

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)
DAN SARI TEH HIJAU (*Camellia sinensis*) TERHADAP KUALITAS
ORGANOLEPTIK ES KRIM SUSU SAPI**

SKRIPSI

Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan (S.Pt.)
Pada Program Studi Peternakan



Oleh:

DINA WAHYU MUSHOFAH

NPM: 2215040003

FAKULTAS ILMU KESEHATAN DAN SAINS (FIKS)

UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI

2026

Skripsi Oleh:

DINA WAHYU MUSHOFAH

NPM: 2215040003

Judul:

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)
DAN SARI TEH HIJAU (*Camellia sinensis*) TERHADAP KUALITAS
ORGANOLEPTIK ES KRIM SUSU SAPI**

Telah disetujui untuk diajukan Kepada Panitia Ujian/ Sidang Skripsi
Program Studi Peternakan Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains
Universitas Nusantara PGRI Kediri

Tanggal: 04 Juni 2026

Pembimbing I



Anifiatiningrum, M.Pt.
NIDN : 0719059403

Pembimbing II



Ardina Tanjungsari, M.Si.
NIDN : 0721069401

Skripsi Oleh:

DINA WAHYU MUSHOFAH
NPM: 2215040003

Judul:

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)
DAN SARI TEH HIJAU (*Camellia sinensis*) TERHADAP KUALITAS
ORGANOLEPTIK ES KRIM SUSU SAPI**

Telah dipertahankan di depan panitia Ujian /Sidang Skripsi
Program Studi Peternakan Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains
Universitas Nusantara PGRI Kediri

Pada tanggal : 13 Juli 2026

Dan Dinyatakan telah Memenuhi Syarat

Panitia penguji :

1. Ketua : Anifiatiningrum, M.Pt.
2. Penguji I : Erna Yuniati, M.P.
3. Penguji II : Ardina Tanjungsari, M.Si.



Mengetahui,
Dekan FKPS



Dr. Nur Ahmad Muharram, M.Or.
NIDN: 0703098802

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini saya,

Nama : Dina Wahyu Mushofah
Jenis Kelamin : Perempuan
Tempat/Tgl Lahir : Lamongan, 13 Oktober 2004
NPM : 2215040003
Fakultas/ Prodi : Ilmu Kesehatan dan Sains/ Peternakan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar sarjana di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya tulis atau pendapat yang pernah diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara sengaja dan tertulis diacu dalam naskah ini dan disebut dalam daftar pustaka.

Kediri, 13 Juli 2026
Yang Menyatakan



DINA WAHYU MUSHOFAH
NPM: 2215040003

MOTTO

“Apapun yang diawali dengan Bismillah tidak pantas jika diakhiri dengan kata menyerah”

(Penulis)

“Semua jatuh dan bangunmu itu hal yang biasa, angan dan pertanyaan waktu yang menjawabnya, berikan tenggat waktu bersedihlah secukupnya, rayakan perasaanmu sebagai manusia”

(Baskara Putra – Hindia)

“Wulang sunya ing madya sangkan paraning dumadi”

(Serat Wulang Sunu, Pakubuwono IV)

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah Rabbil Aalamin, sujud dan bersyukur kepada Allah SWT. Terimakasih banyak atas anugerah-Nya yang membawa kemudahan dan keselarasan, sehingga skripsi ini bisa diselesaikan dengan baik. Sebagai ungkapan rasa terima kasih, skripsi ini penulis persembahkan untuk:

1. Kedua orang tua yang dicintai, Ayahanda Sidem Iswahyudi dan Ibunda Anis Fajarwati. Beliau adalah orang luar biasa hebat yang sangat berjasa dalam hidup penulis, selalu menjadi sumber semangat dan tempat berpijak bagi penulis. Tidak pernah berhenti memberi kasih sayang dengan penuh cinta dan selalu memberikan motivasi. Terima kasih selalu berjuang demi kehidupan penulis. Terima kasih atas doa-doa yang selalu membantu dan memberi petunjuk kepada penulis melewati masa-masa sulit, berkat dukungan dari ayah dan ibu. Penulis akhirnya sampai pada titik ini. Sehat selalu dan hiduplah lebih lama agar bisa menemani setiap perjalanan dan pencapaian penulis.
2. Kedua adik penulis, Kania Wahyu Jelita dan Aqila Wahyu Oktavia. Terima kasih atas semangat, doa, dan cinta yang selalu diberikan kepada penulis.
3. Ibu Anifiatiningrum, M.Pt., selaku dosen Pembimbing pertama yang telah bersedia memberikan ilmu, bimbingan, saran, dan arahan dengan sabar sepanjang proses penulisan skripsi ini. Terima kasih banyak atas kesediaan Ibu menyempatkan waktu meskipun sedang sibuk, atas kesabaran, perhatian, serta nasihat yang diberikan dengan cara yang lembut, tulus, dan tidak pernah menyakitkan sehingga seluruh proses bimbingan bisa dilakukan dengan merasa aman dan nyaman.
4. Ibu Ardina Tanjungsari, M.Si., selaku dosen Pembimbing kedua yang telah bersedia memberikan pengetahuan, bimbingan, saran, dan arahan dengan penuh kesabaran selama proses penulisan skripsi ini. Terima kasih banyak atas kesediaan Ibu untuk menyisihkan waktu di tengah kesibukan, atas kesabaran, perhatian, serta nasihat yang diberikan dengan kata-kata yang tenang dan tidak pernah menyakitkan, sehingga seluruh proses bimbingan dapat berlangsung dengan merasa aman dan nyaman.

5. Seluruh rekan-rekan seperjuangan di angkatan 2022 Prodi Peternakan Universitas Nusantara PGRI Kediri. Khususnya Tjut Nurul Mutia dan Anisa Dwi Kalisma. Terima kasih telah memberikan semangat serta segala dukungan dari awal perkuliahan hingga akhirnya bisa lulus bersama-sama, dan telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Penulis mengucapkan terima kasih dan berharap mendapatkan pertolongan dari Allah SWT agar kita semua dapat berkembang dan maju menuju masa depan yang lebih baik. Semoga pertemanan ini bisa selalu terjaga selamanya.
6. Seseorang yang sangat penting dan selalu ada, terima kasih sudah ikut serta dalam perjalanan hidup penulis. Kamu menjadi salah satu sumber semangat karena selalu mendampingi dalam masa senang maupun sulit. Membantu dalam menulis skripsi ini baik secara tenaga maupun waktu kepada penulis. Terima kasih telah selalu ada di sisi penulis dalam setiap hal, menemani, mendukung, mendengarkan keluhan, dan memberikan semangat kepada penulis. Semoga Tuhan selalu memberkati semua hal yang kita alami.
7. Terakhir, tidak lupa kepada diri saya sendiri. Terima kasih, Dina Wahyu Mushofah, sudah memutuskan untuk tetap bertahan, berusaha keras agar bisa sampai saat ini, serta menjadi wanita yang tangguh dan tulus dalam menerima semua pengalaman hidup yang telah dilewati. Skripsi ini berhasil menunjukkan bahwa kamu mampu menyelesaikannya tepat waktu dan bisa menjadi motivasi serta patokan untuk terus mencapai hal-hal yang lebih mengagumkan lagi. Tak peduli bagaimana hidupmu ke depannya, jangan lupa untuk menghargai dirimu sendiri di setiap pencapaian, serta bersyukur atas seluruh perjalanan hidup yang telah dilalui, karena pengalaman-pengalaman tersebut akan mengarahkan seseorang menuju masa depan yang lebih baik dan penuh harapan. Mari kita bekerja sama agar kita bisa tumbuh menjadi orang yang lebih baik lagi

ABSTRAK

Dina Wahyu Mushofah Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dan Sari Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Terhadap Kualitas Organoleptik Es Krim Susu Sapi, Skripsi, Peternakan, FIKS UN PGRI Kediri, 2026

Kata kunci: es krim, organoleptik, sari daun kelor, sari teh hijau

Penelitian ini dilatar belakangi kebutuhan inovasi pada produk olahan susu. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan sari daun kelor (*Moringa oleifera*) dan sari teh hijau (*Camellia sinensis*) terhadap kualitas organoleptik es krim berbahan dasar susu sapi. Parameter yang diamati meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur serta tingkat kesukaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) sebagai rancangan percobaan. Rancangan tersebut terdiri dari 4 perlakuan, yaitu P0 (0%), P1 (2,5%), P2 (5%), dan P3 (7,5%). Penelitian ini menerapkan tiga kali ulangan pada setiap perlakuan yang diberikan. Peneliti mengamati kualitas organoleptik produk berdasarkan parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur. Sebanyak 25 panelis melakukan penilaian organoleptik menggunakan skala hedonik dengan rentang nilai 1 sampai 5. Peneliti menganalisis data menggunakan analisis ragam (ANOVA) dan melanjutkannya dengan uji Duncan pada taraf signifikansi 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari daun kelor dan sari teh hijau memberikan pengaruh yang signifikan ($P < 0,05$) terhadap karakteristik organoleptik es krim susu sapi. Pengaruh tersebut terlihat pada perubahan warna, aroma, rasa, dan tekstur produk yang dihasilkan. Perlakuan P3 dengan penambahan sari daun kelor dan sari teh hijau sebesar 7,5% menunjukkan nilai organoleptik tertinggi pada aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Panelis lebih menyukai perlakuan ini karena menghasilkan warna hijau yang menarik, aroma yang khas, rasa yang seimbang, serta tekstur yang lembut. Kandungan klorofil, polifenol, senyawa bioaktif, dan total padatan pada bahan tambahan turut mendukung peningkatan kualitas organoleptik es krim.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah Tuhan Yang Maha Kuasa, karena hanya atas perkenan-Nya tugas penyusunan skripsi ini dapat diselesaikan. Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Peternakan pada Prodi Peternakan FIKS Universitas Nusantara PGRI Kediri. Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setulus – tulusnya kepada:

1. Rektor Universitas Nusantara PGRI Kediri Bapak Dr. Zainal Afandi, M.Pd.
2. Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains Bapak Dr. Nur Ahmad Muharram, M.Or.
3. Ketua Program Studi Peternakan Universitas Nusantara PGRI Kediri Bapak Dr. Sapta Andaruisworo, M.MA.
4. Ibu Anifiatiningrum, M.Pt., selaku dosen Pembimbing I yang telah bersedia memberikan ilmu, bimbingan, saran dan pengarahan dengan sabar selama proses penulisan laporan ini.
5. Ibu Ardina Tanjungsari, M.Si. selaku dosen Pembimbing II yang telah bersedia memberikan ilmu, bimbingan, saran dan pengarahan dengan sabar selama proses penulisan laporan ini
6. Kedua orang tua tercinta, Ayahanda Sidem Iswahyudi dan Ibunda Anis Fajarwati. Beliau orang hebat yang selalu menjadi semangat penulis dan sandaran penulis. Tiada henti memberi kasih sayang dengan penuh cinta dan selalu memberi motivasi. Terima kasih selalu berjuang untuk kehidupan penulis, terima kasih untuk doa dan dukungan ayah dan ibu penulis pada akhirnya bisa ada pada titik ini.

Kediri, 13 Juli 2026



DINA WAHYU MUSHOFAH
NPM: 2215040003

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN.....	v
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	2
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian	3
BAB II LANDASAN TEORI	4
A. Teori dan Penelitian Terdahulu	4
1. Susu Sapi Segar	4
2. Es krim Susu Sapi.....	5
3. Sari Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>)	7
4. Sari Teh Hijau (<i>Camellia Sinensis</i>).....	8
5. Uji Organoleptik	9
6. Hasil Penelitian Terdahulu.....	9
B. Kerangka Berpikir.....	10
C. Hipotesis Penelitian.....	13
BAB III METODE PENELITIAN	14
A. Desain Penelitian.....	14
B. Definisi Operasional.....	15
1. Devinisi Varabel.....	15
2. Operasional Variabel	16
C. Instrumen Penelitian.....	17
1. Lembar Kuesioner Uji Organoleptik	17
2. Alat.....	18
3. Bahan	18
D. Tempat dan Jadwal Penelitian	19
E. Populasi dan Sampel	19
1. Populasi.....	19
2. Sampel.....	20
F. Prosedur Penelitian.....	22
G. Teknik Analisis Data	27

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	28
A. Hasil Penelitian	28
1. Kriteria Penilaian Uji Organoleptik	28
2. Hasil Data Pengamatan Uji Organoleptik.....	28
B. Pembahasan Temuan Hasil Penelitian.....	29
1. Warna Es Krim dengan Penambahan Sari Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>) dan Sari Teh Hijau (<i>Camellia sinensis</i>).....	29
2. Aroma Es Krim dengan Penambahan Sari Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>) dan Sari Teh Hijau (<i>Camellia sinensis</i>).....	33
3. Rasa Es Krim dengan Penambahan Sari Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>) dan Sari Teh Hijau (<i>Camellia sinensis</i>).....	35
4. Tekstur Es Krim dengan Penambahan Sari Daun Kelor (<i>Moringa</i> <i>oleifera</i>) dan Sari Teh Hijau (<i>Camellia sinensis</i>).....	38
BAB V PENUTUP	41
A. Simpulan	41
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN.....	47

DAFTAR TABEL

Tabel	halaman
2.1 : Syarat Mutu Susu Segar.....	5
3.1 : Persentase Formulasi Es Krim Susu Sapi.....	15
3.2 : Definisi Operasional Variabel.....	17
3.3 : Bobot Nilai Kuisisioner.....	18
3.4 : Formulasi Takaran Bahan Pembuatan Es Krim.....	19
4.1 : Data Pengamatan Uji Organoleptik.....	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar	halaman
2.1 : Es Krim Susu Sapi	6
2.2 : Sari Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>)	7
2.3 : Sari Teh Hijau (<i>Camellia sinensis</i>)	8
2.4 : Kerangka Berpikir Penelitian.....	12
3.1 : Diagram Alir Pembuatan Sari Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>)	23
3.2 : Diagram Alir Pembuatan Sari Teh Hijau (<i>Camellia sinensis</i>)	24
3.3 : Diagram Alir Pembuatan Es krim.....	26
4.1 : Hasil Uji Organoleptik Parameter Warna	30
4.2 : Warna Es Krim dengan Perlakuan	32
4.3 : Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma.....	33
4.4 : Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa	36
4.5 : Hasil Uji Organoleptik Parameter Tekstur	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	halaman
1	Berita Acara Bimbingan Skripsi..... 47
2	Surat Izin Penelitian 49
3	<i>Link dan Google Form</i> Penilaian Uji Organoleptik 50
4	Data Hasil Uji Organoleptik..... 55
5	Dokumentasi Penelitian 67
6	Surat Keterangan Bebas Similarity 70
7	Hasil Cek Similarity 71
8	Berita Acara Ujian Skripsi 72
9	Lembar Revisi Ujian Skripsi..... 73
10	Kartu Bimbingan Skripsi..... 74

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Es krim adalah salah satu olahan turunan hasil ternak susu yang disukai dan diminati oleh berbagai lapisan masyarakat. Es krim dibuat dengan mencampurkan susu, krim dan bahan padat lain dengan cara dibekukan. Proses pembuatan ini memerlukan bahan-bahan seperti susu, krim, gula, serta bahan-bahan seperti pengemulsi dan penstabil untuk membuatnya lebih enak dan tahan lama. Bahan pokok untuk membuat es krim adalah lemak (seperti susu), gula, krim, dan air. Salah satu bahan es krim yaitu susu sapi menurut Rifka Alkhilyatul., (2024) susu sapi mengandung berbagai nutrisi yang sangat bermanfaat, baik untuk tumbuh kembang anak sapi maupun sebagai minuman yang baik untuk manusia. Susu sapi, juga dipadukan dengan bahan-bahan lain seperti, pengemulsi, penstabil, dan *flavor* (Aprillia., 2016).

Es krim dikenal dengan rasanya yang enak, aromanya wangi, warnanya menarik, dan teksturnya lembut (Darmawan, 2022). Komposisi nutrisi es krim bergantung pada bahan penyusun yang digunakan selama proses pengolahan produk. Campuran bahan dalam es krim sangat bervariasi, pemilihan dan kombinasi bahan sangat berpengaruh terhadap kualitas organoleptik es krim. Pengembangan produk es krim dapat dilakukan melalui pemanfaatan berbagai jenis sayuran sebagai bahan tambahan serta penciptaan varian cita rasa baru yang belum pernah digunakan sebelumnya.

Sari daun kelor (*Moringa oleifera*) memiliki kandungan gizi yang beragam serta senyawa bioaktif dalam konsentrasi tinggi sehingga menjadikan daun kelor sebagai bahan alami yang memiliki nilai tambah sebagai bahan pangan fungsional. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa daun kelor memiliki potensi sebagai bahan fungsional dalam produk pangan karena kemampuannya dalam meningkatkan nilai gizi dan memberikan efek positif terhadap kesehatan. Menurut Marhaeni., (2021) daun kelor memiliki kandungan zat gizi lebih tinggi jika dibandingkan dengan sayuran lainnya yaitu berada pada kisaran angka 17.2 mg/100 g.

Potensi teh hijau dan manfaat serta keunggulan teh hijau (*Camellia sinensis*) juga dikenal kaya akan katekin. Di antara berbagai senyawa polifenol, katekin memiliki aktivitas antioksidan yang paling tinggi sehingga berperan penting dalam menangkal radikal bebas (Fadhlorrohman *et al.*, 2024). Senyawa antioksidan berperan dalam meningkatkan kualitas produk makanan dan minuman serta memberikan manfaat kesehatan. Teh hijau yang digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim tidak hanya memberi rasa segar dan unik, tetapi juga membuat kualitas gizi dari produk tersebut lebih baik.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dalam upaya menghasilkan es krim susu sapi yang memiliki kualitas organoleptik baik dan berguna dalam membuat produk es krim susu sapi yang enak, sekaligus mengandung banyak nutrisi, serta bisa menjadi pilihan alternatif makanan fungsional yang disukai oleh masyarakat.

Berdasarkan uraian di atas, sangat penting dalam pengujian kualitas organoleptik susu sapi dengan penambahan bahan tertentu, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul mengenai. **“Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Sari Teh Hijau (*Camellia sinensis*) terhadap Kualitas Organoleptik Es Krim Susu Sapi”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka peneliti merumuskan rumusan masalah antara lain:

1. Apakah penambahan sari daun kelor (*Moringa oleifera*) dan sari teh hijau (*Camellia sinensis*) dengan jumlah yang berbeda berpengaruh terhadap kualitas organoleptik es krim susu sapi?
2. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap es krim susu sapi dengan penambahan sari daun kelor (*Moringa oleifera*) dan sari teh hijau (*Camellia sinensis*)?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui apakah penambahan sari daun kelor (*Moringa oleifera*) dan sari teh hijau (*Camellia sinensis*) dengan jumlah yang berbeda berpengaruh terhadap kualitas organoleptik es krim susu sapi.
2. Untuk mengetahui apakah es krim susu sapi dengan penambahan sari daun kelor (*Moringa oleifera*) dan sari teh hijau (*Camellia sinensis*) banyak disukai konsumen berdasarkan kualitas organoleptik.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini dapat dilihat dari dua sudut pandang yaitu, manfaat teoritis dan manfaat praktis.

1. Manfaat Teoritis

- a. Memberikan kontribusi pengetahuan ilmiah mengenai pengaruh penambahan sari daun kelor dan sari teh hijau terhadap kualitas organoleptik produk olahan susu, khususnya es krim susu sapi.
- b. Menjadi sumber acuan untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan pengembangan produk makanan fungsional yang menggunakan bahan alami.
- c. Memperluas penelitian lebih lanjut di bidang teknologi pangan, terutama pada inovasi produk es krim yang menggunakan bahan tambahan alami yang memiliki manfaat khusus.

2. Manfaat Praktis

- a. Memberikan informasi kepada produsen es krim mengenai penggunaan sari daun kelor dan sari teh hijau sebagai bahan tambahan untuk meningkatkan kualitas organoleptik produk.
- b. Membantu pengembangan produk es krim yang tidak hanya memiliki cita rasa yang baik, tetapi juga mengandung nilai gizi dan manfaat kesehatan dari bahan alami.
- c. Memberikan alternatif bahan alami yang dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas organoleptik es krim tanpa menambah bahan kimia sintetis.

DAFTAR PUSTAKA

- Anifiatiningrum, Nur Solikin, Erna Yuniati, Linawati (2024). Pengaruh Tingkat Pendidikan Peternak Sapi Perah “Sumber Mulyo” Desa Jugo, Kecamatan Mojo, Kabupaten Kediri Terhadap Pengetahuan Tentang Teknik Pascapanen Dan Penyimpanan Susu Sapi. *Jurnal Agriovet* 7(1), 139-148.
- Ardina Tanjungsari, Nur solikin, Andri Putra (2024). Uji Organoleptik Aneka Bakso Solusi Pemenuhan Konsumen di Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri. *Jurnal Agriovet* 6(2), 187-194. <https://doi.org/10.51158/agriovet.v6i2.1224>.
- Albailhaqi, M. R. (2024). *Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Es Krim Yang Diperkaya Dengan Tepung Melinjo (Gnetum Gnemon L.)*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- Ammar Naupal Shodiq1*, Veronica Wanniatie1, Arif Qisthon. (2023). Sifat Fisik Susu Sapi Perah: Studi Kasus Peternakan Sapi Perah Rakyat Di Kabupaten Taggamus. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, Volume 7, Nomor 1, Halaman 125 hingga 132.
- Angraeni, L., Elfika, F., Rahmi, S., Husin, H., & Anggriawin, M. (2025). Analisis Kimia dan Karakteristik Organoleptik Pudding dengan Penambahan Ekstrak Daun Moringa dan Susu Kacang Merah. *Jurnal edufortech*, 10(1), 62–77.
- Aprillia, S. (2016). Pengaruh Penggunaan Berbagai Macam Penstabil Terhadap Sifat Fisik Dan Rasanya Es Krim Yang Diberi Tambahkan Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas LLam). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 1–23.
- Ayola Pajrita1, Zozy Aneloi Noli2*, dan Suwirmen. (2023). Pengaruh ekstrak daun kangkung yang diperoleh dengan menggunakan berbagai jenis pelarut sebagai biostimulan terhadap pertumbuhan tanaman bayam merah. *Jurnal IlmiahBiologi*, 11(1), 531-542. <https://ejournal.undikma.ac.id/index.php/bioscientist>
- Batara, D. R., Ardiansyah, R., Yanwas, Y. B. B., Naumi, N., Slamet, R. A., & Ahman. (2025). Langkah-langkah Menentukan Populasi dan Sampel yang Tepat dalam Penelitian. *Jurnal Penelitian Ilmu Pendidikan Indonesia*, 4, 682–689.
- Batubara1*, S. A. M. dan S. C. (2025). Mutu tepung premiks es krim kedelai dengan penambahan daun kelor. *Jurnal Perkembangan Pangan, Gizi, Industri, dan Lingkungan*, 1(1), 26–41. <https://jurnal.usahid.ac.id/cjfine> Vol.
- Collins, S. P., Storrow, A., Liu, D., Jenkins, C. A., Miller, K. F., Kampe, C., & Butler, J. (2021). Kualitas rasa dan tampilan es krim serta kemampuan es krim meleleh dengan berbagai persentase tambahan daun kelor (Moringa Oleifera) yang berbeda. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 167–186.
- Darmawan, I. K. A. (2022). Kualitas es krim yang menggunakan bahan campuran dari loloh dan daun jarak pagar. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(9), 2357–2378. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i9.162>

- Destiana, R. (2024). *Uji Rasa Es Krim Susu Sapi Yang Dimasukkan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera)* Di Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.
- Fadhlorrohman, I., & Susanto, J. (2024). Inovasi Makanan Fungsional Berbasis Produk Susu Fermentasi dengan Penambahan Berbagai Jenis Teh: Ulasan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, volume 9, nomor, halaman101hingga114.<https://doi.org/10.33061/jitipari.v9i1.10221>
- Faisal, A. I., Wijaya, C. H., & Hunaefi, D. (2025). Kekuatan aroma dan rasa manis minuman kopi siap minum berdasarkan persepsi konsumen terhadap rasa karamel dan vanili. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan / Journal of Food Technology and Industry*, 36(2),239251.
<https://doi.org/10.6066/jtip.2025.36.2.239>
- Fauziah, H. (2022). Kelor atau Moringa oleifera merupakan makanan sehat yang baik untuk melengkapi nutrisi dalam 1000 hari pertama kehidupan. *Jurnal Kesehatan*, 13. <https://doi.org/https://doi.org/10.26630/jk.v13i2.1415>
- Gusnadi, D. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Konsumen Pada Produk Mousse Berbahan Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(1), 10–27.
- Haq, T. U. (2022). Pembuatan produk nutrisi berbentuk es krim dari daun kelor (Moringa oleifera L.). *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 12(2), 163–169.
<https://doi.org/10.224>
- Imbar, H. S., Harikedua, V. T., & Walalangi, R. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemenuhan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Gizido*, 8(1), 82–97.
- Ismanto, S. D., & Reyadha, P. (2018). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau Terhadap Mutu Es Krim Bengkuang (*Pacharryzus erosus*, L), *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(1).
- Iwo, M. I. (2018). Isolasi Senyawa Marker Dari Ekstrak Air Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk. *Acta Pharmaceutica Indonesia*, 4(1), 7–14.
- Jenny, C., Siswanto, S., Ristiarini, S., Indarto, T., & Suseno, P. (2021). Pengaruh Proporsi Lesitin Dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Hard Candy Toffee (Effects of Lecithin and Skim Milk Addition as Emulsifier of Hard Candy Toffee ' s Characteristics). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(1), 63–68.
- Jihan Fadhila1*, Pramudya Kurnia1, A. S. (2025). Analisis Perbedaan Kadar Lemak, Total Padatan dan Kecepatan Leleh Es Krim Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) dari Bahan Krimmer yang Berbeda Analysis. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan Volume*, 9(2), 296–304.
<https://doi.org/https://doi.org/10.22487/k0fjwj20>
- Kurnianingsih, S. R. (2015). *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Pada Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Es Krim The*. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang, 1–40.

- Marhaeni, L. S. (2021). Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dan Antioksidan. *Jurnal Agrisia*, Vol.13(2), 40–53.
- Morales Eguez, I. T. (2026). Penyusunan Leksikon Sensori sebagai Dasar Pengembangan Standar Mutu Sensori Teh Hitam Indonesia. *Jurnal Teknologi & Industri Pangan.*, 5(2), 40–51.
- Nur, S. (2020). Identifikasi Dan Penentuan Kadar Katekin Dari Seduhan Dan Ekstrak Etanol Produk Teh Hijau (*Camelia Sinensi L*) Komersial Secara Spektrofotometri Uv-Visible. *Jurnal Farmasi Dan Farmakologi*, 24(1), 1–4. <https://doi.org/10.20956/mff.v24i1.9261>
- Nurkhasanah, T. A., & Dhurhanian, C. E. (2023). Analisis Kadar Saponin Pada Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam.*) Secara Gravimetri. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 6(2), 300–309. <https://doi.org/10.36387/jifi.v6i2.1410>
- Octavian, D., & Maulana, H. (2025). Pengaruh Lama Waktu Steaming dan Tiris terhadap Warna Seduhan Teh Hijau dengan Variasi Media Penyeduh. *Jurnal of Bionergy and Food Technology* 3(02), 89–100. <https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v3i2.1456>
- Onphing, J. N., & Equator, P. T. (2023). Pengaruh Variasi Substitusi Ekstrak Kulit Buah Mangga Terhadap Sifat Organoleptik Permen Jelly. *Jurnal Pertanian dan Pangan*, 5(2), 36–43.
- Pramai Sheila Eka Khoireina, Amelia Putri Az Zahra, Azlinatul Lulu Kharolaini, Khotimah Nur Ramadhani, & Liss Dyah Dewi Arini. (2025). Pengaruh Konsumsi Teh Hijau Berlebih terhadap Kesehatan Usus. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 3(1), 250–255. <https://doi.org/10.59603/niantanasikka.v3i1.725>
- Pujilestari, S., & Agustin, I. (2017). Mutu Permen Keras Dengan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau Yang Berbeda. *Jurnal Konversi*, 6(2), 55. <https://doi.org/10.24853/konversi.6.2.9>
- Puspitasari, A., Wahyuni, F., Suherman, S., Siradjuddin, N. N., & Syafruddin, S. (2021). Identifikasi Daya Leleh Dan Overrun Serta Analisis Kadar Zat Besi (Fe) Es Krim Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *PrepotiF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 980–986. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v5i2.2233>
- Rafika, R. Z., & Bayuda Luqman Al-Farisi. (2023). Es Krim Daun Kelor Sebagai Pemberdayaan Umkm Desa Soddara Es Krim Marunggai. *ABDISUCI: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(3), 104–108. <https://doi.org/10.59005/j-abdisuci.v1i3.118>
- Rahmadiana, W., & Farapti, F. (2024). Uji Organoleptik dan Daya Terima Produk Sari Kacang Hijau Kencur sebagai Pangan Fungsional Organoleptic Tests and Acceptance of Extract Kencur Mung Beans as Functional Foods. *Jurnal Gizi Kesmas*, 102–109.
- Rifka Alkhilyatul Ma'rifat, I Made Suraharta, I. I. J. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Pada Karakteristik Fisikokimia Dan

- Sensoris Es Krim Menunjukkan, *ABDISUCI : Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 306–312.
- Riska Putri Siregar¹, R. L. (2025). Analisis Pesan Desain Pada Kemasan Produk Makanan. *Jurnal Pendidikan Sosial Dan Humaniora (2024) (1) 1997-2006*, 4.
- Rohman, E., & Maharani, S. (2020). Peranan Warna, Viskositas, Dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt. *Jurnal Edufortech*, 5(2), 97–107. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v5i2.28812>
- Rokhmah, L. N., Seno, B. A., & Nugroho, A. (2023). Analisis Asam Klorogenat dan Senyawa Volatil Seduhan Kopi Robusta Temanggung dengan Dripper Gerabah dan Plastik. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 6(2), 230–243. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v6i2.14585>
- Rotulung, J. C., Djarkasi, G. S. S., Taroreh, M. I. R., Kampus, J., & Manado, (2023). Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor Terhadap Kadar Kalsium Dan Sifat Sensoris Pada Susu Kenari. *Jurnal Teknologi Pertanian* 14(2).
- Rusky I. Pratama^{1*}), Tuhpator Rohmah², Evi Liviawaty¹, Emma Rochima¹, I. R., & ^{1*}Staff. (2022). Identifikasi Komponen Flavor Volatil Ikan Kembung Segar (*Rastrelliger sp.*). *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*, 4(3), 205–214.
- Rustamaji, G. A. S. (2021). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Biskuit Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita Stunting. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 1(1), 31–37. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/GIZIUNESA/article/view/41287>
- Salsabila Ghanisetya, Ramson Syahri, Evita Nisa Nur Alvianda, Fatimah Az Zahra, dan Ivonne Ayesha. (2023). Milkykrang: Cemilan Sehat Susu Murni Ice Cream Smoothies - Jus Buah Desa Cilengkrang. *Journal of Community Service*, 5(2), 051–059. <https://doi.org/10.56670/jcs.v5i2.144>
- Shodiq^{1*}, A. (2015). Higiene sanitasi, kualitas fisik, dan kualitas bakteriologi susu sapi segar perusahaan susu X di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 36–47.
- Sigit, M., Putri, W. R., Wika, J., & Pratama, A. (2016). Perbandingan tingkat lemak, protein, dan bahan kering tanpa lemak (BKTL) pada susu sapi segar di Kota Kediri dan Kabupaten Kediri. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendikia* 31–35.
- Siswati, O. D., & Nurwantoro, V. P. B. (2019). Karakteristik es krim dari umbi jalar ungu (*Ipomea batatas*) yang ditambahkan dengan tepung umbi gembili sebagai bahan penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 121–126. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan
- Suarantika, F., Akbar, N. H., & Patricia, V. M. (2024). Validasi Metode Analisis Senyawa Metabolit Sekunder Pada Tumbuhan Moringa Oleifera Lam. Dan Eucalyptus Globulus Labill. *Jurnal Inkofar*, 8(1). <https://doi.org/10.46846/jurnalinkofar.v8i1.330>
- Susilowati, A., & Nur'aini, N. S. (2024). Standarisasi kualitas serbuk simplisia daun teh hijau (*Camellia sinensis* L.). *Jurnal Analis Farmasi*, 9(2), 1–10.

<https://doi.org/10.33024/jaf.v9i2.12078>

- Swasty, W., Mustikawan, A., & Koesoemadinata, M. I. P. (2021). Evaluasi Penggunaan Eye Tracking untuk Memahami Persepsi Warna dan Gambar pada Panel Tampilan Utama Kemasan. *Jurnal Sositologi*, 20(1), 91–103. <https://doi.org/10.5614/sostek.itbj.2021.20.1.9>
- Telehala, J. G., & Sinay, H. (2017). Kualitas rasa dan tampilan sirup daun kelor (*Moringa Oleifera*) diukur berdasarkan berbagai tingkat kepekatan gula. *Biopendix: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 3(2), 159–166. <https://doi.org/10.30598/biopendixvol3issue2page159-166>
- Triana Rangkuti, B., Saharani Br Padang, S., Anasthasa Dawolo, S., Pari Zahari, M., Domu Marihot Romauli, N., Habib Hasibuan, A., Pangan, I., & Pertanian, F. (2024). Uji hedonik untuk mengetahui tingkat rasa manis permen dari daun kelapa sawit (*Elaeis guineensis* Jacq.). *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo (JTPG)*, 9(1), 8–14.
- Umela, S. (2016). Analisis kualitas es krim kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L) dan susu sapi segar. *Jurnal Technopreneur Jtech*, 4(2), 131–137.
- Wahyuningsih, S. A., Sudarmin, Wijayati, N., & Ni'ma, N. S. (2024). Identifikasi senyawa organik volatil (VOC) pada teh cengkeh dan teh moringa serta aktivitas antioksidannya menggunakan metode DPPH. *Jurnal Kimia Indonesia*, 13(3), 260–268. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Wicaksono, I. G. A. G. A. (2022). Teh yang terbuat dari daun kelor (*moringa oleifera*) (teh berbahan dasar daun kelor). *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(2), 306–320. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i2.20>
- Wijayanti, S. S. (2016). Pengaruh Banyaknya Susu Skim Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Rasa, Tekstur Dan Kecepatan Mencair Es Krim. *E-Journal Boga*, 5(3), 101–109.
- Wulandari, A., Farida, Y., & Taurhesia, S. (2020). Perbandingan Kefektifan Ekstrak Daun Kelor, Teh Hijau, dan Kombinasi Keduanya Sebagai Antibakteri Penyebab Jerawat. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 7(2), 23–29. <https://doi.org/10.33096/jffi.v7i2.535>
- Yulianah, S. E. (2022). Metodologi Penelitian Sosial. *Syria Studies*, 7(1), 37–72