

INOVASI TINGKAT KESUKAAN *SMOOTHIES* KETIMUN (*CUCUMIS SATIVUS* LINN.) MIX SELEDRI (*APIUM GRAVEOLENS* L.) PADA MAHASISWA JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES MANADO

Nonce N. Legi¹, Olfie Sahelangi², Phembriah Kereh³, Yohanis Tomastola⁴, Daniel Robert⁵, Fitri Yani Arbie⁶, Nuryani⁷, Fatmayanti Nawai⁸, Ayu Bulan Febry⁹, Suci Adam¹⁰

^{1,2,3,4,5,10}Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Manado

^{6,7,8,9}Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Gorontalo

Email : noncenovalegi75@gmail.com

ABSTRACT

The low consumption of fruits and vegetables among teenagers, especially college students, prompts the need for innovative food products that are attractive and high in nutritional value. This study aims to determine the preference level of students from the Nutrition Department of Poltekkes Kemenkes Manado towards cucumber-based smoothies with the addition of celery. The method used is an experiment with organoleptic tests covering assessments of color, aroma, texture, and taste. Data were collected from 25 moderately trained panelists. The results showed that formula 1 received the highest preference level across all aspects: color (92%), aroma (68%), texture (88%), and taste (88%). The addition of celery to cucumber smoothies has proven to be well accepted by consumers when combined in the right proportions. This study is expected to provide information and insights on the use of cucumbers with the addition of celery as nutritious smoothies that are favored by the community.

Keywords: *Level of Preference, Smoothies, Cucumber, Celery, Organoleptic Test*

PENDAHULUAN

Rendahnya konsumsi buah dan sayur dipengaruhi oleh beberapa faktor yang terdiri atas jenis kelamin, tingkat pendidikan, pengetahuan buah dan sayur kesukaan, kepercayaan diri serta ketersediaan buah dan sayur. Usia remaja akhir di daerah perkotaan lebih memilih makanan cepat saji (Oktavia dkk, 2019).

Indonesia merupakan negara yang memiliki potensi *biodiversity* yang sangat beragam diantaranya adalah produk sayur dan buah sebagai sumber serat. Salah satu bentuk penyajian sayur dan buah adalah diolah menjadi *smoothies* (Akbar 2021). *Smoothies* merupakan minuman yang berbahan baku seperti buah-buahan, sayuran, sirup gula/ gula pasir, susu tawar cair dan es batu. Selain penambahan susu sebagai ciri khas *smoothies*, yoghurt, cokelat dan susu kental manis juga seringkali ditambahkan ke dalam *smoothies*. Tekstur *smoothies* lebih pekat dibandingkan jus (Dewanti, 2020).

Mentimun (*Cucumis sativus* L.) adalah tanaman menjalar yang tumbuh dengan baik di daerah yang beriklim tropis seperti Indonesia. Tanaman mentimun masih digolongkan dalam famili *Cucurbitaceae* atau keluarga labu-labuan sama seperti tanaman semangka dan melon (Santika, 2022). Mentimun memiliki kandungan kalium yang dapat menjaga kestabilan elektrolit tubuh melalui pompa kalium natrium, mengurangi jumlah air dan garam didalam tubuh serta melonggarkan pembuluh darah sehingga jumlah garam dipembuluh darah membesar, kondisi ini membantu tekanan darah menjadi normal (Nonce Legi dkk, 2020). Seledri (*Apium graveolens* L) adalah salah satu tumbuhan yang mudah ditemukan di Indonesia karena iklim yang sesuai untuk pertumbuhan seledri. Seledri (*Apium graveolens* L) berasal dari anggota keluarga *Apiaceae*. Spesies seledri dibagi menjadi dua varietas yaitu *A. graveolens* var. *dulce* atau yang lebih dikenal dengan seledri batang, varietas ini banyak digunakan sebagai penyedap makanan terutama pada bagian daun dan batangnya. Varietas lain adalah *A. graveolens* var. *rapaceum*, varietas jenis ini sering disebut dengan seledri umbi, varietas ini memiliki akar yang berbonggol

menyerupai akar umbi besar yang dapat dimasak dan dimakan (Syahidah dan Sulistyaningsing, 2018).

Organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk mempergunakan suatu produk. Uji Organoleptik atau uji indera atau uji sensori sendiri merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu. Pengujian organoleptik dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya dari produk (Astuti dkk, 2023).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan *smoothies* ketimun (*cucumis sativus linn.*) *mix* seledri (*apium graveolens*) pada mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Manado tentang warna, aroma, tekstur, dan rasa. Selain itu untuk mengetahui kandungan gizi *smoothies* ketimun (*cucumis sativus linn.*) *mix* seledri (*apium graveolens*).

METODE

Jenis penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Rancangan penelitian ini adalah uji organoleptik dengan menggunakan desain penelitian deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan mahasiswa terhadap *Smoothies* Ketimun *Mix* Seledri. Penelitian ini menggunakan 3 taraf formulasi, yaitu: formula 1, formula 2 dan formula 3. Formulasi *Smoothies* Ketimun *Mix* Seledri diberikan kepada mahasiswa Poltekkes Kemenkes Manado Jurusan Gizi untuk melakukan penilaian terhadap uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2025.

Cara pengumpulan data sebagai berikut : Data primer. Pengumpulan data dilakukan dengan melakukan wawancara, menggunakan lembar perserujuan menjadi panelis dan tingkat kesukaan terhadap olahan brownies dari tepung kulit pisang dapat diperoleh melalui formulir uji organoleptik dan observasi langsung di Politeknik Kesehatan Kemenkes manado. Data sekunder. Data sekunder adalah data yang diperoleh dari sejumlah literatur, artikel dan jurnal yang sesuai denga topik penelitian. Pengolahan dan analisis data, Data yang diperoleh diperiksa kembali dikelompokkan baik isi maupun wujud alat pengumpulan data yaitu: mengecek jumlah lembar pernyataan, mengecek nama dan kelengkapan identitas responden dan mengecek data lainnya. Proses memasukkan data dalam program computer (SPSS). Data yang dimasukan dalam proses entri data ini yaitu: nama, formulasi, warna, aroma, rasa, tekstur. Menyusun data dengan mengkoordinasikan data sedemikian rupa sehingga mudah untuk dijumlah, disajikan dalam bentuk tabel untuk menilai tingkat kesukaan berdasarkan skor hasil pengujian.

HASIL

1. Uji organoleptik

Jumlah panelis agak terlatih yang didapatkan berjumlah 25 orang Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Manado, dengan kriteria tidak dalam tidak sedang sakit, tidak merokok, bersedia menjadi panelis, dan bersedia melakukan uji organoleptik

Penelitian yang dilakukan terhadap *Smoothies* Ketimun *Mix* Seledri untuk mengetahui pengaruh dari penambahan tersebut terhadap tingkat kesukaan konsumen, dan hasil terbaik dari beberapa perlakuan. Pada penelitian ini dilakukan uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Setelah dilakukan penelitian maka didapatkan hasil sebagai berikut:

a. Warna

Hasil uji organoleptik terhadap warna *Smoothies* Ketimun *Mix* Seledri didapatkan rata-rata tingkat kesukaan konsumen terhadap masing-masing perlakuan sebagai berikut:

Table 1. Tingkat Kesukaan Warna *Smoothies* Ketimun *Mix* Seledri

Penilaian	Warna					
	Formula 1		Formula 2		Formula 3	
	n	%	n	%	n	%
Sangat suka	0	0	3	12	8	42
Suka	23	92	19	76	12	48
Tidak suka	2	8	3	12	5	20
Total	25	100	25	100	25	100

Berdasarkan tabel 1 menunjukkan bahwa presentase paling tinggi ada pada formula 3 yaitu pada kategori Suka sebanyak 12 orang (48%) dan paling sedikit tidak suka sebanyak 5 orang (20%).

- b. Aroma
- Hasil uji organoleptik terhadap aroma *Smoothies* Ketimun *Mix* Seledri didapatkan rata-rata tingkat kesukaan konsumen terhadap masing-masing perlakuan sebagai berikut :

Table 2. Tingkat Kesukaan Aroma *Smoothies* Ketimun *Mix* Seledri

Penilaian	Aroma					
	Formula 1		Formula 2		Formula 3	
	n	%	n	%	n	%
Sangat suka	6	24	3	12	11	44
Suka	17	68	17	68	13	52
Tidak suka	2	8	5	20	1	4
Total	25	100	25	100	25	100

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa presentase paling tinggi ada pada formula 1 yaitu pada kategori Suka sebanyak 17 orang (68%) dan paling sedikit tidak suka sebanyak 2 orang (8%).

- c. Tekstur
- Hasil uji organoleptik terhadap Tekstur *Smoothies* Ketimun *Mix* Seledri dipatkan rata-rata tingkat kesukaan konsumen terhadap masing-masing perlakuan pada tabel sebagai berikut:

Table 3. Tingkat Kesukaan Tekstur *Smoothies* Ketimun *Mix* Seledri

Penilaian	Tekstur					
	Formula 1		Formula 2		Formula 3	
	n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	20	1	4	3	12
Suka	16	64	18	72	16	64
Tidak suka	4	16	6	24	6	24
Total	25	100	25	100	25	100

Berdasarkan tabel 3 menunjukkan bahwa presentase paling tinggi ada pada formula 1 yaitu pada kategori Suka sebanyak 16 orang (64%) dan paling sedikit tidak suka sebanyak 4 orang (16%).

- d. Rasa
- Hasil uji organoleptik terhadap rasa *Smoothies* Ketimun *Mix* Seledri dipatkan rata-rata tingkat kesukaan konsumen terhadap masing-masing perlakuan pada tabel berikut:

Table 4. Tingkat Kesukaan Rasa *Smoothies* Ketimun *Mix* Seledri

Penilaian	Rasa					
	Formula 1		Formula 2		Formula 3	
	n	%	n	%	n	%
Sangat suka	2	8	3	12	5	20.0
Suka	23	92	17	68	9	36
Tidak suka	0	0	5	20	11	44
Total	25	100	25	100	25	100

Berdasarkan tabel 4 menunjukkan bahwa presentase paling tinggi ada pada formula1 yaitu pada kategori Suka sebanyak 23 orang (92%) dan paling sedikit sangat suka sebanyak 2 orang (8%).

2. Uji Hedonik

Table 5. Uji Hedonik

Formula	Penilaian	n
1	Warna	1,96
	Aroma	2,16
	Tekstur	2,04
	Rasa	2,08
Rata-Rata Formula 1		2,06
2	Warna	2,00
	Aroma	1,92
	Tekstur	1,80
	Rasa	1,92
Rata-Rata Formula 2		1,91
3	Warna	2,12
	Aroma	1,60
	Tekstur	1,88
	Rasa	1,76
Rata-rata Formula 3		1,84

Berdasarkan tabel 5 dapat diketahui bahwa Formula 1 yang memiliki nilai rata rata yang paling tinggi, perlakuan dalam kategori 2 (suka). Dan dapat disimpulkan *Smoothies* ketimun mix seledri formula 1 yang disukai konsumen.

3. Kandungan Gizi *Smoothies* ketimun dan penambahan seledri

Tabel 6. Kandungan Gizi Modifikasi Resep *Smoothies* Ketimun *Mix* Seledri 1 Resep

Zat Gizi	Nilai		
	Formula 1	Formula 2	Formula 3
Energi (kal)	195,6	195,8	196,1
Protein (g)	2	2	2,1
Lemak (g)	0,3	0,3	0,3
Karbohidrat (g)	50,7	50,8	50,8
Serat (g)	2,2	2,3	2,3
Vit A (mg)	55,4	56,1	56,7
Vit B (mg)	0,1	0,1	0,1
Vit C (mg)	16,1	16,2	16,3
Folat (µg)	36,3	37,4	38,5
Sodium (mg)	7,2	7,4	7,5
Kalium (mg)	405,5	408,6	411,8
Kalsium (mg)	40,6	41	41,3
Magnesium (mg)	30	30,2	30,3
Fosfor (mg)	55	55,4	55,8
Besi (mg)	1	1	1
Seng (mg)	0,6	0,6	0,6

Tabel diatas 6 menunjukkan kandungan gizi dari *smoothies* ketimun *mix* seledri, pada formula 1 dalam setiap 1 porsi mengandung Energi: 195,6 kalori, Protein: 2 gram, Lemak: 0,3 gram, Karbohidrat: 50,7 gram, Serat: 2,2 gram, Vitamin A: 55,4 mg, Vitamin B: 0,1 mg, Vitamin C: 16,1 mg, Folat: 36,3 µg, Sodium: 7,2 mg, Kalium: 405,5 mg, Kalsium: 40,6 mg, Magnesium: 30 mg, Fosfor: 55 mg, Besi: 1 mg, Seng: 0,6 mg. Formula 2 dalam 1 porsi mengandung Energi: 195,8 kalori, Protein: 2 gram, Lemak: 0,3 gram, Karbohidrat: 50,8 gram, Serat: 2,3 gram, Vitamin A: 56,1 mg, Vitamin B: 0,1 mg, Vitamin C: 16,2 mg, Folat: 37,4 µg, Sodium: 7,4 mg, Kalium: 408,6 mg, Kalsium: 41 mg, Magnesium: 30,2 mg, Fosfor: 55,4 mg, Besi: 1 mg, Seng: 0,6 mg. Formula 3 dalam 1 porsi mengandung Energi: 196,1 kalori, Protein: 2,1 gram, Lemak: 0,3 gram, Karbohidrat: 50,8 gram, Serat: 2,3 gram, Vitamin A: 56,7 mg, Vitamin B: 0,1 mg, Vitamin C: 16,3 mg, Folat: 38,5 µg, Sodium: 7,5 mg, Kalium: 411,8 mg, Kalsium: 41,3 mg, Magnesium: 30,3 mg,

Fosfor: 55,8 mg, Besi: 1 mg, Seng: 0,6 mg. Ketiga formula memiliki kandungan gizi yang relatif sama, dengan sedikit perbedaan pada beberapa zat gizi. Formula 3 memiliki kandungan gizi yang sedikit lebih tinggi dibandingkan dengan Formula 1 dan Formula 2, terutama pada kandungan protein, vitamin A, folat, dan kalium.

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah didapat, terkait dengan penelitian pembuatan *Smoothies* Ketimun *Mix* Seledri dan tingkat kesukaan diuraikan sebagai berikut:

1. Warna.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pada formula 1 presentase paling tinggi yaitu pada kategori Suka sebanyak 23 orang (92%) dan paling sedikit tidak suka sebanyak 2 orang (8%). Hal ini menunjukkan bahwa warna *smoothies* pada formula ini cukup menarik bagi konsumen, dengan dominasi warna hijau segar yang dihasilkan dari ketimun penambahan seledri..

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pada formula 2 menunjukkan bahwa presentase paling tinggi yaitu pada kategori Suka sebanyak 19 orang (76%) dan paling sedikit tidak suka dan sangat suka sebanyak 3 orang (12%). Presentasi warna yang baik tampaknya berkontribusi terhadap kesukaan konsumen, menciptakan kesan segar dan alami.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pada formula 3 presentase paling tinggi yaitu pada kategori Suka sebanyak 12 orang (48%) dan paling sedikit tidak suka sebanyak 5 orang (20%). Penurunan dalam penilaian ini mungkin disebabkan oleh kombinasi warna yang kurang menarik atau kontras yang tidak sesuai, yang dapat mempengaruhi daya tarik visual produk. Dapat disimpulkan bahwa yang paling banyak menyukai *smoothies* ketimun penambahan seledri pada formula 1 sebanyak 23 orang (92%) dan paling sedikit tidak suka sebanyak 2 orang (8%).

2. Aroma.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pada formula 1 presentase paling tinggi yaitu pada kategori Suka sebanyak 17 orang (68%) dan paling sedikit tidak suka sebanyak 2 orang (8%). Ini menunjukkan bahwa aroma yang dihasilkan formula ini cukup diterima, dengan aroma segar yang khas dari ketimun penambahan seledri.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pada formula 2 presentase paling tinggi yaitu pada kategori Suka sebanyak 17 orang (68%) dan paling sedikit sangat suka sebanyak 3 orang (12%). Hasil ini menunjukkan konsistensi penerimaan aroma yang baik, yang dapat meningkatkan daya tarik produk di mata konsumen.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pada formula 3 presentase paling tinggi yaitu pada kategori Suka sebanyak 13 orang (52%) dan paling sedikit sangat suka sebanyak 1 orang (4%). Ini menunjukkan bahwa kombinasi bahan pada formula ini mungkin menghasilkan aroma yang kurang menarik bagi konsumen, yang dapat mempengaruhi keputusan pembelian. Dapat disimpulkan bahwa yang paling banyak menyukai *smoothies* ketimun penambahan seledri pada formula 1 sebanyak 17 orang (92%) dan paling sedikit sangat suka sebanyak 3 orang (12%).

4. Tekstur.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pada formula 1 presentase paling tinggi yaitu pada kategori Suka sebanyak 22 orang (88%) dan paling sedikit tidak suka sebanyak 3 orang (12%). Ini menunjukkan bahwa tekstur yang halus dan kental diterima dengan baik, memberikan pengalaman minum yang menyenangkan.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pada formula 2 presentase paling tinggi yaitu pada kategori Suka sebanyak 18 orang (72%) dan paling sedikit sangat suka sebanyak 1 orang (4%). Ini menunjukkan bahwa tekstur yang halus dan kental diterima dengan baik, meskipun ada sedikit penurunan dalam preferensi.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pada formula 3 presentase paling tinggi yaitu pada kategori Suka sebanyak 16 orang (64%) dan paling sedikit sangat suka sebanyak 3 orang (12%). Ini menunjukkan bahwa tekstur masih cukup baik, tetapi ada ruang untuk perbaikan, terutama dalam menciptakan konsistensi yang lebih baik. Dapat disimpulkan bahwa yang

paling banyak menyukai *smoothies* ketimun penambahan seledri pada formula 1 sebanyak 22 orang (88%) dan paling sedikit tidak suka sebanyak 3 orang (12%).

5. Rasa.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa formula 1 presentase paling tinggi yaitu pada kategori Suka sebanyak 22 orang (88%) dan paling sedikit tidak suka sebanyak 1 orang (4%). ini menunjukkan bahwa formula ini berhasil dalam menciptakan rasa yang enak, dengan keseimbangan yang baik antara manis dan segar.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa formula 2 presentase paling tinggi yaitu pada kategori Suka sebanyak 17 orang (68%) dan paling sedikit sangat suka sebanyak 3 orang (12 %). Rasa pada formula ini juga diterima dengan baik tetapi sedikit menurun dibandingkan formula pertama, mungkin karena perbedaan proporsi bahan.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa formula 3 presentase paling tinggi yaitu pada kategori Tidak Suka sebanyak 11 orang (44%) dan paling sedikit sangat suka sebanyak 5 orang (20%). Penurunan ini menunjukkan bahwa rasa pada formula ini mungkin terlalu kuat atau tidak seimbang, yang membuat beberapa konsumen tidak menyukainya, sehingga perlu dilakukan penyesuaian pada komposisi rasa. Dapat disimpulkan bahwa yang paling banyak menyukai *smoothies* ketimun penambahan seledri pada formula 1 sebanyak 22 orang (88%) dan paling sedikit tidak suka sebanyak 3 orang (12%). sedikit tidak suka sebanyak 2 orang (8%).

5. Kandungan Gizi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan gizi dari *smoothies* ketimun *mix* seledri, mempunyai nilai gizi relative sama namun formula 3 yang lebih tinggi nilai gizinya dibanding formula 1 dan 2 yaitu pada formula 1 dalam setiap 1 porsi mengandung Energi: 195,6 kalori, Protein: 2 gram, Lemak: 0,3 gram, Karbohidrat: 50,7 gram, Serat: 2,2 gram, Vitamin A: 55,4 mg, Vitamin B: 0,1 mg, Vitamin C: 16,1 mg, Folat: 36,3 µg, Sodium: 7,2 mg, Kalium: 405,5 mg, Kalsium: 40,6 mg, Magnesium: 30 mg, Fosfor: 55 mg, Besi: 1 mg, Seng: 0,6 mg. Formula 2 dalam 1 porsi mengandung Energi: 195,8 kalori, Protein: 2 gram, Lemak: 0,3 gram, Karbohidrat: 50,8 gram, Serat: 2,3 gram, Vitamin A: 56,1 mg, Vitamin B: 0,1 mg, Vitamin C: 16,2 mg, Folat: 37,4 µg, Sodium: 7,4 mg, Kalium: 408,6 mg, Kalsium: 41 mg, Magnesium: 30,2 mg, Fosfor: 55,4 mg, Besi: 1 mg, Seng: 0,6 mg. Formula 3 dalam 1 porsi mengandung Energi: 196,1 kalori, Protein: 2,1 gram, Lemak: 0,3 gram, Karbohidrat: 50,8 gram, Serat: 2,3 gram, Vitamin A: 56,7 mg, Vitamin B: 0,1 mg, Vitamin C: 16,3 mg, Folat: 38,5 µg, Sodium: 7,5 mg, Kalium: 411,8 mg, Kalsium: 41,3 mg, Magnesium: 30,3 mg, Fosfor: 55,8 mg, Besi: 1 mg, Seng: 0,6 mg.

KESIMPULAN

1. Tingkat kesukaan terhadap warna *smoothies* ketimun *mix* seledri pada formula 1 sebanyak 23 orang (92%).
2. Tingkat kesukaan terhadap aroma *smoothies* ketimun penambahan seledri pada formula 1 sebanyak 17 orang (92%).
3. Tingkat kesukaan terhadap tekstur *smoothies* ketimun penambahan seledri pada formula 1 sebanyak 22 orang (88%).
4. Tingkat kesukaan terhadap rasa *smoothies* ketimun penambahan seledri pada formula 1 sebanyak 22 orang (88%).
5. Kandungan gizi pada ketiga formula yaitu, Energi: 195-196 kalori, Protein: 2-2,1 gram, Lemak: 0,3 gram, Karbohidrat: 50,7-50,8 gram, serat: 2,2-2,3 gram, Vitamin A: 55-57 mg, Vitamin B: 0,1 mg, Vitamin C: 16-16,3 mg, folat: 36-38,5 µg, Sodium: 7-7,5 mg, Kalium: 405-412 mg, Kalsium: 40-41 mg, Magnesium: 30-30,3 mg, Fosfor: 55-56 mg, Besi: 1 mg, seng: 0,6 mg.

SARAN

Untuk peneiti selanjutnya dapat mengembangkan variabel lain tentang formula ketimun dan seledri

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, fuad husain. (2021). Inovasi Pemanfaatan Buah Dan Sayur Menjadi Smoothie Drink Untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh Di Masa Pandemi Covid-19. *Syakraeni, Nurjurnal Pengabdian Masyarakat Hasanuddin*, 2(1), 11–16.
- AR, S. H., Dewi Astuti, S., & Zainuddin, N. M. (2023). Kualitas Uji Organolaptik pada Pengaruh Penambahan Buah Stroberry (*Fragaria L*) pada Pembuatan Selai Pepaya (*Carica papaya L*). *FISHIANA Journal of Marine and Fisheries*, 2(1), 1–8.
- Dewanti, A. M. (2020). Pengaruh Konsentrasi Sari Lemon (*Citrus medica var lemon*) Dan Yogurt Kedelai Terhadap Karakteristik Smoothies Buah Bisbul L (*Diospyros blancoi A.DC*). *Jurnal Ekonomi Volume 18, Nomor 1 Maret 201*, 2(1), 41–49.
- Nonce N. Legi, Grace K.L. Langi, Fred A. Rumagit, Ana B.Montol, dan Feyske K. Arunde. (2020). Jus Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola*) Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi. *Jurnal Gizido Volume 12 No. 2 November 2020*
- Oktavia, A. R., Syafiq, A., & Setiarini, A. (2019). Faktor – Faktor Yang Berhubungan Dengan Konsumsi Buah-Sayur Pada Remaja Di Daerah Rural-Urban, Yogyakarta. *Jurnal Keperawatan Rafflesia*, 1(1), 33–44.
- Santika, M. (2022). Aplikasi Pupuk Daun Fase Vegetatif dan Pemangkasan Pucuk Terhadap Produksi dan Mutu Benih Mentimun (*Cucumis sativus L.*). [Skripsi]. Program Studi Teknik Produksi Benih. Politeknik Negeri Jember. 60 hal.
- Syahidah, F., dan Sulistyaningsih, R. (2018). Potensi Seledri (*Apium Graveolens*) Untuk Pengobatan: Review Article. *Jurnal Farmaka Suplemen*, 16(1),: 55–62.