

## Pengujian sensoris nugget mawar sebagai panganan vegetarian

*Sensory testing of rose nuggets as a vegetarian treat*

**Haning Hasbiyati<sup>1)</sup>, Diah Sudiarti<sup>1)</sup>, Siti Roudlotul Hikamah<sup>1)</sup>**

<sup>1)</sup>Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Islam Jember, Jember, Jawa Timur

\*E-mail korespondensi: haninghasbiyati@gmail.com

### Informasi Artikel:

Dikirim: 29/06/2020; disetujui: 05/01/2021; diterbitkan: 10/03/2021

### ABSTRACT

*One type of food consumed by vegetarians is nugget by developing innovations of rose petals into food nugget which has a good taste, it will attract the community as vegetarian food. Therefore, it is necessary to conduct sensory testing related to the innovation of rose nuggets. This study consists of several stages, namely the making of rose petal nuggets starting with the manufacturing trial. The formulation obtained from the results of the trial preparation will be conducted by sensory testing of panelists on color, aroma, taste, and texture with three comparisons of substitution formulas. In procuring the raw material for roses for processing nuggets, the results of the roses treatment test after the harvesting process have an effect on the product yield. As a result of the eight times test, we obtained the method and loading material for rose petals. Based on the results of sensory testing it was found that formulation B achieved the highest average value. On the average color specifications panelists give the highest value in formulation B of 88.89, on the aroma specifications the highest value in formulation B is 92.59, in the specification of the highest value in formulation B is 98.15, and on the highest value texture specifications in formulation B is 99.26. Based on the test results of preference also obtained that formulation B achieved the highest average value.*

**Keywords :** *sensoris, nugget, roses, vegetarian*

### ABSTRAK

Salah satu jenis makanan yang dikonsumsi para vegetarian adalah nugget dengan mengembangkan inovasi mawar menjadi makanan nugget yang memiliki rasa enak, maka akan menarik para masyarakat sebagai panganan vegetarian. Oleh karena itu perlu dilakukan pengujian sensoris berkaitan dengan inovasi nugget mawar. Penelitian ini terdiri atas beberapa tahap yaitu pembuatan nugget mawar diawali dengan uji coba pembuatan. Formulasi yang diperoleh dari hasil uji coba pembuatan maka akan dilakukan uji sensoris panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur dengan tiga perbandingan formula substitusi. Dalam pengadaan bahan baku bunga mawar untuk pengolahan produk nugget, hasil uji perlakuan bunga mawar saat pasca proses pemanenan ternyata berpengaruh dengan hasil produk. Hasil dari uji delapan kali ulangan, maka diperoleh cara dan bahan pemuatan nugget mawar. Berdasarkan hasil pengujian sensoris diperoleh bahwa formulasi B meraih nilai rata-rata tertinggi. Pada spesifikasi warna rata-rata panelis memberikan nilai tertinggi pada formulasi B sebesar 88,89, pada spesifikasi aroma nilai tertinggi pada formulasi B sebesar 92,59, pada spesifikasi rasa nilai tertinggi pada formulasi B sebesar 98,15, dan pada spesifikasi

tekstur nilai tertinggi pada formulasi B sebesar 99,26. Berdasarkan hasil pengujian kesukaan juga diperoleh bahwa formulasi B meraih nilai rata-rata tertinggi.

**Kata Kunci :** sensori, nugget, mawar, vegetarian

## PENDAHULUAN

Salah satu jenis makanan yang dikonsumsi para vegetarian adalah nugget, yaitu makanan yang memiliki bentuk produk daging giling yang diselimuti tepung roti kemudian dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Anjarsari, 2010). Produk nugget merupakan makanan yang berlevel di kalangan masyarakat umum, ketersediaannya di minimarket atau supermarket selalu kontinyu dan menjadi favorit bagi anak-anak dan remaja (Dewi Surawan, 2007). Kegemaran masyarakat mengkonsumsi nugget karena lebih praktis dan rasanya enak. Selama ini nugget yang dikonsumsi vegetarian adalah nugget jamur yaitu nugget yang menggunakan bahan utama jamur tiram. Tapi lama kelamaan rasa dari nugget jamur akan membosankan. Sehingga dibutuhkan variasi makanan baru, kaya nutrisi tetapi bukan dari daging karena biasanya menjalani diet vegetarian karena kesadaran masyarakat terhadap penyakit yang disebabkan pola makan yang kurang sehat (Saragih, 2015). Salah satu terobosan baru untuk mengganti bahan utama nugget yang berasal dari tumbuh-tumbuhan dan tetap memiliki rasa enak, salah satunya yaitu bunga mawar. Upaya yang dilaksanakan untuk mencapai status gizi masyarakat yang baik atau optimal dimulai adalah diversifikasi pangan yaitu panganan yang diproduksi dengan berbagai cara untuk mendapatkan produk makanan baru yang dapat mencukupi kebutuhan gizi masyarakat (Rifqi, *et al.*, 2011).

Bunga mawar di percaya memiliki khasiat dalam menyembuhkan berbagai macam penyakit. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan adanya efektivitas pemberian teh mawar terhadap penurunan MAP pada penderita hipertensi primer. Jika rutin mengkonsumsi teh mawar maka akan terjadi penurunan tekanan darah yang signifikan bagi penderita hipertensi primer

(Supriani & Chasanah, 2015). Selama ini bunga mawar hanya dimanfaatkan sebagai bunga tabur. Sehingga pemanfaatan bunga mawar yang selama ini hanya menjadi bunga tabur pemakaman dapat menjadi makanan dan minuman yang bermanfaat dan dapat menjadi produk yang bernilai jual tinggi. Pengembangan sektor lokal merupakan langkah awal pembentukan kemandirian dalam hal pemenuhan kebutuhan pangan yaitu berupa Program swasembada yang dapat mendorong berbagai sektor lokal untuk melakukan berbagai pengembangan pengolahan bahan pangan (Maghfiroh & Nuswardhani, 2019).

Tujuan dari penelitian ini adalah mempelajari pengaruh substitusi mawar dalam pembuatan nugget sebagai komoditas bahan pangan vegetarian terhadap sifat-sifat sensoris. Hal ini sesuai dengan (Rafika, Nurjanah, & Hidayati, 2012) karena perbedaan jumlah substitusi yang digunakan dalam substitusi akan mempengaruhi tekstur dari cake yang dihasilkan. Senada dengan hasil penelitian (Indrianti, *et al.*, 2019) bahwa pengolahan biji nangka menjadi produk makanan merupakan salah satu bentuk usaha memanfaatkan limbah biji nangka sebagai alternatif penambah sumber bahan pangan baru. Sehingga penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan manfaat informasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan mawar sebagai bahan baku alternatif sumber pangan vegetarian yang dapat dikembangkan menjadi produk olahan dalam bentuk nugget dan meningkatkan keragaman konsumsi pangan bagi para vegetarian.

## METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode pendekatan kuantitatif, karena jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen melakukan uji sensoris dan uji kesukaan kepada 60 panelis.

Pembuatan nugget mawar diawali dengan uji coba pembuatan sebanyak delapan kali ulangan dan dianalisis secara deskriptif untuk menemukan cara pembuatan dan bahan produk nugget dan dilakukan perbaikan proses perbaikan dari kekurangan produk sehingga diperoleh karakteristik produk akhir yang diharapkan. Formulasi yang diperoleh dari hasil uji coba pembuatan maka akan dilakukan uji sensoris dan ksukaan pada nugget panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur dengan tiga perbandingan formula substitusi, yaitu A (10:1), B (5:1), dan C (5:2).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pengadaan bahan baku nugget mawar

Penelitian diawali dengan pengadaan bahan baku bunga mawar pada desa Karangpring kecamatan Sukorambi kabupaten Jember. Pemilihan daerah tersebut, dikarenakan pada daerah tersebut banyak petani mawar dan merupakan desa pemasok bunga mawar terbesar di daerah sekitar kabupaten Jember. Tetapi pemanfaatannya hanya sebagai bunga tabur. Dari hasil *survey* diperoleh harga bunga mawar berubah pada tiap bulannya. Pada bulan tertentu harga bunga mawar sangat tinggi, harga paling tinggi 200 ribu/kg dan paling rendah 15 ribu/kg. Diperlukan seperti hasil penelitian (Utomo, 2019) pemanfaatan ubi jalar melalui diversifikasi menjadi produk dodol bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari ubi jalar dan produk dodol ini merupakan makan camilan yang harga terjangkau di masyarakat serta menyehatkan. Berdasarkan hasil uji yang telah dilakukan, dalam pengadaan bahan baku bunga mawar untuk pengolahan produk nugget, perlakuan bunga mawar saat pasca proses pemanenan ternyata berpengaruh dengan hasil produk.

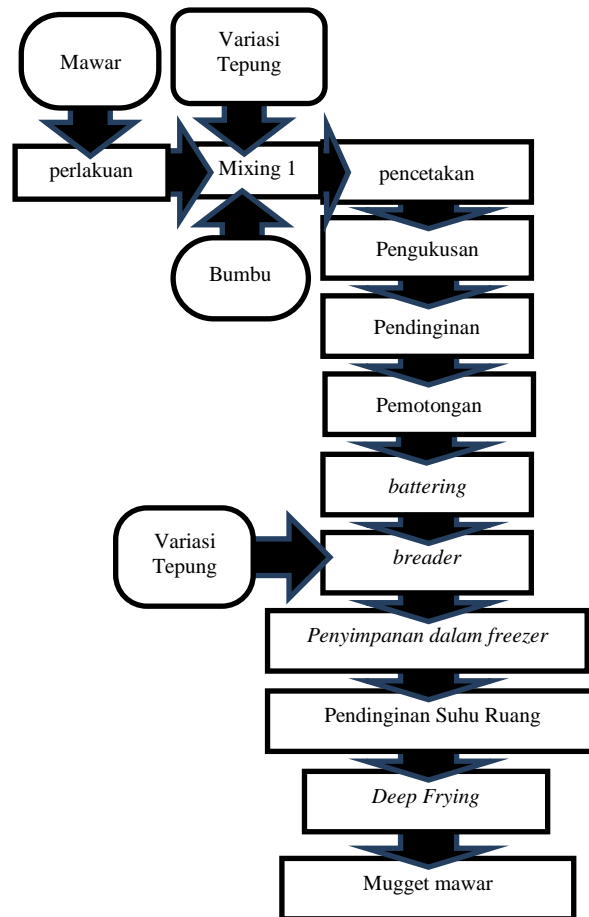
### Pembuatan nugget mawar

Nugget merupakan suatu bentuk produk setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan yang dikonsumsi setelah mengalami proses penggorengan atau pengovenan (Bintanah & Handarsari, 2014). Pembuatan nugget mawar dilakukan beberapa kali uji coba sampai ditemukan formula yang tepat. Serupa dengan (Asmaranala *et al.*, 2010) bahwa variasi komposisi tepung terigu dan tepung beras pada formulasi nugget jamur dilakukan hingga dihasilkan karakteristik yang diharapkan dengan uji kesukaan konsumen dilakukan terhadap variasi formulasi tersebut untuk mendapatkan formulasi terbaik yang disukai konsumen. Berdasarkan hasil uji coba pembuatan produk nugget mawar selama delapan kali ulangan, diperoleh sebagai berikut.

Tabel 1. Hasil uji deskriptif

Uji ke-	Kesimpulan hasil uji
1	Rasa nugget mawar, bunga mawar terasa mentah
2	Mawar belum tercampur sempurna
3	Mawar tercampur sempurna
4	Uji tekstur lembek
5	Tekstur agak lembek dan aroma apek
6	Tekstur agak lembek, aroma tidak apek tetapi terlalu harum bunga mawar
7	Tekstur agak lembek, aroma tidak apek, aroma bunga berkurang, dan rasa enak
8	Tekstur tidak lembek, tampilan kurang bagus

Berdasarkan hasil dari uji dengan delapan kali ulangan, maka diperoleh cara dan bahan pemuatan nugget mawar, melalui beberapa tahap pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram alir proses pengolahan nugget mawar

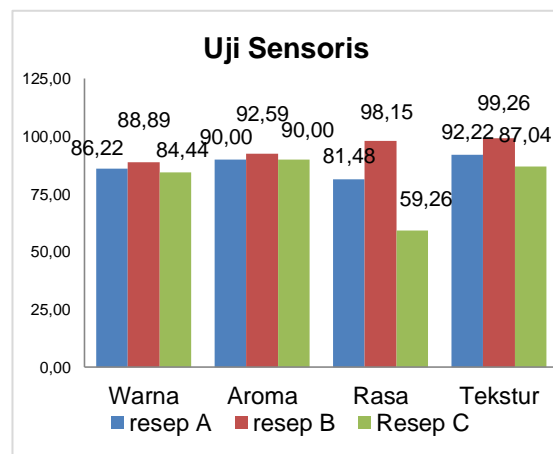
**Sifat sensoris nugget mawar**

Setelah ditemukan cara pembuatan dan bahan penyusunnya, maka akan dilakukan uji dengan variasi komposisi tepung roti pada formulasi nugget mawar dilakukan hingga dihasilkan karakteristik yang terbaik. Analisis sensoris memiliki peranan penting untuk mendapatkan data yang objektif yang berkaitan dengan persepsi penerimaan dan konsumen serta industri pangan (Hasbullah, 2016). Variasi yang dilakukan pada Tabel 2.

Tabel 2. Variasi komposisi nugget mawar

Komponen	Variasi komposisi		
	Formulasi A	Formulasi B	Formulasi C
Tepung Roti	10:1	5:1	5:2

Hasil uji sensoris dari tiga formulasi adalah sebagai berikut.



Gambar 2. Hasil pengujian sensoris

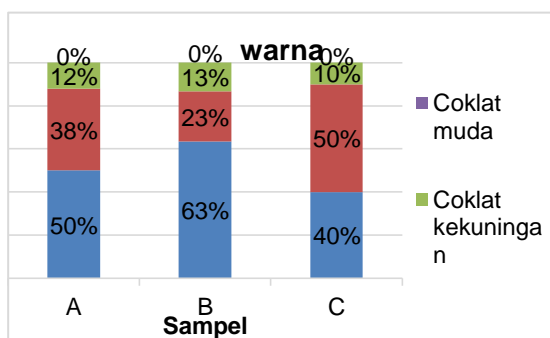
Berdasarkan hasil pengujian sensoris diperoleh bahwa formulasi B meraih nilai rata-rata tertinggi. Pada spesifikasi warna rata-rata panelis memberikan nilai tertinggi pada formulasi B sebesar 88,89, pada spesifikasi aroma nilai tertinggi pada formulasi B sebesar 92,59, pada spesifikasi rasa nilai tertinggi pada formulasi B sebesar

98,15, dan pada spesifikasi tekstur nilai tertinggi pada formulasi B sebesar 99,26.

Dengan masing-masing spesifikasi sebagai berikut.

**Warna**

Warna nugget merupakan parameter yang dapat dianalisis secara sensoris. Selain sebagai faktor yang ikut menentukan mutu, warna juga dapat digunakan sebagai indikator kematangan serta cara pengolahan yang dapat ditandai dengan adanya warna yang seragam (Damayanti, Wahyuni, & Wena, 2014). Berikut data hasil uji sensoris pada Gambar 3.

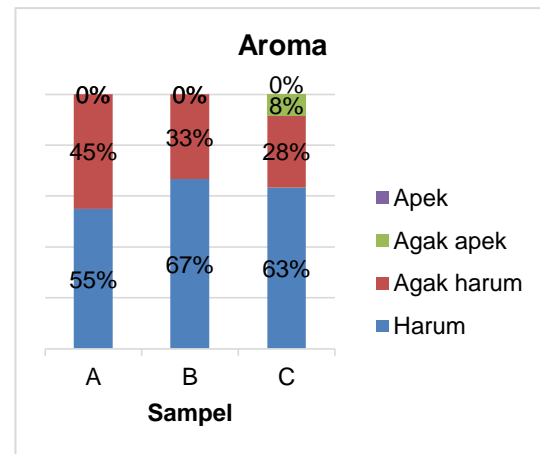


Gambar 3. Diagram hasil uji parameter warna nugget mawar

Berdasarkan gambar di atas, 61% panelis memberikan penilaian tertinggi pada formulasi B yaitu memiliki warna kuning keemasan pada produk nugget mawar. Sedangkan pada formulasi A sebesar 50% panelis memberi warna kuning keemasan dan pada formulasi C panelis memberi warna kuning keemasan sebesar 40%.

**Aroma**

Aroma merupakan penilaian indera penciuman yang berfungsi untuk menilai produk pangan. Berikut diagram data hasil uji sensoris pada parameter aroma.

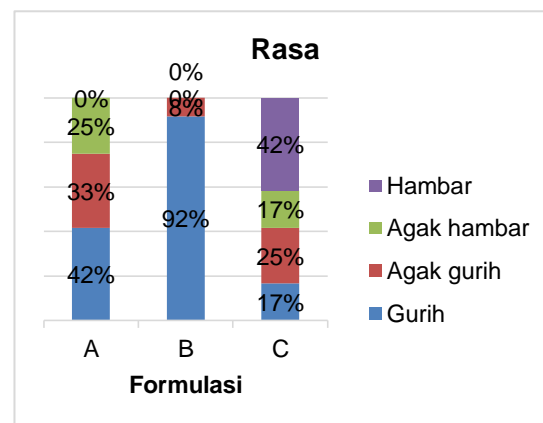


Gambar 4. Diagram hasil uji parameter aroma nugget mawar

Berdasarkan gambar di atas, 67% panelis memberikan penilaian tertinggi pada formulasi B yaitu memiliki aroma harum pada produk nugget mawar. Sedangkan pada formulasi A sebesar 55% panelis memberi aroma harum dan pada formulasi C panelis memberi aroma harum sebesar 63%. Pada umumnya bau yang diterima oleh hidung dan otak lebih banyak merupakan berbagai ramuan atau campuran empat bau yaitu harum, asam, tengik dan hangus (Sukma, Hintono, & Setiani, 2012).

**Rasa**

Rasa merupakan salah satu sifat dari pangan dan bumbu yang menstimulus kesan suatu produk pada mulut. Berikut histogram data hasil uji sensoris pada Gambar 5.



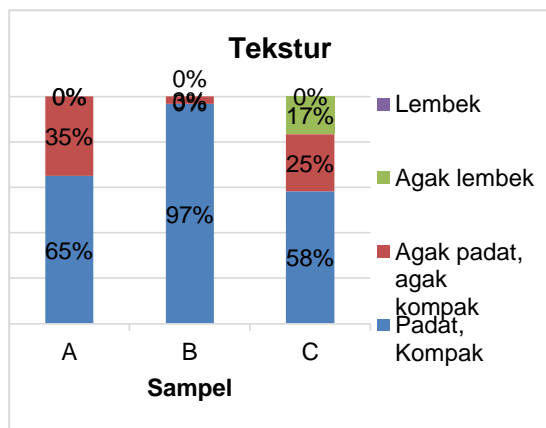
Gambar 5. Diagram hasil uji parameter rasa nugget mawar

Berdasarkan gambar di atas, 92 % panelis memberikan penilaian tertinggi pada

formulasi B yaitu memiliki rasa gurih pada produk nugget mawar. Sedangkan pada formulasi A sebesar 42% panelis memberi rasa gurih dan pada formulasi C panelis memberi rasa hambar sebesar 42%.

**Tekstur**

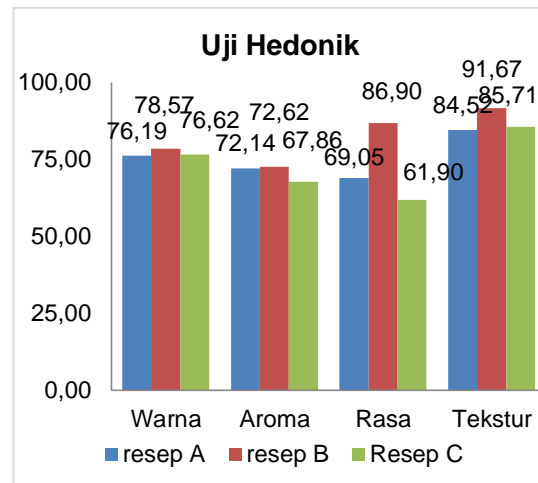
Tekstur merupakan salah satu parameter sensoris dari struktur suatu produk pangan. Berikut diagram data hasil uji sensoris pada parameter tekstur pada Gambar 6.



Gambar 6. Diagram hasil uji parameter tekstur nugget mawar

Berdasarkan gambar di atas, 97 % panelis memberikan penilaian tertinggi pada formulasi B yaitu memiliki tekstur padat dan kompak pada produk nugget mawar. Sedangkan pada formulasi A sebesar 65% panelis memberi tekstur padat dan kompak dan pada formulasi C panelis memberi tekstur padat dan kompak sebesar 58%. Semakin banyak tepung yang ditambahkan maka semakin banyak air yang bereaksi dengan tepung membentuk gel sehingga berkurangnya aktivitas air dalam nugget tersebut akan menyebabkan tekstur menjadi keras (Hastuti, Suryawati, & Maflahah, 2015).

**Sifat hedonik nugget mawar**

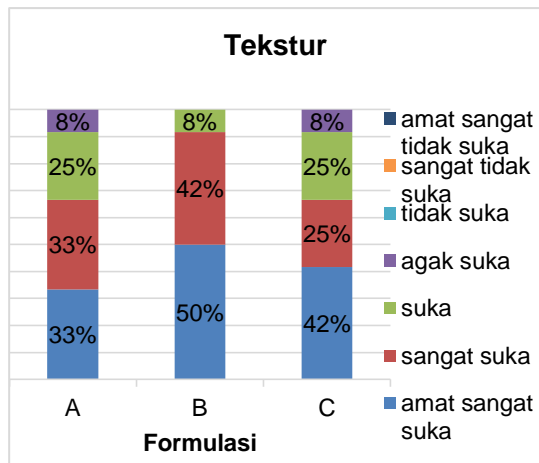


Gambar 7. Diagram hasil uji hedonik nugget mawar

Berdasarkan hasil pengujian hedonik diperoleh bahwa formulasi B meraih nilai rata-rata tertinggi. Pada spesifikasi warna rata-rata panelis memberikan nilai tertinggi pada formulasi B sebesar 78,57, pada spesifikasi aroma nilai tertinggi pada formulasi B sebesar 72,62, pada spesifikasi rasa nilai tertinggi pada formulasi B sebesar 86,90, dan pada spesifikasi tekstur nilai tertinggi pada formulasi B sebesar 91,67. Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk adalah sifat indrawinya yaitu pertama menerima bahan, mengenali bahan, mengadakan klarifikasi sifat-sifat bahan, mengingat kembali bahan yang telah diamati, dan menguraikan kembali sifat indrawi produk tersebut (Sukma, Hintono, & Setiani, 2012).

**Tekstur**

Formulasi bahan pengisi produk, mempengaruhi tekstur pada produk yang dihasilkan. Berikut hasil uji kesukaan dari tekstur produk nugget pada Gambar 8.

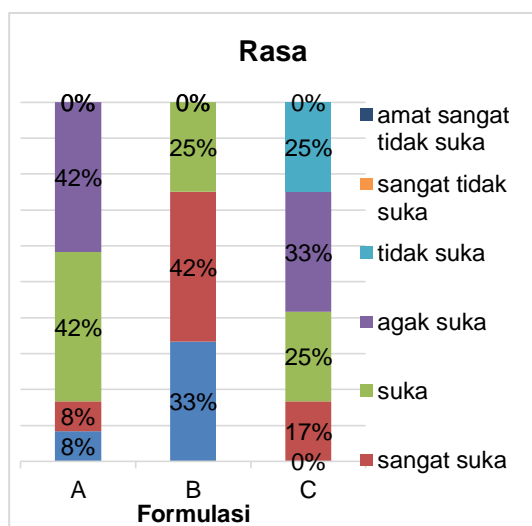


Gambar 8. Diagram hasil uji parameter tekstur nugget mawar

Berdasarkan gambar di atas, 42 % panelis memberikan penilaian sangat suka pada tekstur produk nugget mawar formulasi B. Sedangkan pada formulasi A sebesar 33% panelis sangat suka dan amat sangat suka pada tekstur produk nugget mawar dan pada tekstur produk nugget mawar formulasi C panelis amat sangat suka sebesar 42%.

**Rasa**

Rasa makanan menjadi salah satu indikator akhir untuk menentukan daya terima terhadap suatu produk pangan sebagai putusan terakhir panelis menerima atau menolak makanan. Berikut hasil uji kesukaan rasa nugget mawar dapat dilihat pada Gambar 9.

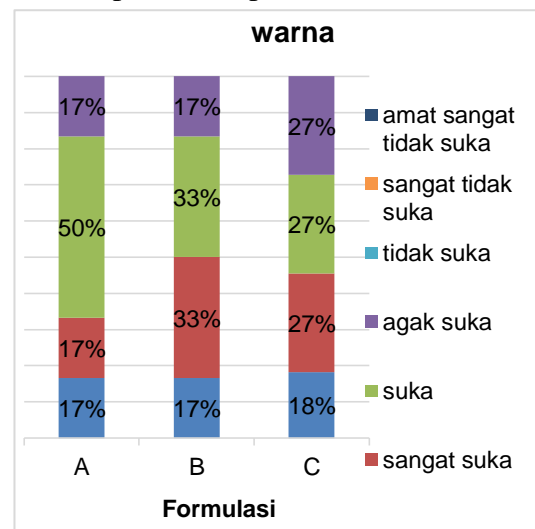


Gambar 9. Diagram hasil uji parameter rasa nugget mawar

Berdasarkan gambar di atas, 42 % panelis memberikan penilaian sangat suka pada rasa produk nugget mawar formulasi B. Sedangkan pada formulasi A sebesar 42% panelis suka dan agak suka pada rasa produk nugget mawar dan pada rasa produk nugget mawar formulasi C panelis agak suka sebesar 33%.

**Warna**

Hasil uji kesukaan warna nugget mawar dapat dilihat pada Gambar 10 berikut.

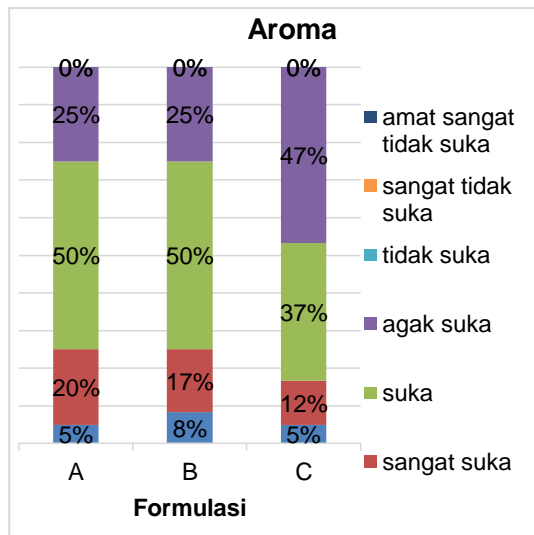


Gambar 10. Diagram hasil uji parameter warna nugget mawar

Berdasarkan gambar di atas, 33 % panelis memberikan penilaian sangat suka dan suka pada warna produk nugget mawar formulasi B. Sedangkan pada formulasi A sebesar 50% panelis suka pada tekstur produk nugget mawar dan pada warna produk nugget mawar formulasi C panelis sangat suka, suka, dan agak suka sebesar 27%. Panelis sangat suka dan suka pada warna produk nugget mawar formulasi B karena tertarik untuk mencoba makanan ketika melihat tampilan warna, sehingga bisa membangkitkan selera makan.

**Aroma**

Hasil uji kesukaan aroma nugget mawar dapat dilihat pada Gambar 11 berikut.



Gambar 11. Diagram hasil uji parameter aroma nugget mawar

Berdasarkan gambar di atas, 50% panelis memberikan penilaian suka pada aroma produk nugget mawar formulasi B. Sedangkan pada formulasi A sebesar 50% panelis suka pada aroma produk nugget mawar dan pada aroma produk nugget mawar formulasi C panelis agak suka sebesar 47%. Aroma dihasilkan oleh senyawa yang terdapat pada makanan dan dapat digunakan sebagai indikator kelezatan makanan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa panelis suka produk nugget mawar formulasi B dan A. Ketertarikan mencoba suatu makanan karena timbulnya aroma yang dirasakan oleh indera penciuman pada nugget mawar. Hasil uji sensoris dari nugget mawar yang terpilih ini merupakan nugget yang enak dan siap dipasarkan. Mengutip dari hasil liputan koran radar Jember, dari testing rasa nugget mawar adalah “nugget mawar ini tanpa dicampuri daging ayam maupun sapi. Namun rasanya tidak kalah enak bila dibandingkan nugget sapi maupun nugget ayam”.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh tiga kesimpulan. Pertama, dalam pengadaan bahan baku bunga mawar untuk pengolahan produk nugget, hasil uji yang telah dilakukan perlakuan bunga mawar saat pasca proses pemanenan ternyata berpengaruh dengan

hasil produk. Hasil dari uji dengan delapan kali ulangan, maka diperoleh cara dan bahan pembuatan nugget mawar. Kedua, Berdasarkan hasil pengujian sensoris diperoleh bahwa formulasi B meraih nilai rata-rata tertinggi. Pada spesifikasi warna rata-rata panelis memberikan nilai tertinggi pada formulasi B sebesar 88,89, pada spesifikasi aroma nilai tertinggi pada formulasi B sebesar 92,59, pada spesifikasi rasa nilai tertinggi pada formulasi B sebesar 98,15, dan pada spesifikasi tekstur nilai tertinggi pada formulasi B sebesar 99,26. Ketiga, Berdasarkan hasil pengujian tingkat kesukaan diperoleh bahwa formulasi B meraih nilai rata-rata tertinggi. Pada spesifikasi warna rata-rata panelis memberikan nilai tertinggi pada formulasi B sebesar 78,57, pada spesifikasi aroma nilai tertinggi pada formulasi B sebesar 72,62, pada spesifikasi rasa nilai tertinggi pada formulasi B sebesar 86,90, dan pada spesifikasi tekstur nilai tertinggi pada formulasi B sebesar 91,67.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan, Kemenristekdikti

## DAFTAR PUSTAKA

- Anjarsari. (2010). *Pangan hewani fisiologi pasca mortem dan teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Asmaranala, A., Putri, U. N., Septiawan, R., & Devi, D. A. (2010). Vemush nugget sebagai alternatif pangan sehat pengganti daging yang rendah lemak dan kaya serat. *IPB Repository*. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/44395>
- Bintanah, S., & Handarsari, E. (2014). Pengaruh pemberian nugget furfures soybean tempeh terhadap penurunan kadar kolesterol total dan peningkatan hdl tikus putih (*rattus norvegicus*) dislipidemia. *peran pangan fungsional berbasis pangan lokal dalam*

- peningkatan derajat kesehatan.* Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Damayanti, D. A., Wahyuni, W., & Wena, M. (2014). Kajian kadar serat, kalsium, protein, dan sifat organoleptik chiffon cake berbahan mocaf sebagai alternatif pengganti terigu. *Teknologi dan Kejuruan*, 37(1). <http://dx.doi.org/10.17977/tk.v37i1.4109>
- Dewi Surawan, F. E. (2007). Penggunaan tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka dan tepung maizena terhadap tekstur dan sifat sensoris fish nugget ikan tuna. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 2(2), 78-84. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.2.2.78-84>
- Hasbullah, U. H. (2016). Sifat sensoris dan principal component analysis tepung suweg di karisidenan surakarta. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 2(2). <https://doi.org/10.26877/jitek.v2i2/Nov.1201>
- Hastuti, S., Suryawati, S., & Maflahah, I. (2015). Pengujian sensoris nugget ayam fortifikasi daun kelor. *Agrointek*, 9(1), 71-75.
- Indrianti, K., Wulandari, K. C., Anggraeni, N. K., Saito, K. J., Sizeh, N., & Rupiwardani, I. (2019). Daya terima konsumen terhadap produk stik biji nangka berbagai rasa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1), 46-50.
- Maghfiroh, K., & Nuswardhani, R. K. (2019). Diversifikasi pengolahan singkong untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat. *Teknologi Pangan*, 10(2), 106-114. <https://doi.org/10.35891/tp.v10i2.1647>
- Rafika, T., Nurjanah, N., & Hidayati, L. (2012). Sifat organoleptik substitusi tepung kimpul dalam pembuatan cake. *Teknologi dan Kejuruan*, 35(2), 213-222. <http://dx.doi.org/10.17977/tk.v35i2.3778>
- Rifqi, Aditya, M., usharto, Clara, M. K., Astuti, & Trina. (2011). Formulasi nugget tahu pury (nugget tapury) sebagai alternatif kudapan tinggi protein. *IPB Repository*. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/51846>
- Saragih, R. (2015). Nugget jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) sebagai alternatif pangan sehat vegetarian. *E-Journal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*, 1(2), 90-95.
- Sukma, A., Hintono, A., & Setiani, B. (2012). The change of hedonic quality of dry cooked salted egg during storage. *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 585 – 598.
- Supriani, A., & Chasanah, N. (2015). Efektifitas teh mawar terhadap perubahan tekanan darah pada penderita hipertensi. *Jurnal Keperawatan & Kebidanan*, 5-13.
- Utomo, D. (2019). Karakteristik organoleptik dodol ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) terhadap dodol buah-buahan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1), 56-60.