

**Pelatihan Pembuatan Snack Semprit/Pret Khas Aceh Kaya Antioksidan
Dengan Penambahan Pasta Buah Bit dan Buah Naga Merah di Panti
Asuhan Yayasan Islam Media Kasih, Banda Aceh****Irmayanti^{1a}, Chairil Anwar²**¹ Universitas Serambi Mekkah

Jln. Tengku Imum Lueng Bata, Banda Aceh, Indonesia

²Politeknik Indonesia

Jl. Bandara Sultan Iskandar Muda Km 12 Kabupaten Aceh Besar, Indonesia

Email: irmayanti@serambimekkah.ac.id

Abstrak

Saat ini sangat banyak berbagai produk makanan khas daerah masih dibuat dengan rasa original dan menggunakan pewarna buatan, padahal di dalam buah dan sayur ada banyak kandungan pewarna alami dan kandungan antioksidannya. Kue pret yang beredar di Aceh masih dengan rasa original, untuk itu perlu dilakukan diversifikasi produk dengan ditambahkan pasta buah naga merah dan buah bit. Selain menambahkan nilai gizi, komponen antioksidan, penambahan pasta buah naga merah dan buah bit ini dapat memberikan warna yang menarik terhadap produk kue pret. Kue pret dapat dijadikan cemilan bahkan sebagai salah satu produk untuk berwirausaha, karena kue pret adalah salah satu tradisional khas Aceh. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan ide baru serta mempraktekkan pembuatan kue pret khas Aceh dengan variasi penambahan pasta buah bit dan buah naga merah yang kaya akan antioksidan dan pewarna alami kepada anak-anak dan remaja yatim piatu, yatim dan fakir penghuni Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih Banda Aceh dalam mengolah cemilan kue pret khas Aceh yang lebih bergizi dan bervariasi serta dapat meningkatkan nilai ekonomi produk kue pret tersebut.

Kata kunci : pengabdian, kue, antosianin, panti asuhan***Abstract***

At present there is a large variety of regional specialty food products that are still made with original flavors and use artificial coloring, whereas in fruits and vegetables there are many natural coloring and antioxidant contents. Pret cakes circulating in Aceh are still original, so it is necessary to diversify the product by adding red dragon fruit paste and beets. In addition to adding nutritional value, antioxidant components, the addition of red dragon fruit paste and for this beet can provide an attractive color to pret cake products. Pret cake can be used as a snack or even as one of the products for entrepreneurship, because pret cake is a traditional one from Aceh. This activity is expected to be able to provide new knowledge

and ideas as well as to practice making Aceh's unique pret cake with variations in the addition of beet paste and red dragon fruit which are rich in antioxidants and natural coloring to children and adolescents, orphans, orphans and the needy residents of the Islamic Foundation Orphanage Media Kasih Banda Aceh in processing typical Acehnese snack cakes that are more nutritious and varied and can increase the economic value of these pretake products.

Keywords: *service, cake, anthocyanin, orphanage*

I. PENDAHULUAN

Saat ini sangat banyak berbagai produk makanan khas daerah masih dibuat dengan rasa original dan menggunakan pewarna buatan, padahal di dalam buah dan sayur ada banyak kandungan pewarna alami dan kandungan antioksidannya. Aplikasi pasta buah bit dan buah naga merah menjadi salah satu alternatif untuk meminimalisir pemakaian pewarna sintetis dalam olahan makanan.

Buah bit adalah salah satu bahan pangan yang berwarna merah keunguan. Pigmen yang mempengaruhi warna merah keunguan pada bit adalah pigmen betalain yang merupakan kombinasi dari pigmen ungu betasianin dan pigmen kuning betasanthin. Kandungan pigmen pada bit diyakini sangat bermanfaat mencegah penyakit kanker, terutama kanker kolon. Sebuah penelitian yang pernah dilakukan membuktikan bahwa bit berpotensi sebagai penghambat mutasi sel pada penderita kanker (Astawan, 2008).

Aceh memang terkenal akan budayanya yang turun temurun, mulai dari kostum Aceh, dan segala asesoris lainnya seperti tas, peci, dan bros rencong Aceh. Tidak kalah menariknya dari segi kuliner Aceh mulai dari kopi Aceh sampai dengan kue-kue tradisional lainnya. Kue yang sering dijumpai saat lebaran di Aceh adalah kue 'keuneubah indatu' yang sampai saat ini masih bisa dijumpai meskipun sudah minim, salah satunya adalah kue Pret. Kue pret memang khas Aceh semenjak dulu, cara membuatnya dengan 'di pret' atau ditekan lantas namanya disebut kue pret oleh masyarakat Aceh. Kue pret memang kerap ditemukan saat lebaran di

Aceh karena ini memang salah satu kue yang sudah melekat dihati masyarakat.

Kue ini dikenal dengan sebutan *grue-grue* atau kue *pret*. Kue *pret* karena wadahnya berbentuk panjang dan di bagian sisi bawahnya dibolong-bolong. Adonan yang keras dimasukkan ke dalam wadah kemudian ditekan dari atas dan keluarlah kue *pret*. Adonan yang keluar dari wadah bisa dibentuk aneka rupa, bulat maupun bentuk hati. Adonan yang telah dikeluarkan dari wadah kemudian digoreng sampai matang.

Kue pret yang beredar di Aceh masih dengan rasa original, untuk itu perlu dilakukan diversifikasi produk dengan ditambahkan pasta buah naga merah dan buah bit. Selain menambahkan nilai gizi, komponen antioksidan, penambahan pasta buah naga merah dan buah bit ini dapat memberikan warna yang menarik terhadap produk kue pret. Kue pret dapat dijadikan cemilan bahkan sebagai salah satu produk untuk berwirausaha, karena kue pret adalah salah satu tradisional khas Aceh.

Setelah tim pengabdian melakukan survei, ternyata di Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih Banda Aceh merupakan salah satu panti asuhan yang menampung anak yatim piatu, yatim dan fakir dengan usia yang bervariasi, dari anak-anak, remaja sampai dewasa. Penghuni panti asuhan ini merupakan anak-anak yatim piatu dan yatim yang mengalami musibah tsunami pada tahun 2004 silam, sebagian besar juga merupakan anak-anak fakir dan anak jalanan yang sudah tidak memiliki orang tua.

Akhirnya tim pengabdian masyarakat berinisiatif untuk melakukan pengabdian

bagi masyarakat di Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih Banda Aceh berupa pelatihan Pembuatan Snack Semprit/Pret Khas Aceh Kaya Antioksidan Dengan Penambahan Pasta Buah Bit dan Buah Naga Merah. Pelatihan ini ditujukan untuk anak-anak panti asuhan agar sering mengolah dan mengkonsumsi cemilan yang sehat. Bahkan bagi anak-anak yang sudah beranjak remaja dapat menjadikan pelatihan ini menjadi modal utama dalam berwirausaha nanti. Selain mendapatkan ilmu bagaimana mengolah makanan pret khas Aceh menjadi lebih bervariasi dari sisi rasa, gizi dan pewarna alami yang terkandung dalam berbagai buah dan sayur.

II. METODE

Pembuatan produk kue pret khas Aceh ini sangat penting dikarenakan produk ini adalah satu produk leluhur warga Aceh. Pengolahan kue pret dengan rasa original sudah sangat sering dan biasa dilakukan oleh warga Aceh. Untuk itu dengan adanya kunjungan tim pengabdian di Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih Banda Aceh mampu membuka pemikiran anak-anak panti untuk menciptakan produk dengan inovasi baru yakni dengan penambahan pasta buah bit dan buah naga merah yang dapat menambah nilai gizi, cita rasa dan warna yang lebih baik dan lebih bervariasi.

Usaha peningkatan nilai produk makanan khas Aceh salah satunya kue pret merupakan salah satu usaha untuk terus memperkenalkan produk lokal dengan memvariasikan rasa, warna dan meningkatkan komponen gizi dalam produk tersebut. Kue pret memang khas Aceh semenjak dulu, cara membuatnya dengan 'di pret' atau ditekan lantas namanya disebut kue pret oleh masyarakat Aceh. Kue pret memang kerap ditemukan saat lebaran di Aceh karena ini memang salah satu kue yang sudah melekat dihati masyarakat. Kue ini dikenal dengan sebutan *grue-grue* atau kue *pret*. Kue *pret* karena wadahnya berbentuk panjang dan di bagian sisi bawahnya dibolong-bolong.

Pembuatan kue pret tidak membutuhkan bahan yang banyak dan mahal, bahan baku utama pembuatan kue pret adalah tepung ketan putih, santan, telur dan garam. Akan tetapi pada pelatihan ini di panti asuhan Islam Media Kasih pihak penyelenggara pengabdian ingin menjelaskan dan memberikan pelatihan produk yang lebih variatif yaitu dengan adanya penambahan beberapa buah yang tinggi akan pigmen dan antioksidan. Sehingga mampu menghasilkan produk pret khas Aceh yang lebih menarik dari warna dan nilai gizinya.

Saat ini aplikasi pasta buah bit dan buah naga merah menjadi salah satu alternatif untuk meminimalisir pemakaian pewarna sintesis dalam olahan makanan. Buah bit adalah salah satu bahan pangan yang berwarna merah keunguan. Pigmen yang mempengaruhi warna merah keunguan pada bit adalah pigmen betalain yang merupakan kombinasi dari pigmen ungu betasianin dan pigmen kuning betasanthin. Kandungan pigmen pada bit diyakini sangat bermanfaat mencegah penyakit kanker, terutama kanker kolon. Sebuah penelitian yang pernah dilakukan membuktikan bahwa bit berpotensi sebagai penghambat mutasi sel pada penderita kanker (Astawan, 2008).

Menurut Wirakusumah (2007) beberapa nutrisi yang terkandung dalam umbi bit yaitu, vitamin A, B, dan C dengan kadar air yang tinggi. Selain vitamin, umbi bit juga mengandung karbohidrat, protein, dan lemak yang berguna untuk kesehatan tubuh. Disamping itu juga ada beberapa mineral yang terkandung dalam umbi bit seperti zat besi, kalsium dan fosfor. Dalam hal ini, merangsang sistem peredaran darah dan membantu membangun sel darah merah. Bit juga membersihkan dan memperkuat darah sehingga darah dapat membawa zat gizi ke seluruh tubuh sehingga jumlah sel darah merah tidak akan berkurang. Di Eropa timur bit sudah sangat dikenal sehingga digunakan untuk pengobatan leukemia.

Buah naga merah adalah buah yang kaya akan nutrisi dan mineral seperti vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3 dan vitamin C,

protein, lemak, karbohidrat, serat kasar, flavonoid, tiamin, niasin, piridoksin, kobalamin, glukosa, fenol, zat besi dan *phytoalbumin*. Buah naga merah mengandung beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, dan besi. Vitamin yang terdapat di dalam buah naga merah yaitu vitamin C (Pratomo, 2008).

Buah naga merah kaya akan vitamin C dan likopen. Likopen dalam buah naga merah sebesar 3,4 µg/100g daging buah naga merah. Likopen dikaitkan dengan penurunan resiko kanker, penyakit jantung dan menurunkan tekanan darah. Biji buah naga merah mengandung 50% kadar asam lemak esensial yang tinggi, yaitu 48% asam linoleat dan 1,5% asam linolenat. Daging buah naga merah mengandung pigmen merah-ungu yang disebut betasianin. Banyak penelitian telah dilakukan untuk menyelidiki komponen kimia betasianin dan senyawa bioaktif utama dalam buah naga merah. Betasianin adalah senyawa yang berfungsi sebagai antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas (Kanner *et al.*, 2001).

Kegiatan Pelatihan ini dilaksanakan pada Hari Senin, 12 Februari 2018. Kegiatan ini dilakukan di Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih Jalan Glee Gurah No 5 Setui, Banda Aceh 23116, Telp/Fax. (0651) 42776. Lokasi kegiatan pelatihan ini berada di Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih tepatnya pada ruangan terbuka dekat dengan dapur panti asuhan.

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan ini adalah sebagai berikut :

- a. Survei lokasi, pemilihan lokasi yang tepat

Sebelum memilih lokasi pengabdian, tim melakukan survei ke beberapa panti asuhan yang terdapat di kawasan Banda Aceh. Tim memilih lokasi Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih Banda Aceh sebagai sasaran pengabdian karena setelah di survei ternyata penghuni Panti Asuhan ini mulai dari anak-anak, remaja bahkan menginjak dewasa, sehingga sangat cocok untuk diberikan pelatihan pembuatan produk pret Aceh kaya antioksidan ini sebagai makanan sehari-

hari bahkan untuk dijadikan produk unggulan dari Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih Banda Aceh.

- b. Pengumpulan bahan isi brosur

Mengumpulkan literatur terkait yaitu metode pengolahan kue pret khas Aceh kaya akan antioksidan dengan penambahan pasta buah bit dan buah naga merah.
- c. Penyiapan brosur

Mendesain brosur dengan bahasa yang mudah dan informatif. Format brosur berdasarkan pertanyaan yang sering ditanyakan. Permasalahan dan jawabannya (FAQ)
- d. Pertemuan dengan pengurus dan sekretaris Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih Banda Aceh.

Pertemuan ini dilakukan untuk meminta persetujuan dari pengurus dan sekretaris Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih Banda Aceh untuk melaksanakan pengabdian di lokasi tersebut. Pihak pengurus dan sekretaris Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih Banda Aceh menyetujui penggunaan lokasi untuk pengabdian.
- e. Pelaksanaan kegiatan pembagian brosur dan pelatihan produk

Tim membagikan brosur terkait informasi pengolahan kue pret khas Aceh kaya akan antioksidan dengan penambahan pasta buah bit dan buah naga merah secara langsung dengan memperagakan dan mengolah produk di depan anak-anak dan remaja yatim piatu, yatim dan fakir penghuni Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih Banda Aceh. Tim menjelaskan isi brosur bagaimana cara pengolahan pengolahan kue pret khas Aceh kaya akan antioksidan dengan penambahan pasta buah bit dan buah naga merah dan menjelaskan keunggulan dari produk tersebut. Tim memberikan pelatihan atau demo pengolahan kue pret khas Aceh kaya akan antioksidan dengan penambahan pasta buah bit dan buah naga merah kepada penghuni Panti Asuhan agar masyarakat lebih

- memahami metode pengolahan produk pret khas Aceh tersebut.
- f. Melakukan absensi dan penandatanganan sebagai bukti bahwa anak-anak yatim piatu, yatim dan fakir sudah mendapatkan brosur dan pelatihan produk pengolahan kue pret khas Aceh kaya akan antioksidan dengan penambahan pasta buah bit dan buah naga merah.
 - g. Dokumentasi
Saat pembagian brosur dan pelatihan berlangsung tim mengambil beberapa foto yang dianggap representatif sebagai bahan laporan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat.
 - h. Penyusunan laporan kegiatan
Mengumpulkan bahan hasil pelaksanaan kegiatan dan membuat laporan hasil kegiatan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan produk kue pret khas Aceh ini sangat penting dikarenakan produk ini adalah satu produk leluhur warga Aceh. Pengolahan kue pret dengan rasa original sudah sangat sering dan biasa dilakukan oleh warga Aceh. Untuk itu dengan adanya kunjungan tim pengabdian di Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih Banda Aceh mampu membuka pemikiran anak-anak panti untuk menciptakan produk dengan inovasi baru yakni dengan penambahan pasta buah bit dan buah naga merah yang dapat menambah nilai gizi, cita rasa dan warna yang lebih baik dan lebih bervariasi.

Usaha peningkatan nilai produk makanan khas Aceh salah satunya kue pret merupakan salah satu usaha untuk terus memperkenalkan produk lokal dengan memvariasikan rasa, warna dan meningkatkan komponen gizi dalam produk tersebut. Kue pret memang khas Aceh semenjak dulu, cara membuatnya dengan 'di pret' atau ditekan lantas namanya disebut kue pret oleh masyarakat Aceh. Kue pret memang kerap ditemukan saat lebaran di Aceh karena ini memang salah satu kue yang sudah melekat dihati masyarakat. Kue ini dikenal dengan sebutan *grue-grue* atau kue *pret*. Kue *pret* karena wadahnya

berbentuk panjang dan di bagian sisi bawahnya dibolong-bolong.

Pembuatan kue pret tidak membutuhkan bahan yang banyak dan mahal, bahan baku utama pembuatan kue pret adalah tepung ketan putih, santan, telur dan garam. Akan tetapi pada pelatihan ini di panti asuhan Islam Media Kasih pihak penyelenggara pengabdian ingin menjelaskan dan memberikan pelatihan produk yang lebih variatif yaitu dengan adanya penambahan beberapa buah yang tinggi akan pigmen dan antioksidan.

Persiapan pelatihan dilakukan sebulan sebelum dilaksanakan pelatihan. Beberapa persiapan yaitu: survei, persiapan brosur, persiapan administrasi, serta transportasi. Kegiatan ini dilakukan oleh 2 orang dosen dari 2 program studi yaitu program studi Teknologi Industri Pertanian yang berada di lingkungan Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Serambi Mekkah. Peserta dalam kegiatan ini adalah anak-anak penghuni Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih Banda Aceh yang berjumlah ± 20 orang. Kegiatan ini berlangsung kurang lebih selama 5 jam.

Brosur tentang pengolahan kue pret khas Aceh rasa buah bit dan buah naga merah dibuat dengan tujuan agar peserta pelatihan tidak lupa dengan metode pengolahannya. Sebelum proses pelatihan berlangsung, tim pengabdian membuka acara dan membagikan brosur kepada peserta pelatihan. Kemudian langsung dilanjutkan dengan demo produk yaitu pengolahan kue pret khas Aceh rasa buah bit dan buah naga merah. Bahan dan alat yang digunakan dibawa oleh tim pengabdian masyarakat.

Tim pengabdian mengajak anak-anak penghuni panti asuhan untuk mengolah produk tersebut, dimulai dengan pengolahan produk kedua yaitu kue pret rasa buah bit dengan penambahan garam dan keju sehingga rasa yang dihasilkan lebih berasa asin-asin gurih. Kemudian dilanjutkan pengolahan kue pret khas Aceh dengan penambahan pasta buah naga dengan diberikan penambahan gula juga sehingga

menghasilkan kue pret buah naga yang berasa manis. Anak-anak panti asuhan sangat antusias terhadap pengolahan kue pret Aceh rasa buah bit dan buah naga karena selama ini belum mendapatkan pelatihan pengolahan kue pret ini yang dapat dijadikan cemilan sehari-hari dan peluang usaha makanan. Tim pengabdian berusaha menjelaskan bahwa selama ini pengolahan kue pret khas Aceh hanya satu rasa yaitu rasa original yang hanya memakai tepung ketan putih, santan, garam, dan telur. Sehingga untuk meningkatkan nilai gizi produk dan penampakan produk pret lebih baik maka dapat ditambahkan segala buah-buahan dan sayur-sayuran yang kaya akan pigmen dan kadar antosianin, beberapa diantaranya adalah buah bit dan buah naga merah.

Berikut beberapa hasil dokumentasi dari kegiatan pengabdian yang dilakukan di Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih Banda Aceh :



Gambar 1. Bahan pembuatan kue pret



Gambar 2. Adonan kue pret



Gambar 3. Dosen mempraktekkan cara pencetakan kue pret



Gambar 4. Hasil cetakan kue dan penggorengan kue



Gambar 5. Kue pret yang sudah dikemas



Gambar 6. Photo bersama abak panti asuhan



Gambar 7. Photo bersama di depan panti asuhan

Pembuatan kue pret tidak membutuhkan bahan yang banyak dan mahal, bahan baku utama pembuatan kue pret adalah tepung ketan putih, santan, telur dan garam. Akan tetapi pada pelatihan ini di panti asuhan Islam Media Kasih pihak penyelenggara pengabdian ingin menjelaskan dan

memberikan pelatihan produk yang lebih variatif yaitu dengan adanya penambahan beberapa buah yang tinggi akan pigmen dan antioksidan. Sehingga mampu menghasilkan produk pret khas Aceh yang lebih menarik dari warna dan nilai gizinya. Seluruh bahan dicampur hingga membentuk adonan yang kalis. Adonan yang kalis dimasukkan ke dalam cetakan kemudian ditekan dari atas dan keluarlah kue *pret*. Adonan yang keluar dari wadah bisa dibentuk aneka rupa, bulat maupun bentuk hati. Adonan yang telah dikeluarkan dari wadah kemudian digoreng sampai matang.

Produk kue pret yang dihasilkan berbeda dengan produk pret Aceh yang rasa original yang hanya berwarna krim kekuningan. Warna kue pret yang dihasilkan pada pelatihan ini berwarna keunguan. Adonan kue pret yang ditambahkan pasta buah bit berwarna ungu pekat dan rasa sedikit asin karena ada penambahan garam dan keju. Buah bit adalah salah satu bahan pangan yang berwarna merah keunguan. Pigmen yang mempengaruhi warna merah keunguan pada bit adalah pigmen betalain yang merupakan kombinasi dari pigmen ungu betasianin dan pigmen kuning betasanthin.

Adonan kue pret yang ditambahkan pasta buah naga merah dan gula berwarna ungu pudar dengan rasa sedikit manis. Buah naga merah kaya akan vitamin C dan likopen. Likopen dalam buah naga merah sebesar 3,4 $\mu\text{g}/100\text{g}$ daging buah naga merah. Daging buah naga merah mengandung pigmen merah-ungu yang disebut betasianin.

Seluruh penghuni Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih sangat antusias dalam mengikuti pelatihan pembuatan kue pret khas Aceh. Hal ini dikarenakan selama ini anak-anak panti hanya mencicipi produk tersebut, tanpa tahu bagaimana proses pembuatannya. Selain itu produk kue pret khas Aceh yang diperkenalkan pada pelatihan ini lebih variatif dengan ditambahkan beberapa pasta buah-buahan yang memberikan warna, rasa dan nilai gizi dari produk kue pret yang lebih menarik. Pelatihan ini diharapkan agar anak-anak panti dapat mengolah cemilan khas

Aceh yang sehat dan lebih variatif dan suatu saat mampu dijadikan salah satu produk yang dapat dijual sehingga menghasilkan pendapatan bagi anak-anak penghuni panti asuhan.

IV. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan kue pret rasa buah naga dan buah bit merupakan pengetahuan yang baru bagi anak-anak Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih Banda Aceh. Anak-anak panti sangat antusias mengikuti pelatihan ini. Pelatihan ini diberikan langsung oleh tim pengabdian dan diharapkan dapat ditindak lanjuti dan dijadikan sebagai salah satu cemilan yang sehat dan bergizi serta diharapkan dapat ditindak lanjuti dan dijadikan sebagai sumber penghasilan bagi anak-anak Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih Banda Aceh.

Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan ide baru serta mempraktekkan pembuatan kue pret khas Aceh dengan variasi penambahan pasta buah bit dan buah naga merah yang kaya akan antioksidan dan pewarna alami kepada anak-anak dan remaja yatim piatu, yatim dan fakir penghuni Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih Banda Aceh dalam mengolah cemilan kue pret khas Aceh yang lebih bergizi dan bervariasi serta dapat meningkatkan nilai ekonomi produk kue pret tersebut.

V. SARAN

Saran yang dapat diberikan berdasarkan dari kegiatan pengabdian masyarakat yang telah tim lakukan antara lain :

1. Sebaiknya pimpinan peternakan mengikutsertakan pengurusnya untuk mengikuti pelatihan sejenis agar dapat menyusun laporan pertanggungjawaban yang benar sesuai standar.
2. Sebaiknya untuk laporan pertanggungjawaban periode berikutnya agar disusun sesuai dengan SAK EMKM yang telah tim berikan pada waktu pelatihan dan pendampingan penyusunan laporan keuangan entitas mikro kecil dan menengah.

REFERENSI

- [1] Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- [2] Kanner, J., Harel, S. Andgranit, R., 2001, *Betalains: A New Class Of Dietary. Cationized Antioxidants*, *J. Agr. Food Chem.*, 49, 5178-5185.
- [3] Pratomo. 2008. *Superioritas Jambu Biji dan Buah Naga*. <http://www.unika.ac.id/pasca/pmpt/>. (diakses pada tanggal 12. Agustus 2011)
- [4] Wirakusumah. 2007. *Jus Buah dan Sayuran*. Jakarta :Swadaya.