

Pengembangan Bisnis Produk Pudding Jelly Berbasis Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Lemon sebagai Pangan Fungsional Beraroma Alami Dengan Pendekatan Metode *Business Model Canvas* (BMC)

Delfitriani Delfitriani^{1*}, Saphira Aulia Effendi², Dinar Siti Maulida³, Ratu Destri

Fitriani⁴, Muhammad Ajriya Fadhullah⁵, Arti Hastuti⁶

¹Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Jl. Tol Ciawi
No. 1 Kotak Pos 35 Bogor 16720

^aKorespondensi: Delfitriani Delfitriani, E-mail: delfitriani@unida.ac.id

"

ABSTRAK

Pengembangan produk pangan fungsional berbasis bahan lokal merupakan upaya strategis dalam meningkatkan nilai tambah pangan sekaligus mendukung pola konsumsi masyarakat yang lebih sehat. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengembangan produk pudding atau jelly berbahan dasar serai (*Cymbopogon citratus*) dan lemon sebagai produk pangan inovatif berbasis bahan lokal, dengan meninjau karakteristik sensori, tingkat penerimaan konsumen, potensi nilai fungsional, serta perancangan model bisnisnya. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan *Business Model Canvas* (BMC) sebagai alat analisis pengembangan model bisnis. Teknik pengumpulan data meliputi observasi pasar, survei atau kuesioner konsumen, uji organoleptik, serta studi literatur yang relevan. Hasil kajian menunjukkan bahwa kombinasi serai dan lemon mampu menghasilkan produk pudding/jelly dengan karakteristik sensori yang khas, berupa aroma herbal dan rasa citrus yang menyegarkan, serta berpotensi sebagai pangan fungsional karena kandungan senyawa bioaktif dan vitamin. Analisis menggunakan BMC menunjukkan bahwa produk ini memiliki proposisi nilai yang jelas, segmen pasar yang spesifik, serta peluang pengembangan usaha yang menjanjikan, khususnya bagi pelaku UMKM pangan. Dengan demikian, pengembangan pudding atau jelly berbasis serai dan lemon berpotensi menjadi produk pangan fungsional bernilai tambah yang kompetitif dan berkelanjutan.

Kata Kunci: Pudding jelly serai (*Cymbopogon citratus*), lemon, pangan fungsional, *Business Model Canvas* (BMC)

PENDAHULUAN

Produk pangan merupakan hasil olahan atau produksi yang berasal dari bahan pangan. Keberagaman produk pangan lokal di Indonesia menjadi peluang besar dalam pengembangan inovasi pangan. Pemanfaatan bahan pangan lokal dapat dilakukan melalui penciptaan berbagai produk olahan yang disesuaikan dengan preferensi masyarakat, sehingga berpotensi memengaruhi pola konsumsi dan gaya hidup, baik secara positif maupun negatif. Inovasi pangan umumnya menghadirkan variasi baru dalam pilihan makanan yang mampu memperkaya pola konsumsi masyarakat. Dengan demikian, inovasi pangan dapat mendorong perubahan kebiasaan makan yang pada akhirnya berdampak terhadap kondisi kesehatan masyarakat secara menyeluruh (Putri, 2024). Keberadaan teknik perumusan model bisnis baru menggunakan metode BMC (*Business Model Canvas*) bertujuan untuk memetakan apa yang dibutuhkan untuk mengembangkan bisnisnya. Salah satu alat yang efisien dalam rangka pembuatan model bisnis adalah BMC. BMC juga sebagai alat untuk usul model bisnis yang baru. Konsep BMC memungkinkan suatu bisnis dapat mendeskripsikan model bisnis lebih mudah. BMC membantu kita melihat lebih akurat rupa usaha yang sedang atau kita akan Jalani, mengubah konsep bisnis yang rumit menjadi sederhana yang ditampilkan pada satu lembar kanvas berisi rencana bisnis. (Pratama, 2022).

Pengolahan bahan pangan berbasis puding menjadi produk yang kreatif dan inovatif memiliki prospek usaha yang cukup menjanjikan. Hal ini disebabkan puding dikenal sebagai produk pangan yang sehat, menyegarkan, serta digemari sebagai camilan maupun makanan penutup oleh berbagai kelompok usia (Kospa, 2023). Secara global, terdapat beragam jenis makanan penutup yang dibedakan berdasarkan cita rasa dan tekstur di setiap negara. Puding merupakan salah satu jenis dessert yang umumnya memiliki rasa manis dengan tekstur kenyal dan ringan. Karakteristik tersebut menjadikan puding diminati oleh berbagai kalangan, baik anak-anak maupun orang dewasa, tanpa membedakan jenis kelamin (Ratnasari, 2023).

Lemon California memiliki potensi biofarmaka yang besar untuk dikembangkan menjadi produk olahan pangan fungsional. Biofarmaka atau tanaman obat merupakan tanaman yang memiliki khasiat dalam upaya pencegahan maupun pengobatan berbagai penyakit. Lemon diketahui mengandung berbagai vitamin, seperti vitamin B3, riboflavin, tiamin, kaolin, asam pantotenat, asam folat, vitamin C, dan vitamin B6, serta mineral penting seperti kalsium, tembaga, besi, mangan, magnesium, fosfor, kalium, dan seng yang dibutuhkan oleh tubuh. Riboflavin berperan dalam menurunkan risiko beberapa jenis kanker, kalsium berfungsi dalam pencegahan osteoporosis dan kanker kolorektal, sedangkan magnesium berperan dalam membantu penanganan migrain, diabetes, serta proses metabolisme tubuh (Muizaningtyas et al., 2022).

Selain lemon, batang serai (*Cymbopogon citratus*) juga merupakan tanaman yang umum digunakan sebagai bumbu dapur dan memiliki berbagai manfaat kesehatan. Serai diketahui memiliki aktivitas antibakteri dan antijamur, berkhasiat dalam pengobatan penyakit kulit, serta berfungsi sebagai penolak nyamuk alami. Kandungan senyawa aktif pada serai meliputi saponin, flavonoid, polifenol, alkaloid, dan minyak atsiri. Sifat antimikroba dari saponin disebabkan oleh kemampuannya berinteraksi dengan sterol pada membran sel mikroba, sehingga menyebabkan kebocoran protein dan gangguan fungsi enzim tertentu (Misyilla et al., 2023).

Pengembangan inovasi produk makanan dan minuman menjadi hal yang penting untuk terus dilakukan mengingat industri pangan merupakan salah satu sektor unggulan di Indonesia dan menjadi penyumbang terbesar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) industri nonmigas. Oleh karena itu, pengembangan produk inovatif berbasis bahan pangan lokal, seperti kombinasi lemon dan serai dalam produk puding, perlu dikaji dan dikembangkan lebih lanjut guna meningkatkan nilai tambah, daya saing produk, serta mendukung pertumbuhan industri pangan nasional.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengembangan pudding jelly berbahan dasar serai (*Cymbopogon citratus*) dan lemon sebagai produk pangan inovatif berbasis bahan lokal dengan meninjau karakteristik sensori, tingkat penerimaan konsumen, serta potensi nilai fungsionalnya sebagai makanan penutup yang sehat.

METODE PENELITIAN

Kerangka Pemikiran

Penelitian ini menerapkan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan *Business Model Canvas* (BMC) untuk memaparkan dan menganalisis pengembangan model bisnis produk pudding jelly berbahan dasar serai (*Cymbopogon citratus*) dan lemon sebagai pangan fungsional beraroma alami. Pendekatan kualitatif deskriptif dipilih karena penelitian ini menitikberatkan pada pemahaman secara mendalam terhadap setiap elemen model bisnis, tanpa melibatkan analisis statistik maupun percobaan laboratorium. Analisis dilakukan melalui penggambaran aspek-aspek strategis yang berperan dalam pengembangan dan keberlanjutan usaha pangan, sejalan dengan penelitian pada UMKM makanan ringan yang memanfaatkan BMC sebagai alat untuk memetakan komponen bisnis secara menyeluruh (Wijayanti & Hidayat, 2020).

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data digunakan untuk memperoleh informasi yang mendukung pengembangan bisnis pudding jelly berbasis serai dan lemon sebagai produk pangan inovatif. Teknik pertama berupa observasi pasar, yang dilakukan dengan mengamati perkembangan produk pudding dan jelly yang beredar, meliputi variasi rasa, kisaran harga, serta jenis kemasan yang diminati konsumen. Observasi ini bertujuan untuk mengidentifikasi peluang pasar dan menentukan posisi produk dalam persaingan industri pangan olahan (Sari & Nugroho, 2021).

Teknik kedua adalah survei atau kuesioner konsumen, yang bertujuan mengumpulkan data mengenai tingkat kesukaan, minat pembelian, serta pandangan

konsumen terhadap pemanfaatan bahan alami seperti serai dan lemon. Survei diberikan kepada calon konsumen menggunakan skala penilaian sederhana untuk menggambarkan preferensi mereka. Metode ini dinilai efektif dalam menggali kecenderungan konsumen terhadap produk pangan fungsional (Winarno & Rahayu, 2019).

Teknik ketiga yaitu uji organoleptik, yang mencakup penilaian terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur pudding jelly serai lemon. Pengujian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk yang dikembangkan. Uji sensori menjadi aspek penting dalam inovasi produk pangan karena sangat memengaruhi minat dan keputusan konsumen dalam membeli produk (Handayani et al., 2020).

Teknik keempat adalah studi literatur, yang dilakukan dengan menelaah jurnal nasional yang membahas karakteristik serai dan lemon serta potensi pengembangan usaha pangan olahan. Studi literatur berfungsi sebagai data pendukung untuk memperkuat landasan ilmiah mengenai nilai fungsional bahan baku serta strategi pengembangan bisnis produk (Handayani et al., 2020).

Analisis Data Menggunakan BMC (*Business Model Canvas*)

Customer Segments (Segmen Pelanggan)

Produk pudding jelly berbahan serai dan lemon ditujukan kepada konsumen remaja, mahasiswa, hingga dewasa muda yang gemar mengonsumsi camilan praktis dengan sensasi segar. Selain itu, produk ini juga menyasar konsumen yang memiliki kepedulian terhadap kesehatan dan minat pada pangan berbahan alami serta herbal. Segmen pasar lainnya mencakup pelaku UMKM, kafe atau kedai yang membutuhkan variasi menu dessert yang inovatif dan bernilai tambah (Winarno & Rahayu, 2019).

Value Propositions (Proposisi Nilai)

Keunggulan utama produk terletak pada perpaduan cita rasa lemon yang menyegarkan dengan aroma alami serai, sehingga menghasilkan karakteristik yang berbeda dari produk pudding pada umumnya. Produk ini menggunakan bahan-

bahan alami tanpa penambahan pengawet sintetis, memiliki tekstur yang lembut, serta berpotensi sebagai pangan fungsional berkat kandungan senyawa bioaktif yang terdapat pada serai dan lemon (Handayani et al., 2020).

Channels (Saluran Distribusi)

Distribusi produk dilakukan secara langsung melalui bazar UMKM, kantin, serta sistem titip jual di kafe atau kedai dan secara tidak langsung melalui media sosial serta aplikasi pesan daring. Pemanfaatan saluran pemasaran digital dinilai efektif untuk meningkatkan jangkauan dan akses pasar produk pangan olahan (Sari & Nugroho, 2021).

Customer Relationships (Hubungan dengan Pelanggan)

Hubungan dengan konsumen dibangun melalui pemberian layanan yang ramah, respons cepat terhadap pesanan, pelaksanaan promosi secara berkala, serta komunikasi aktif di media sosial. Selain itu, ulasan dan testimoni pelanggan dimanfaatkan untuk meningkatkan tingkat kepercayaan dan loyalitas konsumen (Sari & Nugroho, 2021).

Revenue Streams (Sumber Pendapatan)

Sumber pendapatan berasal dari penjualan pudding jelly secara satuan, penawaran paket bundling, serta pemesanan khusus untuk kegiatan atau acara tertentu. Strategi penetapan harga disesuaikan dengan biaya produksi serta kemampuan beli konsumen yang menjadi target pasar (Winarno & Rahayu, 2019).

Key Resources (Sumber Daya Utama)

Sumber daya utama mencakup ketersediaan bahan baku seperti serai, lemon, gula, dan bahan pembentuk gel (serbuk jelly) peralatan produksi, tenaga kerja, serta pengetahuan terkait formulasi produk. Selain itu, kemasan pangan yang aman dan sarana pemasaran digital juga menjadi sumber daya pendukung yang penting (Handayani et al., 2020).

Key Activities (Kegiatan Utama)

Kegiatan inti meliputi pengadaan bahan baku, proses produksi, pengemasan, penyimpanan, hingga pemasaran produk. Selain itu, pengendalian mutu dan evaluasi kepuasan konsumen dilakukan secara rutin guna menjaga konsistensi dan kualitas produk yang dihasilkan (Winarno & Rahayu, 2019).

Key Partnerships (Kemitraan Utama)

Kemitraan usaha dibangun dengan pemasok bahan baku lokal, produsen atau penyedia kemasan pangan, serta mitra penjualan seperti kantin dan kafe atau kedai. Kerja sama ini bertujuan untuk menjamin ketersediaan bahan baku secara berkelanjutan serta memperluas jaringan distribusi produk (Sari & Nugroho, 2021).

Cost Structure (Struktur Biaya)

Komponen biaya usaha mencakup pengadaan bahan baku, biaya kemasan, tenaga kerja, distribusi, serta kegiatan promosi. Pengelolaan dan pengendalian biaya dilakukan secara efisien agar harga produk tetap kompetitif di pasaran dan usaha dapat berjalan secara berkelanjutan (Sari & Nugroho, 2021).

Analisis Aspek Sanitasi Produk

Penerapan sanitasi pada proses produksi pudding jelly serai lemon merupakan faktor penting untuk menjamin keamanan pangan. Aspek sanitasi meliputi kebersihan bahan baku, peralatan produksi, lingkungan kerja, serta higiene penjamah pangan. Pencucian serai dan lemon menggunakan air bersih serta pemakaian peralatan yang higienis dapat meminimalkan risiko kontaminasi mikroba (Fardiaz, 2018). Selain itu, penggunaan kemasan berstandar *food grade* dan penyimpanan produk pada suhu yang tepat diperlukan untuk mempertahankan mutu serta keamanan produk selama proses distribusi (Nurjanah et al., 2019).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengembangan produk pangan fungsional yang memanfaatkan bahan herbal dan buah citrus menjadi peluang strategis yang semakin relevan seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya kesehatan melalui pola konsumsi pangan. Produk pangan yang tidak hanya memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga memberikan manfaat fisiologis tambahan, memiliki nilai tambah baik dari sisi kesehatan konsumen maupun dari aspek inovasi dan diferensiasi produk. Dalam pengembangan usaha pangan, pendekatan *Business Model Canvas* (BMC) dapat digunakan sebagai kerangka analitis untuk mengidentifikasi nilai utama produk, menentukan segmen pasar yang potensial, serta merancang strategi distribusi dan pemasaran yang terintegrasi. Puding atau jelly berbasis serai dan lemon memiliki potensi besar untuk dikembangkan karena mampu menggabungkan manfaat fungsional, karakteristik sensori yang khas, serta peluang ekonomi yang sejalan dengan tren konsumsi pangan sehat.

Serai (*Cymbopogon citratus*) dikenal sebagai tanaman herbal yang mengandung berbagai senyawa bioaktif, terutama flavonoid dan senyawa fenolik, yang berperan sebagai antioksidan alami. Selain memberikan manfaat kesehatan, kandungan tersebut juga menghasilkan aroma khas yang mampu meningkatkan daya tarik sensori pada produk pangan olahan, termasuk jelly dan pudding. Dengan demikian, pemanfaatan serai sebagai bahan baku tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan nilai gizi, tetapi juga memperkuat proposisi nilai produk dalam pengembangan model bisnis pangan fungsional (Rahim et al., 2020).

Sementara itu, lemon merupakan sumber vitamin C yang tinggi serta memiliki karakteristik rasa asam segar dan aroma citrus yang kuat. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari lemon pada produk jelly dapat memperkaya cita rasa, meningkatkan sifat fungsional, serta memperbaiki tingkat penerimaan konsumen. Kombinasi serai dan lemon berpotensi menciptakan sinergi antara manfaat kesehatan dan kualitas organoleptik, sehingga menghasilkan produk yang

kompetitif di pasar pangan fungsional berbasis buah dan herbal (Ismayana et al., 2024).

Berbagai kajian mengenai pengembangan jelly berbasis bahan alami menunjukkan bahwa substitusi atau penggunaan bahan alami seperti rempah, tanaman herbal, dan sari buah mampu meningkatkan karakteristik fungsional serta kesukaan konsumen terhadap produk jelly. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi formulasi berbasis bahan alami dapat menjadi pendekatan efektif dalam menciptakan produk bernilai tambah sekaligus ramah terhadap preferensi konsumen modern yang semakin sadar kesehatan (Edrikarina et al., 2023).

Lebih lanjut, konsep pangan fungsional yang mengandung senyawa bioaktif memiliki daya saing tinggi karena tidak hanya menawarkan manfaat nutrisi, tetapi juga citra produk sehat dan alami. Oleh karena itu, pengembangan pudding atau jelly berbasis serai dan lemon dapat dijadikan sebagai fondasi strategis dalam perancangan model bisnis inovatif. Hasil penelitian sebelumnya terkait jelly berbasis rempah dan citrus menunjukkan bahwa penambahan bahan herbal berpengaruh terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik produk jelly, sehingga aspek tersebut menjadi pertimbangan penting dalam perancangan formulasi serta strategi pengembangan bisnis produk secara komersial (Rahim et al., 2020; Ismayana et al., 2024).

Dengan demikian, pengembangan puding atau jelly berbasis serai dan lemon tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan nilai fungsional dan kualitas sensori produk, tetapi juga memberikan dasar strategis dalam perancangan model bisnis pangan yang berorientasi pada keberlanjutan. Sinergi antara senyawa bioaktif dari serai, kandungan vitamin dan asam organik dari lemon, serta karakteristik tekstur dan cita rasa yang dihasilkan menciptakan diferensiasi yang jelas dibandingkan produk jelly konvensional. Melalui pendekatan *Business Model Canvas* (BMC), keunggulan tersebut dapat diterjemahkan ke dalam proposisi nilai, segmentasi pasar, strategi distribusi, dan hubungan dengan konsumen secara terstruktur. Oleh karena itu, produk puding atau jelly herbal citrus berpotensi dikembangkan sebagai pangan

fungsional bernilai tambah yang mampu memenuhi kebutuhan konsumen modern sekaligus meningkatkan daya saing usaha, khususnya pada skala UMKM pangan.

KESIMPULAN

Pengembangan produk puding atau jelly berbahan dasar serai (*Cymbopogon citratus*) dan lemon merupakan bentuk inovasi pangan yang memiliki potensi besar dalam mendukung pengembangan pangan fungsional berbasis bahan lokal. Kombinasi kedua bahan tersebut tidak hanya memberikan karakteristik sensori yang khas berupa aroma herbal dan rasa citrus yang menyegarkan, tetapi juga menawarkan nilai fungsional melalui kandungan senyawa bioaktif, vitamin, dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan. Hal ini menjadikan produk puding/jelly serai–lemon sebagai alternatif makanan penutup yang lebih sehat dan sesuai dengan tren konsumsi pangan modern.

Pendekatan *Business Model Canvas* (BMC) terbukti relevan dalam menganalisis dan merancang model bisnis produk puding/jelly berbasis serai dan lemon. Melalui pemetaan sembilan elemen BMC, dapat diidentifikasi secara sistematis segmen pasar yang dituju, proposisi nilai produk, saluran distribusi, pola hubungan dengan konsumen, hingga struktur biaya dan sumber pendapatan. Pendekatan ini memudahkan perumusan strategi pengembangan usaha yang lebih terarah, sederhana, dan aplikatif, khususnya bagi pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di bidang pangan olahan.

Hasil pembahasan menunjukkan bahwa produk puding/jelly serai–lemon memiliki keunggulan kompetitif dibandingkan produk sejenis, terutama dari aspek keunikan rasa dan aroma, penggunaan bahan alami, serta potensi klaim sebagai pangan fungsional. Selain itu, penerapan aspek sanitasi dan higiene dalam proses produksi menjadi faktor penting dalam menjamin keamanan dan mutu produk, sehingga meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

Secara keseluruhan, pengembangan puding atau jelly berbasis serai dan lemon tidak hanya layak ditinjau dari aspek teknis dan sensori, tetapi juga memiliki prospek bisnis yang menjanjikan apabila dikembangkan dengan strategi yang tepat. Integrasi inovasi produk, pendekatan model bisnis BMC, serta pemanfaatan bahan pangan lokal diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah, daya saing, dan keberlanjutan usaha, sekaligus berkontribusi terhadap pengembangan industri pangan nasional berbasis sumber daya lokal.

REFERENSI

- Edrikarina, L., Cahyani, W. K. D., & Rosida, D. A. (2023). Pemanfaatan Daun Jambu Biji, Jahe dan Serai Sebagai Minuman Fungsional. *Heuristic*, 20(1), <https://jurnal.untag-sby.ac.id/index.php/HEURISTIC/article/view/8870>
- Fardiaz, S. (2018). Keamanan pangan dan sanitasi industri pangan. *Jurnal Pangan*, 27(1), 1-10.
- Handayani, R., Sulastri, Y., & Nurjanah, S. (2020). Pemanfaatan serai (*Cymbopogon citratus*) sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(1), 45-52.
- Ismayana, H., Saloko, S., & Alamsyah, A. (2024). Pengaruh Formulasi Sari Jeruk Nipis dan Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia & Organoleptik Minuman Jelly. *Jurnal Edukasi P* <https://journal.unram.ac.id/index.php/edufood/article/view/5822>
- Kojo, C., Rogi, M. H., Lintong, D. C. (2018). PKM Pengembangan Inovasi Produk Makanan Yang Dijual Di Seputaran Kampus UNSRAT Bahu. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum*. 4(2).
- Kospa, H. S. D. (2023). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Jelly Art Pudding di Kelurahan 30 Ilir Palembang. *Jurnal pemberdayaan Masyarakat*. 8(1).

- Misyilla, A. I., *et al.* (2023). Pemanfaatan Daun Salam, Batang Serai dan Buah Pepaya Sebagai Inovasi Dalam Produk Makanan Sehat dan Potensi Dalam Pengembangan UMKM di Desa Sungai Pinang. *Jurnal Pengabdian Inovasi dan Teknologi Kepada Masyarakat*. 3(2).
- Muizaningtyas, A. R. E. B., *et al.* (2022). Inovasi Pemanfaatan Lemon California (Citrus limon (L.) Burm.f.) Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Desa Segorogunung Dan Untuk Meningkatkan Imunitas. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*. Vol 2.
- Nurjanah, S., Kusumaningrum, H. D., & Syarief, R. (2019). Sanitasi dan higiene pada pengolahan pangan olahan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2), 150-158.
- Pratama, A. E., Yuana, P. (2022). Analisis Pengembangan Bisnis Dengan Menggunakan BMC (Model Bisnis Canvas). *Jurnal Kewirausahaan Dan Inovasi*. 1(2).
- Putri, D. K., Awaluddin, M. K., Ramadhani, R. (2024). Analisis Pengaruh Perkembangan Inovasi Pada Pangan Tingkat Konsumsi Masyarakat di Jawa Barat. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial*. 1(10).
- Rahim, E. M., Fadhilla, R., Ronitawati, P., Swamilaksana, P. D., & Harna. (2020). Penambahan Ekstrak Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Ekstrak Tomat Terhadap Nilai Gizi dan Daya Terima Permen Jelly. *Jurnal Nutrisia*, 21(2). <https://www.nutrisiajournal.com/index.php/JNUTRI/article/download/145/68>
- Ratnasari, W., Hikmah, N. (2023). Penggunaan Jenis Gel Atau Pengental Yang Berbeda Terhadap Hasil Jadi Milky Caramel Puding. *Jurnal Imiah Mahasiswa Pendidikan Sejarah*. 8(4).
- Sari, D. P., & Nugroho, A. (2021). Peluang dan strategi pengembangan usaha pangan olahan berbasis bahan lokal. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 9(2), 101-110
- Wijayanti, N., & Hidayat, H. H. (2020). Business Model Canvas (BMC) sebagai Strategi Penguatan Kompetensi UMKM Makanan Ringan di Kabupaten Kebumen,

Jawa Tengah. Jurnal Agroindustri Halal, 6(2), 114–121.

<https://ojs.unida.ac.id/Agrohalal/article/view/114-121>

Winarno, F. G., & Rahayu, T. S. (2019). Pangan fungsional dan kecenderungan konsumen di Indonesia. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2), 123-130.