

DAFTAR PUSTAKA

- Adna Ridhani, M., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Amala, T. A., & Priyanto. (2021). Inovasi Produk Minuman Boba Herbal. *Jurnal Culinaria*, 3(1).
- Anton, J. (2009). *Cassava Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan* (1st ed.). PT Grasindo.
- Ardianti, G. K. (2023). Diplomasi Teh Boba: Implementasi Gastrodiplomasi. *Multikultura*, 2(4). <https://doi.org/10.7454/multikultura.v2i4.1053>
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Pengaruh Perbandingan Gula Aren Dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sirup Kayu Manis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 99–105. <https://doi.org/10.32520/jtp.v11i2.2210>
- Azmir, J., Zaidul, I. S. M., Rahman, M. M., Sharif, K. M., Mohamed, A., Sahena, F., Jahurul, M. H. A., Ghafoor, K., Norulaini, N. A. N., & Omar, A. K. M. (2013). Techniques For Extraction Of Bioactive Compounds From Plant Materials: A Review. *Journal of Food Engineering*, 117(4), 426–436. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2013.01.014>
- Chelsea, T. (2023). *Taste Taiwan* (M. Hanson & M. Hanson, Eds.; 1st ed.). Cookin Taiwan.
- David, W., & David, F. (2020). *Analisis Sensori Lanjut Untuk Industri Pangan dengan R Preference Mapping dan Survival Analysis* (1st ed.). Universitas Bakrie Press.
- Dhani, A. U. (2025). *Manajemen Mutu Pangan* (N. A. Q. Askariyah, Ed.; 1st ed.). Dira Media Kreasindo.
- Diantoro, A., Rohman, M., Budiarti, R., & Palupi, H. T. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Terhadap Kualitas Yoghurt. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(2). <https://doi.org/10.35891/tp.v6i2.469>
- Edi, B., & Mardini, D. (2023). *Stevia: Budidaya Manfaat Dan Pemasarannya*. Nul Apps.
- Fauziandari, E. N. (2019). Efektifitas Ekstrak Daun Kelor Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri. *Jurnal Kesehatan Karya Husada*, 2(7), 185–190.
- Fellows, P. J. (2022). *Food processing technology: principles and practice* (M. L. Kuhl, Ed.; 4th ed.). Woodhead publishing.
- Fitriani, R., Nugroho, A., & Santoso, B. (2023). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Potensi Pangan. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 26(3), 101–108.

- Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., Rodianawati, I., Budaraga, I. K., Surani, S., Nurbaya, S. R., Astuti, S. D., Nurhayati, & Fayyadh, Z. N. (2023). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan* (I. E. Yani, Ed.; 1st ed.). Hei Publishing Indonesia.
- Gusriani, I., Astuti, S. D., Rahmawati, Pato, U., Ruriani, E., Lalel, H. J. D., Anis, U., Budaraga, I. K., Malelak, G. E. M., Kiay, N., Nofreeana, A., Mutis, A., & Putri, S. K. (2024). *Ilmu Bahan Pangan* (L. Muhandi, Ed.; 1st ed.). Hei Publishing Indonesia. file:///C:/Users/Dewi/Downloads/IlmuBahanPangan 1.pdf
- Hanifah, R. A., Wiboworini, B., & Budiastuti, V. I. (2023). Tren Konsumsi Minuman Manis Kekinian Dan Efek Yang Dirasakan Pada Remaja. *Prosiding Tin Persagi*, 165–172. <https://tin.persagi.org>
- Haningtyas, N., Budiani, D. R., & Subandono, J. (2022). Ekstrak Etanolik Daun Kelor (*Moringa oleifera*, Lam.) Menurunkan Ekspresi Reseptor ACE2 (Pintu Masuk SARS-CoV-2) Duodenum Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) Jantan Model Sindrom Metabolik Terinduksi. *Plexus Medical Journal*, 1(2), 49–59.
- Hawa, C. T., Saragih, B., & Marwati. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Sagu Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Boba. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 23(1), 45–53.
- Hayati, R., Assagaf, M., Saleh, E. R. M., Anggraeni, D., Rasulu, H., Fathanah, N., Rahmawati, Sandrasari, D. A., Jaya, J. D., Fauziah, P. Y., Amin, H., & Rizkia, H. (2025). *Pengantar Teknologi Pangan* (W. Yuliani, Ed.; 1st ed.). Luminary Press Indonesia.
- Hidayah, N., Pramono, Y. B., & Widyastuti, E. (2021). Pengaruh Penambahan Daun Kelor Terhadap Kualitas Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 32(3), 150–158.
- Indrastuti, Y. E., Kristandi, A. Y., & Imelda, F. (2023). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Bubble Pearl Tapioka dan Pati Sagu Lokal Kalimantan Barat. *Jurnal Agroindustri*, 13(1), 14–23.
- Jusnita, N., & Syurya, W. (2019). Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) Sebagai Sumber Pangan Bernutrisi Tinggi. *Jurnal Kesehatan Perintis*, 6(1), 88–95.
- Katmawanti, S., & Samah, D. A. (2025). Tinjauan Manfaat Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Untuk Mencegah Stunting Pada Balita. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(1), 1–9.
- Kaur, B., Quek, R. Y. C., & Grace, N. G. (2022). Comparison of Boba Pearls Made From Tapioca Starch And Other Unconventional Flours And Starches: Their Glycaemic Response (GR). *Malaysian Journal Of Nutrition*, 28(3), 357–368.
- Kurniawati, D., Sari, M., & Handayani, R. (2021). Kandungan Gizi dan Potensi Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Bahan Fungsional. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 16(2), 123–130.

- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan* (U. Press, Ed.; 1st ed.). UB Press.
- Muchtadi, T. R., & Ayustaningwarno, F. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan* (4th ed.). Alfabeta CV.
- Natasasmita, A. M., Saragih, B., & Yuliani. (2023). Pengaruh Substitusi Mocaf Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Boba. *Journal of Tropical AgriFood*, 5(1), 35–42.
- Novitaroh, A., Sulistiani, R. P., Isworo, J. T., & Syadi, Y. K. (2022). Sifat Sensoris, Kadar Protein dan Zat Besi pada Cookies Daun Kelor. *Jurnal Gizi*, 11(1), 32. <https://doi.org/10.26714/jg.11.1.2022.32-44>
- Nurhayati, Bahar, H., Pato, U., Rahim, A., Ana, A. P., Chaniago, R., Neliana, I. R., Puspitojati, E., Lumbessy, A. S., Nalawati, A. N., & Nurhayati. (2024). *Pengantar Teknologi Pangan* (R. V Nazara, Ed.; 1st ed.). Azzia Karya Bersama.
- Ong, A. K. S., Prasetyo, Y. T., Libiran, M. A. D. C., Lontoc, Y. M. A., Lunaria, J. A. V., Manalo, A. M., Miraja, B. A., Young, M. N., Chuenyindee, T., Persada, S. F., & Redi, A. A. N. P. (2021). Consumer Preference Analysis on Attributes of Milk Tea: A Conjoint Analysis Approach. *Foods*, 10(6), 1–16. <https://doi.org/10.3390/foods10061382>
- Organik, S. (2023). *Vanili : Budidaya, Pengolahan dan Pemanfaatan* (W. Anita, Ed.; 1st ed.). Tiram Media.
- Pijar, S. (2024). *Peran Penting Vanili dalam Industri Parfum dan Kosmetik* (G. Irawan, Ed.; 1st ed.). Penerbit Andi.
- Pratama, A., Santoso, U., & Nugraheni, M. (2022). Tren Pengembangan Minuman Siap Saji Dan Preferensi Konsumen Terhadap Produk Boba. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 32(1), 12–20.
- Putri, R. A., Widyaningsih, T. D., & Wijayanti, S. D. (2021). Pengaruh Modifikasi Pati Terhadap Karakteristik Tekstur Produk Berbasis Tapioka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(2).
- Rahmawati, N., Putri, A. R., & Wijaya, A. (2022). Pemanfaatan Daun Kelor Dalam Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan*, 31(1), 1–10.
- Rosita, N. (2023). Analisis Kandungan Gula Pada Minuman Kekinian Thai Tea, Milk Boba dan Ice Tea Di UIN Jakarta. *Journal of Natural Sciences*, 4(2), 71–78. <https://doi.org/10.34007/jonas.v4i2.392>
- Rusdianto, A. S., Purnamasari, D. A., & Herlina, H. (2024). Characterization of Bubble Pearls From a Mixture of Tapioca And Glucomannan. *International Journal on Food, Agriculture and Natural Resources*, 5(2), 44–53.
- Safitri, R. A., Sunarti, Parisudha, A., & Herliyanti, Y. (2021). Kandungan Gizi dalam Minuman Kekinian “Boba Milk Tea.” *Gorontalo Journal of Public Health*, 4(1), 55–61. <https://jurnal.unigo.ac.id/index.php/gjph/article/view/1443/761>

- Salim, R., & Eliyarti, E. (2019). Aktivitas Antioksidan Infusa Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam.) Terhadap Warna Daun. *Jurnal Katalisator*, 4(2), 91. <https://doi.org/10.22216/jk.v4i2.4210>
- Saputra, R., Pratiwi, D., & Lestari, S. (2022). Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka Terhadap Tekstur dan Kualitas Produk Pangan Berbasis Pati. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 45–53.
- Sari, D. P., & Nugroho, A. (2022). Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal Dalam Pengembangan Produk Olahan Berbasis Pati. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1).
- Sulita, H., Herlina., A., N., & Oktamauri, A. (2025). Efektivitas Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Agen Terapi Antiobesitas: Analisis Literature Terkini. *Jurnal Ilmiah Pharmacy*, 12(2), 169–185.
- Sumanto. (2014). *Statistika Deskriptif* (T. Admojo, Ed.; 1st ed.). CAPS (Center Of Academic Publishing Service).
- Sumarto, M. (2025). *Manisnya Dunia: Sejarah dan Budaya Gula* (G. Irawan, Ed.; 1st ed.). Penerbit Andi.
- Susilo, A., Rahmawati, D., & Putra, R. (2021). Tren Konsumsi Bubble Tea Pada Kalangan Remaja Di Era Modern. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(2), 115–123.
- Sya'bani, T. A. (2026). Analisis Dampak Substitusi Gula Pasir Dengan Gula Merah Pada Kadar Antioksidan Dan Stabilitas Mikroba Dalam Minuman Tradisional. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 5(1), 27–41. <https://doi.org/10.47767/agroindustri.v5i1.1113>
- Utari, A. C. A. (2023). Analisis Kualitas Boba (Tapioca Pearl) Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.) Sebagai Alternatif Selingan Kaya Protein Dan Zat Besi Bagi Remaja Anemia. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 2(1), 38–45.
- Veronica, M. T., Bakhrul, I. M., & Crosita Octaria, Y. (2022). Kandungan Gula Dalam Minuman Teh Susu Dengan Topping Boba. *Amerta Nutrition*, 6(1SP), 171–176. <https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1sp.2022.171-176>
- Widowati, E., & Kawiji. (2024). *Sinergi Pengembangan Partisipasi Masyarakat dan Hilirisasi Pertanian dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan dan Pelestarian Lingkungan*. 4(1), 2829–3134.
- Wijayanti, N. R. A., & Rahmadhia, S. N. (2021). Analisis Kadar Pati Dan Impurities Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 23–30.

- Wilujeng, S., Laksitarahmi Isrianto, P., Kristianto, S., Ramadhanty, E. S., Setianingsih, I., Studi, P., Biologi, P., Bahasa, F., Sains, D., Wijaya, U., Surabaya, K., Dukuh, J., & Xxv, K. (2024). Upaya Meningkatkan Nilai Kandungan Gizi pada Minuman Kekinian Boba dengan Memanfaatkan Kandungan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Pandan Wangi (*Pandanus marylifolius* Roxb). *Prioritas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6, 14–19.
- Windra, A., Ulyarti, U., & Wulansari. (2022). *Studi Korelasi antara Jenis Modifikasi dan Karakteristik Pati Singkong (Manihot utilissima) Menggunakan Pearson Correlation*. Universitas Jambi.
- Yuwana, A. M. P., Putri, D. N., & Harini, N. (2022). Hubungan Antara Atribut Sensori Dan Kualitas Gula Merah Tebu: Pengaruh pH Dan Kondisi Karamelisasi. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), 54–66. <https://doi.org/10.35891/tp.v13i1.2767>

