

DAFTAR PUSTAKA

- Ambiga, S., Pandian, R. S., Saratha, V., Ashokkumar, K., Ramasubbu, R., Lawrence, L. V., & Pandian, A. (2021). Phytochemical analysis and pharmacological potential of cardamom. *Cardamom*, 227-256.
- Amin, M. M. (2025, May). TREN MINUMAN KEMASAN DALAM KALANGAN SISWA SEKOLAH TINGKAT PERTAMA DAN DAMPAKNYA TERHADAP KESEHATAN. In *Journal Peqguruang: Conference Series* (Vol. 6, No. 2, pp. 474-481).
- Anwar, F., Abbas, A., & Alkharfy, K. M. (2016). Cardamom (*Elettaria cardamomum* Maton) Oils. In *Essential oils in food preservation, flavor and safety* (pp. 295-301). Academic Press.
- Arziah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- Azizah, L. N., Istiqomah, I. N., & Mashuri, M. (2022). Pemanfaatan teh sebagai hasil pertanian untuk pencegahan penyakit kronis pada masyarakat di wilayah Gunung Gambir Jember. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat: Peduli Masyarakat.
- Badan Pusat Statistik. (2023). Produksi Tanaman Biofarmaka Menurut Provinsi dan Jenis Tanaman, 2023. Diakses pada 27 Februari 2025. *Badan Pusat Statistik*.
<https://www.bps.go.id/id/statisticstable/3/VZNeIkyEdWM2t5V2poTFItOVVURWR0WWs1Mlp6MDkJMw==/produksi-tanaman-biofarmaka-menurut-provinsi-dan-jenis-tanaman--2023.html>
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Statistik Teh Indonesia 2023*. Badan Pusat Statistik.
- Fadhlorrohman, I., & Susanto, J. (2024). Functional Food Innovation Based on Fermented Milk Products with Fortification of Various Types of Tea: A Review: Inovasi Pangan Fungsional Berbasis Produk Susu Fermentasi dengan Fortifikasi Berbagai Jenis Teh. *Jitipari (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan Unisri)*, 9(1), 101-114.
- Fajar, R. I., Wrasianti, L. P., & Suhendra, L. (2018). Kandungan senyawa flavonoid dan aktivitas antioksidan ekstrak teh hijau pada perlakuan suhu awal dan

- lama penyeduhan. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri* ISSN, 6(3), 197.
- Hairiyah, N., Kiptiah, M., & Fituwana, B. K. (2021). Penerapan Quality Function Deployment (QFD) untuk peningkatan kinerja industri amplang berdasarkan kepuasan pelanggan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4), 1099-1113.
- Hudaya, F., & Nurmiati, E. (2023). Evaluasi Usability Aplikasi Video Conference Sebagai Media Knowledge Sharing (Studi Kasus: Aplikasi Zoom Dan Google Meet). *vol, 10*, 68-74.
- IMARC Group. (2024). *Bubble tea market: Global industry trends, share, size, growth, opportunity and forecast 2024-2033*. <https://www.imarcgroup.com/bubble-tea-market>
- Irfan, M., & Haryoto, H. (2022). AKTIVITAS FARMAKOLOGI DAN KADAR SENYAWA FLAVONOID TOTAL DARI TANAMAN KAPULAGA (*Amomum compactum*). *Usadha Journal of Pharmacy*, 205-217.
- Jajak Pendapat. (2022). Rethinking Our Sweet Drinks – JAKPAT Survey Report 2022. Diakses pada 27 Februari 2025. <https://blog.jakpat.net/rethinking-our-sweet-drinks/>.
- Lau, M., Suseno, B. K., & Sudradjat, S. E. (2022). Wedang Uwuh: minuman herbal kaya antioksidan dari Yogyakarta. *MedScientiae*, 1(1), 10-14.
- Malabay, M. (2016). Pemanfaatan Flowchart Untuk Kebutuhan Deskripsi Proses Bisnis. *J. Ilmu Komput*, 12(1), 21-26.
- Martiyanti, M. A. A., & Vita, V. V. (2018). Sifat organoleptik mi instan tepung ubi jalar putih penambahan tepung daun kelor. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1-13.
- Maulan, R., & Fikriah, V. (2020). Edukasi pengemasan dan pemasaran bagi penjual jamu gendong di Lebak Bulus, Cilandak Jakarta Selatan. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ* (Vol. 1, No. 1).
- Mayasari, I. (2019). PUASKAH PELANGGAN TOL TERHADAP TRANSAKSI NON TUNAI?(Survey Pada Gerbang Tol Pasteur, Purbaleunyi Bandung). *Jurnal E-Bis*, 3(2), 119-132.

- Mufidah, A., & Nurhadi, N. (2023). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Minuman Kekinian Di Kalangan Remaja Kota Surabaya. *SEIKO: Journal of Management & Business*, 6(1), 432-440.
- Mukmina, T. D. A., Prameswari, R. L., Hapsari, R. I., Muflihati, I., Affandi, A. R., & No, J. S. T. (2019). Karakteristik minuman ready to drink dengan variasi konsentrasi cmc dan rasio kacang tunggak dan kacang hijau. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(1), 74-82.
- Niha, A. A., Sidik, G., Wahyuni, C., & Khuriyati, N. (2024). Redesain Kemasan Produk Wedang Uwuh Menggunakan Metode Creative Brief dan Quality Function Deployment (QFD). *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, 18(2), 93-102.
- Nofriyaldi, A., Endah, S. R. N., & Mutiara, A. P. (2023). Efektivitas Daya Antibakteri Ekstrak Etanol Buah Kapulaga (*Amomum compactum* Sol. Ex Maton) Terhadap Pertumbuhan *Propionibacterium acnes*. *Media Informasi*, 19(1), 67-74.
- Novidiyanto, N., & Sutyanawan, S. (2022). Karakteristik Kimia dan Aktifitas Antioksidan Teh Hijau Tayu dari Provinsi Bangka Belitung dan Teh Hijau Komersial. *JGK: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 2(1), 74-81.
- Oktafa, H., Permadi, M. R., & Agustianto, K. (2017). Studi Komparasi Data Uji Sensoris Makanan dengan Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), antara Algoritma Na \bar{A} ve Bayes Classifier dan Radial Basis Function Network. *Prosiding*.
- Piri, N. I., Sutrisno, A., & Mende, J. (2017). Penerapan Metode Quality Function Deployment (QFD) Untuk Menangani Non Value Added Activity Pada Proses Perawatan Mesin. *Jurnal Poros Teknik Mesin Unsrat*, 6(1).
- Prasannan, P., Jeyaram, Y., Surendran, S., Sekar, S., Pandian, A., Ramasubbu, R. Antioxidant and antimicrobial activity of cardamom extracts (2021) Cardamom [*Elettaria Cardamomum* (L.) Maton]: Production, Breeding, Management, Phytochemistry and Health Benefits, pp. 257-283.
- Purwanto, D. A., Wibowo, N. K., & Rudyanto, M. (2022). Aktivitas antioksidan teh hijau dan teh hitam. *Camellia: Clinical, Pharmaceutical, Analytical and Pharmacy Community Journal*, 1(2), 48-55.

- Safitri, R. A., Sunarti, S., Parisudha, A., & Herliyanti, Y. (2021). Kandungan Gizi dalam Minuman Kekinian â€œBoba Milk Teaâ€œ. *Gorontalo Journal of Public Health*, 4(1), 55-61.
- Sanaky, M. M., Saleh, L. M., & Titaley H. D. (2021). Analisis faktor-faktor keterlambatan pada proyek pembangunan gedung asrama MAN 1 Tulehu Maluku Tengah. *Jurnal Simetrik*, 11(1), 432-439.
- Satriawan, A., & Hadi, Y. (2018). Penentuan Persyaratan Teknik dari Mesin Pemutar adonan es, Menggunakan QFD Fase Pertama. *Journal of Integrated System*, 1(2), 180-192.
- Setiawati, E., & Gresyla Lestari, Y. (2022). Kekuatan Ekonomi Indonesia di Tengah Kekuatan Ekono Global. *Jurnal Ekomika Manajemen Akuntansi Dan Perbankan Syariah*, 11(1).
- Suhartini, N. A., Widi, R. H., & Darusman, D. (2021). Daya saing pala, lawang, dan kapulaga Indonesia di pasar internasional. *Jurnal Agristan*, 3(2), 84-110.
- Suhendar, E. (2015). Penerapan metode quality function deployment (QFD) dalam upaya peningkatan kualitas pelayanan akademik pada UB. *Faktor Exacta*, 7(4), 372-386.
- Suseno, R., & Setiyandi, N. B. (2023). Karakteristik Campuran Teh Hitam (*Camellia sinensis*) dan Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 13(2), 70-87.
- Tarigan, A., & Saragih, H. (2023). Identifikasi Kandungan Senyawa Bioaktif Buah Kapulaga (*Amomum compactum*). *Jurnal Gizi*, 12(1), 46-51.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Wahyudi, W., Nurfadilah, A., Fransisca, C., Fahrezi, K., Zulkadri, M. F., & Manik, J. (2024). Pola Konsumsi Snack dan Minuman Kemasan pada Mahasiswa Kesehatan dan Non-Kesehatan: Studi Kasus UIN Sumatera Utara. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research (JSSCR)*, 6(3).
- YANG, P., ZHAO, C., QIU, Y., YU, W., MA, Y., ZENG, S., ... & XING, Y. (2024). Formula Optimization and Quality Analysis of Black Tartary Buckwheat Shell Flavor Milk Tea. *Journal of Xihua University (Natural Science Edition)*, 43(4), 85-91.

Zulkarnain, Y. A., Aulia, A. D., Pratiwi, S. I. W., & Imam, S. (2023). House of Quality sebagai pengendalian kualitas produk pada kemasan karton lipat. *Jurnal PASTI (Penelitian dan Aplikasi Sistem dan Teknik Industri)*, 17(1), 115.