

Uji Kesukaan Minuman Boba Dengan Tambahkan Buah Naga

Silfa Sofiatunnisa¹, Sulih Wahyudiono^{2*}

^{1,2} Hospitality Study Program, ASA Indonesia University, Jakarta

*Corresponding email: sulihwahyudiono@gmail.com

Abstract

In this study, the aim was to find out the process of making boba drinks with the addition of dragon fruit and to find out the level of preference of respondents for boba drinks with the addition of dragon fruit, the method used was the experimental method. The results of this study show that the method or process of making it is the same as making boba drinks in general, which differs only in the process of making the adona. The results of the test of respondents' preference for boba drinks with the addition of dragon fruit as much as 100 gm, together based on color, taste, aroma and testur, as many as 98% of respondents expressed their liking, so it can be concluded that the preference test for boba drinks with the addition of dragon fruit has the potential to be liked by the committee

Keywords: *Boba Drink, Dragon Fruit, Color, Rasa, Feel, Hedonic Test.*

Pendahuluan

Masyarakat modern saat ini sangat senang sekali mengkonsumsi minuman kekinian salah satunya minuman boba. Bubble atau yang biasa kita kenal dengan boba adalah suatu produk makanan yang kenyal yang biasa dijadikan topping atau pelengkap berbagai minuman yang terbuat dari tepung tapioca. Boba sendiri adalah bola-bola tepung tapioka yang direbus dalam sirup gula merah untuk memberi rasa manis dan warna hitam pekat.

Minuman boba pertama kali ditemukan di Taiwan pada tahun 1980 sebagai zhen zhu nai cha, yang artinya teh susu mutiara atau lebih dikenal dengan boba milk tea/bubble tea (Veronica dan Ilmi, 2020). Selama bertahun-tahun banyak variasi telah berevolusi dari minuman teh boba asli dan kombinasi. Selain itu boba memiliki konsistensi yang kenyal saat masuk ke mulut.

Sejak beberapa tahun terakhir, kedai minuman boba terus bermunculan dimasyarakat Indonesia, dan sangat digemari terutama di kalangan anak muda, tidak heran jika minuman boba ini memiliki banyak penggemar, karena memang rasanya yang manis dan bisa memuaskan lidah (Veronica dan Ilmi, 2020).

Buah naga tergolong pendatang baru di Indonesia. Penyebaran buah naga dilakukan oleh orang Perancis yang pertama kali membawa tanaman ini ke Vietnam sebagai tanaman pekarangan (Aryanta, 2022). Boba sering dipadukan dengan berbagai minuman, terutama teh dan susu dan dapat divareasikan dengan berbagai macam olahan diantaranya dengan buah naga buah naga. Dalam penelitian bertujuan untuk mengetahui hasil proses pembuatan minuman boba dengan tambahan buah naga dan untuk mengetahui tingkat kesukaan responden minuman boba dengan tambahan buah naga.

Adapun manfaat yang akan didapatkan dalam penelitian ini adalah dapat membuat minuman boba dan dapat memberikan gambaran mengenai tingkat kesukaan responden pada minuman boba dengan tambahan buah naga. Penelitian sebelumnya dilakukan oleh Turfah Ahsani Amala, 2021 dengan judul Inovasi produk boba pada minuman boba herbal, menggunakan metode kuantitatif dengan hasil penelitian pembuatan inovasi produk boba herbal yang dapat disimpulkan bahwa daun kelor dan jahe dapat digunakan untuk minuman boba sebagai variasi baru, dan disukai oleh mayoritas responden.

Buah naga bunganya tumbuh seperti wijayakusuma dan bunga yang gugur menjadi buah. Berbentuk segitiga, tulang punggungnya sangat pendek dan tidak mencolok, sehingga disebut “kaktus tak berduri”. Bunganya berwarna krem dan panjang kuntum 30 cm buah naga sendiri berbentuk bulat agak lonjong seperti buah alpukat. Akarnya berbentuk, (Ayumi,2021). Macam-macam buah naga menurut (Nurhayati dalam Akbar, 2020). menyebutkan buah naga sendiri dibagi menjadi empat jenis yakni sebagai berikut: Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*) Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Buah Naga Kuning (*Selenicereus megalanthus*) Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). Buah naga memiliki banyak manfaat, membantu dalam mengatasi dan menyembuhkan berbagai penyakit karena mengandung banyak vitamin dan zat bermanfaat seperti senyawa antioksidan seperti polifenol dan betasianin (luqyani pada Akbar, 2020).

Manfaat buah naga antara lain membantu dalam pengobatan penyakit kanker, karena buah naga mengandung anti kanker (Sarasmita Akbar, 2020). Juga mempercantik penampilan karena kandungan vitamin C yang tinggi. Karena rasa manis buah naga berasal dari glukosa, dapat membantu pengobatan diabetes, menjaga kesehatan dan stamina dengan antioksidan dan vitamin, mencegah osteoporosis karena mengandung kalsium organik, menurunkan kadar kolesterol karena mengandung vitamin B3 (Akbar, 2020).

Bahan pembautan minuman boba, Tepung tapioca, Transformasi pati menjadi gel merupakan proses ireversibel dimana molekul pati bersatu membentuk gel. Sehingga viktositasnya semakin meningkat (Amala, Turfah Ahsani, 2021). Gula aren, Tanaman palem menghasilkan air untuk mengekstrak senyawa yang dikenal sebagai nira (Hutami et al., 2023). Gula pasir, Gula pasir juga digunakan untuk memperpanjang umur simpan makanan kemasan. juga bisa menjadi sumber energi bagi tubuh (Ma'soem, 2021). Air Menurut (Amala, Turfah Ahsani, 2021), air berfungsi untuk melarutkan berbagai macam bahan, air berperan sebagai senyawa yang membaurkan berbagai senyawa yang ada dalam makanan. Susu merupakan bahan pangan dengan nilai gizi yang lengkap. Susu merupakan sumber zat besi, kalsium, fosfor, vitamin B dan protein yang dibutuhkan tubuh (Adam Yuliandri et al., 2023).

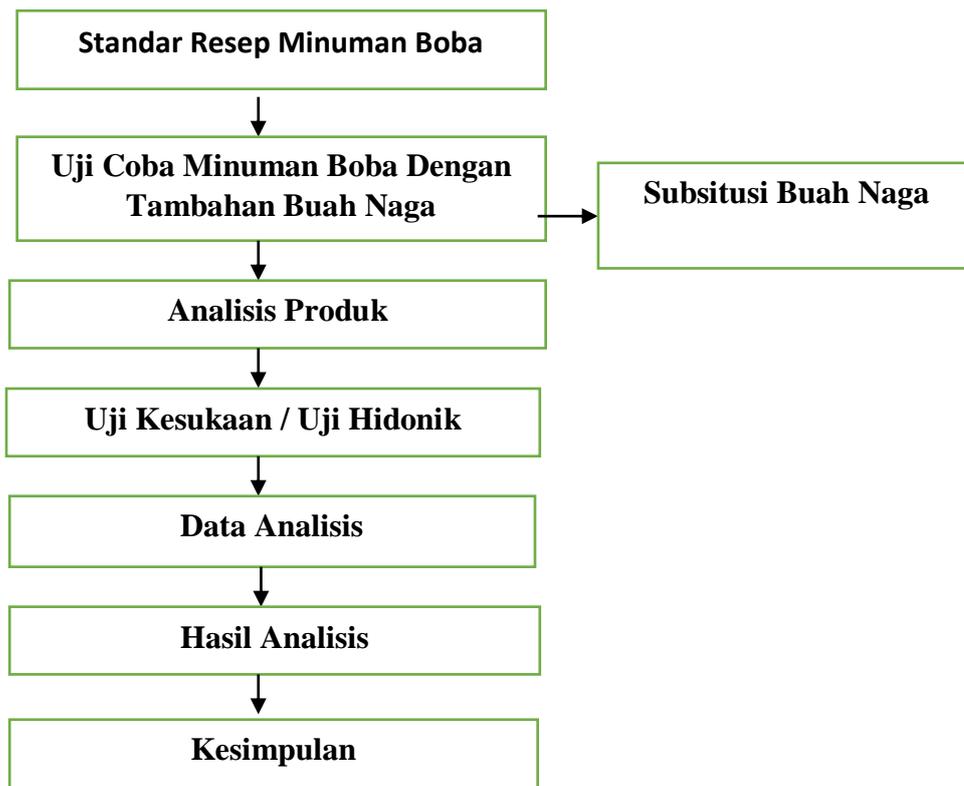
Uji kesukaan yang digunakan antara lain yaitu Aroma adalah komponen juga indikator rasa suatu makanan atau minuman yang dapat memberikan informasi penting tentang menentukan cita rasa makanan tersebut (Rasa, 2020). Rasa adalah kemampuan kita dalam mengenali berbagai jenis makanan dan minuman. Ada beberapa kuncup pengecap dilidah yang membantu mendeteksi rasa. Ada lima jenis rasa yang bisa disebut rasa primer; manis, asam, asin, pahit, dan umami (Rasa, 2020). Tekstur makanan meliputi kekerasan, kehalusan, ketebalan, dan karakteristik rasa dimulut lainnya (Namira, 2023).

Warna adalah salah satu atribut sensori yang menjadi suatu daya tarik dari makanan. Ukuran standar mutu dan indikator atau kematangan. Produk pangan harus mempunyai nilai dan nutrisi yang baik, namun juga harus mempunyai rasa dan warna yang baik, dengan demikian konsumen menjadi tertarik untuk membeli produk makanan (Mangare et al., 2023).

Methodology

Desain penelitian

Penulis menggunakan metode eksperimen pada penelitian yang dilakukannya. Penelitian eksperimen merupakan penelitian yang dilakukan secara sengaja oleh peneliti dengan cara memberikan perlakuan tertentu terhadap subjek penelitian guna menciptakan suatu kejadian. Keadaan yang akan diteliti bagaimana akibatnya (ASRIN, 2022). Adapun desain penelitian dalam uji coba proses pembuatan minuman boba dengan tambahan buah naga adalah sebagai berikut:



Gambar 1. 2 Desain Penelitian

Pada penetapan standar resep yang digunakan sebagai acuan pembuatan produk kue pukis. Resep ini telah diuji coba untuk menentukan resep yang menghasilkan produk dengan kualitas yang baik. Berikut adalah standar resep boba yang penulis akan gunakan sebagai acuan dalam penelitian

Standar Resep Minuman Boba

Tabel 1.3 Standar Resep Boba

Nama bahan	Satuan
Tepung tapioka	150 gr
Gula aren	80 gr
Gula pasir	20 gr
Air	70 ml
Sirup gula aren (Syrup brown sugar) :	
Gula aren	100 gr
Air	100 ml
Garam	2 gr
Bahan pelengkap :	
Susu cair	500 ml
Es batu	200 gr

Sumber : (Agustina, 2021).

Beberapa uji coba produk dilakukan untuk menentukan standar maksimal buah naga yang bisa disubstitusi pada minuman boba ini. Pada substitusi 120 gr dengan ditambah air sebanyak

20 ml, hasil yang didapat pada boba tersebut yaitu terlalu lembek dan sulit dibentuk. Untuk formulasi minuman boba dengan substitusi tepung sukun digunakan rancangan percobaan 100 gr dengan penambahan air sebanyak 40 ml. Rancangan percobaan dapat dilihat pada table berikut

Standar Resep Boba Buah Naga

Tabel 1.4 standar resep minuman boba dengan tambahan buah naga.

Nama bahan	Satuan	Keterangan
Bahan boba:		
Tepung tapioca	200 gr	
Gula aren	80 gr	
Gula pasir	20 gr	
Buah naga merah	140 ml	100 gr daging buah naga +air 40 ml
Sirup gula aren:		
Gula aren	100 gr	
Air	100 ml	
Garam	2 gr	
Bahan pelengkap :		
Susu cair	500 ml	
Es batu	200 gr	

Sumber :percobaan penulis dan dokumentasi penulis 2024

Cara Membuat Minuman Boba Buah Naga

1. Penimbangan semua bahan
2. Haluskan buah naga dengan air menggunakan blander
3. Panaskan jus buah naga, garam, gula aren, dan gula pasir hingga larut
4. Lalu masukan sebagian tepung tapioca secara perlahan sambil diaduk agar tidak menggumpal, aduk hingga adonan menjadi bening dan kental
5. Siapkan wadah tuangkan sisa tepung tapioca kemudian tuangkan adonan lalu uleni hingga tercantum rata dan kalis.
6. Cetak adonan boba dengan ukuran 0.5 cm, gulingkan adonan yang sudah dicetak ke dalam tepung tapioca agar adonan tidak menepel satu sama lain
7. Rebus air hingga mendidih sebelum memasukkan boba yang sudah dicetak, diayak terlebih dahulu agar sisa-sisa tepung terpisah
8. Matikan api diamkan boba dalam keadaan tertutup selama 30 menit

Prosedur Percobaan Eksperimen.

Percobaan

Pada percobaan ini penulis membuat minuman boba sesuai dengan resep yang diadopsi oleh penulis. Pembuatan minuman boba ini bertujuan untuk perbandingan. Pada proses pembuatan boba penulis mengikuti resep dan metode seperti yang tertera pada resep dengan keterangan sebagai berikut:

- Pada proses pembuatan boba
 - penimbangan bahan
 - perebusan bahan gula aren, garam, gula pasir dangaram, tapioka
 - pencampuran bahan dengan tapioka
 - pembuatan adonan
 - pembentukan adonan
 - perebusan adonan
- Proses pembuatan sirup gula aren
 - penimbangan bahan
 - pencampuran bahan
 - perebusan
- Pencampuran boba dengan sirup gula aren
 - perebusan
- Penyajian
 - penataan
 - siap di sajikan

Setelah melakukan pembuatan minuman boba kemudian penulis melakukan uji coba pembuatan minuman boba dengan tambahan buah naga. dengan keterangan sebagai berikut:

- Pada proses pembuatan boba dengan tambahan buah naga penulis, menggunakan buah naga sebanyak 120 gr yang ditambah dengan 20 ml air, dan hasil yang didapat pada boba tersebut yaitu terlalu lembek dan sulit dibentuk.
- Pada perebusan boba buah naga penulis mencoba perebusan selama 15 menit dan hasilnya boba tersebut lembek dan berbentuknya tidak bagus.
- Proses pembuatan *brown sugar syrup*.
- Pada percobaan pertama penulis mencoba menyimpan bobayang sudah matang didalam kulkas, namun hasilnya sangat mempengaruhi tekstur boba menjadi sangat keras.

Pada percobaan kedua penulis melakukan uji coba resep minuman boba buah naga dengan keterangan sebagai berikut:

- Pada percobaan kedua penulis mencoba menggunakan buah naga sebanyak 100 gr dengan campuran 40 ml air. Dan hasilnya adonan boba menjadi bagus, mudah kalis, dan mudah dibentuk
- Pada percobaan kedua penulis melakukan percobaan penyimpanan boba yang sudah matang di suhu ruangan dengan wadah tertutup dalam keadaan sudah dingin, hasil boba tetap terjaga kekenyalan dan keempukannya.

Hasil Produk Minuman Boba Dengan Campuran Buah Naga

Dari uji coba pembuatan minuman boba dengan tambahan buah naga, menghasilkan produk yang memiliki karakteristik sebagai berikut:

1. Warna

Warna pada boba dengan tambahan buah naga ini pink kemerahan dengan sedikit warna hitam bintik-bintik dari biji buah naga. Warna merah pada buahnaga tertutup dengan warna coklat yang di dihasilkan dari gula aren, yang menjadikan warna boba buah naga ini menjadi merah kecoklatan.

2. Aroma

Produk boba dengan tambahan buah naga ini memiliki aroma yang hampir sama dengan boba aslinya. Aromanya lebih didominasi oleh gula aren dan susu cair.

3. Rasa

Pada boba buah naga memiliki rasa sedikit manis, sehingga Ketika dipadukan dengan sirup gula aren memiliki rasa manis yang pas. Sehingga secara keseluruhan minuman ini memiliki rasa yang manis dan creamy dari susu.

4. Tekstur

Tekstur pada buah naga ini yaitu kenyal dan empuk, sehingga tidak sulit saat di kunyah. Lalu sirup gula aren memiliki tekstur yang kental, sehingga ketika diaduk rata dengan susu saat penyajian membuat tekstur susu menjadi lebih creamy,

Dari analisa hasil produk minuman dengan tambahan buah naga terlihat bahwa dari segi karakteristik aroma minuman boba buah naga mempunyai aroma yang khas dari gula aren dan susu yang mirip dengan karakteristik aromaminuman boba aslinya, hal ini dikarenakan terdapat perpaduan gula aren dan susu yang sama seperti pada minuman boba aslinya.

Hasil & Pembahasan

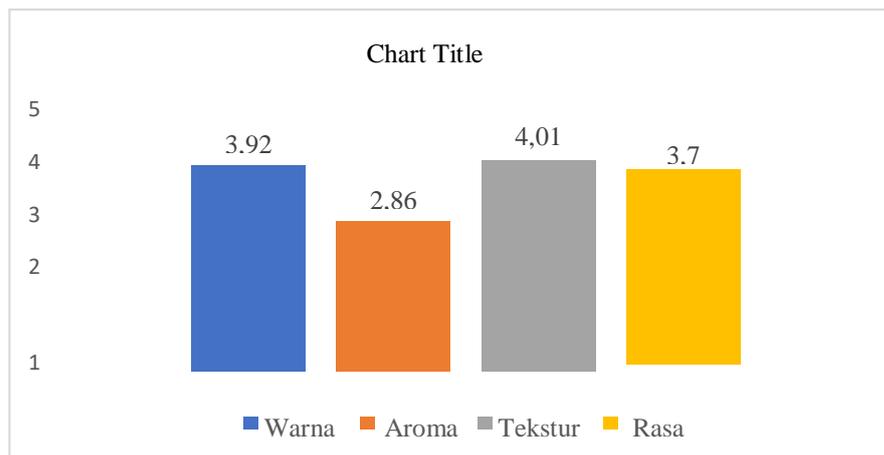
penulis melakukan penyebaran angket atau kuisisioner, penulis mendapatkan hasil dari kuisisioner yang berisi tanggapan Analisis hasil penelitian merupakan proses mengidentifikasi dan memahami data yang diperoleh dari hasil penelitian. Analisis hasil penelitian ini berguna untuk melihat hasil data yang diperoleh pada saat penelitian.

responden terhadap uji kesukaan minuman boba dengan tambahan buah naga, lalu dari data tersebut penulis melakukan perhitungan dengan menggunakan tehnik analisa data untuk mengetahui rata-rata dan presentase tingkat kesukaan responden terhadap minuman boba dengan tambahan buah naga dari 4 kategori yaitu aroma, rasa, dan tekstur. kemudian didapatkan hasil sebagai berikut:

Analisis Mean (rata-rata) Terhadap Hasil Data Minuman Boba Dengan Tambahan Buah Naga

Tabel 1.11 Tabel Mean Uji Kesukaan Secara Keseluruhan.

TABEL MEAN UJI KESUKAAN SECARA KESELURUHAN				
	Warna	Aroma	Takstur	Rasa
Sampel	3,92	2,86	4,01	3,7



Gambar. 1.5 Grafik mean secara keseluruhan

Berdasarkan tabel diatas maka penulis melakukan analisis data rata-rata ujikesukaan minuman boba dengan tambahan buah naga sebagai berikut:

1. Pada nilai rata-rata (mean) penilaian terhadap warna yang disukai yaitu dengan jumlah rata-rata 3,92.
2. Pada nilai rata-rata (mean) penilaian terhadap aroma yang disukai yaitu dengan jumlah rata-rata 2,86.
3. Pada nilai rata-rata (mean) penilaian terhadap rasa yang disukai yaitu dengan jumlah rata-rata 3,7.
4. Pada nilai rata-rata (mean) penilaian terhadap tekstur yang disukai yaitu dengan jumlah rata-rata 4,01.
5. Pada nilai rata-rata (mean) penilaian terhadap warna yang disukai yaitu dengan jumlah rata-rata 3,92.

Metode Analisi Data Untuk Mengetahui Kesukaan Pada Produk

Data yang terdapat pada uji kesukaan kemudian akan dianalisa dengan rata-rata (mean) untuk mengetahui minuman boba dengan tambahan buah naga dengan hasil terbaik. Untuk mengetahui kesukaan pada tiap aspek pada sampel minuman boba dengan tambahan buah naga dilakukan analisis rata-rata skor, yaitu dengan mengubah data kualitatif hasil uji inderawi menjadi data kuantitatif. Berikut kualitas inderawi yang akan dianalisis adalah aspek aroma, warna, rasa, dan tekstur minuman boba dengan tambahan buah naga.

Table 1.12 Interval Kelas Rentang dan Uji Kesukaan

Aspek	1,00 < x < 1,7	1,8 < x < 2,5	2,6 < x < 3,3	3,4 < x < 4,1	4,2 < x < 5,00
Aroma	Tidaksuka	Agak tidak suka	Agak suka	Suka	Sangat suka
Warna	Tidaksuka	Agak tidak suka	Agak suka	Suka	Sangat suka
Rasa	Tidaksuka	Agak tidak suka	Agak suka	Suka	Sangat suka
Tekstur	Tidaksuka	Agak tidak suka	Agak suka	Suka	Sangat suka

Dari data tabel skor diatas menunjukkan jika skor dari setiap uji cobaterhadap responden mengenai uji coba warna, aroma, tekstur, dan rasa pada boba dengan tambahan buah naga dari setiap panelis yaitu: jika hasil skor rata-rata antara 1,00-1,7 maka uji coba tersebut menyatakan bahwa responden tidak suka penambahan buah naga pada boba tersebut, dan jika skor antara 1,8-2,5 maka uji coba tersebut menyatakan bahwa responden agak tidak suka. Lalu jika skor antara 2,6-3,3 maka uji coba tersebut menyatakan responden agak suka, dan jika skor antara 3,4-4,1 maka uji coba tersebut menyatakan responden suka. Kemudian yang terakhir jika skor menunjukkan antara 4,2 - 5,00 maka responden menyatakan bahwa sangat suka pada penambahan buah naga pada boba yang dilakukan oleh penulis

Rata-rata responden suka pada tekstur minuman boba dengan tambahan buah naga. Sehingga dari penjelasan berikut menghasilkan:

1. Rata-rata responden suka pada warna minuman boba dengan tambahan buahnaga.
2. Rata-rata responden agak suka pada aroma minuman boba dengan tambahanbuah naga.
3. Rata-rata responden suka pada tekstur minuman boba dengan tambahan buahnaga
4. Rata-rata responden suka pada rasa minuman boba dengan tambahan buah naga.

Kesimpulan

Hasil pembuatan minuman boba dengan tambahan buah naga, dapat disimpulkan bahwa buah naga dapat ditambahkan pada minuman boba dengan penambahan buah naga sebanyak 100 gram.

Dengan data sebagai berikut, Warna:terdapat data yang paling besar yaitu 38% (25 panelis) ,menyatakan menyukai terhadap warnanya. Dan hasil dari perhitungan mean yaitu 3,92. Aroma; terdapat data yang paling besar yaitu 48% (31 Panelis) menyatakan menyukai terhadap aromanya. Dan hasil dari perhitungan mean yaitu 2,86. Tekstur; terdapat data yang paling besar yaitu 42% (27 panelis) menyatakan menyukai terhadap teksturnya. Dan hasil dari perhitungan mean yaitu 3,92. Rasa, terdapat data yang paling besar yaitu 43% (28 panelis) menyatakan menyukai terhadap rasanya.

Dan hasil dari perhitungan mean yaitu 3,7. Sehingga secara keseluruhan inovasi pada produk minuman boba dengan tambahan buah naga ini dapat diterima dan disukai oleh para responden.

Secara bersama-sama tingkat kesukaan berdasarkan warna, rasa, aroma dan testur bahwa sebanyak 254 jawaban pada kategori suka dengan presentase 98% maka disimpulkan bahwa rata-rata responden menyukai produk minuman boba dengan tambahan buah naga.

Saran

Berdasarkan penelitian yang telah penulis lakukan maka penulis dapat memberikan beberapa saran yang mungkin berguna untuk meningkatkan dan memperkenalkan inovasi pada minuman boba dengan tambahan buah naga ke masyarakat.

penelitian selanjutnya diharapkan dapat mengembangkan penelitian ini dengan melakukan uji lab untuk mengetahui lebih lanjut tentang kandungan vitamin pada inovasi minuman boba dengan tambahan buah naga.

Penelitian selanjutnya diharapkan dapat menghitung biaya harga pokok penjualan serta keuntungannya. sehingga bisa dipergunakan oleh masyarakat sebagai pedoman atau gambaran apabila mereka akan membuka usaha minuman boba dengan tambahan buah naga juga boba buah lainnya.

Referensi

- Adam Yuliandri, L., Indah Laela Rahmah, U., Widi Widianingrum, D., Somanjaya, R., Imanudin, O., & Falahudin, A. (2023). Meningkatkan Persepsi Remaja Terhadap Susu Melalui Edukasi Kandungan Gizi Susu di Kabupaten Majalengka. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 795–801. <https://doi.org/10.31949/jb.v4i1.4329>
- Adnyana, I. M. D. M. (2021). Populasi dan Sampel. *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif*, 14(1), 103–116.
- Agustina, A. (2021). *Boba Brown Sugar*. [https://cookpad.com/id/resep/15455968-fresh-milk-brown-sugar-boba?ref=search&search_term=boba fresh milk](https://cookpad.com/id/resep/15455968-fresh-milk-brown-sugar-boba?ref=search&search_term=boba%20fresh%20milk)
- Akbar, A. F. (2020). Pengaruh Variasi Konsentrasi Kombinasi Buah Naga Merah dan Buah Mentimun terhadap Mutu Fisik Soothing Gel. *Kti*, 5–21.
- Amala, Turfah Ahsani, A. J. (2021). *boba herbal* (p. 1). AKPINDO JAKARTA. Amala1, T. A. (2021). Student , Hospitality Study Program , AKPINDO Jakarta Lecturer , Hospitality Study Program , AKPINDO Jakarta Abstract Boba drink is one of the contemporary drinks that has recently emerged amid Indonesiansociety . This drink contains tapioca balls mixed. *Inovasi Produk Minuman Boba Herbal*.
- Amalia, R. N., Dianingati, R. S., & Annisaa', E. (2022). Pengaruh Jumlah Responden terhadap Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Pengetahuan dan Perilaku Swamedikasi. *Generics: Journal of Research in Pharmacy*, 2(1), 9–15. <https://doi.org/10.14710/genres.v2i1.12271>
- Angioni, S. A., Giansante, C., Ferri, N., Ballarin, L., Pampanin, D. M., Marin, M. G., Bargione, G., Vasapollo, C., Donato, F., Virgili, M., Petetta, A., Lucchetti, A., Cabuga Jr, C. C., Masendo, C. B. ., Hernando, B. J. ., Joseph, C. C. ., Velasco, J. P. ., Angco, M. K. ., Ayaton, M. A., ... Barile, N. B. (2021). Insrumen pengumpulan data. *isherries Research*, 140(1), 6.
- [http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/35612/1/Trabajo de Titulacion.pdf%0Ahttps://educacion.gob.ec/wpcontent/uploads/downloads/2019/01/GUIAMETODOLOGICAEF.pdf%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.fishres.2013.04.005%0Ahttps://doi.org/10.1038/s41598-](http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/35612/1/Trabajo%20de%20Titulacion.pdf%0Ahttps://educacion.gob.ec/wpcontent/uploads/downloads/2019/01/GUIAMETODOLOGICAEF.pdf%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.fishres.2013.04.005%0Ahttps://doi.org/10.1038/s41598-019-04159-8)
- Aryanta, I. W. R. (2022). Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 4(2), 8–13. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v4i2.3386>
- ASRIN, A. (2022). Metode Penelitian Eksperimen. *Maqasiduna: Journal of Education, Humanities, and Social Sciences*, 2(01), 21–29. <https://doi.org/10.59174/mqs.v2i01.24>
- Ayuni, N. M. I. (2021). *Implikatur - Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Rutenium>
- Hutami, R., Pribadi, M. F. I., Nurcahali, F., Septiani, B., Andarwulan, N., Sapanli, K., Zuhud, E. A. M., Al Manar, P., Ichsan, N., & Wahyudi, S. (2023). Proses Produksi Gula Aren Cetak (Arenga pinnata, Merr) Di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), 119–130. <https://doi.org/10.30997/jiph.v5i2.10237>
- Ma'soem. (2021). gula pasir. *Gula Pasir*. <https://masoemuniversity.ac.id/berita/kajian-pangan-kenali-jenis-gula-yang-ada-di-pasaran.php>
- Mangare, I., Wenas, R. S., & Rogi, M. (2023). Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Pelayanan Dan Persepsi Harga terhadap Kepuasan Pelanggan Rumah Makan Sonder Indah. *Jurnal EMBA : Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 11(3), 244–253. <https://doi.org/10.35794/emba.v11i3.49659>

Mulyadi, M. (2012). RISET DESAIN DALAM METODOLOGI PENELITIAN

Mohammad Mulyadi (. *Studi Komunikasi Dan Media*, 16(1), 71–80.

Namira, D. (2023). *Presepsi Konsumen Pada Makanan Tradisional Cassava Leaf Dendeng*. 2(3).

Rasa, C. (2020). *food quality*.

Siaputra, H. (2024). Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Layanan dan Persepsi Harga Terhadap Minat Beli Ulang pada Restoran XYZ Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 10(1), 13–23. <https://doi.org/10.9744/jmp.10.1.13-23>

Syahrizal, H., & Jailani, M. S. (2023). Jenis-Jenis Penelitian Dalam Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. *Jurnal QOSIM : Jurnal Pendidikan, Sosial & Humaniora*, 1(1), 13–23. <https://doi.org/10.61104/jq.v1i1.49>

Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas: Journal of Forestry and Plant Science*, 5(1), 12–19.

Veronica dan Ilmi, 2020. (2020). Minuman kekinian di kalangan mahasiswa depok dan jakarta. *Minuman Kekinian*, 2(2).