

PEMBUATAN SIRUP BUAH MARKISA KONYAL
(Passiflora ligularis)

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan untuk Memperoleh Gelar Ahli
Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma III (D3) Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

RAFIDAH HANUM SABIYA
NIM: 22079055/2022

PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025

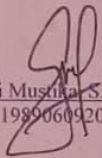
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembuatan Sirup Buah Markisa Konyal (*Passiflora ligularis*)

Judul : Pembuatan Sirup Buah Markisa Konyal (*Passiflora ligularis*)
Nama : Rafidah Hanum Sabiya
NIM : 22079055
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

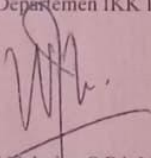
Padang, September 2025

Disetujui oleh Pembimbing

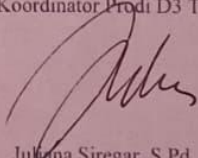

Sari Mustika, S.Pt, M.Si
NIP. 198906092022032005

Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP


Dr. Weni Nelmita, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907272003122002

Koordinator Prodi D3 Tata Boga


Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T
NIP. 198707022019032009

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pembuatan Sirup Buah Markisa Konyal (*Passiflora
lingularis*)
Nama : Rafidah Hanum Sabiya
NIM : 22079055
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

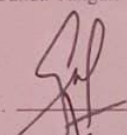
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2025

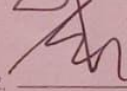
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

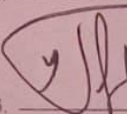
Ketua : Sari Mustika, S.Pt., M.Si.

1. 

Anggota : Prof. Dr. Elida, M.Pd.

2. 

Anggota : Riski Gusri Utami, M.Sc.

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131

Telp. (0751) 7051186

e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rafidah Hanum Sabiya

NIM/TM : 22079055/2022

Program Studi : D3 Tata Boga

Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

"Pembuatan Sirup Buah Markisa Konyal (*Passiflora ligularis*)".

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Rafidah Hanum Sabiya
NIM. 22079055

ABSTRAK

Rafidah Hanum Sabiya (2025). “Pembuatan Sirup Buah Markisa Konyal (*Passiflora lingularis*)”. Proyek Akhir, Program DIII Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Markisa konyal biasanya dikonsumsi secara langsung. Namun, pemanfaatannya masih terbatas dan belum banyak dikembangkan sebagai bahan tambahan dalam produk olahan pangan. Markisa konyal (*Passiflora lingularis*) dalam pembuatan sirup diinovasikan sebagai penambah rasa pada sirup. Selain memberikan rasa yang khas, penambahan markisa konyal diharapkan dapat menambah nilai jual dari buah markisa konyal itu sendiri. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas sirup dari serbuk daun kopi dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Prosedur penelitian dalam proyek akhir ini adalah pembuatan dengan 1 kali percobaan dan 3 kali pengulangan pada penggunaan markisa konyal dalam pembuatan sirup, yang dinilai oleh 50 orang panelis tidak terlatih. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2025 di *Workshop PHDEKANAT 109* Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Hasil uji sensori setelah melakukan 1 kali percobaan dan 3 kali pengulangan mendeskripsikan bahwa kualitas sirup buah markisa konyal adalah berwarna kuning (5,4), beraroma harum (5,2), bertekstur kental (5,1), terasa manis (5,4), dan sangat terasa markisa konyal (5,6). Harga jual sirup buah markisa konyal (*Passiflora lingularis*) dengan isi 225 ml adalah Rp 31.000/botol.

Kata kunci : Sirup, Markisa Konyal, *Passiflora lingularis*, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT, atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul **“Pembuatan Sirup Buah Markisa Konyal (*Passiflora ligularis*)”**. Proyek akhir ini diajukan untuk memenuhi persyaratan gelar Diploma III, Program Studi Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan proyek akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi. Oleh karena itu, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D., selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd., M.Pd.T., selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd. T., selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Sari Mustika, S.Pt., M.Si., selaku Kepala Labor Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang, dan selaku dosen pembimbing proyek akhir yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan proyek akhir ini.

5. Ibu Cici Andriani, M.Pd., selaku Dosen Penasehat Akademik (PA) yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan proyek akhir ini, semoga ibu selalu dalam keadaan sehat dan dalam lindungan Allah SWT.
6. Ibu Prof. Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Penguji 1
7. Ibu Riski Gusri Utami, M.Sc selaku Dosen Penguji 2
8. Bapak/Ibu dosen beserta staff Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
9. Sebagai ungkapan terima kasih, proyek akhir ini penulis persembahkan kepada Ayah (Alm), Bunda, keluarga, dan teman-teman yang selalu menjadi penyemangat, memberikan motivasi dan bantuan selama proses menyelesaikan proyek akhir ini.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Penulis menyadari bahwa penulisan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi perbaikan penulisan kedepannya. Akhir kata penulis berharap proyek akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Agustus 2025

Rafidah Hanum Sabiya

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Sirup	5
B. Markisa Konyal.....	8
C. Resep Standar Sirup Markisa	10
D. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Sirup Markisa.....	12
E. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Sirup Markisa	14
F. Kualitas Sirup.....	20
BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR	
A. Tempat dan Waktu Penelitian	23
B. Persiapan Bahan	23
C. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Sirup Buah Markisa Konyal.....	24
D. Proses Pembuatan Sirup Buah Markisa Konyal.....	25
E. Bagan Proses Pembuatan Sirup Buah Markisa Konyal	28
F. Jenis Data dan Sumber Data	29
G. Tahap Penelitian.....	29
H. Uji Sensori.....	32
I. Deskripsi Data.....	32
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data.....	33
B. Pembahasan.....	37
C. Analisis Harga.....	41
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	46
B. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Mutu Sirup	7
Tabel 2. Kandungan Gizi Per 100 gr Buah Markisa Konyal	10
Tabel 3. Resep Standar Sirup Markisa	10
Table 4. Resep Sirup Buah Markisa Konyal	25
Tabel 5. Anggaran Biaya Pembuatan Sirup Buah Markisa Konyal (<i>Passiflora lingularis</i>)	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Sirup	7
Gambar 2. Markisa konyal (<i>Passiflora ligularis</i>)	9
Gambar 3. Markisa ungu (<i>Passiflora edulis</i>)	12
Gambar 4. Air.....	13
Gambar 5. Gula	13
Gambar 6. CMC	14
Gambar 7. Timbangan.....	15
Gambar 8. <i>Bowl stainless steel</i>	15
Gambar 9. Pisau	16
Gambar 10. Talenan	16
Gambar 11. Sendok.....	16
Gambar 12. Gelas ukur	17
Gambar 13. Blender	17
Gambar 14. Kompor	18
Gambar 15. Spatula	18
Gambar 16. Wajan	19
Gambar 17. Saringan kain	19
Gambar 18. Mixer	20
Gambar 19. Sirup Buah Markisa Konyal.....	33
Gambar 20. Diagram Uji Sensori Kualitas Warna Sirup Buah Markisa Konyal 3 Kali Pengulangan	33
Gambar 21. Diagram Uji Sensori Kualitas Tekstur Sirup Buah Markisa Konyal 3 Kali Pengulangan	34
Gambar 22. Diagram Uji Sensori Kualitas Aroma Sirup Buah Markisa Konyal 3 Kali Pengulangan	35
Gambar 23. Diagram Uji Sensori Kualitas Rasa Manis pada Sirup Buah Markisa Konyal 3 Kali Pengulangan	36
Gambar 24. Diagram Uji Sensori Kualitas Rasa Markisa Konyal pada Sirup Buah Markisa Konyal 3 Kali Pengulangan.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Alat	47
Lampiran 2. Dokumentasi Bahan	48
Lampiran 3. Dokumentasi Proses Pengolahan	49
Lampiran 4. Dokumentasi Alat Penyajian	50
Lampiran 5. Surat Rekomendasi	51
Lampiran 6. Surat Permohonan Proyek Akhir	52
Lampiran 7. Surat Permohonan Pembimbing	53
Lampiran 8. Surat Tugas Pembimbing	54
Lampiran 9. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	55
Lampiran 10. NPWP	56
Lampiran 11. Surat Perizinan Berusaha Berbasis Resiko	57
Lampiran 12. Hak Cipta	58
Lampiran 13. Formal Angket Penelitian	59

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sirup merupakan larutan gula pekat yang terbuat dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diijinkan (BSN, 2013). Sirup dapat terbuat dari penambahan akar, daun, biji, buah dan bagian lain dari tumbuhan. Sirup adalah salah satu bentuk sediaan cair yang sangat dikenal masyarakat luas. Selain karena mudah digunakan, sediaan sirup juga memiliki rasa yang manis dan aroma yang harum serta warna yang menarik sehingga disukai oleh berbagai kalangan terutama anak-anak (Nuzzaibah dan Ermawati, 2023).

Pengertian sirup menurut Suprianti, *et al.*, (2022) adalah cairan yang terbuat dari larutan gula, dapat ditambah pewarna, asam sitrat, atau sari buah tertentu yang dapat menambah cita rasa, aroma, dan daya tarik sirup. Sirup buah terbuat dari campuran gula, air, dan penambahan sari buah tertentu. Cita rasa sirup buah ditentukan oleh buah yang digunakan (Breemer, *et al.*, 2021), seperti sirup markisa konyal mempunyai cita rasa markisa konyal.

Budidaya markisa dapat ditemukan di sejumlah daerah di Indonesia, seperti Sulawesi Selatan, Sumatera Utara, Sumatera Barat, dan Lampung. Jenis markisa yang dikembangkan di Sulawesi Selatan dan Sumatera Utara adalah markisa ungu (*Passiflora edulis*), sedangkan yang tumbuh di dataran tinggi adalah markisa kuning (*Passiflora flavicarva*). Sementara itu di Kabupaten Solok, Sumatera Barat umumnya markisa yang dibudidayakan

adalah markisa manis (konyal) yang biasanya dikonsumsi langsung (Fauzan dan Nathaniel, 2022). Area dengan banyak tanaman markisa manis di Kabupaten Solok terletak di Alahan Panjang dan sekitar Gunung Talang, yang berada pada ketinggian 1200-2000 mdpl dengan curah hujan 2.409 mm/tahun (BPS, 2023).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2024), produksi tanaman markisa manis pada tahun 2022 berjumlah 170.205 kwintal dan meningkat menjadi 363.615 kwintal pada tahun 2023. Mayoritas petani lebih memilih menjual buah markisa dalam kondisi segar, yang memiliki masa simpan yang pendek dan mudah rusak, yaitu sekitar 6 hari di suhu ruang dihitung setelah buah dipanen. Hal ini menyebabkan buah markisa yang tidak terjual akan membusuk dan terbuang percuma (BPS, 2023).

Buah markisa konyal (*Passiflora ligularis*) berbentuk bulat dengan kulit mengkilap berwarna kuning kemerahan, tergantung pada tingkat kematangannya (Erazo, *et al.*, 2021). Di dalam buah mengandung banyak biji dengan salut (pembungkus) biji yang berdaging mengandung cairan (sari buah) yang rasanya asam ataupun manis. Sari buah markisa ungu (*Passiflora edulis*) berwarna kuning dan rasanya asam. Sedangkan sari buah markisa konyal (*Passiflora ligularis*) berwarna putih dan rasanya manis. Bagian inilah yang dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun dalam bentuk olahan sebagai jus, selai, maupun sirup.

Pemanfaatan buah markisa konyal dalam pembuatan sirup dapat menambah nilai jual markisa konyal. Sirup ini bisa dinikmati sebagai

minuman penyegar yang dicampur dengan air dingin atau es batu. Selain itu, sirup ini dapat berfungsi sebagai bahan pelengkap dalam berbagai minuman seperti *coctail*, *mocktail*, dan campuran dalam hidangan penutup seperti es krim dan puding. Perpaduan antara rasa manis dan sedikit asam pada sirup memberikan sensasi kesegaran yang disukai oleh orang (Suprianto, *et al.*, 2023).

Buah markisa mengandung banyak zat yang bermanfaat bagi tubuh. Walau demikian, tidak semua orang tahu apa saja manfaat buah markisa bagi kesehatan dan mampu untuk mengolahnya menjadi produk bernilai jual (Rahmi dan Ernawati, 2023). Penelitian yang dilakukan oleh Echeverry, *et al.*, (2025); Viera, *et al.*, (2022); dan Rina (2024) menunjukkan bahwa buah markisa mengandung banyak vitamin A, B1, B2, B3, B9, C, vitamin K, senyawa polifenol, serat, dan mineral. Berbagai penelitian juga telah menunjukkan bahwa buah markisa memiliki khasiat sebagai antioksidan, antidiabetes, antihipertensi, dan antikanker (Kawakami, *et al.*, 2022; Erazo, *et al.*, 2021).

Penelitian tentang pemanfaatan buah markisa konyal sudah pernah dilakukan oleh Erazo, *et al.*, (2021) tentang pembuatan *wine* buah markisa konyal. Namun, di Indonesia belum ada penelitian tentang pemanfaatan buah markisa konyal dalam pembuatan produk olahan pangan, terkhusus pembuatan sirup. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang pembuatan sirup dari buah markisa konyal (*Passiflora ligularis*) dan mendeskripsikan warna, aroma, tekstur, dan rasa yang dihasilkan pada sirup.

Penelitian ini penulis beri judul yaitu, “**Pembuatan Sirup Buah Markisa Konyal (*Passiflora lingularis*)**”.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Membuat sirup dari buah markisa konyal (*Passiflora lingularis*).
2. Mendeskripsikan kualitas sirup dari buah markisa konyal (*Passiflora lingularis*) dilihat dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Hasil pembuatan sirup buah markisa konyal diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut.

- a. Memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan tentang penggunaan buah markisa konyal (*Passiflora lingularis*) dalam pembuatan sirup sehingga dapat menambah nilai jual dari buah markisa konyal
- b. Membuat inovasi terbaru dalam pembuatan sirup menggunakan buah markisa konyal (*Passiflora lingularis*).
- c. Sebagai bahan acuan apabila ada yang ingin meneliti lebih lanjut tentang pembuatan sirup buah markisa konyal (*Passiflora lingularis*).

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Sirup buah markisa konyal (*Passiflora lingularis*) yang dihasilkan dengan tiga kali pengulangan memiliki karakteristik kualitas warna sirup kuning (5,4), kualitas tekstur sirup kental (5,1), kualitas sirup beraroma harum (5,2) dan sangat beraroma markisa konyal (5,6), serta kualitas rasa sirup manis (5,4), dan sangat terasa markisa konyal (5,6).

B. Saran

Berdasarkan hasil percobaan dan pengulangan sebanyak 3 kali tentang pembuatan sirup buah markisa konyal, maka penulis mempunyai saran yang mungkin bisa bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya sebagai bahan rujukan. Adapun saran dari penulis, yaitu:

1. Dalam pembuatan sirup buah markisa konyal (*Passiflora lingularis*), penting untuk memperhatikan bahan yang dipakai, karena akan berdampak pada kualitas sirup buah markisa konyal yang dihasilkan.
2. Saat membuat sirup buah markisa konyal (*Passiflora lingularis*), sebaiknya menggunakan penghitung waktu untuk mencapai tekstur yang diinginkan, dengan api sedang (sekitar 70°C), dan terus diaduk sampai mengental.
3. Buat uji kesukaan atau uji hedonik apabila ada yang ingin meneliti lebih lanjut tentang pembuatan sirup buah markisa konyal.

DAFTAR PUSTAKA

- Andrianto, R. E., & Istiqlaliyah, H. (2022). Design and Construction of Automatic Gas Stove on Semi-Automatic Meatball Machine Capacity 2 Kg. In *Prosiding SEMNAS INOTEK (Seminar Nasional Inovasi Teknologi)* (Vol. 6, No. 2, pp. 294-299).
- Badan Pusat Statistik. (2023). Kabupaten Solok dalam Angka 2023. *Badan Pusat Statistik Kab. Solok*.
- Badan Pusat Statistik. (2024). Kabupaten Solok dalam Angka 2024. *Badan Pusat Statistik Kab. Solok*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). SNI 3544:2013. Sirup. Jakarta
- Buton, S., Lawalata, V. N., & Sipahelut, S. G. (2024). Kajian Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 3(1), 146-152.
- Breemer, R., Palijama, S., & Jambormias, J. (2021). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Gandaria dengan Penambahan Konsentrasi Gula. *Agrotekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 56-63.
- Echeverry González, S. M., Santos, A. M., Júnior, C. C. S., Saravanan, S., Castellanos, L., Serafini, M. R., & Aragon, M. (2025). Natural therapies: A Systematic Review of the Medicinal Applications of *Passiflora ligularis*. *Phytochemistry Reviews*, 1-16.
- Erazo, S. P., Siguenza, S. N., Ureña, M. I., & Morales, F. (2021). Características Organolépticas, Físico-químicas y Microbiológicas de un vino de frutas: Granadilla. *Revista espacios*, 42, 40-50.
- Fauzan, A., & Nathaniel S. Allen. (2022). Rancang Bangun Mesin Pengaduk dan Pemisah Biji dan Sari (Pulp) Buah Markisa.
- Faradilla, A. N. (2020). Analisis Pembuatan Sirup Berbahan Buah Cerman (*Phyllanthus Acidus L*) sebagai Sumber Vitamin C. (*Skripsi, Stikes Mitra Keluarga*).
- Hasbiana, N & Wahyuningtyas, N.K. (2020). Dasar-dasar Kuliner. Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi.
- He, K., Sheng, W., Yang, L., Yang, Y., Tang, T., Wang, C., & Tian, Y. (2024). Novel carboxymethyl cellulose/gelatin-based film incorporated with zein-stabilized lemon essential oil pickering emulsion for the preservation of cherries. *Foods*, 13(16), 2602.
- Jesslyn, Clara. (2024). Indonesia Home Bake. Tangerang.
- Karunia, F. B., Pramono, L.Y & Sugianto, S. (2020). Pengolahan dan Penyajian Makanan.
- Kawakami, S., Morinaga, M., Tsukamoto-Sen, S., Mori, S., Matsui, Y., & Kawama, T. (2021). Constituent Characteristics and Functional Properties of Passion Fruit Seed Extract. *Life*, 12(1), 38.
- Leksono, B. Y., & Atmodjo, P. K. (2022). Pengolahan Sirup dan Selai Markisa oleh Kelompok Tani Kampung Markisa untuk Memasuki Era Pascapandemi. *Media Abdimas*, 1(3), 34-40

- Meiyerani, J., Melki, M., Widjajanti, H., Rozirwan, R., & Aryawati, R. (2025). Pengaruh Metode Filtrasi Terhadap Peningkatan Kualitas Fisik Air Muara Sungsang, Banyuasin. *Journal of Tropical Marine Science*, 8(1), 11-18.
- Nuzzaibah, H., & Ermawati, N. (2023). Formulasi dan Evaluasi Sediaan Sirup Antipiretik Ekstrak Daun Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* L.). *Jurnal Medika Nusantara*, 1(2), 25-39.
- Pamasaria, H. A., Putranto, J. A., & Harsugi, S. A. V. (2020). Pemilihan Mekanisme Blade pada Blender Fresh Juice Vending Machine. *IMDeC*, 334-342.
- Pradipta, D. M., Sylvia, N., & Tiayama, I. A. (2020). Relasi Pemilihan Warna, Fungsi dan Jenis Material pada Perkakas Dapur Berbahan Stainless Steel. *Jurnal Narada*, 6(1), 145-172.
- Putri, Y., Holinesti, R., Gusnita, W., & Mustika, S. (2023). The Effect of Addition Gelatin to the Quality of White Sweet Potato Jam. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(3), 436-442.
- Purnama, T., Oktaviyani, I. A., Margaretha, C. D., & Wardani, A. I. K. (2024). Pentingnya Minum Air Putih Bagi Kesehatan Tubuh pada Siswa. *Jurnal Mahasiswa Ilmu Kesehatan*, 2(3), 60-73.
- Rahmi, V. A., & Ernawati, E. (2023). Pemberdayaan Ekonomi Perempuan, Melalui Sosialisasi Pengolahan Minuman Buah Markisa Sebagai Produk Bisnis di Desa Bedanten, Kecamatan Bungah di Kabupaten Gresik. *Cakrawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 2(2), 119-132.
- Ramadhani, L. (2024). Eksplorasi Markisa Ungu (*Passiflora edulis f. edulis* Sims) dan Evaluasi Karakteristik Pembungkannya di Kabupaten Solok Sumatra Barat. (*Doctoral dissertation, Universitas Andalas*).
- Revansyah, M. A., Men, L. K., Setianto, S., Safriani, L., & Aprilia, A. (2023). Analisis TDS, pH, dan COD untuk Mengetahui Kualitas Air Warga Desa Cilayung. *Jurnal Masyarakat dan Energi. Universitas Islam Negeri (UIN) Imam Bonjol. Padang*.
- Rina Azzahra, R. A. (2024). Penetapan Kadar Vitamin C pada Buah Segar dan Infusa Markisa Konyal (*Passiflora ligularis* Juss) dengan Spektrofotometer Ultraviolet-Visibel. (*Doctoral dissertation, Universitas Perintis Indonesia*).
- Risandi, L., Holinesti, R., Faridah, A., & Mustika, S. (2023). The Effect of Adding CMC (Carboxymethyl Cellulose) to the Quality of Purple Sweet Potato Jam. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(2), 298-305.
- Setiani, A. (2022). Proses Pengolahan Tebu Menjadi Gula Kristal Putih pada PT. Perkebunan Nusantara XIV. *Politeknik Ati Makassar*.
- Sine, Juni Gressilda L. (2024). Hygiene dan Sanitasi Pangan. PT. Media Pustaka Indo.
- Suprianto, Gunawan, M., Kusumastuti, M. Y., Fatimah, C., & Meilani, D. (2022). Evaluasi Stabilisator Agar-agar dan CMC Sediaan Sirup Markisa Berastagi. *Jurnal Indah Sains dan Klinis*, 3(1), 8-14.

- Suprianto, Sumardi, Samran, Meilani, D, Kartika, D. (2023). Pembuatan Sirup Jeruk Markisa di Desa Gung Pinto Tanah Karo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 6–12.
- Sutoyo, Hayati, D, K, P., Irawan, M., Kuswandi., Marta, N. (2023). Characterization of *Passiflora Edulis* Accessions with Sweet Taste Potential in Padang. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. IOP Publishingse 1(1), 1-6.
- Viera, W., Shinohara, T., Samaniego, I., Sanada, A., Terada, N., Ron, L., & Koshio, K. (2022). Phytochemical Composition and Antioxidant Activity of *Passiflora spp.* Germplasm Grown in Ecuador. *Plants*, 11(3), 328.
- Wahyuni, S., Holinesti, R., Gusnita, W., & Anggraini, E. (2023). Quality of Nastar Corn Flour. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(3), 459-464.
- Yanuarto, T., Novia, D., & Lestari, S. P. (2022). Formulasi Sediaan Sirup Sari Buah Senggani (*Melastoma malabathricum L.*). *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 5(1), 130-139.
- Zhahirah, D. N. (2025). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Produksi Serbuk Jahe Instan Di Ud Eni Herbal, Kabupaten Banjarnegara. (*Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*).