

LAPORAN TUGAS AKHIR

EVALUASI HEDONIK PRODUK JAHE *LATTE*
DENGAN BEBERAPA JENIS PEMANIS

Oleh :

Wiranti Sakerebau
03.05.21.0208



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

EVALUASI HEDONIK PRODUK JAHE *LATTE* DENGAN BEBERAPA JENIS PEMANIS

Oleh:
Wiranti Sakerebau

Intisari

Jahe emprit merupakan rempah-rempah yang banyak digunakan untuk minuman jahe instan. Jahe instan saat ini berkembang menjadi jahe *latte* untuk memperluas segmentasi dan daya tarik pasar konsumen modern. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formulasi optimal jahe *latte* instan dengan berbagai jenis pemanis, mengetahui tingkat kesukaan konsumen, serta menganalisis kelayakan finansial produk. Penelitian menggunakan metode eksperimental dan deskriptif kuantitatif. Produk jahe *latte* dibuat dalam tiga formulasi menggunakan jenis pemanis yang berbeda, yaitu gula pasir, gula aren, dan stevia. Uji organoleptik dilakukan terhadap 100 responden berusia 12–65 tahun di wilayah Yogyakarta dan sekitarnya. Hasil analisis menunjukkan bahwa formulasi B (gula aren) memiliki karakteristik sensori paling konsisten, baik dalam bentuk serbuk maupun seduhan, dengan skor rata-rata tertinggi sebesar 80,2%. Formulasi A (gula pasir) berada di posisi kedua 77,8%, dan formulasi C (stevia) di urutan ketiga 77,2%. Formulasi C unggul pada atribut warna saat masih berbentuk serbuk, namun terjadi penurunan preferensi setelah penyeduhan pada atribut aroma dan rasa. Formulasi B merupakan formulasi yang paling stabil dan sesuai dengan harapan konsumen. Hal ini menunjukkan bahwa kombinasi jenis pemanis dan *latte* yang tepat menentukan kualitas organoleptik produk. Analisis kelayakan usaha produk jahe *latte* menunjukkan nilai *Break Even Point* (BEP) sebesar 1.741 unit, BEP harga Rp10.974, dan R/C *ratio* 1,8. Berdasarkan hasil tersebut, produk jahe *latte* instan dinyatakan layak untuk dikembangkan secara komersial.

Kata Kunci: Jahe *Latte*, Kelayakan Finansial, Pemanis, Preferensi Konsumen, Uji Organoleptik.

HADONIC EVALUATION OF GINGER LATTE PRODUCTS WITH SEVERAL TYPES OF WEETENERS

*By:
Wiranti Sakerebau*

Abstract

Emprit ginger is a spice that is widely used for instant ginger drinks. Instant ginger is currently being developed into a ginger latte to expand the segmentation and attractiveness in the modern consumer market. This research aimed to determine the optimal formulation of instant ginger latte with various types of sweeteners, determine the level of consumer preference, and analyze the financial feasibility of the product. Research using experimental and quantitative descriptive methods. Ginger latte products are made in three formulations using different types of sweeteners, namely white granulated sugar, palm sugar, and stevia. The organoleptic test was conducted on 100 respondents aged 12-65 years old in the Yogyakarta area and its surroundings. The analysis results showed that the B formulation (palm sugar) has the most consistent sensory characteristics, both in powder and brewed form, with the highest average score of 80.2%. Formulation A (white sugar) was the second position 77.8%, and formulation C (stevia) was the third place 77.2%. Formulation C excels in color attributes when it is still in powder form, however there is a decrease in preference after brewing aroma and taste attributes. Formulation B was the most stable formulation and in accordance with consumer expectations. This condition showed that the right combination of sweetener and latte determined the organoleptic quality of the product. The business feasibility analysis of ginger latte product shows the BEP value, BEP price, and R/C ratio were 1.741 units, Rp10.974, and 1,8. Based on these results, instant ginger latte products were declared worthy to be commercially developed.

Keywiords: Ginger Latte, Financial Analysis, Sweeteners, Consumer's Preference, Organoleptic Test.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
DAFTAR PUBLIKASI	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
RIWAYAT HIDUP	vi
MOTTO	vii
PERSEMBAHAN	vii
INTISARI	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
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
B. Kerangka Berpikir	8
C. Definisi Operasional	9
BAB III METODE PENELITIAN	11
A. Waktu dan Tempat Penelitian	11
B. Alat dan Bahan	11
C. Metode Penelitian	11
D. Prosedur Penelitian	11
E. Pelaksanaan Pengambilan Data	13
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
A. Gambaran Umum	18
B. Hasil Analisis Data	18
C. Implementasi	35
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	36
A. Kesimpulan	36
B. Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	42

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Skala Uji Hedonik	15
Tabel 3. 2 Kriteria Uji Organoleptik	16
Tabel 4. 1 Karakteristik Responden Uji Organoleptik	19
Tabel 4. 2 Formulasi Komposisi Jahe <i>Latte</i> Serbuk	20
Tabel 4. 3 Hasil Persentase Uji Organoleptik Indikator Warna (Produk Serbuk).....	25
Tabel 4. 4 Hasil Persentase Uji Organoleptik Indikator Warna (Produk Seduh)	25
Tabel 4. 5 Hasil Persentase Uji Organoleptik Indikator Aroma (Produk Serbuk)	26
Tabel 4. 6 Hasil Persentase Uji Organoleptik Indikator Aroma (Produk Seduh).....	27
Tabel 4. 7 Hasil Persentase Uji Organoleptik Indikator Tekstur (Produk Serbuk)	27
Tabel 4. 8 Hasil Persentase Uji Organoleptik Indikator Rasa (Produk Seduh)	28
Tabel 4. 9 Rekapulasi Hasil Uji Organoleptik Jahe <i>Latte</i> Serbuk & Seduh.....	29
Tabel 4. 10 Biaya Penyusutan Produksi Jahe <i>Latte</i> Serbuk Selama Satu Tahun	30
Tabel 4. 11 Biaya Tidak Tetap (<i>Variabel Cost</i>) Selama Satu Tahun	31
Tabel 4. 12 Pemakaian Daya Listrik Produk Jahe <i>Latte</i> Selama Satu Tahun	31
Tabel 4. 13 Biaya Total	32
Tabel 4. 14 Pelaksanaan Implementasi Kepada <i>Teaching Factory</i> (TeFa)	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Bagan Kerangka Berpikir	8
Gambar 3. 1 Prosedur Pembuatan Jahe <i>Latte</i>	12
Gambar 4. 1 Produk Jahe <i>Latte</i> Gula Aren kemasan Botol.....	18
Gambar 4. 2 Alur Produksi Jahe <i>Latte</i> Serbuk	21
Gambar 4. 3 Alat dan Bahan Pembuatan Jahe <i>Latte</i>	22
Gambar 4. 4 Proses Sortasi dan Pencucian Bahan Baku.....	22
Gambar 4. 5 Proses Perajangan dan Penggilingan Bahan Baku.....	22
Gambar 4. 6 Proses Pemerasan dan Pengendapan Bahan Baku.....	23
Gambar 4. 7 Proses Pemasakan.....	23
Gambar 4. 8 Proses Pengayakan dan Penghalusan.....	23
Gambar 4. 9 Proses Pengemasan.....	24
Gambar 4. 10 Proses Pelabelan Kemasan Botol.....	24
Gambar 4. 11 Warna Jahe <i>Latte</i> Serbuk dan Seduh	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Kuesioner Penelitian	42
Lampiran 2. 1 Panduan Kelayakan Finansial	44
Lampiran 3. 1 Dokumentasi Kegiatan Produksi Jahe <i>Latte</i> serbuk.....	46
Lampiran 4. 1 Lampiran Hasil Uji Organoleptik	47
Lampiran 5. 1 Data Responden Uji Organoleptik	49
Lampiran 6. 1 Hasil Persentase Uji Organoleptik Jahe <i>Latte</i> Serbuk dan Seduh.....	54
Lampiran 7. 1 Analisis Kelayakan Finansial.....	56
Lampiran 8. 1 Surat Adopsi Teknologi Produk.....	54

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, S. D., Ni, P. A., & Aa, N. A. (2019). Substitusi Ekstrak Daun Kelor terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Fe, Kapasitas Antioksidan terhadap Minuman *Latte*. *Journal of Nutrition Science*, 8(4), 187–193.
- Adda, H. W. (2023). Strategi Pemasaran Gula Aren dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Sikara Tobata, Kecamatan Sindue Tobata, Kabupaten Donggala. *Jurnal Manajemen Riset Inovasi*, 1(2), 278-287.
- Ahyar, H., Maret, U. S., Andriani, H., Sukmana, D. J., Mada, U. G., Hardani, S.Pd., M. S., Nur Hikmatul Auliya, G. C. B., Helmina Andriani, M. S., Fardani, R. A., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Sukmana, D. J., & Istiqomah, R. R. (2020). Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif (Issue March). CV. Pustaka Ilmu Group Yogyakarta. Yogyakarta.
- Aina, Q., Ferdiana, S., & Rahayu, F. C. (2019). Penggunaan Daun Stevia sebagai Pemanis dalam Pembuatan Sirup Empon-empon. *Journal of Sciencetech Research and Development*, 1(1), 001-011.
- Amin, N. F., Garancang, S., & Abunawas, K. (2023). Konsep Umum Populasi dan Sampel dalam Penelitian. *Jurnal Pilar*, 14(1), 15–31.
- Anastasia, D. S., Luliana, S., Desnita, R., Isnindar, I., & Atika, N. (2022). Pengaruh Variasi Gula terhadap Karakteristik Sediaan Minuman Serbuk Instan Kombinasi Rimpang Jahe dan Temu Putih. *Journal Syifa Sciences And Clinical Research*, 4(2), 253–262. <https://doi.org/10.37311/Jsscr.V4i2.14003>
- Asnidar & Asrida. (2017). Analisis Kelayakan Usaha *Home Industry* Kerupuk Opak di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal S. Pertanian*, 1(1), 39–47.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Pengaruh Perbandingan Gula Aren dan Gula Pasir terhadap Karakteristik Fisikokimia Sirup Kayu Manis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11 (2), 99-105.
- Cahyadi, I. W. (2023). Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara:Jakarta.
- Chintya, R. S., Lailiyah, S., Alam, I., & Airlangga, U. (2024). *Systematic Literature Review* : Pengaruh Jahe dalam Menurunkan Kadar Glukosa dalam Darah pada Pasien Penderita Diabetes Melitus di Indonesia. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(1), 6629–6635.
- Darma, D., Asysyuura, A., & Angka, AW (2023). Pengembangan Usaha Gula Aren dalam Meningkatkan Nilai Jual dan Pasar. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 4 (3), 2487-2493.
- Devy, A. (2020). *Pengaruh Substitusi Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera) terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Fe dan Kapasitas Antioksidan Terhadap Minuman Moringa Latte*. [Skripsi,Sarjana, Poltekkes Kemenkes Palangkaraya]. 01, 1–23.

- Dewi, I. K., & Lestari, T. (2016). Formulasi dan Uji Hedonik Serbuk Jamu Instan Antioksidan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) dengan Pemanis Alami Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni M.*). *Interest: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 5(2), 149-156.
- Erwanto, E., & Martiyanti, M. A. A. (2024). Substitusi Gula Aren pada Minuman Sirup Lidah Buaya. *Jurnal Agrofood*, 6(1), 1-11.
- Firdausni, F., & Kamsina, K. (2018). Pengaruh Pemakaian Jahe Emprit dan Jahe Merah terhadap Karakteristik Fisik, Total Fenol, dan Kandungan Gingerol, Shogaol Ting-Ting Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Litbang Industri*, 8(2), 67. <https://doi.org/10.24960/Jli.V8i2.4330.67-76>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Handayani, I., & Priyanti, E. (2023). Formulasi Bir Pletok Saffronaga Latte sebagai Inovasi Minuman Rempah Modern. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 7(2), 142–149. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v7i2.17207>
- Hasrawati, A., & Aslam, D. K. (2024). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*) terhadap Bakteri Uji Penyebab Infeksi Saluran Pencernaan secara Klt-Bioautografi. *Jurnal Kesehatan Cendikia Jenius*, 1(3), 41-48.
- Hatim, F., Jabid, A. W., & Buamonabot, I. (2020). Pendampingan Pengembangan Produk Gula Aren sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Bagi Masyarakat Kecamatan Bacan Selatan Kabupaten Halmahera Selatan. In *Lppm Prosiding Seminar Nasional Universitas Islam Syekh Yusuf* (Vol. 1, No. 1, pp. 220-228).
- Herryani, H., & Damar Santi, F. (2019). Uji Kesukaan terhadap Kue Putu Ayu dengan Subtitusi Tepung Ubi Jalar Kuning. *Jurnal Culinaria*, 1(1), 1–45.
- 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>
- Husni, E., Hefni, D., Dachriyanus, D., Suhatri, N., & Susanti, M. (2023). Pengembangan Tanaman Pemanis *Stevia Rebaudiana* (Bertoni) di Ekowisata Sungkai Park Lambung Bukit Kecamatan Pauh Kota Padang. *Jurnal Riset Manajemen dan Akuntansi*, 6 (1), 43-50.
- Husnani, H., & Ningsih, TW (2023). Formulasi Minuman Serbuk Instan dari Campuran Buah Dan Sayur. *Jurnal Komunitas Farmasi Nasional*, 3 (1).
- Husnani, H., & Zulfritri, R. (2022). Uji Stabilitas Fisik Sediaan Serbuk Instan dengan Kombinasi Jahe, Temulawak, Kunyit dan Sereh. *Jurnal Komunitas Farmasi Nasional*, 2 (2).
- Ibrahim, R., Halid, A., & Boekoesoe, Y. (2021). Analisis Biaya dan Pendapatan Usahatani Padi Sawah Non Irigasi Teknis di Kelurahan Tenilo Kecamatan Limboto Kabupaten Gorontalo. *AGRINESIA: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 5 (3), 176-181.
- Kompas.com. (2025). *Rincian tarif listrik per kWh berlaku Januari 2025*. (Diakses pada 12 Mei 2025). <https://money.kompas.com/read/2025/01/02/212654526/rincian-tarif-listrik-per-kwh-berlaku-januari-2025>

- Krisna, I., Mustain, A., Multasam, A., Fatimah Rusdi, K., Pratama, A., Marahuni, C., Aliah, H., & Rajiman, W. (2023). Inovasi Jahe Menjadi Olahan Minuman Instan Yang Kaya Akan Manfaat bagi Imunitas Tubuh. *Journal Community Development*, 4(3), 6147–6151.
- Laura, G. A., Pujimulyani, D., & Tamaroh, S. (2024). Jahe Emprit Instan dengan Variasi Waktu Blanching dan Penambahan Ekstrak Serai. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 1(2), 82–92.
- Lingawan, A., Nugraha, D., Jessica, E., Aprianto, E., Geovanny, G., Ardrito, M., & Trilaksono, T. (2019). Gula Aren: Si Hitam Manis Pembawa Keuntungan dengan Segudang Potensi. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Indonesia*, 1 (1), 1-25.
- Lusiana, SA, Syahfitri, DI, Sumarni, RN, & Kristanto, B. (2022). Analisis Uji Organoleptik terhadap Jahe (*Zingiber Officinale*) sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Kesehatan dan Gizi*, 8 (2), 33.
- Palupi, D. (2023). *Formulasi Latte Drink Serbuk Berbasis Jahe Emprit (Zingiber Officinale Var. Amarum)* terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik [Skripsi Sarjana, Universitas Sumatera Maluku]. Repositori Universitas Sumatera Maluku.
- Arnold, PW, Nainggolan, P., & Damanik, D. (2020). Analisis Kelayakan Usaha dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe di Kelurahan Setia Negara Kecamatan Siantar Sitalasari. *Jurnal Ekuilnomi*, 2 (1), 29-39. <https://doi.org/10.36985/Ekuilnomi.V2i1.349>
- Puspasari, I. D., Fauji, D. A. S., Kusumaningtyas, D., Paramitha, D. A., & Sardanto, R. (2022). Pendampingan Diversifikasi Olahan Produk Nanas dengan Menggunakan Pemanis Alami Stevia. Kontribusi: *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 47-55.
- Purwitasari, L., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2019). Perubahan Mutu Hedonik Minuman Rempah Seduhan Pertama dan Kedua. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 269–272.
- Prasetyo, S. H. (2018). Pembuatan Minuman Instan Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var. Rubrum*) dengan Pemanis Stevia. *Journal University Research Colloquium*.
- Rahayuningsih, T., Revitriani, M., & Noerhartati, E. (2022). Kajian Suhu Ekstraksi Panas dan Konsentrasi Bunga Telang Kering terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Pudding. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(2), 285–295. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V16i2.11046>
- Raini, M., & Isnawati, A. (2011). Kajian: Khasiat dan Keamanan Stevia sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 21 (4).
- Ramadhani, K. F. (2020). *Perbedaan Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Protein dan Mutu Lemak Rendang Daging dengan Variasi Bahan Pengganti Santan* [Skripsi Sarjana Terapan, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta]. Repositori Poltekkes Yogyakarta. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/id/eprint/3451>
- Rahman, M. H., Suarti, B., Saiful, E., Bin, B., & Ari, S. (2023). Karakteristik Fisik dan Sensori Minuman Jahe (*Zingiber Officinale*) dengan Penambahan Jenis Pemanis di Kuala Lumpur. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 7(2), 181–195. <https://doi.org/10.26877/jiphp.V7vi2i.17437>

- Rijali, A. (2018). Analisis data kualitatif. Alhadharah: *Jurnal Ilmu Dakwah* , 17 (33), 81-95.
- Sari, R. M., & Mardesci, H. (2018). Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simpson (*Placuna Placenta*) dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19–29. <https://doi.org/10.32520/Jtp.V7i2.279>
- Sa'diyah, F. N., & Baga, L. M. (2017). Perencanaan Bisnis Briket Tempurung Kelapa Berbasis Wirakoperasi di Kabupaten Bogor. Forum Agribisnis. *Journul of Bogor Agricultural University* 6(1), 65–90. <https://doi.org/10.29244/fagb.6.1.65-90>
- Setiawan, A., & Pujimulyani, D. (2018). Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe terhadap Aktifitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Minuman Kunir Putih (*Curcuma mangga Val.*). *Seminar Nasional Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan*, April, 1–7.
- Setiawan, A., Nurlaela, S., & Puspitojati, E. (2022). Evaluasi Organoleptik Produk Kristal Jahe Emprit (*Zingiber Officinale*) di Daerah Istimewa Yogyakarta. Food Scientia: *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* , 2 (2), 189-198.
- Siti Ariska Nur CahyanI, Rosiana Ulfa, & Bagus Setyawan. (2022). Pengaruh Penambahan Simplisia Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*) terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Jamu Instan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 4(2), 1–7. <https://doi.org/10.36526/jipang.v4i2.2678>
- Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Alfabeta Bandung.
- Utami, I. M. T., Nurhidajah, N., & Yusuf, M. (2023). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Minuman Instan Ekstrak Beras Hitam Berdasarkan Konsentrasi Maltodekstrin Dengan Metode Foam-Mat Drying. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 13(1), 68–78. <https://doi.org/10.26714/Jpg.13.1.2023.68-78>
- Wagirun, W., & Irawan, B. (2019). Pengembangan Model Pembelajaran Berbasis Proyek dalam Menulis Teks Eksplanasi di Kelas Xi Sma. *Indonesian Language Education and Literature*, 5(1), 74. <https://doi.org/10.24235/ileal.v5i1.5033>
- Willy, L. (2021). Evaluasi Sifat Organoleptik Jahe Instan Berdasarkan Konsentrasi Sukrosa. *Journal Of Agriculture And Food Technology (JAFTECH)*, 1(2), 6.
- Wijaya, T., & Maghfiroh, A. (2018). Strategi Pengembangan Produk untuk Meningkatkan Daya Saing Produksi (Studi Pada Tape “Wangi Prima Rasa” Di Binakal Bondowoso). *Keuntungan: Jurnal Kajian Ekonomi Dan Perbankan Syariah* , 2 (1), 86-97. <https://ejournal.unuja.ac.id/index.php/profit>
- Wirajaya, I., Dellaneyra, L. S., Hidayat, A., Putu, N., Aprila, A., Kumara, A., Farista, B. (2022). Pendampingan Dalam Produksi dan Pemasaran Gula Aren Cair Kekait, Kecamatan Gunungsari Kabupaten Lombok Barat di Desa. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2), 37-41.
- Wulandari, N., & Syahrul, S. (2022). Pembuatan Minuman Herbal Yang Berkhasiat untuk Mengatasi Masalah Pencernaan (Detoks Tubuh). In *Journal of Social Responsibility Projects by Higher Education Forum* (Vol. 3, No. 1, pp. 35-39). <https://doi.org/10.47065/jrespro.v3i1.2858>
- Wulansari, D., Rahmi, SL, Fiardilla, F., & Ningsih, S. (2023). Uji Organoleptik Minuman Serbuk Effervescent Daun Pulai (*Alstonia Scholaris L.*) R. BR.). *Jurnal Pengembangan Agroindustri Terapan* , 2 (1), 20-29.

- Yanti, S. (2021). *The Effect Of Ginger On Blood Glucose Levels In Diabetes Mellitus Patients*. *Journal Of Health, Nursing And Society*, 1(1), 20. <https://doi.org/10.32698/Jhns.0090134>
- Zuliana C., E. Widyastuti, E. & Susanto, W.H. 2016. Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian PH Gula Kelapa Dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 12-25,