

Inovasi Pengelolaan Produk Minuman Es Lumut Jelly untuk Meningkatkan Kreativitas Kewirausahaan Mahasiswa

Muhammad Sinar Randi¹, Anggi Annisa Pohan², Nita Hayati³, Nabila Dwirizki Handayani⁴, Rahmania Hasibuan⁵

¹⁻⁵Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan, Indonesia

Email muhammadraandi@gmail.com¹, anggi0308221018@uinsu.ac.id², nita0308221012@uinsu.ac.id³, nabila0308222042@uinsu.ac.id⁴, rahmania0308223078@uinsu.ac.id⁵

Alamat: Kampus II Jln. William Iskandar Ps. V Medan Estate, Kec. Percut Sei Tuan, Kab Deli Serdang, Sumatera Utara, 20371

Korespondensi penulis: muhammadraandi@gmail.com

Abstract: *Es Lumut Jelly is a simple soft drink with three main ingredients, namely milk, jelly and a variety of flavors which are given the latest innovation in bottle packaging. This moss ice jelly drink is in great demand by many age groups. Therefore, as a form of innovation in the ice moss jelly drink, the author provides additional ingredients such as various flavor variants. The method in this research uses qualitative research. Qualitative research aims to gain an in-depth understanding of the observed phenomena. In this research, the researcher acts as the main instrument in collecting descriptive data. With innovation in processing simple beverage products, students can increase their creativity in entrepreneurship. By increasing creativity, students are able to process various flavors and create better economic opportunities.*

Keywords: *Innovation, Moss jelly ice, Entrepreneurship*

Abstrak: Es lumut *jelly* merupakan minuman ringan sederhana dengan tiga bahan utama yaitu susu, *jelly* dan varian rasa-rasa yang diberi inovasi terbaru dengan kemasan di dalam botol. Minuman es *jelly* lumut ini banyak diminati oleh banyak kalangan usia. Oleh karena itu sebagai wujud inovasi dari minuman es lumut *jelly*, penulis memberikan penambahan bahan seperti berbagai varian rasa. Metode pada penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif. Tujuan penelitian kualitatif adalah untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang fenomena yang diamati. Dalam penelitian ini, peneliti merupakan alat utama dalam mengumpulkan data fotografi. Dengan adanya inovasi pengolahan produk minuman yang sederhana, dapat meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam berkewirausahaan. Peningkatan kreativitas tersebut, mahasiswa mampu mengolah berbagai varian rasa serta menjadikan peluang ekonomi yang lebih baik.

Kata kunci: Inovasi, Es lumut *jelly*, Kewirausahaan

1. LATAR BELAKANG

Pada mulanya es lumut *jelly* merupakan minuman ringan sederhana dengan tiga bahan utama yaitu susu, *jelly* dan varian rasa-rasa yang diberi inovasi terbaru dengan kemasan di dalam botol. Minuman es *jelly* lumut ini banyak diminati oleh banyak kalangan usia. Minuman es lumut *jelly* yang segar dapat mengurangi dahaga saat beraktifitas, minuman yang disudah diinovasikan ini juga tergolong minuman yang sehat karena bahan dasarnya yaitu susu. Susu merupakan cair yang berasal dari kambing perah yang sehat dan bersih yang diperoleh melalui cara pemerahan yang benar dan peraturan yang sesuai. (Meutiah, 2016). (Novitri Purba et al., n.d.). Adapun (Shuaiilah & Santoso, 2018) memaparkan bahwa susu merupakan sekresi kelenjar susu yang bersumber dari hewan mamalia betina sebagai sumber gizi anaknya. (Abdul,

Kumji, & Deungo, 2018). memaparkan bahwa susu sapi merupakan air yang diperoleh dari sapi yang sehat dan bersih, diperoleh dengan cara yang benar. Bahan-bahan alami tidak ditambahkan atau dikurangi, dan tidak ada perawatan lain yang diterapkan. (Hidayat et al., 2016).

Selain susu, minuman es *jelly* lumut juga berbahan dasar dari *jelly*. Jelly merupakan produk padat buatan yang terbuat dari sari buah yang telah diolah dengan gula. (Padmaningrum, 2019) menjelaskan bahwa jelly merupakan makanan padat yang terbuat dari sari buah dan gula. Jelly terdiri dari 45 bagian buah dan 55 bagian gula, dengan banyak air (60-62%) untuk dilarutkan guna membuat produk akhir. (Al et al., 2024).

Es lumut *jelly* juga berbahan dasar dari varian rasa-rasa. Varian rasa yang penulis ambil untuk inovasi es lumut *jelly* seperti rasa cappuccino dan taro. Cappuccino adalah minuman kopi yang berasal dari Italia dan menjadi salah satu minuman kopi yang paling populer di seluruh dunia (R & H, 2019). Sedangkan taro merupakan jenis sayuran akar yang dikenal dengan nama talas. Talas termasuk jenis umbi-umbian yang mudah ditanam di Indonesia. Kandungan nutrisi yang digunakan pada olahan talas memberikan banyak cara untuk menghasilkan berbagai produk yang berkualitas dan bergizi, termasuk es lumut *jelly* taro. (Wijaya & Sunyoto., 2020: 27-28).

Salah satu bentuk implementasi program kewirausahaan yang menarik adalah melalui pengembangan penjualan produk tertentu, dan dalam penelitian ini, Es Lumut ini menjadi fokus utama studi kasus. Sebagai produk minuman yang viral dan populer, Es Lumut menawarkan peluang untuk menggali aspek-aspek bisnis seperti produksi, pemasaran, manajemen keuangan, dan interaksi dengan pasar konsumen.

Pentingnya memahami efektivitas program kewirausahaan mahasiswa, terutama dalam konteks pengembangan penjualan produk spesifik seperti Es Lumut, muncul sebagai kebutuhan. mendesak dalam mempersiapkan mahasiswa untuk memasuki dunia bisnis yang kompetitif. Evaluasi mendalam terhadap program semacam ini menjadi penting untuk memastikan bahwa mereka memberikan manfaat maksimal dalam pengembangan keterampilan, pemahaman bisnis, dan jiwa kewirausahaan mahasiswa.

Konteks perguruan tinggi, pengembangan kewirausahaan di kalangan mahasiswa menjadi topik penting. Di era globalisasi ini, keterampilan kewirausahaan tidak hanya menjadi keunggulan kompetitif lulusan, namun juga mempunyai dampak signifikan terhadap

pertumbuhan ekonomi. Seiring dengan meningkatnya fokus pada kewirausahaan mahasiswa, banyak penelitian telah dilakukan untuk mengevaluasi efektivitas program yang bertujuan untuk meningkatkan kewirausahaan di kalangan mereka.

Dalam kerangka ini, penelitian ini bertujuan untuk merinci dan mengevaluasi efektivitas Program Kewirausahaan Mahasiswa, dengan penekanan khusus pada Studi Kasus Pengembangan Penjualan Minuman Es Lumut. Beberapa pertanyaan kunci yang akan dijawab meliputi sejauh mana program ini berhasil meningkatkan keterampilan kewirausahaan mahasiswa, apa dampaknya terhadap perkembangan bisnis minuman Es Lumut, dan bagaimana pengalaman ini dapat dijadikan panduan untuk perbaikan program- program serupa di masa depan.

Es lumut adalah salah satu minuman segar yang sangat populer di kalangan masyarakat seluruh Indonesia. Minuman ini terbuat dari es batu dan jelly yang diserut dengan halus, kemudian dicampur dengan sirup atau perasa lainnya dan gula. Es lumut merupakan minuman yang sangat enak disantap saat musim panas. Es lumut *jelly* juga kaya nutrisi dan tersedia dalam berbagai rasa.

Es lumut merupakan minuman yang sangat mudah dibuat. Bahan – bahan yang diperlukan untuk membuat es lumut sangat mudah untuk dicari dengan harga yang lumayan terjangkau di kantong. Es lumut juga dapat dibuat dalam jumlah yang banyak, sehingga sangat cocok untuk dijadikan ladang bisnis. Dengan modal yang terbilang relatif kecil, Anda sudah bisa memulai usaha es lumut.

Berikut adalah beberapa tips untuk memulai es lumut. Pilih lokasi yang strategis: Usaha es lumut akan lebih sukses dan menghasilkan jika Anda memilih lokasi yang strategis untuk penjualan es lumut. Misalnya di dekat sekolah, kampus, atau tempat tempat keramaian lainnya. Buatlah es lumut yang segar dan enak: Kunci sukses es lumut adalah membuat es lumut yang segar dan enak dengan cara menggunakan bahan – bahan yang berkualitas dan fresh, dengan dibuat sesuai resep yang Anda inginkan. Berikan harga yang terjangkau: Harga es lumut haruslah dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat. Anda bisa memberikan harga yang lebih murah dari harga es lumut yang dijual di pasaran. Promosikan usaha: Promosikan usaha Anda dengan berbagai cara, misalnya dengan memberikan brosur, memasang banner, atau membuat iklan di sosial media terutama yang paling diminati dengan membuat konten agar menarik perhatian para calon pembeli.

Es lumut minuman khas menyegarkan yang sangat populer di kalangan pecinta makanan. Menggabungkan rasa manis dan sejuk, es lumut tidak hanya menjadi minuman menyegarkan, tetapi juga kombinasi rasa yang menggugah selera. Mari kita lihat lebih dekat pesona es lumut yang memikat hati banyak orang. Menikmati es lumut disetiap kesempatan dengan cita rasa dan pesonanya yang nikmat, es lumut tidak hanya menjadi minuman segar, tetapi juga merupakan salah satu kekayaan kuliner yang patut disyukuri. Mulai dari rasa autentik hingga variasi modern yang inventif, es lumut tetap menjadi minuman yang menarik bagi banyak orang. Nikmati es krim lumut di setiap kesempatan dan nikmati gigitannya (Marita Uswatun Chasanah et al., 2024: 10).

Penulis membuat inovasi dari minuman ini karena dilihat dari segmentasi pasar dari minuman ini lumayan banyak diminati dari berbagai kalangan usia, oleh karena itu penulis membuat inovasi es lumut *jelly* dengan berbagai varian rasa.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan kontribusi terhadap rincian rumusan masalah pada pemahaman tentang efektivitas program kewirausahaan mahasiswa dengan fokus pada pengembangan penjualan produk kuliner. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan berharga bagi perguruan tinggi, pengambil kebijakan dan wirausaha untuk mengoptimalkan program kewirausahaan dan memberikan dampak nyata dalam mendidik mahasiswa agar siap terjun dalam dunia bisnis yang dinamis.

2. KAJIAN TEORITIS

Definisi Es Lumut *Jelly*

Jelly merupakan produk olahan semi padat yang terbuat dari sari buah yang telah diolah dengan gula. Perbandingan berat antara jus buah dan gula adalah 45%:55%. *Jelly* bisa dimakan sambil makan roti atau langsung. Penambahan gula pada pembuatan jeli berfungsi sebagai pengawet alami dan pengendap pektin. Pektin merupakan komponen penting untuk menjaga struktur *jelly*. Jika pektin rendah, *jelly* tidak dapat dibuat.

Kehadiran asam juga diperlukan dalam pembuatan jeli sebagai penambah jaringan. Terlalu sedikit asam akan melemahkan atau menghancurkan jeli yang dihasilkan oleh hidrolisis pektin. Namun jika terlalu banyak asam maka *jelly* tidak akan terbentuk karena akan mengering. Oleh karena itu, perbandingan antara gula, pektin dan asam harus tepat untuk menghasilkan tekstur *jelly* yang baik.

Semakin banyak pektin dalam buah, semakin banyak pula gula yang ditambahkan. Tentu saja, perlu diingat bahwa menambahkan terlalu banyak gula (lebih dari yang diperbolehkan) akan melunakkan *jelly* atau sirup (Saptoningsih, 2022: 3).

Jelly merupakan salah satu makanan populer di Indonesia yang disukai semua orang terutama anak-anak karena rasanya yang enak dan teksturnya yang kenyal. *Jelly* merupakan snack ringan dan berwarna-warni yang dapat dijadikan sebagai hidangan penutup setelah makan besar. Selain rasanya yang nikmat, agar-agar juga mengandung nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh, antara lain: membantu menurunkan kolesterol jahat, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menyediakan serat, mencegah stres, dll. manfaat produk dengan cara yang sangat baik dan enak.

Es *jelly* lumut merupakan minuman yang digemari masyarakat terutama anak-anak karena teksturnya yang lembut, mudah dicerna, dan rasanya yang manis. Es lumut *jelly* merupakan minuman kental yang terbuat dari sari buah terutama pektin buah, ditambah gula, asam dan air.

Dalam pembuatan es *jelly* harus memperhatikan kriteria agar-agar yang baik, yaitu teksturnya seragam, mudah pecah jika dikonsumsi dengan sedotan, namun tetap terlihat seperti agar-agar di mulut. Karagenan dan agar-agar ditambahkan sehingga diperoleh tekstur *jelly* yang halus dan mudah diserap, karena kandungan pektin pada buah cukup untuk membentuk gel. Penambahan gelatin dan agar-agar digunakan karena gelatin menghasilkan struktur gel yang ringan dan keras namun tidak pecah, sedangkan agar-agar menghasilkan gel yang keras namun mudah pecah.

Menurut Prawesti, es lumut *jelly* merupakan salah satu minuman yang terbuat dari sari buah, terutama dari buah-buahan yang mengandung pektin, dengan menambahkan gula, asam dan air untuk membangun gel (Meutia & Rizalayah, 2016:1).

Manfaat Es Lumut *Jelly*

Adapun beberapa manfaat es lumut *jelly*, yaitu sebagai berikut:

- a. Pelepas dahaga.
- b. Membantu melancarkan pencernaan.
- c. Meningkatkan kadar vitamin C dan B.
- d. Membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh.
- e. Baik untuk kesehatan gigi dan gusi.
- f. Ini membantu menurunkan kolesterol jahat (LDL).

- g. Meningkatkan kadar kolesterol baik dalam tubuh.
- h. Ini membantu mencegah penyakit jantung.
- i. Membantu meningkatkan pelumasan sendi.
- j. Membantu mencegah kanker.

Jelly juga mengandung zat besi, kalsium, kalium, dan fosfor yang penting untuk kesehatan tulang, sel, dan jaringan (Utaminingsih1 et al., 2019:135).

Syarat Es Lumut *Jelly* yang Baik

Berikut ini syarat-syarat jelly buah yang baik yaitu :

1. Warna terang dan jernih (cahaya).
2. Konsistensi bagus (seperti jelly, tapi tidak terlalu keras dan kaku).
3. Buahnya memiliki rasa yang manis.
4. Keasaman (nilai pH) harus kurang dari 4,5.(Tieland & Hati, 2017:3).

Langkah-langkah Pembuatan Es Lumut *Jelly*

Adapun metode yang digunakan dalam pembuatan minuman es lumut *jelly* adalah sebagai berikut :

- 1) Pembelian bahan-bahan pembuatan es lumut *jelly* seperti susu cair, serbuk jelly, buah segar berupa buah melon, buah mangga dan buah anggur, olahan kelapa, serta perasa buah-buahan.
- 2) Memotong buah melon, mangga dan anggur dengan potongan *mini dice* dan memasak serbuk *jelly*.
- 3) Mempersiapkan campuran susu, *jelly*, potongan buah segar dan olahan kelapa.
- 4) Mengisi Campuran susu, *jelly*, potongan buah segar, dan olahan kelapa sesuai dengan varian rasa buah yang dipesan.
- 5) Pengemasan didalam botol sesuai takaran yang telah ditentukan.



Gambar 1. Pembuatan Es Lumut *Jelly*

Penyebab Kegagalan Pada Proses Pembuatan Es Lumut *Jelly*

Berikut ini penyebab dan jenis-jenis kegagalan yang sering terjadi selama proses pembuatan es lumut *jelly*.

Tabel 1: Jenis Kegagalan dalam Pembuatan *Jelly*

NO	Kegagalan	Penyebab
1.	Tekstur jellynya seperti sirup kental.	Terlalu banyak gula, terlalu sedikit air pada buah, terlalu sedikit pektin pada buah, dan proses pemasakan terlalu lama.
2.	Tekstur <i>jelly</i> sangat encer.	Proses pemasakan sangat lama.
3.	Tekstur <i>jelly</i> mengental dan berbentuk gel.	Suhu waktu masak terlalu tinggi.
4.	Tekstur jellynya sangat keras dan sulit dipotong.	Jumlah gula yang ditambahkan terlalu tinggi dibandingkan dengan kandungan pektin pada jus buah.
5.	Tekstur <i>jelly</i> keruh.	Penyaringan sari buah kurang sempurna.
6.	Warna jelly gelap (proses penyamakan).	Memasak terlalu lama, terlalu lama menyimpan di bawah sinar matahari langsung, dan menyimpan di suhu ruangan terlalu tinggi.
7.	Terbentuk kristal gula dalam <i>jelly</i> .	Terlalu banyak tambahan gula, terlalu sedikit fruktosa dan gula meja.
8.	Tekstur <i>jelly</i> berair.	Keasaman dalam jus buah sangat tinggi dan cepat teroksidasi.
9.	Tekstur <i>jelly</i> berjamur.	Toples jelly kurang bersih, ruang penyimpanan terlalu lembab dan panas, serta tutup botol belum jadi.

Sumber: (Pranata & Rifani, 2017:200).

3. METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini, pendekatan deskriptif kualitatif digunakan untuk mencari solusi proyek penelitian berdasarkan data yang dikumpulkan selama penelitian lapangan (Amanah et al., n.d.). Tujuan penelitian kualitatif adalah untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang fenomena yang diamati. Dalam penelitian ini, peneliti berperan utama dalam mengumpulkan data deskriptif.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Es lumut *jelly*, minuman yang sudah di inovasikan ini juga tergolong minuman sehat karena berbahan dasar susu jelly dan potongan buah segar. Adapun tujuan dari minuman yang diinovasikan ini adalah untuk menambah nilai gizi pada minuman, memberikan rasa yang lebih nikmat dan segar, serta lebih memperluas peluang pasar agar minuman ini mampu bersaing dengan brand minuman lainnya. Mulai dari pemilihan kemasan botol yang praktis dengan ukuran 250 ml sehingga mudah dibawa kemana saja, selain itu untuk Pelepas dahaga minuman ini juga bisa dijadinya minuman penunda rasa lapar. Oleh karena itu penulis merekomendasikan minuman ini untuk semua kalangan usia.

Pada bagian pemilihan bahan baku pembuatan minuman ini penulis menggunakan bahan yang sehat dan bersih sehingga aman di konsumsi, proses pembuatannya juga sangat teliti tujuannya agar bentuk dari potongan buah dan *jelly* tetap sama dan memastikan detail dari komponen minuman ini tidak satupun terlupakan. Harga yang dipasarkan minuman ini juga relatif mulai dari RP. 5.000/botol untuk semua jenis varian rasa, (Lemon tea, Cappucino, dan Taro).

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan, penulis mencoba memasarkan produk minuman inovasi es lumut *jelly* ini dengan tujuan untuk melihat respon masyarakat terhadap minuman ini. Setelah melihat respon pasar, penulis mencantumkan data penjualan (21 Oktober sampai 25 Oktober 2024) sebagai berikut : Total penjualan minuman es lumut *jelly* mulai dari hari senin 21 Oktober 2024 sampai dengan hari jumat, 25 Oktober 2024 adalah sebanyak 123 botol, dengan total pendapatan keseluruhan adalah Rp. 615. 000. Berdasarkan data pembelian pelanggan diatas, maka penulis dapat memaparkan daftar lampiran berupa pengambilan gambar pelanggan saat membeli (Putu et al., n.d.2023: 111-112).

Adapun lampiran pembelian oleh pelanggan yang dicantumkan penulis, sebagai berikut:





Gambar 2: Pembeli Es Lumut *Jelly*

Dengan adanya inovasi pengolahan produk minuman yang sederhana, dapat meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam berkewirausahaan. Inovasi minuman es lumut *jelly* ini terbukti banyak diminati oleh berbagai kalangan usia serta peluang bisnis yang cepat. Sebagai mahasiswa sangat cocok menjalankan bisnis yang sederhana ini dan harga yang murah. Dengan peningkatan kreativitas tersebut, mahasiswa mampu mengolah berbagai varian rasa serta menjadikan peluang ekonomi yang lebih baik.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Inovasi pada suatu produk ialah mengembangkan produk baru harus dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen agar menarik minat pembelian. Keputusan pembelian harus tercermin dari hal tersebut. Adapun es lumut *jelly* minuman yang sudah di inovasikan ini juga tergolong sehat karena berbahan dasar susu, *jelly* dan pasta taro, serbuk cappucino. minuman yang diinovasikan ini adalah untuk menambah nilai gizi pada minuman, memberikan rasa yang lebih nikmat dan segar, serta lebih memperluas peluang pasar agar minuman ini mampu bersaing dengan brand minuman lainnya. Mulai dari pemilihan kemasan botol yang praktis sehingga mudah dibawa kemana saja, selain untuk Pelepas dahaga minuman ini juga bisa dijadikan minuman penunda rasa lapar. Minuman es lumut *jelly* yang sudah di kembangkan ini dapat dijadikan usaha rumahan atau bahkan dapat bersaing dipeluang bisnis UMKM. Dalam rangka memperkuat dan memperluas inovasi pengolahan es lumut *jelly*, saran yang dapat dipertimbangkan adalah perlu dilakukan pelatihan selanjutnya dalam mengolah berbagai varian rasa untuk menciptakan hal yang baru.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang besar kepada mahasiswa yang terlibat langsung dalam penelitian ini dan pihak lain yang terlibat secara tidak langsung. Terima kasih yang tidak terhingga kepada Bapak Muhammad Sinar Randi, M.Pd sebagai dosen pengampu mata kuliah Kewirausahaan, atas dukungan dan bantuan dalam menyusun artikel. Demikian pula kami, menyampaikan terima kasih kepada pihak jurnal yang telah mengizinkan kami sebagai penulis artikel di dalam templet ini dan atas restunya dan mohon maaf atas semua khilaf dan kesalahan.

DAFTAR REFERENSI

- R. D. K., & H. H. (2019). Pemahaman pelaku usaha mikro kecil dan menengah terhadap urgensi penerapan hukum kekayaan intelektual terkait merek ditinjau dari Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016 tentang Merek dan Indikasi Geografis (Studi di Dinas Koperasi dan UMKM Surakarta). *Jurnal Privat Law*, 7(1), 118. <https://doi.org/10.20961/privat.v7i1.30138>
- Al, M., Aryana, H., & Kurniawan, A. (2024). Inovasi bisnis “Baso Aci Neng Geulis” untuk meningkatkan daya saing produk dengan metode 10 Type of Innovation, 2(1), 56–66.
- Amanah, D., Ramadhanti, N. N., & Harahap, D. A. (n.d.). Pendampingan usaha minuman “Es Campur dan Sop Buah Bhayangkara” Sukabumi dalam pemasaran online. In *Jurnal Budimas* (Vol. 5, Issue 2).
- Hidayat, Y., Daya, P., Produk, J. A., Makanan, O., Teknik, M., Produk, P., & Triharyanto, E. (2016). Peningkatan daya jual aneka produk olahan makanan melalui teknik pengemasan produk. 19, 45.
- Chasanah, M. U., Firmansyah, F., Salafin, A. D. A., Safitri, W., Anjani, T. D., Wulansari, C., Puspitasari, D., & Tinggi Ilmu Ekonomi Mahardhika, S. (2024). Ide jualan es lumut viral datangkan keuntungan berlipat setiap harinya. In *JIHAPENMAS Jurnal Hilirisasi Penelitian Masyarakat* (Vol. 1, Issue 1).
- Meutia, N., Rizalayah, T., & dkk. (2016). Residu antibiotik dalam air yang berasal dari susu segar di wilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak*, 16(1), 1.
- Purba, L. N., Sang Bumi Ruwa Jurai, U., & Magister Manajemen, P. (n.d.). Usaha makanan ringan berbahan dasar singkong.
- Pranata, W., & Rifani, W. S. (2017). Pengaruh konsentrasi jelly powder terhadap karakteristik minuman jeli ikan lele (*Clarias sp.*). In *Pasundan Food Technology Journal* (Vol. 4, Issue 3).
- Putu, N., Wulandari, N. P., Adolf, P. V., Krismawintari, D., Pura, U. D., Raya, J., Luwih, P., Dalung, T., & Utara, K. (n.d.). Inovasi pengolahan produk minuman milky jelly kreatif yang sehat dan menyegarkan (Vol. 6, Issue 2023).

- Saptoningsih, M. (2022). Inovasi pengolahan minuman es lumut jelly yang sehat dan menyegarkan. *Jurnal Kewirausahaan*, 2(1), 3.
- Tieland, G., & Hati, S. W. (2017). Analisis positioning produk UMKM MJB (Milo Jelly Bubble) berdasarkan persepsi pelanggan (Studi kasus: Outlet Komplek Tiban Cipta Puri Batam). In *Journal of Business Administration* (Vol. 1, Issue 2).
- Utaminingsih, S., Alfatihah, R., & Mawarsari, D. (2019). "MICHU" dengan aspek finansial pada UKM Dapur Gadis Pamulang Barat, 2.
- Wijaya, C. K., Sunyoto, & dkk. (2020). Kajian tentang substitusi talas sebagai bahan dasar produksi terhadap kualitas es krim. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 16(1), 28.