

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, K. 2019. *Tinjauan terhadap proses bongkar muat tepung tapioka impor di Pelabuhan Tanjung Emas Semarang* (Karya tulis ilmiah, Program Studi D3 Nautika). Politeknik Ilmu Pelayaran / UNIMAR AMNI Semarang. repository.unimar-amni.ac.id
- Amala, T. A., dan Priyanto, J. 2021. Inovasi produk minuman boba herbal. *Jurnal Culinary: Kajian Teknologi dan Bisnis Kuliner*, 3(1), 1–9. ejournal.asaindo.ac.id+1
- Amanda, R. S. A., Widanti, Y. A., dan Mustofa, A. 2019. Pemanfaatan tepung kulit ari kedelai (*Glycine max*) sebagai penambah serat pada cookies dengan flavor pisang ambon (*Musa acuminata* Colla). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(2), 129–134. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v3i2.2695> [Umpr Journal](#)
- Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D., dan Dahoklory, M. 2017. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap karakteristik organoleptik dan kimia biskuit mocaf (modified cassava flour). *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 52–58. repository.um.ac.id
- Brigham, E. F., dan Houston, J. F. 2006. *Dasar-dasar manajemen keuangan: Fundamentals of financial management* (Buku 1, ed. 10). Jakarta: Salemba Empat. [ResearchGate](#)
- Britany, M. N., dan Sumarni, L. 2020. Pembuatan teh herbal dari daun kelor untuk meningkatkan daya tahan tubuh selama pandemi Covid-19 di Kecamatan Limo. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, 1–6. [UMMAT Scientific Journals](#)
- Eat This Much. 2017. *Tapioca pearl nutrition facts*. Eat This Much. Diakses dari <https://www.eatthismuch.com> ternaktropika.ub.ac.id
- Falinrungi, A., Rahmatu, R., dan Hutomo, G. S. 2019. Karakteristik mutu fisikokimia dan organoleptik greenies cake daun kelor (*Moringa oleifera* L.). *Jurnal Agrotekbis*, 7(4), 120–129. [ResearchGate](#)
- Falowo, A. B., Mukumbo, F. E., Idamokoro, E. M., Lorenzo, J. M., Afolayan, A. J., & Muchenje, V. 2018. Multi-functional application of *Moringa oleifera* in nutrition and animal food products: A review. *Food Research International*, 106, 317–334. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.12.079> [Semantic Scholar](#)
- Ginting, R. B., Sembiring, M., Setyaningrum, S., dan Lestari, P. W. 2024. Sosialisasi pemberian tepung kulit ari kedelai olahan sebagai pakan unggas di Desa Klambir V Kebun. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 3(7), 713–720. [Jurnal Fakultas Pertanian Unila](#)

- Helingo, B. N., Rorong, J. A. N., dan Sambou, J. H. 2021. Substitusi tepung daun kelor terhadap karakteristik brownies. *Journal of Applied Food and Nutrition*, 2(1), 9–18. [Brawijaya Knowledge Garden](#)
- Hidayatunnikmah, N., Nuraini, I., Latifah, A., & Ningrum, N. P. 2022. Pelatihan pembuatan minuman kekinian boba herbal untuk immune booster pada remaja di masa pandemi Covid-19. *INDRA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 19–23.
- Hanif, F., dan Berawi, K. N. 2022. Literature review: Daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai makanan sehat pelengkap nutrisi 1000 hari pertama kehidupan. *Jurnal Kesehatan*, 13(2), 398–407. <https://doi.org/10.26630/jk.v13i2.1415> [Poltekkes Tanjung Karang Journal+1](#)
- Irwan, Z. 2020. Kandungan zat gizi daun kelor (*Moringa oleifera*) berdasarkan metode pengeringan. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 6(1), 69–77. [Jurnal Unitri](#)
- Kasmir, dan Jakfar. 2003. *Studi kelayakan bisnis*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group. [E-Jurnal Unisri](#)
- Kumalasari, I., Ningtyias, F. W., dan Sulistiyani, S. 2023. Pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap kadar zat besi, kalsium, dan daya terima pada dawet. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 19(1), 10–18. [UPI](#)
- Leone, A., Spada, A., Battezzati, A., Schiraldi, A., Aristil, J., dan Bertoli, S. 2015. Cultivation, genetic, ethnopharmacology, phytochemistry and pharmacology of *Moringa oleifera* leaves: An overview. *International Journal of Molecular Sciences*, 16(6), 12791–12835. <https://doi.org/10.3390/ijms160612791> [LPPM Repository](#)
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., dan Carr, B. T. 2016. *Sensory evaluation techniques* (5th ed.). Boca Raton, FL: CRC Press. [Garuda](#)
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarinn Journal of Science and Technology*, 26(2), 211–219. [ResearchGate](#)
- Permatasari, W. I. S., Hendriyani, I. G. A. D., & Pranadewi, P. M. A. 2020. Minat beli konsumen terhadap produk minuman bubble tea Xi Bo Ba Jimbaran–Bali. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 1–14. [Jurnal UISU](#)
- Pujawan, I. N. 2005. *Supply chain management*. Surabaya: Guna Widya. ojs.losari.or.id
- Qadrina, S., Putra, S. S., dan Digdowiseiso, K. 2023. Pengaruh persepsi harga, kualitas produk, dan promosi terhadap keputusan pembelian konsumen minuman boba pada usaha Aus di Bangka, Pela Mampang, Jakarta

Selatan. *Management Studies and Entrepreneurship Journal*, 4(6), 8996–9005. [Online Journal Universitas Jambi](#)

- Qomaria, N. 2022. *Formulasi tepung jagung, tepung kulit ari kedelai dan daun kelor terhadap sifat kimia pada biskuit sebagai alternatif pencegahan diabetes melitus* (Skripsi Sarjana, Program Studi Gizi, Universitas Muhammadiyah Gresik). [Journal YRPipku](#)
- Rohman, A. 2013. *Analisis kimia pangan*. Yogyakarta: UGM Press. [repository.universitas-bth.ac.id](#)
- Rohmawati, D., Djunaidi, I. H., dan Widodo, E. 2015. Nilai nutrisi tepung kulit ari kedelai dengan level inokulum ragi tape dan waktu inkubasi berbeda. *Ternak Tropika: Journal of Tropical Animal Production*, 16(1), 30–33. <https://doi.org/10.21776/ub.jtapro.2015.016.01.5> [ternaktropika.ub.ac.id](#)
- Yunda, S. 2022. *Determinan keputusan pembelian masyarakat terhadap minuman My Boba di Kota Padangsidempuan* (Skripsi Sarjana, Program Studi Ekonomi Syariah, UIN Syekh Ali Hasan Ahmad Addary, Padangsidempuan). [UIN Electronic Theses](#)
- Zuldin, H., Helingo, B. N., dan Rorong, J. A. N. 2021. Pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap aktivitas antioksidan dan mutu sensori produk pangan. *Journal of Applied Food and Nutrition*, 2(2), 60–69.

