

Revisi_Edufortech_1- 1736316479043

by By Turnitin

Submission date: 08-Jan-2025 01:09PM (UTC+0700)

Submission ID: 2560986042

File name: Revisi_Edufortech_1-1736316479043.docx (291.12K)

Word count: 3000

Character count: 17779

Evaluasi Sensori Sherbet Mentimun (*Cucumis sativus L.*)
Berdasarkan Variasi Konsentrasi Sari Pandan Wangi (*Pandanus
amaryllifolius*) dan Jenis Pemanis

*Sensory Evaluation of Cucumber Sherbet (*Cucumis sativus L.*)
Based on Variation of Fragrant Pandan (*Pandanus amaryllifolius*)
Juice Concentration and Sweetener Type*

Danya M¹, Elshiva, Syarifa Ramadhani Nurbaya², Lukman Hudi¹, Al Machfudz
Pogram Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia
*E-mail Korespondensi: syarifa@umsida.ac.id

ABSTRAK

Sherbet merupakan olahan pangan menyegarkan dan rendah lemak, mentimun mengandung vitamin C dan flavonoid, serta mudah didapatkan. Menggunakan sari pandan wangi untuk memberikan rasa dan warna alami serta jenis pemanis untuk mempengaruhi tekstur akhir. Memperkenalkan kombinasi sari daun pandan wangi yang dapat menyatu dengan rasa mentimun dan menciptakan alternative alami pengganti perisa sintetis. Penelitian menggunakan uji organoleptik dengan menyajikan 9 perlakuan kepada 30 panelis. Data dianalisis dengan uji friedman dan dilanjut uji BNJ 5% jika terdapat pengaruh nyata. Terdapat perbedaan yang tidak nyata pada uji organoleptik aroma, tekstur, dan rasa sherbet mentimun. Sedangkan terdapat pengaruh nyata pada uji organoleptik warna.

Kata kunci:

Jenis pemanis, mentimun, sari daun pandan wangi, sherbet

ABSTRACT

Sherbet is a refreshing and low-fat food preparation, cucumber contains vitamin C and flavonoids, and is easily available. Using pandanus extract to provide natural flavor and color and sweetener types to affect the final texture. Introducing the combination of fragrant pandan that can blend with cucumber flavor and create a natural alternative to synthetic flavors. Study used organoleptic test by presenting 9 treatments to 30 panelists. Data were analyzed with friedman test and continued with 5% BNJ test if there was a real effect. There were no significant differences in the organoleptic test of aroma, texture, and taste of cucumber sherbet. While there's a real influence on the color of organoleptic test.

ARTICLE INFO

Article History:

Submitted/Received (editor)

First Revised (editor)

Accepted (editor)

First Available online (editor)

Publication Date (editor)

Keyword:

Cucumber, pandanus extract, sherbet, type of sweetener

Commented [MOU1]: Lengkapi dgn novelty, implikasi dari penelitian ini

5 1. PENDAHULUAN

Mentimun (*Cucumis sativus*) merupakan salah satu sayuran buah yang sering dikonsumsi masyarakat Indonesia yang berasal dari Asia Utara. Kadar air dan kandungan kalori yang rendah pada mentimun membuat mentimun kaya akan sumber vitamin C dan flavonoid yang berfungsi sebagai antioksidan (Febriani et al., 2021). Mentimun juga mengandung banyak zat beserta mineral dan termasuk sayuran yang mudah didapat serta memiliki harga jual murah (Anggraeni et al., 2020). Dengan berbagai kandungan tersebut mentimun dapat diolah menjadi kudapan sehat menyegarkan yang rendah lemak seperti sherbet.

Sherbet dapat menjadi opsi pengganti es krim karena memiliki kandungan lemak yang lebih sedikit (Aulia et al., 2017). Sherbet dapat dibuat dengan bahan dasar buah dan sayur. Penelitian (Rachmi et al., 2019) menggunakan wortel dan ubi jalar cilembu sebagai bahan sherbet, hasil akhir menunjukkan semakin tinggi penggunaan kadar ubi jalar cilembu, semakin lembut produk yang dihasilkan. Sherbet dapat dibuat menggunakan sirup maple sebagai pengganti sukrosa dengan menggunakan bahan dasar *acid whey* sesuai dengan penelitian (Mohammed & Mahmood, 2022) dan 100% konsumen menyukai penggunaan sirup maple. Dalam penelitian (Lewerissa et al., 2022), sherbet dibuat dengan bahan dasar tempe dan *puree strawberry*, berdasar hasil uji organoleptik sherbet dapat diterima dan disukai panelis dengan nilai setiap parameter berkisar antara 3,6 yang menunjukkan jika panelis cukup suka atau netral, sampai 4,23 yang menunjukkan jika panelis suka.

Penggunaan mentimun sebagai bahan dasar pembuatan sherbet dapat menghasilkan produk pangan segar karena mengandung banyak air (Ariyanto et al., 2022). Dari keunggulan yang dimiliki mentimun mempunyai kekurangan jika diolah menjadi sebuah produk, mentimun memiliki rasa dan aroma yang kurang tajam sehingga dapat mempengaruhi kesukaan konsumen, sehingga perlu ditambahkan bahan lain untuk memperbaikinya. Penambahan sari pandan wangi mampu mengatasi permasalahan tersebut karena memiliki rasa dan aroma yang tajam.

Pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) sering dimanfaatkan sebagai tambahan bahan pada olahan pangan dan memperbaiki aroma makanan. Pandan wangi dapat memperbaiki warna dan aroma sehingga dapat ditambahkan pada sherbet mentimun. Aroma yang dihasilkan disebabkan adanya senyawa turunan asam amino fenil alanine, yaitu 2-asetil-1-pirolin (Lingling, 2022). Menurut penelitian (Suherlan et al., 2023), daun pandan wangi berpengaruh sangat nyata terhadap rasa olahan pangan. Selain itu pandan wangi juga banyak dijumpai di lingkungan sekitar sehingga dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami untuk sherbet.

Selain ditambahkan sari pandan wangi sebagai penunjang rasa dan aroma, bahan yang berpengaruh terhadap sifat fisik makanan beku seperti sherbet adalah pemanis. Jenis pemanis yang digunakan bisa mempengaruhi tekstur akhir karena berhubungan dengan viskositas adonan, penurunan titik beku disebabkan dari pemanis yang digunakan karena dapat mengondisikan kelembutan hasil akhir dan jumlah air beku dalam sherbet (Alfadila et al., 2020). Dalam penelitian (Mohammed & Mahmood, 2022) digunakan pemanis sirup maple sebagai pengganti gula dan menghasilkan produk sherbet dengan tingkat keasaman yang signifikan. Jenis pemanis lain yang biasa ditambahkan yaitu sirup fruktosa, madu, dan *simple syrup*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah interaksi antara konsentrasi sari pandan wangi dan jenis pemanis dapat mempengaruhi kesukaan konsumen terhadap sherbet mentimun.

Commented [MOU2]: Tujuan penelitian perlu dicantumkan di bagian pendahuluan ini.

2. METODOLOGI

2.1 Bahan

Bahan utama untuk membuat sherbet mentimun yaitu buah mentimun yang didapat dari pasar di Desa Larangan Kabupaten Sidoarjo dengan bahan tambahan lain yaitu gula, susu skim, susu full cream, madu, sirup fruktosa cair, dan daun pandan wangi

2.2 Alat

Alat-alat yang digunakan untuk membuat sherbet mentimun antara lain timbangan digital merk OHAUS, blender merk Phillips, mixer merk Phillips, freezer, kompor gas merk Quantum, pisau, wadah plastic, dan panci kukus. Alat yang digunakan untuk uji organoleptik antara lain nampan, cup plastic, sendok plastic, pulpen, dan form organoleptik.

2.3 Metodologi

Penelitian menggunakan jenis metode kuantitatif, penelitian merupakan uji organoleptik menggunakan uji hedonik yang terdiri dari 9 perlakuan dan 30 orang panelis agak terlatih (21-24 tahun) sebagai ulangan, penyajian dilakukan dengan menyajikan 9 sampel sherbet mentimun dengan variasi konsentrasi sari pandan wangi dan jenis pemanis yang berbeda kepada panelis seperti yang terlihat pada Gambar 1. Parameter yang diujikan yaitu aroma, tekstur, rasa, dan warna. Skor penilaian yang digunakan yaitu 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = netral, 4 = suka, 5 = sangat suka. Data yang didapatkan akan dianalisa dengan uji friedman dan apabila terdapat perbedaan nyata maka dilanjutkan menggunakan uji BNJ 5%.

Commented [MOU3]: Lengkapi dengan jenis metode penelitian yang digunakan

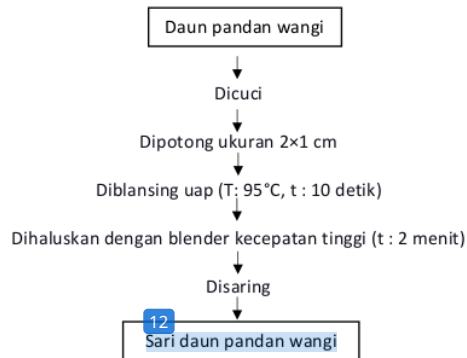


Gambar 1. Penyajian sampel

2.4 Prosedur Penelitian

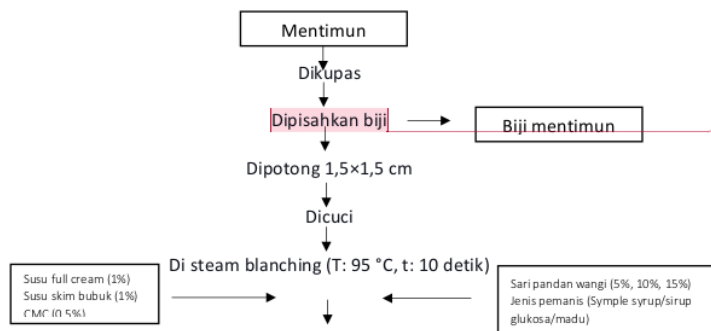
- 1) Proses pembuatan simple syrup adalah dengan memasukkan gula ke dalam panci dan ditambahkan air dengan perbandingan gula : air = 1:1 (b/v), langkah selanjutnya yaitu dimasak dengan api sedang hingga gula larut atau selama 3 menit, setelah itu di dinginkan hingga suhu ruang (Trisdayanti et al., 2021).
- 2) Pembuatan sari daun pandan wangi menggunakan metode (Astuti et al., 2018) dapat dilihat pada Gambar 2, dengan prosedur yang pertama menyiapkan dan mencuci daun pandan wangi, selanjutnya dipotong dengan ukuran 2x1 cm dan di blansing uap menggunakan suhu 95°C selama 10 detik. Setelah itu dihaluskan menggunakan blender dengan kecepatan tinggi selama 2 menit serta ditambah air dengan perbandingan daun

Name et al., Judul Manuscript (Bahasa Utama Artikel) lanjutkan dengan tanda ...| 4
pandan wangi : air = 1 : 10 (b/v), langkah selanjutnya disaring untuk mendapatkan sari
daun pandan wangi.

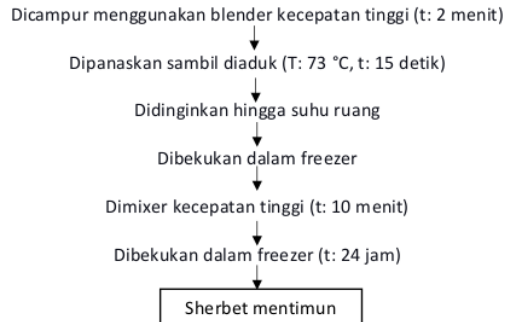


Gambar 2. Proses pembuatan sari daun pandan wangi

- 3) Formulasi sherbet mentimun dapat dilihat pada Gambar 3, dengan proses pembuatan yang pertama dikupas kulit mentimun dan dipisahkan bijinya. Langkah selanjutnya dipotong 1,5x1,5 cm dan di cuci dengan air mengalir, kemudian di blansing uap pada suhu 95 °C selama 10 detik. Setelah di blansing mentimun ditimbang dan di hancurkan menggunakan blender selama 2 menit dengan ditambahkan susu skim bubuk 1%, Carboxymethyl Cellulose (CMC) 1%, pemanis (simple syrup, fruktosa, madu) 20%, dan sari pandan wangi (5%, 10%, 15%). Selanjutnya dipanaskan hingga suhu 73 °C selama 15 detik sambil terus diaduk, kemudian di dinginkan hingga suhu ruang. Adonan yang sudah mencapai suhu ruang dimasukkan freezer selama 2 jam, setelah itu di mixer dengan kecepatan 95 rpm selama 10 menit. Langkah terakhir yaitu membekukan adonan hingga 24 jam untuk menghasilkan sherbet mentimun.



Commented [MOU4]: Biji sebagai limbah/ by product?
gambar/flow chart agar diperjelas agar tampak perbedaan bahan
yang masuk dan keluar sbg limbah/by product



Gambar 3. Proses pembuatan sherbet mentimun

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Aroma

Aroma dapat mempengaruhi daya tarik konsumen terhadap suatu produk pangan. Dalam menentukan derajat penilaian dan kualitas, aroma memiliki peran yang sangat penting (Purnama & Azizah, 2020). Berdasarkan Tabel 1, interaksi konsentrasi sari pandan wangi dan jenis pemanis tidak berpengaruh nyata terhadap sherbet mentimun.

Rata-rata penilaian panelis berkisar antara angka 3,07 – 3,63 yang berarti aroma sherbet cenderung disukai dan menunjukkan bahwa aroma sherbet dapat diterima oleh panelis. Aroma sherbet dipengaruhi oleh penambahan sari pandan wangi, dan konsentrasi sari pandan wangi tidak mempengaruhi aroma yang dihasilkan, pada penelitian (Mubarak et al., 2023) aroma yang dihasilkan oleh sari pandan juga tidak mempengaruhi setiap perlakuan.

Dalam proses pembuatan sherbet mentimun, sari daun pandan wangi diolah dan dibuat dengan cara yang sama pada setiap perlakuan, sehingga aroma yang dihasilkan juga sama.

Tabel 1. Rata-rata nilai uji sensori aroma sherbet mentimun

Perlakuan	Rata-Rata	Total Ranking
PW1JP1 (5 % : Simple syrup)	3,30	149
PW1JP2 (5 % : Fruktosa)	3,33	144,5
PW1JP3 (5 % : Madu)	3,27	147,5
PW2JP1 (10 % : Simple syrup)	3,63	171,5
PW2JP2 (10 % : Fruktosa)	3,07	122,5
PW2JP3 (10 % : Madu)	3,20	136
PW3JP1 (15 % : Simple syrup)	3,40	155
PW3JP2 (15 % : Fruktosa)	3,60	170
PW3JP3 (15 % : Madu)	3,33	154
Titik kritis		34,98

3.2 Tekstur

Commented [MOU5]: Pembahasan agar diperdalam , disesuaikan dgn judul (terkait perlakuan jenis pemanis dan sari pandan wangi)

Tekstur sherbet cenderung lebih kasar dibandingkan dengan es krim, hal tersebut dikarenakan sherbet mengandung lemak yang lebih sedikit. Rata-rata nilai uji sensori tekstur sherbet mentimun disajikan dalam Tabel 2.

Rata-rata penilaian panelis terhadap tekstur sherbet mentimun berkisar antara angka 3,33 – 3,70 yang menunjukkan jika tekstur sherbet cenderung disukai dan dapat diterima oleh panelis. Terjadinya perbedaan yang tidak nyata pada tekstur sherbet dipengaruhi oleh bahan penstabil yang digunakan yaitu Carboximethyl Cellulose (CMC) dan estimasi waktu pembekuan yang seragam. Dalam penelitian (Prasojo et al., 2020) disebutkan jika tekstur lembut bisa diakibatkan karena proses pembekuan cepat dan CMC memiliki peran untuk mengikat air bebas. Selain itu tekstur juga disebabkan karena beberapa faktor yaitu ketika pengadukan dan gelembung udara (Oktafiyani & Susilo, 2019)

Tabel 2. Rata-rata nilai uji sensori tekstur sherbet mentimun

Perlakuan	Rata-Rata	Total Ranking
PW1JP1 (5 % : Simple syrup)	3,33	133,5
PW1JP2 (5 % : Fruktosa)	3,60	155,5
PW1JP3 (5 % : Madu)	3,40	135
PW2JP1 (10 % : Simple syrup)	3,60	153
PW2JP2 (10 % : Fruktosa)	3,57	153,5
PW2JP3 (10 % : Madu)	3,47	140
PW3JP1 (15 % : Simple syrup)	3,67	159
PW3JP2 (15 % : Fruktosa)	3,57	156
PW3JP3 (15 % : Madu)	3,70	164,5
Titik kritis	34,98	

3.3 Rasa

Rasa merupakan tolak ukur paling penting dalam menentukan kesukaan konsumen, rasa pada suatu produk dapat disebabkan oleh beberapa bahan yang digunakan. Rata-rata nilai uji sensori tekstur sherbet mentimun disajikan dalam Tabel 3.

Terjadinya perbedaan yang tidak nyata terhadap rasa sherbet mentimun dikarenakan jenis pemanis yang digunakan memiliki rasa yang hampir sama. Penelitian ini menggunakan 3 jenis pemanis yaitu simple syrup, fruktosa, dan madu. Menurut Swantara (1995) dalam penelitian (Nanda et al., 2015), madu mengandung 79% total gula pereduksi yang terdiri dari fruktosa dan glukosa (Ridoni et al., 2020) dengan kandungan fruktosa yang lebih tinggi dibanding dengan kandungan glukosa. Selain itu simple syrup yang digunakan juga dibuat dengan perbandingan gula : air adalah 1:1 (b/v). Panelis menunjukkan rasa suka terhadap rasa sherbet mentimun yang dibuktikan dengan nilai rata-rata panelis berkisar antara angka 3,23 – 3,70.

Tabel 3. Rata-rata nilai uji sensori rasa sherbet mentimun

Perlakuan	Rata-Rata	Total Ranking
PW1JP1 (5 % : Simple syrup)	3,50	150
PW1JP2 (5 % : Fruktosa)	3,70	167
PW1JP3 (5 % : Madu)	3,57	158
PW2JP1 (10 % : Simple syrup)	3,67	153,5
PW2JP2 (10 % : Fruktosa)	3,47	145
PW2JP3 (10 % : Madu)	3,67	161,5
PW3JP1 (15 % : Simple syrup)	3,23	125

PW3JP2 (15 % : Fruktosa)	3,53	151,5
PW3JP3 (15 % : Madu)	3,30	138,5
Titik kritis	34,98	

3.4 Warna

Salah satu atribut mutu paling penting dalam produk pangan adalah warna, terdapat dua jenis pewarna dalam produk pangan, yaitu alami dan sintetis (Nurbaya et al., 2018). Pewarna pangan alami bisa didapatkan dari tanaman seperti daun pandan wangi.

Terjadi perbedaan yang signifikan terhadap warna sherbet mentimun. Semakin banyak konsentrasi sari daun pandan wangi yang digunakan maka warna sherbet mentimun menjadi lebih hijau, hal tersebut dikarenakan daun pandan mengandung klorofil (Bachtiar et al., 2023). Rata-rata nilai uji sensori warna sherbet mentimun dapat dilihat di Tabel 4. Rata-rata penilaian panelis terhadap warna sherbet mentimun antara 2,33 – 4,37 (tidak suka sampai suka). Perlakuan terbaik yaitu konsentrasi sari pandan wangi 15% dan jenis pemanis simple syrup, hal tersebut dipengaruhi oleh warna simple syrup yang terkesan bersih dan jernih dibandingkan dengan jenis pemanis lain.

Tabel 4. Rata-rata nilai uji sensori warna sherbet mentimun

Perlakuan	Rata-Rata	Total Ranking
PW1JP1 (5 % : Simple syrup)	2,80	111,5 ab
PW1JP2 (5 % : Fruktosa)	2,33	84 a
PW1JP3 (5 % : Madu)	2,53	95,5 ab
PW2JP1 (10 % : Simple syrup)	3,97	199,5 cd
PW2JP2 (10 % : Fruktosa)	2,87	120,5 b
PW2JP3 (10 % : Madu)	2,87	120 b
PW3JP1 (15 % : Simple syrup)	4,37	219,5 d
PW3JP2 (15 % : Fruktosa)	4,30	214,5 cd
PW3JP3 (15 % : Madu)	3,80	185 cd
Titik kritis	34,98	

Keterangan: angka-angka yang diikuti huruf yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata berdasarkan uji BNJ 5%

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis, konsentrasi sari pandan wangi dan jenis pemanis tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap aroma sherbet mentimun karena cara pengolahannya yang sama. Tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap tekstur sherbet mentimun karena bahan penstabil dan waktu pembekuan yang seragam. Tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap rasa sherbet mentimun karena dalam madu juga mengandung fruktosa dan pembuatan simple syrup menggunakan perbandingan gula : air = 1:1. Memberikan pengaruh yang signifikan terhadap warna sherbet mentimun karena konsentrasi sari pandan wangi yang semakin banyak akan menghasilkan warna yang semakin hijau. Penelitian ini menemukan kombinasi antara sari daun pandan wangi yang dapat menyatu dengan rasa mentimun sehingga membuka peluang diversifikasi produk lokal dan menciptakan alternatif alami pengganti perisa sintetis.

5. CATATAN PENULIS

Commented [MOU6]: Selanjutnya bagaimana implikasi, novelty, kontribusi dari penelitian ini?

Name et al., Judul Manuscript (Bahasa Utama Artikel) lanjutkan dengan tanda ...| 8
Penulis menyatakan bahwa artikel ini sepenuhnya dilaksanakan sebagai penelitian dan bebas dari plagiarisme.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Alfadila, R., Anandito, R. B. K., & Siswanti. (2020). Pengaruh Pemanis terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim Sari Kedelai Jeruk Manis (Citrus sinensis). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 1. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i1.40319>
- Anggraeni, E., Djamaluddin, A., & Ratnasari, D. (2020). Pembuatan dan Uji Organoleptik Serbuk Instan Mentimun (Cucumis sativus L.) sebagai Antihipertensi dan Penambahan Jeruk Nipis sebagai Rasa Khas (Citrus aurantifolia). *Journal of Holistic and Health Sciences*, 4(2), 120–128.
- Ariyanto, R. C., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2022). Pengaruh Penambahan Sari Mentimun (Cucumis sativus) pada Pembuatan Spirulina plantesis Bubuk terhadap Karakteristik Fisikokimia Biskuit. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 4(2), 85–92. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2022.13244>
- Astuti, D., Kawiji, K., & Nurhartadi, E. (2018). Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Crackers Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus communis) Termodifikasi Asam Asetat Dengan Penambahan Sari Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 1. <https://doi.org/10.20961/jthp.v11i1.29086>
- Aulia, H. R. (2017). Karakteristik Fisik Sherbet Dengan Pemberian Pektin Kulit Jeruk. *Universitas Diponegoro*, 32.
- Bachtiar, R., Warkoyo, W., & Winarsih, S. (2023). Pengaruh Konsentrasi Sari Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius) dan Metode Pemanasan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Kedelai Devon I. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 232–243. <https://doi.org/10.22219/ftsh.v5i2.22055>
- Febriani, D. A., Darmawati, A., & Fuskah, E. (2021). Pengaruh Dosis Kompos Ampas Teh Dan Pupuk Kandang Ayam Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Mentimun (Cucumis sativus L.). *Jurnal Buana Sains*, 21(1), 2527–5720.
- Lewerissa, K. B., Palimbong, S., & Harryanto, I. C. T. (2022). Tempe Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Sherbet Rendah Lemak dan Gula. *Science Technology and Management Journal*, 2(2), 45–50. <https://doi.org/10.53416/stmj.v2i2.90>
- Lingling, G. N. (2022). Potensi Ekstrak Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb) Sebagai Antibakteri Pada Sediaan Gel Facial Wash. *Prosiding Workshop Dan Seminar Nasional Farmasi 2022*, 1(1), 283–294.
- Mohammed, O. J., & Mahmood, S. J. (2022). Using of maple syrup as an alternative to sucrose and whey in making healthy functional sherbet-ice. *Food Research*, 6(1), 269–273. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(1\).228](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(1).228)
- Mubarak, M. Z. S., Romdhani, A. M., & Mulyadi, M. N. (2023). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pndan (Pandanus amaryllifolius) Terhadap pH dan Respons Organoleptik Nira Siwalan (Borassus flabellifer) Selama Penyimpanan. *Journal of Tropical AgriFood*, 5(2), 67–72. <https://e-journals.unmul.ac.id/index.php/JTAF/article/view/12354/pdf>
- Nanda, P. B., Radiati, L. E., & Rosyidi, D. (2015). Perbedaan Kadar Air, Glukosa dan Fruktosa pada Madu Karet dan Madu Sonokeling. In *University of Brawijaya*.
- Nurbaya, S. R., Putri, W. D. R., & Murtini, E. S. (2018). Pengaruh Campuran Pelarut Aquades-

Commented [MOU7]: Sinkronkan dgn sitas/kutipan dalam naskah ini

- Etanol Terhadap Karakteristik Ekstrak Betasianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(3), 153–160.
- Oktafiyani, A., & Susilo, D. U. M. (2019). Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu dengan Variasi Jumlah Siklus Pengocokan-Pembekuan. *Agrofood: Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 1(2), 20–26.
- Prasojo, C. A. P., Thohari, I., & Purwadi. (2020). Characteristic of Yoghurt Ice Cream Use Substitution of Carboxymethyl Clullose (CMC) With Green Cincau Leaves Extract (*Premna oblongifolia* Merr.). In *Thesis*.
- Purnama, F. D., & Azizah, D. N. (2020). Mempelajari Konsentrasi Sari Daun Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor* L.) Terhadap Karakteristik Bakso Ayam. *Edufortech*, 5(2). <https://doi.org/10.17509/edufortech.v5i2.28813>
- Rachmi, Amalia, N. A., Syarief, O., Widartika, Hapsari, Indri, A., & Ratna, T. (2019). Inovasi Sherbet Wortel dan Ubi Jalar Cilembu untuk Meningkatkan Asupan Vitamin A dan Kalsium Balita. *Riset Kesehatan Politeknik Kemenkes Bandung*, 11(2), 118–129.
- Ridoni, R., Radam, R., & Fatriani. (2020). Analisis Kualitas Madu Kelulut (*Trigona* sp) dari Desa Mangkauk Kecamatan Pengaron Kabupaten Banjar. *Jurnal Sylva Scienteeae*, 03(2), 346–355.
- Suherlan, Y., Supranoto, & Tjahjani, C. M. P. (2023). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) terhadap Rasa dan Aroma Yogurt Susu Kambing. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Agribisnis Peternakan*.
- Trisdayanti, N. P. E., Pujawan, A. agung K. A. P., & Putu, N. (2021). Organoleptic And Nutritional Quality Of Wani Fruit (*Mangifera Caesia*) Sorbet. *The Journal Gastronomy Tourism*, 8(1), 12–20. <https://doi.org/10.17509/gastur.v8i1.35843>

ORIGINALITY REPORT

12%

SIMILARITY INDEX

10%

INTERNET SOURCES

6%

PUBLICATIONS

4%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Submitted to Universitas Muhammadiyah Sidoarjo Student Paper	2%
2	docplayer.info Internet Source	1%
3	journal.unram.ac.id Internet Source	1%
4	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	1%
5	protan.studentjournal.ub.ac.id Internet Source	1%
6	ejournal1.unud.ac.id Internet Source	<1%
7	jurnal.yudharta.ac.id Internet Source	<1%
8	smujo.id Internet Source	<1%
9	Sholikah Dwi Kartika, Ida Agustini Saidi. "The Effect of Concentration of Flour, Green	<1%

Mustard Pasta (Brassica Juncea) On The Characteristics of Ice Cream", Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology, 2021

Publication

10

www.juriskes.com

Internet Source

<1 %

11

Distya Riski Hapsari, Erna Puspasari, Felia Fachriani. "Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Susu Kopi Liberika (Coffea Liberica)", Jurnal Ilmiah Pangan Halal, 2024

Publication

<1 %

12

jurnal.uns.ac.id

Internet Source

<1 %

13

repository.radenintan.ac.id

Internet Source

<1 %

14

Esterlita P. Mangumbas, Thelma D. J. Tuju, Maria F. Sumual. "PENGARUH LAMA PERENDAMAN BUAH SALAK (Salacca edulis Reinw) DALAM LARUTAN KAPUR SIRIH TERHADAP SIFAT SENSORIS MANISAN KERING", Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal, 2021

Publication

<1 %

15

acopen.umsida.ac.id

Internet Source

<1 %

www.scilit.net

16

Internet Source

<1 %

17

digilib.unila.ac.id

Internet Source

<1 %

18

es.scribd.com

Internet Source

<1 %

19

jurnal.untan.ac.id

Internet Source

<1 %

20

media.neliti.com

Internet Source

<1 %

21

repository.poltekkes-kdi.ac.id

Internet Source

<1 %

22

repository.pppn.ac.id

Internet Source

<1 %

23

repository.unimus.ac.id

Internet Source

<1 %

24

seminashppm-fapet.ub.ac.id

Internet Source

<1 %

25

synapse.koreamed.org

Internet Source

<1 %

26

idoc.pub

Internet Source

<1 %

27

[Journal Full. "Goodwill Vol. 5 No. 2 Desember 2014", JURNAL RISET AKUNTANSI DAN](#)

<1 %

AUDITING "GOODWILL", 2014

Publication

28

jurnal.unitri.ac.id

Internet Source

<1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

Revisi_Edufortech_1-1736316479043

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

PAGE 9