

PENGOLAHAN JERUK SIAM SEBAGAI OLEH-OLEH KHAS KINTAMANI

Eunike Melody Gloria^{1*}, Billy Tanius²
^{1*,2}Culinary Art, Politeknik Internasional Bali
melody3unike@gmail.com^{1*}

Received: 19/10/2024

Revised: 1/11/2024

Accepted: 20/12/2024

Abstrak

Bali memiliki beragam potensi hasil pertanian yang melimpah, salah satunya adalah jeruk siam Kintamani yang tumbuh subur di dataran tinggi Bali. Saat musim panen, produksi jeruk siam Kintamani seringkali mengalami surplus yang mengakibatkan penurunan harga jual dan pembusukan buah yang tidak terjual. Kondisi ini menjadi tantangan bagi petani lokal dalam memaksimalkan nilai ekonomi dari hasil panen mereka. Di sisi lain, Bali dikenal dengan kuliner khasnya, termasuk pie susu yang telah menjadi ikon oleh-oleh. Melihat peluang ini, pengembangan produk inovatif berbasis jeruk siam Kintamani menjadi solusi potensial untuk mengatasi permasalahan surplus panen. Dengan mengkombinasikan jeruk siam Kintamani dan pie susu, dapat diciptakan produk kuliner baru yang tidak hanya menambah nilai ekonomi bagi petani lokal, tetapi juga memperkaya keanekaragaman kuliner Bali serta mendukung pengembangan industri makanan kreatif berbasis potensi lokal.

Kata kunci: Jeruk, Kintamani, Pie

Abstract

Bali has an abundant variety of potential agricultural products, one of which is Kintamani siam oranges that thrive in the highlands of Bali. During harvest season, the production of Kintamani siam oranges often experiences a surplus which results in a decrease in selling prices and spoilage of unsold fruit. This condition poses a challenge for local farmers in maximizing the economic value of their crops. On the other hand, Bali is known for its culinary specialties, including milk pie which has become an iconic souvenir. Seeing this opportunity, the development of innovative products based on Kintamani siam oranges is a potential solution to overcome the problem of surplus harvest. By combining Kintamani siam oranges and milk pie, a new culinary product can be created that not only adds economic value to local farmers, but also enriches Bali's culinary diversity and supports the development of a creative food industry based on local potential.

Keywords: Kintamani, Orange, Pie

1. PENDAHULUAN

Kintamani merupakan nama dari salah satu objek wisata yang terletak di pulau Bali yang menyuguhkan pemandangan gunung dan danau Batur. Kintamani sendiri terletak di wilayah kabupaten Bangli, dan menjadi salah satu tempat rekreasi selain wisatapantai di pulau Bali. Selain itu Kintamani juga merupakan salah satu daerah penghasil jeruk terbanyak di Bali yang dibuktikan dengan banyaknya wisata memetik buah jeruk secara langsung. Indonesia memiliki beragam potensi hasil pertanian yang melimpah, salah satunya adalah jeruk siam Kintamani yang tumbuh subur di dataran tinggi Bali. Saat musim panen, produksi jeruk siam Kintamani seringkali mengalami surplus yang mengakibatkan penurunan harga jual dan pembusukan buah yang tidak terjual.

Menurut Suparyana et al. (2020), banyaknya hasil panen saat panen raya menyebabkan harga jeruk Kintamani turun drastis dan sulit bersaing dengan jenis jeruk lain di pasaran. Kondisi ini menjadi tantangan bagi petani lokal dalam memaksimalkan nilai ekonomi dari hasil panen mereka. Rukmana dan Yuniarsih (2021) menegaskan bahwa rendahnya harga jual jeruk saat musim panen memerlukan solusi inovatif untuk meningkatkan nilai tambah produk. Di sisi lain, Bali dikenal dengan kuliner khasnya, termasuk pie susu yang telah menjadi ikon oleh-oleh (Dewi et al., 2019). Melihat peluang ini, pengembangan produk inovatif berbasis jeruk siam Kintamani menjadi solusi potensial untuk mengatasi permasalahan surplus panen. Dengan mengkombinasikan jeruk siam Kintamani dan pie susu, dapat diciptakan produk kuliner baru yang tidak hanya menambah nilai ekonomi bagi petani lokal, tetapi juga memperkaya keanekaragaman kuliner Bali serta mendukung pengembangan industri makanan kreatif berbasis potensi lokal.

Salah satu solusi yang dapat dilakukan adalah melakukan pengolahan jeruk menjadi makanan khas Kintamani, Mengolah adalah suatu proses menangani bahan makanan dari mentah (dasar) menjadi bahan makanan siap saji. Dalam prosesnya bisa terjadi penerapan suhu maupun tidak yang memiliki tujuan untuk membuat bahan makanan menjadi lebih mudah dicerna serta membuat makanan aman untuk dikonsumsi. Selain membuat makanan aman untuk dimakan, proses pengolahan juga dapat meningkatkan rasa pada makanan tersebut dan melengkapi atau menyeimbangkan kandungan gizi jika dicampur dengan bahan makanan lain.

Pengolahan produk kuliner adalah serangkaian aktivitas yang dilakukan untuk mengolah bahan makanan mentah menjadi produk makanan yang siap dikonsumsi dengan memperhatikan nilai gizi, kualitas, keamanan, dan daya tahan (Aghadiati, 2017). Definisi serupa juga menjelaskan bahwa pengolahan makanan adalah serangkaian kegiatan untuk mempersiapkan, mengolah, dan menyajikan bahan makanan yang mentah menjadi produk makanan siap saji yang memenuhi standar keamanan, kualitas, dan gizi (Irawan, 2016). Berdasarkan dengan itu, maka pengolahan produk kuliner dalam penelitian ini merujuk pada serangkaian proses yang dilakukan untuk mengubah jeruk siam menjadi produk yang lebih bernilai, baik dari segi rasa, aroma, bentuk, maupun kualitas dengan penambahan beberapa bahan sehingga terciptanya produk kuliner baru.

Pengolahan ini merupakan suatu kegiatan yang penting dalam produk kuliner. Hal ini dikarenakan proses pengolahan ini berguna untuk memberikan nilai tambah kepada produk kuliner tersebut. Pengolahan ini dapat juga menjadi keunikan yang dapat ditonjolkan sehingga dapat menjadi *unique selling point* produk. Keunikan ini dapat

ditonjolkan melewati konsep maupun bahan dan cara dari pengolahan produk itu sendiri sehingga proses pengolahan ini sangatlah luas terutama pada produk kuliner.

Jeruk atau nama latinnya adalah *Citrus sp* merupakan tanaman buah tahunan yang berasal dari Asia. Cina dipercaya sebagai tempat pertama kali jeruk tumbuh. Jeruk merupakan tanaman yang dapat tumbuh baik di daerah tropis dan subtropis. Jeruk manis dapat beradaptasi dengan baik di daerah tropis pada ketinggian 900-1200 meter di atas permukaan laut dan udara senantiasa lembab, serta mempunyai persyaratan air tertentu (Adelina et al., 2017).

Jeruk siam merupakan salah satu jenis jeruk yang berada dalam golongan jeruk untuk dikonsumsi secara langsung. Jenis jeruk ini berasal dari Thailand dan sudah dikembangkan oleh Indonesia sejak lama. Jeruk ini memiliki nama latin *Citrus nobilis* dandi Thailand, jeruk ini diiberi nama Som Kin Wan. Jeruk ini juga sering disebut jeruk keprok di Indonesia. Jeruk siam merupakan salah satu jeruk yang peredarannya sangat mendominasi di Indonesia sehingga jeruk siam sangat mudah ditemukan.

Bali memiliki daerah yang menjadi kawasan perkebunan jeruk siam dan daerah itu bernama Kintamani. Selain kopi, daerah Kintamani juga memiliki komoditas yang tidak kalah populer yaitu jeruk. Kintamani memiliki tanah yang subur dan lembab sehingga jeruk sangat mudah ditanam. Selain itu, perkebunan jeruk di Kintamani juga memiliki ketinggian sekitar 1200 meter diatas permukaan laut. Disaat musim panen, seringkali jeruk siam ini terbuang karena kuantitas produksinya yang berlebihan. Oleh karena itu, adanya penelitian ini bertujuan untuk memberikan solusi kepada petani dan masyarakat Kintamani untuk memaksimalkan potensi dari jeruk siam Kintamani ini.

2. LITERATURE REVIEW

Dalam pengembangan produk kuliner, *Culinary Product Development Model* (CPDM) menjadi kerangka kerja yang komprehensif. Menurut Ottenbacher dan Harrington (2017), CPDM adalah pendekatan sistematis dalam pengembangan produk kuliner yang terdiri dari empat tahapan kritis untuk menciptakan inovasi kuliner yang sukses. Model ini menekankan pentingnya proses yang terstruktur dalam mengembangkan produk makanan baru.

Tahapan pertama, *Culinary Innovation Formulation*, menurut Lee et al. (2019) merupakan fase krusial dimana pengembang produk mengumpulkan dan menganalisis data dari berbagai sumber literatur dan resep yang ada untuk menciptakan formulasi dasar. Davis (2020) menambahkan bahwa tahap ini memerlukan pemahaman mendalam tentang karakteristik bahan dan teknik pengolahan. *Culinary Innovation Implementation*, sebagai tahap kedua, melibatkan pengujian formulasi dalam kondisi nyata. Menurut Wilson dan Chang (2021), tahap ini membutuhkan ketelitian dalam mengontrol variabel seperti suhu, waktu, dan teknik pengolahan untuk menghasilkan produk yang konsisten.

Evaluation & Control, tahap ketiga, melibatkan evaluasi produk melalui uji organoleptik. Dalam konteks ini, uji hedonik menjadi instrumen penting. Stone et al. (2018) mendefinisikan uji hedonik sebagai metode evaluasi sensorik yang mengukur tingkat kesukaan konsumen terhadap produk makanan berdasarkan parameter seperti rasa, aroma, tekstur, dan penampilan. Lawless dan Heymann (2019) menekankan bahwa uji hedonik menggunakan skala numerik untuk mengukur preferensi konsumen, biasanya dengan rentang 1-9, dimana 1 menunjukkan sangat tidak suka dan 9 menunjukkan sangat suka. Tahap terakhir, *innovation & introduction*, menurut

Martinez dan Rodriguez (2020), fokus pada strategi memperkenalkan produk ke pasar. Tahap ini melibatkan analisis penerimaan konsumen dan strategi pemasaran yang efektif.

3. METODE

Pada Penelitian pengolahan jeruk Kintamani menjadi pie susu jeruk Kintamani menggunakan metode penelitian meliputi eksperimen dan pengumpulan data primer dan sekunder. Eksperimen dilakukan dengan cara membuat produk dan melakukan trial and error dengan berbagai bahan dan juga beberapa sample rasa, warna, dan tekstur. Dengan adanya eksperimen ini dapat menciptakan produk dengan kualitas tinggi dan juga rasa yang diinginkan. Proses eksperimen pada umumnya membutuhkan waktu yang cukup panjang karena harus dilakukan berulang kali hingga mendapatkan hasil terbaik. Selain eksperimen, penulis juga menggunakan data primer dan sekunder sebagai penunjang dalam eksperimen. Contoh dari data primer adalah dengan mengumpulkan informasi langsung dari para responden dengan melalui bantuan kuesioner. Contoh dari data sekunder adalah dengan membaca dan menganalisa berbagai literature, buku, dan juga melalui internet.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Upaya Memaksimalkan Penggunaan Jeruk Siam di Kintamani

Adapun upaya penulis dalam memaksimalkan penggunaan jeruk siam dengan cara mengolah jeruk menjadi sebuah hidangan yang berbeda yaitu “pie susu jeruk siam” yang diharapkan dapat menjadi alternatif lain petani jeruk Kintamani dalam menjual hasil panennya dan juga alternatif lain dalam mengkonsumsi jeruk. Selain itu, pie susu jeruk juga dapat menjadi daya tarik baru untuk wisatawan berkunjung ke Kintamani dan dapat memajukan pariwisata di daerah Kintamani. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan pie susu jeruk juga merupakan bahan yang mudah didapatkan dan murah. Bahan-bahannya adalah tepung terigu, pati jagung/*cornstarch*, susu bubuk, telur, margarin, air jeruk Kintamani, kental manis.

Proses pembuatan pie susu jeruk dibagi menjadi dua tahapan umum yaitu membuat kulit pie dan juga membuat isian pie. Pertama adalah membuat pie dengan cara mencampur tepung terigu, pati jagung, dan juga susu bubuk dengan margarin. Campur bahan-bahan itu hingga teksturnya menjadi seperti pasir dan *crumbly*. Setelah tekstur adonan sudah menyerupai pasir, campur adonan dengan telur dan uleni hingga menjadi padat dan kalis. Setelah menjadi kalis, cetak adonan dan panggang di suhu seratus empat puluh derajat Celsius selama sepuluh hingga lima belas menit. Untuk isiannya, campur air jeruk Kintamani, kental manis, kuning telur, dan juga pati jagung hingga semuanya menyatu. Tuangkan isian ke kulit pie yang sudah dingin dan panggang disuhu seratus dua puluh derajat Celsius selama tiga puluh hingga empat puluh menit. Setelah matang, dinginkan dan masukkan kedalam *packaging*.

Proses tersebut menghasilkan sebuah produk pie susu jeruk Kintamani yang memiliki bentuk mirip dengan pie susu Bali yang biasa dijual komersial. Tekstur yang dihasilkan adalah tekstur hancur yang dikarenakan kulit pie dan juga lembut yang dikarenakan dari isiannya. Aroma yang dapat tercium oleh hidung adalah aroma kue kering, tetapi ketika dimakan akan mengeluarkan karakter aroma jeruk yang lumayan kuat. Rasa yang keluar adalah rasa asam, manis, dan juga sedikit pahit yang disebabkan oleh oksidasi dan juga

enzimatis. *Oksidasi dan enzimatis* yang terjadi membuat pH jus jeruk berubah menjadi basa. Selain proses oksidasi dan enzimatis, rasa pahit juga dapat disebabkan oleh meningkatnya kadar *flavonoid*. Rasa pahit dari jus jeruk ini tidak akan bisa dihilangkan karena oksidasi dan enzimatis akan terus terjadi seiring waktu walaupun disimpan di lemari pendingin.

Jeruk siam merupakan salah satu jenis jeruk yang tumbuh di kintamani Bali. Jeruk sendiri bisa diolah menjadi berbagai macam makanan atau minuman. Dalam penelitian ini jeruk siam kintamani dijadikan sebagai pie susu jeruk yang berbahan dasar sari jeruk asli tanpa penambahan sirup atau perisa jeruk. Berikut merupakan hasil dari pengolahan jeruk siam sebagai oleh-oleh khas kintamani.

Tabel 1. Hasil Dari Pengolahan Jeruk Siam

Kulit Pie	
Tepung terigu serba guna	200 GR
Margarine	150 GR
Mizena	25 GR
Susu bubuk	20 GR
Telur	1
Isian Pie	
Jus jeruk	250 ML
Kental manis	75 ML
Kuning telur	2
Mizena	15 GR

Sumber : Penulis (2024)

Seluruh bahan bahan tersebut diolah dengan cara

1. Panaskan oven di 140 derajat

Kulit pie

1. Campurkan tepung, susu bubuk, mizena dan margarin hingga bertekstur seperti pasir (*Crumble*) dan tambahkan telur lalu campur hingga menjadi sebuah adonan yang menyatu.
2. Bentuk adonan di cetakan pie dengan ketebalan kira kira 0,3mm dan beri lubang menggunakan garpu .
3. Panggang selama 10-15 menit.
4. Dinginkan kulit pie yang sudah jadi.

Isian pie

1. Campurkan kental manis, kuning telur dan mizena aduk hingga merata dan tidak ada gumpalan, setelah itu masukkan jus jeruk

Pie susu jeruk

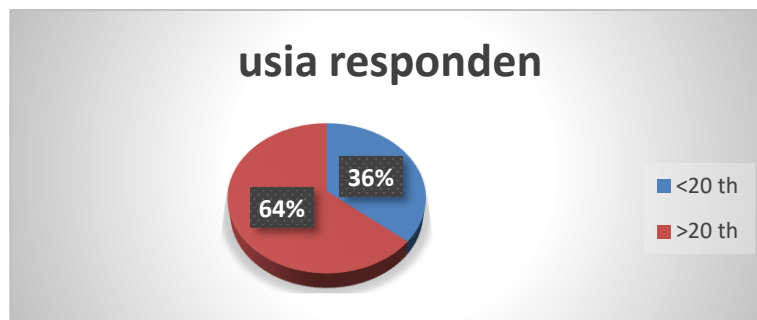
1. Tuangkan adonan isian pie ke kulit pie yang sudah dipanggang
2. Oven selama 30-40 menit di suhu 120 derajat
3. Dinginkan pie dan angkat dari cetakan
4. Pie siap dimasukkan ke pembungkus.



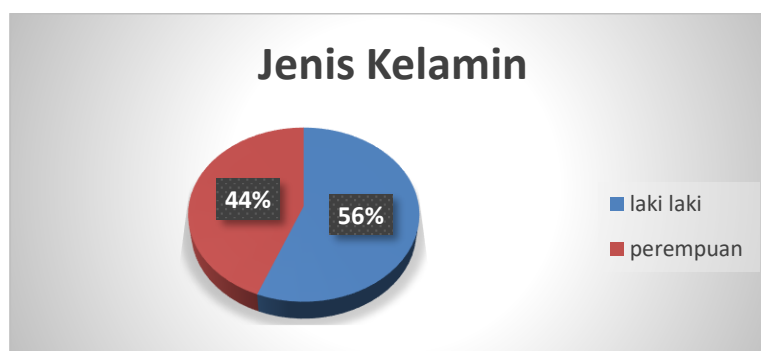
Gambar 1. Produk Olahan Jeruk Siam Khas Kintamani
Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

4.2 Responden Uji Kesukaan

Responden yang terlibat dalam penelitian ini berjumlah 32 responden, dalam melakukan uji kesukaan, penulis menggunakan instrument berupa kuesioner yang disebarakan secara *offline*. Responden yang terlibat dalam penelitian ini berusia di bawah 20 tahun hingga di atas 30 tahun.



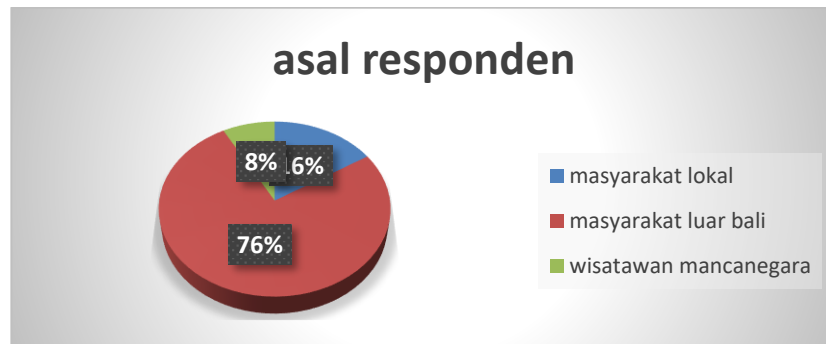
Gambar 2. Usia Responden
Sumber : Olah Data Penulis (2024)



Gambar 3. Jenis Kelamin Responden
Sumber : Olah Data Penulis (2024)

Selain memiliki rentang usia dan jenis kelamin yang beragam, responden penelitian ini juga tidak hanya berasal dari masyarakat Indonesia dan masyarakat Bali melainkan dari masyarakat mancanegara juga. Hal ini penting dilakukan mengingat produk pie susu jeruk yang dapat dikemas menjadi oleh-oleh khas Kintamani Bali.

Hasil analisis menemukan bahwa 8% responden berasal dari wisatawan mancanegara, 16% berasal dari masyarakat lokal (Bali), dan 76% responden berasal dari masyarakat luar pulau Bali.



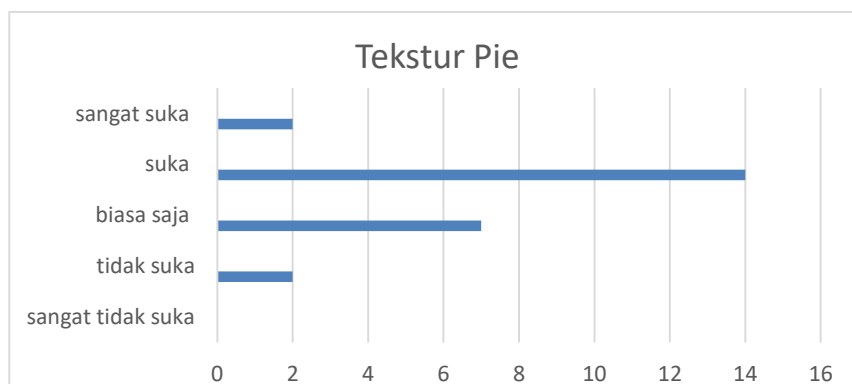
Gambar 4. Asal Responden
Sumber : Olah Data Penulis (2024)

4.3 Tingkat Kesukaan Responden Terhadap “Pie Susu Jeruk Kintamani”

Untuk menguji tingkat kesukaan masyarakat terhadap pie susu jeruk kintamani, penulis memberikan kuesioner yang memuat lima komponen yaitu warna pie, rasa pie, tekstur pie, aroma pie dan inovasi yang diciptakan oleh penulis. Responden diminta untuk memberikan penilaian dengan pilihan sangat tidak suka (1), tidak suka(2), biasa saja (3), suka (4), dan sangat suka (5).

1. Tekstur pie.

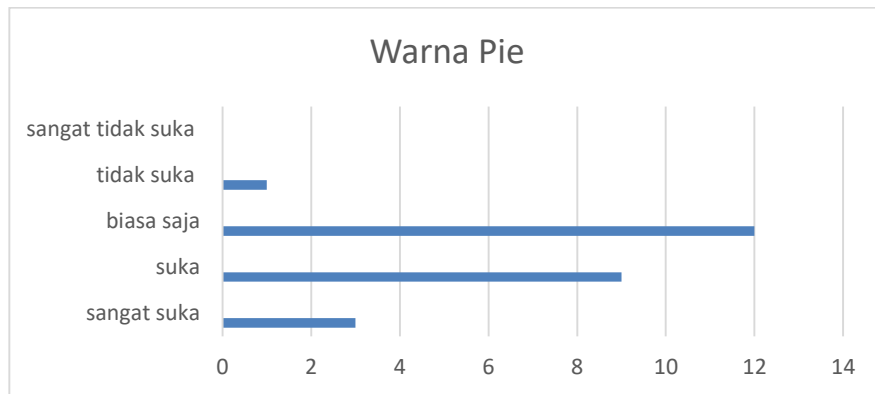
Hasil analisis menunjukkan bahwa 2 responden memilih sangat suka, 14 responden memilih suka, 7 responden memilih biasa saja, dan 2 responden memilih tidak suka. Grafik hasil kuesioner dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 5. Grafik Tekstur Pie
Sumber : Olah Data Penulis (2024)

2. Warna pie

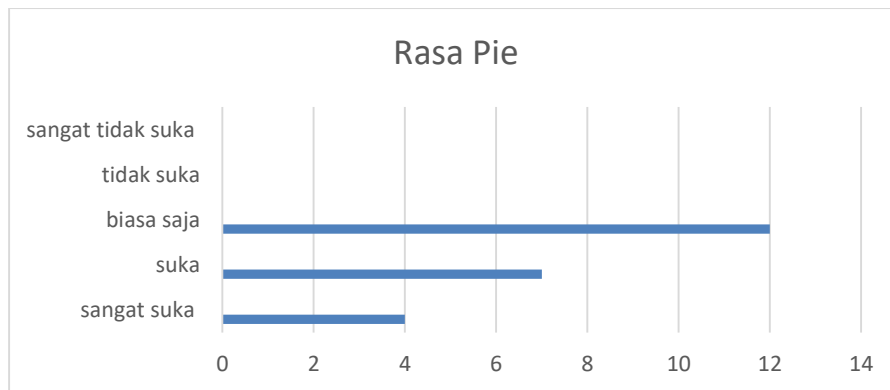
Hasil analisis menunjukkan bahwa 3 responden memilih sangat suka, 9 responden memilih suka, 12 responden memilih biasa saja, dan 1 responden memilih tidak suka. Hasil dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 6. Grafik Warna Pie
Sumber : Olah Data Penulis (2024)

3. Rasa pie

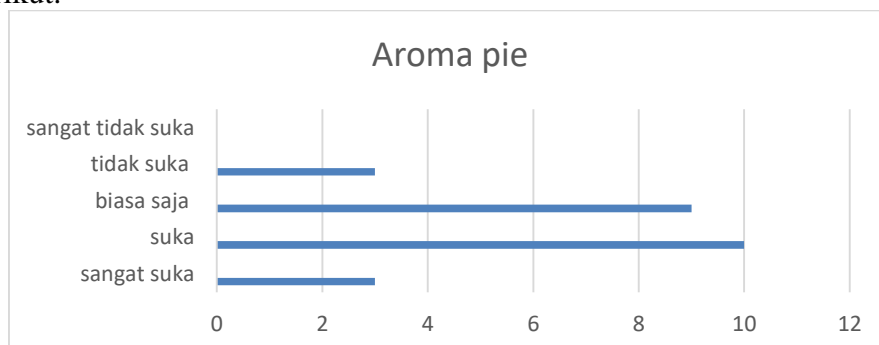
Hasil menunjukkan bahwa 12 responden memilih biasa saja, 7 responden memilih suka, dan 4 responden memilih sangat suka. Hasil dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 7. Grafik Rasa Pie
Sumber : Olah Data Penulis (2024)

4. Aroma pie

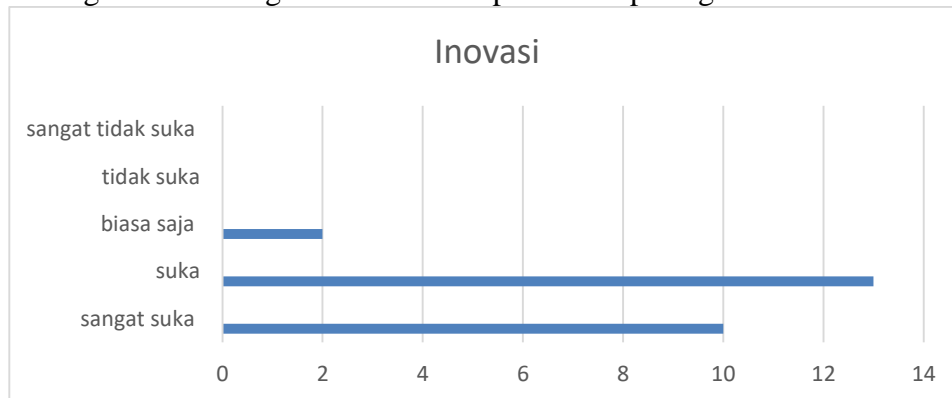
Hasil menunjukkan bahwa 3 orang memilih tidak suka 9 orang memilih biasa saja, 10 orang memilih suka dan 3 orang memilih sangat suka. Hasil dapat dilihat dari gambar berikut.



Gambar 8. Grafik Aroma Pie
Sumber : Olah Data Penulis (2024)

5. Inovasi

Hasil menunjukkan bahwa 2 orang memilih biasa saja, 13 orang memilih suka dan 10 orang memilih sangat suka. Hasil dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 9. Grafik Inovasi
Sumber : Olah Data Penulis (2024)

4.4 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap “Pie Susu Jeruk Kintamani”

Setelah penulis melakukan penelitian dengan cara eksperimen pie susu jeruk Kintamani dan juga pengumpulan data dari berbagai sumber termasuk kuesioner, penulis mendapatkan hasil yang nantinya dapat digunakan sebagai acuan untuk memperbaiki kualitas dari pie susu jeruk Kintamani. Sebelum menyebarkan kuesioner, penulis sudah menyiapkan formulir uji hedonik terkait dengan pengembangan produk pie susu jeruk Kintamani. Berikut merupakan formulir uji hedonik yang telah penulis siapkan untuk diberikan kepada responden.

Tabel 2. Formulir Uji Hedonik

Formulir Uji Hedonik					
PENGOLAHAN JERUK SIAM SEBAGAI OLEH-OLEH KHAS KINTAMANI					
Menu :					
Tanggal :					
Nama :					
Jenis Kelamin :					
Umur :					
Berilah skor pada kolom dibawah sesuai dengan penilaian anda					
Skala Numerik	Sangat Suka	Suka	Biasa Saja	Tidak Suka	Sangat Tidak Suka
	5	4	3	2	1
Nilai	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma	Inovasi
Komentar					

Sumber : Penulis (2024)

Setelah penulis menyebar kuesioner kepada 25 responden, penulis mendapatkan hasil yang terbagi menjadi beberapa kelompok tingkat kesukaan. Rangkuman hasil dari kuesioner uji hedonik sebagai berikut

Tabel 3. Hasil Uji Hedonik

No	Sangat Suka	Suka	Biasa Saja	Tidak Suka	Sangat Tidak Suka
Tekstur	2	14	7	2	0
Warna	3	9	12	1	0
Rasa	4	7	12	2	0
Aroma	3	10	9	3	0
Inovasi	10	13	2	0	0

Sumber : Olah Data Penulis (2024)

Berdasarkan hasil uji hedonik terhadap Pie Susu Jeruk Siam Kintamani dengan 25 responden, penilaian terhadap tekstur menunjukkan bahwa mayoritas responden menyukai aspek ini. Sebanyak 14 responden menyatakan suka dan 2 responden sangat suka terhadap tekstur. Namun, terdapat 7 responden yang merasa biasa saja dan 2 responden yang tidak suka. Meskipun tidak ada yang sangat tidak suka, hasil ini menunjukkan adanya peluang untuk meningkatkan tekstur produk agar dapat memuaskan lebih banyak konsumen.

Penilaian terhadap warna Pie Susu Jeruk Siam Kintamani memperlihatkan bahwa 12 responden merasa warna produk biasa saja, sementara 9 responden menyatakan suka dan 3 responden sangat suka. Ada 1 responden yang menyatakan tidak suka terhadap warna. Meskipun mayoritas responden tidak merasa sangat tidak suka, peningkatan dalam aspek warna bisa dilakukan untuk membuat produk terlihat lebih menarik dan meningkatkan tingkat kesukaan.

Aspek rasa dari Pie Susu Jeruk Siam Kintamani mendapatkan respons yang cukup positif, dengan 12 responden menyukai rasa dan 7 responden sangat menyukai rasa. Ada 5 responden yang merasa biasa saja, dan hanya 1 responden yang tidak suka. Hasil ini menunjukkan bahwa rasa merupakan salah satu kekuatan dari produk ini, namun ada ruang untuk perbaikan guna mengubah preferensi responden yang merasa biasa saja menjadi suka atau sangat suka.

6. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil eksperimen dan analisis data, berikut ini adalah beberapa kesimpulan yang dapat diambil.

- Jeruk Siam diolah menjadi Pie Susu Jeruk Siam Kintamani dengan tekstur yang hancur namun lembut, Rasa yang asam manis dengan sedikit rasa pahit, Aroma yang menyerupai kue kering saat dihirup dengan hidung dan aroma jeruk ketika dikonsumsi, dan bentuk yang menyerupai dengan pie susu Bali pada umumnya.
- Pie Susu Jeruk Siam disukai oleh panelis dan responden dilihat dari segi tekstur, warna, rasa, aroma, dan inovasi. Dikemas dengan menggunakan dua kali packaging yang berupa plastik untuk masing-masing pie susu dan juga kotak untuk mengisi pie susu yang sudah dibungkus di plastik dengan tampilan yang *design* sendiri.

7. REFERENSI

- Adelina, S. O., Adelina, E., & Hasriyanti. (2017). Identifikasi Morfologi dan Anatomi Jeruk Lokal (Citrus sp) Di Desa Doda dan Desa Lempe Kecamatan Lore Tengah Kabupaten Poso. *J. Agrotekbis*, 5(1), 58–65.
- Aghadiati. (2017). Penyelenggaraan produk Makanan institusi. *Convention Center Di Kota Tegal*, 6–32. [http://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/10559/BAB II.pdf?sequence=6&isAllowed=y](http://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/10559/BAB%20II.pdf?sequence=6&isAllowed=y)Auliasari. (2017). *Manfaat dan Kandungan dalam Jeruk Manis*. 4–20.
- Cok Istri Muter Handayani, ST, M. S. (2021). *Dokumen Status Daya Dukung Pangan Bali*.
- Dewi, K. A. P., Suryani, N. N., & Suardani, A. A. P. (2019). Analisis Strategi Pengembangan Pie Susu sebagai Produk Unggulan Khas Bali. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 16(2), 102-115.
- Diny, A. Q., & Santoso, E. B. (2021). Pengembangan Produk Olahan Komoditas Jeruk Siam di Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi Berdasarkan Konsep PEL. *Jurnal Teknik ITS*, 9(2). <https://doi.org/10.12962/j23373539.v9i2.56475>
- Dra. Tri Ratna Nastiti, A. (2018). *Prinsip Dasar Teknologi Pengolahan Pangan*. PANG 4312, 1–18. <http://repository.ut.ac.id/4681/1/PANG4424-M1.pdf>
- Fajrah, N., & Zetli, S. (2020). Evaluasi Pentingnya Lokasi Sentra Oleh-Oleh untuk Pariwisata Kota Batam. *Prosiding Seminar Nasional Ilmu Sosial Dan Teknologi (SNISTEK)*, 3, 120–125.
- Rukmana, D., & Yuniarsih, E. T. (2021). Pengembangan Produk Olahan Jeruk Siam Kintamani sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 9(1), 45-57.
- Suparyana, P. K., Ramantha, I. W., & Budiasa, I. W. (2020). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Jeruk Siam di Kintamani, Bali. *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, 9(2), 147-158.