

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Hunaefi, D., dan Nurtama, B. 2024. *Evaluasi Sensori Produk Pangan. Rawamangun*: PT. Bumi Aksara.
- Adlini, M. N., & Umaroh, H. K. (2021). Karakterisasi Tanaman Jeruk (*Citrus sp.*) di Kecamatan Nibung Hangus Kabupaten Batu Bara Sumatera Utara. *KLOROFIL: Jurnal Ilmu Biologi Dan Terapan*, 4(1), 48. <https://doi.org/10.30821/kfl:jibt.v4i1.8921>
- Andriyani, A.I. (2019). *Jelly Drink Labu Air (Lagenaria siceraria) dengan Konsentrasi Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi. L) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3743-1995. Gula Palma*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *SNI 03-3544-1995. Sirup*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- [Ditjenbun] Direktorat Jendral Perkebunan. 2021. *Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2019-2021*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Febriyanti, R., Susanto, W. H., & Nugrahini, N. I. P. (2015). Karakteristik Sirup Jahe Nira Kelapa Terfermentasi Delapan Jam (Kajian Jenis Dan Konsentrasi Sari Jahe) Characteristic Of Ginger Syrup Coconut Sap Fermented Eight Hour (Study Of Varieties And Concentration Of Ginger Extract). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1026–1031. file:///G:/jurnal tugas akhir/jurnal jahe emprit 2.pdf
- Fitri, E., Harun, N., & Johan, V. S. (2017). Konsentrasi Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *JOM Faperta UR*, 4(1), 1–13.
- Galung, F.S. 2021. Analisis Kandungan Karbohidrat (Glukosa) pada Salak Golla – Golla. *Journal of Agritech Science*. Vol. 5 (1) : 10–14.
- Iskandar, A. (2020). Karakteristik Nira Kelapa Fermentasi Dengan Metoda Fermentasi Moromi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2), 244–255. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.2.244>
- Ismanto, H. (2023). –Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58. <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>
- Maknunah, L. U. (2018). Analisis Kelayakan Perencanaan Bisnis Sirup Nira Kelapa di Kabupaten Blitar. *Translitera : Jurnal Kajian Komunikasi Dan Studi Media*, 5(1), 34–46. <https://doi.org/10.35457/translitera.v5i1.356>

- Megavitry, R., A. Laga, A. Syarifuddin, & S. Widodo. (2019). Pengaruh Suhu Gelatinasi dan Waktu Sakarifikasi terhadap Produk Sirup Glukosa Sagu. *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*. 2: 26-27.
- Mela, E., & Ahsan, A. (2019). Produk Potensial Nira Kelapa Untuk Dikembangkan Pada Skala Umkm Di Banyumas. *Agrin*, 23(2), 85. <https://doi.org/10.20884/1.agrin.2019.23.2.491>
- Mutmainah, S., dan Nurwati. 2023. Proses Produksi Gula Kelapa Kristal di Koperasi Semedo Manise Sejahtera Banyumas. *JTFP (Journal of Technology and Food Proccessing)*. 3 (01): 25-34
- Nendissa DM, Nendissa SJ. 2024. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) Terhadap Bakteri *Listeria monocytogenes*. *Jurnal*. Vol. 9 (3).
- Novidahlia, N., Rohmayanti, T., Nurmilasari, Y. (2019). Karakteristik Fisikokimia Jelly Drink Daging Semangka, Albedo Semangka, dan Tomat dengan Penambahan Karagenan dan Tepung Porang (*Amorphillus muelleri* Blume). *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1): 57-66.
- Novita, R., Eviza, A., & Husni, J. (2011). *ANALISIS ORGANOLEPTIK FORMULA MINUMAN KAHWA DAUN MIX* Rilma. MKD Mix.
- Pardede, D. E., Febrianti, D., dan Putri, R. M. S. 2024. Karakteristik Organoleptik Flavor Alami dari Kaldu Kepala Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(2): 43-52.
- Prastiwi, Rohadi, dan Putri. 2015. Karakteristik Sirup Jahe Nira Kelapa Terfermentasi Delapan Jam. *Jurnal Pangan*. 3 (3): 1026-1031
- Pudyasmorowati, K. 2019. Penetapan Kadar Gula Total Jus Buah Apel Rome Beauty (*Malus sylvestris* Mill) dengan Metode Anthrone Sulfat. *Jurnal Ilmu Farmasi*. Vol. 1, hal : 22–25.
- Purba, J. E., Bimantio, M. P., dan Hastuti, S. 2024. Minuman Sumber Antioksidan Alami Berbahan Daun Jeruk Purut (*Citrus Hystrix D. C.*) dengan Penambahan Ekstrak Jahe Putih (*Zingiber Officinale Var. Amarum*). *AGROFORETECH*. 2 (01): 400-412.
- Qonitah, F., Ariastuti, R., Kusumasari, J. A. 2023. Penentuan Kandungan Fenolik Total Kombinasi Ekstrak Etanol Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) Dan Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*). *J Sains Dan Kesehatan*. 5(5):823–838.
- Rahmawati, D. et al. (2021). Karakteristik sensori dan kimia produk minuman berbasis ekstrak rosella.
- Ramadhani, S. 2022. Pohon Kelapa, Klasifikasi, Ciri-ciri dan Manfaat [internet]. [diakses pada 2013 September 02]. Tersedia pada: <https://lindungihutan.com/blog/pohon-kelapa/>.

- Rukmana, R & Yudirachman, H. 2016. Untung Berlipat Dari Budidaya Kelapa. Yogyakarta (ID): Lily Publisher.
- Saiful, M., Asnani., dan Rejeki, S. 2025. Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Organoleptik Sirup Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss.). *Jurnal Riset Pangan*. 3 (01): 75-84.
- Sangadji, S., Asri, S.M., & Dessy, A.M. 2022. Studi Produktifitas Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera* L.) di Negeri Tial Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah. *J. Agrohut* 13(2): 87-96, doi: 10.51135/agh.v13i2.176.
- Setyawan, A., & Ninsix, R. (2016). Studi Penambahan Pengawet Alami Pada Nira Terhadap Mutu Gula Kelapa Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 1–10. <https://doi.org/10.32520/jtp.v5i2.90>
- Situmorang, S.M. 2024. Pembuatan Sirup Berbahan Dasar Air Nira Kelapa Sebagai Potensi Komoditi Utama di Desa Ekang Anculai. *SKRIPSI*. Politeknik Bintang Cakrawala.
- Tarwendah, I.P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 66-73.
- Wahyuni, D., Mawardika, H., Riski, W. A., & Pitaloka, S. A. (2023). Karakterisasi Makroskopis Dan Mikroskopis Jeruk Purut (*Citrus hystrix* DC) Sebagai Bahan Alam Berkhasiat Obat. *JUSTER: Jurnal Sains Dan Terapan*, 2(2), 1–7. <https://doi.org/10.57218/juster.v2i2.587>
- Wiyatno, *et al.* 2024. Analisis Kadar Senyawa Bioaktif “Fenolik” Pada Daun Jeruk Purut Dengan Metode Ekstrasi Maserasi dan Uji Kuantitatif Menggunakan Spektrofotometer UV-VIS. *Jurnal Studi Multidisipliner*. Vol 8 No.1: 256-263.
- Yudono, B. (2019). Pengembangan Sentra Industri Gula Kelapa Desa Sri Menanti. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya*, 7(3), 826–835. <https://doi.org/10.37061/jps.v7i3.10138>
- Zamzamiyah, I. N., Sumeru, D., Jurusan, A., Pertanian, B., Pertanian, F., Brawijaya, U., Veteran, J., & Timur, J. (2020). Eksplorasi dan Karakterisasi Tanaman Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) di Kabupaten Tulungagung *Exploration and Characterization of Kaffir Lime (Citrus hystrix) in Tulungagung Regency. Jurnal Produksi Tanaman*, 8(11), 1041–1049.

LAMPIRAN



Lampiran 1. Bahan dan Alat Proses Pembuatan sirup



Refraktometer



pH meter



Temometer



Daun jeruk



Timbanagan digital



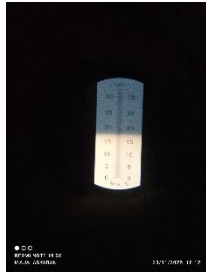
Beaker glas



Panci



Saringan



Uji Total padatan terlarut



Uji pH meter



Uji Sensori



Produk sirup

Lampiran 2. Kuisiener Uji Sensori

Kuisiener Uji Organoleptik

Nama Panelis :

Umur :

Tanggal/hari :

Nama Produk : **Sirup nira kelapa dengan *flavor* daun jeruk purut**

Dihadapan saudara disajikan sampel berupa **Sirup nira kelapa dengan penambahan *flavor* daun jeruk purut**. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap mutu produk tersebut yang di uji meliputi warna, aroma, rasa dan kesukaan dengan memberi tanda (✓) pada setiap kolom sampel.

Tabel 1. Warna

Parameter	Skala	Kode sampel								
		263	418	879	463	157	931	168	314	631
Tidak Kuning	1									
Sedikit Kuning	2									
Agak Kuning	3									
Kuning	4									
Sangat Kuning	5									

Tabel 2. Aroma

Parameter	Skala	Kode sampel								
		263	418	879	463	157	931	168	314	631
Tidak Beraroma Daun Jeruk	1									
Sedikit Beraroma Daun Jeruk	2									
Agak Beraroma Daun Jeruk	3									
Beraroma Daun Jeruk	4									
Sangat Beraroma Daun Jeruk	5									

Tabel 3. Rasa

Parameter	Skala	Kode sampel								
		263	418	879	463	157	931	168	314	631
Tidak Enak	1									
Sedikit enak	2									
Agak Enak	3									
Enak	4									
Sangat Enak	5									

Tabel 4. Kesukaan

Parameter	Skala	Kode sampel								
		263	418	879	463	157	931	168	314	631
Tidak Suka	1									
Sedikit Suka	2									
Agak Suka	3									
Suka	4									
Sangat Suka	5									

Lampiran 3. Hasil Kuisisioner Uji Sensori

Warna								
263	418	879	463	157	931	168	314	631
2	2	4	2	2	2	2	1	3
1	1	3	1	4	1	1	1	2
1	1	4	1	4	2	1	1	2
2	1	4	4	2	3	2	1	3
3	2	5	2	4	3	2	3	5
1	1	3	1	2	3	2	1	2
1	1	5	1	4	2	1	1	3
2	2	5	2	4	3	3	2	5
3	2	5	1	3	2	1	1	4
2	2	4	3	3	3	3	2	4
2	1	4	2	3	3	2	1	1
2	1	3	2	2	3	2	1	4
1	2	4	1	2	4	5	1	5
1	1	3	1	2	3	2	1	2
3	2	4	2	2	3	3	2	4
3	2	5	3	4	4	3	2	4
3	2	4	2	4	5	3	3	4
3	1	3	1	2	2	2	1	3
2	2	4	2	2	3	2	1	2
1	2	3	2	1	3	2	3	3
3	3	3	4	4	4	5	5	5
1	1	4	2	1	3	2	1	2
1	1	2	2	4	3	2	3	3
2	3	4	2	3	4	2	3	4
3	3	3	4	4	4	5	5	5

Aroma								
263	418	879	463	157	931	168	314	631
4	3	2	2	2	4	4	5	5
4	5	3	4	3	5	4	4	4
2	2	4	2	4	4	3	4	3
3	2	3	4	2	5	4	4	5
2	2	3	2	4	1	1	2	1

5	4	4	3	4	1	2	1	1
4	3	1	2	3	2	2	4	4
3	2	2	3	5	4	4	2	5
3	2	2	1	2	5	4	4	5
3	4	4	2	2	2	3	4	4
3	1	2	3	2	2	1	1	1
2	1	3	1	2	3	2	1	3
4	3	2	2	1	5	1	3	4
5	4	4	3	1	1	2	1	4
5	4	4	4	3	5	4	4	4
3	2	4	3	2	5	3	2	3
2	2	5	2	3	4	3	4	4
5	4	4	3	2	1	2	2	4
3	4	4	2	3	4	1	1	1
5	3	4	4	4	3	2	3	1
3	3	3	4	4	4	5	5	5
5	4	4	4	2	4	2	1	1
5	4	4	4	4	4	3	1	1
2	3	4	2	3	4	2	3	4
3	3	3	4	4	4	5	5	5

Rasa								
253	418	879	463	157	931	168	314	631
4	4	5	4	5	2	2	5	3
3	3	4	3	5	3	3	4	4
4	4	5	5	5	4	5	4	5
4	3	5	4	4	3	4	4	3
4	4	4	4	4	4	5	5	4
3	2	1	3	3	1	2	3	1
3	3	3	4	4	3	3	4	3
3	2	3	4	2	3	1	4	2
2	2	4	5	1	4	5	2	2
5	4	3	4	3	2	4	2	3
2	3	3	4	3	2	2	1	1
2	3	2	1	1	2	3	2	3
4	3	4	2	2	3	5	2	4
3	2	3	2	2	1	2	2	1
3	4	5	4	4	5	3	4	5
3	4	2	3	4	2	3	4	2
4	4	3	2	3	3	4	3	3
3	4	3	2	1	3	2	3	3

4	3	4	4	3	3	2	4	4
3	4	3	3	4	3	2	4	3
3	3	3	3	3	4	4	4	4
4	4	4	5	4	4	3	4	4
4	4	3	4	4	4	3	3	2
2	3	4	2	3	4	2	3	4
3	3	3	3	4	4	4	4	4

Kesukaan

263	418	879	463	157	931	168	314	631
4	4	5	4	5	2	2	5	3
3	3	4	3	5	3	3	4	4
4	4	5	5	5	4	5	4	5
3	4	5	3	4	3	4	3	3
3	3	3	3	3	2	1	5	2
2	2	3	2	2	1	2	1	1
3	2	3	2	3	2	2	3	3
2	3	2	4	3	3	1	4	2
3	2	4	5	1	4	5	2	1
5	4	3	4	3	2	4	2	3
2	3	2	4	4	2	2	1	1
2	3	1	1	2	3	2	1	2
4	3	3	2	4	3	4	3	4
2	2	3	2	2	1	2	2	1
3	4	5	4	4	5	3	4	5
3	4	2	3	4	2	3	4	2
4	3	2	3	4	2	5	3	2
2	3	3	1	1	3	1	2	3
3	3	4	4	4	4	3	4	4
3	3	4	3	4	3	4	4	4
3	3	3	4	4	4	5	5	5
3	4	3	4	4	4	3	4	4
3	4	3	2	4	4	3	1	4
2	3	4	2	3	4	2	3	4
3	3	3	3	4	4	4	4	4

Lampiran 4. Hasil Anova dan DMRT Uji Kimia Sirup Nira Kelapa

1. Total Padatan Terlarut

Descriptives

ulangan

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
J1T1	3	18.233	.2517	.1453	17.608	18.858	18.0	18.5
J1T2	3	19.133	.1155	.0667	18.846	19.420	19.0	19.2
J1T3	3	20.667	.2887	.1667	19.950	21.384	20.5	21.0
J2T1	3	18.133	.1155	.0667	17.846	18.420	18.0	18.2
J2T2	3	19.833	.2887	.1667	19.116	20.550	19.5	20.0
J2T3	3	21.167	.2887	.1667	20.450	21.884	21.0	21.5
J3T1	3	18.667	.5774	.3333	17.232	20.101	18.0	19.0
J3T2	3	19.500	.5000	.2887	18.258	20.742	19.0	20.0
J3T3	3	21.233	.2517	.1453	20.608	21.858	21.0	21.5
Total	27	19.619	1.1810	.2273	19.151	20.086	18.0	21.5

ANOVA

ulangan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	34.287	8	4.286	39.095	.000
Within Groups	1.973	18	.110		
Total	36.261	26			

ulangan

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05				
		a	b	c	d	e
J2T1	3	18.133				
J1T1	3	18.233				
J3T1	3	18.667	18.667			
J1T2	3		19.133	19.133		
J3T2	3			19.500	19.500	
J2T2	3				19.833	

J1T3	3					20.667
J2T3	3					21.167
J3T3	3					21.233
Sig.		.077	.101	.192	.233	.061

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

2. pH

Descriptives

ulangan

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
J1T1	3	6.0633	.00577	.00333	6.0490	6.0777	6.06	6.07
J1T2	3	6.0200	.02646	.01528	5.9543	6.0857	6.00	6.05
J1T3	3	6.0267	.01528	.00882	5.9887	6.0646	6.01	6.04
J2T1	3	5.9633	.01528	.00882	5.9254	6.0013	5.95	5.98
J2T2	3	6.9667	1.75227	1.01167	2.6138	11.3195	5.95	8.99
J2T3	3	5.9433	.01155	.00667	5.9146	5.9720	5.93	5.95
J3T1	3	5.3467	.00577	.00333	5.3323	5.3610	5.34	5.35
J3T2	3	5.3300	.01000	.00577	5.3052	5.3548	5.32	5.34
J3T3	3	5.3500	.01000	.00577	5.3252	5.3748	5.34	5.36
Total	27	5.8900	.69461	.13368	5.6152	6.1648	5.32	8.99

ANOVA

ulangan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	6.400	8	.800	2.344	.064
Within Groups	6.144	18	.341		
Total	12.544	26			

Lampiran 5. Hasil Uji Fridman Organoleptik Sirup Nira Kelapa

1. Warna

Descriptive Statistics

						Percentiles		
	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum	25th	50th (Median)	75th
J1T1	25	1.68	.690	1	3	1.00	2.00	2.00
J1T2	25	2.00	.957	1	4	1.00	2.00	2.00
J1T3	25	2.40	1.155	1	5	2.00	2.00	3.00
J2T1	25	1.88	1.236	1	5	1.00	1.00	3.00
J2T2	25	1.96	.841	1	3	1.00	2.00	3.00
J2T3	25	2.88	1.054	1	4	2.00	3.00	4.00
J3T1	25	3.00	.866	1	5	2.50	3.00	3.50
J3T2	25	3.36	1.186	1	5	2.00	3.00	4.00
J3T3	25	3.80	.816	2	5	3.00	4.00	4.00

Test Statistics^a

N	25
Chi-Square	100.397
df	8
Asymp. Sig.	.000

a. Friedman Test

Duncan perlakuan

		Subset for alpha = 0.05					
n	J	a	b	c	d	e	
J1T2	25	1.68					
J2T1	25	1.88	1.88				
J2T2	25	1.96	1.96				
J1T2	25	2.00	2.00				
J1T3	25		2.40	2.40			
J2T3	25			2.88	2.88		
J3T1	25				3.00		
J3T2	25				3.36		3.36
J3T3	25						3.80
Sig.		.306	.093	.089	.108		.119

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

2. Aroma

Descriptive Statistics

		Percentiles						
		Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum	25th	50th (Median)	75th
J1T1	25	2.96	1.060	1	5	2.00	3.00	4.00
J1T2	25	2.80	1.000	1	4	2.00	3.00	4.00
J1T3	25	2.76	1.234	1	5	2.00	3.00	4.00
J2T1	25	2.84	1.463	1	5	1.00	3.00	4.00
J2T2	25	3.52	1.122	2	5	3.00	3.00	5.00
J2T3	25	2.84	1.068	1	5	2.00	3.00	4.00
J3T1	25	3.44	1.417	1	5	2.00	4.00	4.50
J3T2	25	3.28	1.568	1	5	1.00	4.00	4.50
J3T3	25	3.28	.980	1	5	2.50	4.00	4.00

Test Statistics^a

N	25
Chi-Square	14.591
df	8
Asymp. Sig.	.068

a. Friedman Test

3. Rasa

Descriptive Statistics

		Percentiles						
		Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum	25th	50th (Median)	75th
J1T1	25	3.28	.792	2	5	3.00	3.00	4.00
J1T2	25	3.28	.737	2	4	3.00	3.00	4.00
J1T3	25	3.44	1.003	1	5	3.00	3.00	4.00
J2T1	25	3.36	1.075	1	5	2.50	4.00	4.00
J2T2	25	3.24	1.200	1	5	2.50	3.00	4.00
J2T3	25	3.04	1.020	1	5	2.00	3.00	4.00
J3T1	25	3.12	1.166	1	5	2.00	3.00	4.00
J3T2	25	3.36	1.036	1	5	2.50	4.00	4.00

J3T3	25	3.08	1.152	1	5	2.00	3.00	4.00
------	----	------	-------	---	---	------	------	------

Test Statistics^a

N	25
Chi-Square	5.147
df	8
Asymp. Sig.	.742

a. Friedman Test

4. Kesukaan

Descriptive Statistics

		Percentiles						
		Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum	25th	50th (Median)	75th
J1T1	25	3.16	.688	2	4	3.00	3.00	4.00
J1T2	25	3.08	1.115	1	5	2.00	3.00	4.00
J1T3	25	3.00	1.291	1	5	2.00	3.00	4.00
J2T1	25	3.12	1.301	1	5	2.00	3.00	4.00
J2T2	25	2.96	.790	2	5	2.00	3.00	3.00
J2T3	25	3.44	1.121	1	5	3.00	4.00	4.00
J3T1	25	2.96	1.060	1	5	2.00	3.00	4.00
J3T2	25	3.04	1.306	1	5	2.00	3.00	4.00
J3T3	25	3.28	1.061	1	5	3.00	3.00	4.00

Test Statistics^a

N	25
Chi-Square	10.544
df	8
Asymp. Sig.	.229

a. Friedman Test

Lampiran 6. Hasil Uji Indektifitas

parameter	bobot	perlakuan																	
		263		418		879		463		157		931		168		314		631	
		NE	NP	NE	NP	NE	NP	NE	NP	NE	NP	NE	NP	NE	NP	NE	NP	NE	NP
warna	0,2	0,13	0,03	0,00	0,00	3,01	0,60	0,15	0,03	0,57	0,11	0,62	0,12	0,34	0,07	0,09	0,02	0,79	0,16
aroma	0,1	1,00	0,10	0,26	0,03	0,68	0,07	0,05	0,01	0,11	0,01	0,89	0,09	0,00	0,00	0,11	0,01	0,68	0,07
rasa	0,4	0,60	0,24	0,60	0,24	1,00	0,40	0,80	0,32	0,50	0,20	0,00	0,00	0,20	0,08	0,80	0,32	0,10	0,04
kesukaan	0,3	0,00	0,00	0,42	0,13	0,67	0,20	0,25	0,08	1,00	0,30	0,00	0,00	0,08	0,03	0,33	0,10	0,17	0,05
total	1	1,732	0,366	1,280	0,391	5,358	1,270	1,254	0,430	2,171	0,624	1,517	0,214	0,623	0,173	1,333	0,449	1,743	0,317

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Banyumas pada tanggal 24 Oktober 2003 sebagai anak ke-1 dari 3 besaudara dari pasangan Bapak Hanif Nasrulloh dan Ibu Sutari. Penulis bertempat tinggal di Desa Panusupan, RT 06 RW 05, Kecamatan Cilongok, Kabupaten Banyumas dengan nomor telepon 088225435336 dan email maulanasyabani1278@gmail.com. Penulis memulai penddidikan di MI MA'ARIF NU 1 Panusupan lulus pada tahun 2015, kemudian melanjutkan ke menengah tingkat pertama MTS MA'ARIF NU 1 Pekuncen lulus pada tahun 2018, kemudian melanjutkan ke sekolah menengah kejuruan SMK MA'ARIF NU 1 Cilongok lulus pada tahun 2021, dan melanjutkan ke program studi Teknologi Pangan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Nahdlatul Ulama Purwokerto.

