

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN FORMULASI
PRODUK KOPI BIJI SALAK JAHE *CREAMY* (SALACAFFE)
BERDASARKAN PREFERENSI KONSUMEN

(STUDI KASUS DI KAFE D'KENTHOS COFFEE
PT SARISA MERAPI GRUP)

Oleh;

Ani Irmafiyani
03.05.21.0176



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

**PENGEMBANGAN FORMULASI PRODUK KOPI BIJI SALAK JAHE
CREAMY (SALACAFFE) BERDASARKAN PREFERENSI KONSUMEN
(STUDI KASUS DI KAFE D'KENTHOS COFFE
PT SARISA MERAPI GRUP)**

Oleh :
Ani Irmafiyani

Intisari

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi terbaik produk kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaffe) berdasarkan preferensi konsumen, menganalisis karakteristik fisik formulasi produk, serta mengevaluasi kelayakan usaha pada aspek finansial. Kopi biji salak merupakan alternatif kopi rendah kafein yang berpotensi sebagai minuman sehat dan inovatif. Karakteristik fisik produk menunjukkan bahwa ketiga formulasi produk memenuhi standar SNI dengan kadar air dan kadar abu di bawah 3%, serta waktu larut kurang dari 5 menit. Uji organoleptik dilakukan terhadap atribut tekstur, warna, aroma, rasa, dan *aftertaste* menggunakan skala hedonik. Penilaian melibatkan 100 responden yang dipilih secara *purposive sampling*, terdiri dari konsumen Salacaffe, pengunjung Kafe D'Kenthos Coffee, dan Outlet Sarisa Merapi. Analisis statistik menggunakan uji *Kruskal-Wallis* dan uji *Mann-Whitney* menunjukkan bahwa atribut tekstur, warna, dan aroma tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan pada bentuk serbuk maupun seduhan. Atribut rasa dan *aftertaste* menunjukkan perbedaan yang signifikan terhadap preferensi konsumen. Formulasi dengan penambahan jahe 800 g merupakan yang paling disukai karena memberikan keseimbangan rasa pedas dan *aftertaste* yang nyaman. Analisis kelayakan finansial menunjukkan bahwa usaha ini layak dijalankan dengan nilai *Break Even Point* (BEP) produksi sebesar 2.613 unit dan *R/C ratio* sebesar 1,97. Formulasi dengan penambahan gula dan jahe 800 g direkomendasikan untuk pengembangan produk Salacaffe karena sesuai dengan preferensi konsumen dan layak secara finansial.

Kata kunci: hedonik, jahe, karakteristik fisik, kelayakan finansial, kopi biji salak, hedonik, preferensi konsumen.

DEVELOPMENT OF A CREAMY SALAK SEED AND GINGER COFFEE
(SALACAFFE) PRODUCT FORMULATION BASED ON CONSUMER
PREFERENCES

(A CASE STUDY AT D'KENTHOS COFFEE CAFE

PT SARISA MERAPI GROUP)

By:

Ani Irmafiyanti

Abstract

This study aimed to determine the best formulation of creamy salak seed ginger coffee (Salacaffe) based on consumer preferences, analyze the physical characteristics of the product formulation, and evaluate the business feasibility from a financial perspective. Salak seed coffee served as a low-caffeine coffee alternative with potential as a healthy and innovative beverage. The physical characteristics of the three formulations met the Indonesian National Standard (SNI), with moisture and ash content below 3%, and dissolution time of less than 5 minutes. Organoleptic testing was conducted on the attributes of texture, color, aroma, taste, and aftertaste using a hedonic scale. The assessment involved 100 respondents selected through purposive sampling, consisting of Salacaffe consumers, visitors to D'Kenthos Coffee, and Sarisa Merapi Outlet. Statistical analysis using the Kruskal-Wallis and Mann-Whitney tests showed that the attributes of texture, color, and aroma did not exhibit significant differences in either powder or brewed form. Taste and aftertaste attributes showed significant differences in consumer preferences. The formulation with 800 g of ginger was the most preferred, as it provided a balanced spicy taste and a pleasant aftertaste. Financial feasibility analysis indicated that the business was viable, with a production Break Even Point (BEP) of 2.613 units and an R/C ratio of 1.97. The formulation with added sugar and 800 g of ginger was recommended for the development of Salacaffe, as it matched consumer preferences and was financially feasible.

Keywords: hedonic test, ginger, physical characteristics, financial feasibility, salacca seed coffee, consumer preferences.

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Lembar Pengesahan	iii
Daftar Publikasi.....	iv
Surat Pernyataan Orisinalitas	v
Riwayat Hidup	vii
Imitasi.....	x
Abstract	xi
Kata Pengantar	xii
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL.....	xvvi
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	3
1.5 Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Landasan Teori	4
2.1.1 Pengembangan Produk.....	4
2.1.2 Kopi Robusta (<i>Coffea canephora</i>).....	4
2.1.3 Kopi Biji Salak.....	5
2.1.4 Jahe Emprit (<i>Zingiber officinale</i> var. <i>Amarum Roscoe</i>).....	6
2.1.5 Gula Pasir	6
2.1.6 Uji Karakteristik Fisik.....	6
2.1.7 Uji Organoleptik.....	7
2.1.8 Analisis Kelayakan Finansial.....	7
2.2 Kerangka Berpikir.....	8
2.3 Definisi Operasional.....	9
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	10
3.1 Waktu dan Tempat.....	10
3.2 Alat dan Bahan	10
3.3 Rancangan Penelitian.....	10
3.4 Teknik Pengumpulan Data	11

3.5	Metodologi Penelitian	12
3.6	Teknik Analisis Data	13
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
4.1	Gambaran Umum	19
4.2	Hasil Analisis Data	21
4.3	Uji Karakteristik Fisik	21
4.3	Karakteristik Responden	23
4.4	Proses Produksi	25
4.5	Hasil Uji Hedonik	26
4.6	Analisis Kelayakan Finansial	32
4.7	Rencana Implementasi	37
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
5.1	Kesimpulan	38
5.2	Saran.....	38
	DAFTAR PUSTAKA	39
	LAMPIRAN	44

DAFTAR PUSTAKA

- Afif, F., Damasdino, F., & Anwari, H. (2023). The Influence of Water Temperature On Brewing Of Coffee. *Gastronomy and Culinary Art*, 2(1). <https://doi.org/10.36276/gastronomyandculinaryart.v2i1.444>.
- Amanda, R., & Baroroh, L. (2017). Studi Pemanfaatan Limbah Salak Berdasarkan Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Agribisnis. *Agrium: Jurnal Ilmu Pertanian*, 21(1). <https://doi.org/10.30596/agrium.v21i1.1480>.
- Anggia, M., Wijayanti, R., & Ariyetti. (2023). Analisis Sensori Terhadap Minuman Kopi Celup Rempah yang Disukai Panelis. *Gontor Agrotech Science Journal*, 8(3), 138–146. <https://doi.org/10.21111/agrotech.v8i3.9398>.
- Arief, R.W., & Asnawi, R.W., (2021). *Utilization of Salak Seeds and Analysis of Their Potential as Functional Drinks*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 653, 012042. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/653/1/012042>.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian, Suatu Pendekatan Praktek*. Rineka Cipta. Jakarta.
- 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.
- Badan Pusat Statistik. (2024, Maret 8). *Produksi Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan Menurut Jenis Tanaman di Kabupaten Sleman, 2023*. Badan Pusat Statistik. <https://slemankab.bps.go.id/id>.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). *SNI 7708:2011*. Badan Standardisasi Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id>.
- Banunaek, A., Kune, S.J., & Joka, U. Analisis Pendapatan dan Kelayakan Agroindustri Keripik di Kota Kefamenanu (Studi Kasus Pada Usaha Keripik Sularso). *Agroteksos: Jurnal Ilmiah Ilmu Pertanian*, 32(1). <https://doi.org/10.29303/agroteksos.v32i1.718>.
- Cantica, O., Abdillah, H.M., Anggraini, F. (2023). Analisis Produksi di Provinsi Jambi dan Riau Menggunakan Uji *Mann-Whitney*. *Jurnal Statistika Universitas Jambi*, 2(1). <https://doi.org/10.22437/multiproximity.v2i1.25610>
- Chasparinda, M. E., Andriani, M.A., & Kawiji. (2014). Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber Officinale*. R) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Sari Buah Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 20–27.
- Claraneth., Yuliani., & Prabowo, S. (2023). Pengaruh Perbandingan Bubuk Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Toraja Dengan Bubuk Biji Pepaya (*Carica Papaya*) Terhadap Kadar Air, Ph, Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Sensoris, Dan Warna Kopi. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(02), 288–300. <https://doi.org/10.37905/jjft.v5i02.17616>.

- Daud, A., Suriati., & Nuzulyanti. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *LUTJANUS*, 24(2), 11-16. <https://doi.org/10.51978/ilpp.v24i2.79>
- Dipahayu, D., Rachmawati, F. D., & Safitri, D. (2024). Formulasi Granul Instan Ekstrak Etanol Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Varietas Antin-3. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. 4(1).
- Djajasentana, B.A., & Samboh, R.D. (2020). Uji Kesukaan Penambahan Madu sebagai Olesan Kue Kering. *Jurnal Culinaria*, 2(2).
- Febrina, D., & Prabandari, R. (2021). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Biji Salak Pondoh (*Salacca Zalacca*) Kultivar Nglumut dengan Metode 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil (DPPH). Dalam *Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (SNPPKM)*, Purwokerto, Indonesia, 06 Oktober 2021.
- Hanum, F. (2010). Pemanfaatan Pati Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai Bahan Pembuatan Edible Film (Kajian Konsentrasi Pati Jahe dan Gliserol). Skripsi. Malang: Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Hasbullah, U. H. A., Purnama, M. B., Umiyati, R., & Rokhmah, L. N. (2023). Profil Sensoris Tablet *Effervescent* Kopi Jahe Dengan Variasi Konsentrasi Serbuk Kopi Jahe Dan Jenis Asam Organik. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(1), 21–34. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i1.13615>.
- Irawan, T., & Hidayati, N. I. (2024). Strategi Pengembangan Usaha dalam Meningkatkan Produksi Umkm Jatiarjo Coffee Di Desa Jatiarjo Kecamatan Prigen Kabupaten Pasuruan. *Pertanian, Peternakan, Perikanan*, 2(1). <https://doi.org/10.3766/hibrida.v1i2.3753>.
- Jamco, J., & Balami, A.M. (2022). Analisis Kruskal Wallis untuk Mengetahui Konsentrasi Belajar Mahasiswa Berdasarkan Bidang Minat Program Studi Statistik FMIPA UNPATTI. *Jurnal Matematika, Statistika dan Terapannya*. (1)1. <https://doi.org/10.30598/parameterv1i1pp29-34>.
- Karta, I. W., Eva Susila, L. A. N. K., Mastra, I. N., & Dikta, P. G. A. (2015). Kandungan Gizi Pada Kopi Biji Salak (*Salacca zalacca*) Produksi Kelompok Tani Abian Salak Desa Sibetan Yang Berpotensi Sebagai Produk Pangan Lokal Berantioksidan dan Berdaya Saing. *Jurnal Virgin*, 1(2), 123-133.
- Latuconsina, N.H., Fatimawali, & Citraningtyas, G. (2014). Uji Efektivitas Diuretik Ekstrak Etanol Biji Salak (*Salacca zalacca* varietas zalacca (Gaert.) Voss) pada Tikus Putih Jantan galur Wistar (*Rattus novvegicus*). *Jurnal Ilmu Farmasi-UNSRAT*, 3(3), 176. <https://doi.org/10.35799/pha.3.2014.5414>.
- Lestari, A., Nasrudin, & Rahmanpiu. (2020) Senyawa Metabolit Sekunder dan Aktivitas Antioksidan Seduhan Serbuk Rimpang Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*). *Jurnal Pendidikan Kimia FKIP Universitas Hahu Oleo*, 5(2). <https://doi.org/10.36709/jpkim.v5i2.13738>.
- Lubis, R. T., Lubis. M.S., Dalimunte, G. I., & Yuniarti, R. (2023). Formulasi Minuman Serbuk Jeli Lidah Buaya (*Aloe vera (L.) Burm. f.*). *Farmasainkes*:

Jurnal Farmasi, Sains, dan Kesehatan, 2(2).
<https://doi.org/10.32696/jfsk.v2i2.1889>.

Makasar, M., & Yuliani, H. (2023). Karakteristik Kadar Air dan Mutu Hedonik Teh dari Daun Kelor (*Moringa oliefera* L.) dan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) dengan Penambahan Jahe. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 5(2).
<https://doi.org/10.35308/jtpp.v5i2.7701>.

Marlina, L., Kusumawati, A. H., Fikayuniar, L., Amalia, F., Aliani, N., & Rahmawati, I. (2021). Reformulasi *Corrigens* dalam Sediaan Antiaging dan *Joint Support Drink Mix Collagen Rousselot's*. *Majalah Farmasetika*, 6(1).
<https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i0.36683>.

Marpaung, V. F. T. (2024). Analisis pemasaran produk kopi biji salak (*Salacca zalacca*): Studi kasus di Kecamatan Padang Sidempuan Hutaimbaru, Kota Padang Sidempuan [Skripsi]. Universitas Medan Area, Medan.

Muniarty, P., Frans, W. M., Sudirjo, F., Fauzan, R., Wirakusuma, K. W., Octaviani, D. W., Herno, R., Aztri, D., Kurnia, Y., Ansarullah, L., Kuswandi, S., & Sanusi, S. (2023). *Perancangan dan Pengembangan Produk*. PT Global Eksekutif Teknologi. Padang.

Nabilla, Z.A., & Nursanti, Y.B. (2024). Pencrapan Limit Fungsi Mencari Keuntungan Maksimum dan Biaya Marginal. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 13(2). <https://doi.org/10.34308/eqien.v13i02.1624>.

Nadhifa, N., Indarti, E., Rasdiansyah., & Martunis. (2024). Pengaruh Penambahan Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale*) dan Rasio Gula (Gula Pasir : Gula Aren) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cokelat Batang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 9(2022), 123–129.
<https://doi.org/10.17969/jimfp.v9i2.30589>.

Nurjanah, D.I., Kurnia., Nengsih., & Awwaliyah, N. Survei Biaya Hidup Mahasiswa berdasarkan Pengeluaran Konsumsi dan Nonkonsumsi. *SOSIANTIKA: Jurnal Ilmu-ilmu Sosial*. 1(2).
<https://doi.org/10.59996/sosiosaintika.v1i2.174>.

Parida., Apriyani, M & Sutami. (2024). Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Coffee Shop di Bandar Lampung. *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*. 19(2). <https://doi.org/10.29244/mikm.19.2.136-146>.

Parumpa, N. H. D., Mutsyahidan, A.M.A., & Unc, S. (2024) Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Terhadap Uji Zona Hambat Bakteri *Streptococcus mutans*, Organoleptik, dan Karakteristik Fisik Permen Lembaran. *Journal of Agritech Science*, 8(1).
<https://doi.org/10.30869/jasc.v8i1.1329>.

Permata, D. A., & Sayuti, K. (2016). Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20(1). <https://doi.org/10.25077/jtpa.20.1.44-49.2016>.

Permatasari, N., & Nugroho, T.R.D.A. (2021). Analisis Kelayakan Finansial dan Strategi Pemasaran pada UD. Abiyon Jaya di Kecamatan Socah Kabupaten

- Bangkalan. *Jurnal Agriscience*, 2(2), 332-344. <https://doi.org/10.21107/agriscience.v2i2>.
- Pratiwi, A., Martunis., Abubakar, Y. (2020). Penerimaan Konsumen Terhadap Kopi Arabika-Jahe Celup pada Beberapa Ukuran Partikel Bubuk Kopi dan Konsentrasi Jahe (*Consumer Preference on Ginger-Arabica Coffee in Bag Prepared at Different Coffee Powder Particle Size and Ginger Concentration*). *JIM Pertanian-THP*, 5(1), 341-345. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v5i1.13853>.
- Purwanti, K.S.D., Winata, G.A.S.W., Dalem, A.A.K.P., & Hardina. (2024). Kualitas *Choco Chips Cookies* dengan Tepung Porang sebagai Substitusi Tepung Terigu. *Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA)*, 3(5), 705-720. <https://doi.org/10.55927/csa.v3i5.11335>.
- Putra, H. P., Ulfa, E. U., & Wulandari, L. (2023). Penentuan Kandungan Fenolik Total dan Model Klasifikasi Serbuk Rimpang Jahe Emprit (*Zingiber officinale var. Amarum Roscoe*) di Dataran Sedang Dan Tinggi. *Pharmacy: Jurnal Farmasi Indonesia*, 20(2), 141-146. <http://dx.doi.org/10.30595/pharmacy.v0i0.16275>.
- Putri, M.K., Marita, B.R.E & Dellima, M. (2022). Analisis Kadar Kafein dalam *Green Bean* dan *Roasted Bean* Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Temanggung menggunakan Spektrofotometer UV. *Jurnal Sains dan Kesehatan (J. Sains Kes)*, 4(6). <https://jsk.ff.unmul.ac.id/index.php/JSK/article/view/474>.
- Rahayuningsing, T., Revitriani, M., & Noerhartati, E. (2022). Kajian Suhu Ekstraksi Panas dan Konsentrasi Bunga Telang Kering terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Pudding. *Agrointek*, 16(2), 278-288. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i2.11046>.
- Ramadina, A. W. N. (2013). Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak (*Annona muricata L*). [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang.
- Rcnaldi, P.A., & Yulianthini, N.N. (2022). Pengaruh Iklan Citra Merek serta Kepercayaan Merek terhadap Minat Beli Produk Kopi Siap Minum dalam Kemasan Merek Nescafe. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 5(2). <https://doi.org/10.23887/jmpp.v5i2.39647>.
- Rulinawaty, A., Andriyansah, A., Adamy, Z., Yunitasari, S. E., & Djajasasmita, A. S. N. G. (2023). Proses Pengolahan Kopi Robusta Porot Temanggung Untuk Mengatasi Kendala Cuaca. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(8). <https://doi.org/10.53625/jabdi.v2i8.4547>.
- Sari, Y.S., Mustangin, A., & Hendro, M. (2022). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Bakso Jamur Sawit (*Volvariella volvacea*) di Kabupaten Sanggau. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 2(8). 1350-1356. <https://doi.org/10.36418/comserva.v2i08.468>.
- Shantini Sucna, N. M. D., & Antari, N. P. U. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Maserat Air Biji Kopi (*Coffea Canephora*) Hijau Pupuan dengan Metode

- DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 6(2), 123-130. <https://doi.org/10.36733/medicamento.v6i2.1106>.
- Sherly, A., Widia, N & Putri, A.M. (2021). Analisis Biaya Tetap (Studi Kasus pada Toko Pinochio di Duri). *Reasearch In Accounting Journal*, 1(2). <https://doi.org/10.37385/raj.v1i2.242>.
- Siregar, D. A., & Sari, L. P. (2020). Analisis Komposisi Kimia Dan Antioksidan Serbuk Biji Salak Padangsidempuan (*Salacca sumatrana Becc*). *Jurnal Education and Development*, 8(4). <https://doi.org/10.37081/ed.v8i4.2086>.
- Snapcart. (2023, Oktober 2). *Indonesia's Coffee Consumption Trends in 2023*. Snapcart. <https://snapcart.global/indonesias-coffee-consumption-trends-in-2023/>. Diakses pada 13 Oktober 2024.
- Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D (Edisi ke-28). Alfabeta. Bandung.
- Suryani, F.D., Boedirochimarti, A., & Arifin, Z. (2021). Analisis Pendapatan Home Industry Peuyem Ketan di Desa Tarikolot Kecamatan Cibeureum Kabupaten Kuningan Provinsi Jawa Barat. *Jurnal Ilmu Ekonomi*, 5(2). <https://doi.org/10.22219/jie.v5i2.14427>.
- Verenzia, N. A., Sukardi., Mujiyanto., & Wachid, M. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Stik dengan Formulasi Tepung Lemon (*Citrus limon L*) dan Pati Jahe Merah (*Zingiber officinale var Rubrum*). *Journal Food technology & Halal Science*.05(01). <https://doi.org/10.22219/fths.v5i1.18979>
- Wangiyana, I.G.A.S., & Triandini, I.G.A.A.H. (2022). Uji Hedonik Teh Herbal Daun Tanaman Pohon Menggunakan Berbagai Pendekatan Statistik. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 2(2). <https://doi.org/10.1234/jafp.2022.022>.
- Wenben, D. S., & Wulandari, S. (2023). Aktivitas Antioksidan Infusa Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora Pierre Ex. A. Froehner*) Sangrai dan Green Bean di Kota Pagaralam Dengan Metode DPPH. *Journal of Pharmaceutical*, 1(1), 36-41. <https://doi.org/10.30989/jop.v1i1.920>.
- Wulandari, S.A., Slamet, A.H.H., Mutmainah, D.N., Ariyola, R., & Damayanti, R. (2023). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Kripik "Kelja Ngoceae" di Sidoarjo. *Jurnal Pertanian Cemara (Cendekiawan Madura)*. 20(1). <https://doi.org/10.24929/fp.v20i1.2538>