
Penilaian Konsumen Tentang Kualitas Minuman Tradisional Loloh Telang Sereh

Ni Luh Made Kartika Yuliani¹, Putu Mira Astuti Pranadewi²

Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Bali
Jl Darmawangsa, Kampial, Kuta Selatan, Badung, Bali

mira.pranadewi@gmail.com

Received: June, 2023

Accepted: June 2023

Published: June 2023

Abstract

Loloh telang sereh is a loloh made from telang flower, lemongrass, sugar and salt. This traditional drink has good benefits for the body such as: it contains antioxidants, strengthens the immune system, helps eyesight, and is also anti-inflammatory. Some people in Peguyangan Kangin have been able to try the taste of this loloh telang sereh and are interested in it, but it is not yet known how the public evaluates this loloh. The purpose of this study was to determine consumer ratings of the traditional drink loloh telang sereh in Loloh Kak Bejug Peguyangan Kangin. The results of this study indicate that from the results of the tabulated questionnaire, it is known that the results of consumer assessments of the traditional drink loloh telang sereh in Loloh Kak Bejug Peguyangan Kangin get a score of 4.48. From the assessment of these consumers, they get the same category, namely very good interpretation of the indicators of price, taste, aroma, benefits and quality. And from the results of this study, it is hoped that it will be useful for the owner of Loloh Kak Bejug to be able to maintain it without reducing the quality and quantity of loloh telang sereh.

Keywords: *consumer assessment, traditional drinks, loloh telang sereh*

Abstrak

Loloh telang sereh merupakan loloh yang terbuat dari bunga telang, serai, gula batu dan garam. Minuman tradisional ini memiliki manfaat yang baik bagi tubuh seperti: mengandung antioksidan, memperkuat daya tahan tubuh, membantu penglihatan, dan juga untuk anti radang. Beberapa masyarakat di Peguyangan Kangin yang sudah dapat mencoba rasa dari loloh telang sereh ini dan meminatinya, namun belum diketahui bagaimana penilaian masyarakat terhadap loloh ini. Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penilaian konsumen tentang minuman tradisional loloh telang sereh di Loloh Kak Bejug Peguyangan Kangin. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dari hasil kuesioner yang telah ditabulasi diketahui bahwa hasil dari penilaian konsumen tentang minuman tradisional loloh telang sereh di Loloh Kak Bejug Peguyangan Kangin mendapatkan perolehan nilai 4,48. Dari penilaian para konsumen tersebut mendapatkan kategori yang sama yaitu interpretasi sangat baik dari indikator harga, rasa, aroma, manfaat dan kualitas. Dan dari hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi pihak pemilik Loloh

Kak Bejug untuk dapat mempertahankan tanpa mengurangi kualitas dan kuantitas loloh telang sereh

Kata kunci: penilaian konsumen, minuman tradisional, loloh telang sereh

1. PENDAHULUAN

Bali memiliki banyak jenis minuman tradisional yang memiliki rasa yang khas dari daerah minuman itu dibuat, selain sebagai penghilang rasa dahaga minuman tradisional juga banyak diminum sebagai obat tradisional yang bermanfaat sebagai kesehatan tubuh bagi peminumnya. Menurut Ekawatiningsih (dalam Nathalia, 2018:90), minuman tradisional adalah segala sesuatu yang diwarisi dari nenek moyang secara turun temurun serta dikonsumsi oleh masyarakat tertentu yang menggunakan bahan-bahan alami seperti dedaunan, rempah-rempah, buah-buahan ataupun hasil dari pepohonan dan telah menjadi ciri khas dari suatu daerah dengan cita rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Dan minuman tradisional yang sudah banyak beredar dipasaran contohnya: loloh cemcem, jamu kunyit asam, jamu beras kencur, loloh tibah, dan lain-lain.

Menurut Septiana, dkk (2017) menyatakan bahwa “jenis-jenis minuman tradisional Indonesia seperti minuman jahe, kunyit asam, beras kencur dan minuman temulawak yang dibuat dengan rempah-rempah yang biasanya disebut dengan jamu”. Berikut jenis-jenis minuman tradisional yang ada di Indonesia 1). Loloh minuman herbal khas Provinsi Bali, 2). Aia Kawa dari Padang Sumatera Barat, 3) Wedang Jahe minuman Tradisional khas Jawa Tengah, 4) Bajigur minuman khas Jawa Barat, 5) Bir Pletok minuman khas Betawi Jakarta, 6) Wedang Angsle minuman khas Jawa Timur, 7) Minuman khas Papua Beribu kota di Jayapura, 8) Sarabba minuman khas Makassar, 9) Wedang Secang minuman khas Yogyakarta, 10) Tuak adalah minuman khas Sumatera Utara.

Menurut Anom (dalam Hapsari, 2015:9), loloh dalam Bahasa Bali artinya jamu. Umumnya jamu mempunyai rasa yang tidak enak dan pahit. Loloh terbuat dari tanaman obat keluarga (toga) yang pada umumnya merupakan hasil dari budidaya tanaman rumahan yang mempunyai khasiat seperti obat-obatan. Putra (2019) loloh merupakan minuman tradisional khas Bali yang proses pembuatannya secara turun temurun telah diwariskan. Loloh dalam bahasa Indonesia artinya jamu. Loloh memiliki rasa yang unik tergantung dari bahan-bahan yang dipergunakan dalam pembuatan loloh. Pada umumnya loloh mempunyai banyak varian rasa seperti rasa pahit, manis, asam, dan asin yang bercampur menjadi satu menghasilkan rasa yang unik dan khas. Loloh merupakan salah satu obat alternatif tradisional saat ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat Bali untuk meningkatkan daya tahan tubuh agar tidak mudah terserang penyakit.

Salah satu jenis loloh yang juga merupakan minuman tradisional di Bali yaitu loloh telang sereh. Loloh telang sereh merupakan loloh yang terbuat dari bunga telang, serai, gula batu dan garam. Minuman tradisional ini memiliki manfaat yang baik bagi tubuh seperti: mengandung antioksidan, memperkuat daya tahan tubuh, membantu penglihatan, dan juga anti radang. Supriyanto (2008), menyatakan bahwa serai memiliki kandungan zat anti mikroba. Kandungan tersebut berguna khususnya dalam mengobati infeksi pada lambung, usus, saluran kemih, dan luka. Gangguan pencernaan terkadang menjadi masalah

pelik dalam kehidupan yang serba dinamis sekarang ini, serai dipercaya dapat mengobati berbagai keluhan sekitar pencernaan seperti sakit perut, masuk angin, mengurangi gas didalam usus, infeksi pada saluran pencernaan dan juga diare, zat antimikroba mampu mengurangi mikroba jahat didalam tubuh dan memperbaiki sel-sel pencernaan yang rusak. Serai juga dapat membantu meningkatkan atau memperlancar buang air kecil sehingga dapat membantu kinerja pankreas, ginjal dan kandung kemih

Bunga Telang (*Clitoria ternatea*), sering disebut sebagai butterfly pea yaitu bunga yang khas dengan kelopak tunggal berwarna ungu. Tanaman yang umumnya memiliki bunga berwarna biru terang, putih, *pink* dan ungu ini dapat dimanfaatkan untuk beraneka ragam keperluan seperti sebagai pewarna makanan, kue serta sebagai bahan dasar pembuatan minuman. Ekstrak bunga telang dapat menurunkan kadar gula darah dan meningkatkan kadar insulin pada tubuh manusia. Bunga juga berpotensi sebagai anti kanker karena memiliki flavonoid dengan kandungan kaemferol yang memiliki potensi tersebut (Zahara, 2022)

Salah satu industri yang memproduksi langsung minuman tradisional loloh telang sereh ini adalah Loloh Kak Bejug. Tempat ini merupakan penjual jamu online yang cabangnya berada di Kota Denpasar tepatnya di Peguyangan Kangin. Selain menjual loloh telang sereh, tempat ini juga menjual berbagai macam loloh seperti: beras kencur, uwuh-uwuh, kunyit sereh dan kunyit rempah. Tempat ini menjual loloh telang sereh yang dikemas dalam botol plastik ukuran 350ml dan dijual dengan harga Rp.10.000/botol.

Loloh telang sereh diketahui pembuatannya menggunakan bahan herbal yaitu bunga telang dan sereh yang memiliki khasiat bagi tubuh. Minuman ini banyak diminati oleh konsumen namun hanya konsumen yang berada disekitaran area produksi saja. Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa konsumen terkait minuman ini, sebagian besar menyukai minuman ini karena kaya akan manfaat. Ulasan maupun penilaian terkait hal-hal lainnya untuk produk ini belum ada yang melakukan penelitian lebih lanjut. Berdasarkan hal tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimanakah penilaian konsumen tentang kualitas minuman tradisional loloh telang sereh. Adapun tujuan penelitiannya adalah untuk mengetahui penilaian konsumen tentang kualitas minuman tradisional loloh telang sereh. Dan juga dengan ini diharapkan menjadi acuan minuman tradisional loloh telang sereh kedepannya dapat memiliki eksistensi yang lebih luas dan tidak hanya di Peguyangan Kangin saja.

2. METODE PENELITIAN

Adapun rumusan masalah yang terdapat dalam penelitian ini adalah bagaimana penilaian konsumen tentang minuman tradisional loloh telang sereh. Dan tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penilaian konsumen tentang minuman tradisional loloh telang sereh. Teknik analisis data yang dipergunakan adalah deskriptif kualitatif dengan memaparkan data dan menyimpulkan hasil analisis penilaian konsumen tentang minuman tradisional loloh telang sereh di Loloh Kak Bejug. Obyek penelitian ini adalah penilaian konsumen terhadap loloh telang sereh di Loloh Kak Bejug Peguyangan Kangin, Denpasar-Bali. Lokasi

penelitian dilakukan di area Denpasar. Sumber data primer dalam penelitian ini berasal dari hasil kuesioner yang telah diisi oleh konsumen. Sedangkan data sekunder dalam penelitian ini berupa literatur-literatur yang terkait dengan penelitian yang dilakukan. Adapun teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah dengan metode observasi (melihat proses pembuatan loloh telang sereh), metode wawancara yang dilakukan dengan produsen loloh terkait proses pembuatan dan beberapa konsumen terkait kualitas produk dan menggunakan metode kuesioner. Kuesioner yang dibuat dengan menggunakan 5 indikator yaitu harga, rasa, aroma, manfaat dan kualitas (Wasini, 2009). Penilaian dalam kuesioner dengan menggunakan skala likert dari nilai 1 (terendah) sampai nilai 5 (tertinggi). Adapun responden yang dipakai dalam penelitian ini bersifat purposive sampling yakni responden yang sudah pernah menikmati loloh telang jahe dan diminta tanggapannya dengan memberikan penilaian. Adapun jumlah responden yang dilibatkan dalam penelitian ini berjumlah 45 orang.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Deskripsi Data

Dalam penelitian ini kuesioner disebarakan kepada 45 responden melalui media *google form*. Dengan lima indikator seperti harga, rasa, aroma, manfaat dan kualitas masing-masing indikator memiliki beberapa pertanyaan. Jadi jumlah pertanyaan dalam kuesioner yang disebarakan yaitu 9 pertanyaan yang harus dijawab oleh responden yang tentunya pernah mencoba dan membeli loloh telang sereh di Loloh Kak Bejug Peguyangan Kangin.

Minuman loloh ini berbahan dasar dari bunga telang, sereh, gula batu putih, garam, jeruk nipis dan air untuk merebus loloh telang sereh. Minuman ini memiliki manfaat baik bagi tubuh untuk sistem pencernaan, mengandung antioksidan, membantu penglihatan dan anti radang. Loloh telang sereh memiliki aroma khas sereh karena menggunakan sereh dalam pembuatannya. Rasa sedikit pedas didapat dari komposisi batang sereh dan rasa manis yang didapat dari penambahan gula batu dalam pembuatannya. Loloh ini berwarna ungu yang menyala yang berasal dari bunga telang yang ditambahkan dengan sedikit perasan jeruk nipis sehingga mengeluarkan warna ungu. Loloh telang sereh dikemas dalam botol plastik 350ml dan dijual dengan harga Rp. 10.000/botol. Untuk menikmati loloh telang sereh harus melakukan sistem pemesanan *pre-order* agar loloh yang didapat lebih segar dan *fresh* dan bisa disimpan lebih lama. Adapun gambar loloh telang sereh yang digunakan dalam penelitian ini dipaparkan pada Gambar 1 dibawah ini. Dan definisi indikator yang digunakan dalam penelitian ini yang dipaparkan pada Tabel 1.



Gambar 1 Loloh Telang Sereh

Tabel 1. Indikator
[Sumber : Wasini (209)]

Indikator	Definisi Indikator
Harga	Harga loloh telang sereh sangat terjangkau untuk konsumen (X1.1)
	Harga loloh telang sereh sebanding dengan kuantitas minuman (X1.2)
Rasa	Loloh telang sereh memiliki karakter rasa yang unik (X2.1)
	Loloh telang sereh memiliki rasa manis alami dan sedikit pedas (X2.2)
Aroma	Aroma khas sereh yang terkandung pada loloh telang sereh (X3.1)
	Aroma segar pada loloh telang sereh (X3.2)
Manfaat	Loloh telang sereh memiliki manfaat yang baik untuk daya tahan tubuh (X4.1)
Kualitas	Loloh telang sereh terbuat dari bahan alami (X5.1)
	Loloh telang sereh tanpa bahan pemanis dan pengawet buatan (X5.2)

3.2 Pembahasan

Adapun beberapa langkah kerja dilakukan dalam penelitian ini. Dimulai dengan penyusunan kuesioner dimana menggunakan google form dengan skala penilaian dari 1 (sangat tidak suka) sampai 5 (sangat suka). Dan menggunakan 5 indikator yaitu Harga (X1), Rasa (X2), Aroma (X3), Manfaat (X4), Kualitas (X5). Kuesioner disebarakan kepada responden yang telah menikmati loloh telang sereh. Setelah kuesioner dikumpulkan maka, kesioner ditabulasi ke dalam bentuk table. Tahapan berikutnya adalah mencari nilai mean untuk masing-masing indikator dan subindikator. Nilai rata-rata yang diperoleh kemudian dimasukkan kedalam interval class. Berikut ini adalah Tabel 2 tabulasi data kuesioner.

Tabel 2. Tabulasi Data Kuesioner

Indikator		Jumlah	Mean	Interpretasi	Total	Interpretasi
Harga	X1.1	193	4,29	Sangat Baik	4,37	Sangat Baik
	X1.2	200	4,44	Sangat Baik		
Rasa	X2.1	196	4,36	Sangat Baik	4,30	Sangat Baik
	X2.2	191	4,24	Sangat Baik		
Aroma	X3.1	195	4,33	Sangat Baik	4,36	Sangat Baik
	X3.2	197	4,38	Sangat Baik		
Manfaat	X4.1	213	4,73	Sangat Baik	4,73	Sangat Baik
	X5.1	212	4,71	Sangat Baik		
Kualitas	X5.2	206	4,58	Sangat Baik	4,64	Sangat Baik
	Total					

Berdasarkan pada Tabel 2 diatas untuk indikator Harga (X1) yang terbagi menjadi dua sub indikator yaitu X1.1 Harga Loloh telang sereh sangat terjangkau untuk konsumen menadapatkan nilai rata-rata 4,29 dengan interpretasi sangat baik. Konsumen menilai bahwa harga yang dibandrol untuk mendapatkan produk loloh telang sereh yaitu dengan harga Rp. 10.000 perbotol (350ml) sangatlah terjangkau. Mengingat bahan yang dipakai dan proses pembuatan loloh telang sereh yang sangat dijaga hygienitasnya maka harga yang dibandrol tidak termasuk mahal dan masih sangat terjangkau. Untuk sub indikator X1.2 Harga loloh telang sereh sebandng dengan kuantitas minuman, mendapatkan nilai mean 4,44 dengan interpretasi sangat baik. Konsumen menilai bahwa dengan harga yang dibandrol sesuai dengan jumlah atau kuantitas minuman yang didapatkan, Loloh telang sereh dijual dengan kuantitas perbotolnya adalah 350 ml. Secara keseluruhan untuk indikator harga mendapatkan nilai mean 4,37 dengan interpretasi sangat baik. Harga merupakan salah satu faktor yang memperngaruhi keputusan pembelian seseorang. Konsumen akan membeli suatu produk yang sesuai dengan kemampuannya. Untuk itu peranan harga sangat mempengaruhi tingkat keberhasilan suatu perusahaan dalam menjual produknya (Purnomo, 2016:10)

Indikator rasa (X.2) memiliki dua sub indikator, untuk sub indikator X2.1 Loloh telang sereh memiliki karakter rasa yang unik, mendapatkan nilai mean 4,36 denan interpretasi sangat baik. Rasa unik dari loloh telang sereh didapatkan dari proses pengolahan pembuatan loloh telang sereh yang terbuat dari perpaduan antara bunga telang, serai, gula dan sedikit perasan jeruk nipis. Perpaduan antara manis, sedikit sepat dan sedikit pedas dari serai dan asam menimbulkan rasa unik dari loloh telang sereh ini. Dan untuk indikator X2.2 yaitu loloh telang sereh memiliki rasa manis alami dan sedikit pedas, mendapatkan nilai rata-rata 4,24 dengan interpretasi sangat baik. Loloh telang sereh memiliki rasa manis yang berasal dari bahan gula batu putih dan rasa sedikit pedas yang berasal dari batang serai. Perpaduan ini membuat loloh telang sereh memiliki rasa manis alami yang dirasakan saat diminum dan sedikit pedas ditenggorokan. Secara keseluruhan, untuk indikator Rasa (X2) mendapatkan nilai mean 4,30 dengan interpretasi sangat baik. Loyalitas pelanggan dalam menggunakan produk makanan atau minuman sangat ditentukan oleh cita rasa. Cita rasa suatu produk memang

mempunyai peranan yang cukup penting dan sangat menentukan dalam proses pemilihan jenis produk (Destria, 2019:244).

Indikator Aroma (X3) memiliki dua sub indikator, untuk sub indikator X3.1 aroma khas sereh yang terkandung pada loloh telang sereh mendapatkan nilai mean 4,33 dengan interpretasi sangat baik. Loloh telang sereh memiliki aroma sereh yang sangat tajam. Untuk sub indikator X3.2 Aroma segar pada loloh telang sereh mendapatkan nilai mean 4,38 dengan interpretasi sangat baik. Konsumen menilai bahwa loloh telang sereh memiliki aroma yang sangat segar. Hal ini disebabkan karena loloh ini dibuat dengan menggunakan bahan yang fresh. Aroma loloh telang sereh akan teridentifikasi segar sangat kuat ketika diminum dalam keadaan dingin. Jika loloh ini diminum dalam keadaan hangat maka aroma yang menonjol adalah aroma rempahnya yaitu sereh. Secara keseluruhan, untuk indikator aroma (X3) mendapatkan nilai mean 4,36 dengan interpretasi sangat baik. Aroma merupakan salah satu indikator yang paling mempengaruhi konsumen dalam melakukan keputusan pembelian.

Indikator manfaat (X4) yaitu loloh telang sereh memiliki manfaat yang baik untuk daya tahan tubuh mendapatkan nilai mean 4,73 dengan interpretasi sangat baik. Para konsumen merasakan bahwa loloh telang sereh memiliki manfaat yang baik bagi tubuh seperti untuk sistem pencernaan, menyegarkan tubuh, meredakan panas dalam sehingga konsumen sangat setuju bahwa loloh telang sereh memiliki manfaat yang baik bagi tubuh. Kotler dan Armstrong (dalam Ikhsani, 2008:62) menyatakan bahwa konsumen memutuskan membeli suatu produk jika manfaat yang dirasakan lebih besar atau sama dengan yang telah dikeluarkan untuk mendapatkannya.

Penilaian konsumen terhadap indikator kualitas memiliki dua indikator yaitu loloh telang sereh terbuat dari bahan alami (X5.1) dan loloh telang sereh tanpa bahan pemanis dan pengawet buatan (X5.2). Secara keseluruhan indikator kualitas memiliki nilai *mean* 4,64 dengan interpretasi sangat baik. Untuk subindikator X5.1 Loloh telang sereh terbuat dari bahan alami memiliki nilai *mean* 4,71 dengan interpretasi sangat baik. Produk minuman loloh telang sereh dibuat dengan bahan-bahan alami seperti bunga telang, sereh dan jeruk nipis yang bisa bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Bunga telang ini ditanam sendiri oleh pemilik untuk mendapatkan bunga yang segar untuk diproduksi. Dengan pemetikan secara langsung atau bisa disebut saat ingin memproduksi baru pemilik memetikinya agar bunga telang menghasilkan fermentasi warna ekstrak alami yang lebih banyak dan bagus. Menggunakan bahan alami seperti sereh untuk mendapatkan rasa dan aroma yang khas. Dan diberi perasan jeruk nipis saat selesai perebusan agar loloh telang sereh menimbulkan warna ungu yang menjadi ciri khas warna dari loloh telang sereh sehingga menjadi daya tarik para konsumen untuk membeli dan menikmatinya. Kemudian pada subindikator X5.2 loloh telang sereh tanpa bahan pemanis dan pengawet buatan memiliki nilai *mean* 4,58 dengan interpretasi sangat baik. Loloh telang sereh menggunakan bahan pemanis alami seperti gula batu putih. Loloh ini hanya bisa bertahan 1 minggu karena tidak menggunakan bahan pengawet buatan. Loloh ini bisa bertahan karena disimpan dikulkas dalam keadaan dingin dan kemasannya masih tertutup rapat. Konsumen dalam membeli produk makanan dan minuman lebih

memperhatikan komposisi dari kualitas produknya mulai dari tekstur, rasa, aroma, penampilan fisik serta porsi (size) yang ada pada produk atau kualitas produk pada produk makanan atau minuman yang dibeli (Fatlahah, 2013:480)

Secara keseluruhan penilaian konsumen tentang minuman tradisional loloh telang sereh memiliki nilai *mean* 4,48 dengan interpretasi sangat baik. Minuman ini merupakan produk lokal yang patut untuk diperhatikan dan dikembangkan karena memiliki banyak keunggulan dan manfaat bagi masyarakat yang dapat dilihat dari penilaian konsumen yang rata-rata memiliki interpretasi sangat baik. Maka dari itu loloh telang sereh salah satu minuman tradisional yang harus dipertahankan baik dari kualitasnya dan dikembangkan agar loloh telang sereh semakin dikenal oleh masyarakat luas.

4. KESIMPULAN

Secara keseluruhan penilaian konsumen tentang minuman tradisional loloh telang sereh di Loloh Kak Bejug Peguyangan Kangin mendapatkan nilai rata-rata 4,48 dengan interpretasi sangat baik. Dari hasil kuesioner sebanyak 45, maka dapat diurutkan indikator dengan nilai yang terendah yakni indikator Rasa dengan nilai mean 4,30 dengan interpretasi sangat baik, indikator Aroma dengan nilai mean 4,36 dengan interpretasi sangat baik, Harga dengan nilai mean 4,37 dengan interpretasi sangat baik, Kualitas dengan interpretasi sangat baik dengan nilai mean 4,64, dan yang nilai tertinggi dengan nilai mean 4,73 dengan interpretasi sangat baik adalah indikator manfaat. Mengingat penilaian konsumen yang berada pada penilaian sangat baik, maka hal yang perlu dilakukan untuk lebih memperkenalkan produk ini lebih luas adalah dengan melakukan kegiatan promosi. Selain itu disarankan agar produsen loloh memperhatikan indikator rasa yang memiliki nilai terendah dibandingkan indikator lainnya. Rasa pedas yang berasal dari sereh yang teridentifikasi dominan agar dipertimbangkan komposisinya sehingga komposisi rasa menjadi seimbang. Penelitian ini memiliki manfaat yang cukup signifikan bagi produsen sebagai bahan acuan bagi produsen untuk memperbaiki produknya sehingga produk ini bisa dipasarkan lebih luas lagi mengingat produk ini memiliki manfaat untuk kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Destria Justitie, Dkk. (2019). Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Cita Rasa, dan Harga Terhadap Loyalitas Pelanggan Waffelio Franchise di Surakarta. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. 13(3), 243 – 253.
- Fatlahah, A. (2013). *Pengaruh Kualitas Produk Dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian Es Krim Wall's Magnum*. *Jurnal Ilmu manajemen*, Vol. 1.
- Hapsari, I. (2015). *Kajian Nilai Gizi Minuman Tradisional Bali*. *Jurnal Agrotekno*, Vol.17. No.1, Agustus 2015. ISSN 2088-649
- Hendriyani, I.G.A.D. & Massenga, L.M. (2019) Persepsi Wisatawan Terhadap Minuman Tradisional Bali Sebagai Signature Drink: Studi Pada Loloh Cemcem Di Desa Wisata Penglipuran, Bali. *Jurnal Gastronomi Indonesia* 7(1). DOI: <https://doi.org/10.52352/jgi.v7i1.390>
<http://doi.org/10.33059/jj.v9i2.6509>

- Ikhsani, K., & Hapzi, A. 2017. *Analisis Kualitas Produk, Harga Dan Brand Awareness (Studi Kasus Produk The BotolSostro Di Giant Mall Permata Tangerang)*. Jurnal SWOT, Vol. VII, hal. 523-541.
- Marpaung, A.M. 2(020). *Tinjauan Manfaat Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) Bagi Kesehatan Manusia*. *Journal of Functional and Nutraceutical*, 1(2), pp.47-69.
- Nathalia dan Kristiana. (2018). *Peningkatan Keterampilan Siswa Smk Bandara Tangerang Melalui Pelatihan Pembuatan Minuman Tradisional Indonesia*.
- Pranadewi, P.M.A. (2021) *Tingkat Kesukaan terhadap Minuman Loloh Don Piduh Melalui Uji Organoleptik*. *Jurnal Gastronomi Indonesia* 9 (1) DOI: <https://doi.org/10.52352/jgi.v9i1.459>
- Putra, A., Yusasrini, A., & Widarta, R. (2019) *Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Karakteristik Loloh Don Piduh (Cantella Asiatica)*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8 (2) <http://dx.doi.org/10.23887/ijcsl.v4i4>
- Septiana, A.T. dkk. (2017). *Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman Terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Minuman Tradisional Indonesia*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Wasini. (2009). *Analisis Perilaku Konsumen Dalam Pembelian Minuman Bandrek Serbuk Merek Starbandrek PT Liza Herbal International*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Zahara, M. (2022) *Ulasan Singkat : deskripsi Tunga Telang (Clitori ternatea L.) dan Manfaatnya*. Brief Review : Description of Clitoria ternatea L. and its Benefits.