

PENGARUH PENAMBAHAN LEMON KERING TERHADAP TEH HERBAL JSKL DI JEDONGCANGKRING, SIDOARJO

Rendra Trenggana Suhastra¹⁾, Sulistiami²⁾, Moch. Aldi Firmansyah³⁾

Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

email: 205800007@student.unipasby.ac.id, sulistiami@unipasby.ac.id, Mochaldif051@gmail.com

Abstrak

Minuman teh sangat digemari oleh masyarakat secara umum dan sangat populer. Teh pada umumnya berbahan dasar daun teh dan beberapa racikan tertentu. Teh herbal merupakan Infusi/tisane terbuat dari kombinasi daun kering, biji, kayu, buah, bunga dan tanaman lain yang memiliki manfaat. Teh herbal JSKL merupakan campuran bahan alami seperti jahe, serai, kunyit, dan lemon yang dikeringkan sempat menjadi trend pada masyarakat desa Jedongcangkring. Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh lemon kering terhadap teh herbal JSKL, komposisi bahan teh herbal JSKL serta daya terima masyarakat terhadap teh herbal JSKL. Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif menggunakan metode RAL dengan empat perlakuan teh herbal dengan penambahan lemon kering, yakni X1 (25%), X2 (50%), X3 (75%), X4 (100%). Hasil analisis teh herbal JSKL menunjukkan adanya perbedaan rasa, aroma dan daya terima yang berpengaruh dengan hasil uji statistik didapatkan nilai $P < 0,005$. Perlakuan pada sampel X3 (75%) paling disukai dengan nilai rata-rata 3,4 pada variabel rasa, 4,78 pada variabel aroma dan 2,82 pada variabel daya terima. Simpulan dari penelitian menunjukkan teh herbal dengan penambahan lemon kering dapat diterima oleh masyarakat. Penelitian ini menyarankan bahwa inovasi olahan teh herbal JSKL dengan penambahan lemon kering dapat bermanfaat bagi masyarakat dalam meningkatkan manfaat komoditas rempah-rempah secara ekonomi dan kesehatan.

Kata Kunci: Lemon kering, Teh Herbal, Uji Organoleptik

Abstract

Tea drinks are very popular with the general public and are very popular. Tea is generally made from tea leaves and certain concoctions. Herbal tea is an infusion made from a combination of dried leaves, seeds, wood, fruit, flowers and other plants that have benefits. JSKL herbal tea is a mixture of natural ingredients such as ginger, lemongrass, turmeric, and dried lemon which had become a trend in the Jedongcangkring village community. This study aims to determine the effect of dried lemon on JSKL herbal tea, the composition of JSKL herbal tea ingredients and public acceptance of JSKL herbal tea. This research is a quantitative study using the RAL method with four herbal tea treatments with the addition of dried lemon, namely X1 (25%), X2 (50%), X3 (75%), X4 (100%). The results of the analysis of JSKL herbal tea showed differences in taste, aroma and acceptability with the results of statistical tests obtained a value of $P < 0.005$. The treatment of sample X3 (75%) was most preferred with an average value of 3.4 on the flavor variable, 4.78 on the aroma variable and 2.82 on the acceptability variable. The conclusion of the study shows that herbal tea with the addition of dried lemon is acceptable to the public. This study suggests that the innovation of JSKL herbal tea preparations with the addition of dried lemon can be useful for the community in increasing the economic and health benefits of spice commodities.

Keywords: Dried lemon, Herbal Tea, Organoleptic Test

PENDAHULUAN

Di Indonesia, seperti halnya di berbagai belahan dunia lainnya, epidemi COVID-19 telah memberikan dampak yang luas. Meskipun protokol kesehatan dan standar hidup bersih telah berhasil diterapkan, masyarakat masih merasa perlu untuk meningkatkan daya tahan tubuh selama pandemi untuk memerangi virus ini, yang menyebabkan peningkatan dramatis dalam jumlah infeksi dan kematian. Salah satu upaya yang dilakukan untuk memperkuat pertahanan tubuh adalah dengan menyeduh teh herbal yang dihasilkan dari tanaman toga, yang terdiri dari jahe, serai, kunyit, dan lemon. Pengobatan tradisional di Indonesia mengandalkan pengobatan dari tanaman untuk berbagai masalah kesehatan; pengetahuan tentang tanaman ini merupakan bagian berharga dari budaya Indonesia. Setiap tanaman yang memiliki potensi untuk membantu pemeliharaan kesehatan atau pengobatan penyakit dianggap sebagai tanaman obat (Dewi, 2022).

Menurut (Winarsi, 2013), Teh herbal dan teh non-herbal adalah dua jenis teh yang utama. Ada tiga bagian dari teh non-herbal: hitam, hijau, dan olong. Berbagai bagian tanaman, termasuk buah beri, bunga, daun, dan akar, digunakan untuk membuat teh herbal. Minuman teh herbal yang dibuat oleh JSKL adalah pilihan yang populer dan sehat di kalangan penduduk desa Jedongcangkring. Teh herbal ini mengandung berbagai bahan alami seperti jahe, serai, kunyit, dan lemon kering. Teh herbal adalah jenis teh yang terbuat dari tanaman selain tanaman *camellia sinensis*. Pilihan lain untuk minuman sehat yang praktis dan bermanfaat bagi tubuh adalah teh herbal. Teh herbal yang dicampur dikatakan dapat mengeluarkan rasa terbaik dari setiap bahan tanpa menghilangkannya (Afriansyah et al., 2019).

METODE

Proses eksperimen dalam pembuatan Teh Herbal JSKL ini, Menurut (Ravikumar, 2014) dengan judul (Review On Herbal Teas, 2014), Teh herbal, menurut banyak orang, terlihat seperti teh dan diseduh dengan cara yang sama seperti teh, tetapi sebenarnya tidak dianggap sebagai teh sama sekali. Berdasarkan metode pengolahan yang dilakukan, persiapan pada bahan baku yang digunakan untuk pembuatan Teh Herbal JSKL, antara lain: a) Jahe ,b) Serai, c) Kunyit, d) Lemon. Setelah persiapan bahan, alat-alat yang akan digunakan dalam pembuatan Teh Herbal JSKL, antara lain: a) Cutting Board (Talenan), b) Pisau, c) Oven Pengeriing, d) Tray Aluminium, e) Plastik Penyimpanan, f) Hand Gloves. Tahapan pembuatan Teh Herbal pertama adalah penyortiran bahan, menurut (Fatimah et al., 2021) Menurut definisinya, penyortiran adalah tindakan memindahkan benda-benda yang perlu diatur dalam pola tertentu agar tertata rapi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Penyortiran dilakukan untuk memeriksa bahan teh herbal yang baik dan yang sudah busuk ataupun rusak sehingga kualitas dari teh herbal tidak turun.

Tahap kedua merupakan pencucian, menurut (Noviastuti & Putranti, 2021) usaha sanitasi yang dilakukan secara efektif sehingga tidak ada unsur yang tidak diharapkan yang dapat membahayakan kesehatan. Pencucian untuk membersihkan bahan baku teh herbal dari segala kotoran maupun benda-benda asing yang ikut serta ketika proses penyortiran. Tahap ketiga adalah perajangan, menurut (Erlangga, 2016) Untuk memudahkan pengeringan, pengemasan, dan penggilingan, dilakukan pencacahan. Perajangan bahan baku teh herbal dilakukan untuk mempercepat proses pengeringan. Tahap keempat adalah pengeringan, menurut (Saputra et al., 2023) Pengeringan adalah metode pengawetan makanan yang melibatkan penurunan kadar air produk untuk meningkatkan umur simpannya.

Evaluasi organoleptik terhadap produk teh herbal JSKL dilakukan dengan mempertimbangkan rasa, warna, aroma, dan penerimaan secara umum. Data dikumpulkan dengan memberikan kuesioner kepada lima puluh orang ibu-ibu PKK di Desa Jedongcangkring yang berperan sebagai panelis, Sidoarjo. Data yang didapat dari kuisisioner uji organoleptik dianalisa menggunakan uji OneWay ANOVA.

HASIL DAN PEMBAHASAN

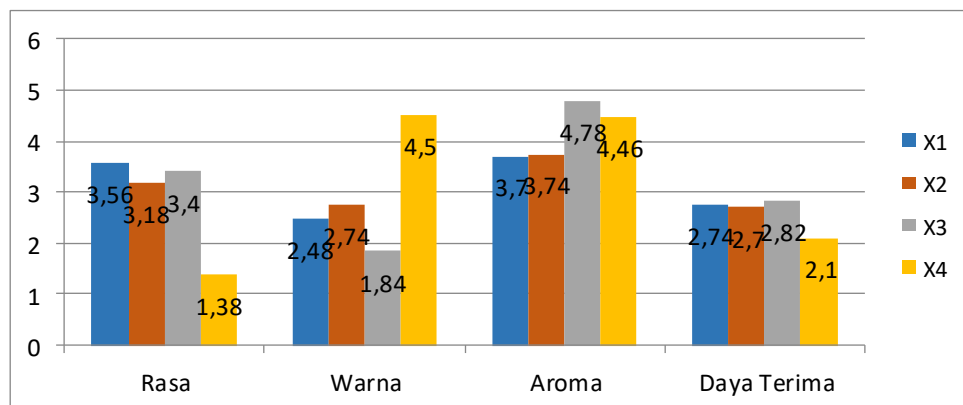
Dengan metode kuantitatif, peneliti dapat sampai pada analisis data, yang merupakan cawan suci penelitian. Mengelompokkan data di antara responden atau sumber data lainnya menurut faktor dan kategori responden adalah hal yang dilakukan oleh metode kuantitatif. Dari sana, data dikumpulkan dan disajikan berdasarkan variabel di seluruh responden. Lihatlah semua variabel, cari tahu cara memecahkan masalah menggunakan matematika, dan kemudian gunakan statistik untuk melihat apakah hipotesis Anda benar (Soegiyono 2020).

Analisis hasil merupakan suatu proses kegiatan yang meliputi pelaksanaan survei atau kajian, analisis data yang dikumpulkan dan didokumentasikan, serta melalui beberapa tahapan sebelum mengolah data tersebut (Wedianto, Sari, 2016). Berikut hasil dan pembahasan analisis data menggunakan one way ANOVA :

Tabel 1. Hasil Anova Teh Herbal JSKL Dengan Penambahan Lemon Kering

		ANOVA				
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Rasa	Between Groups	153.640	3	51.213	100.903	.000
	Within Groups	99.480	196	.508		
	Total	253.120	199			
warna	Between Groups	194.260	3	64.753	98.141	.000
	Within Groups	129.320	196	.660		
	Total	323.580	199			
aroma	Between Groups	43.100	3	14.367	17.696	.000
	Within Groups	159.120	196	.812		
	Total	202.220	199			
daya_terima	Between Groups	16.380	3	5.460	7.231	.000
	Within Groups	148.000	196	.755		
	Total	164.380	199			

Grafik 1. Deskripsi Data Penelitian



Pengaruh Lemon Kering terhadap Teh Herbal JSKL

Berdasarkan Tabel 1, Hasil analisis uji organoleptik dari segi rasa menunjukkan bahwa perlakuan dengan penambahan lemon kering berpengaruh nyata dan signifikan ($P < 0,05$) dalam kaitannya dengan apresiasi terhadap rasa teh herbal JSKL. Karena kesimpulan ini, kita dapat mengatakan bahwa H1 benar dan H0 salah. Diantara perlakuan terdapat perbedaan pada rasa yang dihasilkan. Rasa Teh Herbal JSKL pada perlakuan penambahan lemon kering sebanyak 100% (X4) sangat tidak disukai panelis dikarenakan rasa yang ditimbulkan terlalu pahit. Berdasarkan Grafik 1, Tingkat kesukaan rasa tertinggi ditunjukkan pada perlakuan penambahan lemon kering sebanyak 25% (X1) dengan perolehan nilai rata-rata 3,56 dengan hasil rasa tidak pahit dan menyegarkan. Rasa pada makanan dan minuman adalah hasil interaksi kompleks antara berbagai aspek sensorik, mulai dari rasa dasar, aroma, tekstur, suhu, hingga sensasi kimiawi. Faktor-faktor eksternal seperti budaya, pengalaman pribadi, dan kondisi psikologis juga memainkan peran penting dalam persepsi rasa. Memahami

komponen-komponen ini dapat membantu dalam menciptakan dan menikmati makanan dan minuman dengan cara yang lebih kaya dan bermakna (Beauchamp, G. K., & Mennella, 2009).

Berdasarkan Tabel 1, Hasil perhitungan analisis uji organoleptik dari segi warna menunjukkan bahwa ada pengaruh terhadap warna minuman teh herbal JSKL dengan penambahan lemon kering ditinjau dari uji organoleptik. Temuan uji organoleptik berbasis warna menunjukkan bahwa menambahkan lemon kering ke dalam teh herbal JSKL memiliki dampak yang substansial dan bermakna ($P < 0.05$) pada nilai preferensi rasa. Karena kesimpulan ini, kita dapat mengatakan bahwa H1 benar dan H0 salah. Diantara perlakuan terdapat perbedaan pada rasa yang dihasilkan. Warna Teh Herbal JSKL pada perlakuan penambahan lemon kering sebanyak 100% (X4) sangat disukai panelis dikarenakan warna cokelat keemasan.

Berdasarkan Grafik 1, Tingkat kesukaan warna tertinggi ditunjukkan pada perlakuan penambahan lemon kering sebanyak 100% (X4) dengan perolehan nilai rata-rata 4,5 dengan hasil warna cokelat keemasan yang ditimbulkan dari penyeduhan Teh Herbal JSKL dengan penambahan lemon kering sebanyak 100%. Warna merupakan persepsi visual yang dihasilkan dari pantulan atau emisi cahaya oleh objek. Pada makanan dan minuman, warna dapat mempengaruhi persepsi rasa, kualitas, dan kesegaran produk (Spence, C., & Piqueras-Fiszman, 2014).

Temuan analisis uji organoleptik mengenai aroma pada Tabel 1 menunjukkan bahwa penambahan lemon kering memiliki dampak yang nyata dan substansial ($P < 0,05$) terhadap nilai kesukaan aroma teh herbal JSKL. Karena kesimpulan ini, kita dapat mengatakan bahwa H1 benar dan H0 salah. Diantara perlakuan terdapat perbedaan pada rasa yang dihasilkan. Aroma Teh Herbal JSKL pada perlakuan penambahan lemon kering sebanyak 75% (X3) sangat disukai dikarenakan berbau rempah-rempah yang dapat menyegarkan pernafasan. Berdasarkan Grafik 1, Tingkat kesukaan aroma tertinggi ditunjukkan pada perlakuan penambahan lemon kering sebanyak 75% (X3) dengan perolehan nilai rata-rata 4,78 dengan hasil aroma rempah-rempah dan menyegarkan. Dalam banyak kasus, aroma produk makanan adalah faktor terpenting dalam menentukan bagaimana pelanggan akan merasakan rasanya (Sri et. al., 2015:944)

Berdasarkan Tabel 1, Hasil analisis uji organoleptik dari segi daya terima menunjukkan bahwa perlakuan penambahan lemon kering pada teh herbal JSKL berpengaruh nyata dan signifikan ($P < 0,005$) terhadap nilai kesukaan daya terima teh herbal JSKL. Dari dasar pengambilan keputusan tersebut maka dapat disimpulkan bahwa H0 ditolak dan H1 diterima. Diantara perlakuan terdapat perbedaan pada daya terima yang dihasilkan. Daya terima Teh Herbal JSKL pada perlakuan penambahan lemon kering sebanyak 75% (X3) disukai oleh para panelis. Berdasarkan Grafik 1, Tingkat kesukaan daya terima tertinggi ditunjukkan pada perlakuan penambahan lemon kering sebanyak 75% (X3) dengan perolehan nilai rata-rata 2,82 dengan hasil daya terima yang disukai berbanding tipis dengan perlakuan X1 dan X2. Untuk memastikan apakah suatu produk atau kualitas sensoriknya dapat diterima dengan baik oleh masyarakat umum adalah tujuan dari uji penerimaan, yang juga dikenal sebagai uji akseptabilitas. Kurniah (2010: 87) yang dikutip dalam Yunita dkk. (2021) menyatakan bahwa daya terima makanan dapat didefinisikan sebagai sejauh mana seseorang mampu menyelesaikan makanan yang disajikan kepadanya dalam kaitannya dengan kebutuhannya. Tingkat konsumsi dan respon terhadap pertanyaan tentang konsumsi makanan juga dapat memberikan gambaran tentang daya terima makanan. Artinya, setiap orang memiliki preferensi dan selera yang berbeda dalam menilai kualitas makanan.

Menurut (Widowati, 2022), Studi menunjukkan bahwa metode pengeringan mempengaruhi warna, rasa, dan aroma teh dan menunjukkan kandungan fitokimia yang signifikan seperti alkaloid, fenol, flavonoid, dan fitat, menunjukkan pentingnya keseimbangan dalam komposisi bahan untuk mencapai rasa yang optimal tanpa mengurangi manfaat kesehatan. Pengaruh Lemon Kering terhadap Teh Herbal JSKL berdasarkan hasil uji organoleptik, penambahan lemon kering pada teh herbal JSKL mempengaruhi beberapa aspek seperti rasa, warna, aroma, dan daya terima. Penambahan lemon kering 25% (X1) paling disukai dari segi rasa dengan nilai rata-rata 3,56, memberikan rasa yang tidak pahit dan menyegarkan. Sebaliknya, penambahan 100% lemon kering (X4) tidak disukai karena menghasilkan rasa yang terlalu pahit. Dari segi warna, penambahan lemon kering 100% (X4) paling disukai karena menghasilkan warna cokelat keemasan yang menarik dengan nilai rata-rata 4,5. Aroma teh herbal JSKL paling disukai pada penambahan lemon kering 75% (X3) dengan aroma

rempah-rempah yang menyegarkan pernapasan, mendapatkan nilai rata-rata 4,78. Terakhir, daya terima tertinggi juga ditunjukkan oleh perlakuan dengan penambahan lemon kering 75% (X3) dengan nilai rata-rata 2,82, menunjukkan preferensi yang tinggi di antara panelis. Kandungan aktivitas antioksidan teh herbal dengan penambahan lemon kering dapat meningkatkan rasa dan aktivitas antioksidan, penelitian ini menemukan bahwa teh herbal dengan penambahan jeruk lemon kering memiliki potensi terapeutik dan nilai nutrisi tinggi dengan rasa yang diterima oleh panelis (S., C., Ubbor., 2022).

Menurut (M. Jilge, U. Heiden, C. Neumann, 2019), Komposisi bahan merupakan konsep yang penting dalam berbagai bidang ilmu pengetahuan dan teknik, yang mencakup susunan elemen atau senyawa dan proporsi mereka dalam suatu bahan. Definisi komposisi bahan oleh para ahli menunjukkan pentingnya memahami struktur dan properti material untuk aplikasi spesifik. Penelitian ini menggunakan ukuran gramasi pada bahan baku utama seperti jahe, serai dan kunyit dengan nilai gramasi 10 gram jahe, 10 gram serai dan 10 gram kunyit yang sudah dikeringkan, dengan penambahan lemon kering satu iris dengan ketebalan ± 3 mm dan $\frac{3}{4}$ diameter potongan iris lemon kering pada sampel X3 yaitu 75% yang diseduh pada 1 liter air mendidih. Komposisi bahan teh herbal adalah campuran dari berbagai bahan seperti bunga, daun, biji, akar, atau buah kering. Komposisi ini dapat bervariasi tergantung pada jenis teh herbal yang diinginkan, memberikan manfaat fungsional dan rasa yang unik. Memahami komposisi bahan dalam teh herbal penting untuk memastikan kualitas dan manfaat dari produk teh herbal yang dihasilkan (Budianto, 2020).

SIMPULAN

Temuan-temuan berikut ini diperoleh dari penelitian tersebut: 1. Menurut penelitian yang mengamati apa yang terjadi ketika orang menambahkan lemon kering ke dalam teh herbal JSKL yang diujikan kepada 50 panelis ibu-ibu PKK di desa Jedongcangkring, kecamatan Prambon, kota Sidoarjo, hasil menunjukkan bahwa perlakuan penambahan lemon kering pada pembuatan teh herbal JSKL, memberikan pengaruh nyata ($P < 0,005$) pada uji hedonik organoleptik rasa, warna dan aroma. Berdasarkan hasil uji organoleptik hedonik, hasil yang terbaik menurut panelis adalah perlakuan penambahan lemon kering sebanyak 75% (X3) dengan rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap variabel aroma pada angka 4,78 dan pada variabel rasa 3,4.

Hasil pengujian dapat membuktikan bahwa teh herbal JSKL dengan perlakuan penambahan lemon kering dapat mempengaruhi tingkat kesukaan panelis ditinjau dari segi aroma dan rasa. 2. Hasil uji komposisi yang tepat dalam pembuatan teh herbal dapat dilihat dari tingkat kesukaan uji daya terima panelis yang menunjukkan bahwa sampel teh herbal dengan penambahan lemon kering sebanyak 75% (X3) disukai panelis dengan bahan teh herbal sebanyak 10 gram jahe, serai dan kunyit untuk 1 liter air dan lemon kering sebanyak 75% ($\frac{3}{4}$ slice) dari satu potong setebal ± 3 mm. 3.

Hasil dari penambahan lemon kering pada teh herbal JSKL mempunyai pengaruh yang signifikan ($P < 0,05$) terhadap uji organoleptik yang sudah dilakukan kepada 50 orang panelis, dan nilai tertinggi rata-rata kesukaan panelis pada sampel penambahan lemon kering sebanyak 75% (X3) yang menyatakan bahwa teh herbal JSKL dengan penambahan lemon kering sebanyak 75% dari segi rasa cukup terasa kunyit namun terasa menyegarkan lemon kering, berwarna keruh, beraroma rempah-rempah dan daya terima kepada masyarakat disukai.

UCAPAN TERIMAKASIH

Banyak pihak yang telah membantu penulis dalam berbagai cara selama penulis mengerjakan skripsi ini, dan penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada mereka semua. Ucapan terima kasih dari penulis saat ini:

1. Ibu Sulistiami, S.Pd., M.Pd. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing saya dalam penyusunan skripsi ini
2. Kedua orang tua tercinta saya yang selalu mendoakan dan mendukung saya.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, S., Tira, B. S., & Khasanah, A. N. (2019). " Pearl Tea " Inovasi Teh Herbal Buah Mangrove Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Sebagai Sumber Antioksidan Dalam Mendukung Tercapainya Industri Kreatif 4. 0 Daerah Jambi " Pearl Tea " Innovation of Herbal Tea Fruit Mangrove Pedada (*Sonneratia Caseolaris*. 527–542.
- Beauchamp, G. K., & Mennella, J. A. (2009). Early flavor learning and its impact on later feeding behavior. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition*. *Early Flavor Learning and Its Impact on Later Feeding Behavior*. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition*, 48(1), S25–S30.
- Budianto, U. M. (2020). Teknologi Pengemasan, Desain, dan Pelabelan Kemasan Produk Makanan. *Teknologi Pengemasan, Desain, Dan Pelabelan Kemasan Produk Makanan*.
- Dewi, D. et al. (2022). *Tanaman Obat Keluarga* (Pertama). PT. Global Eksekutif Teknologi.
- Erlangga, S. (2016). *Analisis Cemaran Mikroba Pada Sampel Simplisia Sambiloto, Temulawak dan Kunyit Di Tiga Tempat Penjualan Simplisia Di Purbalingga*.
- Fatimah, F., Maulana, I., & Arofah, M. D. (2021). *Pemrograman Modul Kamera pada Prototipe Mesin Sortir Bungkus Permen Berbasis Image Processing Prosiding Seminar Nasional Teknik Elektro Volume 6 Tahun 2021*. 6, 145–151.
- Krup, Vasavda. Prakash, Hedge. A, H. (2013). *Journal of Homeopathy & Ayurvedic Medicine*. <https://doi.org/10.4172/2167-1206.1000133>
- M. Jilge, U. Heiden, C. Neumann, H. F. (2019). Gradients in urban material composition: A new concept to map cities with spaceborne imaging spectroscopy data. *Gradients in Urban Material Composition: A New Concept to Map Cities with Spaceborne Imaging Spectroscopy Data*, 223, 179–193.
- Noviastuti, N., & Putranti, R. E. (2021). Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 33–43.
- Nurlaely, E. (2016). Uji Efektivitas Air Perasan Jeruk Lemon (*Citrus Limon* (L.) Burm. F.) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Karya Tulis Ilmiah D-3. Ciamis: Program Studi D3 Farmasi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah*.
- Ravikumar, C. (2014). *Review on Herbal Teas*. 6(5), 236–238.
- S., C., Ubbor., et al. (2022). Production And Quality Evaluation Of Herbal Tea From Moringa Leaves And Lemon Peel Powder. *Production And Quality Evaluation Of Herbal Tea From Moringa Leaves And Lemon Peel Powder*, 20 (1), 78–90.
- Saputra, W., Saputra, R. W., & Ruswanto, A. (2023). *Kajian Lama Pengeringan Dan Ketebalan Irisan Terhadap Karakteristik Jeruk Lemon (Citrus Limon) Kering*. 1(September), 1934–1940.
- Spence, C., & Piqueras-Fiszman, B. (2014). *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining*. Wiley-Blackwell. *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining*. Wiley-Blackwell.
- Sugiyono. (2011). *Metodologi penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Widowati, wahyu E. al. (2022). Antioxidant Activity of TEMON (*Clitoria ternatea* and *Citrus* sp.) as an Infused Herbal Tea. *Antioxidant Activity of TEMON (Clitoria Ternatea and Citrus Sp.) as an Infused Herbal Tea*, 27(1), 32–40.
- Winarsi, H. (2013). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta. *Kanisius*.
- Evawati, D., Mahmudah, M., Misbahuddin, A. R., & Satyaninrum, I. R. (2023). LEVERAGING NEUROPLASTICITY FOR TAILORED LEARNING IN THE INDONESIAN HIGHER EDUCATION CURRICULUM: A MULTIDIMENSIONAL ANALYSIS OF ADAPTIVE PEDAGOGICAL STRATEGIES TO ENHANCE LEARNING OUTCOMES. *International Journal of Teaching and Learning*, 1(2), 128-138.
- Widyaningrum, M. E., Saputra, E., Evawati, D., Widiana, M. E., & Kenconoajati, H. (2023). IMPROVING MARKETING MANAGEMENT WITH THE EFFECTS OF COATING CHITOSAN INHIBITION TO INCREASE QUALITY OF FISH FILLET UPENEUS MOLUCCENSIS AT ROOM TEMPERATURE STORAGE. *The Seybold Report Journal (TSRJ)*, 18(7), 220-227.
- Astuti, S. B., Sulistiami, S., & Bandjarjani, W. (2022). Pengembangan Media Pembelajaran Bahasa Indonesia Berbasis Video Dalam Mata Kuliah Praktik Bordir Di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. *SNHRP*, 4, 85-90.
- Winarti, C., & Nurdjanah, N. (2005). Peluang tanaman rempah dan obat sebagai sumber pangan fungsional.

Jurnal Litbang Pertanian, 24(2), 47–55.