

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, A. A., Kandriasari, A., & Rusilanti. (2021). Pengaruh Penggunaan Cairan (Susu UHT, Santan Segar, dan Santan Instan) pada Pembuatan Macaroni Schotel Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 4(2), 34–39.
- Amalia, R., & Anggarani, M. A. (2022). Analisis kadar Fenolik, Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Umbi Bawang Bombai (*Allium cepa* L.). *Journal of Chemistry*, 11(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.26740/ujc.v11n1.p34-45>
- Amin, N. F., Garancang, S., & Abunawas, K. (2023). Konsep Umum Populasi Dan Sampel Dalam Penelitian. *Jurnal Kajian Islam Kontemporer*, 14(1).
- Andrea, T. P., & Pramesti, D. S. (2020). Inovasi Rempah Pada Makanan Penutup. *Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 3(2), 33–50. <https://doi.org/https://doi.org/10.46837/journey.v3i2.88>
- Ardiansyah, Risnita, & Jailani, M. , S. (2023). Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian Ilmiah Pendidikan Pada Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif. *Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 1–9.
- Artanti, D., & Sari, Y. E. S. (2022). Deteksi Bakteri Salmonella sp. Pada Mentega Martabak Manis di Daerah Pogot Surabaya. *Jurnal Pedago Biologi*, 10(2), 81–87. <https://doi.org/https://doi.org/10.30651/pb:jppb.v10i2.17523>
- Asrulla, Risnita, Jailani, M. , S., & Jeka, F. (2023). Populasi dan Sampling (Kuantitatif), Serta Pemilihan Informan Kunci (Kualitatif) dalam Pendekatan Praktis. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 26320–26332. <https://doi.org/https://doi.org/10.31004/jptam.v7i3.10836>
- Astuti, K. W., Yuliana, E., & Nurhidayati, I. (2021). Pelatihan Pembuatan Produk Body Lotion Berbahan Dasar Susu Sapi Segar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Aka*, 1(1), 8–11. <https://doi.org/10.55075/jpm-aka.v1i1.45>
- Atmoko, P. H., & Krestanto, H. (2017). Profesionalisme Chef dalam Pengolahan dan Meningkatkan Kualitas Makanan di Cavinton Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(2). <https://doi.org/10.31294/khi.v8i2.2434>
- Bimmaharyanto, D. E., Umboro, R. O., & Apriliany, F. (2022). Aktivitas Antifungi Ekstrak Etanol Daun Parsley (*Petroselinum Crispum*) Terhadap Pertumbuhan Jamur Candida Albicans Secara Invitro. *Jurnal Kesehatan Qamarul Huda*, 10(2), 224–231. <https://doi.org/10.37824/jkqh.v10i2.2022.411>

- Bukhari, S. A. R. (2021). *Sample Size Determination Using Krejcie and Morgan Table*. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.11445.19687>
- Dewi, N. P. S. K., Wisaniyasa, N. W., & Wartini, N. M. (2023). Karakteristik Tepung Daun Kelor Berdasarkan Perbedaan Suhu Dan Lama Blansing. *Scientific Journal of Food Technology*, 10(2), 59–67. <https://doi.org/https://doi.org/10.24843/MITP.2023.v10.i02.p59-67>
- Dwiyana, P., & Miftahul, F. (2023). Pembuatan Dawet Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.), Daya Terima dan Peluangnya Sebagai Pangan Bernutrisi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Perkotaan*, 3(1), 22–33. <https://doi.org/https://doi.org/10.37012/jkmp.v1i2.1196>
- Engelen, A. (2018). Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna, dan Sifat Sensori pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal of Agritech Science*, 2(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.30869/jasc.v2i1.173>
- Fajrina, F. N., & Yamit, Z. (2022). Pengaruh Inovasi Produk, Desain Produk, dan Kualitas Produk Terhadap Keunggulan Bersaing pada Produk Maybelline di Yogyakarta. *Jurnal Mahasiswa Bisnis & Manajemen*, 1(2), 131–142.
- Friskilla, Y., & Rahmawati. (2018). Pengembangan Minuman Teh Hitam Dengan Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L) Sebagai Minuman Menyegarkan. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 1(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v1i1.53>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12). <https://doi.org/10.47492/jip.v1i12.606>
- Hikmawanti, N. P. E., Hariyanti, Aulia, C., & Viransa, V. P. (2016). Kandungan Piperin Dalam Ekstrak Buah Lada Hitam Dan Buah Lada Putih (*Piper Nigrum* L.) Yang Diekstraksi Dengan Variasi Konsentrasi Etanol Menggunakan Metode KLT-Densitometri. *Jurnal Ilmu Farmasi*, 13(2), 173–185. <https://doi.org/https://doi.org/10.12928/mf.v13i2.7769>
- Hudoyo, A., & Nurmayasari, I. (2019). Peningkatan Produktivitas Jagung Di Indonesia. *Journal of Socio Economics*, 1(2), 102–108.
- Kusumawardani, S., & Larasati, A. (2020). Analisis Konsumsi Air Putih Terhadap Konsentrasi Siswa. *Jurnal Ilmiah PGSD*, 4(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.24853/holistika.4.2.91-95>
- Ladeska, V., Rindita, Amyra, N., & Veranthi, T. D. (2020). Analisa Fisikokimia dan Aktivitas Antioksidan Umbi Bawang Bombay (*Allium cepa* L.). *Jurnal Jamu Indonesia*, 5(2), 56–67. <https://doi.org/https://doi.org/10.29244/jji.v5i2.170>

- Larasati, S. (2024). Pengaruh Mie Berbahan Dasar Campuran Serbuk Daun Kelor dan Tepung Terigu terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. *Gastronomy and Culinary Art*, 3(1).
<https://doi.org/10.36276/gastronomyandculinaryart.v3i1.689>
- Maharani, N., Sari, I. A., Wicaksono, D. A., & Nuraini, U. (2023). Kajian Penggunaan Jenis Rennet Nabati dan Hewani Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Keju Mozarella Susu Sapi. *Journal of Student Research*, 1(1), 423–431. <https://doi.org/https://doi.org/10.55606/jsr.v1i1.1083>
- Marhaeni, L. S. (2021). Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dan Antioksidan. *Jurnal Agrisia*, 13(2).
- Meidyrianto, R. K., & Wilson. (2024). Pengaruh Penggunaan Cairan (Susu UHT, Santan Segar, dan Santan Instan) pada Pembuatan Macaroni Schotel terhadap Daya Terima Konsumen di Sweetbox Medan. *Jurnal Pendidikan Tambusa*, 8(2), 29253–29258.
- Meilyanti, I., Zulkarnain, D., & Pagala, M. A. (2021). Kualitas Fisik Telur Ayam Ras di Kota Kendari. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 3(2), 157–164. <https://doi.org/10.56625/jipho.v3i2.18026>
- Nasution, L. M. (2018). Analisis Data Penelitian. *Jurnal Hikmah*, 15(2).
- Prianata, I. K. S., & Aprinica, N. P. I. (2023). Kualitas Puding dengan Campuran Daun Kelor. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 2(12), 2655–2662. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i12.661>
- Putri, D. M., Nugroho, S. D., & Soedarto, T. (2022). Strategi Pengembangan Usaha Susu Sapi Perah Di UD. Rojo Susu Sapi Kota Surabaya. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 9(3), 1193–1207. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25157/jimag.v9i3.8349>
- Ramadhani, D. A., & Mulyani, S. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sagu Terhadap Tingkat Kesukaan Bolu Kemojo. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), 68–73. <https://doi.org/https://doi.org/10.36929/jpk.v7i2.136>
- Rante, D. C. (2022). Pengaruh Jenis Garam Terhadap Rasa Dari Lawar Ayam Makanan Khas Bali. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 1(5), 1155–1168. <https://doi.org/https://doi.org/10.22334/paris.v1i5.81>
- Saharuddin, & Prihatmono, M. W. (2020). Analisis Usability Google Classroom Menggunakan Metode Skala Likert. 12(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.56708/progres.v12i2.184>

- Sembiring, N., Wahyuni, D., & Zakiyya. (2021). *Pembuatan Bahan Olahan Berbahan Baku Udang Untuk Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat*. 4(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.32734/lwsa.v4i1.1159>
- Sugrani, A., & Taufiq, N. (2023). Uji Kualitas Air Minum dan Air Sanitasi yang ada pada UPT SPF SDN Komplek IKIP. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 61–120. <https://doi.org/https://doi.org/10.55883/jipam.v2i2.45>
- Suharyanto, Sulaiman, N. B., Zebua, C. K. N., & Arief, I. I. (2016). Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Telur Konsumsi yang Beredar di Sekitar Kampus IPB, Darmaga, Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 275–279. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.275-279>
- Sulistia, F. Y., & Vatesia, A. (2024). Penerapan Deep Learning Menggunakan Convolutional Neural Network (CNN) Untuk Klasifikasi Daging Ayam Menggunakan Arsitektur Resnet-50. *Journal of Information Technology and Computer Science*, 7(3). <https://doi.org/https://doi.org/10.31539/intecom.v7i3.10087>
- Sunarya, H., Legowo, A. M., & Sambodho, P. (2016). Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarella dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal*, 5(3), 17–22.
- Suriani, N., Risnita, & Jailani, S. (2023). Konsep Populasi dan Sampling Serta Pemilihan Partisipan Ditinjau Dari Penelitian Ilmiah Pendidikan. *Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.61104/ihsan.v1i2.55>
- Suryanto, & Juniawan, H. (2018). Alokasi Waktu Dan Tingkat Pendapatan Petani Merica Di Desa Bantimurung Kecamatan Bone Bone Kabupaten Luwu Utara. *Journal Tabaro*, 2(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.35914/tabaro.v2i1.110>
- Susanto, D. S. (2022). Substitusi tepung terigu dengan tepung millet dalam pembuatan pasta ravioli. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 1(11), 3099–3113.
- Susanto, P. C., Arini, D. U., Yuntina, L., Soehaditama, J. P., & Nuraeni. (2024). Konsep Penelitian Kuantitatif: Populasi, Sampel, dan Analisis Data (Sebuah Tinjauan Pustaka). *Jurnal Ilmu Multidisiplin*, 3(1). <https://doi.org/10.38035/jim.v3i1.504>
- Tapaningsih, W. I. D. A. (2023). Saluran Pemasaran Peterseli (Petroselinum crispum, L) di Kecamatan Sabangau Kota Palangkaraya Kalimantan Tengah. *Jurnal Penelitian Dan Karya Ilmiah*, 1(6), 421–426. <https://doi.org/https://doi.org/10.59059/mutiara.v1i6.1126>

- Tarigan, D. F., Karo, S. B., Sembiring, S., & Sembiring, R. (2022). Campuran Tepung Biji Durian Dan Tepung Terigu Menjadi Cake. *Jurnal Agroteknosains*, 6(1). <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.36764/ja.v6i1.724>
- Umam, F., Basuki, A., & Adiputra, F. (2019). Pemurnian Garam dengan Metode Rekristalisasi di Desa Bunder Pamekasan untuk Mencapai SNI Garam Dapur. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 5(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v5i1.5161>
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44.
- Wadu, J., Linda, A. M., Retang, E. U. K., & Saragih, E. C. (2021). Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Makanan di Kelurahan Kambaniru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i2.4270>
- Wahyudin, A., Roem, R., & Nursaripah, S. A. (2016). Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Jagung (Zea Mays L.) Toleran Herbisida Akibat Pemberian Berbagai Dosis Herbisida Kalium Glifosat. *Jurnal Kultivasi*, 15(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.24198/kultivasi.v15i2.11867>
- Wibisono, F. J., Candra, A. Y. R., Widodo, M. E., Mardijanto, A., & Yanestria, S. M. (2022). Uji Kualitas (Organoleptis, Eber) dan Identifikasi Cemaran Salmonella Sp. Pada Daging Ayam Dari Pasar Tradisional Di Surabaya Barat. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis*, 12(1), 99–106. <https://doi.org/https://doi.org/10.46549/jipvet.v12i1.252>
- Widarti. (2017). Identifikasi Aspergillus Sp. Pada Mentega Curah Yang Diperjual Belikan Di Pasar Terong Kota Makassar. *Jurnal Media Analis Kesehatan*, 8(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.32382/mak.v8i2.836>
- Yasmiin, M. N., Holinesti, R., Faridah, A., & Indrayeni, W. (2024). Kualitas Macaroni Schotel Dengan Substitusi Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 5(3). <https://doi.org/10.24036/jptbt.v5i3.16880>
- Yusfiani, M., Diana, A., Harahap, M., & Syakura, A. (2021). Studi Marinasi Udang Kecap Asin: Uji Hedonik. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 35–41. <https://doi.org/https://doi.org/10.31970/pangan.v6i1.48>
- Zyra, S. N., Alamsyah, T. P., & Yuliana, R. (2022). Penggunaan E-Learning Berbasis Edmodo Terhadap Hasil Belajar Kelas 4 Sekolah Dasar. *Jurnal Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 15(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.33369/pgsd.15.2.97-106>