DI KELOMPOK TANI HIJAU DAUN

Oleh:
Tetta Praba Pangesti

Intisari

Penelitian ini bertujuan mengetahui formulasi teh celup dari mint, telang, dan lemon, tingkat kesukaan konsumen, menentukan desain kemasan, analisis kelayakan finansial, dan hubungan usia dengan tingkat kesukaan produk yang dikembangkan. Penelitian dilaksanakan pada Januari-Juni 2025 di Kelompok Tani Hijau Daun, Wirogunan, Mergangsan, Kota Yogyakarta, DIY. Pemilihan lokasi menggunakan *purposive sampling*, sedangkan pengambilan sampel menggunakan *accidental sampling*. Metode pengumpulan data menggunakan wawancara, eksperimen, kuisioner, dan *Focus Group Discussion* (FGD). Analisis uji organoleptik skala hedonik bertujuan mengetahui tingkat kesukaan calon konsumen menggunakan *Kruskal-Wallis* dan *Mann-Whitney*, analisis kelayakan finansial, dan analisis menggunakan *Spearman*. Hasil penelitian didapatkan formulasi yang paling disukai konsumen F2 (0,75 g mint, 0,75 g telang, dan 0,5 g lemon), menghasilkan rerata kesukaan konsumen 79% (kategori: suka). Analisis statistik menunjukkan F1 dengan F3 tidak terdapat perbedaan nyata (Sig. > 0,05). Hal ini berarti panelis lebih menyukai dan menerima F2 secara nyata dibandingkan F1 dan F3. Hasil FGD kemasan teh celup Ronmint yaitu menggunakan kemasan primer kantong teh (5x6cm), kemasan sekunder *aluminium foil*, dan kemasan tersier box kardus (7,2x7,5x7,8cm) disertai informasi yang memenuhi syarat minimal label kemasan pangan sesuai Peraturan BPOM No. 31 Tahun 2018. Hasil perbandingan kelayakan finansial produk teh celup Ronmint melebihi titik impas 1.055 pack, BEP harga Rp 13.523, dan R/C Ratio 1,5. Sedangkan produk Ronmint *ready to drink* mencapai titik impas 1.453 botol, BEP harga Rp 7.450, dan R/C Ratio 1,1. Dengan demikian kedua produk layak untuk diusahakan berdasarkan aspek finansial. Pada analisis hubungan usia dengan tingkat kesukaan konsumen menunjukkan tidak ada hubungan (Sig. > 0,05).

Kata Kunci: Teh Herbal, Uji Organoleptik, Kelayakan Finansial, Kemasan, Hubungan Usia dengan Tingkat Kesukaan

DEVELOPMENT OF A TEA BAG PRODUCT FROM MINT, TELANG, AND LEMON IN FARMER GROUP HIJAU DAUN

By:
Tetta Praba Pangesti

Abstract

This study aimed to determine the formulation of tea bags made from mint, butterfly pea, and lemon, measure consumer acceptance, determine the packaging design, analyze financial feasibility, and examine the relationship between age and consumers acceptance of the developed product. The research was conducted from January-June 2025 at Kelompok Tani Hijau Daun, Wirogunan, Mergangsan, Yogyakarta City, DIY. The location was selected using purposive sampling, while the sample was obtained using accidental sampling. Data collection methods included interviews, experiments, questionnaires, and Focus Group Discussions (FGD). The analysis involved organoleptic tests using a hedonic scale to assess potential consumers acceptance with Kruskal-Wallis and Mann-Whitney tests, financial feasibility, and Spearman correlation. The research results revealed that the most preferred formulation was F2 (0.75 g mint, 0.75 g telang, and 0.5 g lemon), which achieved an average consumers acceptance of 79% (categorized as "like"). Statistical analysis indicated no significant difference between F1 and F3 (Sig. > 0.05), meaning that the panelists significantly preferred and accepted F2 compared to F1 and F3. The FGD on packaging for Ronmint tea bags proposed the use of a primary package in the form of a tea bag (5×6 cm), a secondary package of aluminium foil, and a tertiary package of a cardboard box (7.2×7.5×7.8 cm) with information that meets the minimum labeling requirements for food packaging according to BPOM Regulation No. 31 of 2018. The financial feasibility comparison showed that the Ronmint tea bag product achieved a break-even point at 1,055 packs, a BEP price of Rp 13,523, and an R/C Ratio of 1.5, while the Ronmint ready-to-drink product reached a break-even point at 1,453 bottles, a BEP price of Rp 7,450, and an R/C Ratio of 1.1. Thus, both products are financially feasible. The analysis of the relationship between age and consumers acceptance showed no significant correlation (Sig. > 0.05).

Keywords: Herbal Tea, Organoleptic Test, Financial Feasibility, Packaging, Relationship between Age and Preference Levels

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI	ii
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
RIWAYAT HIDUP	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	v
Intisari	vii
Abstract	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
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.....	5
A. Landasan Teori.....	5
B. Kerangka Berpikir.....	10
C. Definisi Operasional.....	12
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	13
A. Waktu dan Tempat	13
B. Alat dan Bahan.....	13
C. Metode Penelitian.....	13
D. Pelaksanaan Pengambilan Data.....	13
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
A. Gambaran Umum	21
B. Hasil Analisis Data.....	23
C. Rencana Implementasi	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
A. Kesimpulan	61
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	69

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kriteria Label Pangan Olahan.....	9
Tabel 3.1 Skala Uji Hedonik.....	16
Tabel 3.2 Penafsiran Data TCR	18
Tabel 3.3 Kategori Usia	20
Tabel 3.4 Interpretasi Nilai rho	20
Tabel 4.1 Formulasi Komposisi Teh Celup Ronmint	25
Tabel 4.2 Formulasi Komposisi Teh Celup Ronmint Setelah <i>Focus Grup</i> <i>Discussion</i> (FGD)	26
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Identitas Diri.....	34
Tabel 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Konsumsi Teh Mint atau Teh Telang	36
Tabel 4.5 Hasil Persentase Uji Organoleptik Indikator Warna.....	37
Tabel 4.6 Uji <i>Mann-Whitney</i> Variabel Warna	38
Tabel 4.7 Hasil Persentase Uji Organoleptik Indikator Aroma	39
Tabel 4.8 Uji <i>Mann-Whitney</i> Variabel Aroma.....	40
Tabel 4.9 Hasil Persentase Uji Organoleptik Indikator Rasa.....	41
Tabel 4.10 Uji <i>Mann-Whitney</i> Variabel Rasa	41
Tabel 4.11 Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Teh Celup Ronmint	42
Tabel 4.12 Uji <i>Mann-Whitney</i> Total Keseluruhan	42
Tabel 4.13 Biaya Investasi dan Biaya Penyusutan Teh Celup Ronmint Selama 1 tahun	48
Tabel 4.14 Biaya Investasi dan Biaya Penyusutan Ronmint <i>Ready to Drink</i> Selama 1 tahun	49
Tabel 4.15 Biaya Tidak Tetap Teh Celup Ronmint	50
Tabel 4.16 Pemakaian Daya Listrik Produk Teh Celup Ronmint (1 Tahun).....	51
Tabel 4.17 Biaya Tidak Tetap Ronmint <i>Ready to Drink</i>	52
Tabel 4.18 Pemakaian Daya Listrik Produk Ronmint <i>Ready to Drink</i>	52
Tabel 4.19 Biaya Total Teh Celup Ronmint	53
Tabel 4.20 Biaya Total Ronmint <i>Ready to Drink</i>	53
Tabel 4.21 Pelaksanaan Implementasi Kepada Kelompok Tani.....	59
Tabel 4.22 Rekomendasi Lanjutan Kepada Kelompok Tani.....	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	11
Gambar 4.1 Logo Kelompok Tani Hijau Daun.....	22
Gambar 4.2 Ronmint <i>Ready to Drink</i>	23
Gambar 4.3 Teh Celup Ronmint	23
Gambar 4.4 FGD Penentuan Formulasi Teh Celup Ronmint	25
Gambar 4.5 Proses Produksi Simplisia	26
Gambar 4.6 Persiapan Alat dan Bahan	26
Gambar 4.7 Panen Daun Mint dan Bunga Telang	27
Gambar 4.8 Sortasi Basah Daun Mint dan Bunga Telang	28
Gambar 4.9 Pencucian dan Penirisan Daun Mint dan Bunga Telang	28
Gambar 4.10 Pengeringan Daun Mint dan Bunga Telang	29
Gambar 4.11 Pengemasan dan Penyimpanan Daun Mint dan Bunga Telang.....	29
Gambar 4.12 Alur Proses Produksi Teh Celup Ronmint	30
Gambar 4.13 Persiapan Alat dan Bahan	30
Gambar 4.14 Penimbangan Simplisia	31
Gambar 4.15 Penghalusan Simplisia	31
Gambar 4.16 Pencampuran Bahan Baku	32
Gambar 4.17 Penimbangan dan pengemasan <i>tea bag</i>	32
Gambar 4.18 Penimbangan dan pengemasan <i>tea bag</i>	33
Gambar 4.19 Pengemasan <i>Alumunium Foil</i>	33
Gambar 4.20 Warna Sampel Teh Celup Ronmint	39
Gambar 4.21 Alur Pembuatan Desain Kemasan Teh Celup Ronmint	44
Gambar 4.22 Desain Kemasan Tipe 1 Sebelum FGD.....	45
Gambar 4.23 Desain Kemasan Tipe 2 Sebelum FGD.....	45
Gambar 4.24 Desain Label Kantong Teh Celup	45
Gambar 4.25 FGD Penentuan Kemasan Produk Teh Celup Ronmint	46
Gambar 4.26 Desain Kemasan Produk Ronmint	47
Gambar 4.27 Desain Label Kantong Teh Celup	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pedoman <i>Focus Group Discussion</i> (FGD).....	70
Lampiran 2. Kuisioner Penelitian	71
Lampiran 3. Dokumentasi Pembuatan Simplisia Mint dan Telang	73
Lampiran 4. Dokumentasi Pembuatan Teh Celup Ronmint	74
Lampiran 5. Dokumentasi FGD Penentuan Formulasi Teh Celup Ronmint	76
Lampiran 6. Dokumentasi FGD Penentuan Kemasan Teh Celup Ronmint.....	77
Lampiran 7. Dokumentasi Uji Organoleptik.....	78
Lampiran 8. Hasil Uji Organoleptik.....	81
Lampiran 9. Data Responden Uji Organoleptik.....	84
Lampiran 10. Hasil Persentase Uji Organoleptik.....	99
Lampiran 11. Hasil Uji Statistik <i>Kruskal-Wallis</i>	101
Lampiran 12. Hasil Uji Statistik <i>Mann-Whitney</i>	104
Lampiran 13. Hasil Hitung Rata-Rata.....	107
Lampiran 14. Hasil Analisis Kelayakan Finansial Produk Teh Celup Ronmint	110
Lampiran 15. Hasil Analisis Kelayakan Finansial Produk Ronmint <i>Ready to Drink</i>	113
Lampiran 16. Desain Kemasan Sebelum FGD	116
Lampiran 17. Desain Kemasan Setelah FGD	117
Lampiran 18. Profil Biodata Praktisi Desainer	118
Lampiran 19. Hasil Uji Statistik Korelasi <i>Spearman</i>	119
Lampiran 20. Surat Adopsi Teknologi.....	121

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyana, M. (2020). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta:Lembaga Penerbit Universitas Nasional.
- Adrikayana, E. S., Pratiwi, E., & Putri, A. S. (2022). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Pada Puding Bunga Telang *The Effect of Adding Butterfly Pea Petal (Clitoria ternatea L.) Extract on Physicochemical And Sensory Properties Of Pudding. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 18, No 2.
- Affandi, R., Siregar, M. R., Sari, D. I., Savira, N., Wulantiya, S., Habib, A. (2019). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Voerseri (Pakan Burung Kemasan dari Buah Kersen/Seri). *JASc: Jurnal of Agribuciness Sciences*, 2, No 2. <https://doi.org/10.30596/jasc.v2i2.3203>
- Aini, F. Q., Grandisningtias, G. G., Kamilatunnuha, H., & Supriatna, A. (2024). Identifikasi Karakteristik Morfologi Dan Kandungan Dari Famili Rutaceae Di Daerah Jabong, Kota Subang, Jawa Barat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 2, No. 2, 46–55. <https://doi.org/10.59581/Jtpip-Widyakarya.V2i2.3627>
- Amar, S., Ariusni, & Satrianto, A. (2019). Pengaruh Sosial Ekonomi dan Alokasi Anggaran terhadap Tingkat Kesehatan Masyarakat di Sumatera Barat. *Jurnal Kesehatan Medika Saintika*, Volume 10 Nomor 1. <https://doi.org/10.30633/Jkms.V10i1>
- Amir, A. A. A., Sugiharto, E., & Syafril, M. (2022). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Budidaya Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) di Kelurahan Pantai Amal Kecamatan Tarakan Timur Kota Tarakan. *Jurnal Perikanan Unram*, 12(4), 670–680. <https://doi.org/10.29303/Jp.V12i4.394>
- Andika, V. K., Hasana, A. R., & Sawu, S. D. (2023). *Empowerment of Pkk Members in Training for The Production of Red Dragon Fruit Peel Tisane in The Kauman Subdistrict of Malang City. Journal Of Community Practice and Social Welfare*, 3(2), 26–36. <https://doi.org/10.33479/Jacips.2023.3.2.26-36>
- Goodstats. (2022). *Apa Jenis Minuman Favorit Masyarakat Indonesia Di Tahun 2022*. Diakses pada 10 Desember 2024 dari <https://goodstats.id/article/apa-jenis-minuman-favorit-masyarakat-indonesia-di-tahun-2022-s2gWd>
- Apriliyani, A., D., Prabawa, S., & Yudhistira, B. (2021). Pengaruh Variasi Formulasi dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Minuman Herbal Daun Beluntas dan Daun Mint. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri*

Pertanian, 15(3), 876–885.
<https://doi.org/10.21107/Agrointek.V15i3.10492>

- Anshori, Wiraguna, & Pangkahila. (2017). Pemberian Oral Ekstrak Kulit Buah Lemon (*Citrus limon*) Menghambat Peningkatan Ekspresi Mmp-1 (Matrix Metaloproteinase-1) dan Penurunan Jumlah Kolagen pada Tikus Putih Galur Wistar Jantan (*Rattus norvegicus*) yang Dipajan Sinar Uv-B. *Jurnal E-Biomedik*, 5(1). <https://doi.org/10.35790/Ebm.V5i1.15036>
- Anwar, K., & Khoirunnisaa, T. (2024). Uji Intensitas Warna, pH dan Kesukaan Minuman Fungsional Teh Bunga Telang Kurma. *Pontianak Nutrition Journal*, Volume 7 Nomor 1. <https://doi.org/10.30602/Pnj.V7i1.1356>
- Arifin, Z., Adi, R. K., & Berlianti, A. L. C. (2023). Produksi Dan Pemasaran “Kuffea” Lulur Herbal Berbahan Dasar Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam.), Bubuk Kunyit (*Curcuma Longa* L.), dan Bubuk Kopi (*Coffea Arabica* L.). *Agrisaintifika*, Vol. 7, No. 2. [https://doi.org/10.32585/Ag.V7i2\(Is\).4360](https://doi.org/10.32585/Ag.V7i2(Is).4360)
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian, Suatu Pendekatan Praktek*. Rineka Cipta.
- Atikah, N., Ariani, N., & Nastiti, H. (2020). Analisis Preferensi Konsumen Produk Teh Celup. *Prosiding Biema*, 1.
- Ayustaningwarno. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis Dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Azizah Rauf, A., Himaniarwati, & Saranani, S. (2023). Penetapan Kadar Polifenol Total dan Tanin Total dari Ekstrak Etanol Buah Senggani (*Melastoma malabathricum* L.) Serta Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode Abts *Determination of Total Polyphenols and Total Tannins from The Ethanol Extract of Senggani Fruit and Antioxidant Activity Test Using The Abts Method*. *Jurnal Pharmacia Mandala Waluya*, 2(6), 2829–6850. <https://doi.org/10.54883/Jpmw.V2i6.60>
- Cahyaningsih, E., Era Sandhi, P. K., & Santoso, P. (2019). Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis (*Phytochemical Screening and Antioxidant Activity of Telang Flower Extract (Clitoria ternatea L.) Using Uv-Vis Spectrophotometry*). In *Ilmiah Medicamento*• (Vol. 5, Issue 1). <https://doi.org/10.36733/Medicamento.V5i1.851>
- Cardia, D. I. N. R., Santika, I. W., & Respati, N. N. R. (2019). Pengaruh Kualitas Produk, Harga, dan Promosi Terhadap Loyalitas Pelanggan. *E-Jurnal Manajemen Universitas Udayana*, 8(11), 6762. <https://doi.org/10.24843/Ejmunud.2019.V08.I11.P19>

- Fauzy, A. (2019). *Metode Sampling* (2nd Ed.). Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Fitri, H. A., & Pamungkasih, O. (2022). Pengaruh Proses Pembuatan Tisane “Wedang Uwuh” Terhadap Kandungan Polifenol dan Aktifitas Penangkap Radikal Bebasnya *Effect of “Wedang Uwuh” Tisane Preparation on Its Polyphenol Contents and Free Radical Scavenging Activity. Pharmaceutical Journal Of Indonesia*, 19(01), 108–121. <https://doi.org/10.30595/Pharmacy.V19i1.12827>
- Fitri, R. L., Putri, R. N., Fitriyah, S., Shaliha, L., & Sari, R. (2024). Penerapan Uji Rank Spearman terhadap Analisis Hubungan Tingkat Kemampuan Matematika dengan Nilai Akhir Mata Kuliah Statistika dan Data Sains. *Ijedr: Indonesian Journal Of Education And Development Research*, 2(1). <https://doi.org/10.57235/Ijedr.V2i1.1878>
- 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. <https://doi.org/10.20961/Agrisema.V1i2.61897>
- Gracelia, K. D., & Dewi, L. (2022). Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Pada Fermentasi Tempe Sebagai Peningkat Antioksidan dan Pewarna Alami. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 25–31. <https://doi.org/10.30598/Jagritekno.2022.11.1.25>
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Gita Dwikasari, L., & Triani, E. (2022b). Prosiding Saintek Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami pada Produk Pangan. *Lppm Universitas Mataram*, 4.
- Hartati, S., Kusumawati, S., Intan Niken Tari, A., & Widyastuti, R. (2023). Sifat Kimia dan Organoleptik Teh Herbal Daun Ketapang (*Terminalia catappa*) Dengan Variasi Penambahan Serbuk Daun Mint (*Mentha Piperita* L.) *Chemical and Organoleptic Properties of Ketapang Leaf Herbal Tea (Terminalia catappa) with Variations of The Addition of Mint Leaf Powder (Mentha piperita L.)*. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, Vol.14, No.2. <https://doi.org/10.24111/Jrihh.V14i2.7930>
- ITPC. (2022). *Laporan Analisis Intelijen Bisnis*. Indonesia Trade Promotion Center.
- Jamco, J., & Balami, A. M. (2022). Analisis *Kruskal-Wallis* Untuk Mengetahui Konsentrasi Belajar Mahasiswa Berdasarkan Bidang Minat Program Studi Statistika Fmipa Unpatti. *Parameter: Jurnal Matematika, Statistika Dan Terapannya*, 1(1), 29–34. <https://doi.org/10.30598/Parameterv1i1pp29-34>

- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) bagi Kesehatan Manusia. *Journal Of Functional Food And Nutraceutical*, 1(2), 63–85. <https://doi.org/10.33555/Jffn.V1i2.30>
- Martoatmodjo, G. W. M., Amiruddin, K. Mp., Khafid, M., Mursid, A., Wayan Dian Irmayani, N., & Siti Fatima, C. (2024). *Pengembangan Produk Penerbit Cv. Eureka Media Aksara*. Eureka Media Aksara.
- Mashadi, & Munawar. (2021). Pendampingan Pengembangan Kemasan Produk bagi Umkm Kota Bogor. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.37641/Jadkes.V2i1.1402>
- Muljaningsih, S. (2011). *Preferensi Konsumen dan Produsen Produk Organik di Indonesia Sri Muljaningsih*. 14(4).
- Muniarty, P., Marthiana, W., Sudirjo, F., Fauzan, R., Widhy Wirakusuma, K., Wahyu Octaviani, D., Herno Della, R., Yuli Kurnia, A., Lawi, A., & Kuswandi, S. (2023). *Perancangan Dan Pengembangan Produk* (M. E. Diana Purnama Sari., Ed.). : Padang: Pt Global Eksekutif Teknologi.
- Nabila, Radhityaningtyas, Yurisna, Listyaningrum, & Aini. (2022). Potensi Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai Antibakteri pada Produk Pangan. *Itipari*, 7(1), 68–77. <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/index>
- Nabilla, Z. S., & Nursanti, Y. B. (2024). Penerapan Limit Fungsi Mencari Keuntungan Maksimum dari Biaya Marginal. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 13(2). <https://doi.org/10.34308/Eqien.V13i02.1624>
- Nazim, M., Sadiq, Q.-U.-A., Nawaz, A., Anjum, S., Ali, M., & Maryam, H. (2020). *Mentha arvensis, A Medicinal and Aromatic Plant, Has High Nutritional Value and Several-Uses: A Review*. *Buletin Agroteknologi*, 1(2), 37. <https://doi.org/10.32663/Ba.V1i2.1180>
- Nelvidawati, N., & Kasman, M. (2023). Penggunaan Korelasi *Spearman* untuk Menguji Hubungan Suhu dan Besarnya Curah Hujan Bulanan di Kota Padang. *Jurnal Daur Lingkungan*, 6(1), 34. <https://doi.org/10.33087/Daurling.V6i1.181>
- Nisa, A. R. (2021). Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Teh Herbal Campuran Bunga Telang Dan Daun Mint Dengan Variasi Lama Pengeringan. Skripsi Jurusan Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Permatasari, N., & Nugroho, T. R. D. A. (2021). Analisis Kelayakan Finansial dan Strategi Pemasaran pada UD. Abiyon Jaya di Kecamatan Socah Kabupaten Bangkalan. *Agriscience*, 2(2). <https://doi.org/10.21107/Agriscience.V2i2.11656>

- Prasetya H., Setiawan A. A. R., Bardant T. B., Muryanto, Randy A., Haq., Mastur., Harianto S., Annisa N., Sulaswatty A. (2020). Studi Pola Konsumsi Teh di Indonesia Untuk Mendukung Diversifikasi Produk Yang Berkelanjutan. *Jurnalkemenperin*. <http://dx.doi.org/10.36974/jbi.v11i2.6249>
- Pribadi. (2010). Peluang Pemenuhan Kebutuhan Produk *Mentha* Spp. di Indonesia. *Jurnal Perspektif*, 9(2), 66–77. <https://doi.org/10.21082/P.V9n2.2010.%P>
- Qamariah, N., Handayani, R., & Irza Mahendra, A. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah *Hedonik Test and Storage Test Extract Ethanol The Tubers of Hati Tanah*. *Jurnal Surya Medika (Jsm)*, Vol 7 No 2. <https://doi.org/10.33084/Jsm.Vxix.Xxx>
- Quraissy, A., & Madya, S. (2021). Analisis Nonparametrik *Mann Whitney* terhadap Perbedaan Kemampuan Pemecahan Masalah Menggunakan Model Pembelajaran Problem Based Learning. *Variansi: Journal Of Statistics And Its Application On Teaching And Research*, 3(1), 51–57. <https://doi.org/10.35580/Variansiunm23810>
- Quraissy, A., Wahyuddin, & Hasni, N. (2021). Analisis *Kruskal-Wallis* terhadap Kemampuan Numerik Siswa. *Variansi: Journal Of Statistics And Its Application On Teaching And Research*, Vol. 3 No. 3. <https://doi.org/10.35580/Variansiunm29957>
- Ramadani, M., Salam, A., Jafar, N., & Amir, S. (2023). *The Shelf Life of Herbal Tea from Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) Is A Functional Food for Treating Hypertension*. <https://doi.org/10.30597/Jgmi.V12i1.26726>
- Ravikumar. (2014). Ulasan Tentang Teh Herbal. *Journal of Pharmaceutical Sciences And Research*, 6(5), 236–238.
- Riani, & Widayamurti. (2018). *Panduan Pendirian Usaha Pembuatan Desain Kemasan*. Surakarta: Badan Ekonomi Kreatif.
- Rosyidah, 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. <https://doi.org/10.30587/Jfspt.V1i2.7449>
- Saribu, & Maranatha. (2020). Pengaruh Pengembangan Produk Kualitas Produk dan Strategi Pemasaran Terhadap Penjualan. *Jurnal Manajemen*, 6(1), 1–6.
- Setiyadi, H., & Helilusiatiningsih, N. (2021). *Willingness To Pay Teh Herbal Takokak Masa Pandemi Covid-19 Di Kota Kediri*. *Jurnal Pertanian Cemara*, 18(1), 9–18. <https://doi.org/10.24929/Fp.V18i1.1245>

- Shahreza, M. (2017). Komunikator Politik Berdasarkan Teori Generasi. *Journal Of Communication (Nyimak)*, 1(1), 33–48. <https://doi.org/10.31000/Nyimak.V1i1.273>
- Shiyan, S., Pratiwi, G., Ratna Sari, A., Alta, U., & Medika, A. (2022). Narative Review: Profil Fitokimia dan Potensi Farmakologi *Citrus limon*. *Jurnal Aisyiah Medika*, 7(2), 34–48. <https://doi.org/10.36729>
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D (Edisi Ke-28)*. Bandung: Alfabeta.
- Suryani, N., Fasya, A. G., Jannah, A., & Retnowati, R. (2020). *Synthesis of L-Methyl Acetic by Esterification L-Menthol and Acetic Anhydride with Variation of Time*. *Al-Kimia*, 8(1), 65–71. <https://doi.org/10.24252/Al-Kimia.V7i2.11965>
- Tinnezia, K. P., Winarti, S., & Rahmawati, R. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Teh Celup Berbahan Dasar Daun Kopi Robusta dengan Perbedaan Lama Blanching dan Proporsi Campuran Daun Mint dan Kayu Secang. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(6), 7965–7979. <https://doi.org/10.63071/Kj5pw987>
- Triyono, A., Marzuki, A., M. Ruth, A., Ardhianni, R., & Zulfianda, D. A. (2024). *Desain Tipografi Dalam Kemasan* (I. A. Yanni, Ed.). Sumatra Barat: Mitra Cendekia Media.
- Utami, & Fauziah. (2024). Pengaruh Penambahan Ekstrak Lemon (*Citrus limon*) Terhadap Karakteristik Minuman Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*). *Insologi: Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(5), 553–566. <https://doi.org/10.55123/Insologi.V3i5.4209>
- Wagirun, W., & Irawan, B. (2019). Pengembangan Model Pembelajaran Berbasis Proyek dalam Menulis Teks Eksplanasi di Kelas Xi SMAa. *Indonesian Language Education And Literature*, 5(1), 74. <https://doi.org/10.24235/Ileal.V5i1.5033>
- Wardani, & Ratnaningsih. (2023). *Focus Group Discussion (Fgd) Sebagai Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Ilmu Kesehatan Unpad.