## 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.

Albaihaqi, 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),531542.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.

Fadhlurrohman, 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 Technolog yand 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 Ektrak 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., & Dhurhania, 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. J*urnal Teknologi Pertanian* 14(2).

Rusky I. Pratama1*), Tuhpator Rohmah2, Evi Liviawaty1, Emma Rochima1, I. R., & 1*Staff. (2022). *Identifikasi Komponen Flavor Volatil Ikan Kembung Segar (Rastrelliger sp.)*. J*urnal 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

Shodiq1*, 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 Sosioteknologi*, 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., Anasthasha 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). Metodelogi Penelitian Sosial. Syria Studies, *7*(1), 37–72