JFIT JOURNAL OF FOOD INDUSTRIAL TECHNOLOGY

Journal of Food Industrial Technology
Vol. 3, No. 2, Mei 2026, hal 76-83
DOI: https://doi.org/10.25047/jofit.v3i2.6853
E-ISSN. 3032-4963

ANALISIS KELAYAKAN USAHA PRODUKSI MINUMAN SUSU KURMA

The Analysis of Production Business Feasibility of Date Milk Drink

Lidia Rahmawati[1)], Syaiful Bachri[2)]
[1)] Departement of Food Industry Technology,State Polytechnic of Jember
Jl. Mastrip PO BOX 164, Jember, East Java, Indonesia

email: rahmawatilidia9@gmail.com

Recieved: 10 Maret 2026 | Accepted: 5 Mei 2026 | published: 31 Mei 2026

ABSTRAK

Minuman susu kuma merupakann variasi dalam bidang pangan yang berbahan dasar susu sapi segar, kurma, air serta madu. Minuman susu kurma memiliki rasa manis yang dihasilkan dari madu, oleh karenanya minuman ini cocok dan aman dikonsumsi oleh para penderita diabetes. Selain itu, minuman susu kurma ini juga dapat dijadikan peluang usaha karena dapat mendatangkan keuntungan serta potensi besar dalam lingkup pasar. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis apakah usaha minuman susu kurma layak untuk dijalankan. Pada analisis biaya dengan realisasi didapatkan biaya tetap sebesar Rp. 43.181, boaya tidak tetap selama 10x prooduksi sebesar Rp.821.000, dengan total biaya produksi Rp.864.181, total pendapatan yang diperoleh sebesar Rp. 1.160.000, dengan keuntungan sebesar Rp.295.819, serta laju keuntungan sebesar 34,2%, R/C Ratio sebesar 1,34 yang menunjukkan bahwa usaha minuman susu kirma layak dilanjutkan

Kata Kunci : analisis kelayakan usaha, susu kurma, pasteurisasi

ABSTRACT

Date milk drink is a variation in the food sector made from fresh cow's milk, dates, water and honey. Date milk drink has a sweet taste produced from honey, therefore this drink is suitable and safe for consumption by diabetics. In addition, this date milk drink can also be used as a business opportunity because it can generate profits and large potential in the market scope. The purpose of this study is to analyze whether the date milk drink business is feasible to run. In the cost analysis with realization obtained fixed costs of Rp. 43,181, variable costs for 10x production of Rp. 821,000, with a total production cost of Rp. 864,181, total revenue obtained of Rp. 1,160,000, with a profit of Rp. 295,819, and a profit rate of 34.2%, R / C Ratio of 1.34 which indicates that the date milk drink business is feasible to continueoncise and factual abstract is required. The abstract should not exceed 250 words. The abstract should state briefly the purpose of the research, the principal results and major conclusions. References should be avoided. (Times New Roman, 10pt, italic, line spacing 1)

Keywords: *business feasibility analysis, date milk, pasteurization*

Copyright (c) 2026 Authors Lidia Rahmawati, Syaiful Bachri.
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

JFIT JOURNAL OF FOOD INDUSTRIAL TECHNOLOGY

Journal of Food Industrial Technology
Vol. 3, No. 2, Mei 2026, hal 76-83
DOI: https://doi.org/10.25047/jofit.v3i2.6853
E-ISSN. 3032-4963

1. PENDAHULUAN

Susu merupakan salah satu produk hasil ternak yang cukup terkenal karena banyak diperjual belikan serta merupakan bahan makanan yang bergizi tinggi karena di dalam susu segar mengandung berbagai zat makanan yang lengkap dan seimbang seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral, dan vitamin yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia (Sholikah, 2021).

Proses pengolahan susu sapi sederhana dan sering digunakan masyarakat adalah metode Pasteurisasi yang pada umumnya masih memiliki rasa dan aroma khas susu sapi yang belum hilang oleh karenanya perlu dilakukan inovasi dengan menambahkan suatu bahan untuk meminimalisir hal tersebut, dengan penambahan sari kurma misalnya, sari kurma merupakan buah kurma yang dihaluskan dan disaring untuk diambil filtratnya. Kandungan vitamin dan mineral pada sari kurma juga beragam yang menjadikan sari kurma memiliki banyak manfaat salah satunya kandungan serat yang dapat membantu sistem metabolisme dalam tubuh.

Buah kurma sendiri merupakan buah yang berasal dari negara daerah timur tengah yang memiliki jenis yang beragam dengan kualitas terbaik hingga terburuk (Athar, 2023). Pada umumnya, kurma yang sering dijadikan olahan produk adalah kurma ajwa yang memiliki kualitas tertinggi namun yang menjadi kendala adalah harga dari kurma ajwa yang relatif mahal, oleh karenanya, digunakan alternatif lain dengan menggunakan kurma yang memiliki harga terjangkau salah satunya yaitu menggunakan kurma jenis khalas yang merupakan salah satu jenis kurma dengan harga terjangkau namun tetap memiliki kualitas yang baik, tekstur yang lembut, rasa manis yang tidak terlalu pekat yang menjadikan jenis kurma ini cocok untuk dijadikan bahan tambahan pada olahan susu sapi.

Penggabungan dua bahan dengan nutrisi tinggi seperti susu sapi segar dan sari kurma akan menjadikan sebuah produk minuman susu kurma yang memiliki nutrisi tinggi serta manfaat pada tubuh (Khotimah, 2014). Hal tersebut bisa membuat produksi minuman susu kurma berpeluang dijadikan sebagai suatu usaha. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk menganalisis suatu usaha produksi minuman susu kurma agar bisa diukur kelayakannya dalam pasar industri makanan dan minuman. Penelitian ini memiliki tujuan untuk menganalisis dampak yang diakibatkan oleh suatu usaha produksi minuman susu kurma menjadi usaha yang layak dijalankan menggunakan metode analisis kelayakan usaha yaitu analisis NPV, IRR, *Payback Period*, B/C *Ratio*, dan *Break Event Point*. Dengan dilakukannya analisis kelayakan usaha bisa memberikan gambaran apakah suatu usaha yang diteliti layak atau tidak untuk dijalankan.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pangan Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember pada bulan Januari - Mei 2025. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman susu kurma di antaranya susu sapi segar, kurma khalas, air mineral, madu dan botol. Alat yang digunakan pada penelitian ini di antaranya blender, timbangan, pisau, baskom plastik, sendok makan, piring, panci, kompor gas, gelas ukur , saringan, corong plastik.

Proses Pembuatan Susu Kurma

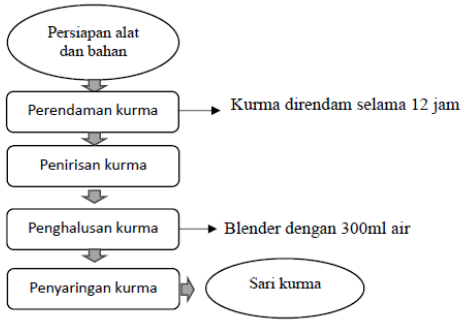
Proses Pembuatan Sari Kurma

Proses pembuatan sari kurma terdiri dari beberapa tahapan yaitu perendaman kurma, penirisan kurma, dan penghalusan kurma, sedangkan pada proses pembuatan minuman susu kurma dilakukan tahapan yang berupa pengenceran susu, pencampuran susu dengan sari kurma, perebusan (pasteurisasi), pendinginan, penambahan madu, pengemasan, pelabelan. Diagram alir proses embuatan sari kurma dapat dilihat pada gambar 1.

Copyright (c) 2026 Authors Lidia Rahmawati, Syaiful Bachri.
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

JFIT JOURNAL OF FOOD INDUSTRIAL TECHNOLOGY

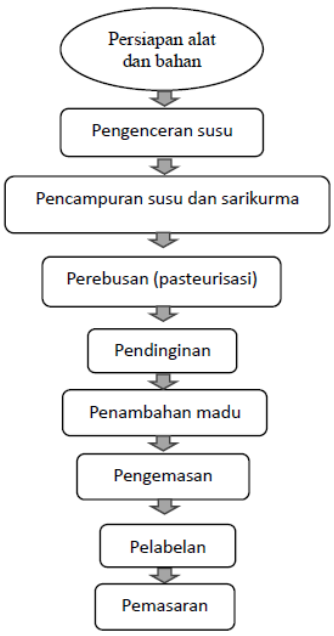
Journal of Food Industrial Technology
Vol. 3, No. 2, Mei 2026, hal 76-83
DOI: https://doi.org/10.25047/jofit.v3i2.6853
E-ISSN. 3032-4963



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Sari Kurma

Proses Pembuatan Minuman Susu Kurma

Pada proses pembuatan minuman susu kurma terdapat beberapa proses yaitu pengenceran susu sapi dengan air mineral dengan perbandingan 3:2, yang kemudian dicampurkan dengan sari kurma yang sudahh dibuat yang kemudian dilanjutkan dengan proses pasteurisasi. Pada proses pasteurisasi dilakukan dengan suhu 70℃ selama 15 detik yang berfungsi untuk membunuh bakteri pathogen yang ada pada susu sapi serta memperpanjang masa simpan produk. Tahapan berikutnya adalah pendinginan, penambahan madu dan terakhir pengemasan. Diagram allir proses pembuatan minuman susu kurma dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Diagram alir proses pembuatan minuman sari kurma

Analisis Kelayakan Usaha Produksi Stik Ubi Jalar Ungu.

Analisis kelayakan usaha pada minuman susu kurma bertujuan untuk menentukan apakah usaha yang dijalankan memberikan suatu manfaat yang besar dibandingkan dengan biaya yang kita keluarkan. Dengan kata lain usaha yang dijalankan memberikan keuntungan berupa finansial dan juga nonfinansial sesuai dengan apa yang diinginkan. Layak dapat memberikan keuntungan yang tidak hanya pada perusahaan yang menjalankan, melainkan juga investor, kreditor, pemerintah, dan masyarakat luas. (Wahyuni, *et all*., 2020)). Analisa yang dilakukan terdiri dari:

1. Biaya produksi, merupakan semua pengeluaran biaya yang mencakup seluruh proses produksi, termasuk biaya tetap dan juga biaya tidak tetap.
2. Harga Pokok Penjualan (HPP), merupakan total biaya yang dikeluarkan untuk memprduksi barang atau jasa. Perhitungan HPP yakni harga pokok suatu produk tanpa laba.
3. Harga Jual, harga yang ditetapkan penjual untuk produk atau jasa yang ditawarkan kepada pembeli. Penentuan harga jual harus mempertimbangkan HPP dan keuntungan yang diinginkan.
4. Pendapatan, merupakan penerimaan uang yang didapat dari konsumen dengan hasil penjualan produk. Jumlah total pendapatan dihitung dengan mengalikan harga jual dengan jual produk yang terjual.
5. Keuntungan, merupakan suatu hasil dari penjualan suatu produk,yang diperoleh dari pendapatan dan biaya yang dikeluarkan. Dengan rumus:
   Keuntungan = Pendapatan – Total Biaya
6. *Break Event Point* (BEP)
   BEP merupakan total pendapatan sama dengan total biaya, sehingga dapat dikatakan tidak ada keuntungan atau kerugian. Ada 2 macam BEP yakni BEP Produksi yang menghitung jumlah unit yang harus dijual untuk

Copyright (c) 2026 Authors Lidia Rahmawati, Syaiful Bachri.
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

JFIT JOURNAL OF FOOD INDUSTRIAL TECHNOLOGY

Journal of Food Industrial Technology
Vol. 3, No. 2, Mei 2026, hal 76-83
DOI: https://doi.org/10.25047/jofit.v3i2.6853
E-ISSN. 3032-4963

menutupi semua biaya dan BEP harga yang merupakan harga minimum yang harus ditetapkan untuk mencapai titik impas.

BEP Produk = $\frac{total\ biaya\ tetap}{harga\ jual\ perunit - biaya\ variabel\ perunit}$

BEP Harga = $\frac{biaya\ tetap}{1-(\frac{biaya\ variabel\ perunit}{harga\ jual\ perunit}}$

7. *Revenue/Cost Ratio* (R/C Ratio)
R/C Ratio merupakan perbaningan antara total pendapatan dan total biaya. Nilai R/C > 1 menunjukan usaha layak, sedangkan R/C < 1 menunjukan kerugian. Berikut rumus R/C Ratio = $\frac{total\ pendapatan}{total\ biaya}$

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Minuman Susu Kurma

Minuman susu pasteurisasi merupakan salah satu pengolahan inovasi minuman sehat yang dilatar belakangi hal yang serupa yaitu rendahhnya tingkat kesukaan masyarakat terhadap susu sapi dikarenakan aroma dan rasa khas yang dihasilkan.

Minuman susu pasteurisasi berasal dari susu sapi segar yang dilakukan proses pemanasan ringan dengan suhu 70ºC selama 15 detik untuk membunuh dan menghentikan pertumbuhan mikroba yang ada dalam susu (Suwito, 2010) dengan menekan seminimal mungkin kehilangan nutrisi dan menjaga cita rasa susu. Penambahan sari kurma serta madu kedalam olahan susu pasteurisasi dapat meminimalisir rasa dan aroma khas susu yang kurang diminati masyarakat.

Minuman susu kurma diharapkan bisa menjadi inovasi produk minuman sehat yang dapat membantu masyarakat untuk meningkatkan konsumsi susu.

Perhitungan Analisis Kelayakan Usaha Produksi Minuman Susu Kurma

Analisis kelayakan usaha minuman susu kurma dilakukan dengan cara perhitungan dari biaya tetap, biaya tidak tetap, biaya produksi, harga pokok penjualan, harga jual, total pendapatan, keuntungan , R/C Ratio, BEP Rupiah dan juga BEP produksi dengan dilakukannya produksi sebanyak 10x produksi dengan tiap produksinya menghasilkan 12 kemasan.

Biaya Tetap *(fixed cost)*

Biaya tetap (*fixed cost*) dalam usaha minuman susu kurma meliputi pengeluaran pembelian berupa alat produksi dan penyusutannya. Total biaya tetap yang didapatkan pada produksi stik ubi jalar ungu yakni Rp. 43.181. Anggaran perhitungan pada biaya tetap dapat dilihat pada tabel 1.

Biaya Tidak Tetap (*variable cost*)

Biaya tidak tetap merupakan biaya yang digunakan dengan pembelian bahan baku dan juga bahan tambahan lainnya serta upah tenaga kerja pada proses minuman susu kurma yang dilakukan selama 10x produksi. Total biaya tidak tetap yang didapatkan selama 10x produksi yakni sebesar Rp. 821.000. Anggaran perhitungan pada biaya tidak tetap dapat dilihat pada tabel 2.

Total Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan semua pengeluaran biaya yang mencakup seluruh proses produksi, termasuk biaya tetap dan juga biaya tidak tetap. Total biaya produksi didapatkan dari hasil jumlah dari biaya tidak tetap dan juga biaya tetap. Pada produksi minuman susu kurma yang dilakukan selama 10x produksi dengan total biaya produksi yang didapatkan yakni sebesar Rp. 864.181.

Copyright (c) 2026 Authors Lidia Rahmawati, Syaiful Bachri.
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

JFIT JOURNAL OF FOOD INDUSTRIAL TECHNOLOGY
Journal of Food Industrial Technology
Vol. 3, No. 2, Mei 2026, hal 76-83
DOI: https://doi.org/10.25047/jofit.v3i2.6853
E-ISSN. 3032-4963

Tabel 1. Biaya Tetap Usaha Minuman Sari Kurma

Alat	Jumlah	Harga/unit(Rp)	Total(Rp)	Depresiasi (bulan)	Penyusutan/ bulan (Rp)
Kompor gas	1	120.000	120.000	84	1.429
Tabung gas	1	145.000	145.000	84	1.726
Blander	1	250.000	250.000	60	4.166
Baskom	1	5.000	5.000	60	83
Thermometer	1	25.000	25.000	60	417
Saringan	1	5.000	5.000	60	83
Sendok	1	1.900	1.900	60	31
Corong	1	6.500	6.500	60	108
Gelas ukur	1	10.000	10.000	60	167
Panci	1	45.000	45.000	72	625
Timbangan	1	50.000	50.000	60	833
Sewa lab	1	100.000	100.000	3	33.333
Jumlah			763.400		43.181

Tabel 2. Biaya Tidak Tetap Usaha Minuman Sari Kurma

Bahan	Jumlah/ produksi	Harga/satuan	Harga/produksi	Harga 10X produksi
Susu segar	1500 ml	12.000/1000ml	18.000	180.000
Kurma	200 gr	45.000/1000gr	9.000	90.000
Madu murni	90 gr	95.000/500gr	17.100	171.000
Botol	12	12.500/10	15.000	150.000
Label	12	5.000/6 pcs	10.000	100.000
Tenaga	1	10.000/jam	10.000	100.000
Gas kompor	30 menit	6.000/jam	3.000	30.000
Jumlah			82.100	821.000

Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan merupakan total biaya yang dikeluarkan untuk memprduksi barang atau jasa. Perhitungan HPP yakni harga pokok suatu produk tanpa laba. Harga pokok penjualan pada produksi minuman susu kurma didapatkan dari:

Total biaya produksi : Jumlah kemasan
= Rp. 864.181 : 120 = Rp 7.201

Jadi harga pokok penjualan (HPP) pada minuman susu kurma sebesar Rp. 7.201

Harga Jual

Harga jual adalah harga yang ditetapkan penjual untuk produk atau jasa yang ditawarkan kepada pembeli. Penentuan harga jual harus mempertimbangkan HPP dan keuntungan yang diinginkan. Harga jual didapatkan dari rumus:

HPP + (40% x Harga Pokok Penjualan)
= Rp. 7.201 + (40% x Rp. 7.201)
= Rp. 10.000

Jadi harga jual perkemasan pada stik ubi jalar ungu sebesar Rp. 10.000

Total Pendapatan

Pendapatan merupakan penerimaan uang yang didapat dari konsumen dengan hasil penjualan produk. Jumlah total pendapatan dihitung dengan mengalikan harga jual dengan jual produk yang terjual. Total pendapatan yang didapatkan yakni sebesar

Harga Jual x Jumlah Kemasan yang terjual
= Rp. 10.000 x 116
= Rp. 1.160.000

Copyright (c) 2026 Authors Lidia Rahmawati, Syaiful Bachri.
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

JFIT JOURNAL OF FOOD INDUSTRIAL TECHNOLOGY

Journal of Food Industrial Technology
Vol. 3, No. 2, Mei 2026, hal 76-83
DOI: https://doi.org/10.25047/jofit.v3i2.6853
E-ISSN. 3032-4963

Keuntungan

Keuntungan merupakan suatu hasil dari penjualan suatu produk,yang diperoleh Keuntungan yang didapatkan selama 10x produksi sebesar Rp. 295.819
pendapatan – Total Biaya Produksi = Rp. 1.160.000– Rp. 864.181
= Rp. 295.819

***Break Event Point* (BEP)**

BEP merupakan total pendapatan sama dengan total biaya, sehingga dapat dikatakan tidak ada keuntungan atau kerugian. Ada 2 macam BEP yakni BEP Produksi yang menghitung jumlah unit yang harus dijual untuk menutupi semua biaya dan BEP Harga yang merupakan harga minimum yang harus ditetapkan untuk mencapai titik impas.
BEP Rupiah

$$= \frac{biaya\ tetap}{1-(\frac{biaya\ variabel\ perunit}{harga\ jual\ perunit}}$$

$$= \frac{Rp.43.181}{1-(\frac{Rp.6.841}{Rp.10.000}} = \text{Rp. } 136.691$$

BEP Produksi

$$= \frac{Rp.43.181}{Rp.10.000-Rp.6.841} = 13 \text{ kemasan}$$

***Revenue/Cost Ratio* (R/C Ratio)**

R/C Ratio merupakan perbaningan antara total pendapatan dan total biaya. Nilai R/C > 1 menunjukan usaha layak, sedangkan R/C < 1 menunjukan kerugian.
R/C Ratio
= Total pendapatan : total biaya produksi
= Rp. 1.160.000 : Rp. 864.181
= 1,34 (layak untuk dijalankan)
Dari keseluruhan perhitungan hingga didapatkan R/C Ratio dimana perbandingan keuntungan yang diperoleh dan biaya yang dikeluarkan >1 maka usaha dari produksi dari pendapatan dan biaya yang dikeluarkan.Total
minuman susu kurma menguntungkan dan layak untuk dijalankan.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisa kelayakan usaha yang dilakukan, produksi minuman susu kurma layak untuk dijalankan. Biaya produksi yang relative terjangkau, ketersediaan bahan baku yang melimpah, dan potensi pasar yang cukup luas dapat menjadikan usaha ini memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan. Minuman susu kurma diproduksi sebanyak 10x produksi dengan total 120 kemasan dengan hasil yang diperhitungkan yakni biaya tetap Rp.43.181, biaya tidak tetap Rp. 821.000, total biaya produksi Rp. 864.181, dengan total pendapatan Rp. 1.160.000, keuntungan Rp. 295.819, laju keuntungan 34,2% dan R/C Ratio 1,34.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Bapak Drs. Syaiful Bachri. M.,M atas bimbingan dan masukan yang sangat berharga dan membantu selama proses menyelesaikan penelitian ini. Terimakasih kepada Politeknik Negeri Jember atas fasilitas ketersediaan laboratorium teknologi pengolahan. Penulis mengapresiasi masukan yang dapat membantu terhadap penulisan kualitas naskah ini.

Copyright (c) 2026 Authors Lidia Rahmawati, Syaiful Bachri.
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

JFIT JOURNAL OF FOOD INDUSTRIAL TECHNOLOGY

Journal of Food Industrial Technology
Vol. 3, No. 2, Mei 2026, hal 76-83
DOI: https://doi.org/10.25047/jofit.v3i2.6853
E-ISSN. 3032-4963

DAFTAR PUSTAKA

Afifah ainiyah dan rina rismaya. 2023. Pengaruh Penambahan Kurma Sukari (Phoenix dactylifera L.) Terhadap Mutu Sensori dan Kadar Gula pada Susu Sapi Pasteurisasi. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Terbuka, Tanggerang Selatan

Al-Farsi, M. A. dan Lee, C. Y. 2008. *Nutritional and Functional Properties of Dates: A Review. Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 48:877–887 (2008)

Anindita, N. S., & Soyi, D. S. (2017). Studi kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi yang Beredar di Kota Yogyakarta. Jurnal Peternakan Indonesia (*Indonesian Journal of Animal Science*), 19(2), 93–102. https://doi.org/10.25077/jpi.19.2.93-102.2017

Asti Sovie Fuziawatie. 2021. Susu Steril Kurma Minuman Sehat untuk Masa Pandemi Covid-19. jurnal Riset Agama Volume 1, Nomor 1 209-222. Jurusan Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir, UIN Sunan Gunung Djati Bandung, Indonesia.

Athar, R. S., Wulandari, E. & Utama, D .T. (2023). Pengaruh Imbangan Susu UHT dan Jus Kurma Terhadap Karakteristik Kimia (pH dan Kadar Serat) dan Karakteristik Organoleptik Produk Susu Kurma. Jurnal Teknologi Hasil Peternakan, 4(1): 44-54.

Aziz, S.S., 2020. Pengaruh Pemberian Infused Water Kurma Terhadap Perubahan Tekanan Darah Sistolik dan Diastolik Mahasiswa Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dengan Prehipertensi. Skripsi, Program Studi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.

Badan Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 2004. Madu. SNI 01-3545-2004.

Badan Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 2018. Susu Pasteurisasi: SNI 3951:2018

Badan Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 2011. Susu segar. SNI 3141-1-2011

Bagus Arief Wibowo. 2016. Alat Uji Kualitas Madu Menggunakan Polarimeter dan Sensor Warna. Jurnal Teknik ITS.

Devyana Dyah Wulandari. 2017. Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air dan kadar gula pereduksi) berdasarkan perbedaan suhu Penyimpanan. Jurnal Kimia Riset, Volume 2 No. 1, Juni 2017 16 - 22 . Prodi D-IV Analis Kesehatan, Fakultas Kesehatan Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya 47

Fandi, M. (2020). Aplikasi Identifikasi Jenis Buah Kurma dengan Metode GLCM Berbasis Android. Jurnal Pengembangan Rekayasa Dan Teknologi, 16(1), 34–44. https://doi.org/10.26623/jprt.v16i1.2109

Hariono, B., Erawantini, F., Budiprasojo, A., & Puspitasari, T. D. (2021). Perbedaan Nilai Gizi Susu Sapi setelah Pasteurisasi Non Termal dengan HPEF (High Pulsed Electric Field). AcTion: Aceh Nutrition Journal, 6(2), 207–212. https://doi.org/10.30867/action.v6i2.531

Irmawati, R. (2019). Pengaruh pemberian sari kurma terhadap peningkatan kadar hemoglobin ibu hamil. Jurnal Al-azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi, 5(2), 1051–1056. https://doi.org/10.36722/sst.v5i2.351

Copyright (c) 2026 Authors Lidia Rahmawati, Syaiful Bachri.
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

JFIT JOURNAL OF FOOD INDUSTRIAL TECHNOLOGY

Journal of Food Industrial Technology
Vol. 3, No. 2, Mei 2026, hal 76-83
DOI: https://doi.org/10.25047/jofit.v3i2.6853
E-ISSN. 3032-4963

Khusnul Khotimah, dkk. 2014. Aktivitas Antibakteri Minuman Probiotik Sari Kurma (Phoenix dactilyfera L.) Menggunakan Lactobacillus plantarum dan Lactobacillus casei. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.3 p.110-120, Juli 2014 110 Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang

Parwata, I M. Oka Adi., K. Ratnayani, dan Ana Listya. 2010. Aktivitas Antiradikal Bebas serta Kadar Beta Karoten pada Madu Randu (Ceiba pentandra) dan Madu Kelengkeng (Nephelium longata L.). Jurnal Kimia 4 (1), Januari 2010 : 54-62

Purnomo, H. dan Adiono. 1987. Ilmu Pangan. UI Press, Jakarta

Putri, E. (2016). Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. Chempublish Journal, 1(2), 14–20

Resnawati, H. (2020). Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas

Sendra, E., Pratamaningtyas, S., & Panggayuh, A. (2016). Pengaruh konsumsi kurma *(Phoenix dactylifera)* terhadap kenaikan kadar hemoglobin pada ibu hamil trimester II di wilayah puskesmas Kediri. Jurnal Ilmu Kesehatan, 5(1), 96–104. https://doi.org/10.32831/jik.v5i1.119

Sholikah, N., Mufid, A. A., Bachrul, A. S., HidIrmawati, R. (2019). Pengaruh pemberian sari kurma terhadap peningkatan kadar hemoglobin ibu hamil. Jurnal Al- azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi, 5(2), 1051–1056. https://doi.org/10.36722/sst.v5i2.351

Sholikah, N., Mufid, A. A., Bachrul, A. S., Hidayat, T. R., & Yoga, Y. (2021). Pengolahan susu sapi menjadi susu pasteurisasi untuk meningkatkan nilai 48

susu dan daya jual. Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M), 2(1), 75–79. https://doi.org/10.33474/jp2m.v2i1.10448

Sutriyawati henny. 2014. Pengaruh Perbedaan Rasio Pencampuran Jus Buah GAC (*Momordica cochinchinensis*) dan Jus Buah Nanas (*Ananas comosus*) Terhadap Sifat Fisik dan Kesukaan Konsumen. Sipora POLIJE

Triwidyastuti, Y., Nizar, M., Harianto, H., & Jusak, J. (2019). Pengendali suhu pada proses pasteurisasi susu dengan menggunakan metode PID dan metode fuzzy sugeno. Jurnal 504Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer, 6(4), 355–362. https://doi.org/10.25126/jtiik.2019641068

Widodo Suwito. 2010. Bakteri yang Sering Mencemari Susu: Dteksi, Patogenesis, Epidemiologi, dan Cara Pengendaliannya. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta, Jalan Rajawali No. 28, Demangan Baru, Yogyakarta

Copyright (c) 2026 Authors Lidia Rahmawati, Syaiful Bachri.
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.