

# Gemayur Dengan Teknologi Pengolahan Permen Jeli

<sup>1)</sup>Oke Anandika Lestari\*, <sup>2)</sup>Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi, <sup>3)</sup>Wisi Wilanda Syamsi

<sup>1,2,3)</sup> Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Tanjungpura, Pontianak, Indonesia

Email Corresponding: [oke.anadika.l@faperta.untan.ac.id](mailto:oke.anadika.l@faperta.untan.ac.id)\*

## INFORMASI ARTIKEL

## ABSTRAK

### Kata Kunci:

Cerlang  
Fruktosa  
Madu  
Nanas  
Sawi

Minat konsumsi sayur di Indonesia masih relatif rendah, terutama di kalangan anak-anak dan remaja. Penyebabnya adalah kurangnya pengetahuan tentang teknologi pengolahan. Salah satu sekolah di Pontianak, yaitu Paud TK dan SD Cerlang memiliki program "Menu Cerlang" sebagai upaya untuk meningkatkan minat terhadap sayur. Permasalahan yang dihadapi adalah perlunya variasi pengolahan sayur dan buah yang disukai anak, salah satunya adalah makanan manis seperti permen jeli. Oleh karena itu, kegiatan ini bertujuan untuk mengedukasi pengolahan sayur dan buah dengan teknologi pengolahan menjadi permen jeli dengan berbagai pemanis (gula pasir, gula pasir-fruktosa dan gula pasir-madu), serta mengukur tingkat kesukaannya. Metode yang dilakukan dalam tiga tahap: orientasi, pelaksanaan, serta monitoring dan evaluasi. Kegiatan orientasi menunjukkan bahwa jenis sawi hijau dan buah nanas memiliki persentase kesukaan yang rendah untuk dikonsumsi anak-anak. Oleh karena itu, pada pelaksanaan kegiatan diterapkan teknologi permen jeli dengan campuran bahan baku sawi hijau dan nanas. Hasil pelaksanaan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan hingga 85%. Selain itu, penggunaan pemanis gula pasir yang dicampur dengan fruktosa cair atau madu merupakan pilihan permen jeli yang lebih disukai dibandingkan dengan gula pasir saja. Permen jeli sawi-nanas disukai hingga sangat disukai oleh 96% peserta. Permen jeli dapat menjadi alternatif potensial untuk meningkatkan minat konsumsi buah dan sayur.

## ABSTRACT

### Keywords:

Cerlang  
Fructose  
Honey  
Pineapple  
Mustard Greens

Interest in vegetable consumption in Indonesia is still relatively low, especially among children and adolescents. This is due to a lack of knowledge about processing technology. One school in Pontianak, namely Cerlang Kindergarten and Elementary School, has a "Menu Cerlang" program as an effort to increase interest in vegetables. The problem faced is the need for a variety of vegetable and fruit processing that children like, one of which is sweet foods such as jelly candy. Therefore, this activity aims to educate the processing of vegetables and fruit using processing technology into jelly candy with various sweeteners (granulated sugar, granulated sugar-fructose, and granulated sugar-honey), and to measure the level of preference. The method is carried out in three stages: orientation, implementation, and monitoring and evaluation. The orientation activity showed that green mustard greens and pineapple have a low percentage of children's preferences for consumption. Therefore, the implementation of the activity implemented jelly candy technology using a mixture of green mustard greens and pineapple raw materials. The implementation results showed an increase in knowledge of up to 85%. In addition, the use of granulated sugar sweetener mixed with liquid fructose or honey is a preferred jelly candy option compared to granulated sugar alone. The mustard greens and pineapple jelly candies were highly favored by 96% of participants. They could be a potential alternative to increase interest in fruit and vegetable consumption.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



## I. PENDAHULUAN

Konsumsi sayur dan buah di Indonesia terbilang rendah. Data perilaku konsumsi sayur pada anak prasekolah menunjukkan jauh dibawah jumlah standar yang direkomendasikan Kemenkes (Indira 2015). Hal tersebut didukung dengan Data Riskesdas 2018 yang menunjukkan bahwa usia dibawah 19 tahun memiliki persentase terbesar yang tidak mengkonsumsi sayur dan buah (Kementerian Kesehatan RI 2018). Rendahnya konsumsi sayur dan buah diketahui memiliki hubungan dengan kesukaan, ketersediaan, dan pendapatan keluarga (Alhidayati et al. 2023). Penelitian menunjukkan ibu memberikan anak 1-3 sendok konsumsi sayur dan tidak rutin, sedangkan buah jarang didiberikan. Pemberian buah dan sayur dilakukan sesuai ketersediaan

4672

dan selera makan anak. Kendala yang sering terjadi diantaranya adalah kurangnya pengetahuan ibu untuk menyajikan menu sayur secara menarik dan membujuk anak untuk konsumsi sayur dan buah masih kurang (Indira 2015). Selain anak, penelitian menunjukkan kelompok umur remaja (98,4%) di Indonesia kurang dalam konsumsi sayur dan buah (Hermina and S 2016). Salah satu alasan rendahnya konsumsi sayur adalah rasanya yang pahit, sedangkan buah adalah membutuhkan cara dan waktu untuk preparasi sebelum dikonsumsi. Kombinasi rasa manis merupakan salah satu cara untuk menurunkan rasa pahit (van Stokkom et al. 2019), oleh karenanya kombinasi sayur dengan buah yang memiliki rasa manis alami diharapkan dapat menutupi rasa pahit (meningkatkan penerimaan) sayur. Salah satu teknologi pengolahan yang berpotensi diterapkan adalah permen jeli.

Permen jeli atau kembang gula lunak-jeli didefinisikan Badan Standarisasi Nasional nomor 3547-2-2008 merupakan kembang gula lunak yang diproses dengan penambahan hidrokoloid (agar, gum, pektin, gelatin, dan lain-lain) untuk mendapatkan tekstur kenyal, lalu melalui tahapan aging sebelum dikemas. Formulasi pembuatan permen jeli buah telah dilakukan dengan menggunakan bahan baku buah nenas, pemanis gula pasir:madu 1:1, dan hidrokoloid agar-agar (Oke Anandika Lestari and Dewi 2023). Formulasi lainnya dengan kombinasi pemanis gula pasir:madu:stevia 4:3:1 juga telah dilakukan dengan hidrokoloid agar-agar dan bahan baku jahe (Amalia et al. 2025), buah naga (Y. Lestari, Lestari, and Hartanti 2025), serta nenas dan jeruk (O A Lestari, Hardianti, and Dewi 2024). Formulasi tersebut dapat menghasilkan permen jeli dengan tekstur kenyal dan penampakan mengkilap layaknya permen jeli dengan hidrokoloid gelatin, selain itu dapat menurunkan ketersediaan kalori, sehingga lebih ramah gula. Formulasi lainnya menggunakan pemanis fruktosa 30% dapat menghasilkan permen jeli nira kelapa sawit dengan karakteristik yang baik (Dovianda et al. 2024). Berdasarkan latar belakang penemuan tersebut fruktosa dapat menjadi alternatif pengganti madu, sehingga lebih ekonomis. Oleh karenanya permen jeli sangat berpotensi untuk diterapkan di Masyarakat terutama sebagai upaya meningkatkan konsumsi sayur dan buah.

Upaya peningkatan konsumsi sayur dan buah, perlu dilakukan sejak dini. Salah satu telah dilakukan oleh sekolah di Pontianak yang memiliki jenjang mulai dari Paud dan TK hingga SD adalah Cerlang. Hal tersebut dilakukan dalam program “Menu Cerlang” yang dilaksanakan 2 kali dalam 1 bulan, yaitu hari Rabu minggu ke 2 dan ke-4. Program tersebut adalah melakukan masak Bersama siswa dan guru dengan bahan baku utama sayur, buah, dan lainnya. Masalah yang dihadapi adalah diperlukan pengetahuan variasi pengolahan yang diminati siswa. Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan edukasi pengolahan sayur dan buah menjadi permen jeli di Paud TK dan SD Cerlang. Oleh karenanya, Kegiatan ini bertujuan untuk mengedukasi pengolahan sayur dan buah dengan teknologi pengolahan menjadi permen jeli variasi pemanis (gula pasir, gula pasir-fruktosa dan gula pasir-madu), serta mengukur Tingkat kesukaannya. Pengolahan permen jeli buah (pemanis gula pasir) pada kegiatan terdahulu telah menjadi alternatif olahan bernilai jual karena penerapan teknologi tidak membutuhkan alat dengan biaya yang mahal (O A Lestari and Dewi 2017). Kebaruan dari kegiatan ini adalah terkait pengembangan teknologi permen jeli dengan berbahan dasar kombinasi sayuran dan buah dengan Tingkat kesukaan rendah dan pemanis kombinasi gula pasir dengan gula sederhana (fruktosa dan madu).

## II. MASALAH

Permasalahan yang dihadapi adalah kurangnya kesukaan terhadap konsumsi sayur dan buah pada anak-anak. Ketidaksukaan tersebut terutama dikarena rasa dan aroma yang kurang disukai dan proses proses preparasi yang tidak praktis (perlu dikupas). Hal tersebut sekaligus menjadi tantangan untuk mengupayakan untuk anak-anak berkeinginan untuk mengkonsumsi sayur dan buah. Salah satu sekolah di Pontianak, yaitu Paud dan TK hingga SD adalah Cerlang memiliki program “Menu Cerlang” untuk mendukung hal tersebut. Akan tetapi terdapat kebutuhan yang diperlukan, yaitu pengetahuan terkait teknologi pengolahan sayur dan buah yang digemari anak-anak. Oleh sebab itu, kegiatan ini akan melakukan edukasi teknologi pengolahan permen jeli berbahan baku sayur dan buah. Target dan luaran (tujuan) dalam kegiatan ini adalah memperoleh jenis sayur dan buah yang kurang diminati anak-anak, diperoleh kombinasi sayur dan buah yang diminati anak-anak, peningkatan pengetahuan minimal 85%, serta mengedukasi teknologi proses pembuatan permen jeli terkait formulasi jenis pemanis dan mendapatkan formulasi pemanis yang paling disukai.

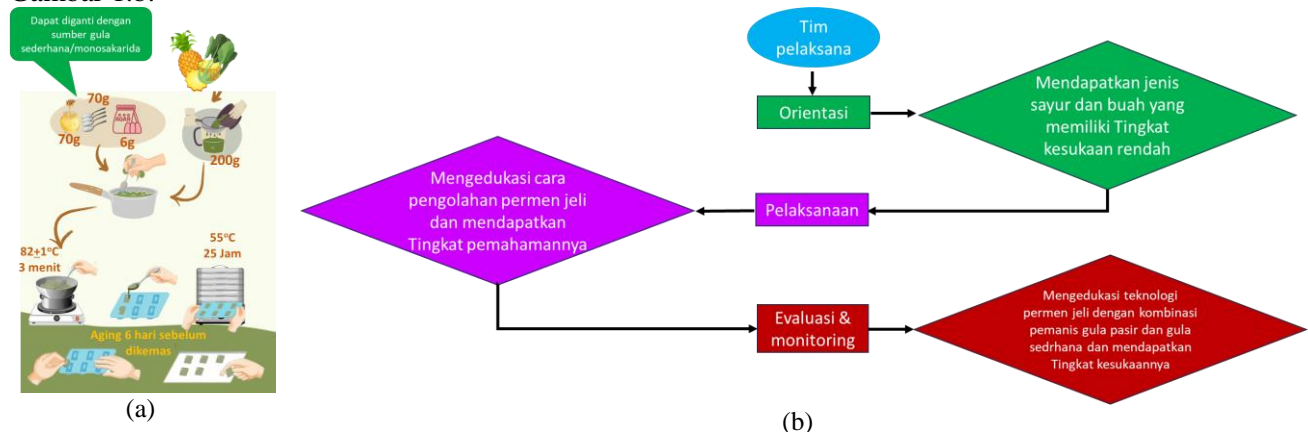
## III. METODE

Kegiatan ini dilakukan di Paud, TK dan SD Cerlang Kota Pontianak (Kalimantan Barat) pada bulan April hingga Oktober tahun 2024. Partisipan terdiri dari seluruh siswa dan guru yang berjumlah 50 orang.

Bahan yang digunakan dalam kegiatan ini merupakan bahan baku pembuatan jeli, yaitu pemanis, hidrokoloid, dan asam sitrat. Pemanis yang digunakan adalah gula pasir, madu kelulut, dan fruktosa; hidrokoloid agar-agar; serta asam sitrat dengan nama dagang citrun zuur. Bahan lain yang dibutuhkan untuk pengambilan data adalah kertas kuisioner dan brosur untuk membantu edukasi.

Alat yang digunakan dalam kegiatan ini merupakan alat untuk pengolahan permen jeli. Alat tersebut berupa kompor, panci, timbangan digital (tanpa desimal dan dua desimal), pisau, talenan, cetakan silikon, food dehydrator, dan wadah tertutup untuk aging. Peralatan diberikan kepada Paud, TK dan SD Cerlang dengan Nomor Berita Acara Penyerahan 7274/UN22.10/PM.00.01/2024.

Kegiatan dilakukan melalui 3 tahapan, yaitu orientasi, pelaksanaan, dan evaluasi monitoring dengan metode tatap muka ceramah dan menggunakan brosur. Orientasi dilakukan untuk mendapatkan jenis sayur dan buah yang kurang diminati oleh siswa. Pelaksanaan dilakukan untuk mengedukasi cara pengolahan permen jeli dengan bahan baku sayur dan buah yang disertai dengan pemberian brosur (Gambar 1.a). Evaluasi monitoring dilakukan untuk mengevaluasi pengolahan permen jeli dengan mengolahnya menggunakan berbagai formulasi pemanis dan memonitoring perubahan yang terjadi. Evaluasi dan monitoring dilakukan dengan pendampingan pengolahan permen jeli dengan tiga jenis pemanis, yaitu gula pasir, gula pasir:fruktosa 1:1, dan gula pasir:madu 1:1, kemudian dilakukan pengamatan selama masa *aging* 7 hari dan dilakukan pengukuran tingkat kesukaan (warna aroma, tekstur, dan rasa) permen jeli berbagai formulasi pemanis, dengan penilaian tingkat kesukaan tidak suka, suka, dan sangat suka. Proses tersebut merupakan salah satu rangkaian edukasi pengolahan permen jeli. Tahapan kegiatan ditampilkan pada Gambar 1.b.



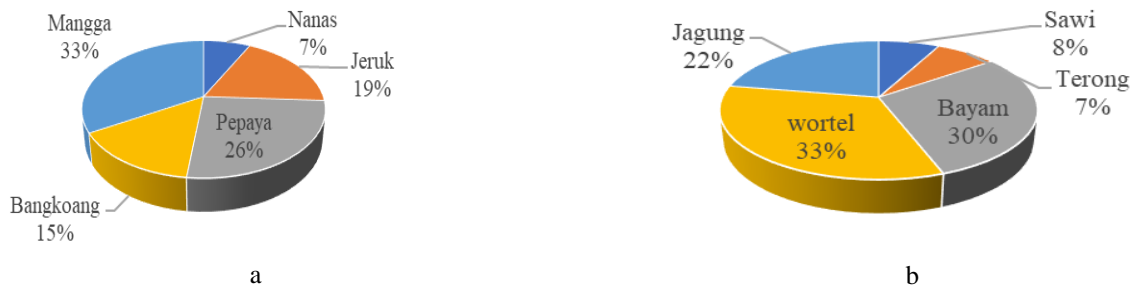
Gambar 1. Brosur pembuatan permen jeli (a) dan tahapan kegiatan (b)

Metode kegiatan dilakukan dengan tatap muka ceramah, pemberian brosur, dan diskusi interaktif. Data diperoleh dengan menyebarkan kuisioner dan diolah dalam bentuk persentase untuk disajikan dalam bentuk grafik dan tabel (Oke Anandika Lestari and Komariyati 2024).

#### IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

##### Orientasi

Orientasi yang dilakukan untuk melakukan kesepakatan tentang kapan dilaksanakannya kegiatan. Selain itu tahap pertama juga diisi dengan mendata jenis buah dan sayur yang disukai oleh siswa. Hasil dari kegiatan orientasi juga menunjukkan beberapa jenis buah dan sayur yang disukai oleh siswa (Gambar 2). Jenis buah yang paling tidak disukai oleh siswa adalah nanas, sedangkan sayuran adalah terong dan sawi. Kedua-nya memiliki nilai akumulatif terendah dibandingkan jenis buah dan sayur lainnya. Berdasarkan data tersebut maka diputuskan pembuatan permen jeli akan dilakukan dengan menggunakan bahan baku nanas yang dikombinasikan dengan salah satu sayuran, yaitu sawi. Selain itu juga kombinasi ikan dengan nanas juga dilakukan dalam pembuatan permen jeli.



Gambar 2. Persentase kesukaan sayur (a) dan buah (b)

Data menunjukkan bahwa produksi nanas yang terus meningkat tidak didukung dengan minat konsumsi nanas (Astoko 2019). Hal tersebut diduga karena nanas memiliki kulit yang keras dan berduri, serta mata yang sulit dikupas (Cheng et al. 2023), sehingga rendah Tingkat konsumsinya. Oleh sebab itu, diperlukan kesediaan nanas dalam bentuk siap konsumsi. Hal tersebut didukung oleh hasil penelitian yang menunjukkan bahwa Tingkat preferensi tertinggi terhadap nanas adalah harga dan bentuk-nya, dengan bentuk nanas potong lebih tinggi dibandingkan nanas utuh dan kupas (Astoko 2019). Berdasarkan hal tersebut teknologi pengolahan nanas menjadi salah satu cara yang dapat memeberikan ketersediaan nanas siap saji, salah satunya dalam bentuk permen jeli.

### Pelaksanaan

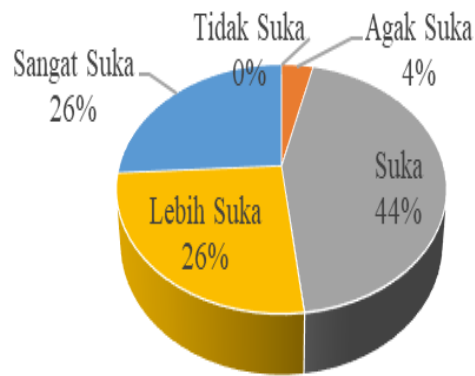
Pelaksanaan dilakukan dengan melakukan pelatihan pembuatan permen jeli. Permen jeli berbahan baku sawi-nanas dan terong-nanas dilakukan dalam pelatihan, sedangkan sampel permen jeli yang disiapkan adalah permen jeli rujak dan patin-nanas. Pembuatan permen jeli menggunakan bahan baku sayur/buah, hidrokoloid agar-agar, asam sitrat, pemanis berupa gula pasir, madu, dan stevia (Amalia et al. 2025). Pengolahan dilakukan dengan mencampurkan semua bahan kecuali asam sitrat, kemudian dimasak selama 3 menit (dari mendidih). Larutan permen jeli ditambahkan asam sitrat, selanjutnya dicetak menggunakan cetakan silikon ukuran 1,5x1,5x1 cm dan didiamkan hingga membeku (1 jam). Permen jeli ditempatkan pada wadah tertutup selama 7 hari sebagai proses aging, selanjutnya dikemas (Y. Lestari, Lestari, and Hartanti 2025).

Hasil pelaksanaan menunjukkan bahwa banyaknya siswa yang menyukai sayur dan buah sebanyak 60% (Tabel 1), sedangkan 40% lainnya bukan tidak menyukai, akan tetapi selektif. Artinya 40% siswa memiliki pilihan sayur dan buah tertentu yang disukai. Pelaksanaan dengan menggunakan penjelasan dan brosur dapat membantu pemahaman. Brosur merupakan salah satu media yang dapat digunakan untuk meningkatkan pemahaman (Nafiah and Jumino 2019; Wulandari and Reba 2022).

Tingkat kesukaan permen jeli didominasi dengan suka (44%) ditampilkan pada Gambar 3. Hasil tersebut menunjukkan bahwa introduksi permen jeli dapat meningkatkan penerimaan buah dan sayur, terutama nanas dan sawi pada kegiatan ini. Peningkatan pengetahuan siswa diperoleh dari sebanyak 85% siswa yang belum pernah mengikuti kegiatan sejenis. Sehingga dapat dikatakan terdapat peningkatan pengetahuan yang sebelumnya tidak tau menjadi tau.

Tabel 1. Hasil Kuesioner Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Permen Jeli

Pertanyaan	Jawaban (%)
Tingkat kesukaan makan buah dan sayur	Suka 60%
Keikutsertaan dalam kegiatan yang sama	Tidak pernah 85%
Tingkat pemahaman penjelasan	Paham 78%
Tingkat pemahaman brosur	Paham 70%
Bahan baku permen jeli yang paling disukai	Sawi-nanas 100%
Pernyataan bahwa permen jeli dapat menjadi alternatif anak mengkonsumsi sayur, buah, dan ikan	Ya 100%



Gambar 3. Tingkat kesukaan permen jeli

### Evaluasi dan Monitoring

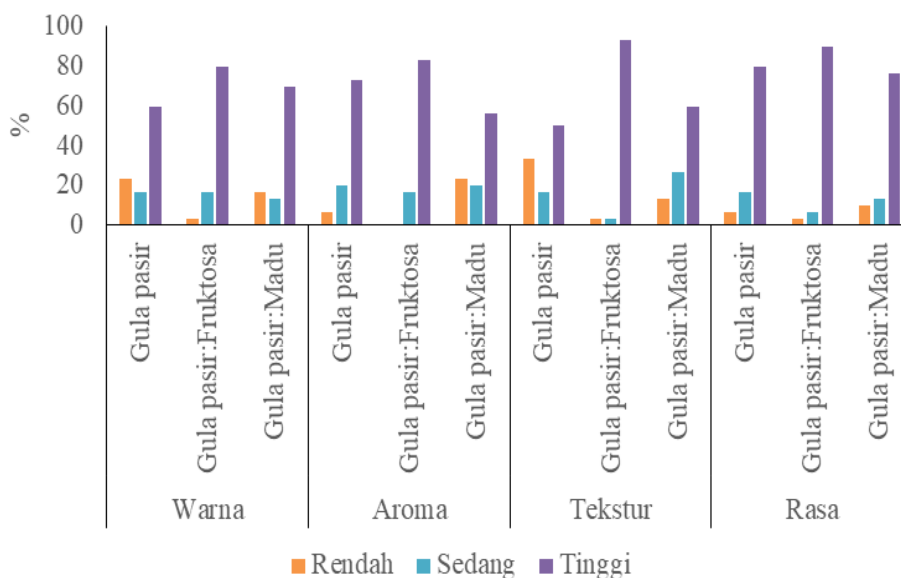
Evaluasi dan monitoring dilakukan dengan mendampingi siswa dan guru membuat permen jeli dengan menggunakan tiga jenis pemanis, yaitu gula pasir, gula pasir:madu 1:1, dan gula pasir:fruktosa 1:1. Pengamatan dilakukan selama aging setiap hari hingga 7 hari, kemudian dilakukan penilaian tingkat kesukaan. Dokumentasi kegiatan ditampilkan pada Gambar 4.

Siswa dan guru telah dapat mengolah permen jeli dengan baik. Hal tersebut ditunjukkan dengan hasil permen jeli dengan formulasi 3 pemanis yang digunakan Gambar 4. Selain itu juga siswa telah melakukan pengamatan selama masa aging 7 hari. Hasil pengamatan tersebut menunjukkan siswa dapat mempelajari perbedaan permen jeli dengan berbagai formulasi pemanis, yaitu terjadi perubahan tekstur pada permen jeli dengan pemanis gula pasir. Perubahan tersebut adalah terbentuknya kristal pada permukaan, sehingga tekstur menjadi keras. Hasil tergambar seperti yang teramati oleh peserta yang tertuang dalam hasil pengamatan (Gambar 4). Kristalisasi berdampak pada tekstur permen jeli dengan pemanis gula pasir saja memiliki persentase tingkat kesukaan katagori rendah yang tertinggi (33%) dan tingkat kesukaan katagori tinggi terendah (50%) (Gambar 5). Hal sama ditunjukkan oleh pembuatan permen jeli buah naga merah dan jahe dengan pemanis gula pasir saja, yaitu terbentuknya kristal sehingga menghasilkan tekstur permen jeli yang keras pada bagian permukaan (Amalia et al. 2025; Y. Lestari, Lestari, and Hartanti 2025). Penyebabnya dikarenakan tanpa madu atau fruktosa sebagai gula reduksi tidak ada komponen yang dapat menghambat terikatnya kembali komponen sukrosa, sehingga selama proses aging terbentuklah kristal yang merupakan sukrosa yang saling berikatan kembali satu dengan yang lainnya. Fruktosa, glukosa, dan sirup jagung dapat menghambat pembentukan kristal, yang mana pembentukan kristal tersebut dapat terhambat pada konsentrasi sukrosa dibawah 60% (Laos et al. 2007). Proses tersebut merupakan pengetahuan yang penting untuk diketahui pada teknologi pengolahan permen jeli. Oleh karenanya, menjadi bahan edukasi pada siswa pada kegiatan ini.

Kegiatan ini mencapai keberhasilan dengan akan dilakukannya keberlanjutan program di tahun berikutnya terkait pengelolaan pekarangan menjadi Sumber Pangan. Antusias yang tinggi dari siswa dan guru juga ditunjukkan dengan menggunakan pengolahan permen jeli dalam berbagai acara yang diadakan oleh Sekolah Cerlang.



Gambar 4. Dokumentasi kegiatan



Gambar 5. Penilaian tingkat kesukaan permen jeli

**V. KESIMPULAN**

Kegiatan ini mendapatkan jenis sayur dan buah yang kurang disukai siswa adalah terong, sawi, dan nanas. Pelaksanaan menunjukkan bahwa kombinasi sayur dan buah sawi-nanas merupakan permen jeli yang paling disukai. Selain itu, formulasi pemanis gula pasir-fruktosa juga menunjukkan tingkat kesukaan tertinggi berdasarkan warna, aroma, tekstur, dan rasa. Peningkatan pengetahuan pada kegiatan ini mencapai 85%. Permen jeli dapat menjadi pilihan sebagai teknologi pengolahan sayur dan buah yang dapat diminati olah anak. Kegiatan yang direkomendasikan selanjutnya adalah meningkatkan ketersediaan sayur dan buah di pekarangan untuk mendukung ketahanan pangan, salah satunya program Pekarangan Pangan Lestari (P2L).

**UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih ditujukan utamanya kepada penyandang dana melalui Dana DIPA Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura (UNTAN) Tahun 2024 dan atas keterlibatan Mahasiswa Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan (ITP) UNTAN yang mengambil mata kuliah Pemberdayaan Masyarakat Agribisnis semester ganjil 2023/2024 dan ganjil 2024/2025.

---

## DAFTAR PUSTAKA

- Alhidayati, Alhidayati, Jihan Natassa, Christine Vita Gloria Purba, and Mursyadah Dewi. 2023. "Perilaku Konsumsi Sayur Dan Buah Pada Anak Usia Dini Taman Kanak-Kanak Wilayah Kerja Puskesmas Ri Sidomulyo." *Al-Tamimi Kesmas: Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat (Journal of Public Health Sciences)* 12(1): 41–56.
- Amalia, Seskia et al. 2025. "Pengaruh Formulasi Pemanis Terhadap Karakterisasi Fisikokimia Dan Sensori Permen Jelly Jahe ( Zingiber Officinale )." *Jurnal Sains Pertanian Equator*: 962–71.
- Astoko, Endro. 2019. "Konsep Pengembangan Agribisnis Nanas (Ananas Comosus L. Merr.) Di Kabupaten Kediri Provinsi Jawa Timur." *Habitat* 30(3): 111–22.
- Cheng, RuYang et al. 2023. "Low Voltage Electrostatic Field Treatment of Fresh-Cut Pineapples with Slightly Acidic Electrolytic Water: Influence on Physicochemical Changes and Membrane Stability." *Scientia Horticulturae* 308.
- Dovianda, Kevin Tegar, Pada Mulia Raja, Muhammad Syukri, and Fachrizal. 2024. "Pengaruh Variasi Karagenan Dan Hfs (High Fructose Syrup) Terhadap Pembuatan Permen Jelly Berbasis Nira Kelapa Sawit." *Jurnal Agro Fabrica* 6(1).
- Hermina, Hermina, and Prihatini S. 2016. "Gambaran Konsumsi Sayur Dan Buah Penduduk Indonesia Dalam Konteks Gizi Seimbang: Analisis Lanjut Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014." *Buletin Penelitian Kesehatan* 44(3): 4–10.
- Indira, Irene Ayu. 2015. "Perilaku Konsumsi Sayur Dan Buah Anak Prasekolah Toraja Utara." *Jurnal Mkmi*: 253–62.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. "Riskendas 2018." *Laporan Nasional Riskendas 2018* 44(8): 181–222. [http://www.yankes.kemkes.go.id/assets/downloads/PMK No. 57 Tahun 2013 tentang PTRM.pdf](http://www.yankes.kemkes.go.id/assets/downloads/PMK%20No.%2057%20Tahun%202013%20tentang%20PTRM.pdf).
- Laos, A. Katrin, B. Evelin Kirs, C. Anna Kikkas, and D. Toomas Paalme. 2007. "Crystallization of the Supersaturated Sucrose Solutions in the Presence of Fructose , Glucose and Corn Syrup." *Proceedings of European Congress of Chemical Engineering (ECCE-6)* (September): 16–20. [https://www.researchgate.net/publication/242257775\\_Crystallization\\_of\\_the\\_supersaturated\\_sucrose\\_solutions\\_in\\_the\\_presence\\_of\\_fructose\\_glucose\\_and\\_corn\\_syrup](https://www.researchgate.net/publication/242257775_Crystallization_of_the_supersaturated_sucrose_solutions_in_the_presence_of_fructose_glucose_and_corn_syrup).
- Lestari, O A, and Y S K Dewi. 2017. "Transfer Teknologi Pengolahan Buah Menjadi Produk Keripik Dan Permen Jelly." *Inoteks* 21(1): 85–95.
- Lestari, O A, Riti Hardianti, and Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi. 2024. "Formulasi Pemanis Untuk Permen Jeli Buah." : 1–2.
- Lestari, Oke Anandika, and Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi. 2023. "Formula Permen Jeli Nanas (Queen) Dengan Pemanis Sukrosa-Madu Kelulut (Trigona SP)."
- Lestari, Oke Anandika, and Komariyati. 2024. "Halal Certification Education with Halal Business Actor Statements (Self Declare) at Kelompok UMK Sahabat in Rasau Jaya West Kalimantan." *Jurnal Pengabdian UNDIKMA* 5(1): 1–8.
- Lestari, Yessi, Oke Anandika Lestari, and Lucky Hartanti. 2025. "Formulasi Pemanis (Sukrosa, Madu Kelulut, Stevia) Pada Permen Jelly Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus L.)." *Jurnal Sains Pertanian Equator* 14(2): 414–24. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jspp/article/view/90057>.
- Nafiah, Siti, and Jumino Jumino. 2019. "Efektivitas Brosur Sebagai Media Pendidikan Pemakai Untuk Meningkatkan Pengetahuan Tentang Perpustakaan Di SMA Negeri 3 Semarang." *Jurnal Ilmu Perpustakaan* 8(4): 249–59. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jip/article/view/26963>.
- van Stokkom, V. L. et al. 2019. "Combinations of Vegetables Can Be More Accepted than Individual Vegetables." *Food Quality and Preference* 72(July 2018): 147–58. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2018.10.009>.
- Wulandari, Titik Nur, and Yansen Alberth Reba. 2022. "Layanan Informasi Dengan Media Brosur Untuk Meningkatkan Pemahaman Karier Siswa." *Cenderawasih Journal of Counseling and Education* 1(2): 66–78.