

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, N. N. (2019). *Kelor Tanaman Ajaib untuk Kehidupan yang Lebih Sehat*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ahadi, G. D., Pratiwi, S. W., & Isnarwaty, D. P. (2023). Pendekatan Desain Eksperimen Taguchi sebagai Metode Optimasi pada Bidang Teknik dan Industri (Studi Kasus pada Proses Bundling Kemasan). *SainsTech Innovation Journal*, 6(2), 380-388.
- Aini, Q. (2019). *Analisis Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera) pada Pengobatan Diabetes Mellitus*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Ardianto, E. T., Subaktilah, Y., & Elisanti, A. D. (2020). Formulasi Biskui Buah Naga dan Daun Kelor untuk Mencegah Anemia. *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 10-15.
- Ardila, M., Humolungo, D. T., Amukti, D. P., & Akrom. (2024). Promosi Kesehatan Pencegahan dan Pengendalian Diabetes Melitus pada Remaja. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 4(2), 534-540.
- Arum, L. S., Zahrani, A., & Duha, N. A. (2023). Karakteristik Generasi Z dan Kesiapannya dalam Menghadapi Bonus Demografi 2030. *Accounting Student Research Journal*, 2(1), 59-72.
- Ashwell, M. (2015). Stevia, Nature's Zero-Calorie Sustainable Sweetener. *Food and Nutrition*, 50(3), 129-134.
- Azalia, A., Utomo, T. P., Suroso, E., Hidayati, S., Yuliandri, P., & Joen, D. A. (2020). Model Penyulingan Minyak Atsiri Jahe Merah Berbasis Produksi Bersih. *Journal of Tropical Upland Resources*, 2(2), 239-250.
- Azni, I. N., Amelia, J. R., Andriantini, A., & Rismawati, A. (2019). Karakteristik Kimia Minuman Okra dengan Penambahan Daun Stevia dan Ekstrak Jahe. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 1-8.
- BPOM RI. (2011). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Klaim dalam Label Iklan Pangan Olahan. BPOM RI.



Britany, M. N., & Sumarni, L. (2020). Pembuatan Teh Herbal dari Daun Kelor untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Selama Pandemi Covid-19 di Kecamatan Limo. *Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, 1-6.

BSN. (1992). Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta.

Cahyani, S. A., Ulfa, R., & Setyawan, B. (2022). Pengaruh Penambahan Simplisia Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) terhadap Karakteristik KImia dan Organoleptik Jamu Instan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 4(2), 1-7.

Dame, M. V., Dewi, P. A., Virginia, N. M., Zahra, E. F., Amleni, V. G., & Sari, N. K. (2022). Potensi Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*). *Sintesa*, 5, 87-94.

Darna, A. R., Timbuleng, E. M., Azzahroh, N., Khasanah, P. U., Arofah, G. E., & Kartikasari, M. N. (2019). PERI DALOR (Permen Jeli Daun Kelor): Inovasi Permen Kaya Antioksidan sebagai Solusi Kesehatan. *Jurnal SEMAR*, 8(1), 35-39.

Dewi, L. P., & Yustiantara, P. S. (2023). Potensi Stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai Suplemen Nondiabetik Penunjang Terapi bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe II. *Prosiding Workshop dan Seminar Nasional Farmasi 2023*, 2, 88-99.

Fapetu, A. P., Karigidi, K. O., Akintimehin, E. S., Olawuwo, T., & Adetuyi, F. O. (2022). Effect of Partial Substitution of Wheat Flour with Moringa oleifera Leaf Powder on Physical, Nutritional, Antioxidant and Antidiabetic Properties of Cookies. *Bulletin of the Narional Research Centre*, 46(53), 1-9.

Filianty, F., Ilmi, I. N., & Yarlina, V. P. (2022). Kajian Proses Penyeduhan Teh Herbal Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum cassia*) Sebagai Minuman Fungsional. *TEKNOTAN*, 16(3), 155-162.

Hakim, L. (2015). *Rempah dan Herba Kebun Pekarangan Rumah Masyarakat; Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan Kebugaran*. Yogyakarta: Diandra Creative.

Hardiansyah, A., Halimah, H. A., & Widiastuti. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* (Bertoni)) terhadap Daya Terima, Kandungan Gizi, dan Aktivitas ANtioksidan Kefir Susu Kambing. *Niutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 6(2), 125-136.



- Harini, N., Marianty, R., & Wahyudi, V. A. (2019). *Analisa Pangan*. Sidoarjo: Zifatama Jawara.
- Hasbullah, U. H. (2020). *Teknologi Pengolahan Hortikultura*. Pekalongan: PT. Nasya Expanding Management.
- Heluq, D. Z., & Mundiastuti, L. (2018). Daya Terima dan Zat Gizi Pancake Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) dan daun Kelor (*Moringa Oleifera*) sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 133-140.
- Hendarto, D. (2019). *Khasiat Jitu Daun Kelor dan Sirih Merah Tmpas Penyakit*. Jakarta: Laksana.
- Herawati, N., Sukatiningsih, & Windrati, W. S. (2012). Pembuatan Minuman Fungsioal Berbasis Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*), Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan Buah Salam (*Syzygium polyanthum wigh walp*). *Agrotek*, 6(1), 40-50.
- Hikmah, A. S., Devi, M., & Soekopitoko, S. (2022). Analisis Kadar Antioksidan pada Sirup Honje (*Etlingera Hemisphaerica*) sebagai Produk Pangan Fungsional dengan Lama Blanching yang Berbeda. *Jurnal Farmasetis*, 11(1), 23-28.
- Husni, E., Hefni, D., Dachriyanus, Suhatri, N., & Susanti, M. (2023). Pengembangan Tanaman Pemanis Stevia Rebaudiana (Bertoni) di Ekowisata Sungkai Park Lambung Bukit Kecamatan Pauh Kota Padang. *Buletin Ilmiah Nagari Membangun*, 6(1), 43-50.
- Ibrohim, B. S., & Nugroho, T. R. (2024). Analisis Faktor-Faktor yang Memengaruhi Minat Generasi Z dalam Membeli Jamu Madura. *Agricore: Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 9(1), 16-27.
- Indriasari, Y., Risman, & Raungku, I. (2023). Karakteristik Sensori dan Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional yang Diperkaya Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Agroteknika*, 6(1), 103-114.



Indriasari, Y., Wignyanto, & Kumalaningsih, S. (2016). Effect of Blanching on Saponins and Nutritional Content of Moringa Leaves Extract. *Journal of Food Research*, 55-60.

K, T. M., Harijono, Estiasih, T., & Sriwahyuni, E. (2012). Nutrient Content of Kelor (*Moringa Oleifera* Lamk) Leaves Powder under Different Blanching Methods. *Food and Public Health*, 2(6), 296-300.

Khiraoui, A., Hasib, A., Faiz, C. A., Amchra, F., Bakha, M., & Boulli, A. (2017). Stevia Rebaudiana Bertoni (Honey Leaf): A Magnificent Natural Bio-sweetener, Biochemical Composition, Nutritional and Therapeutic Values. *Journal of Natural Sciences Research*, 7(14), 75-85.

Khofifah, & Utami, M. (2022). Analisis Kadar Total Dissolved Solid (TDS) dan Total Suspended Solid (TSS) pada Limbah Cair dari Industri Gula Tebu. *IJCR-Indonesian Journal of Chemical Research*, 43-49.

Kurniadi, A., Sartika, D., Herdiana, N., & Susilawati. (2024). Kajian Formulasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Terhadap Aktivitas Antioksidan pada Minuman Fungsional. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(1), 13-28.

Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

Laboko, A., & Nurhafsah. (2021). *Mutu Komponen Aktif Minuman Instan Kakao dengan Penambahan Curcuma xanthorrhiza roxb*. Gorontalo: Cahaya Arsh Publisher & Printing.

Lintang, R. B., & Hidayah, N. (2019). Pengaruh Penambahan Simplisia Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *Rubrum rhizoma*) terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Teh Daun Kelor (*moringa oleifera*). *Teknologi Pangan: Media Informasi dan KOMunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 15(1), 120-136.

Mardiah, Noor, R., Suprayatmi, M., & Listianti, E. (2019). Minuman Fungsional Ready To Drink Berbahan Baku Rempah Lokal. *Jurnal Pangan Halal*, 1(2), 48-54.

Marganingsih, N. D., Mustofa, A., & Widanti, Y. A. (2018). Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Daun Katuk-Rosella (*Sauropus androgynous* (L)



Merr.-Hibiscus sabdariffa Linn) dengan Penambahan Esktrak Jahe (Zingiber officinale Rosc.). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3(2), 144-151.

Mawardi, Y. S., Pramono, Y. B., & Setiani, B. E. (2016). Kadar Air, Tanin, Warna dan Aroma Off-Flavour MInuman Fungsional Daun Sirsak (Annona Muricata) dengan Berbagai Konsentrasi Jahe (Zingiber Officinale). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 94-98.

Mukmina, T. D., Prameswari, R. L., Hapsari, R. I., Muflihati, I., & Afandi, A. R. (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.

Muslim, A. (2014). *Merkuti dan Keberadaannya*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.

Mustariani, B. A. (2023). *Ragam Bioaktivitas Kombinasi Tanaman Kelor: Ekstraksi, Fitokimia, dan Antibakterinya*. Bantul: Penerbit Samudra Biru.

Neelavathi, R., Rani, C. I., Durgadevi, M., Ezhilmathi, S., Gnanasundari, K., Gokila, R., & Prabhu, M. (2022). Influence of Blanching and Drying Methods on the Retention of Nutritional Quality of Dried Moringa Leaves. *AATCC Review*, 36-40.

Nikolova, E. (2015). Development in the Production of Natural Sweetener (Stevia rebaudiana) in Bulgaria. *Journal of Environmental and Agricultural Sciences*, 3, 61-71.

Nizori, A., Arsyady, M. T., & Surhaini. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gula Stevia terhadap Sifat Sensori dan Antioksidan Minuman Fungsional Bunga Telang (Clitoria ternatea L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 8(2), 6027-6038.

Nurhidayah, N., Sukainah, A., & Fadilah, R. (2021). Analisis Mutu Minuman Instan Buah Mengkudu (Morinda Citrafolia L) dan Kayu Manis (Cinnamomun Verum). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(2), 225-230.

Nurjanah, Abdullah, A., Hidayat, T., & Seulalae, A. V. (2021). *Moluska: Karakteristik, Potensi dan Pemanfaatan Sebagai Bahan Baku Industri Pangan dan Non Pangan*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.



Paridah, N., Mardiana, & Tubagus, R. (2024). Uji Organoleptik Teh Celup Daun Sacha Inchi (*Plukenetia volubilis*) dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*). *Journal of The Science of Food and Agriculture*, 1(2), 1-7.

Prasetyo, R. N., Setiawan, M. J., & Harismah, K. (2018). Pembuatan Minuman Instan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dengan Pemanis Stevia. *The 8th University Research Colloquium 2018 Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 325-331.

Prohealth. (2025, Februari 15). *Gen Z Paling "Melek" Makan Sehat dan Bergizi*. Retrieved from Prohealth: <https://prohealth.id/gen-z-paling-melek-makan-sehat-dan-bergizi/>

Putri, W. D., Sunarharum, W. B., & Wulandari, E. S. (2022). *Tepung Buah dan Sayur; Pengolahan dan Pemanfaatannya*. Malang: UB Press.

Rahman, S., & Dwiani, A. (2023). Mutu Kimia Minuman Instan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Penambahan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*). *Jurnal Agrotek UMMAT*, 10(2), 117-126.

Rahman, S., Dwiani, A., Nurmiati, & Firmansyah. (2024). Proporsi Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Serbuk Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap Karakteristik Kimia Minuman Herbal. *Jurnal Agrotek UMMAT*, 11(1), 16-27.

Rahmi, Y., & Kusuma, T. S. (2020). *Ilmu Bahan Makanan*. Malang: UB Press.

Rohmayanti, T., Novidahlia, N., & Widianingsih, S. (2019). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Minuman Fungsional Ekstrak Biji Alpukat dan Jahe. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 94-103.

Sanjaya, M. A., Yulianingsih, G., Khasanah, M., Wahyudi, K. E., & Firdaus, B. S. (2022). Mie Basah Substitusi Tepung Daun Kelor dalam Upaya Pencegahan Stunting. *Indonesian Journal of Community Service and Engagement*, 1(2), 178-185.

Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., & Sudarmanto. (2020). *Analisis Pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Saputra, A., Arfi, F., & Yulian, M. (2020). Literature Review: Analisis Fitokimia dan Manfaat Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *AMINA*, 2(3), 114-119.
- Saras, T. (2022). *Manfaat dan Khasiat Daun Kelor Untuk Kesehatan*. Tiram Media.
- Sari, P., Zuhriansyah, R. R., & Faridah, D. N. (2025). Functional Antioxidative and Sensory Characteristics of Ready-to-Drink (RTD) Blue Wedang Uwuh, A Traditional Beverage From Indonesia. *Food Chemistry Advances*, 1-10.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- Sembiring, B. B., Mardiah, & Fanani, M. Z. (2024). Glikosida Steviol Sebagai Pemanis Rendah Kalori Berbasis Ekstrak Stevia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(2), 154-156.
- Setiawan, M. J., Prasetyo, R. A., & Harismah, K. (2018). Formulasi Instan Zingiber officinale var. Rubrum dan Kayu Manis dengan Pemanis Stevia. *The 8th University Research Colloquium*, 603-607.
- Setyaningrum, H. D., & Saparinto, C. (2013). *Jahe*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setyanto, N. W., & Lukodono, R. P. (2017). *Teori dan Aplikasi Desain Eksperimen Taguchi*. Malang: UB Press.
- Siagian, I. D., Bintoro, V. P., & Nurwantoro. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni*) sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 23-29.
- Singh, O. P., Kurmar, G., & Kumar, M. (2019). Role of Taguchi and Grey Relational Method in Optimization of Machining Parameters of Different Materials: A Review. *Acta Electronica Malaysia (AEM)*, 3(1), 19-22.
- Sinuhaji, A. K., Darmayanti, L. P., & Yusastrini, N. L. (2023). Pengaruh Penambahan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal Tebu Putih (*Curcuma zedoaria* (Berg.) Roscoe). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(1), 480-490.



SNI. (2005). Air dan Air Limbah - Bagian 27: Cara Uji Kadar Padatan Terlarut Total Secara Gravimetri. Jakarta: BSN.

Sugiantori, B., Sakuri, & Supriyana, N. (2023). *Aplikasi Bio Nano Fluids Proses Pendinginan Permesinan Ramah Lingkungan*. Banyumas: CV. Sakti.

Suhendy, H., Nurviana, V., Risviana, D., Mahendra, N. A., Nasir, A. S., & Fitriani, I. (2021). Formulasi Minuman Herbal Antioksidan Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc. var. rubrum). *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 4(2), 79-86.

Sulistiani, P. N., Tamrin, & Baco, A. R. (2019). Kajian Pembuatan Minuman Fungsional dari Daun Sirsak (*Annona Muricata* Linn.) dengan Penambahan Bubuk Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal sains dan Teknologi Pangan*, 4(2), 2086-2095.

Surahmaida, & Umarudin. (2019). *Aplikasi Mlana, Kemangi, dan Kumis Kucing*. Gresik: Penerbit Graniti.

Suriawati, J., & Rachmawati, S. R. (2023). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor Metode DPPH dan FRAP Sebagai Sediaan Obat dan Makanan. *Medical Sains: Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 8(1), 253-262.

Sutama, I. K. (2008). Pemanfaatan Sumberdaya Ternak Lokal sebagai Ternak Perah Mendukung Peningkatan Produksi Susu Nasional. *Wartazoa*, 18(4), 207 - 217.

Suwarno, L. H., Suseno, T. I., & Kuswardani, I. (2022). Pengaruh Jenis Kemasan dan Kondisi Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisikokimia, Mikrobiologis, dan Organoleptik Minuman Beras Kencur dari Beras Putih Varietas Jasmine. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(1), 63-73.

Sylvia, D., Yusuf, Y., & Arifin, B. (2014). Penentuan Kualitas Air Minum Terhadap Parameter pH, TDS, COD, Besi, Kesadahan Total, Kandungan Bakteri E. Coli dan Coliform pada Beberapa Rumah Makan di Sekitar Air Tawar Kota Padang. *Farmagazine*, 1(2), 14-21.

Tahir, M. M. (2023). *Penanganan Pasca Panen dan Produk Olahan Sayuran*. Yogyakarta: PT. Nas Media Indonesia.

Tamim, T., & Tumpu, M. (2019). *Sistem Penyediaan Air Minum Edisi Pertama*. Gowa: CV. Tohar Media.



Tantalu, L., Rahmawati, A., Setiyawan, A. I., Sasongko, P., Ahmadi, K., Mushollaeni, W., . . . Wirawan. (2017). *Rekayasa Pengolahan Produk Agroindustri*. Malang: Media Nusa Creative.

Triandini, I. G., & Wangiyana, I. G. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12-19.

USDA. (2018). *Food Data Central*. Retrieved February 20, 2024, from <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/168416/nutrients>

Verenzia, N. A., Sukardi, & Wachid, M. M. (2022). Karakterisasi Fisiokimia dan Organoleptik Stik dengan Formulasi Tepung Lemon (*Citrus limon L*) dan Pati Jahe Merah (*Zingiber officinale val Rubrum*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(1), 93-108.

Wickramasinghe, Y. W., Wickramasinghe, I., & Wijesekara, I. (2020). Effect of Steam Blanching, Dehydration Temperature & Time, on the Sensory and Nutritional Properties of a Herbal Tea Developed from *Moringa oleifera* Leaves. *Internation Journal of Food Science*, 1-11.

Winarno, F. G. (2018). *Tanaman Kelor (Moringa oleifera) ; Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Yousfi, F., Abridach, F., Petrovic, J., Sokovic, M., & Ramdani, M. (2021). Phytpchemical Screening and Evaluation of The Antioxidant and Antibacterial Potential of *Zingiber officinale* Extracts. *South African Journal of Botany*, 433-440.

Yuandry, S., & Yuniarti, E. (2023). *Moringa Leaf Extract as a Natural Material for Anemia Treatment: Literature Review*. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(4), 253-259.

Yuwono, S. S., Istianah, N., & Mubarok, A. Z. (2021). *Kinetika Reaksi pada Bahan Pangan dan Produk Fermentasi*. Malang: UB Press.

Zahra, S. P., Satriana, & Aisyah, Y. (2023). Potensi Buah Jamblang sebagai Minuman Fungsional Kaya Antioksidan. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian*, 3, 140-144.

Zai, A., Bimantio, M. P., & Ngatirah. (2023). Minuman Fungsional Kulit Kopi Arabica (*Cascara*) dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii*). *Agroforetech*, 1(1), 492-505.