

## Uji Daya Terima dan Karakteristik Sensorik Puding Jelly Serai Lemon sebagai Produk Pangan Inovatif

Arti Hastuti<sup>1\*</sup>, Dinar Siti Maulida<sup>1</sup>, Saphira Aulia Effendi<sup>1</sup>, Ratu Destri Fitria<sup>1</sup>,  
Muhammad Ajriya Fadhullah<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda Bogor, [dinarmaulida04@gmail.com](mailto:dinarmaulida04@gmail.com),  
[saphiraaulia0@gmail.com](mailto:saphiraaulia0@gmail.com),  
[ratudestri77@gmail.com](mailto:ratudestri77@gmail.com),  
[ajriafdhl@gmail.com](mailto:ajriafdhl@gmail.com)

<sup>1</sup>korespondensi: Arti Hastuti, [arti.hastuti@unida.ac.id](mailto:arti.hastuti@unida.ac.id)

"

### ABSTRAK

Puding merupakan salah satu makanan penutup yang digemari karena teksturnya yang lembut dan rasanya yang manis. Inovasi produk puding dengan penambahan bahan alami seperti serai (*Cymbopogon citratus*) dan lemon (*Citrus limon*) dilakukan untuk meningkatkan nilai fungsional dan cita rasa produk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk puding jelly serai lemon berdasarkan uji sensorik dan uji hedonik. Metode penelitian menggunakan uji organoleptik dengan melibatkan 33 panelis yang menilai atribut aroma, warna, rasa, tekstur, penampilan, dan after taste. Hasil uji sensorik menunjukkan bahwa sebagian besar panelis menyukai aroma serai (48,5%), warna bening kekuningan sedang (69,7%), rasa manis (66,7%), tekstur kenyal (72,7%), penampilan menarik (48,5%), dan after taste disukai (57,6%). Sementara uji hedonik menunjukkan tingkat kesukaan tertinggi pada warna dan tekstur (masing-masing 55,6%). Berdasarkan hasil tersebut, puding jelly serai lemon diterima baik oleh konsumen dan berpotensi dikembangkan sebagai produk pangan fungsional inovatif dengan kombinasi cita rasa segar serta manfaat kesehatan dari kandungan antioksidan serai dan lemon.

Kata Kunci: puding jelly, serai, lemon, uji sensorik, uji hedonik

### PENDAHULUAN

Puding merupakan salah satu olahan makanan yang banyak diminati dari berbagai kalangan usia, baik muda maupun lanjut usia. Kemudahan dalam proses pembuatannya membuat puding menjadi produk yang populer dan mudah dikreasikan dengan berbagai bahan tambahan alami. Saat ini banyak inovasi yang

bermunculan seperti puding lumut, puding brownies, puding cappuccino, hingga berbagai variasi puding herbal yang dikembangkan untuk memberikan nilai fungsional tambahan bagi kesehatan tubuh. Puding tergolong sebagai makanan penutup (dessert) yang dibuat dari campuran bahan berpati seperti agar-agar, jelly, atau bahan pengental lainnya, kemudian diolah dengan cara direbus atau didinginkan hingga menghasilkan tekstur lembut dan kenyal. Tekstur kenyal pada puding jelly terbentuk karena adanya bahan pembentuk gel yang mampu mengikat air dan membentuk struktur elastis, sehingga menentukan tingkat kekenyalan, tekstur, dan kekompakan produk. Puding dikenal memiliki cita rasa manis serta tekstur yang menyegarkan sehingga banyak disukai oleh konsumen dari berbagai kalangan. Selain sebagai hidangan penutup, puding juga dapat berfungsi sebagai makanan fungsional apabila dikombinasikan dengan bahan alami yang kaya senyawa bioaktif. Salah satu inovasi yang dapat dikembangkan yaitu Puding Jelly Serai Lemon, yang menggabungkan karakteristik lembut dari jelly dengan aroma khas serta kandungan antioksidan alami dari serai dan lemon. Kombinasi ini tidak hanya memberikan cita rasa segar, tetapi juga berpotensi memberikan manfaat kesehatan seperti meningkatkan daya tahan tubuh serta membantu menangkal radikal bebas (Maolani & Sukriadi, 2023).

Serai (*Cymbopogon citratus*) merupakan tanaman rempah yang banyak ditemukan di Asia Tenggara, termasuk Indonesia, dan dikenal karena aroma khas serta kandungan senyawa bioaktifnya (Hastuti, Lestari & Mardiah, 2021). Serai mengandung total fenolik sebesar 19,31 mg GAE/g, flavonoid 3,31 mg GAE/g, dan aktivitas antioksidan (DPPH) hingga 79,96%, yang berperan penting sebagai penangkal radikal bebas. Tanaman ini memiliki beberapa bagian utama, yaitu akar, batang, dan daun. Batang serai bersifat lunak, beraroma kuat, dan menjadi bagian yang sering dimanfaatkan dalam kuliner maupun pengobatan tradisional. Daun serai mengandung sekitar 0,4% minyak atsiri yang kaya akan senyawa seperti sitral,

sitronelol, geraniol, dan farnesol, yang berperan memberikan aroma dan efek antibakteri. (Fadlurrohman *et al.*, 2023)

Minyak atsiri yang terdapat dalam serai mengandung tiga komponen utama, yaitu sitronelal sebesar 36,11% dengan waktu retensi 18,803 menit, geraniol sebesar 20,07% dengan waktu retensi 22,072 menit, serta sitronelol sebesar 10,82% dengan waktu retensi 21,286 menit. Senyawa bioaktif yang terdapat pada serai meliputi saponin, flavonoid, polifenol, alkaloid, dan minyak atsiri. Serai dikenal memiliki aroma khas yang sering dimanfaatkan sebagai penyedap dalam berbagai olahan makanan. Selain itu, serai juga berfungsi sebagai tanaman obat dengan berbagai khasiat seperti antioksidan, antihipertensi, serta memiliki aroma yang dapat membantu meredakan kecemasan. (Ariska & Utomo, 2020)

Antioksidan merupakan senyawa polifenol yang terdiri dari kelompok-kelompok fenolik, serta berperan penting dalam melindungi tubuh dari kerusakan akibat paparan radikal bebas (Hastuti *et al.*, 2025). Radikal bebas sendiri adalah molekul yang memiliki elektron tidak berpasangan, sehingga bersifat reaktif dan dapat merusak sel maupun jaringan tubuh. Akumulasi radikal bebas dapat memicu terjadinya stres oksidatif yang berkontribusi terhadap munculnya berbagai penyakit degeneratif, seperti kanker, diabetes melitus, dan aterosklerosis. Untuk meningkatkan kadar antioksidan dalam tubuh, perhatian banyak tertuju pada senyawa-senyawa alami yang memiliki aktivitas antioksidan tinggi. Salah satu sumber alami yang banyak diminati adalah sayuran, rempah-rempah, dan buah-buahan. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa serai atau lemongrass (*Cymbopogon citratus*) mengandung berbagai senyawa bioaktif seperti citral, sitronellal, dan geraniol yang memiliki potensi sebagai antioksidan. (Vianita & Rahmawati, 2022)

Ekstrak lemon (*Citrus limon*) yang dihasilkan melalui proses pemerasan dan penyaringan buah lemon segar memiliki kandungan nutrisi yang lebih pekat dibandingkan dengan jus lemon biasa. Dalam penelitian ini, ekstrak lemon diperoleh dengan cara memeras buah lemon segar lalu menyaringnya. Salah satu komponen

utama yang terkandung dalam lemon adalah asam sitrat, yaitu senyawa organik yang memberikan cita rasa asam khas pada buah tersebut. Selain berfungsi sebagai pengawet alami pada produk pangan dan minuman, asam sitrat juga memiliki aktivitas antibakteri serta berperan dalam meningkatkan penyerapan mineral zat besi (Fe) dari makanan. Kandungan asam sitrat yang tinggi pada ekstrak lemon tidak hanya memberikan rasa asam yang menyegarkan, tetapi juga mampu berinteraksi dengan berbagai senyawa, baik yang terdapat dalam bahan pangan maupun dalam tubuh manusia. Selain itu, lemon juga dikenal sebagai sumber antioksidan penting bagi kesehatan. Buah ini kaya akan vitamin C, asam sitrat, serta berbagai senyawa antioksidan lainnya yang berperan dalam melindungi tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas. (Utami & Fauziah, 2024)

Dalam industri pangan, salah satu aspek penting yang harus diperhatikan setelah proses pengolahan adalah tahap pengemasan. Pengemasan produk pangan seperti puding ini memiliki peran penting dalam menjaga mutu, keamanan, dan ketahanan pangan. Pengemasan tidak hanya bertujuan melindungi produk dari kerusakan fisik, atau kontaminasi lingkungan, tetapi juga mendukung proses distribusi dan memperpanjang masa simpan produk. Dengan demikian, pengemasan produk pangan dapat memperpanjang umur daya simpan dan melindungi dari bahaya kerusakan, sehingga menjaga mutu dan keamanan produk. (Aziz & Hastuti, 2025)

Puding sendiri memiliki umur daya simpan yang terbatas karena termasuk produk pangan semi-basah yang mudah mengalami penurunan mutu selama penyimpanan. Faktor-faktor seperti suhu, kadar air, dan kebersihan saat pengolahan sangat memengaruhi kestabilan mutu puding. Pada suhu ruang, puding umumnya hanya dapat bertahan selama 1–2 hari, sedangkan jika disimpan pada suhu dingin sekitar 4°C dapat bertahan hingga 5–7 hari. Semakin rendah suhu penyimpanan, maka laju kerusakan bahan pangan akan semakin menurun sehingga umur simpannya menjadi lebih panjang. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian (Hastuti *et*

al., 2023) yang menyatakan bahwa penurunan suhu penyimpanan dapat memperlambat laju kerusakan produk pangan dan memperpanjang masa simpannya.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen terhadap produk puding jelly serai lemon berdasarkan uji sensorik yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan penerimaan.

## **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian yang digunakan yaitu dengan pendekatan melalui uji hedonic dan uji sensorik (organoleptik) untuk mengukur daya terima puding jelly serai lemon sebagai produk pangan alternatif. Uji hedonik (*hedonic test*) adalah metode uji yang digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk dengan menggunakan lembar penilaian. Mutu organoleptik adalah nilai produk pangan berdasarkan spesifikasi mutu sensorik meliputi kenampakan, bau, rasa dan konsistensi pangan. Uji mutu organoleptik disebut juga uji sensorik, merupakan suatu proses identifikasi, pengukuran ilmiah, analisis, dan interpretasi atribut-atribut produk melalui lima pancaindra manusia. (Fadila, 2021). Sedangkan kuesioner berperan sebagai alat bantu yang berupa daftar pertanyaan yang harus diisi oleh responden minimal sebanyak 30 panelis.

### **Alat**

Alat yang digunakan untuk pembuatan puding jelly serai lemon terdiri dari gelas ukur, timbangan, spatula, saringan, pisau, talenan, panci, kompor, cetakan puding, mangkuk, dan berbagai jenis sendok.

### **Bahan**

Bahan yang digunakan untuk membuat puding jelly serai lemon terdiri dari serai, lemon, bubuk agar plain, gula, garam, dan air. Komposisi bahan pembuatan pudding dapat dilihat pada Tabel 1.

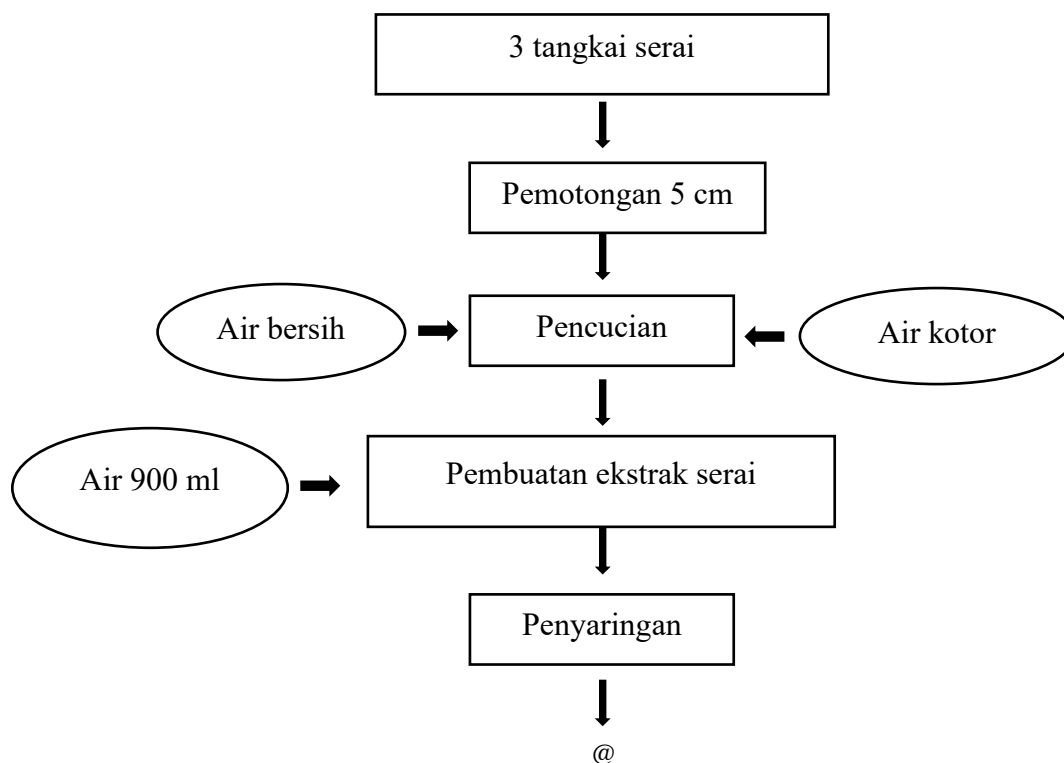
Tabel 1. Komposisi Bahan Pembuatan Puding

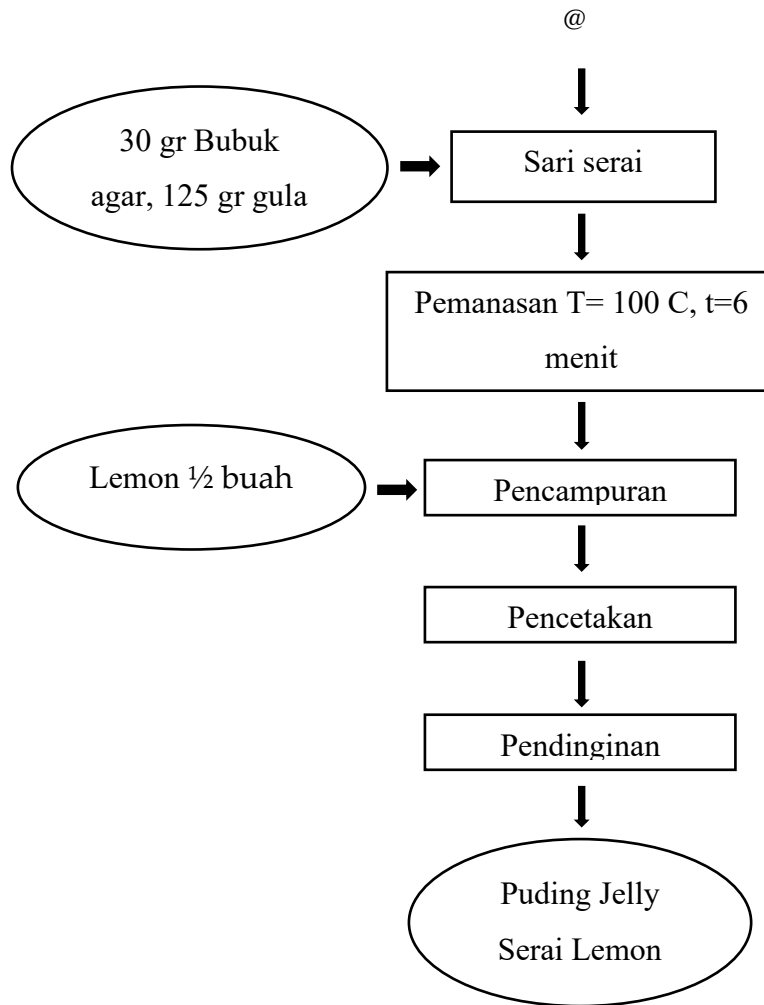
Komposisi Bahan Baku	Banyak
Serai	3 tangkai
Lemon	½ buah
Bubuk agar plain	30 gr
Gula pasir	125 gr
Air	900 ml

### Tahapan Pembuatan

3 tangkai serai dan ½ buah lemon diolah menjadi puding dengan melalui proses pembuatan yaitu, diambil bagian bawah atau putih dari 3 tangkai serai, lalu dicuci bersih, kemudian direbus dengan 900 ml air sampai mendidih, lalu dibiarkan mendingin di suhu ruang, kemudian dicampurkan bubuk agar dengan gula, lalu dicampur dengan air rebusan serai yang sudah disaring sambil diaduk, setelah itu masak puding dengan api sedang sampai mendidih, lalu tambahkan perasan lemon, jika uap puding telah hilang tuang puding kedalam cetakan, tunggu hingga mengeras.

Diagram Alir Pembuatan Puding Jelly Serai Lemon.





## HASIL DAN PEMBAHASAN

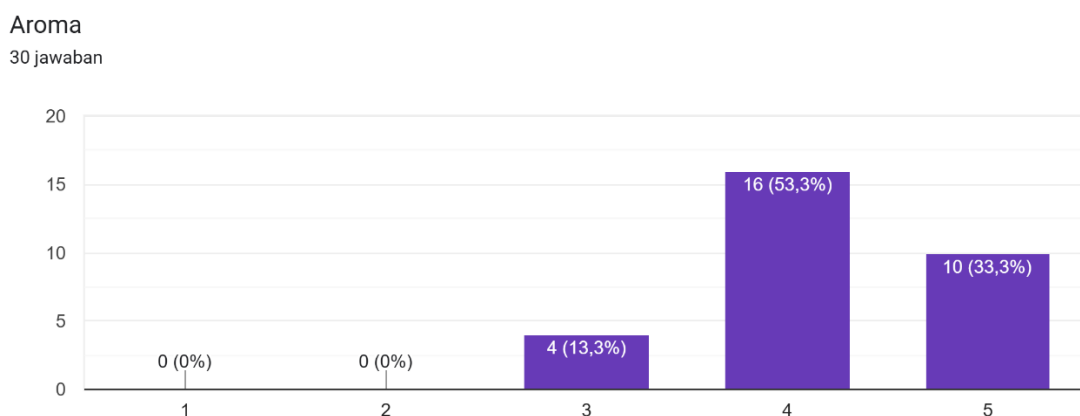
Dalam industri pangan, pengendalian mutu pada produk puding bertujuan untuk menjaga konsistensi kualitas serta keamanan pangan agar layak konsumsi. Proses ini dilakukan mulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas pengolahan dengan peralatan bersih dan suhu yang tepat, hingga pengemasan yang higienis untuk mencegah kontaminasi. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian (Utama & Hastuti, 2025).

### Uji Hedonik Puding Serai Lemon

Uji hedonik dilakukan dengan skala kategori yaitu (1) Sangat tidak suka, (2) Tidak suka, (3) Sedikit suka, (4) Suka, (5) Sangat suka. Parameter yang diuji diantaranya rasa, warna, tekstur, after taste, dan Aroma. Dilakukan kepada 30 panelis.

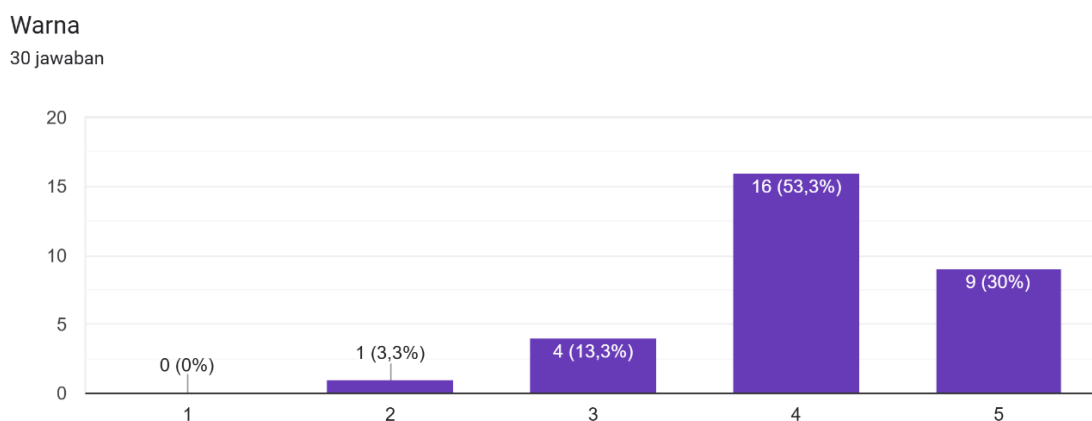
**a. Aroma**

Penilaian aroma dapat memengaruhi persepsi konsumen terhadap produk secara keseluruhan, membangkitkan kesan tertentu seperti segar atau nikmat, dan pada akhirnya membentuk preferensi konsumen. Data uji hedonik yang didapatkan dari 30 panelis dengan dengan nilai rata-rata 4,2 dan persentase tertinggi sebanyak 53,3% mengarah ke Aroma yang disukai.



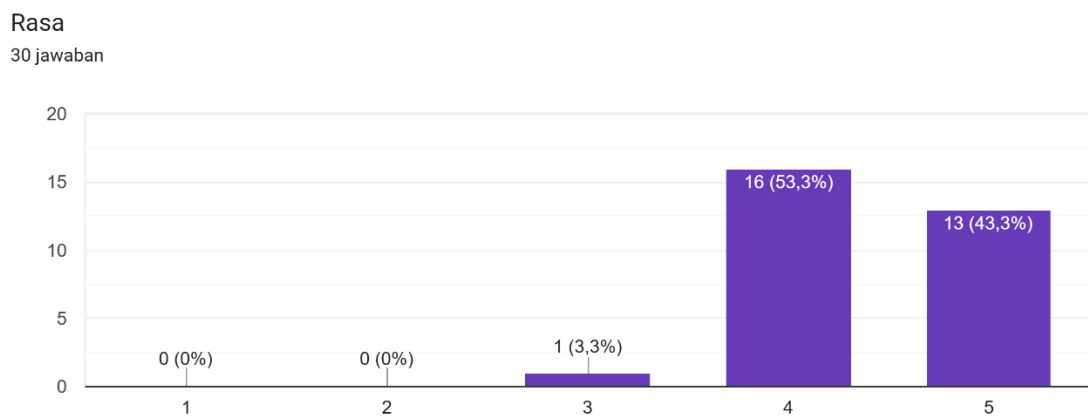
**b. Warna**

Warna adalah parameter penting karena memengaruhi persepsi awal konsumen dan sering kali menjadi penanda tingkat mutu, kesegaran, atau kerusakan produk, bahkan sebelum produk tersebut dikonsumsi. Data uji hedonik yang didapatkan dari 30 panelis dengan nilai rata-rata 4,1 dan persentase tertinggi sebanyak 53,3% mengarah ke warna yang disukai.



**c. Rasa**

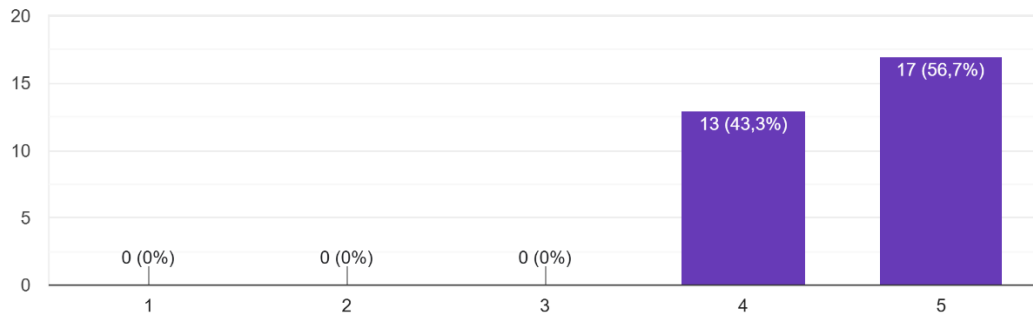
Penilaian Tingkat kesukaan panelis terhadap rasa suatu produk menggunakan skala hedonik, yang berkisar dari sangat suka hingga sangat tidak suka. Uji ini bertujuan untuk mengukur reaksi konsumen terhadap rasa produk, di mana setiap panelis memberikan penilaian pribadi tentang rasa dari sampel yang diuji. Data uji hedonik yang didapatkan dari 30 panelis dengan nilai rata-rata 4,4 persentase tertinggi sebanyak 53,3% mengarah ke rasa yang disukai.



**d. Tekstur**

Tekstur untuk uji hedonik adalah penilaian subyektif konsumen terhadap sifat fisik produk yang dirasakan melalui mulut (seperti empuk, kenyal, renyah), yang diukur dengan menggunakan skala kesukaan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap produk tersebut. Data uji hedonik yang didapatkan dari 30 panelis dengan nilai rata-rata 4,57 dan persentase tertinggi sebanyak 56,7% mengarah ke tekstur yang sangat disukai

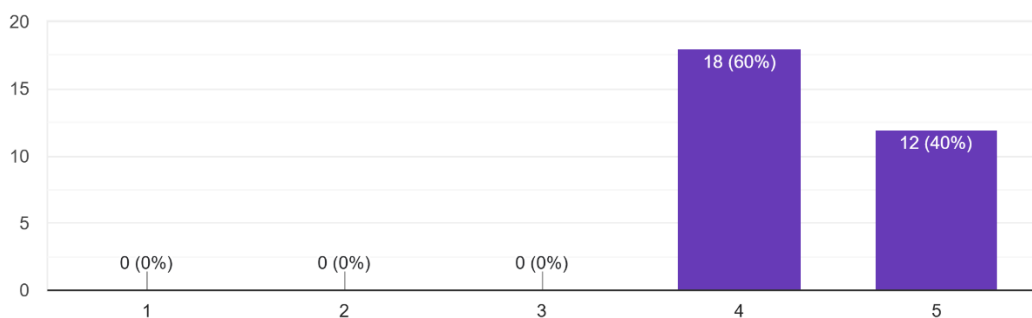
Tekstur  
30 jawaban



### e. Overall

"Overall" dalam uji hedonik merujuk pada penilaian kesukaan panelis terhadap keseluruhan karakteristik sensori suatu produk (seperti warna, rasa, aroma, dan tekstur) secara bersamaan. Penilaian ini penting karena hasil evaluasi masing-masing atribut bisa berbeda, dan "overall" memberikan gambaran penerimaan konsumen secara menyeluruh terhadap produk tersebut. Data uji hedonik yang didapatkan dari 30 panelis dengan nilai rata-rata 4,4 dan persentase tertinggi sebanyak 60% mengarah ke tekstur yang sangat disukai.

Overall  
30 jawaban



### Uji Sensorik Puding Jelly Serai Lemon

Berdasarkan hasil uji sensorik (organoleptik) yang telah dilakukan oleh 30 panelis terhasap penilaian aroma, warna, rasa, tekstur, after taste, dan overall dengan parameter uji dapat dilihat pada Tabel 2.

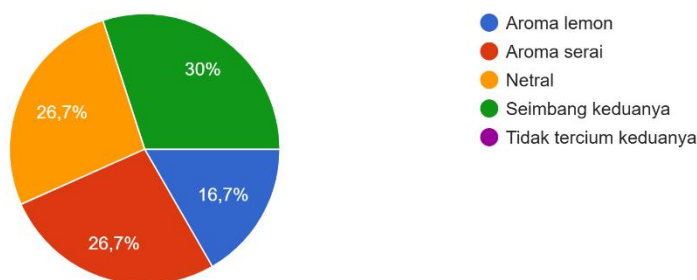
Tabel 2. Penilaian dan Parameter Uji Puding Jelly Serai Lemon

Penilaian	Parameter uji
Aroma	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aroma lemon</li> <li>2. Aroma serai</li> <li>3. Netral</li> <li>4. Seimbang keduanya</li> <li>5. Tidak tercium, keduanya</li> </ol>
Warna	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bening</li> <li>2. Bening kekuningan sedang</li> <li>3. Bening kekuningan sangat</li> <li>4. Netral</li> <li>5. Kuning</li> </ol>
Rasa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Terlalu manis</li> <li>2. Manis</li> <li>3. Netral</li> <li>4. Kurang manis</li> <li>5. Tidak manis</li> </ol>
Tekstur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sangat kenyal</li> <li>2. Kenyal</li> <li>3. Netral</li> <li>4. Tidak kenyal</li> <li>5. Terlalu padat</li> </ol>
After taste	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manis</li> <li>2. Asam</li> <li>3. Pahit dari lemon</li> <li>4. Pahit dari serai</li> <li>5. Netral</li> </ol>
Overall	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sangat tidak disukai</li> <li>2. Tidak disukai</li> <li>3. Sedikit suka</li> <li>4. Suka</li> <li>5. Sangat suka</li> </ol>

**a. Aroma**

Aroma merupakan salah satu parameter dalam pengujian sifat sensori (organoleptik) dengan menggunakan indera penciuman. Aroma dapat diterima apabila bahan yang dihasilkan mempunyai aroma spesifik (Lamusu, 2018). Data uji sensorik yang didapatkan dari 30 nilai rata-rata 2,7 dan panelis dengan persentase tertinggi sebanyak 30% mengarah kepada keseimbangan aroma antara serai dan lemon.

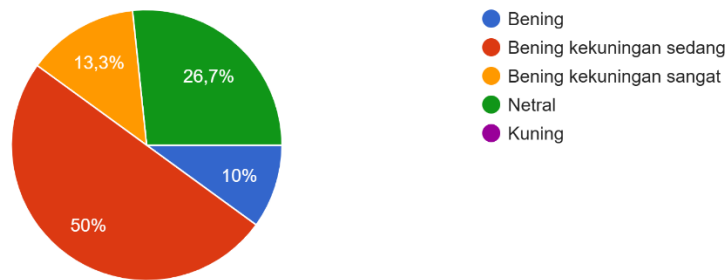
Aroma  
30 jawaban



**b. Warna**

Warna pada produk makanan adalah aspek sensoris yang tidak hanya memengaruhi persepsi visual tetapi juga menciptakan ekspektasi rasa, kualitas, dan kesegaran di benak konsumen. Data uji sensorik yang didapatkan dari 30 panelis dengan nilai rata-rata 2,57 dan persentase tertinggi sebanyak 50% mengarah ke warna bening kekuningan sedang. Warna kekuningan pada puding serai lemon disebabkan oleh senyawa pigmen alami seperti flavonoid (luteolin dan apigenin) serta minyak atsiri (citral) yang larut saat serai direbus, (Nurinnafi'a,2022). Proses perebusan membantu mengekstrak senyawa tersebut sehingga menghasilkan warna kekuningan alami pada puding.

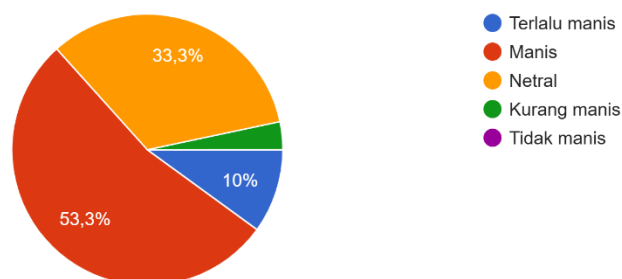
Warna  
30 jawaban



### c. Rasa

Rasa pada produk makanan adalah persepsi sensorik yang dihasilkan dari kerja pengecap rasa (taste buds) di lidah, pipi, dan kerongkongan, serta merupakan bagian dari cita rasa yang lebih kompleks. Cita rasa sendiri merupakan kombinasi dari berbagai atribut yang memengaruhi pengalaman konsumen, seperti penampilan, bau, tekstur, suhu, dan rasa. Data uji sensorik yang didapatkan dari 30 panelis dengan nilai rata-rata 2,3 dan persentase tertinggi sebanyak 53,3% mengarah ke rasa manis. Rasa manis yang ada pada puding jelly serai lemon dihasilkan karena adanya penambahan gula pasir.

Rasa  
30 jawaban

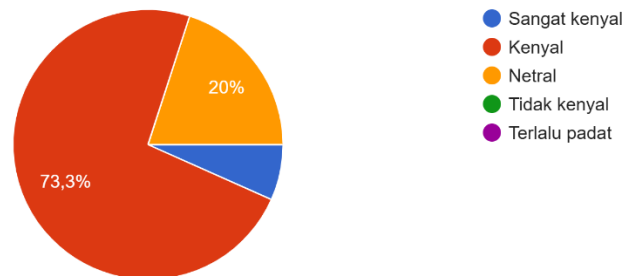


### d. Tekstur

Tekstur pada produk makanan adalah karakteristik fisik seperti kekenyalan, kekerasan, kelembutan, atau kekasaran. Tekstur juga sering disebut

sebagai "*mouthfeel*", yaitu kesan yang muncul saat makanan dikunyah di dalam mulut. Tekstur puding pada produk makanan didefinisikan sebagai tekstur yang lembut, kenyal, dan tebal, serta memiliki konsistensi yang padat namun lunak. Data uji sensorik yang didapatkan dari 30 panelis dengan nilai rata-rata 2,13 dan persentase tertinggi sebanyak 73,3% mengarah pada tekstur kenyal. Tekstur kenyal pada puding atau jelly (seperti puding serai lemon) terutama disebabkan oleh penggunaan agen pengental/pembentuk gel seperti agar-agar.

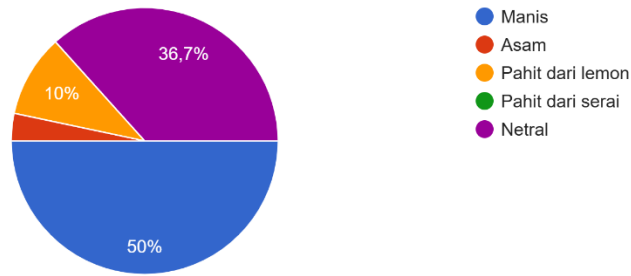
Tekstur  
30 jawaban



#### e. After taste

Aftertaste adalah sensasi rasa yang tertinggal di mulut setelah mencicipi atau mengonsumsi makanan dan minuman, yang seringkali memengaruhi persepsi rasa kita secara keseluruhan, mulai dari rasa manis yang menyenangkan hingga rasa yang tidak diinginkan. Data uji sensorik yang didapatkan dari 30 panelis dengan nilai rata-rata 2,7 dan persentase tertinggi sebanyak 50% mengarah kepada rasa manis yang tertinggal yang disebabkan karena adanya penambahan gula pasir.

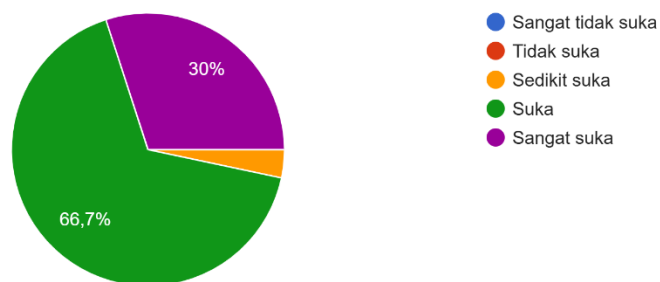
After Taste  
30 jawaban



#### f. Overall

Penilaian overall dalam pengujian sensori merupakan penilaian umum atau keseluruhan terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap suatu produk setelah mempertimbangkan semua aspek sensori seperti warna, aroma, rasa, tekstur, dan after taste. Penilaian ini memberikan gambaran mengenai kesan akhir panelis terhadap produk secara menyeluruh, bukan hanya berdasarkan satu parameter saja. Data uji sensorik yang didapatkan dari 30 panelis dengan nilai rata-rata 4,27 dan persentase tertinggi sebanyak 66,7% mengarah pada hasil yang disukai oleh panelis.

Overall  
30 jawaban



## KESIMPULAN

Penelitian ini bertujuan mengembangkan puding jelly serai lemon sebagai produk pangan inovatif yang tidak hanya memiliki cita rasa menarik tetapi juga manfaat fungsional dari kandungan antioksidan alami serai (*Cymbopogon citratus*) dan lemon (*Citrus limon*). Pembuatan produk dilakukan dengan bahan dasar agar-agar, gula, air rebusan serai, dan perasan lemon, kemudian diuji melalui uji sensorik dan hedonik terhadap 33 panelis. Hasil uji sensorik menunjukkan bahwa sebagian besar panelis menilai aroma didominasi oleh serai (48,5%), warna bening kekuningan sedang (69,7%), rasa manis (66,7%), tekstur kenyal (72,7%), penampilan menarik (48,5%), dan after taste disukai (57,6%). Sementara uji hedonik memperlihatkan bahwa panelis umumnya menyukai seluruh atribut produk, dengan tingkat kesukaan tertinggi pada warna dan tekstur (masing-masing 55,6%), diikuti rasa (48,6%), after taste (47,2%), dan aroma (38,9%).

Secara keseluruhan, puding jelly serai lemon diterima baik oleh konsumen dari segi aroma, warna, rasa, tekstur, dan penampilan. Kombinasi serai dan lemon mampu memberikan sensasi segar serta potensi manfaat kesehatan, sehingga produk ini berpeluang dikembangkan sebagai pangan fungsional inovatif yang disukai masyarakat.

## REFERENSI

- Ariska, S. B., & Utomo, D. (2020). Kualitas minuman serbuk instan sereh (*Cymbopogon citratus*) dengan metode foam mat drying. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 42–51.
- Azis, A., Pertiwi, S. R. R., & Hastuti, A. (2025). Pengaruh penambahan sari kurma (*Phoenix dactylifera*) terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik sensori susu pasteurisasi ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*). *Karimah Tauhid*, 4(4), 2215–2224. e-ISSN 2963-590X.

- Azis, A. G., & Hastuti, A. (2025). Sistem pengemasan dan jenis bahan kemasan beras di BULOG: Studi lapangan pada kegiatan magang internal. *Karimah Tauhid*, 4(10), 8220–8230. e-ISSN 2963-590X.
- Fadhlorrohman, I., Maulaeni, R., & Tirta, A. C. (2023, Agustus 5). Fortifikasi serai (*Cymbopogon citratus*) pada produk susu fermentasi sebagai potensi pangan fungsional: Kajian literatur. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian, Politeknik Pembangunan Pertanian Manokwari*. <https://doi.org/10.47687/snppvp.v4i1.666>
- Fadila, J. (2021). Mutu organoleptik dan kandungan histamin penyedap rasa bubuk ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*). *Hospital Majapahit*, 13(1).
- Hastuti, A., Lestari, T. A., & Mardiah, M. (2021). Pemanfaatan 8 jenis rempah di bidang kosmetik, bumbu masak, makanan hingga fragrance dan flavor. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1), 9–14. Universitas Djuanda.
- Hastuti, A., Rahmawati, A., Muhareza, I., Choironi, N., Pradita, R. F., & Muthiatulmillah, S. (2023). Analisis pendugaan umur simpan produk pangan beku dalam kemasan menggunakan metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) model Arrhenius. *Karimah Tauhid*, 2(3), 665–672.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Maolani, A., & Sukriadi, E. H. (2023). Pudding herbal jahe dan kunyit untuk menambah khasiat dan cita rasa. *Jurnal Manner*, 2(2), 111–118. <https://doi.org/10.59193/jmn.v2i1.111>
- Nurinnafi'a, A. M. U., Artini, K. S., Permatasar.. D. A. I. (2022). Kandungan Flavonoid Total Ekstrak Daun Serai (*Cymbogoncitratu*s (DC.) Stapf) dan Aktivitas Antioksidan dengan Frap. *Jurnal Ilmu Farmasi Dasar dan Terapan*, (3)1. <https://doi.org/10.18196/jfaps.v3i1.1555>
- Sucitra, V. I., & Rahmawati, R. (2022). Pengaruh formulasi ekstrak sereh (*Cymbopogon citratus*) dan lemon (*Citrus limon*) terhadap mutu “minuman

semon" sumber antioksidan. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan, Universitas Sahid Jakarta.

Utama, M., & Hastuti, A. (2025). Pengendalian mutu pada proses produksi minuman teh dalam kemasan di PT. K. Karimah Tauhid, 4(10), 8394–8402. e-ISSN 2963-590X.

Utami, C. R., & Fauziah, S. H. (2024). Pengaruh penambahan ekstrak lemon (Citrus limon) terhadap karakteristik minuman bunga telang (Clitoria ternatea). INSOLOGI: Jurnal Sains dan Teknologi, 3(5), 553–566. <https://doi.org/10.55123/insologi.v3i5.4209>