SKRIPSI

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI MINUMAN TEH DAUN SENGGANI *(Melastoma malabathricum L.)* DENGAN PENAMBAHAN SARI JERUK SAMBAL *(Citrus microcarpa bunge)*

OLEH :

SELFI NAFITA
NIM. C1061221005

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK

2026

SKRIPSI

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI MINUMAN TEH DAUN SENGGANI *(Melastoma malabathricum L.)* DENGAN PENAMBAHAN SARI JERUK SAMBAL *(Citrus microcarpa bunge)*

OLEH :

SELFI NAFITA
NIM. C1061221005

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK

2026

SKRIPSI

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI MINUMAN TEH DAUN SENGGANI *(Melastoma malabathricum L.)* DENGAN PENAMBAHAN SARI JERUK SAMBAL *(Citrus microcarpa bunge)*

OLEH :

SELFI NAFITA
NIM C1061221005

Skripsi Diajukan Sebagai Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Dalam Bidang Pertanian

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK

2026

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI MINUMAN TEH DAUN SENGGANI *(Melastoma malabathricum L.)* DENGAN PENAMBAHAN SARI JERUK SAMBAL *(Citrus microcarpa bunge)*

Tanggung Jawab Yuridis pada:

SELFI NAFITA
NIM. C1061221005

Jurusan Budidaya Pertanian

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat dan Lulus Ujian Skripsi
Pada tanggal: [illegible] 2026 Berdasarkan SK Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura Nomor: [illegible]/UN22.1/HK.03/2026

Tim Penguji :

Pembimbing Pertama	Pembimbing Kedua
Dr. Oke Anandika Lestari, STP, M.Si	Prof. Dr. Ir Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi, MP
NIP. 198410122014042001	NIP. 196505101989032001
Penguji Pertama	**Penguji Kedua**
Dr. Dwi Raharjo, S.TP., MP	Dr. Sholahuddin, STP., M.Si
198105132005011005	197901202005011002

Disahkan Oleh:
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura

Prof. Dr. Ir. Hj. Irenah Suswati, M.P., IPU
NIP. 196505301989032001

PERNYATAAN HASIL KARYA ILMIAH SKRIPSI/TESIS DAN SUMBER INFORMASI

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Minuman Teh Daun Senggani *(Melastoma malabathricum L.)* Dengan Penambahan Sari Jeruk Sambal *(Citrus microcarpa bunge)*", adalah karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang dikutip dari karya yang diterbitkan dan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan di dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka. Saya melimpahkan hak cipta dari skripsi saya kepada Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura.

Pontianak, 05 April 2026
Penulis,

Selfi Nafita
NIM. C1061221005

LEMBAR PERSEMBAHAN

Puji dan syukur kepada Allah SWT atas segala berkat dan rahmat-Nya yang telah diberikan kepada saya, sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Skripsi ini saya persembahkan sebagai hasil dari usaha, kerja keras, dan cinta kasih saya kepada orang-orang yang sangat berharga dan selalu mendukung saya hingga saat ini.

Terima kasih yang tak terhingga saya sampaikan kepada:

1. Kepada kedua orang tua tercinta, saya sampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala kasih sayang, doa, dukungan, serta pengorbanan yang telah diberikan selama ini. Sebagai anak pertama, saya menyaksikan secara langsung perjuangan Bapak dan Mamak dari awal dalam membangun kehidupan keluarga dengan penuh kerja keras dan ketulusan demi masa depan anak-anaknya. Terima kasih kepada Bapak atas segala usaha, pengorbanan, dan kerja keras yang telah diberikan sehingga saya dapat menempuh pendidikan hingga meraih gelar ini. Terima kasih kepada Mamak yang selalu menjadi sumber kekuatan, tempat berbagi cerita, serta pemberi doa dan dukungan tanpa henti. Segala pencapaian yang saya raih hingga saat ini tidak terlepas dari peran dan pengorbanan Bapak dan Mamak. Dengan penuh rasa syukur, hormat, dan cinta, karya ini saya persembahkan kepada Bapak dan Mamak sebagai bentuk terima kasih atas segala yang telah diberikan. Semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan kesehatan, kebahagiaan, dan keberkahan kepada kalian.
2. Kepada diri saya sendiri Selfi Nafita terimakasih selalu percaya setiap hal yang terjadi didalam hidup ini selalu ada titik makna indahnya. Banyak hal yang tentunya tidak mudah untuk dilewati namun terimakasih sudah kuat bertahan. Tidak ada takdir yang terjadi secara sia-sia. Sejak pertama kali proposal ini diketik hingga akhirnya menjadi skripsi banyak hal yang membuat semangat naik turun. Terimakasih sudah menjadi pribadi yang berani, terimakasih tidak menyia-nyiakan segala kesempatan yang ada.
3. Kepada adik satu-satunya sang penulis Dika Alfiansyah. Meski umur kita terpaut jauh terimakasih telah menjadi adik yang mengerti mengsuport dan selalu excited mendengarkan apapun yang kakaknya ceritakan. Terima kasih karena selalu menghibur saat kakaknya merasa sedih atau menghadapi kesulitan.

4. Kepada ibu Dr. Oke anandika lestari, STP, M.P. terimakasih untuk semua support, bimbingan dan kata semangatnya. Salah satu anugerah terbesar yang saya dapatkan di perkuliahan ini adalah dipertemukan dengan ibu. Dari banyaknya mahasiswa yang ingin menjadi bimbingan ibu terimakasih telah memilih saya menjadi bagian dari salah satu mahasiswa beruntung itu.
5. Kepada teman-teman saya Nurul elyawati, Santi, Wiwit ayu lativa, dan Novi Fitriani. Terimakasih selalu ada selalu membantu dan selalu mau direpotkan.
6. Kepada teman "Dora the Explorer" Anisa Aulia Rahma, Fiffi Fitriani, Iyola Brilianda, dan Soraya Rosfika Amalia. Bertemu serta dibersamai oleh manusia-manusia sebaik kalian dari maba sampai sekarang adalah anugerah. Dikala banyaknya orang-orang bilang pertemanan didunia kuliah itu menyeramkan yang awal mulanya dekat bisa menjadi asing bahkan musuh terimakasih telah mematahkan hal tersebut. Walau lima manusia ini keras kepala semua sering berselisih paham karna hal-hal kecil terimakasih masih selalu bersama.
7. Kepada teman-teman HMI komisariat pertanian cabang pontianak terimakasih sebanyak-banyaknya saya ucapkan. Banyak sekali hal-hal baru yang saya dapatkan serta menjadi tempat berproses yang sangat baik juga disini saya mendapatkan banyak sekali teman-teman baik.
8. Kepada siapapun yang berperan dalam selesainya skripsi ini yang tidak bisa saya sebutkan satu-persatu saya ucapkan banyak-banyak terimakasih.

RIWAYAT HIDUP



Selfi Nafita lahir pada tanggal 12 Juli 2005 di Purworejo, Jawa Tengah. Penulis merupakan anak pertama dari dua bersaudara pasangan bapak Nartusin dan Ibu Mutasilatun Penulis mulai memasuki jenjang pendidikan pada tahun 2010 di SDN 30 Sungai Mata-Mata lulus pada tahu 2016. Penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang selanjutnya di SMPN 1 Simpang Hilir lulus pada tahun 2019. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan di SMAN 1 Simpang Hilir lulus pada tahun 2022. Penulis kembali melanjutkan pendidikan ke tingkat yang lebih tinggi di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Tanjungpura Pontianak melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN).

Selama masa perkuliahan, penulis pernah aktif dalam organisasi kemahasiswaan baik internal maupun eksternal kampus, yaitu Badan Eksekutif Mahasiswa Fakultas Pertanian (BEM FAPERTA) periode 2024 menjadi staff kementrian sosial masyarakat dan Himpunan mahasiswa Islam (HmI) Komisariat Pertanian periode 2024-2025 sebagai wasekum P3A serta periode 2025-2026 sebagai sekretaris umum.

RINGKASAN SKRIPSI

Minuman teh daun senggani *(Melastoma malabathricum)* merupakan minuman fungsional yang berpotensi memberikan manfaat kesehatan, seperti kandungan antioksidan untuk menangkal radikal bebas, kemampuannya untuk menurunkan kadar gula darah dan sebagainya. Namun, seduhan daun senggani tersebut memiliki rasa yang cenderung sepat dan kurang disukai oleh konsumen sehingga perlu dikombinasikan dengan bahan lain yang dapat sedikit menutupi rasa sepat tersebut contohnya seperti jeruk sambal.

Jeruk sambal (*Citrus Microcarpa Bunge*) memiliki karakteristik rasa asam yang dapat meningkatkan cita rasa serta membantu menutupi rasa sepat dari seduhan daun senggani. Selain itu, penambahan jeruk sambal juga berpotensi mempengaruhi karakteristik fisikokimia dan sensori dari seduhan daun senggani tersebut. Tujuan penelitian ini mendapatkan konsentrasi penambahan sari jeruk sambal terbaik berdasarkan karakteristik fisikokimia dan sensori minuman daun senggani. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) satu faktor yaitu penambahan sari jeruk sambal dengan 5 perlakuan dan 5 kali ulangan. Perlakuan penambahan sari jeruk sambal yaitu sebanyak 0%, 1%, 3%, 5%, dan 7%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari jeruk sambal memberikan pengaruh nyata terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris (kecuali atribut sensori rasa manis). Peningkatan konsentrasi tertentu mampu meningkatkan aktivitas biologis, namun pada konsentrasi yang terlalu tinggi dapat menurunkan tingkat penerimaan panelis. Perlakuan terbaik diperoleh perlakuan p4 yaitu teh daun senggani dengan penambahan sari jeruk sambal sebanyak 7%. Perlakuan tersebut menghasilkan nilai pH 2,63%, TPT 1,76 ºBrix, Warna L* 50,77, Warna a* -1,79, Warna b* 7,11, fenol 246,06%, antioksidan 77,87%, dan anti α-amilase 46,164%. Penampakan teh menunjukkan semakin terang mendekti warna kuning, aroma jeruk lebih dominan dengan sedikit aroma rumput, rasa asam meningkat, rasa sepat menurun, rasa manis seimbang, serta kesukaan keseluruhan paling disukai.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Minuman Teh Daun Senggani *(Melastoma Malabathricum L.)* Dengan Penambahan Sari Jeruk Sambal *(Citrus Microcarpa Bunge)*". Skripsi ini disusun sebagai syarat untuk menyelesaikan program sarjana berdasarkan kurikulum di fakultas pertanian, Universitas Tanjungpura.

Terselesaikanya skripsi ini tidak lepas dari bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak baik yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada kedua orang tua serta dosen pembimbing kepada Dr. Oke Anandika Lestari, STP, M.Si selaku Dosen Pembimbing Pertama dan Prof. Dr. Ir Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi, MP selaku Dosen Pembimbing Kedua. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Dr. Maherawati, S.TP, M.P selaku dosen pembimbing akademik penulis, Prof. Dr. Ir. Hj. Denah Suswati, M.P, IPU, selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura, Dr. Tantri Palupi, S.P, M.Si, selaku Ketua Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura, Lucky Hartanti, STP,. MP selaku Ketua Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura. Selain itu tidak lupa juga terima kasih kepada teman-teman seperjuangan yang selalu membantu dan memberikan semangat untuk penulis menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari dalam penyusuanan proposal penelitian ini masih terdapat kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran untuk dapat menyempurnakan laporan ini. Akhir kata, penulis berharap semoga proposal penelitian ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Pontianak, 05 April 2026

Penulis,

Selfi Nafita

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR i
DAFTAR ISI ii
DAFTAR TABEL iv
DAFTAR GAMBAR v
DAFTAR LAMPIRAN vi
BAB I PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Perumusan Masalah 3
C. Tujuan 3
BAB II KERANGKA PEMIKIRAN 4
A. Tinjauan Pustaka 4
1. Minuman Teh 4
2. Daun Senggani 4
3. Jeruk Sambal 6
4. Antioksidan 7
5. Anti α-Amilase 8
B. Kerangka Konsep 9
C. Hipotesis 11
BAB III METODE PENELITIAN 12
A. Tempat dan Waktu Penelitian 12
B. Bahan dan Alat Penelitian 12
1. Bahan 12
2. Alat 12
C. Rancangan Penelitian 12
D. Pelaksanaan Penelitian 13
1. Pembuatan Simplisia Daun Senggani 13
2. Pembuatan Sari Jeruk Sambal 15
3. Penyeduhan Minuman Teh Daun Senggani dengan Penambahan Jeruk Sambal 16
E. Parameter Penelitian 17

F. Analisis Data 17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN..... 18
A. Karakteristik Bahan Baku 18
B. Total Padatan Terlarut 19
C. pH..... 20
D. Total Fenol 21
E. Aktivitas Antioksidan 22
F. Penghambatan α-Amilase 23
G. Warna 25
H. Sensori 27
1. Warna Kuning–Cokelat..... 27
2. Aroma Jeruk 28
3. Aroma Rumput..... 28
4. Rasa Asam..... 29
5. Rasa Manis..... 30
6. Rasa Sepat..... 30
7. Kesukaan Keseluruhan..... 31
I. Uji Indeks Efektivitas Penentuan Perlakuan Terbaik 31
BAB V PENUTUP..... 33
A. Kesimpulan 33
B. Saran..... 33
DAFTAR PUSTAKA..... 34
LAMPIRAN..... 42

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Formulasi minuman daun senggani dengan penambahan sari jeruk sambal 13

Tabel 2. Karakteristik bahan baku..... 18

Tabel 3. Total padatan terlarut teh daun senggani dengan penambahan sari jeruk sambal 19

Tabel 4. pH teh daun senggani dengan penambahan sari jeruk sambal 20

Tabel 5. Total fenol teh daun senggani dengan penambahan sari jeruk sambal 21

Tabel 6. Aktivitas antioksidan teh daun senggani dengan penambahan sari jeruk sambal 22

Tabel 7. Penghambatan α-amilase teh daun senggani dengan penambahan sari jeruk sambal 24

Tabel 8. Warna teh daun senggani dengan penambahan sari jeruk sambal 25

Tabel 9. Nilai kruskal wallis uji sensori deskriptif teh daun senggani dengan penambahan sari jeruk sambal 27

Tabel 10. Hasil uji indeks efektivitas teh daun senggani dengan penambahan sari jeruk sambal 31

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Tumbuhan Senggani 5

Gambar 2. Buah jeruk sambal 6

Gambar 3. Diagram alir pembuatan simplisia daun senggani 14

Gambar 4. Diagram alir pembuatan sari jeruk sambal 15

Gambar 5. Diagram alir pembuatan minuman daun senggani dengan penambahan sari jeruk sambal 16

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Uji Total Padatan Terlarut 42

Lampiran 2. Data Analisis Total Padatan Terlarut Teh Daun Senggani 43

Lampiran 3. Uji pH 44

Lampiran 4. Data Analisis pH Teh Daun Senggani 45

Lampiran 5. Uji Total fenol 46

Lampiran 6. Data Analisis Total Fenol Teh Daun Senggani 47

Lampiran 7. Uji Antioksidan 49

Lampiran 8. Data Analisis Antioksidan Teh Daun Senggani 50

Lampiran 9. Uji anti α-amilase 51

Lampiran 10. Data Analisis anti α-amilase Teh Daun Senggani 52

Lampiran 11. Uji Warna 53

Lampiran 12. Data Analisis Warna L*a*b* Teh Daun Senggani 54

Lampiran 13. Uji Sensori 56

Lampiran 14. Skor Uji Sensori Terhadap Warna Teh Daun Senggani 57

Lampiran 15. Skor Uji Sensori Terhadap Aroma Teh Daun Senggani 59

Lampiran 16. Skor Uji Sensori Terhadap Rasa Teh Daun Senggani 61

Lampiran 17. Skor Uji Sensori Terhadap Kesukaan keseluruhan teh Daun Senggani 63

Lampiran 18. Uji Indeks Efektivitas 65

Lampiran 19. Dokumentasi Penelitian 66

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan keanekaragaman hayati, termasuk tanaman berkhasiat yang dapat dimanfaatkan sebagai minuman fungsional. Minuman fungsional merupakan salah satu bagian dari pangan fungsional yang dapat dikonsumsi dan memberi efek kesehatan (Ilmi *et al.,* 2022). Salah satu tanaman yang berpotensi dikembangkan sebagai bahan minuman fungsional adalah daun senggani (*Melastoma malabathricum L.*). Tanaman ini dikenal luas oleh masyarakat Indonesia dengan berbagai nama daerah, antara lain senduduk, karimunting, harendong, dan cengkodok

Daun senggani dikenal di Kalimantan Barat sebagai daun gulma yang sering dimanfaatkan sebagai minuman bagi penderita diabetes, yaitu dengan cara diseduh menggunakan air panas (Lestari *et al.,* 2023). Senggani merupakan jenis gulma yang mudah ditemukan di Indonesia. Berdasarkan data yang dikutip dari Socfindo Conservation, (2024) senggani dapat tumbuh di daerah beriklim tropis dan subtropis, dari dataran rendah hingga ketinggian 1.650 m dpl. Tumbuh liar di tepi hutan, lahan terganggu, semak belukar, lereng gunung. Menyukai sinar matahari cukup dan kondisi pH tanah rendah (asam). Daun senggani ini mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid, tanin, antosianin, dan saponin yang bersifat antioksidan (Purwaningsih, *et al.,* 2023). Senyawa bioaktif dalam daun senggani memiliki kemampuan sebagai antiinflamasi, antimikroba, antihiperglikemik, antidiabetes, antihiperlipidemia, antikanker, analgesik, antivirus, antioksidan, antimikrobial, antibakteri, antikoagulan, antituberkuler, antidepresan, antitelmatik, antimalaria, diuretik, dan vasodilator (Lestari *et al.,* 2022). Penelitian yang dilakukan oleh Low *et al.,* (2021) menyebutkan bahwa daun senggani memiliki efektivitas dalam menurunkan kadar gula darah yang bermanfaat bagi penderita diabetes. Penelitian terdahulu Lestari, (2022) telah membuktikan adanya aktivitas antidiabetes daun senggani dengan uji *in vivo* (*oral glucose tolerat test* /OGTT) menggunakan hewan model yaitu tikus Sprague Dawley jantan. Senyawa bioaktif antidiabetes utama didalam seduhan daun senggani tersebut adalah *epicatechin, citric acid,* dan *isoquercetin*. Oleh karena itu, daun senggani memiliki potensi besar sebagai bahan baku minuman fungsional yang dapat

memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh. Namun, seduhan daun senggani memiliki cita rasa sepat yang kurang disukai oleh konsumen secara umum.

Rasa dominan sepat dari daun senggani dapat diatasi dengan alternatif penambahan bahan alami yang dapat menyeimbangkan rasa, sekaligus memberikan nilai fungsional tambahan. Menurut Ramlah (2016) penambahan rasa asam dapat digunakan untuk memengaruhi persepsi rasa pahit dan sepat serta komponen citarasa lain yang berkorelasi positif, seperti citrus, brown fruit, dan smoky. Kehadiran rasa asam, pahit, dan sepat dalam kadar yang seimbang justru berperan penting dalam membentuk keseimbangan cita rasa secara keseluruhan sehingga cita rasa yang dihasilkan menjadi lebih dapat diterima oleh konsumen. Penelitian Widiawati *et al.,* (2020) melakukan penambahan rasa asam terhadap seduhan herbal yaitu sari buah jeruk lemon pada seduhan daun beluntas terbukti dapat meningkatkan penerimaan sensori serta memperkaya aktivitas antioksidan. Temuan ini mendukung potensi penggunaan bahan asam alami dalam formulasi minuman fungsional. Pada penelitian kali ini penambahan rasa asam dapat memanfaatkan tanaman lokal yang banyak tumbuh dikalimantan barat seperti jeruk sambal (*Citrus Microcarpa Bunge*).

Jeruk sambal merupakan buah khas dari Kalimantan Barat yang memiliki rasa asam. Rasa asam pada jeruk berasal dari senyawa asam sitrat (Mayasari *et al* 2020). Selain itu, jeruk sambal juga mengandung vitamin C, senyawa fenolik, dan flavonoid yang bersifat antioksidan (Abal *et al* 2024). Jeruk sambal memiliki banyak keunggulan sebagai bahan tambahan alami terutama karena kandungan asam sitrat dan antioksidannya. Namun, penggunaannya perlu dikontrol dengan tepat karena rasa asam yang tinggi dan kestabilan komponen bioaktifnya dapat menjadi faktor pembatas dalam formulasi produk. Penambahan jeruk sambal diharapkan tidak hanya dapat meningkatkan karakter rasa dan penerimaan sensori minuman daun senggani, tetapi juga memperkuat aktivitas antioksidan dari minuman tersebut.

Dengan demikian, perlu dilakukan penelitian mengenai formulasi minuman fungsional berbasis daun senggani dengan penambahan jeruk sambal untuk mengetahui pengaruhnya terhadap kualitas sensori dan karakteristik fitokimia dan fisikokimia produk tersebut. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan alternatif produk minuman fungsional berbasis bahan alam yang berpotensi dikembangkan secara komersial dan mendukung pemanfaatan tanaman lokal Indonesia.

B. Perumusan Masalah

Berapakah konsentrasi penambahan sari jeruk sambal terbaik berdasarkan karakteristik fisikokimia dan sensori minuman daun senggani.

C. Tujuan

Mendapatkan konsentrasi penambahan sari jeruk sambal terbaik berdasarkan karakteristik fisikokimia dan sensori minuman daun senggani.