

PEMBUATAN MINUMAN BERBAHAN DASAR BUNGA KRISANTEMUM DENGAN PENAMBAHAN AGAR-AGAR

Robiatul Adawiyah¹ dan Fransisca²
^{1,2}Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

robiyatul.adawiyah@stptrisakti.ac.id

ABSTRACT

Experimental research about adding gelatin in Chrysanthemum-based drinks, recipe made from Krisanthemum Flower which is the most favored by the people and how the level of people's preference for the Krisantemum Flower-based drink is the most favored by the community. The tests used in this experimental study were sensory tests or organoleptic tests which only used a distinctive and descriptive test as well as a hedonic test on 80 untrained panelists. This study has the results of a descriptive test in the organoleptic test in the form of a sample formulation of 080 which got the highest score of 2.96 in terms of taste and 3.90 in terms of aroma, and sample 894 received the highest score of 3.68 in terms of texture of Chrysanthemum Flower based drinks. Then for the results of the hedonic test or preference test obtained in the form of 191 samples most preferred by panelists with a value in terms of taste of 0.032, in terms of texture of 0.059 and in terms of aroma of 0.099.

Keywords: Beverage Products, Chrysanthemum Flowers, Jelly

PENDAHULUAN

Kesibukan yang terus bertambah dalam kehidupan sehari-hari manusia pada zaman ini membuat kesehatan menjadi bagian hidup yang diabaikan. Persepsi bahwa tubuh sehat merupakan awal dari segalanya menjadi hal yang sulit untuk dijalankan oleh manusia yang bekerja dengan berbagai profesi yang mempunyai tingkat kesibukan dan jam terbang yang tinggi. Pola makan yang sehat turut tersingkir saat kesibukan mulai menguragi jam makan siang. Akhirnya pilihan jatuh kepada makanan cepat saji dengan kalori tinggi dan sama sekali tidak sehat bagi tubuh. Sehingga akhirnya tubuh kekurangan asupan gizi yang baik karena telah tergerus oleh pekerjaan.

Ditambah dengan kehidupan perkotaan yang mengandung banyak polusi, meningkatkan kemungkinan untuk jatuh sakit lebih tinggi pada manusia. Melihat pola hidup yang sibuk dan juga kekurangan waktu untuk menjaga kesehatan, peneliti mulai melihat adanya peluang untuk membuat suatu yang mudah dikonsumsi dan tidak memerlukan banyak waktu serta biaya, namun mampu untuk membantu menjaga kondisi tubuh manusia untuk tetap sehat. Permasalahan tersebut mencetuskan ide bagi peneliti untuk membuat suatu minuman yang alami dan dapat membantu menjaga kesehatan bagi setiap orang yang meminumnya, dengan minuman berbahan dasar Bunga Krisantemum yang telah menjadi kebiasaan untuk mempertahankan kesehatan secara tradisional.

Identifikasi Masalah

1. Belum diketahuinya formulasi standar resep minuman berbahan dasar Bunga Krisantemum dengan penambahan agar-agar.

2. Belum diketahuinya tingkat kesukaan konsumen terhadap minuman berbahan dasar Bunga Krisantemum dengan penambahan agar-agar.

Rumusan Masalah

1. Bagaimana formulasi standar resep minuman berbahan dasar Bunga Krisantemum dengan penambahan agar-agar?
2. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap minuman berbahan dasar Bunga Krisantemum dengan penambahan agar-agar?

Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui formulasi standar resep minuman berbahan dasar Bunga Krisantemum dengan penambahan agar-agar?
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap minuman berbahan dasar Bunga Krisantemum dengan penambahan agar-agar?

Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan informasi salah satu resep minuman bahwa minuman berbahan dasar Bunga Krisantemum merupakan minuman yang menyehatkan.
2. Mengenalkan Bunga Krisantemum sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk minuman.

TINJAUAN PUSTAKA

Bunga Krisan

Krisan merupakan tanaman bunga hias berupa perdu dengan sebutan lain seruni atau bunga emas (*Golden Flower*) berasal dari dataran Cina. Krisan kuning berasal dari dataran cina, dikenal dengan *Chrysanthemum Indicum* (kuning). Manfaat

utama dari BungaKrisan adalah sebagai bunga pot dan bunga hias. Namun Bunga Krisan juga bermanfaat sebagai obat dan juga dapat dijadikan sebagai minuman teh. Bunga Krisan sebagai Obat, bunga Krisan juga dibudidayakan sebagai ramuan kesehatan, seperti di Cina. Di Jepang kelopak Bunga Krisan juga dipercaya dapat memberikan kesehatan apabila diminum bersama segelas anggur. BungaKrisan dapat dijadikan minuman berwarna kuning dan putih, bermanfaat sebagai relaksasi,danjuga dipercaya berkhasiat menyembuhkan influenza, demam, panas dalam, bahkan membersihkan liver. (Andiani,2003:62)

Gula

Menurut Evifadillah,2010 banyak macam – macam gula yang dapat dijadikan pemanis sebagai bahan untuk berbagai macam pembuatan minuman atau sebagainya. Macam – macam gulanya itu antara lain: karamel, gula batu, gula jelly, gula bit, gula pasir berbentuk kasar (*crystalized sugar*), gula bubuk (*icing sugar* atau *confection sugar*), gula palem (*palm sugar*), gula dadu, gula aren, *brown sugar*, madu, sirup maple, simple syrup, gula maltosa, gula pasir.

Gula batu adalah gula tebu yang tidak melalui tahap kristalisasi. Gula kotak/blok adalah gula kristal lembut yang dipres dalam bentuk dadu. Gula mentah (*Raw Sugar*) adalah gula kristal yang dibuat tanpa melalui proses pemutihan dengan belerang. Warnanya agak kecoklatan karena masih mengandung molase (Anonim, 2011).

Gula Batu berbentuk bongkahan seperti batu. Rasanya tidak semanis gula pasir, namun lebih legit. Gula batu biasanya digunakan untuk minuman. Takarannya 1 sdt gula pasir=2 sdt gula batu. Untuk memudahkan penggunaannya gula batu

harus dihancurkan lebih dahulu (Evifadhilah, 2010).

Air

Menurut Robert J Kodoatie (2008) memberikan pengertian air yakni material yang membuat kehidupan terjadi di bumi. Air seolah tak aka pernah habis dibahas, Robert pun mencoba mambahasnya dari sudut pandang lain. Air merupakan bagian dari ekosistem secara keseluruhan. Keberadaan air di suatu tempat yang berbeda serta waktu yang membuat air bisa berlebih bisa berkurang membuatnya muncul berbagai persoalan. Untuk itu, air harus dikelola dengan bijak dengan pendekatan terpadu serta menyeluruh. Terpadu bearti sumber daya air yang terpadu membutuhkan keterlibatan dari berbagai pihak.

Air bersih adalah air yang digunakan untuk keperluan sehari-hari dan akan menjadi air minum setelah dimasak terlebih dahulu. Sebagai batasannya, air bersih adalah air yang memenuhi persyaratan bagi sistem penyediaan airminum. Adapun persyaratan yang dimaksud adalah persyaratan dari segikualitas air yang meliputi kualitas fisik, kimia, biologi dan radiologis, sehinggaapabila dikonsumsi tidak menimbulkan efek samping (Ketentuan Umum Permenkes No. 416/Menkes/ PER/ IX/1990).

Agar – Agar

Agar-agar merupakan jenis ganggang laut yang dapat dimakan dengan jenis *Eucheuma Spinosum* atau sejenis panganan yang terbuat dari rumput laut. Rumput laut yang dikonsumsi sebagai bahan pangan mempunyai nilai gizi didalamnya. Diantaranya mengandung sejumlah protein, vitamin, dan beberapa mineral essensial yang dibutuhkan

manusia. Rumput laut mempunyai kandungan protein antara 4% sampai 25% dari berat kering. Kandungan asam amino dalam protein bervariasi bergantung pada faktor iklim, habitat, umur, bagian thalus, serta kondisi pertumbuhan seperti cahaya, nutrien, dan salinitas (Insan dan Widyartini, 2001)

Daun Pandan

Van Wyk, Ben-Erik (2005) Pandan adalah jenis tumbuhan *monokotil* dari famili *pandanaceae* yang memiliki aroma wangi yang khas. Daun pandan merupakan komponen yang cukup penting dalam tradisi boga Indonesia dan negara-negara Asia Tenggara lainnya sebagai pewangi makanan karena aroma yang dihasilkan.

Pandan wangi dikenal dengan nama berbeda di tiap daerah. Penduduk Jawa menyebutnya pandan rampe, pandan seungit, atau pandan room. Penduduk Sumatra menyebutnya seuke bangu, seuke musang, pandan jau, pandan bebau, pandan harum, pandan rempai, atau pandan musang. Penduduk Maluku mengenalnya dengan nama kela moni, ormon foni, pondak, pondakim atau pudaka. Penduduk Bali menyebutnya pandan arrum (Kurniawati, 2010).

Daun tumbuhan ini sering digunakan sebagai bahan penyedap, pewangi, dan pemberi warna hijau pada masakan. Selain itu juga berkhasiat untuk menghitamkan rambut, menghilangkan ketombe, rambut rontok, lemah saraf tidak nafsu makan, rematik, sakit disertai gelisah, serta pegal linu (Dalimartha, 2002) dan sebagai repelan nyamuk (Marina dan Astuti, 2012)

METODOLOGI PENELITIAN

Bahan dan Alat Penelitian

Bahan utama yang digunakan dalam penelitian uji coba pembuatan produk minuman ini adalah Bunga Krisantemum. Jenis Bunga Krisantemum yang digunakan adalah *Baby Chrysanthemum*. *Baby Chrysanthemum* adalah bunga yang ukurannya lebih kecil dari bunga krisantemum lainnya. Adapun bahan-bahan pendukung lainnya dalam pembuatan produk minuman yang berbahan dasar Bunga Krisantemum ini seperti gula batu, agar-agar, daun pandan, dan air.

Tabel 1
Pembelian Bahan Baku

Bahan	Jenis	Merk	Tempat pembelian
Bunga Krisantemum	Baby Chrysanthemum	-	Import dari Hongkong
Gula Batu	Kristal	Cap Gajah	Pasar Swalayan
Daun Pandan	Daun Pandan (Kecil)	-	Kebun Sendiri
Agar Jelly	Plain	Swallow	Carefour

Tabel 2
Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk Minuman Per 4000 ml

Nama Bahan	Perlakuan			
	210	080	191	894
Bunga Krisantemum	30 gr	30 gr	30 gr	30 gr
Gula Batu	150 gr	150 gr	150 gr	150 gr
Agar - agar	0 gr	3 gr	5 gr	7 gr
Air	3 lt	3 lt	3 lt	3 lt
Daun Pandan	5 pcs	5 pcs	5 pcs	5 pcs

Peralatan

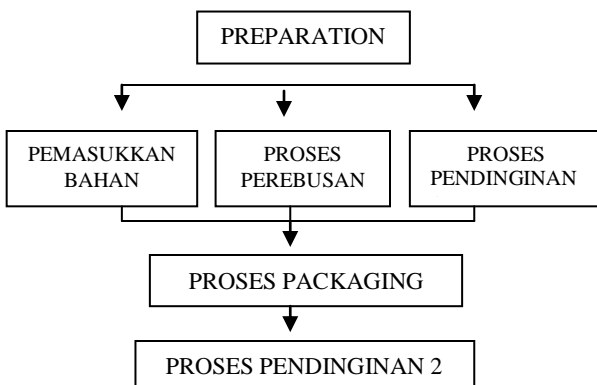
Agar penelitian dapat berjalan secara maksimal maka diperlukan pengadaan peralatan yang sesuai dengan kebutuhan dan penggunaan peralatan dalam pelaksanaan pembuatan produk minuman berbahan dasar bunga krisantemum.

Tabel 3
Alat-Alat Yang Dibutuhkan Dalam Pembuatan Produk Minuman Berbahan Dasar Bunga Krisantemum

No	Nama Alat	Merek	Jumlah	Satuan
1	Stock Pot	Lokal	1	Pcs
2	Scale Digital	Heles	1	Pcs
3	Scissors	Oxone	1	Pcs
4	Spoon	Oxone	2	Pcs
5	Measuring Jug	Green Leaf	1	Pcs
6	Bowl Stainless	Shanghai 555	2	Pcs
7	Ladle	Oxone	2	Pcs
8	Strainer	Oxone	1	pcs

Prosedur Pembuatan Produk

Prosedur yang digunakan dalam proses pembuatan produk minuman berbahan dasar bunga krisantemum terdapat pada gambar 1.



Gambar 1
Prosedur Baku Pembuatan Produk Minuman Berbahan Dasar Bunga Krisantemum

Pengujian Sensoris

Dalam penelitian ini menggunakan 2 pengujian yaitu uji sensori atau organoleptik dan uji hedonik. Uji deskriptif dilakukan oleh 80 panelis tidak terlatih untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan warna, tekstur, aroma dan rasa antara produk minuman berbahan dasar bunga krisantemum dengan penambahan agar – agar 30%, 60%, 90%. Skala pengujian yang dipakai menggunakan metode skoring dengan skor tertinggi 4 dan terendah 1 untuk menilai intensitas setiap parameter. Uji Hedonik dilakukan oleh 80 panelis tidak terlatih untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa antara produk minuman berbahan dasar bunga krisantemum dengan penambahan agar – agar 30%, 60%, 90%. Skala pengujian menggunakan skoring angka dengan skor 4 untuk sangat suka sampai skor 1 untuk sangat tidak suka.

Rancangan Percobaan

Tabel 4
Rancangan Percobaan Produk Minuman Berbahan Dasar Bunga Krisantemum

Bunga Krisantemum	Pengulangan		
	Kode Produk	I	II
210	P1	P2	P3
080	P4	P5	P6
191	P7	P8	P9
894	P10	P11	P12

Rancangan percobaan dilakukan dengan minimal tiga kali pengulangan terhadap setiap perlakuan. Perlakuan pertama adalah produk minuman berbahan dasar bunga krisantemum kontrol tanpa penambahan agar – agar. Perlakuan kedua adalah produk minuman berbahan dasar

bunga krisantemum dengan penambahan agar – agar sebesar 30%.

Perlakuan ketiga adalah produk minuman berbahan dasar bunga krisantemum dengan penambahan agar – agar sebesar 60%. Perlakuan keempat adalah produk minuman berbahan dasar bunga krisantemum dengan bahan dasar Bunga Krisantemum dengan penambahan agar – agar sebesar 90%.

Analisis Data

Jenis pengujian yang digunakan adalah One – Way ANOVA, yang merupakan prosedur statistika untuk mengkaji (mendeterminasi) apakah rata-rata hitung (Mean) dari 3 (tiga) populasi atau lebih, apakah hasilnya sama atau tidak. Peneliti menggunakan uji beda nyata terkecil (Least Significant Different) dengan $\alpha = 5\%$ dan uji perbandingan berganda Duncan (Duncan Multiple Range Test).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Formulasi Standard Pengukuran Resep

Standar resep yang telah dibuat kemudian diuji coba dengan mengikuti ringkasan bahan, kuantitas bahan, prosedur persiapan, ukuran porsi dan peralatan yang digunakan.

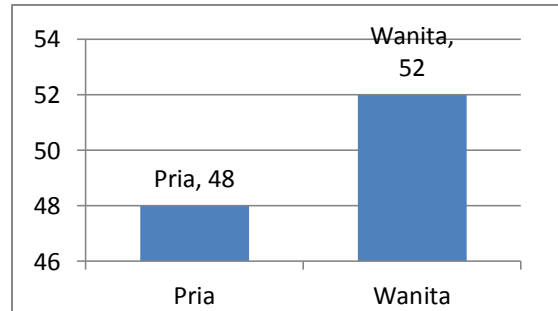
Tabel 5

Formulasi Standar Resep Minuman Berbahan Dasar Bunga Krisantemum

Nama Bahan	Perlakuan			
	210	080	191	894
Bunga Krisantemum	30 gr	30 gr	30 gr	30 gr
Gula Batu	150 gr	150 gr	150 gr	150 gr
Agar – agar	0 gr	3 gr	5 gr	7 gr
Air	3000 gr	3000 gr	3000 gr	3000 gr
Daun Pandan	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr

2. Demografi Panelis

Penilaian mengenai produk minuman berbahan dasar Bunga Krisantemum dilakukan oleh 80 panelis tidak terlatih yang terdiri dari 48% panelis laki-laki dan 52% panelis wanita. Para panelis merupakan panelis laki-laki dan wanita yang masih berstatus sebagai mahasiswa dari seluruh kalangan di masyarakat.



Gambar 2
Demografi Panelis

3. Deskriptif

Pada pengujian deskriptif ini melibatkan indra penciuman 80 panelis tidak terlatih untuk menilai rasa, tekstur dan juga aroma pada produk minuman berbahan dasar Bunga Krisantemum ini.

Tabel 6

Hasil Uji Anova Deskriptif Minuman Berbahan Dasar Bunga Krisantemum

Sample (KODE)	Rasa		Tekstur		Aroma	
	Mean	Std	Mean	Std	Mean	Std
080	2.96	0.295	2.21	0.688	3.90	0.302
191	2.61	0.684	3.08	0.569	2.48	0.711
894	1.63	0.487	3.68	0.471	2.21	0.441

Keterangan : *80 Panelis

Nilai Rasa : 1 = Sangat Tidak Manis ; 4 = Sangat Manis

Nilai Tekstur : 1 = Sangat Tidak Kental ; 4 = Sangat Kental

Nilai Aroma : 1 = Sangat Tidak Beraroma
Bunga Krisan ; 4 = Sangat Beraroma Bunga
Krisan

Nilai rasa dari sample produk 080 memiliki Mean sebesar 2,96 dengan standar deviasi sebesar 0,295. Hal ini menyatakan bahwa nilai rata-rata berada diatas standar penyebaran data dan memberikan pengaruh langsung terhadap rasa lebih dari 0,295. Kemudian nilai tekstur dari produk 080 memiliki Mean sebesar 2,21 dengan standar deviasi sebesar 0,688. Hal ini menyatakan bahwa nilai rata-rata berada diatas standar penyebaran data dan memberikan pengaruh langsung terhadap tekstur lebih dari 0,688. Selanjutnya, nilai aroma dari produk 080 memiliki Mean sebesar 3,90 dengan nilai standar deviasi sebesar 0,302. Hal ini menunjukkan bahwa nilai rata-rata berada diatas standar penyebaran data dan memberikan pengaruh langsung terhadap aroma lebih dari 0,302.

Produk 191 memiliki nilai rasa dengan Mean sebesar 2,61 dan nilai standar deviasi sebesar 0,684. Hal ini menyatakan bahwa nilai rata-rata berada diatas standar penyebaran data dan memberikan pengaruh langsung terhadap rasa lebih dari 0,684. Kemudian untuk nilai tekstur dari produk 191 memiliki nilai Mean sebesar 3,08 dengan nilai standar deviasi sebesar 0,569. Hal ini menunjukkan bahwa nilai rata-rata berada diatas standar penyebaran data dan memberikan pengaruh langsung terhadap tekstur lebih dari 0,569. Untuk nilai aroma pada produk 191 memiliki nilai Mean sebesar 2,26 dan standar deviasi sebesar 0,470. Hal ini menunjukkan bahwa nilai rata-rata berada diatas nilai standar penyebaran data dan memberikan pengaruh langsung terhadap aroma lebih dari 0,470.

Untuk nilai rasa dari produk 894 memiliki nilai Mean sebesar 1,63 dengan standar deviasi sebesar 0,487. Hal ini

menunjukkan bahwa nilai rata-rata berada diatas nilai standar penyebaran data dan memberikan pengaruh langsung terhadap rasa lebih dari 0,487. Kemudian untuk nilai tekstur, produk 894 memiliki nilai Mean sebesar 3,68 dengan nilai standar deviasi sebesar 0,471. Hal ini menyatakan bahwa nilai rata-rata berada diatas nilai standar penyebaran data dan memberikan pengaruh langsung terhadap tekstur lebih dari 0,471. Lalu untuk nilai aroma, produk 894 memiliki nilai Mean sebesar 2,12 dengan nilai standar deviasi sebesar 0,624. Hal ini menunjukkan bahwa nilai rata-rata berada diatas nilai standar penyebaran data dan memberikan pengaruh langsung terhadap aroma lebih dari 0,624.

Dari data deskriptif mengenai produk minuman berbahan dasar Bunga Krisantemum dari 80 panelis tidak terlatih terhadap 3 sampel produk, maka dapat dijelaskan bahwa untuk indikator rasa pada 3 sampel dari data tersebut sampel 080 memiliki nilai deskriptif tertinggi terhadap rasa dimana para panelis menilai minuman berbahan dasar Bunga Krisantemum ini memiliki rasa yang kurang manis, serta hasil statistiknya menunjukkan tidak berbeda nyata dengan sampel 191, namun memiliki nilai berbeda nyata dengan sampel 894 dimana panelis menilai minuman berbahan dasar Bunga Krisantemum tersebut dalam segi rasa dinilai sangat tidak manis.

Nilai deskriptif tertinggi dari indikator tekstur adalah sampel 894, dimana menurut para panelis minuman berbahan dasar Bunga Krisantemum ini memiliki tekstur yang kental, serta hasil statistiknya tidak berbeda nyata dengan sampel 191 namun berbeda nyata dengan sampel 080 dimana para panelis menilai sampel tersebut kurang kental.

Pada indikator aroma, sampel 080 memiliki nilai deskriptif tertinggi dimana

menyatakan bahwa menurut penilaian panelis sampel tersebut mempunyai aroma Bunga Krisan yang kuat, namun hasil statistiknya berbeda nyata dengan sampel lainnya dimana para panelis menilai sampel 191 dan 894 kurang beraroma Bunga Krisan.

4. Uji Kesukaan (Hedonik)

Untuk mengetahui tingkat kesukaan rasa, tekstur, aroma pada minuman berbahan dasar bunga krisantemum yang diuji dengan melakukan penambahan agar – agar didalam proses pembuatan minumannya.

Tabel 7
Tabulasi Hedonic Test dengan Hasil Uji ANOVA

Sample (KODE)	Rasa			Tekstur			Aroma		
	Mean Square	F	Sig.	Mean Square	F	Sig.	Mean Square	F	Sig.
080	0,018	0,197	0,822	1,025	2,200	0,142	0,115	1,267	0,287
191	1,584	3,607	0,032	1,151	3,680	0,059	1,166	2,387	0,099
894	0,391	1,675	0,194	0,227	1,021	0,315	0,378	1,987	0,144

Berdasarkan hasil perbandingan indikator pada table 4.2 maka dapat dilihat bahwa produk 191 memiliki keunggulan secara keseluruhan terhadap indikator yang ada yaitu berdasarkan nilai rasa, tekstur dan juga aroma. Indikator rasa memiliki nilai rata-rata sebesar 1,584 dengan nilai F atau besaran perbedaan rasa sebesar 3,607 dan signifikan 0,032. Indikator yang lain seperti tekstur dan juga aroma memiliki signifikan rata-rata ≤ 0.05 dibandingkan dengan sampel 080 dan 894. Hal ini membuktikan bahwa produk 191 adalah produk terbaik dengan keunggulan pada seluruh indikator.

terpilih adalah kode 191 dengan 30 gr Bunga Krisantemum ditambahkan 150 gr gula batu dan 5 gr agar-agar. Selanjutnya dituang 3000 gr air dan ditambahkan 5 gr daun pandan.

- b. Dari hasil pengujian hedonik pada 80 panelis, formulasi minuman berbahan dasar Bunga Krisan dengan penambahan agar-agar 60% paling disukai oleh panelis dengan mendapat nilai tertinggi dalam segi rasa sebesar 0.032, dalam segi tekstur sebesar 0.059, dan dalam segi aroma sebesar 0.099.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji organoleptik dan hedonik yang telah dilakukan terhadap minuman berbahan dasar Bunga Krisantemum ini dapat disimpulkan bahwa:

- a. Formulai resep minuman berbahan dasar Bunga Krisantemum yang

Saran

Setelah melakukan beberapa analisa, maka dalam penelitian eksperimen ini dapat disarankan:

- 1. Penambahan agar-agar cukup 60% dalam formulasi minuman berbahan dasar Bunga Krisan agar tekstur minuman tetap ringan dan tidak terlalu kental pada saat di minum.

2. Menambahkan agar-agar ke dalam pembuatan minuman berbahan dasar Bunga Krisan cukup 60% agar rasa tidak terlalu manis di pada saat di minum.
3. Penambahan Bunga Krisan agak banyak dalam pembuatan minuman ini agar wanginya/ aroma Bunga Krisan lebih tercium secara maksimal.
4. Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan uji coba penambahan bahan makanan selain agar-agar dalam minuman berbahan dasar Bunga Krisan untuk melihat tingkat kesukaan masyarakat juga terhadap nilai hasil uji nutrisi yang terkandung dalam minuman tersebut.

Fransisca, 2016. Skripsi “Pembuatan Minuman Berbahan Daar Bunga Krisantemum dengan Penambahan Agar-Agar”.

Sumber Lain

<http://evialfadhl.wordpress.com/2010/06/15/mengenal-jenis-jenis-gula/>
(15 Agustus 2016)

<http://id.wikihow.com/Mengkonversi-Mililiter-%28mL%29-Menjadi-Gram-%28g%29> (27 Agustus 2016)

https://id.wikipedia.org/wiki/Teh_bunga_krisan (23 Juni 2016)

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/38270/4/Chapter%20II.pdf>
(12 Juni 2016)

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/50855/4/Chapter%20II.pdf>
(12 Juni 2016)

<http://www.nutrigizi.com/makanan/agar-agar-swallow-sun/> (23 Juni 2016)

DAFTAR PUSTAKA

Andiani, Yuli. 2013. *Budidaya Bunga Krisan Potensi Besar Sebagai Komoditas Ekspor*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

Evifadhilah. 2010. *Mengenal Jeni-Jenis Gula*.