PEMBUATAN WELCOME DRINK BERBASIS REMPAH "TEH HITAM SERAI LEMON"

Dio Saputra[1], **Lise Asnur**[2]
01diosaputra@gmail.com[1]
*Corresponding author: lise.asnur@fpp.unp.ac.id[2]
Universitas Negeri Padang

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi karena diperlukannya inovasi terhadap minuman *welcome drink* berbasis rempah yaitu teh hitam serai lemon. Tujuan penelitian ini untuk membuat sebuah inovasi terbaru dalam welcome drink yang berbasis rempah dalam bahannya, Memperkenalkan minuman tradisional kepada masyarakat luas melalui *welcome drink* didalam hotel, Dan memberikan minuman yang lebih sehat dan berkhasiat kepada tamu yang berkunjung ke hotel. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melakukan perbandingan. Perbandingan dilakukan dengan 2 aspek perbandingan dan 3 subjek penelitian per aspek perbandingan yaitu warna, aroma dan rasa. Penelitian ini dilakukan di di Skyline Bar IBIS Padang dan Skylounge Bar UNP Hotel. Pada desember 2023. Panelis dalam penelitian ini terdiri dari 3 orang panelis yang terdiri dari 3 orang barista ahli di sebuah hotel.Berdasarkan hasil eksperimen dan setelah diujikan ke uji organoleptik menyatakan bahwa Hasil uji organoleptik setelah mendeskripsikan dan melakukan eksperimen terhadap teh hitam serai lemon sebagai Inovasi Produk Welcome Drink Berbasis Rempah dari segi Warna dengan panelis yang menyatakan suka, Aroma dengan panelis yang menyatakan cukup suka, Rasa dengan panelis yang menyatakan suka.

Kata Kunci: Inovasi Welcome Drink, Eksperimen Perbandingan, Teh Hitam Serai Lemon.

PENDAHULUAN

Hotel adalah suatu industri atau usaha jasa yang dikelola secara komersial. Sedangkan pengertian Hotel menurut SK Menparpostel No. KM/37/PW/304/MPPT-86 adalah suatu jenis akomodasi yang menyediakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial (Krestanto, 2019). Hotel merupakan tempat menginap yang terdiri atas beberapa atau banyak kamar yang disewakan kepada masyarakat umum untuk waktu tertentu serta menyediakan makanan dan minuman untuk para tamunya, (Hurdawaty dan Parantika, 2018:7). Salah satu industri pariwisata yang berkembang saat ini adalah industri yang bergerak di bidang makanan dan minuman.

Salah satu sektor penting dari industri pariwisata adalah penyedia jasa makanan dan minuman *Food and Beverage*. Produk olahan minuman saat ini juga menjadi daya tarik tersendiri dalam menarik wisatawan. Beberapa makanan dan minuman tersebut kemudian dikembangkan sebagai kegiatan kepariwisataan di bidang hospitality dalam penyediaan pelayanan makanan dan minuman *Food and Beverage*. Dalam industri perhotelan, penyajian *Welcome Drink* atau minuman selamat datang memang bukan termasuk mandatory atau prosedur baku yang wajib dilakukan. Karena itu tidak semua hotel menyajikannya, biasanya hanya disajikan oleh hotel-hotel berbintang. Untuk pembuatan minuman seperti kopi,teh,jus dan minuman lainnya dibuat oleh seorang barista dari FnB Service department.

Bartender adalah seseorang yang membuat dan mencampur minuman untuk tamu di area bar atau menuangkan minuman untuk pelanggan yang duduk di bar (Costas Katsigris

and Christ Tomas 2009: 484). Barman atau bartender adalah orang yang menentukan apakah operasional bar berjalan dengan baik atau tidak (Ardjuno Wiwoho, 2009:9). Bartender bertanggung jawab sejak awal bar dibuka sampai dengan bar tutup (I Gusti Nyoman, 2016: 27). Bartender adalah seseorang yang bekerja di bar, dengan tugas utama yakni memberikan pelayanan kepada tamu dan membuatkan minuman sesuai kebutuhan mereka. Bartender juga mempersiapkan area kerja bar dan melayani transaksi pembayaran kepada tamu. Bartender memiliki kompetensi pengetahuan minuman, teknik membuat minuman, menguasai bahasa asing, berpenampilan menarik dan juga ramah. Tugas bartender selain membuat minuman adalah membuat harga jual minuman, melengkapi peralatan bar, membuat menu minuman baru dan menyajikan *welcome drink.*

Welcome Drink pada dasarnya merupakan salah satu bentuk servis yang diberikan pihak hotel kepada para tamu yang baru datang (Muliani, 2017). Penyajian *Welcome Drink* merupakan wujud pelayanan yang pantas untuk diaplikasikan sebagai manivestasi dari kearifan lokal yang dijunjung dan dilestarikan di Sumatera Barat, bentuk bentuk produk *welcome drink* yang biasa di sajikan yaitu *fresh juice, chill juice,* teh dan kopi. Oleh sebab itu, *welcome drink* pada saat ini membutuhkan inovasi baru.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), inovasi merupakan pemasukan atau pengenalan hal-hal yang baru, pembaruan, penemuan baruyang berbeda dari yang sudah ada atau yang sudah dikenal sebelumnya (gagasan, metode, atau alat), atau unsur yang mengalami pembaruan dalam bahasa modern. Menurut Makmur dan Thahier (2015), inovasi adalah alat spesifik bagi perusahaan dimana dengan inovasi dapat mengeksplorasi atau memanfaatkan perubahan yang terjadi sebagai sebuah kesempatan untuk menjalankan suatu bisnis yang berbeda. Hal ini dapat dipresentasikan sebagai sebuah disiplin, pembelajaran, dan dipraktekkan.". inovasi menurut Nurdin (2016) yaitu sesuatu yang baru, yang dikenalkan dan dilakukan praktik atau proses baru (baik barang ataupun layanan) atau bisa juga sesuatu yang baru namun hasil adopsi dari organisasi lain.. Salah satu contoh dari inovasi tersebut adalah membuat *welcome drink* menggunakan bahan berbasis rempah-rempah.

Dalam penelitian ini peneliti akan menerapkan persamaan diferensial dalam larutan minuman teh hitam sereh lemon yang nantinya disebut *Welcome Drink* dengan campuran serai dan lemon dengan memperhatikan kadar gula yang didapatkan dari proses pencampuran yang mana masih memenuhi batas wajar dan kesehatan. Salah satu rempah-rempah yang ada di Indonesia dan banyak ditemui di Sumatera Barat adalah serai (Cymbopogon citratus), tanaman obat yang tergolong dalam suku temu-temuan ini asli dari Indonesia.

Teh merupakan salah satu minuman paling populer dikonsumsi di seluruh dunia. Minuman teh berasal dari seduhan pucuk dari daun tanaman teh. Tanaman teh merupakan jenis tanaman tahunan dengan nama ilmiah Camelia Sinensis yang diproduksi diberbagai negara di dunia seperti China, India, Sri Lanka, dan negara-negara lain termasuk Indonesia. Tanaman teh ini terdiri dari dua sub-spesies utama Camelia Sinensis varietas sinensis dan Camelia sinensis varietas assamica (Marisabeth, 2019). Disini peneliti memakai dua bahan teh yaitu teh hitam dan teh hijau yang akan digunakan sebagai produk *welcome drink* berbasis rempah nantinya.

Teh yang tidak mengandung daun teh disebut teh herbal.Teh merupakan sumber alami kafein, teofilin,dan antioksidan dengan kadar lemak, karbohidrat atau protein mendekati nol persen. Cita rasa agak pahit dari teh merupakan kenikmatan tersendiri dari teh. Dalam penelitian ini peneliti akan menerapkan persamaan diferensial dalam larutan minuman teh sereh lemon. Teh lemon adalah varian teh yang dibuat dengan perasaan jeruk nipis, kemudian disajikan dengan irisan lemon. Minuman ini memiliki rasa yang manis bercampur

dengan asam lemon. Teh lemon juga bisa divariasikan dengan berbasis rempah yaitu dengan menggunakan serai dan lemon Penambahan extrak serai dan lemon pada teh dapat memiliki konsentrasi yang berbeda.

Tanaman serai merupakan tanaman dengan habitus terna perenial yang tergolong suku rumput-rumputan (Tora, 2013). Batang serai bergerombol dan berumbi, serta lunak dan berongga. Isi batangnya merupakan pelepah umbi pada pucuk dan berwarna putih kekuningan. Namun ada juga yang berwarna putih keunguan atau kemerahan (Arifin, 2014). Mengacu pada teori dan hasil penelitian terdahulu, penelitian ini merupakan salah satu bentuk pengembangannya hingga bisa diterapakan sebagai salah satu produk inovasi pembuatan minuman dengan pemanfaatan batang serai dan irisan lemon dengan mengkombinasi minuman Teh Hitam Serai Lemon.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut maka menurut peneliti diperlukan inovasi terhadap minuman yang disajikan pada welcome drink yang berbeda dari welcome drink pada umumnya yaitu dengan menggunakan bahan minuman berbasis rempah. Salah satu produk inovasi tersebut adalah Teh Hitam Serai Lemon. Minuman ini tidak hanya sebagai welcome drink saja, akan tetapi juga menyehatkan tubuh. Teh Hitam Serai Lemon ini akan dijadikan sebagai bentuk proyek akhir peneliti yang disusun dalam proposal yang berjudul "INOVASI PRODUK WELCOME DRINK BERBASIS REMPAH (TEH HITAM SERAI LEMON)"

METODOLOGI

A. Alat Pembuatan Welcome Drink Teh Hitam Serai Lemon.

Peralatan merupakan sarana utama dalam melakukan penelitian ini, pemakaian alat sesuai dengan kebutuhan pada saat proses pengolahan adapun peralatan yang digunakan dalam penelitian ini :

Gambar 1. Alat yang dibutuhkan.
Sumber: Dokumen pribadi

Tabel 1. Alat untuk proses pembuatan Welcome Drink Teh Hitam Serai Lemon:

No.	Nama Alat	Fungsinya
1.	Pisau	Untuk memotong dan mengiris lemon.
2.	Sendok	Untuk mengaduk bahan yang sudah tercampur.
3.	Gelas	Sebagai wadah untuk menyajikan Teh Hitam Serai Lemon
4.	Panci	Sebagai wadah merebus air dan serai.

(Sumber: Olahan Pribadi, 2023)

B. Proses Pengolahan Welcome Drink Teh Hitam Serai Lemon

Proses pengolahan Teh Hitam Serai Lemon terdiri dari langkah-langkah berikut:

1. Persiapan Bahan Dan Alat
   a. Menginventaris bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan Teh Hitam Serai Lemon.
   b. Penghitungan bahan.

Setelah bahan di persiapkan, bahan yang akan di pergunakan dihitung sesuai dengan resep. Penghitungan harus tepat karena akan mempengaruhi kualitas Welcome Drink Teh Hitam Serai Lemon yang akan dihasilkan. Bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan Teh Hitam Serai Lemon dapat dilihat dari Tabel 2 dibawah ini:

Gambar 2. Bahan yang dibutuhkan

Tabel 2. Resep yang dibutuhkan per 1 gelas.

No	Nama Bahan	Gramasi
1	Teh celup	4gr
2	Air	200 ml
3	Gula	30gr
4	Serai	80 gr
5	Lemon	2 *slice*

(Sumber: Olahan Pribadi, 2023)

2. Proses Pengolahan

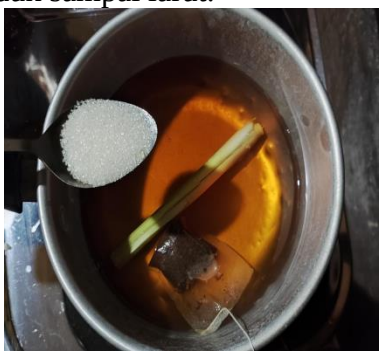
Adapun proses pengolahan Teh Hitam Serai Lemon dengan menggunakan metode roasting terdiri dari langkah-langkah sebagai berikut:

a. Siapkan semua bahan dan resep.

b. Rebus air dan serai sampai mendidih mencapai suhu 100°C

c. Bila sudah mendidih masukkan the celup selama 2 menit.

d. Masukkan gula lalu aduk-aduk sampai larut.



e. Kemudian dituangkan kedalam gelas beri irisan lemon di aduk dan disajikan

Gambar 3. Hasil pembuatan the serai lemon

3. Tahap Penyelesaian

Tahap penyelesaian adalah menyajikan hasil dari Teh Hitam Serai Lemon dengan menggunakan teknik pengolahan seduhan beserta format uji organoleptik kepada sebanyak 3 orang panelis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian produksi teh hitam serai lemon sebagai *welcme drink* bagi tamu hotel dengan menggunakan metode eksperimen yaitu melakukan percobaan langsung membuat teh hitam serai lemon sebagai *welcome drink* berbasis rempah yang di uji dengan uji organoleptic kepada 3 panelis berpengalaman. Hasil yang diperoleh dari hasil uji organoleptik menggunakan indera penglihatan, indera penciuman, indera peraba, dan indera pengecap terhadap indikator warna, aroma, dan rasa. Adapun deskripsi data yang diperoleh dari uji organoleptik dalam produksi teh hitam serai lemon sebagai *welcome drink* berbasis rempah adalah sebagai berikut:

1. Uji organoleptik Warna

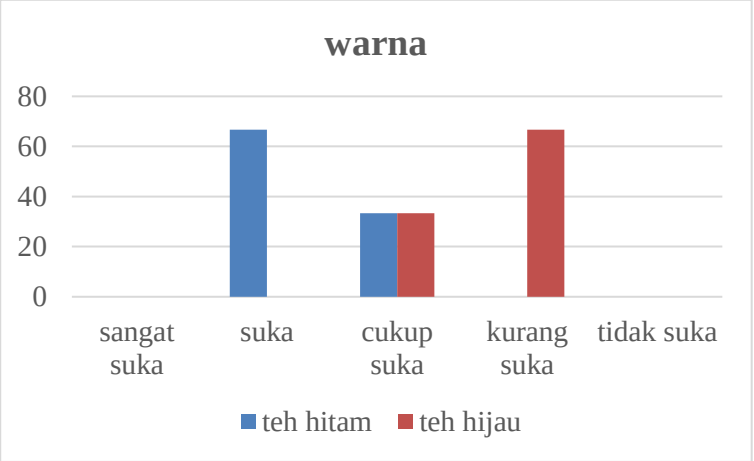
Hasil penelitian terhadap uji organoleptic warna sebagai berikut:

Tabel 3 . Data Uji Organoleptik warna

Indicator	teh hitam	%	teh hijau	%
sangat pekat	0	0	0	0
pekat	2	66,6	0	0
cukup pekat	1	33,3	1	33,3
kurang pekat	0	0	2	66,6

Indicator	teh hitam	%	teh hijau	%
tidak pekat	0	0	0	0
Jumlah	**3**	**100**	**3**	**100**

Berdasarkan tabel di atas, terdapat perbandingan warna antara perbandingan teh hitam yaitu menunjukkan sebanyak 2 orang panelis berpendapat pekat dengan persentase 66,6% dan sebanyak 1 orang panelis berpendapat cukup pekat dengan persentase 33,3%. Sedangkan perbandingan teh hijau yaitu menunjukkan sebanyak 1 orang panelis berpendapat cukup pekat dengan persentase 33,3%.Dan sebanyak 2 orang panelis berpendapat kurang pekat dengan persentase 66,6% Dari deskripsi data untuk uji organoleptik untuk uji kualitas warna pada metode eksperimen, dapat disimpulkan bahwa presentase tertinggi untuk kualitas warna terdapat pada perbandingan teh hitam dengan presentase 66,6% yang menyatakan pekat.



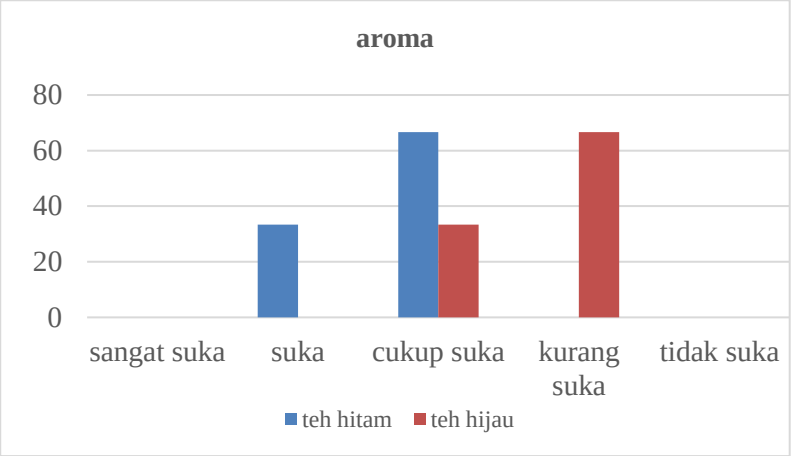
2. Uji organoleptik Aroma

Hasil penelitian terhadap uji organoleptic aroma sebagai berikut:

Tabel 4. Data Uji Organoleptik aroma

Indikator	teh hitam	%	teh hijau	%
sangat wangi	0	0	0	0
Wangi	1	33,33	0	0
cukup wangi	2	66,66	1	33,33
kurang wangi	0	0	2	66,66
tidak wangi	0	0	0	0
Jumlah	**3**	**100**	**3**	**100**

Berdasarkan tabel di atas, terdapat perbandingan aroma antara perbadingan teh hitam yaitu menunjukkan sebanyak 1 orang panelis berpendapat sangat wangi dengan persentase 33,3%, 2 orang panelis berpendapat cukup wangi dengan persentase 66,6%. Sedangkan perbandingan teh hijau menunjukkan sebanyak 1 orang panelis berpendapat cukup wangi dengan persentase 33,3% dan 2 orang berpendapat kurang wangi dengan presentase 66,6%. Dari deskripsi data untuk uji organoleptik untuk uji kualitas aroma pada metode eksperimen, dapat disimpulkan bahwa presentase tertinggi untuk kualitas aroma terdapat pada perbadingan teh hitam dengan presentase 66,6% yang menyatakan cukup wangi.



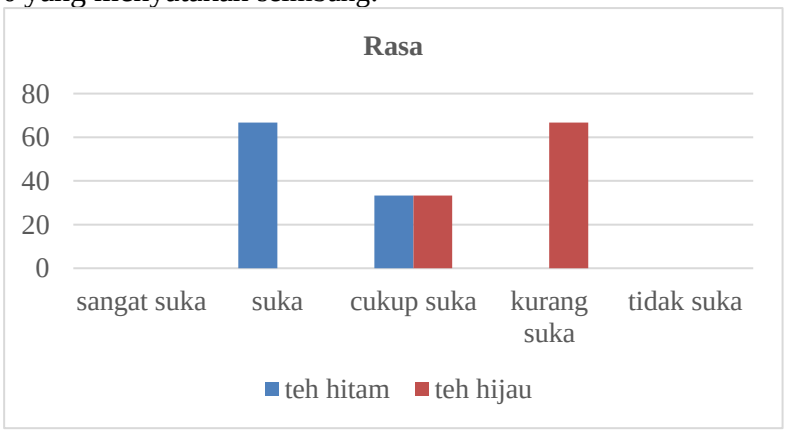
3. Uji organoleptik rasa

Hasil penelitian terhadap uji organoleptik rasa sebagai berikut:

Tabel 5. Data Uji Organoleptik rasa

indikator	teh hitam	%	teh hijau	%
sangat seimbang	0	0	0	0
Seimbang	2	66,66	0	0
cukup seimbang	1	33,33	1	33,33
kurang seimbang	0	0	2	66,66
tidak seimbang	0	0	0	0
jumlah	**3**	**100**	**3**	**100**

Berdasarkan tabel di atas, Berdasarkan tabel di atas, terdapat perbandingan rasa antara perbadingan teh hitam yaitu menunjukkan sebanyak 2 orang panelis berpendapat seimbang dengan persentase 66,6%, dan 1 orang panelis berpendapat cukup seimbang dengan presentase 33,3%. Sedangkan perbandingan teh hijau yaitu menunjukkan sebanyak 1 orang panelis berpendapat cukup seimbang dengan persentase 33,3%, dan 2 orang panelis berpendapat kurang seimbang dengan presentase 66,6%. Dari deskripsi data untuk uji organoleptik untuk uji kualitas rasa pada metode eksperimen, dapat disimpulkan bahwa presentase tertinggi untuk kualitas rasa terdapat pada perbandingan teh hitam dengan presentase 66,6% yang menyatakan seimbang.



Pembahasan

Pada produksi minuman teh hitam serai lemon sebagai *welcome drink* berbasis rempah bagi tamu hotel. Setelah melaksanakan eksperimen, maka dapat dilihat bahwa hasil produksi minuman teh hitam serai lemon sebagai *welcome drink* berbasis rempah bagi tamu hotel yang meliputi: warna, aroma, dan rasa. Berikut ini akan dibahas kualitas berdasarkan indikator masing-masing.

1. Kualitas warna pada produksi minuman teh hitam serai lemon sebagai *welcome drink* berbasis rempah bagi tamu hotel.

   Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan bahwa produksi minuman teh hitam serai lemon sebagai *welcome drink* berbasis rempah bagi tamu hotel adalah pekat. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 2 orang panelis memilih pada perbandingan teh hitam dengan presentase 66,6% yang menyatakan pekat.
2. Kualitas aroma pada produksi minuman teh hitam serai lemon sebagai *welcome drink* berbasis rempah bagi tamu hotel.

   Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan bahwa produksi minuman teh hitam serai lemon sebagai welcome drink berbasis rempah bagi tamu hotel adalah cukup wangi. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 2 orang panelis memilih pada perbandingan teh hitam dengan presentase 66,6% yang menyatakan cukup wangi.
3. Kualitas rasa pada produksi minuman teh hitam serai lemon sebagai *welcome drink* berbasis rempah bagi tamu hotel.

   Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan bahwa produksi minuman teh hitam serai lemon sebagai welcome drink berbasis rempah bagi tamu hotel adalah seimbang. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 2 orang panelis memilih pada perbandingan teh hitam dengan presentase 66,6% yang menyatakan seimbang.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka dapat disimpulkan hasil uji organoleptik produksi minuman teh hitam serai lemon sebagai welcome drink berbasis rempah bagi tamu hotel. Adapun penjelasannya sebagai berikut.

1. Kualitas warna pada produksi minuman teh hitam serai lemon sebagai welcome drink berbasis rempah.

   Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan bahwa produksi minuman teh hitam serai lemon sebagai welcome drink berbasis rempah menyatakan pekat. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 2 orang panelis memilih pada perbandingan teh hitam dengan presentase 66,6% yang menyatakan pekat.
2. Kualitas aroma pada produksi minuman teh hitam serai lemon sebagai welcome drink berbasis rempah.

   Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan bahwa produksi minuman teh hitam serai lemon sebagai welcome drink berbasis rempah menyatakan cukup wangi. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 2 orang panelis memilih pada perbandingan teh hitam dengan presentase 66,6% yang menyatakan cukup wangi.
3. Kualitas rasa pada produksi minuman teh hitam serai lemon sebagai welcome drink berbasis rempah.

   Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan bahwa produksi

minuman teh hitam serai lemon sebagai welcome drink berbasis rempah menyatakan seimbang. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 2 orang panelis memilih pada perbandingan teh hitam dengan presentase 66,6% yang menyatakan wangi.

DAFTAR PUSTAKA

Ambarwati, R. D. (2014). Manfaat air bagi kehidupan manusia. Artikel Lingkungan Hidup, 4(2), 1–6.Prabawati, I. R. 2015. Karakterisasi Teh Berbahan Dasar Teh Hijau, Kulit Lidah Buaya dan Jahe dengan Variasi Komposisi dan Suhu Penyeduhan. Skripsi. Tidak dipublikasikan. jurusan Teknologi Hasil pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.

Ardini, N. (2021). Kualitas Isi Sup Ikan Kakap dengan Menggunakan Metode Pan Fried (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).

Ardjuno Wiwoho. (2009). Pengetahuan Minuman & Bartending. Jakarta: Airlangga.

Arifin, M.N. 2014. Pengaruh Ekstrak n-Heksan Serai Wangi Cymbopogon nardus (L.) Randle Pada Berbagai Konsentrasi Terhadap Periode Menghisap Darah Dari Nyamuk Aedes aegypti. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin, Makassar.

Bungin, Burhan. 2011. Metodolsogi Penelitian Kuantitatif. Jakarta: Kencana.

Fandy Tjiptono. (2015). Strategi Pemasaran. Edisi 4: Andi. Wahyudi. 2013. Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa Paradisiaca) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakart.

I Gusti Nyoman W. (2016). bartending & Mixology. Denpasar: Penerbit Andi.

Ifora, Dharma surya, darma maywidia. 2016. Pengaruh pemberian Kombinasi Jahe merah, Bawang putih, Apel, Lemon dan Madu Terhadap Kadar Kolesterol Total dan Histopatologis Pembuluh Darah Aorta Jantung Tikus Putih Jantan. Dalam: jurnal farmasi higea, padang.

Indriani, Y., Mulqie, L., & Hazar, S. (2015). Uji Aktivitas Antibakteri Air Perasan Buah Jeruk Lemon (Citruslimon (L.) Osbeck) dan Madu Hutan Terhadap Propionibacterium Acne. Uji Aktivitas Antibakteri Air Perasan Buah Jeruk Lemon (Citruslimon (L.) Osbeck) Dan Madu Hutan Terhadap Propionibacterium Acne

Katsigris, Costas & Thomas, Christ. (2009). Design And Equipment For Restaurant And Foodservice A Management Vie 3e. New Jersey: Katalis.

Kotler, P., & Armstrong, G. (2016). Principle of Marketing 16th ed. North Carolina: Pearson Education Limited.

Krestanto, H. (2019). Strategi Dan Usaha Reservasi Untuk Meningkatkan Tingkat Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. Jurnal Media Wisata, 17(1), 1–8. Hurdawaty & Parantika. (2018). Manajemen Penyelengaraan Hotel. Bandung: Alfabeta.

Mawardi, M. (2014). Air dan masa depan kehidupan. Tarjih: Jurnal Tarjih dan Pengembangan Pemikiran Islam, 12(1), 131-142.

Muliani, Lila. "Mempromosikan bir pletok sebagai minuman khas betawi melalui penyajian sebagai welcome drink." Majalah Ilmiah Bijak 14.2 (2017): 219-235. Makmur, & Thahier, R. (2015). Inovasi dan Kreativitas Manusia. Bandung: PT Rafika Aditama.

Nurdin, Zulfa. 2016. Inovasi Kawasan Bebas Asap Rokok di Desa Bone-Bone Kecamatan Baraka Kabupaten Enrekang. Makasar: Universitas Hasanudin Makasar.

Rahmadani, P., Yuliana, Y., & Kasmita, K. (2016). Analisis Produk Wisata di Pantai Padang. Journal of Home Economics and Tourism, 12(2).

Ramlah. 2017. Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Daun The Hijau (Camellia sinensis L.) Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin dan Katekin. Skripsi. UIN Alauddin Fakultas Sains dan Teknologi. Makassar.

Tora, N. 2013. Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Serai. (http://www. Klasifikasi tanaman serai dan klasifikasinya.com)