

**ALFAZZA DRINK, BISNIS MINUMAN SEHAT DI MASA
PANDEMI COVID-19**

S K R I P S I

Oleh:

TRI OKTAVIA SARI

NPM: 17043010002

Program Studi: TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
MEDAN
2021**

**ALFAZZA DRINK, BISNIS MINUMAN SEHAT DI MASA
PANDEMI COVID-19**

SKRIPSI

Oleh :

**TRI OKTAVIA SARI
NPM: 17043010002**

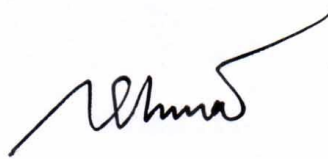
Program Studi: TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

**Disusun Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Strata 1 (S1) pada
Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara**

Komisi Pembimbing



**Dr. Mhd. Said Siregar S. Si., M.Si
Ketua**



**Masyhura, MD, S.P., M.Si
Anggota**



Disahkan Oleh:



**Assoc. Prof. Dr. Ir. Asritanarni Munar, M.P.
Dekan**

Tanggal lulus: 12-08-2021

PERNYATAAN

Dengan ini saya:

Nama : Tri Oktavia Sari
NPM : 1704310002

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi dengan judul “Alfazza Drink, Bisnis Minuman Sehat di Masa Pandemi Covid-19” adalah berdasarkan hasil dari perlombaan Kegiatan Bisnis Manajemen Mahasiswa Indonesia (KBMI) yang dilaksanakan di Universitas Podomoro Jakarta. Jika terdapat karya orang lain, saya akan mencantumkan sumber dengan jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (plagiarisme), maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh. Dengan pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Medan, Agustus, 2021
Yang menyatakan



Tri Oktavia Sari

RINGKASAN

Tri Oktavia Sari (1704310002), dengan judul skripsi “**Alfazza Drink, Bisnis Minuman Sehat Di Masa Pandemi Covid-19**”. Selama melakukan penelitian ini penulis dibimbing oleh Bapak Dr. Mhd. Said Siregar. S. Si., M.Si selaku ketua komisi pembimbing dan Ibu Masyhura, MD, S.P., M.Si selaku anggota komisi pembimbing.

Penelitian ini bertujuan untuk untuk mengetahui bagaimana pendapatan bisnis Alfazza drink di masa pandemi Covid-19 dan untuk mengetahui bagaimana cara mengolah buah kurma menjadi bisnis minuman sehat di masa pandemi covid-19.

Kesimpulan yang diperoleh adalah sebagai berikut: Penerimaan usaha Alfaaza Drink sebesar Rp. 15.000.000 dan total biaya usaha Rp. 7.367.699, maka laba bersih dari usaha ini sebesar Rp. 7.632.301. Alfaza Drink merupakan bisnis minuman sehat yang menguntungkan di masa pandemi covid-19.

SUMMARY

Tri Oktavia Sari (1704310002), with the thesis title "Alfazza Drink, Healthy Beverage Business During the Covid-19 Pandemic". During this research the author was guided by Dr. Mhd. Said Siregar. S. Si., M.Si as chairman of the supervisory committee and Mrs. Masyhura, MD, S.P., M.Si as member of the supervisory committee.

This study aims to find out how the income of the Alfazza drink business during the Covid-19 pandemic mass and to find out how to process dates into a healthy drink business during the COVID-19 pandemic.

The conclusions obtained are as follows: Alfaaza Drink's business revenue is Rp. 15,000,000 and total operating costs Rp. 7,367,699, then the net profit from this business is Rp. 7,632,301. Alfaza Drink is a healthy beverage business that is profitable during the COVID-19 pandemic.

RIWAYAT HIDUP

TRI OKTAVIA SARI, lahir pada tanggal 20 Oktober 1999 di Desa Aek Bange, anak ketiga dari pasangan orang tua Ayahanda Marmin dan Ibunda Syahfitri.

Jenjang pendidikan dimulai dari Sekolah Dasar (SD) di SD Negeri 016553 Aek Bange tahun 2005 dan lulus padatahun 2011. Kemudian melanjutkan ke Sekolah Menengah Pertama (SMP) di SMP Negeri2 Aek Ledong dan lulus pada tahun 2014. Kemudian melanjutkan di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) di SMK PP N1 Kualuh Selatan dan lulus padatahun 2017. Tahun 2017 penulis diterima sebagai mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Berikut ini beberapa kegiatan dan pengalaman akademik yang pernah dijalani/diikuti penulis selama menjadi mahasiswa:

1. Mengikuti Pengenalan Kehidupan Kampus Bagi Mahasiswa Baru (PKKMB) Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara tahun 2017.
2. Mengikuti Masa Ta'aruf (MASTA) Pimpinan Komisariat Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah Fakultas Pertanian UMSU tahun 2017.
3. Mengikuti kegiatan Kajian Intensif AL-Islam dan Kemuhammadiyah (KIAM) oleh Badan Al-Islam dan Kemuhammadiyah (BIM) tahun 2017
4. Mengikuti kegiatan Darul Aqam Dasar (DAD) Pimpinan Komisariat Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah Fakultas Pertanian UMSU tahun 2017
5. Mengikuti kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) sebagai ketua pengusul tahun 2017

6. Mengikuti kegiatan Latihan Strategi, Kepemimpinan dan Managerial (LASKAR) di Taman Cadika Medan Johor Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian (HMALOGISTA) tahun 2017
7. Mengikuti Seminar Kewirausahaan dengan tema Start Up Business Pusat Pengembangan Kewirausahaan (PKW) UMSU tahun 2017
8. Menjadi Departement Bidang Tabligh Kajian Keislaman dalam Badan Pengurus Harian (BPH) PK IMM Fakultas Pertanian UMSU 2018.
9. Menjadi Sekretaris Bidang Agama dalam Badan Pengurus Harian (BPH) HMALOGISTA 2018
10. Mengikuti Seminar Pak Tani Digital Goes to Campus tahun 2018
11. Mengikuti kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) sebagai ketua pengusul tahun 2018
12. Menjadi Ketua Bidang Ekonomi Kewirausahaan (EKOWIR) dalam Badan Pengurus Harian (BPH) PK IMM Fakultas Pertanian UMSU 2019.
13. Menjadi Department Bidang Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) dalam Badan Pengurus Harian (BPH) PERMADIKSI UMSU tahun 2019.
14. Mengikuti kegiatan Masa Ta'aruf sebagai Organizer Komite (OC) Pimpinan Komisariat Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah Fakultas Pertanian UMSU tahun 2019
15. Mengikuti kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) sebagai ketua pengusul tahun 2019
16. Mengikuti Seminar Nasional Kewirausahaan dan Call For Paper Pusat Kewirausahaan, Inovasi & Inkubator Bisnis UMSU tahun 2019

17. Mengikuti Workshop Business Plan Kompetisi Bisnis Mahasiswa Indonesia (KBMI) tahun 2019
18. Finalis Kewirausahaan Mahasiswa Indonesia (KMI) di Politeknik Negeri Batam tahun 2019
19. Mengikuti kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) sebagai ketua pengusul tahun 2020
20. Mengikuti kegiatan Sarasehan Nasional Daring Mempersiapkan PKM yang Berkualitas dan Lolos PIMNAS 2021 Universitas Ahmad Dahlan tahun 2020
21. Sebagai Peraih Pendanaan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) skema PKMK tahun 2020
22. Juara Harapan sub kategori Makanan dan Minuman dalam Kompetisi Kewirausahaan Mahasiswa Indonesia Award (KMIA) kategori Kegiatan Bisnis Manajemen Indonesia (KBMI) di Podomoro University tahun 2020
23. Melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan di PT Nafasindo Kebun Bungara Aceh Singkil tahun 2020
24. Mengikuti Ujian Komprehensif Al-Islam dan Kemuhammadiyah di UMSU tahun 2021

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT, karena dengan Rahmat dan Karunianya penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini guna melengkapi dan memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Pertanian (S1) pada Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Maka penulis menyusun Skripsi yang berjudul **“Alfazza Drink, Bisnis Minuman Sehat Di Masa Pandemi Covid-19”**.

Selama penulisan Skripsi ini, penulis banyak menerima bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Kepada kedua orang tua tercinta Ayahanda Marmin danI bunda Syahfitri yang telah memberikan dukungan moril maupun materi serta doa yang tulus sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini hingga selesai.
2. Bapak Dr. Mhd. Said Siregar S.Si., M.Siselaku Ketua Komisi Pembimbing Program Teknologi Hasil Pertanian
3. Ibu Masyhura.MD, S.P., M.Si selaku Anggota KomisiPembimbing
4. Ibu Assoc. Prof. Dr. Ir. Hj. Asritanarni Munar, M.P. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
5. Bapak Misril Fuadi, SP. M.Sc selaku Ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian
6. Ibu Dr. Dafni Mawar Tarigan, S.P., M.Si. selaku wakil Dekan I Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
7. Bapak Muhammad Thamrin, S.P.,M.Si. selaku wakil Dekan III Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

8. Seluruh Jajaran Dosen dan Pegawai Biro Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
9. Seluruh jajaran PUSKIBI UMSU yang telah mendampingi dan memberi semangat selama berlangsungnya perlombaan
10. Keluarga Besar Pimpinan Komisariat Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah Fakultas Pertanian UMSU.
11. Keluarga Besar Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian UMSU.
12. Kakek, nenek beserta kakanda Eka Riswananda, Dwi Rahayu dan Nuraida Nasution yang senantiasa memberikan semangat dan do'a dalam menyelesaikan skripsi
13. Sahabat tersayang Saya, Eqy Astanza, Irma Julyanty Munthe, Yulia Angraini Harahap, Pajar Indah, Indah Ayuni, dan Andri Abdiyong telah banyak membantu dan memberikan saran dalam menyelesaikan skripsi ini.
14. Sahabat seperjuangan Teknologi Hasil Pertanian Stambuk 2017 yang selalu mendukung dan memberikan motivasi serta memberikan semangat kepada penulis.

Semoga Allah SWT memberikan rahmat dan karunianya atas kebaikan hati bapakataibu serta rekan-rekan sekalian. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan.

Medan, 2021

Tri Oktavia Sari

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN	i
RINGKASAN	ii
SUMARRY	iii
RIWAYAT HIDUP	iv
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah.....	3
Tujuan Penelitian	3
Kegunaan Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Virus Covid-19	5
Minuman Kesehatan	6
Bisnis Minuman	7
Buah Kurma.....	8
Kandungan Nutrisi Buah Kurma	9
Kandungan Kimia Kurma (<i>Phoenix dactylifera</i>).....	10
Manfaat Buah Kurma	11
Susu UHT (<i>Ultra High Temperature</i>)	12
Susu Full Cream	13
Madu	14
Komposisi Madu	14

Jenis Madu	15
Manfaat Madu	17
Karakteristik Madu	17
Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Madu	18
Saffron	18
Kandungan Senyawa Saffron	19
Biskuit	20
Jenis-Jenis Produk	24
BAHAN DAN METODE	26
Lokasi Tempat Usaha	26
Bahan	26
Alat	26
Jenis Minuman dan Proses Produksi	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	36
Feed Beck dari Costumer	36
Tindak Lanjut	37
Mitra	37
Oprasional Bisnis.....	37
Keuangan	38
Penetapan Harga	39
KESIMPULAN DAN SARAN	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	47

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1.	Kandungan Kimia Kurma (<i>Pheonix dectylifera</i>)	10
2.	Kandungan Gizi Susu Sapi Per 100 gram.....	13
3.	Kriteria Mutu Madu berdasarkan SNI 2004	16
4.	Komponen Kimia Saffron.....	20
5.	Syarat Mutu Biskuit Berdasarkan SNI 2973: 2011.....	22
6.	Komposisi Zat Gizi Biskuit Per 100 Gram	23
7.	Sumber Pendanaan	38
8.	Penetapan Harga	39
9.	Barang	39
10.	Bahan	39
11.	Transportasi	40
12.	Lain-lain.....	40
13.	Perhitungan laba rugi.....	42

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1.	Buah Kurma (<i>Phoenix Dactylifera</i>)	8
2.	Putik Saffron	19
3.	Diagram Alir Pembuatan Ajwa Honey Juice	29
4.	Diagram Alir Pembuatan Sukari Honey Juice	30
5.	Diagram Alir Pembuatan Dates Milk Oreo.....	31
6.	Diagram Alir Pembuatan Dates Milk Regal	32
7.	Diagram Alir Pembuatan Dates Milk Choolate	33
8.	Diagram Alir Pembuatan Saffron Water.....	34
9.	Testimoni Pembeli	36

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	Laporan Akhir	47
2.	SK pemenang Expo KMI Tahun 2020.....	87
3.	Sertifikat Juara 1 Harapan.....	96
4.	Sertifikat Bebas Skripsi.....	97
5.	Kegiatan Saat Lomba	98

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) merupakan salah satu komoditi pertanian yang penting di Afrika Utara, Timur Tengah dan negara–negara Asia. Kurma dikenal sebagai makanan yang kaya nutrisi. Kurma tersusun atas gula–gula sederhana seperti glukosa, fruktosa dan sukrosa. Kurma mengandung beberapa mineral penting seperti besi, potassium, selenium, kalsium, dan vitamin seperti vitamin B1, B2, riboflavin dan niasin. Selain itu kurma juga mengandung serat pangan, tetapi rendah lemak dan protein. Buah kurma mengandung senyawa antioksidan, yaitu senyawa fenolik seperti flavonoid (Primurdia dan Kusnadi, 2014).

Biasanya buah kurma lebih sering dikonsumsi dalam bentuk segar dan hal ini dilakukan oleh umat yang beragama islam yang mengkonsumsi ketika berbuka puasa. Kandungan gula-gula sederhana kurma 20-70% dari bobot kering sehingga buah kurma mudah dicerna dan cepat mengganti energi tubuh yang hilang.

Pandemi corona 2019 (COVID-19) diumumkan WHO(Dunia Kesehatan HAI organisasi) tanggal 11 Maret 2020. Kejadian Covid-19 yang dilaporkan kepada publik pertama kali tanggal 31 Januari 2020 di Wuhan, Propinsi Hubei, RRC. Memasuki Minggu ketiga April 2020 terdapat 170.000 lebih korban yang meninggal, yang sembuh sebanyak 640.000 dari total yang terkonfirmasi positif sebanyak lebih dari 1,4 juta orang)di sisi lain Covid-19 telah menimbulkan ekonomi yang syok, yang mempengaruhi ekonomi secara perorangan, rumah

tangga, perusahaan mikro, kecil, menengah juga besar, bahkan mempengaruhi ekonomi negara dengan skala cakupan dari lokal, nasional dan bahkan global.

Persaingan usaha yang semakin ketat di era globalisasi harus disikapi oleh para pelaku bisnis/usaha dengan menerapkan langkah-langkah strategis bagi kelangsungan usahanya. Munculnya pandemi covid-19 yang melanda hampir di seluruh dunia mengakibatkan sendi-sendi kehidupan seperti pendidikan dan perekonomian mengalami kelumpuhan yang berakibat sekolah-sekolah ditutup serta perusahaan-perusahaan banyak yang mengurangi aktivitas produksi dan bahkan tidak sedikit yang melakukan pemutusan hubungan kerja (PHK). Perekonomian menjadi syok baik secara perorangan, rumah tangga, perusahaan makro dan mikro bahkan perekonomian negara di dunia (Taufik dan Ayuningtyas, 2020).

Alfazza Drink merupakan sebuah usaha yang bergerak di bidang kuliner yang berlokasi di Jl. Nanggarjati No.10 Kelurahan Sidorame Timur Kecamatan Medan Perjuangan Kota Medan. Usaha ini berdiri sejak tahun 2020 tepatnya pada tanggal 2 Mei 2020. Bisnis minuman ini memiliki peluang pasar cukup luas, terlebih pada masa pandemi saat ini dimana dengan mengkonsumsi produk minuman Alfazza Drink mampu meningkatkan stamina dan daya tahan tubuh. Produk Alfazza Drink terbuat dari bahan-bahan alami seperti kurma sukari pilihan, madu hutan murni dan susu segar sehingga sangat cocok dan aman untuk dikonsumsi oleh semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang yang telah lanjut usia. Produk Alfazza Drink ini sangat cocok karena berbahan dasar kurma yang dimana sudah diketahui khasiatnya yang luar biasa, dan kurma juga buah yang penjelasannya ada di dalam Al-Qur'an dan makanan yang dianjurkan Nabi

Muhammad shallallahu alaihi wasallam. Begitu juga dengan madu, baik dalam Al-Qur'an ataupun Hadis nabi, memberikan keterangan akan khasiat madu yang menyembuhkan ini. Dalam QS. An-Nahl ayat 68-69 dan kemudian Rasulullah juga menegaskan khasiat madu tersebut dalam hadist diriwayatkan oleh Bukhari: "Madu adalah penyembuh bagi semua jenis penyakit dan Al-Qur'an adalah penyembuh bagi semua kekusutan pikiran. Dalam mengembangkan bisnis ini kami memiliki sumber daya manusia yang memang memiliki kompeten di bidang kuliner. Kami juga mempunyai dan juga menjual di luar daerah yaitu di Asahan.

Berdasarkan keterangan di atas maka penulis berkeinginan untuk melakukan penelitian tentang ALFAZZA DRINK, BISNIS MINUMAN SEHAT DI MASSA PANDEMI COVID-19.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di jelaskan, maka rumusan masalah yang di bahas adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana bebisnis pada masa pandemi covid-19?
2. Bagaimana cara mengolah buah kurma menjadi bisnis yang menguntungkan pada saat pandemi covid-19?

Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui bagaimana pendapatan bisnis Alfazza drink di masa pandemi Covid-19.
2. Untuk mengetahui bagaimana cara mengolah buah kurma menjadi bisnis minuman sehat di masa pandemi covid-19.

Kegunaan Penelitian:

1. Sebagai persyaratan untuk menyelesaikan tugas akhir pada program studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatra Utara.
2. Meningkatkan usaha dalam produk minuman yang sehat.
3. Sebagai informasi dari bahan referensi bagi para peneliti yang akan melakukan penelitian lebih lanjut pada bidang yang sama.

TINJAUAN PUSTAKA

Virus Covid-19

Pada awal Desember 2019 terjadi penyakit pernapasan akut yang dikenal sebagai Virus Corona 2019 di kota Wuhan, Provinsi Hubei, Cina. Wabah COVID-19 mengalami peningkatan setiap harinya dikarenakan penyebaran virus ini terjadi secara cepat melalui kontak langsung antar manusia. Adapun gejala yang dirasakan oleh pasien yang terinfeksi virus Covid-19 menunjukkan gejala pada sistem pernapasan seperti demam, batuk, dan dispnea (Susilo *dkk*, 2020).

Virus ini kemudian menyebar dengan cepat ke seluruh belahan dunia sehingga pemerintah berusaha untuk mencari solusi pencegahan penularan COVID-19. Di Indonesia COVID-19 pertama kali terjadi pada awal tahun yaitu sekitar bulan Maret 2020 dengan kasus dua orang pasien. Setelah itu pada akhir Maret 2020 kasus ini meningkat sekitar 1.528 kasus dan 136 kasus kematian. Terjadinya peningkatan kasus yang cukup tinggi, maka pemerintah berusaha untuk menangani pencegahan penyebaran virus dengan skala besar yaitu mengeluarkan peraturan untuk melakukan segala kegiatan di rumah atau disebut sebagai work from home.

Kehadiran wabah COVID-19 saat ini dapat dikatakan memberikan dampak yang negatif terhadap sebagian masyarakat terutama pada masyarakat perkotaan. Menurut Brooks (2020) Pandemi yang terjadi saat ini mempengaruhi kondisi psikologis masyarakat seperti gangguan stres pasca trauma (post traumatic stress disorder), depresi, cemas, frustrasi, insomnia, merasa diri tidak berdaya dan adanya kondisi yang membuat individu merasa ketakutan terinfeksi COVID-19 (Setyaningrum dan Yanuarita, 2020).

Minuman Kesehatan

Minuman kesehatan merupakan minuman yang memiliki kandungan optimal yang baik dan sehat dan dapat diperoleh tubuh, seperti vitamin, mineral, protein dan serat. Minuman sangat penting bagi kesehatan tubuh. Minum air yang cukup merupakan hal yang penting untuk mempertahankan daya tahan tubuh, sebab cairan tubuh memiliki tugas penting yaitu, air dalam darah menghasilkan glukosa untuk kerja otot dan membawa keluar hasil metabolisme sampingan, air seni mengeluarkan sampah metabolisme, air dalam keringat menghilangkan panas seluruh kulit (Clark, 2014).

Perkembangan industri minuman di Indonesia yang telah menempuh beberapa periode menunjukkan bahwa periode kelima pada tahun 1995 ditandai dengan kemunculan minuman kesehatan seperti minuman probiotik, jelly drink, dan minuman isotonik. Minuman isotonik merupakan salah satu minuman populer di pasar Indonesia saat ini (Feizal dan Adianto, 2012). Pada dasarnya minuman isotonik menawarkan kesegaran bagi tubuh karena mengandung elektrolit mineral yang secara efektif dapat menggantikan cairan yang hilang selama beraktivitas. Minuman isotonik juga dikenal dengan istilah sport drink yaitu minuman yang berfungsi untuk mempertahankan cairan dan garam tubuh serta memberikan energi karbohidrat ketika melakukan aktivitas.

Makanan dan minuman yang sehat merupakan makanan yang memiliki kandungan gizi yang seimbang dan tidak mengandung zat tercemar atau membahayakan kesehatan. Masyarakat di era globalisasi ini tidak memperhatikan makanan dan minuman yang di konsumsi. Makanan dan minuman yang di konsumsi sehari-hari bila mengandung zat-zat tambahan berbahaya seperti

pewarna makanan, penyedap rasa dan bahan campuran lain dapat menimbulkan racun bagi tubuh. Zat tambahan makanan tersebut dapat menyebabkan kerusakan sampai tingkat sel (Eka, 2013). Dampak negatif dari zat tambahan berbahaya dapat memicu terjadinya kerusakan hati, kerusakan ginjal, tumor hingga terjadinya kanker (Amaliyah, 2017).

Bisnis Minuman

Bisnis adalah sebuah kata yang sering didengar oleh masyarakat, lazim diartikan sebagai kegiatan mencari uang dan menyambung hidup dalam arti harafiahnya. Memiliki bisnis sendiri merupakan impian mayoritas orang, sebuah kepuasan tersendiri bila memiliki sebuah bisnis yang sudah berjalan baik dan memberikan penghasilan rutin setiap bulannya. Menurut Griffin, *dkk*(2013), pengertian luas dari bisnis adalah semua aktivitas dan intuisi memproduksi barang dan jasa dalam kehidupan sehari-hari, sedangkan pengertian sempit dari bisnis adalah organisasi yang menyediakan barang dan jasa yang bertujuan mendapat keuntungan. Jadi, bisnis merupakan semua aktivitas memproduksi barang dan jasa yang bertujuan untuk memperoleh keuntungan.

Artikel industri makanan minuman terus tumbuh. Ketua Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia menjelaskan bahwa bisnis makanan dan minuman selalu masuk lima jenis investasi di Indonesia. Hal itu memicu banyaknya daya tarik investor atas bisnis makanan dan minuman ditambah menjelang Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA) tahun 2015. Pengusaha makanan dan minuman harus menyesuaikan komponen biaya produksi karena kenaikan Upah Minimum Provinsi (UMP) yang mencapai 30% dan kenaikan BI Rate hingga 7,5% sehingga tarif dasar listrik dan suku bunga pinjaman naik.

Naiknya UMP dan BI Rate menyebabkan investor asing berpeluang masuk ke Indonesia dengan biaya produksi yang lebih rendah (Aldo Ardi Sancoko, 2015).

Buah Kurma

Buah kurma atau yang dikenal dengan nama latin *Phoenix dactylifera* merupakan salah satu jenis tumbuhan palem yang buahnya memiliki rasa manis sehingga dapat dikonsumsi oleh banyak orang. Tanaman kurma adalah salah satu tanaman yang tertua di dunia dan hingga saat ini masih terpelihara keberadaannya di banyak negara. Nama ilmiah buah kurma *Phoenix dactylifera* berasal dari bahasa Yunani, “*Phoenix*” yang artinya buah merah atau ungu, dan “*dactylifera*” dalam bahasa Yunani disebut dengan “daktolus” yang berarti jari, seperti yang tampak pada bentuk buah kurma. (Munawwarah, 2015).



Gambar 1. Buah kurma (*Phoenix dactylifera*)

Secara taksonomi, kurma dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

Kingdom	: Plantae
Subdivisi	: Tracheobionata
Superdivisi	: Spermatophyta
Subkelas	: Arecidae
Ordo	: Arecales
Famili	: Arecaceae

Genus : Phoenix

Spesies : Phoenix dactylifera

Pada umumnya buah kurma sebagian besar dikonsumsi secara langsung. Di Indonesia buah kurma umumnya banyak dikonsumsi hanya ketika memasuki bulan puasa. Meskipun demikian, ada beberapa orang yang kurang menyukai buah ini sehingga dapat dijadikan inovasi produk baru di pasaran yaitu salah satu minuman prebiotik dengan penambahan sari kurma. Pembuatan minuman berbahan dasar kurma meningkatkan kepraktisan dalam penggunaannya (Primurdia dan Kusnadi, 2014).

Kandungan Nutrisi Buah Kurma

Kandungan nutrisi kurma tergantung dari varietas kurma dan kandungan airnya. Umumnya mengandung zat-zat berikut: gula (campuran glukosa, sukrosa, dan fruktosa), protein, lemak, serat, vitamin A, B1, B2, B3, potasium, kalsium, besi, klorin, tembaga, magnesium, sulfur, fosfor, dan beberapa enzim (Nur Khasanah, 2011).

Kandungan gulanya sebagian besar merupakan gula monosakarida, sehingga mudah dicerna tubuh, antara lain glukosa dan fruktosa. Pada varietas kurma tertentu, juga terdapat gula sukrosa. Kandungan gula pada kurma sangat tinggi, sekitar 70 persen, yaitu 70-73 gram per 100 gram (Nur Khasanah, 2011).

Selain kandungan air dan karbohidrat yang dimiliki, kurma juga memiliki kandungan asam lemak, yang terdiri dari lemak tersaturasi seperti capric, lauric, myristic, palmitic, stearic, margaric, arachidic, heneicosanoic, behenic dan asam tricosanoic, serta lemak yang tidak tersaturasi seperti palmitoleic, oleic,

linoleic, dan asam linolenic. Kurma juga dikenal sebagai buah dengan kandungan protein tertinggi yaitu 2.3-5.6% dibandingkan dengan buah-buah lain, seperti apel (0.3%), jeruk (0.7%), pisang (1.0%), dan anggur (1.0%) (Assirey, 2015).

Dalam beberapa riset ditemukan bahwa kurma mengandung serat yang memiliki efek baik terhadap kesehatan. Kurma mengandung 0.5-3.9% pektin, sebagaimana diketahui bahwa pektin dapat mengurangi faktor resiko penyakit metabolik yang berkaitan dengan heart disease dan diabetes, serta serat yang terdapat dalam kurma juga berfungsi untuk menurunkan level kolesterol dalam tubuh (Assirey, 2015).

Kandungan Kimia Kurma (*Phoenix dactylifera L.*)

Kurma memiliki kaya akan manfaat bagi kesehatan jika di konsumsi secara rutin karena berkhasiat sebagai obat dan penangkal racun (Wirakusumah, 2010). Kalori dalam kurma jauh lebih tinggi bila di bandingkan buah pisang atau jeruk. Selai itu, kurma juga dikenal sebagai buah dengan kandungan protein tertinggi yaitu 2,3-5,6 % dibandingkan dengan buah-buahan lain, seperti apel (0,3%), jeruk (0,7%), pisang anggur (1,0%). Adapun kandungan kimia kurma (*Phoenix dactylifera L*) dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Kandungan Kimia Kurma (*Phoenix dactylifera L*)

Chemical Composition	Jumlah
Moisture (g/100g)	22.8
Lipid (g/100g)	2.91
Ash (g/100g)	0,47
Total sugar (g/100g)	3.43
Reducing sugars (g/100g)	74.3
Sukrosa (g/100g)	71.3

Glukosa (g/100g)	3.2
Fruktosa (g/100g)	51.3
Kalsium (mg/g)	48.5
Prosporus (mg/g)	187
Pottasium (mg/g)	476.3
Sodium (mg/100g)	7.5
Magnesium 9mg/100g)	150

Sumber (Assirey, 2015).

Manfaat Buah Kurma

Kurma merupakan makanan sehat di bulan puasa dan dapat dibuktikan secara ilmiah. Kalori tinggi dan kandungan gulanya yang mudah dicerna membuat kurma dapat mengatasi kekurangan kalori akibat penggunaan energi saat beraktivitas di bulan puasa. Namun, kurma masih memiliki banyak khasiat lain yang baik untuk kesehatan diantaranya :

1. Kurma mengandung asam salisilat yang bersifat mencegah pembekuan darah, antiinflamasi, dan menghilangkan rasa ngilu ataupun rasa nyeri.
2. Kandungan kalium sangat bermanfaat bagi kesehatan jantung dan pembuluh darah karena berfungsi untuk menstabilkan denyut jantung, mengaktifkan kontraksi otot jantung, sekaligus mengatur tekanan darah. Oleh karena itu, kalium bermanfaat dalam mencegah penyakit stroke.
3. Kurma mengandung banyak serat yang baik bagi usus, sehingga mencegah sembelit dan melancarkan buang air besar.
4. Serat juga dapat menurunkan kolesterol dalam darah.
5. Kurma dapat membantu pertumbuhan tulang karena mengandung kalsium, fosfor, dan magnesium yang sangat diperlukan untuk memelihara kesehatan tulang dan gigi (Satuhu, 2010).

Susu UHT (*Ultra High Temperature*)

Susu merupakan bahan makanan yang memiliki nilai gizi yang tinggi, karena mengandung unsur kimia yang dibutuhkan oleh tubuh seperti Calsium, Phospor, Vitamin A, Vitamin B, dan Riboflavin yang tinggi. Susu memiliki kandungan nutrisi yang tinggi, komposisi susu terdiri dari air (87,1%), laktosa (5,0%), lemak (3,9%), protein (3,3%) dan mineral (0,7%). Susu yang rentan akan kontaminasi bakteri memerlukan pengolahan agar tidak mudah rusak. Salah satu metode pengolahan susu yaitu proses pengolahan susu menggunakan metode (*Ultra High Temperature*). Metode *Ultra High Temperature* merupakan susu yang diproses dengan pemanasan pada suhu tinggi ($>135^{\circ}\text{C}$ – 150°C) tetapi pada waktu hanya sekitar 2-15 detik. Pemanasan demikian mampu membunuh spora bakteri tahan panas sehingga tercapai kondisi sterilitas produk yang diinginkan dan sekaligus mampu meminimalisasi tingkat kerusakan mutu (tekstur, warna, citarasa dan flavor) dan zat gizi (Purwiyatno, 2011).

Susu UHT (*Ultra High Temperature*) adalah susu yang dibuat menggunakan proses pemanasan yang melebihi proses pasteurisasi, umumnya mengacu pada kombinasi waktu dan suhu tertentu dalam rangka memperoleh produk komersil yang steril. Susu UHT (*Ultra High Temperature*) merupakan salah satu produk pangan asal ternak yang banyak diminati oleh masyarakat, bahkan saat ini susu sudah termasuk dalam produk pangan yang dikonsumsi sehari-hari. Kondisi ini tentunya menjadikan peluang bagi pelaku industri pengolahan susu UHT (*Ultra High Temperature*) untuk lebih meningkatkan jumlah penjualan produk susu UHT (*Ultra High Temperature*). (Titin Prihatin, 2018). Adapun kandungan gizi pada susu sapi dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Kandungan gizi susu sapi per 100 gram

Komposisi	Jumlah
Energi	61 kkal
Protein (g)	3,2
Lemak (g)	3,5
Karbohidrat (g)	4,3
Kalsium (mg)	143
Fosfor (mg)	60
Besi (mg)	1,7
Vitamin A (μ g)	39
Vitamin B1 (mg)	0,03
Vitamin C (mg)	1
Air (g)	88,3

Sumber: Daftar Komposisi Bahan Makanan (Depkes RI, 2005).

Air susu sapi mengandung unsur-unsur gizi yang sangat baik bagi pertumbuhan dan kesehatan. Komposisi unsur-unsur gizi tersebut sangat beragam tergantung beberapa faktor, seperti faktor keturunan, jenis hewan, pakan yang meliputi jumlah dan komposisi pakan yang diberikan, iklim, lokasi, prosedur pemerahan, serta umur sapi (Muharastri, 2008).

Susu Full Cream

Susu full krim adalah bagian dari susu yang kaya akan lemak, yang timbul ke bagian atas dari susu pada waktu didiamkan atau dipisahkan dengan alat pemisah sentrifugal. Kandungan lemak dalam krim dapat bervariasi tergantung pada penggunaan selanjutnya, tetapi di negara barat di jual di pasar sebagai light coffee krim untuk makan, lemaknya 18-30%, *whipping cream* ringan lemaknya 30-36% dan *whipping cream* berat lemaknya lebih besar dari 36%. Lapisan krim yang terlihat dalam botol botol susu mentah terdiri dari kira-kira 60-80% lemak.

Butiran-butiran lemak pada susu yang timbul ke permukaan bagian atas membentuk suatu lapisan krim yang jelas. Tebal krim sering dipakai sebagai petunjuk bagi mutu susu. Susu segar telah didinginkan sampai 4⁰C akan mempunyai lapisan krim yang tebal dan maksimum. Susu yang dipanaskan pada suhu 75⁰C akan kehilangan sifat krimnya, dengan homogenisasi juga akan merusak sifat krim tersebut (Nurwantoro *dkk*, 2009).

Madu

Madu adalah cairan alami yang umumnya mempunyai rasa manis yang dihasilkan oleh lebah madu dari sari bunga tanaman (floral nektar) atau bagian lain dari tanaman (ekstra floral nektar) atau ekskresi serangga. Madu mengandung sejumlah senyawa dan sifat antioksidan yang telah banyak diketahui. Sifat antioksidan dari madu yang berasal dari zat-zat enzimatik (misalnya, katalase, glukosa oksidase dan peroksidase) dan zat-zat nonenzimatik (misalnya, asam askorbat, α -tokoferol, karotenoid, asam amino, protein, produk reaksi Maillard, flavonoid dan asam fenolat). Jumlah dan jenis antioksidan ini sangat tergantung pada sumber bunga atau varietas madu, dan telah banyak penelitian yang menunjukkan bahwa adanya hubungan antara aktivitas antioksidan dengan kandungan total fenol (Devyana Dyah Wulandari, 2017).

Komposisi Madu

Madu mengandung karbohidrat kompleks, air serta komponen minor. Madu juga banyak mengandung vitamin, mineral, enzim, senyawa organik, asam amino bebas dan senyawa volatil. Madu banyak mengandung mineral, baik yang esensial maupun nonesensial. Setiap madu memiliki kandungan mineral yang

berbeda yang dapat dipengaruhi oleh kadar abu yang terdapat pada madu. Kadar abu untuk madu yakni maksimal 0,5% b/b (Antary *dkk.*, 2013).

Kandungan lain yang terdapat pada madu yakni 80-85% karbohidrat (glukosa dan fruktosa), 15-17% air, 0,1-04% protein, 0,2% abu, sejumlah kecil asam amino, enzim, vitamin dan zat-zat lain. Komposisi pada madu dipengaruhi oleh beberapa hal yakni oleh nektar bunga yang telah dikumpulkan dan dikeluarkan oleh lebah yang menghisapnya, faktor iklim dan kematangan madu (Wibowo *dkk.*,2017). Kandungan dalam madu juga sangat mempengaruhi sifat fisikokimia pada madu. Kandungan mineral dalam madu diantaranya Al, Cr, Ni, V, Co, Ca, Mg, K, Na, Zn, Fe, Cu dan Mn (Conti *dkk.*,2014).

Jenis Madu

Berdasarkan Sumber Bunga menurut Rostita (2007)

1. Monoflora yaitu berasal dari satu jenis bunga. Memiliki warna, wangi dan rasa yang spesifik tergantung asal nektarnya.
2. Poliflora yaitu berasal dari berbagai sari bunga. Madu ini dapat dinamai sesuai dengan lokasi madu dikumpulkan misalnya madu Sumbawa, madu Bangka, atau madu Timor. Lebah cenderung mengambil nektar dari satu jenis tanaman dan baru mengambil dari tanaman lain bila belum mencukupi.

Berdasarkan Sumber Nektarnya menurut Adji (2007).

1. Madu durian, yaitu madu yang berasal dari nektar bunga pohon durian. Berwarna kuning, encer dan rasanya agak pahit. Berkhasiat untuk meningkatkan daya tahan tubuh, menghilangkan rasa mual, memperbaiki aliran darah, bersifat stimulan, dan menyembuhkan luka bakar.

2. Madu alpukat, yaitu madu yang dikumpulkan dari bunga alpukat. Warnanya gelap dan rasanya kaya akan lemak.
3. Madu jeruk, yaitu madu yang berasal dari kombinasi beberapa bunga jeruk, berwarna terang, rasanya tidak terlalu tajam, dan beraroma jeruk segar.
4. Madu kopi yaitu madu yang diperoleh dari bunga kopi dan memiliki efek berkebalikan dengan sifat kopi. Madu ini justru menimbulkan rasa kantuk dan cocok untuk orang yang kesulitan tidur.
5. Madu campuran yaitu madu yang dicampur untuk mendapatkan cita rasa dan warna yang diinginkan. Kebanyakan madu yang di dalam kemasan merupakan madu jenis ini.

Berikut ini komposisi kimia madu per 100 gram. Di Indonesia, untuk kualitas madu sudah ditentukan berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 3. Kriteria Mutu Madu berdasarkan SNI, 2004.

Komposisi	Jumlah
Kalori	328 kal
Kadar air	17,2
Protein	0,5 g
Karbohidrat	82,4 g
Abu	0,2 g
Tembaga	4,4-9,2 mg
Fosfor	1,9-6,3 mg
Besi	0.06-1,5 mg
Mangan	0.02-0,4 mg
Magnesium	1,2-3,5 mg
Thiamin	0,1 mg
Riboflavin	0,02 mg
Niasin	0,2 g

Lemak	0,1 g
Ph	3,9
Asam	43,1 mg

Sumber: Standart Nasional Indonesia(2004).

Manfaat Madu

Secara umum madu berkhasiat menghasilkan energi, meningkatkan daya tahan tubuh, dan stamina. Madu cepat berdifusi melalui darah, dan karena itu madu merupakan sumber energi yang cepat. Madu mendukung pembentukan darah serta membersihkan darah. Selain itu, juga ada efek positif dalam mengatur dan membantu peredaran darah tetap lancar (Shaikh *dkk*, 2015).

Madu mengandung zat antibakteri sehingga baik untuk mengobati luka bakar dan penyakit infeksi. Adanya rasio perbandingan karbon terhadap nitrogen yang tinggi, kekentalan madu yang membatasi pelepasan oksigen, oksidasi glukosa yang menghasilkan H₂O₂ dan sifat osmolaritas yang tinggi membuat bakteri sulit untuk hidup (Rostita, 2007).

Madu yang alami bersifat preservatif atau mengawetkan. Selain itu, madu juga memiliki sifat higroskopis yaitu menarik air dari lingkungan sekitarnya. Sehingga madu dapat digunakan untuk mengompres luka luar yang bersifat basah karena cairan dan nantinya akan ditarik oleh madu (Adji, 2008).

Karakteristik madu

Kualitas madu yang dihasilkan sangat berpengaruh pada lebah madu, wilayah geografis sumber nektar, serta kondisi lingkungan sarang. Zat-zat yang ada pada madu dapat bermanfaat bagi tubuh kita, madu juga memiliki keunikan sendiri dalam sifatnya meskipun madu memiliki rasa yang manis, namun madu

tidak berbahaya seperti gula untuk dikonsumsi. Karena madu merupakan larutangula sangat jenuh yang mengandung protein dan mineral walaupun hanya dalam jumlah yang kecil (Sudaryanto, 2010).

Faktor yang mempengaruhi Kualitas Madu

Kualitas madu sangat dipengaruhi oleh proses pematangan madu dalam sarang lebah. Kualitas madu juga dipengaruhi oleh kualitas kadar airnya. Ketika lebah mengambil sari dari bunga atau tanaman, sari yang diambil memiliki kandungan air yang cukup besar. Kadar air dari sari bunga inilah yang akan berpengaruh pada proses pematangan madu dalam sarang lebah. Madu jenis apa pun jika waktu pematangan madu dalam sarang terlalu singkat, madu itu akan memiliki kualitas kurang yang baik (Wulandari, 2017).

Saffron

Kuma-kuma atau saffron (saffron) adalah nama sebagai rempah-rempah dari bunga *Crocus sativus*, sekaligus nama umum sebagai tanaman *Crocus sativus* dari marga *crocus* famili Iridaceae. Bunga saffron memiliki tiga kepala putik (stigma) yang terletak distal terhadap daun buah. Anggota tangkai putik, yang menghubungkan stigma dengan anggota bunga paling dalam, sering dikeringkan dan dinamakan saffron yang dipakai sebagai bumbu masakan dan bahan pewarna. Saffron memiliki rasa khas sedikit pahit dan berbau harum seperti iodoform atau rumput kering yang diakibatkan zat kimia bernama picrocrocin dan safrana (Jadouali et al., 2019).



Gambar 2. Putik Saffron

Secara taksonomi, Saffron dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Magnoliophyta
Kelas	: Liliopsida
Ordo	: Asparagales
Famili	: Iridaceae
Genus	: Crocus
Spesies	: Crocos Sativus

Kandungan Senyawa Saffron

Saffron mengandung crocin, yang merupakan satu bahan pewarna karotenoid yang membuat makanan dikeluarkan berwarna kuning keemasan. Warna kuning gamblang saffron menjadikannya sebagai rempah-rempah yang paling dicari orang di dunia. Dalam pengobatan tradisional, saffron dipakai sebagai obat bermacam macam penyakit. Tiga senyawa bioaktif utama dalam saffron adalah crocin, picrocrocin dan safranal, yang masing-masing bertanggung jawab atas warna, rasa, dan bau saffron yang eksklusif. Selain ketiga komponen tersebut, saffron juga mengandung komponen lain, seperti karotenoid, karbohidrat, raw fiber, protein, lemak, antosianin, flavonoid, vitamin (riboflavin dan tiamin), mineral dan elemen lain yang dianggap sebagai elemen bernutrisi dan

bermanfaat bagi kesehatan. Rasa pahit dari saffron disebabkan oleh picrocrocin, yang pada akhirnya mengarah ke safranal. Bahan aktif lain termasuk zeaxanthin, likopen, karoten, dan vitamin terutama riboflavin dan tiamin (Jadouali et al., 2019). Komponen Kimia dari saffron dapat dilihat pada 4.

Tabel 4. Komponen Kimia Saffron

Komposisi	Jumlah
Lemak	5%
Kelembaban	10%
Mineral	5%
Protein	12%
Serat kasar	5%
Gula	63%

Sumber: Jodouali et, al., (2019).

Penggunaan saffron sebagai obat-obatan tradisional telah didiskusikan pada manajemen kesehatan di pengobatan Cina, Ayurveda dan Unani. Saffron dilaporkan memiliki efek sedative, ekspektoran, anti-asma, ekspektoran, stimulasi menstrual flow dan gen adaptogenik. Studi yang dilakukan pada hewan dan penelitian laboratorium menunjukkan bahwa saffron memiliki efek terapeutik dalam manajemen kesehatan melalui aktivitas antioksidan, anti mikrobial, hepatoprotektif, dan anti tumor (Gohariddk, 2013). Temuan eksperimen menunjukkan bahwa fraksi etanolik stigma memiliki aktivitas antioksidan tertinggi kemungkinan karena adanya kandungan fenolik dan flavonoid yang tinggi (Baba et al., 2015).

Biskuit

Biskuit adalah produk makanan kering yang dibuat dengan memanggang adonan yang mengandung bahan dasar terigu, lemak dan bahan pengembang,

dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan. Biskuit merupakan salah satu makanan ringan atau snack yang banyak di konsumsi oleh masyarakat. Produk ini merupakan produk kering yang memiliki kadar air yang rendah. (Sari, 2013).

Biskuit merupakan salah satu makanan ringan atau snack yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Produk ini merupakan peroduk kering yang memiliki kadar air rendah. Menurut Saksono (2012) menyatakan bahwa berdasarkan data asosiasi industri, tahun 2012 konsumsi biskuit diperkirakan meningkat 55-8% didorong oleh kenaikan konsumsi domestik. Biskuit dapat dibuat dan dipanggang di dapur rumah tangga. Sekarang pembuatan biskuit dapat di buat terutama di pabrik-pabrik dengan produksi besar. Proses pembuatan biskuit secara garis besar terdiri dari pencampuran (mixing), pencetakan (cutting) dan pemanggangan (bucking).

Biskuit dapat digolongkan menjadi beberapa macam berdasarkan tekstur dari biskuit, metode pembentukan adonan, dan penambahan bahan. Biskuit dapat dikelompokkan menjadi krekers, kukis, wafer, dan pai.

- a. Krekers, jenis biskuit ini adalah biskuit yang diuat dari adonan keras, melalui proses fermentasi. Bentuk dari biskuit ini yaitu pipih dan rasa yang agak asin dan renyah, apabila dipatahkan menampang dan potongannya berlapis-lapis.
- b. Kukis, jenis biskuit adalah biskuit yang dibuat dari adonan lunak, apabila dipatahkan penampang potongannya berstektur kurang padat dan kadar lemak yang lebih tinggi.
- c. Wafer, jenis biskuit yag dibuat dari adonan cair, renyah dan berpori-pori kasar apabila dipatahkan penampang berongga-rongga.

d. Pai, jenis biskuit ini adalah biskuit yang bersepih dan pembuatan biskuit ini ialah dibuat dari adonan serta dilapisi dengan lemak padat atau emulsi lemak sehingga mengembang selama proses pemanggangan dan peampang dari biskuit ini tampak berlapis–lapis.

Biskuit disukai oleh semua kalangan usia baik dikalangan dewasa maupun balita karena rasanya yang enak harga relatif murah dan mudah di dapat, namun biskuit yang dikonsumsi oleh balita dan dewasa ini memiliki jenis yang berbeda. dan umur simpan biskuit yang relatif lebih lama (Fajar, 2013). Syarat mutu biskuit berdasarkan SNI 2973:2011 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 5.Syarat mutu biskuit berdasarkan SNI 2973:2011

Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
Bau	-	Normal
Rasa	-	Normal
Warna	-	Normal
Kadar air (b/b)	%	Maks. 5
Kadar protein (Nx 6.25) (b/b)	%	Min. 5
Asam lemak bebas (b/b)	%	Maks. 1,0
Cemaran logam	-	-
Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0,5
Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 0,2
Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40
Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 0,05
Cemaran mikroba	-	-
Angka lempeng total	Koloni/g	Maks. 1×10^4
Coliform	APM/g	20
Eschericia coli	APM/g	>3
Salmonella sp	-	Negatif/25 g
Staphylococcus aureus	Koloni/g	Maks. 1×10^2
Bacillus cereus	Koloni/g	Maks. 1×10^2

Kapang dan khamir	Koloni/g	Maks. 2×10^2
-------------------	----------	-----------------------

Sumber: Standart Nasional Indonesia (2011).

Biskuit dikonsumsi oleh seluruh kalangan usia, baik balita hingga dewasa namun memiliki jenis yang berbeda. Biskuit yang beredar dipasaran memiliki kandungan gizi yang kurang seimbang, kebanyakan memiliki kandungan karbohidrat dan lemak yang tinggi sedangkan protein yang relatif rendah. Kandungan gizi biskuit yang diwajibkan Standar Nasional Indonesia adalah sebagai berikut terdapat pada tabel berikut (SNI, 2011).

Tabel 6. Komposisi Zat Gizi Biskuit per 100 gram

Zat gizi	Jumlah
Energi kkal	458
Protein (g)	6,9
Karbohidrat	75,1
Lemak	14,4
Vitamin A	0
Vitamin B1 (mg)	0,09
Vitamin C (mg)	0
Kalsium (mg)	62
Fosfor (mg)	87
Zat Besi (mg)	3

Sumber: Standar Nasional Indonesia (2011).

Biskuit disukai oleh seluruh kalangan usia karena rasanya yang enak, bervariasi, bentuk beraneka ragam, harga relatif murah, cukup mengenyangkan, hingga kandungan gizi yang lengkap.

Jenis-jenis Produk

Produk Alfazza Drink terdiri dari beberapa jenis, dan setiap jenisnya memiliki varian rasa yang berbeda. Berikut ini merupakan keterangan dari setiap varian rasa:

Produk Alfazza Drink memiliki 7 varian rasa diantaranya:

a. Ajwa Honey Juice

Ajwa honey juice yang terbuat dari kurma ajwa terpilih memberikan rasa yang lezat dan segar. Minuman ini dapat menambah daya tahan tubuh serta memberikan efek yang baik bagi konsumen yang tidak suka makan kurma langsung.

Sukari Honey Juice

Minuman sukari honey juice ini tidak kalah juga dengan ajwa honey juice dengan rasa yang maksimal baik, kualitas kurma yang bagus dan segar membuat para pecinta kurma terpikat, dengan ukuran minum yang cocok di pasaran.

b. Dates Milk Original

Dates Milk original merupakan minuman susu kurma yang terbuat dari susu UHT (*Ultra High Temperature*) dan kurma sukari, susu UHT merupakan sumber protein terbaik yang sangat dibutuhkan tubuh. Selain itu dates milk original yang dibuat dari susu UHT ini mengandung kalsium dan vitamin D.

c. Dates Milk Oreo

Dates Milk oreo adalah minuman susu UHT (*Ultra High Temperature*) yang dicampur dengan oreo, di buat dengan perpaduan rasa susu UHT (*Ultra High Temperature*) dan oreo.

d. Dates Milk Regal

Dates Milk regal ini susu yang dicampur dengan biskuit regal, ini rasa susu dicampur biskuitnya yang membuat dua bahan ini menjadi kesatuan yang enak, tidak membuat rasa bosan meminumnya dengan ukuran botol 250 ml.

e. Dates Milk Chocolate

Bagi pecinta susu tetapi tidak suka dengan susu putih, dates milk chocolate ini bagus untuk di konsumsi, selain itu tidak sedikit produk susu coklat yang kini telah diperkaya dengan kalsium tambahan, vitamin dan mineral lainnya. Susu coklat menjadi pilihan yang cukup laris dipasaran.

f. Saffron Water

Minuman saffron water merupakan minuman yang memiliki banyak manfaat untuk kesehatan, diantaranya untuk mengurangi gejala lambung, nyeri haidan menjaga kesehatan pembuluh darah jantung dan tekanan darah. Saffron merupakan bagian dari bunga *crocus sativus* yang berbentuk benang halus dan tipis berwarna merah, saffron juga dapat digunakan sebagai rempah-rempah yaitu dapat digunakan untuk penyedap, pewarna dan perisa makanan.

BAHAN DAN METODE

Lokasi Tempat Usaha

Jalan Nanggarjati No. 10 A Kecamatan Medan Perjuangan, Kabupaten Sidorame Timur Kota Medan, Sumatera Utara.

Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman Alfazza Drink diantaranya daging buah kurma ajwa, daging buah sukari, madu hutan, susu UHT, air, biskuit oreo, biskuit regal dan putik saffron.

Alat

Alat yang digunakan diantaranya blender, saringan, sendok, gelas ukur, sendok takar, wadah dan botol kemasan.

Jenis Minuman dan Cara Pembuatan

1. Ajwa honey juice

Cara Pembuatan:

- a. Disiapkan 3 butir kurma ajwa lalu pisahkan daging buah dengan bijnya.
- b. Kemudian daging buah kurma ditambaha 1 sdm madu dan 250 ml air haluskan.
- c. Saring olahan tersebut kemudian dikemas kedalam botol 250 ml.

2. Sukari honey juice

Bahan: Kurma sukari, madu dan air.

Cara Pembuatan

- a. Disiapkan 4 buah kurma sukari dipisahkan daging buah dengan biji
- b. Tambahkan 1 sdm madu lalu tambahkan 250 ml air kemudian haluskan dengan blender
- c. Disaring olahan tersebut kemudian dikemas kedalam botol ukuran 250 ml

3. Dates milk original

Cara Pembuatan:

- a. Disiapkan 2 buah kurma sukari dipisahkan daging buah dengan biji
- b. Tambahkan 1 sdm madu lalu tambahkan 150 ml susu UHT dan 100 ml air
- c. Haluskan semua bahan dengan blender kemudian saring
- d. Lakukan pengemasan dengan botol ukuran 250 ml

4. Dates Milk Oreo

Cara Pembuatan:

- a. Disiapkan 2 buah kurma sukari di pisahkan daging buah dengan biji dan 3 keping oreo
- b. Ditambahkan 1 sdm madu lalu tambahkan 150 ml susu UHT (*Ultra High Temperature*) original, 100 ml air dan
- c. Dihaluskan semua bahan dengan blender kemudian saring
- d. Dilakukan pengemasan dengan botol ukuran 250 ml

5. Dates Milk Regal

Cara Pembuatan:

- a. Disiapkan 2 buah kurma sukari dipisahkan daging buah dengan biji
- b. Ditambahkan 1 sdm madu lalu tambahkan 150 ml susu UHT (*Ultra High Temperature*)original, 100 ml air dan 2 keping biskuit regal
- c. Dihaluskan semua bahan dengan blender kemudian saring
- d. Dilakukan pengemasan dengan botol 250 ml

6. Dates Milk Chocoolate

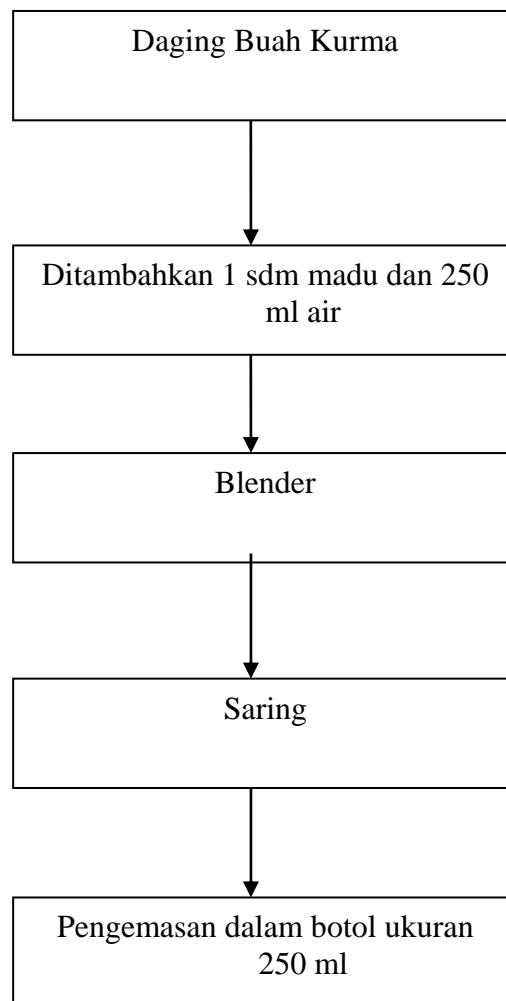
Cara Pembuatan:

- a. Disiapkan 2 buah sukari dipisahkan daging buah dengan biji
- b. Ditambahkan 1 sdm madu, 150 ml susu UHT (*Ultra High Temperature*) coklat, 100 ml air
- c. Dihaluskan semua bahan dengan blender lalu saring
- d. Dilakukan pengemasan dengan botol 250 ml

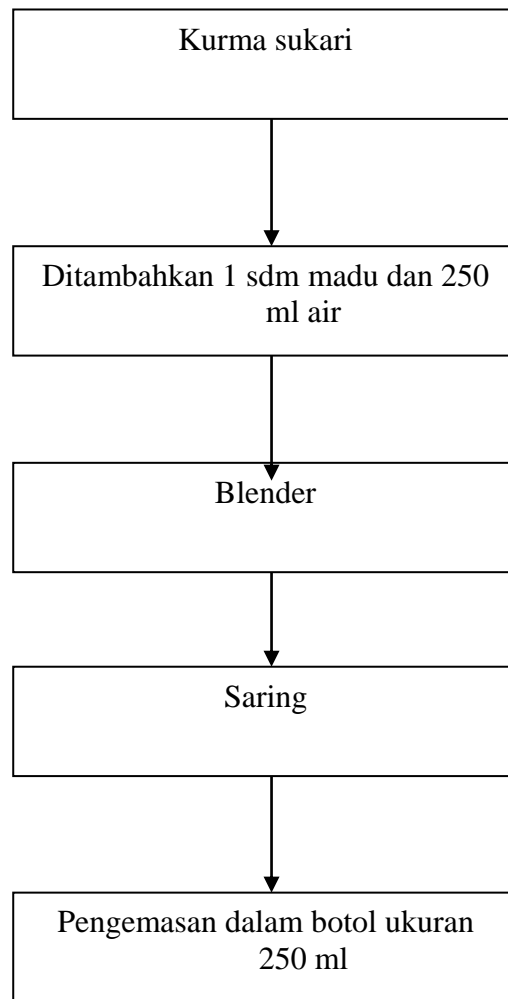
7. Saffron Water

Cara Pembuatan

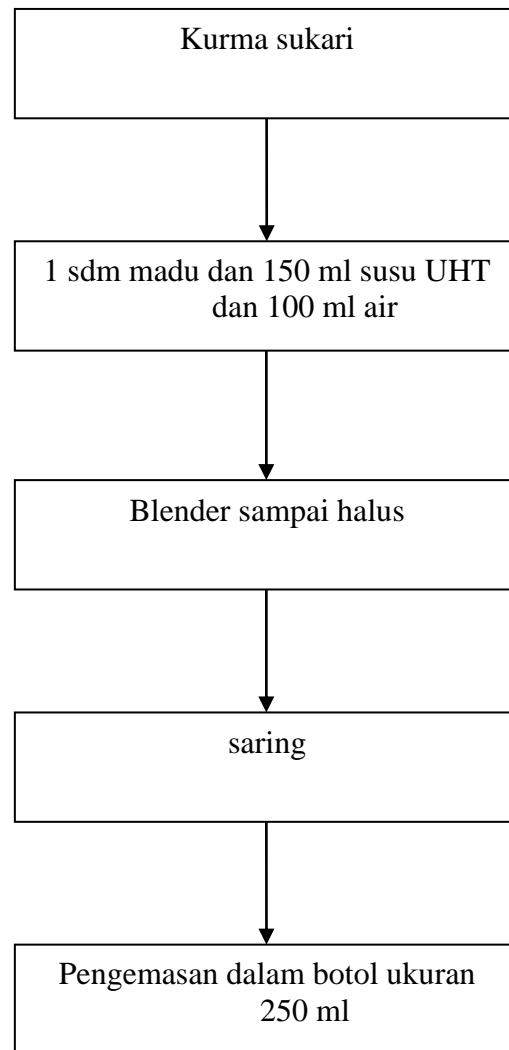
- a. Disiapkan 3 helai putik saffron dan 250 ml air dikemas dalam 250 ml air
- b. Biarkan selama 1 jam sampai warna air berubah menjadi kuning
- c. Dilakukan pengemasan dengan botol 250 ml



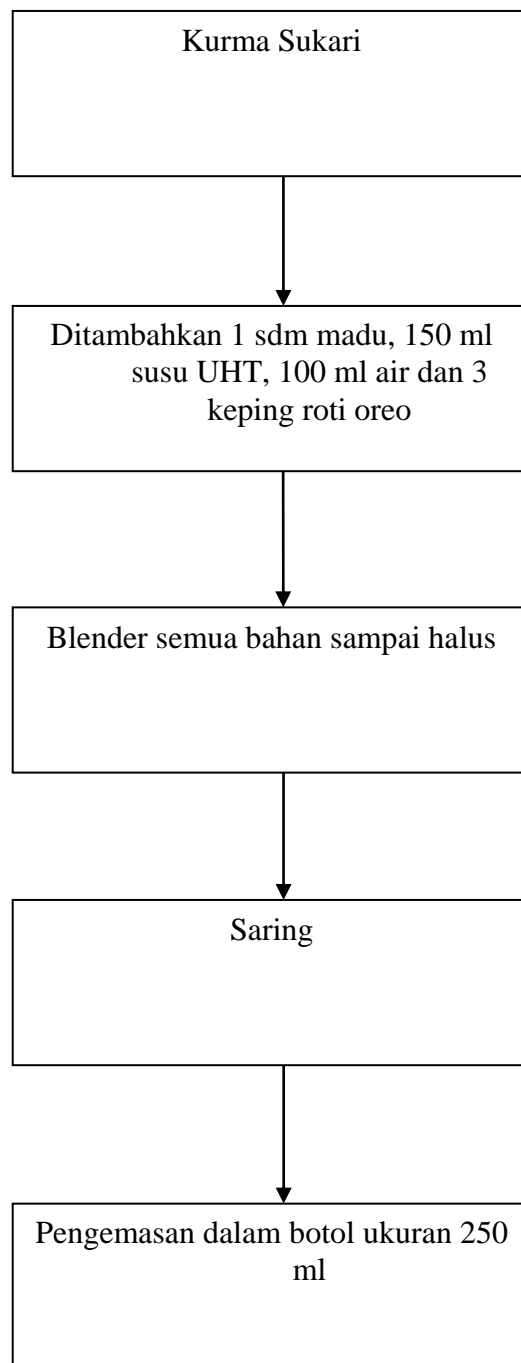
Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan Ajwa Honey Juice.



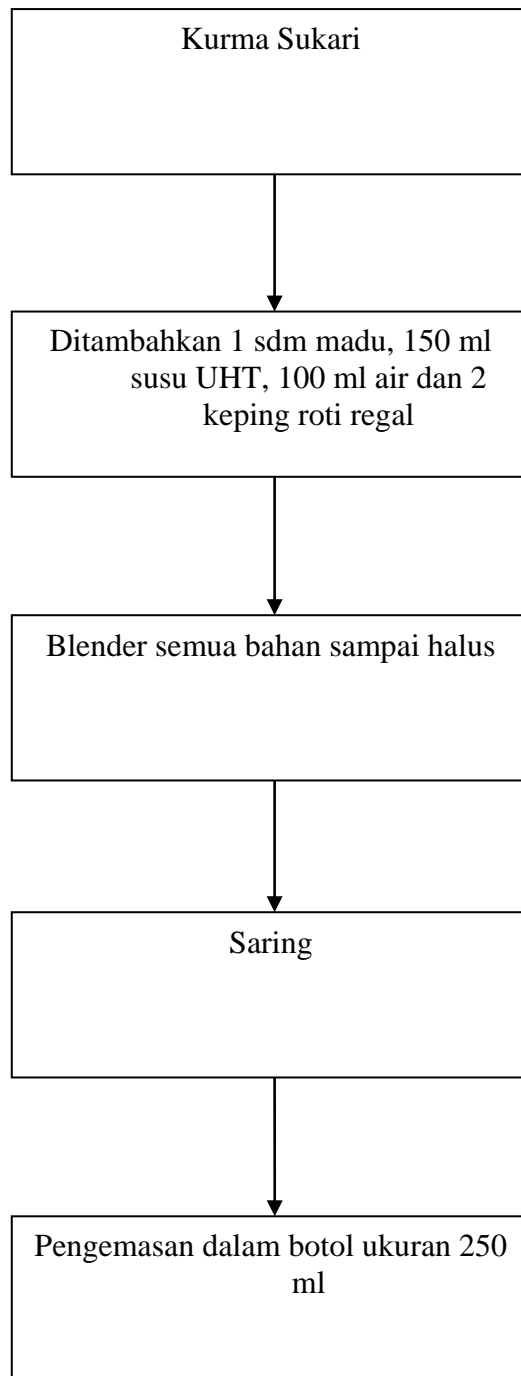
Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Sukari Honey Juice.



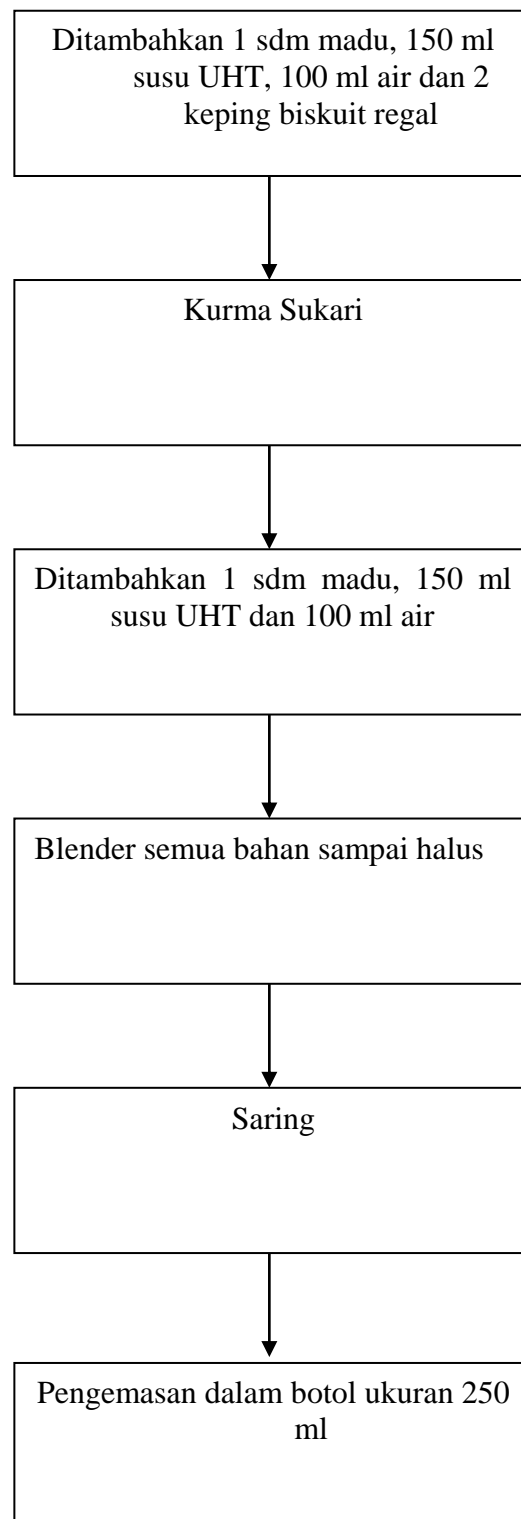
Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Dates Milk Original.



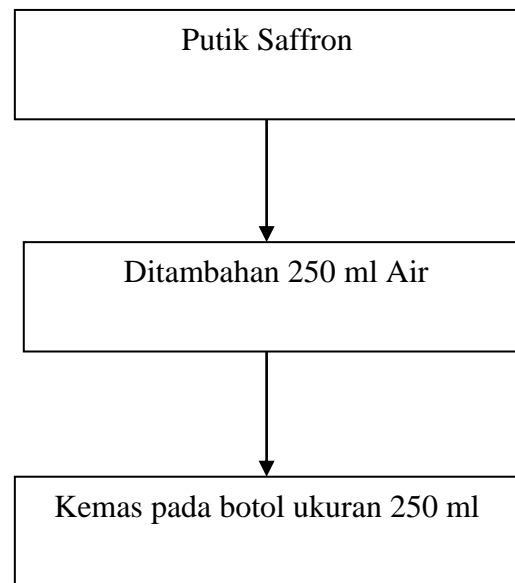
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Dates Milk Oreo



Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan Dates Milk Regal.



Gambar 8. Diagram Alir Pembuatan Dates Milk Chocolate.



Gambar 9. Diagram Alir Pembuatan Saffron Watter.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Feed Back dari Costumer

Dalam menjalankan bisnis pelanggan memegang kunci penting untuk perkembangannya, semakin banyak pelanggan yang puas dengan pelayanan maka semakin mudah bisnis untuk dikembangkan. Ada beberapa cara dalam mendapatkan feed back dari costumer salah satunya dengan melakukan survei kepada pelanggan, media sosail dan kontak komentar. Berikut merupakan feed Back dari Costumer.



Gambar 10. Testimoni pembeli.

Customer sangat puas dansenang dengan produk yang dibeli mereka, dikarenakan Al Fazza Drink memiliki pelayanan yang sangat baik, mulai dari kualitas rasa yang khas dengan manis yang cocok dilidah. Pelanggan memberikan pendapat secara langsung untuk menambah varian rasa dan juga memberikan saran untuk lebih halus dalam memblender kurma. Design yang menarik dan milenial bahkan Al Fazza Drink juga memberikan layanan antar produk yang

dipesan sehingga memudahkan pelanggan untuk dapat mengambil pesannya, dibuktikan dengan beberapa testimoni pembeli sebagai berikut:

Tindak Lanjut

Adapun tindak lanjut Alfazza Drink adalah sebagai berikut:

- a. Saat ini Al Fazza Drink sudah memiliki 7 varian rasa sehingga konsumen semakin puas terhadap produk minuman ini.
- b. Kedepannya akan menambah alat penghalus yaitu mesin blender sehingga hasilnya akan lebih halus dan lebih cepat dalam pengerjaannya

Mitra

Saat ini AL FAZZA DRINK bermitra dan berkerja sama dengan :

- a. PUSKIIBI UMSU sebagai tempat pemasaran produk dan pengembangan.
- b. Kartika buah, jalan pembangunan gang keluarga no 92, untuk persediaan bahan baku dari produk.
- c. Taqymart, jalan besar aek song-songan, Kec. Aek song-songan, Kab. Asahan, Prov. Sumatera utara untuk pemasaran produk.

Operasional Bisnis

Deskripsi yang sudah berjalan:

Adapun perkembangan dari Al Fazza Drink setelah didanai KBMI yaitu:

1. Sudah menambah alat penghalus yaitu blender untuk mempercepat proses pembuatan minuman.
2. Varian rasa bertambah menjadi 7 varian sehingga pelanggan banyak pilihan dalam memilih pesanan

3. Sudah menambah alat untuk penyimpanan bahan baku dan minuman yaitu showcase.

Tantangan yang dihadapi:

1. Kompetitor yang mempunyai alat yang lebih canggih sehingga mereka lebih cepat dalam proses pembuatan produk.
2. Belum adanya izin dari BPOM sehingga kurangnya pemesanan dari calon pelanggan

Keuangan

Sumber pendanaan dimulai dengan menggunakan dana pribadi dan kemudian Alfazza Drink mendapatkan dana hibah KBMI yang bertujuan untuk mengembangkan bisnis tersebut:

Adapun sumber pendanaan dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Sumber Pendanaan

No	Sumber Dana	Jumlah
1	Dana Pribadi	Rp. 606.000
2	KBMI	RP. 15.000.000
	Jumlah	Rp. 15.606.000

Sumber pendanaan awal dari bisnis Alfazza drink dimulai dengan menggunakan dana pribadi yang berjumlah Rp. 606.000, kemudian mendapatkan dana hibah KBMI sebesar Rp. 15.000.000. Jumlah dari seluruh dana sebesar Rp. 15.606.000, yang kemudian dana tersebut digunakan untuk mengembangkan bisnis tersebut. Seperti membeli boots, peralatan dan menambah stok bahan baku.

Penetapan Harga

Penetapan harga di tentukan dengan harga jual – modal = keuntungan yang di inginkan. Harga per peroduk dapat dilihat pada table 11.

Tabel 11. Penetapan Harga

N0	Jenis Produk	Harga
1	Ajwa honey juice	Rp. 15.000
2	Sukari honey juice	Rp. 15.000
3	Dates milk original	Rp. 15.000
4	Dates milk oreo	Rp. 15.000
5	Dates milk regal	Rp. 15.000
6	Dates milk chocoolate	Rp. 15.000
7	Saffron watter	Rp. 15.000

Harga dari setiap produk Alfazza Drink Rp. 15.000 dengan perincian yang dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Biaya Variabel

Biaya variable adalah biaya yang bervariasi dengan perubahan dalam jumlah unit produksi.

Tabel 12. Barang

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	Blender	2	Rp. 300.000	Rp. 600.000
2	Gelas ukur	2	Rp. 15.000	Rp. 30.000
3	Saringan	2	Rp. 10.000	Rp. 20.000
4	Sendok	1 lsn	Rp. 15.000	Rp.15.000
			Rp. 340.000	Rp. 665.000

Barang yang digunakan pada pembuatan produk Alfazza Drink diantaranya blender, gelas ukur, saringan daan sendok, dengan total dana sebesar Rp. 665.000.

Tabel 13. Bahan

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	Kurma sukari	5 kg	Rp. 60.000	Rp. 300.000
2	Kurma ajwa	5 kg	Rp. 180.000	Rp.900.000
3	Susu full cream	30 kotak	Rp. 15.000	Rp. 450.000
4	Madu	5 kg	Rp. 100.000	Rp. 500.000
5	Biskuit regal	10 bks	Rp. 10.000	Rp. 100.000
6	Biskuit oreo	10 bks	Rp. 10.000	Rp. 100.000
7	Botol kemasan	5 bal	Rp. 138000.	Rp. 690.000
8	Stiker	10 lbr A 4	Rp. 10.000	Rp. 100.000
9	Sarung tangan	2 kotak	Rp. 20.000	Rp. 40.0000
10.	Masker	2 kotak	Rp. 30.0000	Rp. 60.000
11	Plastik asoy	5 bks	Rp. 3.500	Rp. 17.500
			Rp. 576.500	Rp. 3.257.500

Bahan yang digunakan pada proses produksi Alfazza Drink sebesar Rp. 3.257.500.

Tabel 9. Transportasi:

No	Nama barang	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	BBM	10 L	Rp.7.700	Rp. 77.000
2	Pemasaran	12	Rp. 10.000	Rp. 120.000
			Rp. 17.700	Rp. 197.000

Adapun transportasi yang digunakan yaitu dengan jumlah Rp. 197.000.

Tabel 10. Peralatan Penunjang

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	Brosur	100 pcs	Rp. 1.500	Rp. 150.000
2	Kartu nama	60 pcs	Rp. 500	Rp. 30.000
3	Banner	2 pcs	Rp. 50.000	Rp. 100.000
4	Spanduk	1 pcs	Rp. 40.000	Rp. 40.000
5	Paket data internet	3 pcs	Rp. 75.000	Rp. 225.000
				Rp. 545.000

Adapun peralatan penunjang yang digunakan dengan total dana Rp. 545.000.

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang tidak bervariasi dengan perubahan kuantitas unit produksi.

Tabel 11. Lain-lain

No	Nama barang	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	Sewa Tempat	200.000	200.000	200.000
2	Gaji Karyawan	400.000	400.000	400.000
			600.000	600.000

Adapun biaya tetap dengan jumlah Rp. 600.000.

Biaya Variabel = Rp. 4.684.500

Biaya Tetap = Rp. 600.000

Biaya Variabel + Biaya tetap = Rp. 5.284.500

Jumlah Produksi = 500 botol/ bulan

Harga Total = Biaya Total : Jumlah Produksi

= Rp. 5.284.000 : 500

= Rp. 10.59

Keuntungan yang diinginkan penjual adalah 40%

Harga Jual = Harga pokok produksi + (harga pokok produksi x 40%)

= 10.596 + 4.238,8

= Rp. 14.834 = Rp. Rp. 15.000

Tabel 13. Perhitungan LabaRugi

Berdasarkan hitungan laba rugi dapat dilihat pada tabel berikut:

LAPORAN LABA RUGI	
ALFAZZA DRINK DESEMBER 2020	
Pendapatan dari Penjualan	
Penjualan	Rp. 12.586.000,00
-Retur Penjualan	Rp. 0,00
-Diskon Penjualan	Rp. 0,00
Penjualan Bersih	Rp. 12.586.000,00
Beban Operasi:	
Beban Penjualan	
Biaya Bahan Baku	Rp. 3.107.699,00
Biaya Tenaga Kerja	Rp. 2.000.000,00
Total Beban Penjualan	Rp. 5.107.699,00
Beban Administrasi	
Promosi	Rp. 560.000,00
Internet & listrik	Rp. 1.200.000,00
Distribusi	Rp. 500.000,00
Total Beban Adminstrasi	Rp. 2.260.000,00
Jumlah Beban	Rp. 7.367.699,00
Laba Bersih	Rp. 5.218.301,00

Perhitungan laba rugi:

$$= \text{Penjualan} - \text{Total beban penjualan} - \text{total beban administrasi}$$

$$= \text{Laba Bersih}$$

$$= \text{Rp. 12.586.000,00} - \text{Rp. 5107.699,00} - \text{Rp. 2.260.000}$$

$$= \text{Rp. 5.218.301,00}$$

Dari perhitungan diatas laba bersih yang didapat dari penjualan produk Alfazza

Drink Sebesar Rp.5.218.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil penelitian dan pembahasan mengenai Alfaaza Drink Bisnis Minuman Sehat di Masa Pandemi Covid-19 dapat disimpulkan sebagai berikut:

2. Penerimaan usaha Alfaaza Drink sebesar Rp. 15.000.000 dan total biaya usaha Rp. 7.367.699, maka laba bersih dari usaha ini sebesar Rp. 7.632.301.
3. Alfaaza Drink merupakan bisnis minuman sehat yang menguntungkan di masa pandemi covid-19.

Saran

Disarankan kepada peneliti selanjutnya agar mengembangkan penelitian ini:

1. Perlu dilakukan uji BPOM agar penjualan dapat dilakukan lebih luas seperti pada supermarket.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan menambahkan suatu bahan agar produk dapat memiliki umur simpan yang lebih lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, N. 2017. *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta. Deepublish
- Antary, Putu Setya, Sri. 2013. Nilai Daya Hantar Listrik, Kadar Abu, Natrium dan Kalium Pada Madu Bermerek di Pasaran dibandingkan dengan Madu Alami. *Jurnal Kimia* No. 2 (2013) Hal. 172-180.
- Assirey. 2015. Nutritional Composition Of Fruit Of 10 Date Palm (*Phoenix dactylifera L*) cultivars grown in saudia arabia. *Journal of taibah university for science*. 9: 75-79.
- Baba, S. et al. 2015. Phytochemical Analysis And Antioxidant Activity Of Different Tissue Types Of Crocus Sativus And Oxidative Stress Alleviating Potential Of Saffron Extract In Plants, Bacteria, and Yeast. *S Afr J Bot*, 99, pp. 80–87. <https://doi.org/10.1016/j.sajb.2015.03.194>.
- Clark, N. 2014. *Nancy's Clark Sports Nutrition Guidebook Edition*. Champaign IL: Human Kinetics Chicicago.
- Conti, Buba, Baroni. 2015. Characterization of argentine honeys on the basis of their mineral content and some typical quality parameters. *Chemistry central journal* 2,3 (2015) hal 1-7.
- Eka, R. 2013. *Rahasia Mengetahui Makanan Berbahaya*. Titik Media. Jakarta.
- Fajar, O.S. 2013. *Formula Biskuit Kaya Protein Berbasis dan Kerusakan Mikrobiologi Selama Penyimpanan*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Feiza dan Aldianto . 2012. Aktivitas Antiradikal Bebas Serta Kadar Beta Karoten Pada Madu Randu (*Ceiba Pentandra*) dan Madu *Kelengkeng (Nephelium Longata L.)* *Jurnal Kimia* 4 (1), Januari 2010 : 54-62.
- Gohari, A., Saeidnia, S. and Mahmoodabadi, M. 2013. An overview on saffron, phytochemicals, and medicinal properties. *Pharmacogn Rev*, 7(13), pp. 61–66. doi:10.4103/0973-7847.112850.
- Griffin, Ricky W, Eberd, Ronald j. 2013. *Business Essentials 6 Th Edition*. Pearson education Ltd.
- Jadouali, S. M., Atifi, H., Mamouni, R., Majourhat, K., Bouzoubaâ, Z., Laknifli, A., dan faouzi, A. 2019. Chemical Characterization and Antioxidant Compounds Of Flower Parts Of Moroccan Crocus Sativus L. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*.
- Khasanah Nur. 2011. Kandungan Buah-buahan dalam Al-qur'an: Buah Tin, (*Ficus carica L.*), Zaitun (*Olea europea L.*), Delima (*Punica granatum L.*) dan Kuma (*Phoenix dactylifera L.*) untuk Kesehatan. *Jurnal Phenomenon*. 1: 1-25.

- Muharastrri, Y. 2008. Analisis Kepuasan Konsumen Susu UHT Merek Real Good Di Kota Bogor. Skripsi. Departemen Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Munawwarah, H. A. 2015. Hubungan Pemberian Kurma (*Phoenix dactylifera L*) Varietas Ajwa terhadap Kadar Kolesterol Total Darah. Laporan Penelitian. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. 5-8.
- Nurwantoro Sutaryo, Hartanti, D. dan H. Sukoco. 2009. Viabilitas Bifidobacterium bifidum, Kadar Laktosa dan Rasa Es Krim Simbiotik pada Lama Penyimpanan Suhu Beku yang Berbeda. J. Indon. Trop. Anim. Agric. 34(1): 16-21.
- Prihatin Titin. 2018. Implementasi Metode Simple Additive Weighting dalam Penentuan Susu UHT untuk Anak Balita. Jurnal Teknik Komputer. Volume IV No. 2 Agustus 2018.
- Primurdia, E. G. dan J. Kusnadi. 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactylifera L.*) dengan isolat *L. Plantarum* dan *L. Casei*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (3) : 1-2.
- Purwiyatno H. 2011. Sterilisasi UHT dan Pengemasan Aseptik. [http://seafest.ipb.ac.id/publication/journal Sterilisasi UHT dan Pengemasan-Aseptik.pdf](http://seafest.ipb.ac.id/publication/journal/Sterilisasi%20UHT%20dan%20Pengemasan-Aseptik.pdf).
- Rostita. 2007. Berkat Madu Sehat, Cantik dan Penuh Vitalitas. PT Mizan Pustaka. Bandung.
- Saksono, H. 2012. Pasar Biskuit Diproyeksi Tumbuh 8% Didorong Konsumsi. <http://www.indonesiafinancetoday.com>. Diakses 5 Mei 2021.
- Sancoko Hardi Aldo. 2015. Strategi Pengembangan Bisnis Usaha Makanan dan Minuman Pada Depod Time Eat Surabaya. Agora vol, 3, No 1, 2015.
- Shaikh, S iftequar, s. Zaheer, Z khan, MM. Khan, s. 2015. An overview of anemia in pregnancy. Jipbs, vol. 2 (2), 144-151.
- SNI (Standar nasional indonesia). 2011. Uji Bahan Makanan Dan Minuman . badan standarisasi nasional SNI 01-2891-2011.
- Sari, O.F. 2013. Formulasi Biskuit Kaya Protein Berbasis Spiriluna dan Kerusakan Mikrobiologis Selama Penyimpanan. Skripsi Program studi Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor
- Satuhu, S. 2010. Kurma Kasiat dan Olahannya. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudaryantono, H. 2010. Analisis Kualitas Fisik dan Kimia Madu *Lebah (apis carana)* di Desa Kuapan Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar. Skripsi. Universitas islam negeri sultan syarif kasim riau.

- Suranto Adji. 2007. Terapi Madu. Penebar Swadtya. Hal 26-40 PT. Agromedia Pustaka. Hal 19-92. Jakarta.
- Susilo, A., Rumende, C. M., Pitoyo, C. W., Santoso, W. D., Yulianti, M., Sinto, R, Yuniastuti, E. 2020. *Coronavirus Disease 2019*. Tinjauan Literatur Terkini. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*, 7(1), 45–67.
- Taufik dan Ayuningtias, E.A. 2020. Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Bisnis dan Eksistensi Platform Online. *Jurnal pengembangan wiraswasta*. Vol, 22 No. 01 April 2020.
- Wahyu Setyaningrum, Heylen Amildha Yanuarita. 2020. Pengaruh Covid-19 Terhadap Kesehatan Mental Masyarakat di Kota Malang. *Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan*. Vol. 4. No. 4 November 2020.
- Wibowo, A., dan Handika, R. F. 2017. The Strategy of The Banking Industry in Indonesia: Following Institutional Theory or Resource-Based View. *Jurnal Siasat Bisnis*, 21(2), 131–141. <https://doi.org/10.20885/jsb.vol21.iss2.art3>
- Wulandari Dyah Devyana. 2017. Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*, Volume 2 No. 1, Juni 2017.
- Wirakusumah, E.P. 2010. Sehat Cara Al-Qur'an Dan Hadist. PT Mizan Publika, Jakarta Selatan.