

Inovasi Produk Bubuk Cincau Hijau Berbasis Daya Terima Konsumen

Hananul Umumah¹, Woro Priatini¹, Christian H. Rumayar²

¹ *Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia, Jl. Dr. Setiabudhi No. 229, Bandung 40154, Indonesia*

² *Food and Beverage Service, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, Jl. Dr. Setiabudi No.186, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141*

*Koresponding Penulis. E-mail : hananulu@gmail.com (Hananul Umumah)

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formulasi resep, daya terima konsumen, dan harga jual untuk produk ini. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen kuantitatif. Ada dua langkah dalam penelitian ini, langkah pertama adalah uji organoleptik terhadap 15 panelis profesional, dengan memberi mereka empat sampel produk Bubuk Cincau Hijau untuk mendapatkan yang terbaik dengan perbandingan formulasi BCHAA1 (Serbuk Agar 40%), BCHAA2 (Bubuk Agar) 60%), BCHJ1 (bubuk Jelly 40%), dan BCHJ2 (bubuk Jelly 60%), dan hasilnya menunjukkan bahwa BCHJ1 adalah produk terbaik. Kemudian produk BCHJ1 digunakan pada langkah kedua, penilaian uji penerimaan konsumen terhadap 100 panelis konsumen. Skor hasil untuk Bubuk Cincau Hijau adalah 3119, berada pada skala interval kelas 2721 - 3360, di mana skala menunjukkan bahwa produk diterima oleh panelis konsumen. Perhitungan harga jual Bubuk Cincau Hijau adalah Rp. 6.000 / *sachet*.

Kata Kunci: Inovasi produk; Bubuk Cincau Hijau; Bubuk Agar; Tes Organoleptik; Daya Terima Konsumen.

1. Pendahuluan

Cincau adalah nama tumbuhan yang dapat membentuk gel serupa agar-agar yang diperoleh dari perendaman daun (atau organ lain) tumbuhan tertentu dalam air. Gel terbentuk karena daun tumbuhan tersebut mengandung karbohidrat yang mampu mengikat molekul-molekul air. Cincau paling banyak digunakan sebagai komponen utama minuman penyegar (misalnya dalam es cincau atau es campur). Ada 4 jenis tanaman yang umum digunakan sebagai bahan pembuat cincau yaitu cincau hijau (*Cyclea barbata*), cincau perdu (*Premna Serratofila*), cincau hitam (*Mesona Palustris*), dan cincau minyak (*Stephania hermandifolia*) (Pitojo, S., & Sumiati, 2005, hlm. 1)

Cincau hijau dan hitam terbuat dari

tanaman yang berbeda, keduanya pun memiliki manfaatnya masing-masing. Bila cincau hijau memiliki manfaat kesehatan seperti meredakan radang tenggorokan dan menjaga tekanan darah agar tetap stabil. Sementara cincau hitam yang kaya akan serat baik untuk kelancaran pencernaan dan membuat rasa kenyang bertahan lebih lama.

Untuk pembuatannya pun terdapat perbedaan di antara keduanya, cincau hijau terbilang lebih mudah dibuat. Hanya perlu memetik beberapa lembar daun cincau hijau, lalu diremas bersama air matang hingga lendir dan sarinya keluar. Lalu disaring agar terpisah dari ampas daun, setelah itu didiamkan +/- 4 jam untuk siap disajikan. Walaupun pembuatannya cukup mudah, daya tahan cincau hijau itu sendiri memang tidak lama. Sedangkan untuk cincau hitam, pembuatannya terbilang cukup rumit,

dimulai dari pengeringan daun cincau hitam, perebusan dengan abu merang hitam dan air, dan dimasak dengan air dan pati tapioka hingga mendidih, dan didiamkan semalaman agar mengeras.

Pra-penelitian ke lapangan dilakukan untuk melihat cincau hijau yang ada di pasaran saat ini. Hasilnya cincau hijau yang ada di pasaran sekarang merupakan produk cincau hijau siap santap tanpa keterangan batar kadaluarsa, kecuali yang dijual di supermarket (memiliki tanggal kadaluarsa 5-6 hari). Produk cincau hijau yang lainnya (tanpa tanggal kadaluarsa) menurut keterangan penjual dinyatakan hanya bertahan satu hari, setelah itu akan mencair dan tidak dapat dikunsumsi kembali.

Penelitian terdahulu mengenai cincau hijau juga sudah dilakukan oleh beberapa mahasiswa Manajemen Industri Katering tentang inovasi produk cincau hijau, yaitu pembuatan cincau hijau dengan penambahan bahan pengental, cincau hijau dengan kuah jahe, puding cincau hijau vla bir pletok, serta cincau hijau dengan saus tepung beras merah. Semua inovasi yang sudah dilakukan berfokus pada penyajian cincau hijau itu sendiri, tetapi dari segi daya tahan produk cincau hijau itu sendiri masih belum bisa bertahan lama. Hal inilah yang menjadikan penelitian bubuk cincau hijau berbasis daya terima konsumen.

Sebelum memulai penelitian, dilakukan pra-eksperimen pembuatan bubuk cincau hijau sebanyak dua kali. Pra-eksperimen pertama dilakukan untuk menemukan metode pengeringan yang sesuai dalam mengeringkan daun cincau hijau. Penulis melakukan pengeringan dengan tiga cara yang berbeda untuk mendapatkan hasil terbaik. Cara yang digunakan penulis untuk mengeringkan daun cincau hijau adalah menggunakan oven, disangrai, dan dijemur dibawah sinar matahari.

Pengeringan daun menggunakan oven penulis lakukan dengan suhu 100oc dalam waktu +/- 10 menit, daun menjadi kering tetapi tidak merata sehingga beberapa daun

harus dilakukan pemanasan ulang, namun tetap bisa dijadikan bubuk cincau setelahnya. Ketika disangrai, waktu yang dibutuhkan agak lama dan membutuhkan energi karena penulis harus terus menyangrai agar tidak gosong, namun hasilnya daun kering merata secara sempurna dan dapat dijadikan bubuk cincau. Penjemuran dibawah sinar matahari dilakukan lebih dari 2 hari karena kondisi cuaca di Kota Bandung yang sedang tidak terlalu cerah, daun cincau hijau menjadi layu (tidak kering) kemungkinan dikarenakan cuaca panas yang tidak stabil.

Penulis menyimpulkan untuk melanjutkan penelitian bubuk cincau hijau ini dengan metode pengeringan di sangrai, karena selain dibuktikan berhasil, daun cincau hijau juga dapat kering secara merata dibandingkan dengan menggunakan oven. Setelah daun cincau hijau segar dijadikan bubuk, komponen pembentuk gel yang terkandung di dalamnya, sudah hilang karena panas namun tidak menghilangkan rasa dan aroma cincau hijau itu sendiri. Sehingga, penulis melakukan pra-eksperimen kedua untuk menggantikan gel yang hilang dengan tambahan jeli, agar-agar, dan gelatin.

Dalam pra-eksperimen ini penulis menambahkan bubuk jeli, bubuk agar-agar, serta bubuk gelatin ke dalam bubuk cincau hijau. Lalu dimasak dengan air hingga mendidih. Hasilnya, cincau hijau dengan tambahan jeli memiliki tekstur yang lembut dan kenyal. Cincau hijau dengan tambahan agar-agar memiliki tekstur sedikit keras. Sedangkan cincau hijau dengan tambahan gelatin memiliki tekstur hampir mirip dengan cincau hijau dengan tambahan agar-agar. Diantara cincau hijau dengan tambahan agar-agar dan gelatin, perbedaan terdapat pada warna yang dihasilkan, cincau hijau dengan tambahan agar-agar menghasilkan warna hijau yang lebih sesuai dengan aslinya, sedangkan cincau hijau dengan tambahan gelatin menghasilkan warna yang lebih pudar dan cenderung mengkilat. Penulis menyimpulkan untuk

tidak melanjutkan penelitian menggunakan bubuk gelatin, karena tekstur yang dihasilkan tidak jauh berbeda dengan bubuk agar-agar dan memiliki warna yang pudar. Guna menemukan takaran yang sesuai dalam penggunaan bubuk agar-agar ataupun bubuk jeli, maka disusunlah penelitian dengan judul “Inovasi Produk Bubuk Cincou Hijau Berbasis Daya Terima Konsumen”.

Berdasarkan latar belakang diatas, terbentuklah rumusan masalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana formulasi resep inovasi produk bubuk cincou hijau?
- b. Bagaimana daya terima konsumen terhadap inovasi produk bubuk cincou hijau?
- c. Bagaimana harga jual yang sesuai dengan inovasi produk bubuk cincou hijau?

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan penulisan proposal skripsi ini adalah :

- a. Untuk mengetahui formulasi resep inovasi produk bubuk cincou hijau.
- b. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap inovasi produk bubuk cincou hijau.
- c. Untuk mengetahui harga jual yang sesuai dengan inovasi produk bubuk cincou.

Inovasi produk merupakan sebuah cara metode untuk menemukan sebuah produk yang sesuai dengan keinginan konsumen. Mengingat keinginan atau selera konsumen yang sering mengalami perubahan seiring berkembangnya teknologi dan persaingan, perusahaan tidak bisa jika hanya mengandalkan produk yang ada untuk menjalankan bisnisnya terus menerus. Sebuah inovasi dibutuhkan dalam hal ini, inovasi sendiri diartikan sebagai suatu ide, produk atau bagian dari suatu teknologi yang sudah dikembangkan dan kemudian dipasarkan kepada pelanggan yang dirasa sebagai sesuatu yang baru.

Menurut Dhewanto, Wawan (2014, hlm. 67) inovasi produk merupakan hasil dari pengembangan produk baru oleh

perusahaan atau industri, baik yang sudah ada maupun belum dengan tujuan untuk menjaga trend dan menghindari adanya titik jenuh yang dirasakan konsumen pada produk yang ditawarkan. Pada era saat ini konsumen menginginkan produk yang berkualitas serta unggul dengan harga yang terjangkau. Oleh karena itu produsen semakin gencar berinovasi menciptakan produk-produk yang sesuai dengan keinginan konsumen.

Menurut Pitojo, S. , & Sumiati (2005, hlm. 1) ada 4 jenis tanaman yang umum digunakan sebagai bahan pembuat cincou yaitu cincou hijau (*Cyclea barbata*), cincou perdu (*Premna Serratofila*), cincou hitam (*Mesona Palustris*), dan cincou minyak (*Stephania hermandifolia*). Dari keempat tanaman tersebut yang dikenal sebagai masyarakat adalah cincou hijau dan cincou perdu. Namun, cincou yang banyak digunakan adalah cincou hijau, cincou perdu dan cincou hitam. Cincou minyak hingga kini belum di temukan di pasaran umum. Cincou perdu biasanya dijual dalam bentuk es cincou.

Tanaman cincou perdu termasuk kedalam kelas tanaman tingkat tinggi. Tanaman cincou perdu ini berbunga, menghasilkan biji belah, dan termasuk suku jati-jatian. Kedudukan taksonomi cincou perdu digambarkan dalam tabel berikut :

Tabel 1. Taksonomi Cincou Perdu

<i>Divisio</i>	<i>Spermatophyta</i>
<i>Subdivisio</i>	<i>Angiospermae</i>
<i>Classis</i>	<i>Dicotyledonae</i>
<i>Ordo</i>	<i>Lamiales</i>
<i>Familia</i>	<i>Verbenaceae</i>
<i>Genus</i>	<i>Premna</i>
	<i>premna serratifolia L. sinonim</i>
<i>Spesies</i>	<i>premna integrifolia L/ premna obtusifolia R/Br.</i>

Sumber : *Khasiat Cincou Perdu, Setijo (2008, hlm. 11)*

Tanaman cincou perdu ini termasuk kedalam tanaman sempurna, yaitu memiliki akar, batang, cabang daun, bunga, dan buah yang menghasilkan biji. Bagian tanaman cincou perdu yang digunakan untuk membuat olahan minuman cincou adalah daunnya.

Daun cincau perdu terletak berpasangan dan berhadapan, bersilang pada batang dan cabang serta ranting tanaman. Daun cincau perdu menyirip genap. Helai daun tipis, kaku, seperti kulit belulang. Daun berbentuk bulat telur, ujung dan pangkalnya lancip, tepi daun rata. Tulang daun melengkung, daun bagian atas licin gundul, getas, dan berwarna hijau berkilat, sedangkan bagian bawah berwarna hijau muda. Daun yang telah berwarna kuning. Panjang daun 20 cm dan lebar 13 cm, sedangkan panjang tangkai daun sekitar 2 cm bobot 190 lembar daun cincau perdu normal yang telah layak pakai sekitar satu kilogram. (Pitojo, S., 2008, hlm. 12-17).

Cincau mengandung beragam manfaat bagi kesehatan. Cincau perdu misalnya, dimanfaatkan untuk mengobati penyakit tekanan darah tinggi. Cincau rambat dimanfaatkan sebagai obat anti demam, penurunan tekanan darah tinggi. Demikian juga cincau hitam selain untuk hal-hal serupa diatas juga bisa meredakan panas dalam dan radang tenggorokan. Dengan demikian inilah beberapa manfaat dari cincau menurut Hariana, Arief (2013 hlm. 93), yaitu:

- a. Mencegah demam, dan menurunkan tekanan darah. Efek farmakologis cincau rambat diantaranya, anti demam, anti racun, dan menurunkan tekanan darah.
- b. Mengobati radang lambung, tifus dan penyakit usus.

Tabel 2. Kandungan Nutrisi dalam 100 Gram Daun Cincau

Kandungan	Jumlah
Kalori	122 kal
Karbohidrat	29 gram
Lemak	1 gram
Protein	6 gram
Kalsium	100 mg
Fosfor	100 mg
Besi	3,3 mg
Vitamin A	107,5 SI
Vitamiin B1	80 mg
Vitamiin C	17 mg
Air	66 gram

Sumber : *Khasiat Cincau Perdu, Setijo (2008, hlm. 19)*

2. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah metode penelitian eksperimental yang merupakan penelitian yang termasuk dalam metode penelitian kuantitatif. Penelitian eksperimen dilakukan di laboratorium metode penelitian eksperimen dapat diartikan sebagai metode yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan (Sugiyono, 2011, hlm.109).

Pelaksanaan eksperimen digunakan sebagai tahap implementasi atau uji coba model pelatihan keterampilan usaha terpadu. Kajian penelitian yang digunakan dalam penelitian ini bersifat deskriptif analitik. Selain itu, dalam penelitian ini penulis melakukan uji organoleptik kepada panelis tentang inovasi produk bubuk cincau hijau. Kemudian melakukan uji daya terima konsumen dengan diberikan sampel dan kuisioner sebagai acuan analisis. Adapun teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah : wawancara, studi literatur, observasi, kuisioner, dokumentasi, dan eksperimental.

3. Hasil dan Pembahasan

Penulis telah melakukan penelitian inovasi produk Bubuk Cincau Hijau dengan hasil penelitian berupa standar resep, alur pembuatan, serta gambar inovasi Bubuk Cincau Hijau. Pembuatan bubuk cincau hijau diawali dengan mengumpulkan daun cincau hijau segar yang kemudian di cuci dan di keringkan hingga bersih. Setelah daun cincau dicuci bersih, dipotong menjadi bagian-bagian kecil, agar memudahkan proses pengeringan. Keringkan potongan daun cincau hijau dengan cara di sangrai dengan api sangat kecil sambil diaduk. Daun cincau yang telah kering dihaluskan menggunakan alat bantu miller, yang hasilnya kemudian disaring hingga menjadi bubuk-bubuk halus. Bubuk daun cincau kemudian dicampurkan dengan bubuk vanili, bubuk jeli, serta tepung pati jagung sesuai takarannya. Dicampurkan hingga

merata, dan bubuk cincau hijau siap untuk diolah menjadi cincau hijau yang siap untuk dikonsumsi.

Perbandingan formula dalam penggunaan bahan pengental dalam pembuatan bubuk cincau hijau merupakan objek dari penelitian ini. Formulasi resep yang digunakan peneliti yaitu 40 % dan 60 % penggunaan bubuk pengental (bubuk jeli dan bubuk agar-agar) dari bubuk cincau hijau. Pengujian dilakukan dengan melalui 2 tahap, tahap pertama tahapan uji organoleptik dengan mengambil 15 orang panelis ahli yang terdiri dari akademisi kuliner, chef, serta pengusaha kuliner.

Panelis ahli melakukan uji organoleptik terhadap 4 produk bubuk cincau hijau dengan formulasi yang berbeda-beda yang hasilnya mendapatkan satu produk terbaik. Produk terbaik yang didapatkan, kemudian diujikan di tahap kedua yaitu tahap uji daya terima konsumen. Pada uji daya terima konsumen ini produk terbaik dibandingkan dengan produk kontrol yang dilakukan kepada 100 orang responden konsumen yang berasal dari berbagai kalangan.

Tahap uji organoleptik dilakukan dengan memberikan 4 sampel produk yang memiliki perbedaan bahan pengental serta perbedaan formulasi penggunaannya. Dalam melakukan uji organoleptik, produk sampel disajikan kepada panelis ahli (dari kalangan yang memiliki pengetahuan dan pengalaman lebih di bidang kuliner). Dalam penelitian ini, perbandingan produk diberi kode BCHAA (Bubuk Cincau Hijau Agar-Agar) & BCHJ (Bubuk Cincau Hijau Jeli). Berikut kode perbandingan yang digunakan penulis dalam produk Bubuk Cincau Hijau :

- a. BCHAA 1 : 40% bubuk agar-agar dari penggunaan bubuk cincau hijau
- b. BCHAA 2 : 60% bubuk agar-agar dari penggunaan bubuk cincau hijau
- c. BCHJ 1 : 40% bubuk jeli dari penggunaan bubuk cincau hijau

- d. BCHJ 2 : 60% bubuk jeli dari penggunaan bubuk cincau hijau

Uji organoleptik yang telah dilakukan peneliti mendapatkan hasil bahwa produk BCHJ 2 lebih disukai oleh panelis ahli sehingga memperoleh nilai rata-rata sebanyak 25, dibandingkan dengan BCHJ 1 yang memperoleh nilai rata-rata 24.13, serta BCHAA 1 & 2 yang keduanya memiliki nilai rata-rata 23 dan 23.07. Pada uji organoleptik ini juga peneliti mendapatkan saran dari salah satu panelis ahli yaitu Chef Teguh, yang memberikan saran dalam tahap pengeringan untuk mengikuti proses pengeringan daun teh, agar hasil bubuk tidak meninggalkan aroma daun kering namun tetap mempertahankan warna dan rasa khas dari daun cincau.

Setelah didapatkan hasil sampel produk terbaik di tahapan uji organoleptik, selanjutnya yaitu tahapan kedua, uji daya terima konsumen. Di tahapan yang kedua ini, dilakukan penilaian dari 100 orang responden dengan cara mencicipi dan memberikan penilaiannya mengenai daya terima sebagai konsumen, terhadap sampel produk terpilih, BCHJ1 yang dibandingkan dengan produk kontrol ke dalam kuisioner yang disediakan sebelumnya oleh peneliti.

Tahap uji daya terima konsumen ini dilakukan setelah mendapatkan hasil produk terbaik dari panelis ahli pada tahapan sebelumnya. Didapatkan produk BCHJ1 yang menjadi produk terbaik ini akan di uji kepada 100 responden dengan produk pembanding yaitu produk kontrol. Dari hasil pembandingan diketahui bahwa produk BCHJ1 memiliki nilai yang lebih besar yaitu sebesar 1581 dibandingkan dengan produk kontrol yang mendapatkan nilai 1521. Dan untuk nilai keseluruhan BCHJ1 sebesar 3119 (penilaian dalam bentuk cincau dan bubuk).

Selanjutnya dalam menghitung harga jual atau selling price beserta komposisinya seperti food cost (biaya bahan baku), labour cost (biaya tenaga kerja), overhead (biaya lain-lain), dan tentunya profit (keuntungan). Berikut ini adalah perhitungan atas

komposisi harga jual produk :

Tabel 3. Komposisi *Selling Price* Bubuk Cincou Hijau

Harga Jual			
Rp. 2.400			
<i>Food Cost</i>	40%	Rp 6.000	Rp 2.400
<i>Overhead Cost</i>	15%	Rp 6.000	Rp 900
<i>Labour Cost</i>	15%	Rp 6.000	Rp 900
<i>Nett Profit</i>	30%	Rp 6.000	Rp 1.800
<i>Selling Price</i>	100%	Rp 6.000	Rp 6.000

Sumber : Data Diolah, Juli 2018

Dari Tabel 3 terlihat *food cost* Rp. 2.400, *overhead & labour cost* Rp. 900, serta profit Rp. 1.800, maka *selling price* sebesar Rp. 6.000, berikut rincian perhitungannya :

- Food Cost* (40%) = Rp. 2.400
- Selling Price* (100%) = Rp. 2.400
40%
= Rp. 6.000
- Overhead Cost* (15%) = Rp. 6.000 x
15%
= Rp. 900
- Labour Cost* (15%) = Rp. 6.000 x
15%
= Rp. 900
- Profit* (30%) = Rp. 6.000 x
30%
= Rp. 1.800

Perhitungan dimulai dengan diketahuinya *food cost* yang juga adalah harga pokok atau bahan baku, guna memudahkan perhitungannya maka dihitung pertama adalah *selling price*, yang kemudian akan memudahkan perhitungan biaya yang lainnya. Yang menghasilkan hasil jual bubuk cincou hijau per sachet adalah Rp. 6.000 sesuai dengan harapan responden.

4. Kesimpulan

Hasil penelitian yang telah peneliti lakukan telah dijelaskan pada bab sebelumnya mengenai inovasi produk bubuk cincou hijau yang berbeda dari produk cincou hijau yang ada. Berikut adalah kesimpulan peneliti mengenai hasil

penelitian inovasi produk bubuk cincou hijau berbasis daya terima konsumen :

Empat formulasi yang diujikan panelis ahli dalam uji organoleptik adalah empat formulasi bubuk cincou hijau dengan kode BCHAA 1 yaitu bubuk cincou hijau dengan tambahan 40% bubuk agar-agar, BCHAA 2 yaitu bubuk cincou hijau dengan tambahan 60% bubuk agar-agar, BCHJ1 yaitu bubuk cincou hijau dengan tambahan 40% bubuk jeli, dan BCHJ2 yaitu bubuk cincou hijau dengan tambahan 60% bubuk jeli. Keempat formulasi tersebut diujikan kepada 15 panelis ahli di bidang kuliner untuk menilai mulai dari kesesuaian rasa, aroma, tekstur, hingga warna cincou yang dihasilkan dai bubuk cincou hijau. Hasilnya satu produk terbaik yang dipilih oleh rata-rata panelis ahli adalah produk BCHJ1 dengan rata-rata nilai 25, sedangkan BCHAA1 23, BCHAA2 23.07, dan BCHJ2 dengan total rata-rata 24.13

Tahapan uji daya terima konsumen yang dilakukan peneliti untuk menilai daya terima konsumen terhadap produk terpilih sebelumnya, BCHJ1 kepada 100 panelis konsumen dengan perbedaan latar belakang mulai dari jenis kelamin, usia, jenis pekerjaan, hingga beragam jenis latar belakang pendidikan terakhir. Penilaian yang meliputi rasa, aroma, teksur, warna, dan penampilan kemasan bubuk cincou hijau ini menghasilkan nilai 3119 untuk produk BCHJ1 yang mana nilai tersebut berada pada kelas interval 2721 – 3360 yang menyatakan bahwa produk diterima oleh konsumen.

Harga jual produk bubuk cincou hijau yang diharapkan panelis konsumen adalah Rp. 6.000/sachet dengan berat bersih 200 grm. Memiliki food cost Rp. 2.400, labour dan overhead masing-masing Rp. 900 serta profit sebesar Rp. 1.800, sehingga menghasilkan harga jual produk bubuk cincou hijau ini adalah Rp. 6.000.

5. Daftar Rujukan

Dhewanto, Wawan . (2014). *Manajemen Inovasi*. Yogyakarta: CV ANDI

OFFSET

- Hariana, Arief. (2013). *262 Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Pitojo, S. (2008). *Khasiat Cincau Perdu*. Yogyakarta : Kanisius
- Pitojo, S. , & Sumiati. (2005). *Cincau : Cara Pembuatan dan Variasi Olahannya*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.