

KREASI DAWET IKAN PATIN

Rina Ekawati¹⁾, Alifah Sabrina²⁾

^{1, 2)} Akademi Pariwisata Pertiwi Jakarta

e-mail: rina.ekawati@pertiwi.ac.id

ABSTRAK

Rina Ekawati. Kreasi dan Kualitas Dawet Ikan Patin. Penelitian ini bertujuan penelitian yaitu untuk mendeskripsikan proses pembuatan kreasi dawet berbahan dasar ikan patin dan kualitas dawet patin. Peneliti menggunakan metode eksperimen dan wawancara mendalam kepada 6 narasumber, kemudian memaparkan proses pembuatan kreasi dawet patin sebagai berikut persiapan bahan baku, pembuatan surimi patin, pelumatan, pembuatan sari daun suji dan pandan, pencampuran bahan baku, pencampuran bahan dawet dengan surimi, pemasakan dawet, pencetakan manual, pelarutan gula merah, pemasakan santan. Hasil wawancara mengenai kualitas dawet patin dapat disimpulkan bahwa sudah cukup baik, mulai dari proses pengolahan hingga penyajian produk, meskipun masih terdapat kekurangan dalam segi tekstur yaitu teksturnya yang mudah hancur membuat penyajian dawet patin kurang menarik. Penambahan daging ikan patin dengan dawet juga tidak terlalu mempengaruhi rasa yang signifikan, aroma yang dihasilkan juga tidak berbau amis, hal ini dapat disimpulkan bahwa kombinasi dari dawet dengan daging ikan patin ini cocok dan disukai oleh narasumber dari segi rasa, selain itu juga kandungan gizi yang baik bagi tubuh.

Kata Kunci: *Kreasi, kreativitas, kualitas.*

ABSTRACT

Creation and Quality of Patin Fish Dawet. This research aims to describe the process of making catfish-based dawet creations and the quality of catfish dawet. Researchers used experimental methods and in-depth interviews with 6 sources, then explained the process of making dawet patin creations as follows: preparation of raw materials, making surimi patin, crushing, making suji and pandan leaf extract, mixing raw materials, mixing dawet with surimi, cooking dawet, manual printing, brown sugar dissolving, coconut milk cooking. The results of the interview regarding the quality of the dawet patin can be ignored that it is quite good, starting from the processing process to the presentation of the product, although there are still deficiencies in the texture aspect, the texture is easily crushed making the presentation of the dawet patin less attractive. The addition of catfish meat with dawet also does not significantly affect the taste, the resulting aroma is also absent, this can be ignored that the combination of dawet with catfish meat is suitable and entered by the source in terms of taste, besides that it also has good nutritional content for the body.

Keywords: *Creation, Creativity, Quality*

1. PENDAHULUAN

Dawet merupakan salah satu minuman khas asli Indonesia. Dawet adalah minuman tradisional yang terbuat dari tepung beras yang sekarang ini masih eksis keberadaannya. Dawet merupakan minuman yang disajikan dengan es parut, santan, dan gula jawa yang berasal dari

Jawa Tengah serupa dengan cendol sebutan dari Jawa Barat. Dawet dapat pula dijumpai berbagai negara yaitu Malaysia, Singapura, Vietnam, Filipina dan Thailand Selatan.

Meski sepintas tampak sama, namun terdapat perbedaan mendasar antara dawet dengan cendol. Dawet dibuat dari bahan dasar

tepung beras dan sagu aren sehingga memberikan tekstur kenyal sekaligus renyah di mulut. Sementara cendol dibuat dari tepung kanji yang kenyal dan tidak menyisakan rasa renyah ketika dikunyah. Gula yang digunakan pada dawet ayu bukanlah gula merah cair atau gula kelapa melainkan gula aren. Gula aren ini memberikan rasa manis yang alami dan aroma pada minuman dawet ayu. (Perpustakaan Digital Budaya Indonesia)

Di Kabupaten Banjarnegara, minuman dawet ayu sudah ada sejak masa kolonial Belanda. Dawet yang merupakan minuman tradisional ini dibuat dari tepung beras dan sagu aren, dengan pewarna daun suji dan pandan yang berfungsi pula sebagai pemberi aroma pada dawet.

Minuman dawet yang ditawarkan saat ini dipasaran umumnya memiliki rasa pandan, plain, dan disajikan dengan pelengkap kuah santan, nangka, tape, dan sirup gula jawa (Hartono, 2017:3). Selain memiliki minuman tradisional yang beragam, Indonesia juga menghasilkan ikan yang melimpah, harga ikan yang cukup terjangkau, nilai gizinya yang tinggi dan rasanya yang enak membuat masyarakat sering mengkonsumsinya. Namun, mayoritas masyarakat merasa jenuh dengan hanya mengkonsumsi ikan saja, oleh sebab itu perlu kreasi dan inovasi produk untuk membuat masyarakat tidak jenuh dan menarik perhatian. Ikan termasuk hewan yang sering dikonsumsi oleh banyak masyarakat. Indonesia kaya akan ikan laut dan perairan, salah satunya ialah ikan patin. Ikan patin termasuk ikan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat karena harganya yang terjangkau, mudah ditemui di pasar modern dan tradisional serta bergizi tinggi mengandung dua asam lemak esensial DHA yaitu kira-kira sebesar 5,45 % dan EPA yaitu kira-kira sebesar 0,78 %. Kedua jenis omega-3 asam lemak ini biasanya dihasilkan dari jenis ikan yang hidup di air dingin seperti ikan salmon, ikan tuna, dan ikan sarden. Kadar lemak total yang terkandung dalam daging ikan patin adalah sebesar 2,55 % sampai dengan 3,42 %, dimana asam lemak tak jenuh nya adalah di atas 50 %. Asam oleat adalah asam lemak tak jenuh tunggal yang paling banyak terkandung di dalam daging ikan patin yaitu sebesar 7,43 %. (Andriani, 2014:75) menjadi

salah satu faktor pendukung masyarakat mengkonsumsi ikan tersebut. Oleh sebab itu peneliti mengembangkan kreasi makanan / minuman tradisional dawet berbahan dasar ikan patin dan menuangkannya ke dalam rumusan masalah : 1) bagaimana proses pembuatan kreasi dawet berbahan dasar ikan patin? 2) bagaimana kualitas dawet patin? Sejalan dengan tujuan penelitian yaitu untuk mendeskripsikan proses pembuatan . kreasi dawet berbahan dasar ikan patin dan kualitas dawet patin.

Untuk dapat menjawab rumusan masalah, peneliti menggunakan teori kreativitas dan kualitas makanan/minuman.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Kreativitas sendiri memiliki arti kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru yang berbeda dengan sebelumnya. (Hubies dalam siti munawaroh 2018:9). Adapun dimensi kualitas makanan ada 3, yaitu *Freshness* atau kesegaran makanan biasanya berhubungan dengan tekstur, rasa, dan aroma dari makanan, *Presentation* atau penyuguhan makanan kepada konsumen untuk disantap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang telah diatur dan disesuaikan, dan *Well cooked* artinya makanan dimasak dengan baik, dan higienis sehingga aman untuk di konsumsi. Untuk memudahkan pengukuran maka digunakan indikator. Indikator kreativitas makanan adalah memodifikasi sesuatu membentuk fungsi fungsi baru atau menjadikan sesuatu menjadi berbeda penggunaannya oleh orang lain dan mengkombinasikan hal berbeda yang sebelumnya tidak saling berhubungan. (Basrowi, 2016:39-40).

Seringkali ditemui kreativitas yang tidak sejalan dengan kualitas, meski tidak menutup kemungkinan banyak pelaku bisnis kuliner yang mampu mengaplikasikannya secara linier. Dawet ikan patin ini merupakan salah satunya. Kualitas makanan merupakan peranan penting dalam keputusan pembelian konsumen, sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembelian akan meningkat. (Margareta dalam dinda 2016:220). Adapun indikator kualitas makanan, sebagai berikut 1) kombinasi warna yang dapat meningkatkan selera makan, 2) penampilan,

kesegaran dan kebersihan makanan yang disajikan adalah hal penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan, 3) porsi penyajian makanan yang disebut *standard portion size*, 4) bentuk makanan yang menarik bisa didapat dengan memotong bahan makanan yang bervariasi, 5) temperature makanan dapat mempengaruhi rasa, 6) tekstur pada makanan sangat beragam, seperti keras, halus, lunak, dan kering. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut, 7) aroma yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan hingga dapat membangkitkan selera makan, 8) tingkat kematangan mempengaruhi tekstur pada makanan, 9) rasa untuk menikmati sebuah makanan melalui lidah dapat mendeteksi rasa manis, asin, pahit, dan asam. (Edwin dalam Dinda 2016:220)

Surimi merupakan produk antara yang berbahan baku ikan yang telah melalui beberapa tahap seperti pemotongan kepala, penghilangan tulang dan ekor, pencucian, penghilangan air, penambahan krioprotektan, pengemasan dan pembekuan sehingga memiliki kemampuan membentuk gel dan mengikat air. (Sihmawati dan Mokhamad dalam Astuti 2017:3)

Kreasi patin menjadi makanan atau minuman telah diteliti oleh banyak orang, hal tersebut membuktikan bahwa ruang kreativitas dan inovasi kuliner terbuka luas, berikut penelitian relevan terkait hal itu :

1. Wahyu Hamidi, 2016, Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin Di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau, metode survei, nilai tambah dari penelitian ini adalah perbedaan antara nilai output, kontribusi input lain dan harga bahan baku. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah dari pengolahan ikan patin adalah Rp 12.121,83 / kg, pangsa tenaga kerja 12,37 %. Keuntungan usaha yang diperoleh Rp 10.621,83 , dengan jumlah margin 91,84 %.
2. Rizka Zulfikar dan Prihatini Ade Mayvita, 2018, Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Ikan Patin Sebagai Potensi Usaha Bagi Panti Asuhan Al Amin dan Sultan Suriansyah

Banjarmasin, metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dalam 3 tahapan yaitu 1) Tahap persiapan, 2) Tahap kegiatan, dan 3) Tahap pendampingan. Tahap persiapan dilakukan dengan mengadakan survey pendahuluan ke lokasi mitra, dan hasil pembahasan a) Potensi dan prospek usaha pengolahan nugget dan sosis ikan patin cukup baik untuk dikembangkan karena bahan baku yang cukup tersedia di Banjarmasin, memiliki tingkat keuntungan usaha yang cukup baik serta peluang pemasaran masih terbuka lebar, b) Mitra PKM telah dibekali dengan pengetahuan, ketrampilan dan sarana produksi yang cukup untuk memulai usaha di bidang pengolahan nugget dan sosis ikan patin, c) Tim PKM akan tetap memberikan pendampingan pemasaran dan pengurusan perijinan yang diperlukan untuk menjalankan usaha pengolahan nugget dan sosis ikan patin.

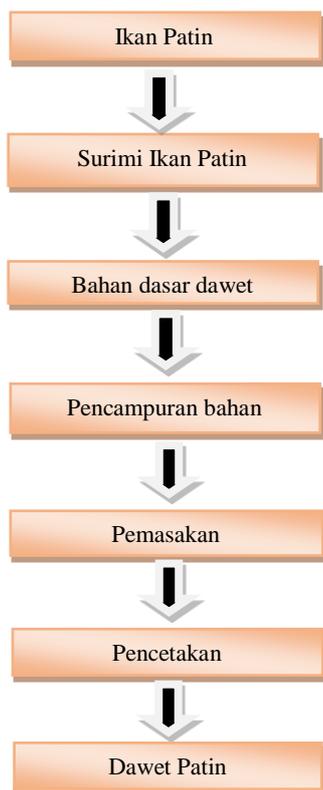
3. METODE PENELITIAN

Penelitian deskriptif adalah metode yang digunakan untuk menggambarkan atau menganalisis suatu hasil penelitian tetapi tidak digunakan untuk membuat kesimpulan yang lebih luas (Sugiyono dalam Novarinda, 2017:55)

Sampel dalam penelitian ini yaitu 6 orang ahli yaitu produsen dawet didaerah Bekasi dan profesional chef sekaligus dosen Horison Hotel School.

Teknik wawancara yang digunakan dalam penelitian kualitatif adalah wawancara mendalam (depth interview). Pada penelitian ini akan dilakukan wawancara dengan beberapa narasumber yaitu satu dosen pengolahan makanan, satu dosen pastry dan empat pedagang dawet.

Data sekunder ini merupakan data yang sifatnya mendukung keperluan data primer seperti buku-buku, literatur dan bacaan yang berkaitan dan menunjang penelitian ini (Sugiyono dalam Hakim, 2017:57)



Gambar 1: Alur Penelitian

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut ini adalah proses pembuatan dawet patin akan dipaparkan oleh penulis ialah sebagai berikut :

1) Persiapan bahan baku. Pemilihan bahan baku dilakukan untuk mendapatkan hasil produk yang maksimal. Pada proses pemilihan bahan baku ini, haruslah menggunakan bahan baku yang berkualitas baik. Pemilihan bahan baku juga harus dilakukan berdasarkan kriteria dari bahan baku itu sendiri. Setelah didapatkan kualitas dari bahan baku yang baik, proses selanjutnya yaitu penimbangan bahan baku. Bahan baku ditimbang sesuai dengan resep yang telah ditentukan. Takaran yang telah ditentukan pada pembuatan dawet patin dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1: Komposisi Dawet Patin

No	Nama bahan	Jumlah
1.	Surimi patin	150gr
2.	Tepung beras	250gr
3.	Tepung tapioka	50gr
4.	Air	1500ml
5.	Daun pandan	5 lembar
6.	Daun suji	10 lembar
7.	Santan	500ml
8.	Gula merah	500gr

- 2) Pembuatan surimi patin. Bahan baku utama dari proses pembuatan dawet patin yaitu daging ikan patin. Daging ikan patin sebelum dilakukan proses pencampuran dengan bahan lainnya, ialah dibuat surimi patin terlebih dahulu. Proses pembuatan surimi patin yaitu dengan cara melumatkan daging ikan patin yang sebelumnya dikukus terlebih dahulu dan ditambahkan daun pandan serta air perasan jeruk nipis, lalu dikukus dengan suhu 100°C selama 15 menit hingga daging ikan patin berubah warna, setelah itu daging patin yang sudah masak, dilumatkan.
- 3) Pelumatan. Setelah proses pengukusan dilakukan, maka proses selanjutnya ialah proses pelumatan daging ikan patin dilakukan dengan cara diblender hingga teksur daging ikan patin menjadi lembut. Pelumatan daging ikan patin ini dimaksudkan agar daging ikan patin menjadi lembut dan mudah untuk dicampurkan dengan bahan lainnya.
- 4) Pembuatan sari daun suji dan daun pandan ini dilakukan dengan cara mencampurkan daun suji dan daun pandan yang sudah dicuci bersih lalu tambahkan air dan diblender hingga tercampur rata. Proses ini dilakukan hingga menjadi berwarna hijau pekat.
- 5) Pencampuran bahan baku dilakukan dengan mencampurkan bahan-bahan kering yaitu tepung sagu dan tepung tapioka, lalu ditambahkan dengan sari daun suji dan daun pandan yang disaring terlebih dahulu setelah itu ditambahkan surimi patin.

- 6) Proses pencampuran bahan dawet dengan surimi patin dilakukan menggunakan *balloon wisk* dengan cara diaduk hingga seluruh bahan tercampur rata. Proses ini dilakukan hingga mendapatkan adonan tercampur menjadi satu dan tidak menggumpal.
- 7) Pemasakan dawet patin ini menggunakan api kecil dan disarankan menggunakan panci anti lengket agar mempermudah pada saat proses pemasakan, adonan akan mengental dan akan menempel dengan panci apabila tidak menggunakan panci anti lengket. Pada proses pemasakan ini, adonan harus selalu diaduk secara memutar menggunakan *balloon wisk* agar tidak menggumpal. Proses ini dilakukan hingga mengental dan berubah warna menjadi lebih mengkilap dibanding warna sebelumnya. Adonan yang telah matang ditandai dengan terjadinya perubahan warna yang lebih terang dan mengkilap, apabila telah terjadi perubahan tersebut, tunggu hingga 5menit sambil terus diaduk, lalu angkat dan matikan api.
- 8) Pencetakan dilakukan secara manual yaitu menggunakan plastik *piping bag*. Adonan dawet patin dimasukkan kedalam plastik *piping bag*. Ujung plastik *piping bag* tersebut digunting sedikit saja tidak perlu teralalu besar untuk proses pencetakan keluarnya adonan. Setelah adonan siap untuk dicetak, siapkan air es untuk merendam dawet patin yg sudah dicetak. Proses ini dilakukan agar setiap adonan yang keluar dari ujung *piping bag* pada saat dicetak tidak menempel satu dengan yang lainnya. Proses ini dilakukan hingga semua adonan habis.
- 9) Pembuatan larutan gula merah ini dilakukan pada saat penyajian dawet patin. Proses pembuatannya dilakukan dengan cara merebus gula merah yang sudah dipotong kecil terlebih dahulu. Pemotongan gula merah menjadi kecil ini agar gula merah tersebut cepat larut dengan air. kemudian ditambahkan air dan daun pandan. Pemberian daun pandan dimaksudkan agar aroma dari daun pandan keluar dan bercampur dengan gula merah.

Proses perebusan gula merah ini dilakukan hingga gula merah larut dengan air. Dan tunggu hingga mendidih, titik didih yang sempurna yaitu dengan suhu 100°C. Jika telah terlihat gelembung-gelembung pada bagian atas dari larutan gula merah maka itu telah menandakan bahwa telah mendidih. Pada saat telah mendidih sebaiknya tidak langsung diangkat, tunggu hingga jumlah air dalam larutan tersebut berkurang, proses ini juga dimaksudkan agar larutan gula merah ini menjadi kental.

- 10) Pemasakan santan dilakukan agar santan lebih awet untuk daya simpan dan juga agar santan matang. Pada saat pemasakan santan, penambahan daun pandan sangatlah penting, dikarenakan agar aroma dari santan tersebut wangi pandan, dan juga pemberian sedikit garam yang mana dimaksudkan agar santan memiliki rasa yang gurih. Proses pemasakan santan dilakukan dengan cara didihkan hingga suhu 100°C. Dan selama proses pemasakan ini juga santan harus selalu diaduk hal ini agar tekstur dari santan tidak pecah. Santan yang sudah masak ditandai dengan adanya gelembung yang berada diatas permukaan santan, hingga gelembung tersebut meluap tetapi tidak terlalu penuh, lalu matikan api.

Hasil wawancara narasumber, sebagai berikut:

Kreativitas terdiri dari 2 pertanyaan :

1. Mengkombinasi. Beberapa narasumber mengatakan bahwa kombinasi dawet dengan ikan patin terdengar jarang, tetapi dirasa masih cocok untuk dikombinasikan.
2. Memodifikasi. Beberapa narasumber mengatakan bahwa modifikasi dari dawet patin cukup kreatif dan mempunyai daya tarik tersendiri.

Kualitas terdiri dari 5 pertanyaan :

1. Tekstur. Beberapa narasumber berpendapat bahwa tekstur dawet rapuh dan mudah hancur, dan seharusnya ada tekstur yang masih terasa dari daging ikan patin.
2. Rasa. Beberapa narasumber mayoritas berkata bahwa rasa dari dawet patin tidak terasa rasa ikan sama sekali, meski ada juga

yang merasa *after taste* dari dawet patin terasa ikan.

3. Aroma. Beberapa narasumber berkata bahwa aroma dawet patin tidak berbau amis.
4. Kematangan. Beberapa narasumber berkata bahwa tingkat kematangan dawet patin sudah cukup sedangkan sebagian berkata sedikit kurang matang.
5. Tampilan. Beberapa narasumber berkata bahwa tampilan dawet patin kurang menarik karena teksturnya yang mudah hancur, mempengaruhi segi tampilan sebaiknya menggunakan cetakan dawet.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

Untuk membuat dawet patin yang sesuai dengan kriteria masyarakat dapat ditetapkan bahwa pada saat proses pembuatan dawet sangatlah mempengaruhi hasil dari dawet patin tersebut. Proses pembuatan dawet yang baik yaitu dengan cara persiapan alat serta bahan baku. Alat yang digunakan harus dipastikan bersih dan steril, karena apabila alat tidak bersih dan steril akan mempengaruhi daya tahan dari dawet patin. Bahan baku yang baik juga akan mempengaruhi kualitas dari dawet patin. Oleh sebab itu, diperlukan pemilihan bahan baku yang sesuai agar mendapatkan hasil maksimal. Penimbangan bahan baku juga mempengaruhi tekstur dari dawet, hal ini membuat penimbangan bahan baku harus dilakukan sesuai dengan komposisi yang telah ditentukan. Pada saat proses pembuatan surimi patin untuk mendapatkan surimi yang baik, ikan patin sebaiknya dikukus terlebih dahulu menggunakan air perasan jeruk nipis dan daun pandan. Agar menghilangkan bau amis yang ada pada ikan tersebut. Pada proses pencampuran semua bahan baku diperlukan teknik pengadukan secara terus-menerus agar tekstur adonan tidak menggumpal dan tercampur secara merata, proses pemasakan juga menggunakan api kecil agar lebih matang merata. Pada saat pencetakan adonan dawet menurut beberapa narasumber, disarankan agar menggunakan cetakan dawet agar tampilan lebih menarik pada saat penyajian.

Menurut ke enam narasumber, kualitas dari dawet patin dapat disimpulkan bahwa sudah cukup baik, mulai dari proses pengolahan hingga penyajian produk, meskipun masih terdapat kekurangan dalam segi tekstur yaitu teksturnya yang mudah hancur membuat penyajian dawet patin kurang menarik. Penambahan daging ikan patin dengan dawet juga tidak terlalu mempengaruhi rasa yang signifikan, aroma yang dihasilkan juga tidak berbau amis, hal ini dapat disimpulkan bahwa kombinasi dari dawet dengan daging ikan patin ini cocok dan disukai oleh narasumber dari segi rasa, selain itu juga kandungan gizi yang baik bagi tubuh.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian mengenai proses pembuatan dawet patin, maka penulis menemukan beberapa saran yang dianggap perlu untuk diperhatikan dalam pengembangan produk kedepannya, sarannya antara lain:

1. Bagi penelitian berikutnya yang tertarik meneliti tentang kualitas kreativitas terhadap pengembangan produk dapat menambahkan variabel lain seperti nilai jual, promosi, minat konsumen dan lain sebagainya sehingga penelitian berikutnya dapat lebih sempurna.
2. Bagi penelitian berikutnya yang tertarik meneliti tentang dawet patin sebaiknya pada komposisi resep ditambahkan lagi agar-agar, agar adonan lebih kenyal teksturnya, atau dapat disubstitusikan dengan tepung lain seperti sagu aren, agar adonan memiliki tekstur kenyal yang sempurna atau baik.
3. Untuk meningkatkan variasi dawet patin dapat ditambahkan topping, seperti nangka, tape, durian dan lain-lain agar lebih bervariasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, T. 2014, Januari- Juni. Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Makanan Variatif dan Produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. *Jurnal Kewirausahaan*, Vol 13, No.1.
- Andriyani, Dkk. 2015. Dawet Ceker Ayam “Dawet Kera” Kaya Gizi, Rendah Kolesterol Sebagai Upaya Meningkatkan Kesadaran Gizi Masyarakat Bidang Kegiatan: Pkm Kewirausahaan (Pkm-K) . Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Anggraeni, Dkk. 2017, Oktober. Karakteristik Surimi Ikan Cucut (*Carcharhinus* sp). *Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan (agrikan UMMU-Ternate)* . Volume 10 Nomor 2.
- Astuti, TG. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Putih Telur, Karagenan Dan Alginat Terhadap Sifat Fisik Dan Kimiawi Surimi Ikan Tiga Waja (*Nibeasoldado*). Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang
- Deckytri, Es Dawet Ikan Patin, <https://budaya-indonesia.org/Es-Dawet-Datin-Ikan-Patin> diakses: 5 April 2019, pukul 16.30 WIB
- Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan Kabupaten Buleleng, Budidaya Ikan Patin, <https://bulelengkab.go.id/detail/artikel/budidaya-ikan-patin-82> diakses: 3 April 2019, pukul 13.31 WIB
- Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan Kabupaten Buleleng, Ikan Patin, Segalanya Kamu Harus Tahu tentang Patin, <https://bulelengkab.go.id/detail/artikel/ikan-patin-segalanya-kamu-harus-tahu-tentang-patin-73> diakses: 3 April 2019, pukul 13.48 WIB
- Basrowi, 2016, *Kewirausahaan: Untuk Perguruan Tinggi*. Bogor: Ghalia Indonesia
- Hakim, RL. 2017. Pengaruh Profitabilitas Dan Non Debt Tax Shield Terhadap Struktur Modal. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung
- Hartono, F. 2017. Proses Inovasi Dawet Dari Segi Isi Dan Rasa. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang
- Hiztulloh, Ms. 2017. Pengaruh Formulasi Tepung Beras Dan Tepung Ubi Kayu Termodifikasi Dengan Penambahan Maltodekstrin Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Kandungan Gizi Kripik Bayam (*Amaranthus Spp*). Skripsi. Universitas Halu Oleo
- Indra, Dkk. 2018, Juli-Desember. Analisis Keuntungan Usaha Gula Merah Dan Kontribusinya Terhadap Rumah Tangga Di Kecamatan Karang Baru Kabupaten Aceh Tamiang. Universitas Samudra. *Agrisamudra, Jurnal Penelitian* Vol. 5 No. 2.
- Perpustakaan Digital Budaya Indonesia, Dawet Ayu-Ku dari Banjarnegara Keliling Indonesia, <https://Www.Infobudaya.Net/2019/03/Dawet-Ayu-Ku-Dari-Banjarnegara-Keliling-Indonesia/> Diakses: 3 April 2019, Pukul 12.43 Wib
- Mulyasari, M. 2016. Ekstraksi Klorofilid Dari Daun Suji (*Pleomele Angustifolia*) Dan Aplikasinya Sebagai Fotosensitizer Dalam Fotoreduksi Ion Fe(III). Skripsi. Universitas Negeri Semarang
- Munawaroh, S. 2018. Pengaruh Kreativitas Kue Muffin Tepung Sorgum Terhadap Minat Mahasiswa. Tugas Akhir. Akademi Pariwisata Pertiwi Jakarta
- Novarinda, W. 2017. Analisis Pelatihan Dalam Upaya Mengoptimalkan Kinerja Pada Daarul Jannah Cottage Syariah. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung
- Rosalina, D. 2016. Pengaruh Penambahan Produk Etanolisis Pko (Palm Kernel Oil) Yang Diproduksi Pada Suhu Ruang Terhadap Sifat Organoleptik Dan Stabilitas Emulsi, Susu Segar Dan Santan Kelapa Selama Penyimpanan. Skripsi. Universitas Lampung Bandar Lampung
- Gitgita, Dawet Ayu Asli Banjarnegara, <http://sejarahunik.net/kuliner/dawet-ayu-asli-banjarnegara.html> diakses: 3 April 2019, pukul 12.48 WIB
- Sihombing, M. 2014. Kinetika Hidrolisis Pembentukan Gula Pereduksi Dengan Pengaruh Variasi Konsentrasi Hcl Dan

- Temperatur Hidrolisis. Laporan Akhir. Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang
- Suryana. 2010. Metodologi Penelitian Model Praktis Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif. Buku Ajar Perkuliahan. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Willy, W. 2018, 5 November. Analisa Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Konsumen Di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya. Skripsi. Universitas Kristen Petra.
- Yulianti, A. 2015. Prototype Alat Pengolahan Air Laut Menjadi Air Minum (Pengaruh Variasi Packing Filter Terhadap Kualitas Air Dengan Analisa Do, Salinitas, Dan Konduktivitas) . Laporan Akhir. Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang