

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2016. *SNI 3945-2016: Syarat Mutu Teh Hijau*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN]. Badan Standardisasi Nasional. 2008. *SNI 3547.2:2008: Syarat Mutu Kembang Gula-Bagian 2: Lunak*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Abbas, M., Saeed, F., Anjum, F.M., Afzaal, M., Tufail, T., Bashir, M.S., Ishtiaq, A., Hussain, S., dan Suleria, H. A. R. (2017). Natural polyphenols: an overview. *Int. Journal of Food Properties*, 20(8), 1689–1699. <http://dx.doi.org/10.1080/10942912.2016.1220393>
- Abdel-Latif, M., Sakran, T., Badawi, Y. K., dan Abdel-Hady, D. S. (2018). Influence of *Moringa oleifera* extract, vitamin c, and sodium bicarbonate on heat stress-induced hsp70 expression and cellular immune response in rabbits. *Cell Stress and Chaperones*, 23(5), 975–984. <https://doi.org/10.1007/s12192-018-0906-1>
- Abdualrahman, M. A. (2015). Comparative study between local and imported apple (*Malus domestica*) fruits and their uses in juice production. *Science International*, 3(2), 69-72. <http://dx.doi.org/10.17311/sciintl.2015.69.72>
- Amchra, F. Z., Al-Faiz, C., Chaouqi, S., Khiraoui, A., Benhmimou, A., dan Guedira, T. (2018). Effect of stevia rebaudiana, sucrose and aspartame on human health: A comprehensive review. *Journal of Medicinal Plants Studies*, 6(1), 102-108. <https://www.plantsjournal.com/archives/?year=2018&vol=6&issue=1&part=B&ArticleId=754>
- Amelia, A., Kusumiyati, K., dan Farida, F. (2023). Analisis kadar air, susut bobot, dan warna (L^* , a^* , dan b^*) pada paprika hijau (*Capsicum annuum* var *Grossum*) dengan jenis edible coating berbeda. *Paspalum: Jurnal Ilmiah Pertanian*, 11(2), 294-301. <https://doi.org/10.35138/paspalum.v11i2.591>
- Andarina, R., dan Djauhari, T. (2017). Antioksidan dalam dermatologi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 4 (1), 39-48. <https://doi.org/10.32539/jkk.v4i1.77>
- Anggraini, L. D., Rohadi, R., dan Putri, A. S. (2018). Komparasi sifat antioksidatif seduhan teh hijau, teh hitam, teh oolong dan teh putih produksi PT perkebunan nusantara ix. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. Vol. 13(2): 10-21. <http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v13i2.2379>
- AOAC. (2005). *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Arhiono, H. N. P., Suada, I. K., dan Budiasa, K. (2018). Pengaruh infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap kualitas daging ayam broiler

- pada suhu ruang. *Indonesia Medicus Veterinus*, 7(6), 664-674. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/imv/article/view/45230>
- Arinzechukwu, C. S., dan Nkama, I. (2019). Production and quality evaluation of fruit bars from banana (*Musa sapientum*) and cashew (*Anacardium occidentale*) apple fruit blends. *Asian Food Science Journal*, 10(2), 1-16. <https://doi.org/10.9734/afsj/2019/v10i230032>
- Ariyanti, M., Suminar, E., dan Rosniawaty, S. (2022). Pengenalan teknik perbanyakan dan manfaat tanaman kelor di Desa Cileles, Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(2), 291-297. <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v7i2.3190>
- Asih, S. W. (2018). Pengaruh rebusan daun salam terhadap penurunan tekanan darah pada lansia penderita hipertensi di wisma seruni UPT PSLU Jember. *The Indonesian Journal of Health Science*, 169-173. <https://doi.org/10.32528/ijhs.v0i0.1543>
- Asisi, N., Uliyah, Amaliyah, N. F., dan Hasrawati, A. 2021. Aktivitas antioksidan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* L.) dan pengembangannya menjadi bentuk sediaan gel. *As-syifaa Jurnal Farmasi*, 13(1), 01-06. <https://doi.org/10.56711/jifa.v13i1.757>
- Avhad, B. A., Kotecha, P. M., Lande, S. B., dan Chavan, U. D. (2019). Studies on preparation of fruit bar from papaya and guava. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 8(4), 3219-3223. <https://www.phytojournal.com/archives/2019.v8.i4.9448/studies-on-preparation-of-fruit-bar-from-papaya-and-guava>
- Aziz, M., Anwar, M., Uddin, Z., Amanat, H., Ayub, H., dan Jadoon, S. (2013). Nutrition comparison between genus of apple (*Malus sylvestris* and *Malus domestica*) to show which cultivar is best for the province of Balochistan. *Journal of Asian Scientific Research*, 3(4), 417-424. <https://archive.aessweb.com/index.php/5003/article/view/3495>
- Aziz, T., Johan, M. E. G., dan Sri, D. (2018). Pengaruh jenis pelarut, temperatur dan waktu terhadap karakterisasi pektin hasil ekstraksi dari kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia*, 24(1), 17-27.
- Berawi, K. N., Wahyudo, R., dan Pratama, A. A. (2019). Potensi terapi *Moringa oleifera* (kelor) pada penyakit degeneratif. *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 3(1), 210-214. <http://repository.lppm.unila.ac.id/20716/1/2229-2949-1-PB.pdf>
- Bhadreswara, I. G. R. W., dan Susanti, N. M. P. (2023). Potensi daun salam (*Syzygium polyanthum*) sebagai antioksidan untuk menangkal radikal bebas. In *Prosiding Workshop dan Seminar Nasional Farmasi*, 2, 620-630. <https://doi.org/10.24843/WSNF.2022.v02.p49>

- Boros, K., Jedlinszki, N., dan Csupor, D. (2016). Theanine and caffeine content of infusions prepared from commercial tea samples. *Pharmacognosy Magazine*. 12(45), 75. <http://dx.doi.org/10.4103/0973-1296.176061>
- Brini, E., Fennel, C. J., Fernandez-serra, M., Hribar-Lee, B., Luksic, M., dan Dill, K. A. (2017). How water's properties are encoded in its molecular structure and energies. *Chemical reviews*. 117(19), 12385-12414. <https://doi.org/10.1021/acs.chemrev.7b00259>
- Britany, M. N., dan Sumarni, L. (2021). Pembuatan teh herbal dari daun kelor untuk meningkatkan daya tahan tubuh selama pandemi Covid-19 di Kecamatan Limo. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, 1(1). <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>
- Chrisella, A., Kusumawati, N., dan Suseno, T. I. P. (2015). Pengaruh perbedaan penambahan rumput laut *eucheuma cottonii* dan gelatin dengan berbagai konsentrasi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen jelly rumput laut. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*. Vol. 14(1): 38-45. <https://media.neliti.com/media/publications/232276-pengaruh-perbedaan-penambahan-rumput-lau-e6b99ccc.pdf>
- Ciriminna, R., Meneguzzo, F., Delisi, R., dan Pagliaro, M. (2017). Citric acid: emerging applications of key biotechnology industrial product. *Chemistry Central Journal*, 11, 1-9. <https://bmcchem.biomedcentral.com/articles/10.1186/s13065-017-0251-y>
- Dafriani, P. (2021). Pengaruh rebusan daun salam (*syzigium polyanthum wight walp*) terhadap tekanan darah pasien hipertensi di Sungai Bungkal, Kerinci 2016. *Jurnal Kesehatan Medika Saintika*, 7(2), 25-34. <http://dx.doi.org/10.30633/782220162017%p1>
- Dai, J. and Mumper, R.J. (2010). Plant phenolics: extraction, analysis and their antioxidant and anticancer properties. *Molecules*, 15, 7313-7352. <https://doi.org/10.3390/molecules15107313>
- Dana, H., dan Sonia, A. (2024). Physicochemical properties of apple purees and peel extract for potential use in pastry products. *Applied Sciences*, 14(5), 1-14. <http://dx.doi.org/10.3390/app14052011>
- De Garmo. (1984). *Materials and Processes in Manufacture*, Edisi ke 7. Jakarta: PT. Pradaya Paramita.
- Dhiman, A. K., Thakur, P., Attri, S., Kathuria, D., dan Ramachandran, P. (2020). Development and evaluation of ripe pumpkin (*Cucurbita moschata*) based fruit bars using herb extracts. *International Research Journal of Puree and Applied Chemistry*, 21(23), 261-272. <http://dx.doi.org/10.9734/irjpac/2020/v21i2330323>
- Dhora, A., Hariani, R., dan Wahyuni, S. (2024). Isolasi pektin dari kulit kakao menggunakan metode ekstraksi dengan variasi konsentrasi HCl. *Jurnal*

Ilmiah Teknologi Pertanian, 9(1), 1-6.
<https://doi.org/10.24843/JITPA/2024.v09.i01.p01>

DIPERPA (Dinas Pertanian dan Pangan). (2017). Cara budidaya tanaman apel. Bali: Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Badung. Diakses pada 10 Januari 2025 di <https://diperpa.badungkab.go.id/Artikel/17750-cara-budidaya-tanaman-apel>

Effendi, D. S., Syakir, M., Yusron, M., dan Hartati, R. S. (2017). *Budidaya dan Pascapanen Teh*. Bogor: IARD Press

Fadhlurrohman, I., Setyawardani, T., dan Sumarmono, J. (2023). karakteristik warna (*hue, chroma, whiteness index*), rendemen, dan persentase whey keju dengan penambahan teh hitam ortodox (*Camellia sinensis* var. *Assamica*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, 8(1), 10-19.
<http://dx.doi.org/10.33061/jitipari.v8i1.8133>

Fadlilah, A., Rosyidi, D., dan Susilo, A. (2022). Karakteristik warna L* a* b* dan tekstur dendeng daging kelinci yang difermentasi dengan *Lactobacillus Plantarum*. *Jurnal Wahana Peternakan*. 6(1), 30-37.
<https://doi.org/10.37090/jwputb.v6i1.533>

Fajar, R. I., Wrasati, L. P., dan Suhendra, L. (2018). Kandungan senyawa flavonoid dan aktivitas antioksidan ekstrak teh hijau pada perlakuan suhu awal dan lama penyeduhan. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 6(3), 196-202,
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jtip/article/view/42653>

Fatmawati, F., Marcelia, F., dan Badriyah, Y. (2020). Pengaruh ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* L.) terhadap kualitas yoghurt. *Indobiosains*, 2(2), 21-28. <https://doi.org/10.31851/indobiosains.v2i1.4344>

Fitriana, W. D., T. Ersam, K. Shimizu, dan S. Fatmawati. (2016). Antioxidant activity of *Moringa oleifera* extracts. *Indonesian Journal Chemical*, 16(3), 297–301. <https://journal.ugm.ac.id/ijc/article/view/21145/13850>

Fitriani, A. dan Mahanani, W. (2023). *Panduan Praktikum Analisis Pangan*. Universitas Ahmad Dahlan. <https://eprints.uad.ac.id/30771/>

Fitriarni, D., Zulfahmi, A. N., Assrorudin, A., dan Ramadani, D. (2024). Pengaruh penambahan serbuk daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap komposisi proksimat, kadar fenol, dan evaluasi sensoris selai daun kelor. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 4(1), 50-63.
<https://doi.org/10.58466/lipida.v4i1.1665>

FSSAI. 2010. *Food Safety Standard (Food Product Standards and Food Additives)*. Ministry of Health and Family Welfare.

Gamage, E., Orr, R., Travica, N., Lane, M. M., Dissanayaka, T., Kim, J. H., Grosso, G., Godos, J., dan Marx, W. (2023). Polyphenols as novel interventions for depression: exploring the efficacy, mechanisms of action,

- and implications for future research. *Neuroscience & Biobehavioral Reviews*, 151(105225), 1-24. <https://doi.org/10.1016/j.neubiorev.2023.105225>
- Giroux, H. J., Grandpré, G. De, Fustier, P., Champagne, C. P., St-gelais, D., Lacroix, M., & Britten, M. (2013). Production and characterization of cheddar-type cheese enriched with green tea extract. *Dairy Science & Technology*, 93, 241–254. <https://doi.org/10.1007/s13594-013-0119-4>
- Giyarto, G., Suwasono, S., dan Surya, P. O. 2019. Karakteristik permen jelly jantung buah nanas dengan variasi konsentrasi karagenan dan suhu pemanasan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(2), 118-130. <http://dx.doi.org/10.19184/j-agt.v13i02.10456>
- Halim, Y., dan Halim, M. (2023). Pemanfaatan teh daun salam dalam pembuatan kombucha. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 7(1), 26-39. <http://dx.doi.org/10.19166/jstfast.v7i1.6612>
- Handarbeni, R. G., Rahmayuni, R., dan Rossi, E. (2024). Karakteristik fisikokimia dan sensori fruit leather dari campuran buah sirsak dan buah nangka. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 16(2), 166-174. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v16i2.32962>
- Hapsari, M. D. Y., dan Estiasih, T. (2015). Variasi proses dan grade apel (*Malus sylvestris Mill*) pada pengolahan minuman sari buah apel: kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/216>
- Harsono, R. D. A., Dewi, Y. L. R., dan Lestari, A. (2021). The effect of manalagi and fuji apple juice on triglyceride level in elderly. In *Journal of International Conference Proceedings*, 4(1), 279-289. <https://doi.org/10.32535/jicp.v4i1.1155>
- Hasna, L. Z. (2020). Pengaruh penambahan gula pasir sukrosa pada buah aren (*Arenga pinnata*) terhadap kandungan gizi manisan kolang-kaling. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 1-11. <https://doi.org/10.26418/jft.v3i2.42701>
- Hasni, H., dan Evie, S. (2022). Efektifitas pemberian kapsul tepung daun kelor terhadap stres ibu primigravida. *Poltekita: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 15(4), 419-425. <http://jurnal.poltekkespalu.ac.id/index.php/JIK>
- Hayati, A. W., Lestari, M. W., Mardiah, S. S., Pertiwi, S., Ikaditya, L., dan Febuanti, S. (2022). *Kandungan Gizi dan Manfaat Teh Herbal*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Hegedus, A., Papp, N., dan Stefanovits-Banyai, E. (2013). Review of nutritional value and putative health-effects of quince (*Cydonia oblonga Mill.*) fruit. *International Journal of Horticultural Science*, 19(3-4), 29-32. <http://dx.doi.org/10.31421/IJHS/19/3-4.1098>

- Herawati, H. (2018). Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1), 17-25. <https://doi.org/10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25>
- Herlinawati, L., Ningrumsari, I., dan Anggraeni, T. (2022). Kajian konsentrasi gula dan asam sitrat terhadap sifat kimia dan organoleptik selai pisang nangka (*Musa Paradisiaca Formatypica*). *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 2(2), 72-89.
- Hunaefi, D., dan Ulfah, F. (2019). Pendugaan umur simpan produk pastry dengan quantitative descriptive analysis (QDA) dan metode arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(2), 72-78.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., dan Subroto, E. (2014). Kajian karakteristik tekstur (*texture profil analysis*) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 106–117. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13562>
- Jaya, D. P., Suseno, T. I. P., dan Setijawati, E. (2017). Pengaruh konsentrasi agar terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai lembaran apel anna dan rosella. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(2), 58-65. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v16i2.1692>
- Kadir, S., Rostianti, Mardiana, E. (2021). Minuman instan daun kelor (*Moringa oleifera Lam.*) dari berbagai umur panen. *Jurnal Agrotekbis*, 9(6), 1473-1482. <http://jurnal.faperta.untad.ac.id/index.php/agrotekbis/article/view/1133/1130>
- Kashyap, P., Kumar, S., Riar, C. S., Jindal, N., Baniwal, P., Guiné, R. P., ... & Kumar, H. (2022). Recent advances in drumstick (*Moringa oleifera*) leaves bioactive compounds: composition, health benefits, bioaccessibility, and dietary applications. *Antioxidants*, 11(402), 1-32. <https://doi.org/10.3390/antiox11020402>
- Kati, R. K., Opod, H., dan Pali, C. (2018). Gambaran Emosi dan tingkat kecemasan pada pasien Hipertensi di puskesmas bahu. *Jurnal e-Biomedik (eBim)*, 6(1), 1-15. <https://doi.org/10.35790/ebm.v6i1.18679>
- Khanifah, F., Sari, E. P., dan Susanto, A. (2021). Efektivitas kombinasi ekstrak etanol kunyit (*Curcuma longa linn.*) dan coklat (*Theobroma cacao*) sebagai kandidat antidepresan pada tikus putih (*Rattus norvegicus*) galur wistar. *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan*. 8(2), 103-110. <https://ojs.iik.ac.id/index.php/wiyata/article/view/446/239>
- Khurshid, Z., Zafar, M. S., Zohaib, S., Najeeb, S., dan Naseem, M. (2016). Green tea (*Camellia Sinensis*): chemistry and oral health. *Open Dentistry Journal*. Vol. 10: 166-73. <https://doi.org/10.2174/1874210601610010166>
- Kitir, N., Yildirim, E., Şahin, Ü., Turan, M., Ekinci, M., Ors, S., ... & Ünlü, H. (2018). *Peat use in Horticulture*. London, UK: IntechOpen.

- Kumar, P. C., Azeez, S., dan Roy, T. K. (2018). Development of moringa infusion for green tea and its evaluation. *Journal of Horticultural Sciences*, 13(2), 192-196. <https://doi.org/10.24154/jhs.v13i2.516>
- Kuna, A., Sowmya, M., dan Sreedhar, M. (2018). Health benefits of bay leaf. *Health Action*, 31(7), 24-26. <http://dx.doi.org/10.13140/RG.2.2.30801.02408>
- Kurniawan, H., Sukmawaty, S., Ansar, A., Murad, M., Sabani, R., Yuniarto, K., dan Khalil, F. I. (2020). Pengolahan daun kelor di Desa Sigar Penjalin Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 2(2). <http://dx.doi.org/10.29303/amtptb.v2i2.47>
- Kurniawati, A. D., (2023). *Pengembangan Produk Pangan: Rancangan Penelitian dan Aplikasinya*. Malang: UB Press.
- Maharani, S., Rahayu, A., Azizah, D. N., dan Rahayu, D. L. (2019). Perbandingan penambahan ekstrak teh pada karakteristik kimia caspian sea yoghurt. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 3(2), 138-149. <https://core.ac.uk/download/pdf/304913902.pdf>
- Majidah, A. S., dan Nawansih, O. (2024). Pengaruh Lama Pemasakan Terhadap Sifat Sensori, Sifat Kimia, Dan Sifat Fisik Permen Jelly Susu Kambing The Effect Of Cooking Length On The Sensory Properties, Chemical Properties, And Physical Properties Of Goat's Milk Jelly Candy. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(1), 96-110. <http://dx.doi.org/10.23960/jab.v3i1.8855>
- Maliki, M., dan Lutfhi, M. 2017. Bimbingan konseling berbasis Qur'ani dalam mengentaskan problematika stress. *Al-Tazkiah: Jurnal Bimbingan dan Konseling Islam*. 6(2), 111-129.
- Marhaeni, L. S. (2021). Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Sumber Pangan Fungsional dan Antioksidan. *AGRISIA-Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. Vol. 13(2).
- Mawarni, S. A., dan Yuwono, S. S. (2018). Pengaruh lama pemasakan dan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik selai lembaran *mix fruit* (belimbing dan apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2), 33-42. <http://dx.doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.02.4>
- Mohsin, G. F., Schmitt, F. J., Kanzler, C., Hoehl, A., dan Hornemann, A. (2019). PCA-based identification and differentiation of FTIR data from model melanoidins with specific molecular compositions. *Food chemistry*. 281, 106-113. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.12.054>
- Molyneux, P. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin J. Science Technology*, 26(2), 211-219. <https://www.thaiscience.info/journals/article/song/10462423.pdf>

- Muniz-Marquez, D. B., Wong-Paz, J. E., Contreras-Esquivel, J. C., Rodríguez-Herrera, R., dan Aguilar, C. N. (2018). Bioactive compounds from bay leaves (*Laurus nobilis*) extracted by microwave technology. *Zeitschrift für Naturforschung C*, 73(9-10), 401-407. <https://doi.org/10.1515/znc-2018-0009>
- Musacchi, S., dan Serra, S. (2018). Apple fruit quality: overview on pre-harvest factors. *Scientia Horticulturae*, 234, 409-430. <http://dx.doi.org/10.1016/j.scienta.2017.12.057>
- Ningsih, I. S., Chatri, M., dan Advinda, L. (2023). Flavonoid active compounds found in plants senyawa aktif flavonoid yang terdapat pada tumbuhan. *Serambi Biologi*, 8(2), 126-132. <https://serambibiologi.ppi.unp.ac.id/index.php/srmb/article/download/206/117/>
- Nugroho, Sigit. (2008). *Statistika Multivariat Terapan*. Bengkulu:UNIB Press
- Ozdal, T., Sela, D. A., Xiao, J., Boyacioglu, D., Chen, F., dan Capanoglu, E. (2016). The reciprocal interactions between polyphenols and gut microbiota and effects on bioaccessibility. *Nutrients*, 8(2), 78. <https://doi.org/10.3390/nu8020078>
- Park, M., Choi, J., dan Lee, H. J. (2020). Flavonoid-rich orange juice intake and altered gut microbiome in young adults with depressive symptom: a randomized controlled study. *Nutrients*, 12(6), 1815. <https://doi.org/10.3390/nu12061815>
- Pawase, P. A., More, D. R., dan Satwadhar, P. N. (2017). Effect of addition of pectin on textural and sensorial quality characteristics of fig mango bar. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. 6(5), 469-471. <https://www.phytojournal.com/archives/2017.v6.i5.1690/effect-of-addition-of-pectin-on-textural-and-sensorial-quality-characteristics-of-fig-mango-bar>
- Permatasari, P. D., Parnanto, N. H. R., dan Ishartani, D. (2017). Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik vegetable leather cabai hijau (*Capsicum annuum* var. *annuum*) dengan penambahan berbagai konsentrasi pektin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 21-31. <https://doi.org/10.20961/jthp.v10i1.17488>
- Philip, R. S., dan Peter, D. (2018). Development of a low calorie, high energy fruit bar. *International Journal of Mechanical Engineering and Technology (IJMET)*. 9(9), 197-203. https://www.researchgate.net/publication/328104115_Development_of_a_low_calorie_high_energy_fruit_bar
- Pitriana, D., Moulina, M. A., dan Prasetya, A. (2023). Analisis mutu fisik, kimia dan organoleptik teh celup kelor (*Moringa oleifera*) dengan metode pengeringan yang berbeda. *SINTA Journal (Science, Technology, and Agricultural)*, 4(2), 239-250. <https://doi.org/10.37638/sinta.4.2.239-250>

- Rahmawati, I., Anggraeni, S. D., dan Julianti, A. I. (2022). Moringa Leaf Infusion and Tea: How are Their Antioxidant Activities Different. *Elkawnie: Journal of Islamic Science and Technology*, 8(1), 108-118. <http://dx.doi.org/10.22373/ekw.v8i1.11223>
- Rahmayulis, Dari, T. U., dan Hilmarni. (2022). Penetapan kadar pektin dan metoksil kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) yang diekstraksi dengan metode refluks. *Jurnal MIPA UNSRAT*, 12(2), 38-42. <https://doi.org/10.35799/jm.v12i2.44984>
- Rizal, S., dan Susriana. (2019). Inventarisasi dan identifikasi tanaman berkhasiat obat di kabupaten musi banyuasin sumatera selatan. *Jurnal Indobiosains*, 1(2), 50-62. <https://doi.org/10.31851/indobiosains.v1i2.3199>
- Rokana, E., Akbar, M., dan WK, D. A. (2022). Pengaruh lama waktu pemanasan terhadap kualitas organoleptik dan fisik biskuit biosuplemen "Moringa" Kelinci (BBCi). *Buana Sains*, 22(3), 137-150. <https://jurnal.unitri.ac.id/index.php/buanasains/article/view/4499>
- Sabahannur, S., dan Ralle, A. (2018). Peningkatan kadar alkohol, asam dan polifenol limbah cairan pulp biji kakao dengan penambahan sukrosa dan ragi. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 13(1), 53-62. <http://repository.umi.ac.id/id/eprint/3151>
- Saeed, M., Khan, M. S., Kamboh, A. A., Alagawany, M., Khafaga, A. F., Noreldin, A. E., ... dan Chao, S. (2020). L-theanine: an astounding sui generis amino acid in poultry nutrition. *Poultry science*, 99(11): 5625-5636. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2020.07.016>
- Said, N. S., Olawuyi, I. F., dan Lee, W. Y. (2023). Pectin hydrogels: gel-forming behaviors, mechanism, and food applications. *Gels*, 9(9). <https://doi.org/10.3390/gels9090732>
- Savitri, K. A. M., Widarta, I. W. R., dan Jambe, A. A. G. N. A. (2019). Pengaruh perbandingan teh hitam (*Camellia sinensis*) dan jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap karakteristik teh celup. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(4), 419-429. <http://dx.doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i04.p08>
- Siringo-ringo, A., Fortuna, D., Indriyani. 2015. Pengaruh penambahan air terhadap mutu selai terong belanda (*Cypomandra betaceae*). In *prosiding Seminar Nasional LPPM Universitas Jambi Tahun 2015*. <https://lppm.unja.ac.id/wp-content/uploads/2016/04/pll7-siringo-ringo-dkk.pdf>
- Subardin, M., Faradilla, R.H. F., dan Rejeki, S. 2023. Pengaruh Lama Pasteurisasi Terhadap Umur Simpan Jus Apel (*Malus Domestica*) Dan Wortel (*Daucus Carota*) Sebagai Minuman Untuk Penderita Tekanan Darah Tinggi. *Jurnal Riset Pangan*, 1(2), 15-33. <https://jurnal-riset-pangan.uho.ac.id/index.php/journal/article/view/13/12>

- Sudarmadji S, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Syahifah, H., Larasati, D., Haryati, S., dan File, N. J. F. (2019). *Konsentrasi Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Sari Daun Kelor*. [Skripsi]. Semarang: Universitas Semarang. <https://eskripsi.usm.ac.id/files/skripsi/D11A/2016/D.111.16.0060/D.111.16.0060-15-File-Komplit-20200311084522>
- Tan, H. L., Ojukwu, M., Lee, L. X., dan Easa, A. M. (2023). Quality characteristics of green Tea's infusion as influenced by brands and types of brewing water. *Heliyon*, 9(2), e12638. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2022.e12638>
- Tanamal, M. T., Papilaya, P. M., dan Smith, A. (2017). Kandungan senyawa flavonoid pada daun melinjo (*Gnetum Gnemon* L.) berdasarkan perbedaan tempat tumbuh. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 3(2), 142–147. <https://doi.org/10.30598/biopendixvol3issue2page142-147>
- Tarigan, I. L. (2021). *Dasar-Dasar Kimia Air, Makanan dan Minuman*. Malang: Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Timisela, N., Breemer, R., dan Lawalata, V. (2023). Pengaruh konsentrasi gelatin terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik permen jelly lemon cina (*Citrus microcarpa*). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(1), 69-77. <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agrosilvopasture-tech/article/download/8558/5616/>
- Tiwari, R. B. (2019). Advances in technology for production of fruit bar: a review. *Pantnagar Journal of Research*, 17(1), 11-18. <https://www.cabidigitallibrary.org/doi/pdf/10.5555/20203479843>
- Trisnawaty, Yulia. (2017). *Hubungan Antara Konsep Diri Akademik Dengan Pengambilan Keputusan Melanjutkan Pendidikan Ke Perguruan Tinggi Pada Remaja Akhir*. [Thesis]. Riau: Universitas Islam Riau.
- Tua, S. M., Apul, S., Restuana, S. D., Rosa, T., Maruba, P., Posman, S., ... & Oktavia, T. D. (2018). Effect of citric acid and sucrose concentration on the quality of passion fruit jelly with dutch eggplant. *In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 205(1), 012050. <http://dx.doi.org/10.1088/1755-1315/205/1/012050>
- USDA (U.S. Departemen of Agriculture). (2019). *Apples, raw, with skin (includes foods for USDA's Food Distribution Program)*.
- Utami, A. N., Wulansari, A., dan Putri, S. K. (2024). Nilai Sensori Teh Daun Kelor dan Bunga Telang Sebagai Minuman Fungsional. *NouristNet Journal*, 1(1), 60-66.

- Verma, R., dan Bisen, B. P. (2020). Studies on sensory evaluation of guava and papaya mixed fruit bar during storage. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 9(4), 1052-1056.
https://www.researchgate.net/publication/342889140_Studies_on_sensory_evaluation_of_guava_and_papaya_mixed_fruit_bar_during_storage
- Vishnoi, H., Bodla, R. B., Kant, R., dan Bodla, R. B. (2018). Green tea (*Camellia sinensis*) and its antioxidant property: A review. *International Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*, 9(5), 1723-1736.
[http://dx.doi.org/10.13040/IJPSR.0975-8232.9\(5\).1723-36](http://dx.doi.org/10.13040/IJPSR.0975-8232.9(5).1723-36)
- Warnis, M., Aprilina, L. A., dan Maryanti, L. (2020). Pengaruh suhu pengeringan simplisia terhadap kadar flavonoid total ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* L.). In *Prosiding Seminar Nasional Kahuripan*, 264-268.
- Wijaya, N., dan Ridwan, A. (2019). Klasifikasi jenis buah apel dengan metode K-Nearest Neighbors dengan ekstraksi fitur HSV dan LBP. *Jurnal Sisfokom (Sistem Informasi dan Komputer)*, 8(1), 74-78.
<https://doi.org/10.32736/sisfokom.v8i1.610>
- Wiranata, G., Yuwono, S. S., dan Purwantiningrum, I. (2015). Pengaruh lama pelayuan dan suhu pengeringan terhadap kualitas produk apel celup anna (*Malus domestica*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1).
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/350>
- Wulandari, L. G. I., Widana, I. N. S., dan Subrata, I. M. (2021). Analisis kadar flavonoid dan organoleptik pada teh kulit buah mangga madu (*Mangifera indica* Linn.). *Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*, 11(2), 376-385.
<https://ojs.mahadewa.ac.id/index.php/emasains/article/download/1251/1105/5162>
- Yunianto, A. E., Lusiana, S. A., Suryana, T. N. T., Utami, N., Yunieswati, W., Ningsih, W. I. F., Fitriani, R. J., Argaheni, N. B., Febry, F., Puspa, A. R., Atmaka, D. R., dan Lubis, A. (2021). *Ilmu Gizi Dasar*. Medan: yayasan Kita Menulis.
https://repository.stikespersadanabire.ac.id/assets/upload/files/docs_1634609849.pdf