

## DAFTAR PUSTAKA

- USDA. United State Departement of Agriculture. (2019). USDA National Nutrient Daabase for Standart Reference. Diakses Dari [https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/.](https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/)
- Adhiksana, A. (2017). Perbandingan Metode Konvensional Ekstraksi Pektin Dari Kulit Buah Pisang Dengan Metode Ultrasonik. *Journal of Research and Technology*, 3(2), 80–88.  
<https://journal.unusida.ac.id/index.php/jrt/article/view/276/229>
- Aini, H., Diniarti, N., & Azhar, F. (2021). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BUAH PEPAYA (*Carica papaya L.*) PADA PAKAN TERHADAP PENINGKATAN KECERAHAN IKAN MASKOKI (*Carassius auratus*). *Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia*, 9(2), 140–148.  
<https://doi.org/10.36706/jari.v9i2.15460>
- Aminah, S., & Hersoelistyorini, W. (2021). Review Artikel : Enkapsulasi Meningkatkan Kualitas Komponen Bioaktif Minuman Instan. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 4 E-ISSN :, 1869–1882.  
<https://journal.upgris.ac.id/index.php/jiphp/article/view/11231>
- Arwani, M., Wijana, S., & Kumalaningsih, S. (2019). Nutrient and saponin content of Moringa oleifera leaves under different blanching methods. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 230(1).  
<https://doi.org/10.1088/1755-1315/230/1/012042>
- Asri, D., Ari, A., Kimia, J. T., Malang, P. N., Soekarno, J., & No, H. (2021). Teknologi Enkapsulasi: Teknik Dan Aplikasinya. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 7(2), 202–209. <https://doi.org/10.33795/distilat.v7i2.210>
- Buana Januarti, I., Santoso, A., & Razak, A. S. (2017). Flavonoid Extraction of Teak Leaf (*Tectona grandis L.*) with Ultrasonic Method (Study Of Material:Solvent Ratio and Extraction Time) Program Studi Farmasi Fakultas Kedokteran Universitas Islam Sultan Agung Jl. Kaligawe KM 4 Semarang 50012 Telp.(+6224) 6583. *Media Farmasi Indonesia*, 12(2), 1263–1270. <https://mfi.stifar.ac.id/MFI/article/view/22/14>
- Budiarti, G. I., Sya'bani, I., & Alfarid, M. A. (2021). Pengaruh Pengeringan

- terhadap Kadar Air dan Kualitas Bolu dari Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L). *Fluida*, 14(2), 73–79. <https://doi.org/10.35313/fluida.v14i2.2638>
- Bupu, M. D., Inggritha, M., Bessi, T., Lenggu, M. Y., & Shitta, O. (2022). Perbandingan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Daun Kelor ( *Moringa*. *Jurnal FarmasiKoe*, 5(2), 22–29. <https://jurnal.poltekeskupang.ac.id/index.php/koe/article/view/1029>
- Chopipah, S., Solihat, S. S., & Nuraeni, E. (2021). Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid pada Daun Benalu, Katuk, Johar, dan Kajajahi: Review. *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science*, 1(2), 19–26. <https://jurnal.uinbanten.ac.id/index.php/tropicalbiosci/article/view/5247/3340>
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>
- Desta Donna Putri Damanik, Nurhayati Surbakti, & Rosdanelli Hasibuan. (2014). EKSTRAKSI KATEKIN DARI DAUN GAMBIR (*Uncaria gambir roxb*) DENGAN METODE MASERASI. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 3(2), 10–14. <https://doi.org/10.32734/jtk.v3i2.1606>
- Diantoro, A., Rohman, M., Budiarti, R., & Palupi, H. T. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 59–66. <https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/469>
- Djaeni, M., Ariani, N., Hidayat, R., & Utari, F. D. (2017). Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan Ultrasonic Aided Anthocyanin Extraction of *Hibiscus sabdariffa* L. Flower Petal: Antioxidant Activity. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3), 71. <https://doi.org/10.17728/jatp.236>
- Djahilape, S. R., Suprijono, A., & S, A. A. H. W. (2020). and the Determination of Total Flavonoid. *Media Farmasi Indonesia*, 11(1), 1014–1023. <https://mfi.stifar.ac.id/MFI/article/view/150>
- Engelen, A. (2018). Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal of Agritech Science*, 2(1), 10–15. <http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jasc/article/view/173/83>

- Fatmawati, A., & Aji, N. P. (2019). Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam) Dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis Densitometri. *Proceedings of the Conference Maternal Healthcare and Pharmacy*, 1(1), 1–7. <http://fikes.almaata.ac.id/wp-content/uploads/2019/07/Annisa-FatmawatiNurwani-Purnama-Aji.pdf>
- Febrina, L., Rusli, R., & Muflihah, F. (2015). Optimalisasi Ekstraksi Dan Uji Metabolit Sekunder Tumbuhan Libo (*Ficus Variegata* Blume). *Journal Of Tropical Pharmacy And Chemistry*, 3(2), 74–81. <https://doi.org/10.25026/jtpc.v3i2.153>
- Gloriana, E. M., Sagita, L., & Siswanto. (2021). Karakterisasi Flavonoid Daun Kitolod dengan Metode Maserasi dan Enkapsulasi. *Journal of Chemical and Process Engineering Jurnal ChemPro*, 2(2), 44–51. <https://media.neliti.com/media/publications/368027-none-e8ed04f4.pdf>
- Haerani, A., Chaerunisa, A., Yohana, & Subarnas, A. (2018). Artikel Tinjauan: Antioksidan Untuk Kulit. *Farmaka, Universitas Padjadjaran, Bandung*, 16(2), 135–151. <https://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/17789>
- Handayani, H., Sriherfyna, F. H., & Yunianta, Y. (2016). Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Metode Ultrasonic Bath (Kajian Rasio Bahan : Pelarut Dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 262–272. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/327>
- Hartati, A., Wuryandari, T., & Wilandari, Y. (2013). *Analisis Varian Dua Faktor Dalam Rancangan Pengamatan Berulang (Repeated Measures)*. 2(July), 1–16. <https://media.neliti.com/media/publications/99825-ID-analisis-varian-dua-faktor-dalam-rancang.pdf>
- Hasna, T., Anandhito, R. B. K., Khasanah, L. U., Utami, R., & Manuhara, G. J. (2018). Pengaruh Kombinasi Maltodekstrin dan Whey sebagai Bahan Penyalut pada Karakteristik Mikroenkapsul Oleoresin Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Effect of Maltodextrin and Whey Combination as Wall Material on The Characteristics of Cinnamon. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 38(3), 259–264. <https://media.neliti.com/media/publications/276960-none-8a2308ce.pdf>

- Hayati, H. R., Dewi, A. K., Nugrahani, R. A., & Satibi, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Kadar Air Dan Waktu Melarutnya Santan Kelapa Bubuk ( Coconut Milk Powder ) Dalam Air. *Jurnal Teknologi*, 7(1), 55–60.  
<https://jurnal.umj.ac.id/index.php/jurtek/article/view/371>
- Husna, A., Khathir, R., & Siregar, K. (2017). Karakteristik Pengeringan Bawang Putih (*Allium sativum* L) Menggunakan Pengering Oven. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(1), 338–347.  
<https://doi.org/10.17969/jimfp.v2i1.2178>
- Indriasari, Y., Basrin, F., & Salam, M. (2019a). ANALISIS PENERIMAAN KONSUMEN MORINGA BISCUIT (BISKUIT KELOR) DIPERKAYA TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera*). *Agroland: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 26(3), 221–229. <https://core.ac.uk/download/pdf/296928689.pdf>
- Indriasari, Y., Basrin, F., & Salam, M. B. H. (2019b). Effect of Decreasing Saponin Levels to Nutrition of Extracted Moringa Leaf Powder. *Journal of Food Research*, 8(5), 41. <https://doi.org/10.5539/jfr.v8n5p41>
- Indriasari, Y., Wignyanto, W., & Kumalaningsih, S. (2016). Effect of Blanching on Saponins and Nutritional Content of Moringa Leaves Extract. *Journal of Food Research*, 5(3), 55. <https://doi.org/10.5539/jfr.v5n3p55>
- Isnan & Nurhaedah. (2017). Ragam Manfaat Tanaman Kelor ( *Moringa oleifera* Lamk) Bagi Masyarakat. *Info Teknis EBONI*, 14(1), 63–75.  
<http://ejournal.forda-mof.org/ejournal-litbang./index.php/buleboni/article/view/5096/4512>
- Isyraqi, N. A., Rahmawati, D., & Sastyarina, Y. (2020). Studi Literatur: Skrining Fitokimia dan Aktivitas Farmakologi Tanaman Kelor (*Moringa oleifera* Lam). *Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 9.  
<https://prosiding.farmasi.unmul.ac.id/index.php/mpc/article/view/426>
- Jannah, Fithri Yati Eka & Bahar, A. (2022). The Effect of Added Moringa Leaves ( *Moringa oleifera* L .) and Quail Eggs ( *Coturnix-coturnix japonica* ) on Wingko as A Snack for Anemia. *International Journal of Food, Agriculture, and Natural Resources*, 03(03), 12–17.

- <https://journal.fanres.org/index.php/IJFANRES/article/view/101/71>
- Jusnita, N., & Syurya, W. (2019). Karakterisasi Nanoemulsi Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera Lamk.) (Characterization of Nanoemulsion from Moringa oleifera' Extract) Nina Jusnita\*, & Wan Syurya Fakultas Farmasi Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta, Jl Sunter Permai Raya, Jakarta 14350,. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 6(1), 16–24. <https://core.ac.uk/reader/267911870>
- Khaliq, A., Azhar, & Rusli. (2022). Rancang Bangun Monitoring Dan Kontrol Ph Air. *Jurnal Tektro*, 06(02), 136–141. <https://ejournal.pnl.ac.id/TEKTRO/article/download/3722/2912>
- Khotimah, H., Agustina, R., & Ardana, M. (2018). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Miana (Coleus atropurpureus L. Benth). *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 8(November 2018), 1–7. <https://doi.org/10.25026/mpc.v8i1.295>
- Kurniasari, L., Hidayah, F. N., & Nafisawati, K. M. (2022). Enakpsulasi Minyak Cengkeh Dengan Bahan Whey Protein Concentrate (WPC) Melalui Teknik Emulsifikasi. *JURNAL INTEGRASI PROSES*, 11(1), 26–31. <https://jurnal.untirta.ac.id/index.php/jip/article/view/13600>
- Kurniawan, H. (2020). PENGARUH KADAR AIR TERHADAP NILAI WARNA CIE PADA GULA SEMUT. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 9(3), 213–221. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTP/article/view/4215>
- Kusmardika, D. A. (2020). Potensi Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dalam Mencegahan Kanker. *Journal of Health Science and Physiotherapy*, 2(1), 46–50. <https://doi.org/10.35893/jhsp.v2i1.33>
- Luditasari, D. F. A., Puspitasari, A., & Lestari, I. (2019). AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAUN BAYAM MERAH (*Amaranthus tricolor L.*) DAN DAUN KELOR (*Moringa oleifera Lamk*) SEGAR DAN DENGAN PENGOLAHAN *Dayinta*. 8(2), 710–716. <http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/ANKES/article/view/1205>
- Margining, I., Utami, T., & Yusuf, M. (2023). KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORIS MINUMAN INSTAN EKSTRAK BERAS HITAM BERDASARKAN KONSENTRASI MALTODEKSTRIN DENGAN METODE

- FOAM-MAT DRYING Physicochemical and Sensory Characteristics of Instant Drink Black Rice Extract Based on Maltodextrin Concentrati*. 13(1).  
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/download/12131/7003>
- Marhaeni, L. sutji. (2021). Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dan Antioksidan. *Agrisia*, 13(2), 40–53.  
<https://ejournal.borobudur.ac.id/index.php/3/article/view/882>
- Mien, D. J., Carolin, W. A., & Firhani, P. A. (2015). Penetapan Kadar Saponin Pada Ekstrak Daun Lidah Mertua (*Sansevieria trifasciata* Prain varietas S. Laurentii) Secara Graimetri. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*, 2(2), 67.  
<https://www.poltekkesjakarta3.ac.id/ejurnalnew/index.php/jitek/article/download/86/66>
- Mubarak, K., Natsir, H., Wahab, A. W., & Satrimafitrah, P. (2017). ANALISIS KADAR  $\alpha$ -TOKOFEROL (VITAMIN E) DALAM DAUN KELOR (*Moringa oleifera* Lam) DARI DAERAH PESISIR DAN PEGUNUNGAN SERTA POTENSINYA SEBAGAI ANTIOKSIDAN. *Kovalen*, 3(1), 78.  
<https://doi.org/10.22487/j24775398.2017.v3.i1.8236>
- Mustafidah, H., & Giarto, W. G. P. (2021). Aplikasi Berbasis Web untuk Analisis Data Menggunakan Korelasi Bivariat Pearson. *Sainteks*, 18(1), 39.  
<https://doi.org/10.30595/sainteks.v18i1.10564>
- Narsih, N., & Agato, A. (2018). Efek Kombinasi Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Komponen Senyawa Ekstrak Kulit Lidah Buaya. *Jurnal Galung Tropika*, 7(1), 75. <https://doi.org/10.31850/jgt.v7i1.320>
- Ngafifuddin, M., Sunarno, S., & Susilo, S. (2017). PENERAPAN RANCANG BANGUN pH METER BERBASIS ARDUINO PADA MESIN PENCUCI FILM RADIOGRAFI SINAR-X. *Jurnal Sains Dasar*, 6(1), 66.  
<https://doi.org/10.21831/jsd.v6i1.14081>
- Noer, S., Pratiwi, R. D., & Gresinta, E. (2018). Penetapan Kadar Senyawa Fitokimia (Tanin, Saponin dan Flavonoid) sebagai Kuersetin Pada Ekstrak Daun Inggu (*Ruta angustifolia* L.). *Jurnal Eksakta*, 18(1), 19–29.  
<https://doi.org/10.20885/eksakta.vol18.iss1.art3>
- Noviyanty, Y. N., Herlina, H., & Fazihkun, C. (2020). IDENTIFICATION AND

DETERMINATION OF SAPONIN LEVELS FROM BIDURROT  
EXTRACT (*Calotropis gigantea* L) USING GRAVIMETRY METHOD.

*Journal of Pharmaceutical And Sciences*, 3(2), 100–105.

<https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v3i2.52>

Nurhayati, N., Ihromi, S., Asmawati, A., Marianah, M., Saputrayadi, A., & Jahidin, M. (2021). Pelatihan Pembuatan Teh Kelor Sebagai Upaya Menjaga Imunitas Tubuh Selama Masa Pandemi Covid-19. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2), 477.

<https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i2.4659>

Nuryadi, Astuti, T. D., Utami, E. S., & Budiantara, M. (2017). *Buku Ajar Dasar-dasar Statistik Penelitian*. [http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/6667/1/Buku-Ajar\\_Dasar-Dasar-Statistik-Penelitian.pdf](http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/6667/1/Buku-Ajar_Dasar-Dasar-Statistik-Penelitian.pdf)

Oktavillariantika, A. A. I. A. S., Dewi, N. P. U. S., Yanti, N. L. P. K. M., & Arisanti, C. I. S. (2018). Pengaruh Jenis dan Rasio Maltodekstrin DE 10 dan Gum Arab Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Stabilitas Mikroenkapsulasi Antosianin Ekstrak Etanol Umbi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea*). *Jurnal Farmasi Udayana*, 7(1), 19–27. <https://media.neliti.com/media/publications/279890-pengaruh-jenis-dan-rasio-maltodekstrin-d-de5b96ae.pdf>

Pade, S. W., & Bulotio, N. F. (2019). Nutrifikasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Varietas Umur Daun Berbeda Terhadap Karakteristik Mutu Nori Rumput Laut (*Gracilaria* spp). *Journal of Agritech Science*, 3(1), 34–42. <http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jasc/article/view/406/224>

Prayoga, D. G. E., Nocianitri, K. A., & Puspawati, N. N. (2019). Identifikasi Senyawa Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kasar Daun Pepe. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(2), 111.

<https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i02.p01>

Purbowati, I. S. M., Syamsu, K., Warsiki, E., & Sri, H. (2016). STABILITAS SENYAWA FENOLIK DALAM EKSTRAK DAN NANOKAPSUL KELOPAK BUNGA ROSELLA PADA BERBAGAI VARIASI pH, SUHU DAN WAKTU. *Agrointek*, 10(1), 31.

<https://doi.org/10.21107/agrointek.v10i1.2023>

- Purnomo, W., Khasanah, L. U., & Anandito, B. K. (2014). Pengaruh Ratio Kombinasi Maltodekstrin, Karagenan dan Whey Terhadap Karakteristik Mikroenkapsulan Pewarna Alami Daun Jati (*Tectona Grandis L. F.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 121–129.  
<https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/113/79>
- Putra, I. W. D. P., Dharmayudha, A. A. G. O., & Sudimartini, L. M. (2016). Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera L*) di Bali. *Indonesia Medicus Veterinus*, 5(5), 464–473. Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera L*) di Bali.
- Putra, I. K. W., Puta, G. P. G., & Wrasati, L. P. (2020). Pengaruh Perbandingan Bahan dengan Pelarut dan Waktu Maserasi terhadap Ekstrak Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) sebagai Sumber Antioksidan The Effect Of Ratio Between Material And Solvent And Maceration Time On Cocoa Beans Husk Extract (*Theobroma ca.* *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri Vol.*, 8(2), 167–176.  
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jtip/article/download/60648/35064>
- Quaraisy, A. (2020). Data Normality Using Kolmogorov-Smirnov and Shapiro-Wilk Tests. *J-HEST Journal of Health Education Economics Science and Technology*, 3(1), 7–11.  
<https://jurnal.umsb.ac.id/index.php/inovasipendidikan/article/viewFile/2281/1798>
- Rafsanjani, M. K., & Putri, W. D. R. (2015). Karakterisasi ekstrak kulit jeruk bali menggunakan metode ultrasonic bath (kajian perbedaan pelarut dan lama ekstraksi). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1473–1480.  
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/271>
- Rahmanto, Y., Rifaini, A., Samsugi, S., & Riskiono, S. D. (2020). SISTEM MONITORING pH AIR PADA AQUAPONIK MENGGUNAKAN MIKROKONTROLER ARDUINO UNO. *Jurnal Teknologi Dan Sistem Tertanam*, 1(1), 23. <https://doi.org/10.33365/jtst.v1i1.711>
- Rifai, G., Rai Widarta, I. W., & Ayu Nocianitri, K. (2018). Pengaruh Jenis Pelarut Dan Rasio Bahan Dengan Pelarut Terhadap Kandungan Senyawa Fenolik



- Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(2), 22.  
<https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i02.p03>
- Rifkia, V., & Revina, R. (2023). *Pengaruh Variasi Bahan : Pelarut dan Lama Ekstraksi Ultrasonik dari Ekstrak Daun Kelor terhadap Rendemen dan Kadar Total Fenol Artikel Penelitian*. 15, 94–100.  
<https://jurnalnasional.ump.ac.id/index.php/PHARMACY/article/view/7752>
- Rita, F., & Nisa, F. C. (2015). Ekstraksi Antosianin Limbah Kulit Manggis Metode Microwave Assisted Extraction (Lama Ekstraksi dan Rasio Bahan : Pelarut) Extraction Anthocyanin Mangosteen Peel Waste with Microwave (Length of Extraction Time and Ratio of Material : Solvent). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri, FTP Universitas Brawijaya Malang, Malang*, 3(2), 362–373. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/152/161>
- Sadiyah, I., & Indiarto, R. (2022). *Iis Sadiyah, Rossi Indiarto, dan Yana Cahyana*. 32(3), 273–282.  
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/45469>
- Safitri, W. R. (2016). Pearson correlation analysis in determining the relationship between the incidence of dengue hemorrhagic fever and population density in the city of Surabaya in 2012-2014. *Journal of Public Health*, 16, 21–29.  
<https://journal.stikespemkabjombang.ac.id/index.php/jikep/article/view/23>
- Sakaluri, A. A., & Izzati, U. A. (2021). Hubungan antara Persepsi Dukungan Organisasi dengan Komitmen Organisasi pada Guru. *Jurnal Penelitian Psikologi*, 8(4), 1–15.  
<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/character/article/view/38271>
- 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>
- Sanou, A., Konaté, K., kabakdé, K., Dakuyo, R., Bazié, D., Hemayoro, S., & Dicko, M. H. (2023). Modelling and optimisation of ultrasound-assisted extraction of roselle phenolic compounds using the surface response method. *Scientific Reports*, 13(1), 1–9. <https://doi.org/10.1038/s41598-023-27434-5>

- Santosa, H., Sari, W., & Handayani, N. A. (2018). Ekstraksi Saponin Dari Daun Waru Berbantu Ultrasonik Suatu Usaha Untuk Mendapatkan Senyawa Penghambat Berkembangnya Sel Kanker. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 3(2).  
<https://doi.org/10.31942/inteka.v3i2.2484>
- Santoso, B. D., Ananingsih, V. K., Soedarini, B., & Stephanie, J. (2020a). PENGARUH VARIASI MALTODEKSTRIN DAN KECEPATAN HOMOGENISASI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA ENKAPSULAT BUTTER PALA (*Myristica fragrans* Houtt) DENGAN METODE VACUUM DRYING. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 94. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i2.43576>
- Santoso, B. D., Ananingsih, V. K., Soedarini, B., & Stephanie, J. (2020b). TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA ENKAPSULAT BUTTER PALA ( *Myristica fragrans* Houtt ) DENGAN METODE VACUUM DRYING EFFECT OF MALTODEXTRIN VARIATION AND HOMOGENIZATION SPEED BASED ON TO PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS OF ENCAPSULATED NUTMEG BUTTER ( *Myrist. XIII*(2).  
<https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/43576>
- Santoso, W. E. A., & Estiasih, T. (2014). Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu dengan Kopigmen Na-Kasienat dan Protein Whey serta Stabilitasnya Terhadap Pemanasan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 121–127.  
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/84>
- Sari, O. S., & Ismawati, R. (2023). MIE KERING SUBTITUSI TEPUNG TEMPE DENGAN PENAMBAHAN PUREE DAUN KELOR UNTUK ANEMIA. 4(2016), 860–876.  
<http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jkt/article/view/14807>
- Sianturi, R. (2022). Uji homogenitas sebagai syarat pengujian analisis. *Jurnal Pendidikan, Sains Sosial, Dan Agama*, 8(1), 386–397.  
<https://doi.org/10.53565/pssa.v8i1.507>
- Sintia, I., Pasarella, M. D., & Nohe, D. A. (2022). Perbandingan Tingkat Konsistensi Uji Distribusi Normalitas Pada Kasus Tingkat Pengangguran di Jawa. *Prosiding Seminar Nasional Matematika, Statistika, Dan Aplikasinya*,

2(2), 322–333.

<http://jurnal.fmipa.unmul.ac.id/index.php/SNMSA/article/view/844/399#>

- Siregar, T. M., & Kristanti, C. (2019). Mikroenkapsulasi Senyawa Fenolik Ekstrak Daun Kenikir (*Cosmos caudatus* K.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(1), 31–37. <https://doi.org/10.17728/jatp.3304>
- Siswanto, S., Kurniati, E., & ... (2022). Enkapsulasi Flavonoid Hasil Ekstraksi Maserasi Daun Blimbing Wuluh Menggunakan Rotary Vertical Encapsulation dengan Pemanas Nikelin. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(05), 506–514. <https://doi.org/10.36418/comserva.v2i5.602>
- Srirahayu, dita, Fuadah, L. A., Lestari, S., Purwati, Y., Harun, N., & Kuniasih, N. (2022). Benefits of Moringa Leaves During the Covid-19 Pandemic | JURNAL KESEHATAN : JURNAL ILMU- ILMU KEPERAWATAN, KEBIDANAN, FARMASI DAN ANALIS KESEHATAN, SEKOLAH TINGGI KESEHATAN MUHAMMADIYAH CIAMIS. *Jurnal STIKES Muhammadiyah Ciamis : Jurnal Kesehatan*, 9(April), 16–21. <https://ojs.stikesmucis.ac.id/index.php/jurkes/article/view/119>
- Suhaenah, A., & Nuryanti, S. (2017). SKRINING FITOKIMIA EKSTRAK JAMUR KANCING (*Agaricus bisporus*). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 4(1), 199–204. <https://doi.org/10.33096/jffi.v4i1.228>
- Sukardi, Arief, N. I., & Winarsih, S. (2021). Kajian Antioksidan, Total Fenol & Total Flavonoid Jamu Selokarang yang diformulasi dengan Jinten Hitam (*Nigella sativa*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(1), 39–51. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i1.15623>
- Suleman, I. F., Sulistijowati, R., Hamidah Manteu, S., Nento, W. R., Teknologi, J., Perikanan, H., Perikanan, F., & Kelautan, I. (2022). IDENTIFIKASI SENYAWA SAPONIN DAN ANTIOKSIDAN EKSTRAK DAUN LAMUN (*Thalassia hemprichii*). *Jambura Fish Processing Journal*, 4(2), 94. <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/article/view/15213>
- Susanty, Ridnugrah, N. A., Chaerrudin, A., & Yudistirani, S. A. (2019). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Zat Tambahan Pembuatan Moisturizer. *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi 2019 1*

- Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta , 16 Oktober 2019, 1–7.* <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnastek/article/view/5197>
- Tapalina, N., Tutik, T., & Saputri, G. A. R. (2022). PENGARUH METODE EKSTRAKSI PANAS TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK KULIT BAWANG MERAH (*Allium cepa* L.). *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan*, 9(1), 492–500.  
<https://doi.org/10.33024/jikk.v9i1.5830>
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.  
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531/388>
- Timilsena, Y. P., Haque, M. A., & Adhikari, B. (2020). Encapsulation in the Food Industry: A Brief Historical Overview to Recent Developments. *Food and Nutrition Sciences*, 11(06), 481–508.  
<https://doi.org/10.4236/fns.2020.116035>
- Ulhusna, F. A., Syafrianti, D., Moricha, U., & Safriani, A. (2022). Profil Fitokimia dan Aktivitas Aktioksidan Ekstrak Air Daun Tegetes Erecta L. *Jurnal Pendidikan Sains Dan Biologi*, 9(1)(1), 690–694.  
<https://ejurnalunsam.id/index.php/jempa/article/view/5641>
- Usmadi. (2020). Pengujian Persyaratan Analisis (Uji Homogenitas Dan Uji Normalitas). *Inovasi Pendidikan*, 7(1), 50–62.  
<https://doi.org/10.31869/ip.v7i1.2281>
- Wahyudi, H., Mustofa, A., & Widanti, Y. A. (2019). AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TEH DAUN KELOR (*Moringa oliefera*) -ROSELA (*Hibiscus sabdariffa* L) DENGAN VARIASI LAMA PENGERINGAN. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 3(2), 6–12.  
<https://doi.org/10.33061/jitipari.v3i2.2692>
- Wahyuni, Y., & Bolly, Y. (2021). Pengaruh Perbandingan Teh Herbal Kombinasi Daun Kelor ( *Moringa oleifera* Lam ) dengan Daun Sirsak ( *Annona muricata* Linn .) dan Variasi Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal. *Jurnal Fakultas Pertanian UNS*, 5(1), 1036–1042.  
<https://www.neliti.com/publications/365667/pengaruh-perbandingan-teh->

herbal-kombinasi-daun-kelor-moringa-oleifera-lam-denga

- Wibowo, R. A., & Kurniawan, A. A. (2020). Analisis Korelasi Dalam Penentuan Arah Antar Faktor Pada Pelayanan Angkutan Umum Di Kota Magelang. *Journal of Electrical Engineering, Computer and Information Technology*, 1(2), 1–6. <https://jurnal.untidar.ac.id/index.php/thetaomega/article/view/3552>
- Widiasari, S. (2018). *Mekanisme Inhibisi Angiotensin Converting Enzym Oleh Flavonoid Pada Hipertensi Inhibition Angiotensin Converting Enzym Mechanism By Flavonoid in Hypertension*. 1(2), 30–44. <http://jurnal.univrab.ac.id/index.php/cmj/article/view/474>
- Widiastini, L. P., Karuniadi, I. G. A. M., & Tangkas, M. (2021). Senyawa Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kelor (Moringa Oleifera) Di Denpasar Selatan Bali. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 16(1), 135. <https://doi.org/10.32382/medkes.v16i1.2038>
- Widowati, I., Efiyati, S., & Wahyuningtyas, S. (2014). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Bakteri Pembusuk Ikan Segar (*Pseudoonas Aeruginosa*). *Pelita*, 9(1), 146–157. <https://journal.uny.ac.id/index.php/pelita/article/view/4018>
- Yani, K. L. P., Nastiti, K., & Noval. (2023). Pengaruh Perbedaan Jenis Pelarut Terhadap Kadar Flavonoid Total Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) The Effect of Different Types of Solvents on Total Levels of Flavonoid Extract (*Annona muricata L.*). *UMPR*, 001. <https://journal.umpr.ac.id/index.php/jsm/article/view/5131/3225>
- Yuliani, N. N., & Dienina, D. P. (2015). Uji Aktivitas Antioksidan Infusa Daun Kelor (*Moringa oleifera*, Lamk) Dengan Metode 1,1- diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH). *JURNAL INFO KESEHATAN*, 14 No.2. <https://jurnal.poltekeskupang.ac.id/index.php/infokes/article/view/98/95>
- Yuliantari, N. W. A., Widarta, I. W. R., & Permana, I. D. G. M. (2017). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Menggunakan Ultrasonik The Influence of Time and Temperature on Flavonoid Content and Antioxidant Activity of Sirsak Leaf (*Annona mur.* *Media Ilmiah Teknologi*

*Pangan*, 4(1), 35–42.

<https://ojs.unud.ac.id/index.php/pangan/article/view/29815>

Yuliany, E. H. (2020). Pengenalan Manfaat Daun Kelor Pada Proses Pemulihan Warna Kulit Akibat Hiperpigmentasi Di Sma Negeri 9. *Jurnal Botoboh*, 5(1), 7077. <https://journal.isi-padangpanjang.ac.id/index.php/Batoboh>

Yuliawaty, S. T., & Susanto, W. H. (2015). PENGARUH LAMA PENGERINGAN DAN KONSENTRASI MALTODEKSTRIN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN INSTAN DAUN MENKUDU (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 41–51. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/108>

