

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Azis, M. A., Ramadhani, A. S., & Chueamchaitrakun, P. (2019). Perbandingan Profil Sensori Teh Hijau Menggunakan Metode Analisis Deskripsi Kuantitatif dan CATA (Check-All-That-Apply). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 30(2), 161–172. <https://doi.org/10.6066/jtip.2019.30.2.161>
- Akbar, C. T., Suketi, K., & Kartika, J. G. (2019). Panen dan pascapanen kelor (*Moringa oleifera* Lam.) organik di Kebun Organik Kelorina, Blora, Jawa Tengah. *Bul. Agrohorti*, 7(3), 247–254.
- Anggrayni, A. (2019). *Evaluasi Mutu Fisik Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Hasil Pengeringan Microwave* [Skripsi]. Universitas Jember.
- Ardiansyah, Chairani, L., Handoko, D., & Astuti, R. M. (2016). Perubahan kandungan total senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan daun katuk (*Sauropus androgynous*) setelah proses pengolahan skala rumah tangga. *Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI*, 431–436.
- Ares, G., Dauber, C., Fernandez, E., & Varela, P. (2014). Penalty Analysis Based on CATA Question to Identify Drivers of Liking and Direction for Product Reformulation. *Food Qual Prefer*, 32.
- Arizka, A. A., & Daryatmo, J. (2015). Artikel Penelitian (Changes of Water Content and Moisture of Tea During Storage in Different Temperature and Packaging). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4), 124–129. [www.journal.ift.or.id](http://www.journal.ift.or.id).
- Association of Official Analytical Chemist. (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC International* (W. Horwitz & G. W. Latimer, Eds.; 18th ed.). AOAC International.

- Badan Standarisasi Nasional. (2013). *SNI 3836 : 2013 - Teh Kering*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2023). *SNI 9228 : 2023*.
- Clement, A., Olatunde, M., Patrick, O., & Joyce, O. (2017). Effect of drying temperature on nutritional content of moringa oleifera leave. *World Journal of Food Science and Technology*, 1(3), 93–96. <https://doi.org/10.11648/j.wjfst.20170103.11>
- Fauziah, K. (2023). *Profil Sensori Produk Soyghurt Daun Pandan dengan Yoghurt Komersial Sebagai Starter Menggunakan Metode CATA (Check-All-That-Apply)* [Skripsi]. Universitas Bakrie.
- Fitriarni, D., Zulfahmi, A. N., Assrorudin, & Ramadani, D. (2024). Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Komposisi Proksimat, Kadar Fenol, dan Evaluasi Sensoris Selai Daun Kelor. *LIPIDA*, 1(4), 50–63. <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida>
- Gunaratne, T. M., Fuentes, S., Gunaratne, N. M., Torrico, D. D., Viejo, C. G., & Dunshea, F. R. (2019). Physiological responses to basic tastes for sensory evaluation of chocolate using biometric techniques. *Foods*, 8(7). <https://doi.org/10.3390/foods8070243>
- Hathiqah, N. (2018). *Karakteristik Kimia Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera Lamk.) dengan Suhu Pengeringan yang Berbeda* [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Inayah, I., & Marthia, N. (2016). Pengujian aktivitas antioksidan teh buah salak bongkok pada variasi suhu penyeduhan. *INFORMATEK : Jurnal Informatika Manajemen Dan Teknologi*, 18(1), 57–64.
- Isma, A., David, W., & Ardiansyah. (2019). Perception of Millennial Generation Toward Functional Food in Indonesia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(1), 31–40. <https://doi.org/10.33555/jffn.v1i1.11>

- Iwansyah, A. C., Manh, T. D., Andriana, Y., Hessian, M. A. Bin, Kormin, F., Cuong, D. X., Hoan, N. X., Ha, H. T., Yen, D. T., Thinh, P. Van, Hai, L. T., & Minh, T. N. (2020). Effects of various drying methods on selected physical and antioxidant properties of extracts from moringa oliefera leaf waste. *Sustainability (Switzerland)*, *12*(20), 1–12. <https://doi.org/10.3390/su12208586>
- Krisnadi, A. D. (2015). *Kelor Super Nutrisi*. Morindo Moringa Indonesia.
- Kurniawan, M. F., Indrastuti, N. A., & Kurnianingrum, A. (2024). Analisis Profil Sensori Teh Buah Aneka Rasa dengan Metode CATA (Check-All-That-Apply). *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *18*(2), 256–264. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i2.17908>
- Kusnardika, D. A. (2020). Potensi aktivitas antioksidan daun kelor (Moringa oleifera) dalam mencegah kanker. *Journal of Health Science and Physiotherapy*, *2*(1), 46–50.
- Marappan, M., Tekle, E. W., & Sahu, N. P. (2015). Antioxidative and antimicrobial activities of different solvent extracts of Moringa oleifera: an in vitro evaluation. *International Journal of Scientific and Research Publications*, *5*(5), 1–12. [www.ijsrp.org](http://www.ijsrp.org)
- Mayners, M., Castura, J. C., & Carr, B. T. (2013). Existing and new approaches for the analysis of CATA data. *Food Quality and Preference*, *30*(2), 309–319.
- Mazidah, Y. F. L., Kusumaningrum, I., & Safitri, D. E. (2018). Penggunaan tepung kelor pada pembuatan crackers sumber kalsium. *ARGIPA*, *3*(2), 67–79.
- Narayanan, P., Chinnsamy, B., Jin, L., & Clark, S. (2014). Use of just-about-right scales and penalty analysis to determine appropriate concentrations of stevia sweeteners for vanilla yogurt. *Journal of Dairy Science*, *97*(6), 3262–3272. <https://doi.org/10.3168/jds.2013-7365>

- Nazwa, I., & Rahayu, D. L. (2020). Parameter organoleptik nori daun kelor (*Moringa oleifera*) dengan variasi konsentrasi kappa karagenan dan suhu pengeringan. *EDUFORTECH*, 5(2), 147–157. <http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech>
- Nurkusuma, S. (2021). *Pengaruh Waktu Penyeduhan Teh Herbal Daun Kelor (Moringa oleifera Lam) Berbantu Gelombang Ultrasonic Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Evaluasi Sensorisnya* [Skripsi]. Universitas Semarang.
- Pinem, D. F. (2020). *Pengaruh Penambahan Bubuk Pandan terhadap Aroma Langu dan Aktivitas Antioksidan Teh Kelor (Moringa oleifera, Lamk.)* [Skripsi]. Universitas Bakrie.
- Prayoga, D. G. E., Wartini, N. M., & Permana, I. D. G. M. (2024). Karakteristik sensoris penyedap rasa berbasis daun kelor dan tempe. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 11(1), 13–21.
- Rachmanita, V. (2021). *Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan dan Waktu Penyeduhan terhadap Kandungan Fisikokimia dan Energi Aktivasi pada Minuman Herbal Daun Kelor (Moringa oleifera)* [Skripsi]. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Rahayu, W. P., Nuroisyah, Siti., & Widyanto, R. (2019). *Evaluasi Sensori* (2nd ed.). Universitas Terbuka.
- Rodrigues, J. F., Soares, C., Moreira, M. M., Ramalhosa, M. J., Duarte, N. F., Delerue-Matos, C., & Grosso, C. (2023). *Moringa oleifera Lam. Commercial Beverages: A Multifaceted Investigation of Consumer Perceptions, Sensory Analysis, and Bioactive Properties*. *Foods*, 12(11). <https://doi.org/10.3390/foods12112253>

- Ruriasri, C. (2021). Identifikasi Senyawa Bioaktif Moringa oleifera Lam. sebagai Antioksidan Melalui Ligan pada Mammalian Target of Rapamycin (mTOR) Pathway untuk Prediksi Pencegahan Stunting Secara in Silico. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 256–261. <http://www.swisstargetprediction.ch/>.
- Sadek, N. F., & Usman, M. Z. K. (2024). Exploration of plant milk potentials in moringa leaf ice cream: Physicochemical and sensory evaluations. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1413(1), 1–10. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1413/1/012068>
- Santoso, U. (2021). *Antioksidan Pangan*. UGM Press.
- Sari, D. K., Affandi, D. R., & Prabawa, S. (2019). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Daun Tin (*Ficus carica* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 68–77.
- Satriyani, D. P. P. (2021). Review artikel : Aktivitas antioksidan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* Lam.). *Jurnal Farmasi Malahayati*, 4(1), 31–43.
- Shimoda, Y. (2016, September 7). *Degradation of Chlorophyll (Image)*. Hokkaido University. <https://www.eurekalert.org/multimedia/733095>
- Toripah, S. S., Abidjulu, J., & Wehantouw, F. (2014). Aktivitas antioksidan dan kandungan total fenolik ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* Lam.). *PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi - UNSRAT*, 3(4), 37–43.
- Ulandari, D. A. T., Nociantri, K. A., & Arihantana, N. M. I. H. (2019). Pengaruh suhu pengeringan terhadap kandungan komponen bioaktif dan karakteristik sensoris teh. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(1), 36–47.
- Winarno, F. G. (2018). *Tanaman kelor (Moringa oleifera) : Nilai gizi, manfaat, dan potensi usaha*. PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Windari, N. L. P. D., Suriati, L., & Rudianta, I. N. (2021). Addition of Moringa Leaf Extract and Natural Sweeteners of Palm Sugar to The Characteristics of Moringa Pudding. *SEAS (Sustainable Environment Agricultural Science)*, 5(1), 37–49. <https://doi.org/10.22225/seas.5.1.3273.37-49>
- Zakia, A. (2024). *Pengaruh Penambahan Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Sensori Fruit Leather Campuran Pisang dan Kulit Pisang* [Skripsi].