

DAFTAR RUJUKAN

- Abduh, R. A. M. S. (2019). Uji Coba Pemanfaatan Sari Daun Katuk (*Sauropus Nucifera L .*) Dalam Pembuatan *Nata De Coco*. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 24(3), 219–232.
- Arifin, A. Y., Baharta, E., & Gusnadi, D. (2021). Pemanfaatan Daun Katuk sebagai Substitusi Pewarna dan Isi pada Produk Bakpao 2020. 7(5), 1565–1573. <file:///C:/Users/acer/Downloads/15545-30540-1-SM.pdf>
- Astira Eka Putri, Y., Damiati, & Marsit, C. I. R. (2021). Uji Kualitas Red Velvet Cake Dengan Menggunakan Ekstrak Umbi Bit (*Beta Vulgaris L.*) Sebagai Bahan Pewarna alami. *Jurnal Kuliner*, 1(1), 1–14. <https://doi.org/10.23887/jk.v1i1.32811>
- Aulia Arza, P., Satriana, N., & Ilham, D. (2018). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus L. Merr*) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Vitamin C Pada Donat. *Prosiding Seminar Kesehatan Perintis E*, 1(2), 2622–2256.
- Awalia Safitri, R., & Parisudha, A. (2021). Kandungan Gizi dalam Minuman Kekinian “Boba Milk Tea” *Nutrients in Popular Drinks “Boba Milk Tea.” Gorontalo Journal of Public Health*, 4(1), 55–61. <https://jurnal.unigo.ac.id/index.php/gjph/article/view/1443/761>
- Azzahra, V. A., Putro Pirastyo, S., & Kristiutami, Y. P. (2022). Pengolahan Boba Daun Binahong Sebagai Alternatif Pemanfaatan Khasiat Daun Binahong. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 4(1), 1–6. <https://doi.org/10.51977/jiip.v4i1.732>
- BPOM RI. (2012). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Bahan Tambahan Pangan. 1–94.
- Bulkaini, B., Kisworo, D., Sukirno, S., Wulandani, R., & Maskur, M. (2020). Kualitas Sosis Daging Ayam Dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI), Indonesian Journal of Animal Science and Technology*, 5(2), 64. <https://doi.org/10.29303/jitpi.v5i2.62>
- ChatGPT. (2023). ChatGPT. <https://chat.openai.com/>
- Faisal, M., & Atmaja, D. M. (2019). Kualitas Air Pada Sumber Mata Air Di Pura Taman Desa Sanggalangit Sebagai Sumber Air Minum Berbasis Metode Storet. *Jurnal Pendidikan Geografi Undiksha*, 7(2), 74–84. <https://doi.org/10.23887/jjpg.v7i2.20691>
- Fakhrizal, M. A., & Saputra, K. H. (2020). Potensi Daun Katuk dalam Mencegah Kerontokan Rambut. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 2(2), 193–200.

<https://doi.org/10.37287/jpppp.v2i2.107>

- Halil, N. A., & Ratnaningsih, N. (2019). Inovasi Produk Pancake sayuran (*Veggie Pancakes*) untuk Anak-anak. *Jurnal Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Handayani, S. A., Ekayani, I. A. P. H., & Sukerti, N. W. (2022). Cendol Tepung Daun Katuk. *Jurnal Kuliner*, 2(1), 1–8.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (n.d.). Kamus Besar Bahasa Indonesia. Kemendikbud. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/>
- Kartika, N. W. A. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Bayam (*Amaranthus sp*) Terhadap Karakteristik Roti Tawar. Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. In Kementerian Kesehatan RI (Vol. 2, Nomor 2). Katalog dalam Terbitan. Kementerian Kesehatan RI Indonesia. Kementerian Kesehatan RI. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Tabel. <https://doi.org/10.29103/averrous.v2i2.412>
- Khairunnisa, A., & Arbi, A. S. (2021). Pengenalan Evaluasi Sensori (1 ed.). Universitas Terbuka.
- Koyan, I. W. (2012). Statistika Pendidikan Teknik Analisis Data Kuantitatif. Universitas Pendidikan Ganesha Press.
- Marganingsih, N. D., Mustofa, A., & Widianti, Y. A. (2019). Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Daun Katuk-Rosella (*Sauropus androgynous (L) Merr.- Hibiscus sabdariffa Linn*) Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 3(2), 144–151. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v3i2.2697>
- Murib, P., & Kartikawati, D. (2022). Sifat Fisik dan Organoleptik Kerupuk dengan Pewarna Hijau Alami dari Sari Daun Suji , Sari Daun Katuk dan Sari Daun Sawi *Physical and Organoleptic Properties of Crackers with Natural Green Coloring from Suji Leaves , Katuk Leaves and Mustard Leaves Extrac.* *Jurnal Agrifoodtech*, 1(1), 72–87.
- Nugraheni, M. (2012). Pewarna Alami Makanan dan Potensi Fungsionalnya. *Jurnal Universitas Negeri Yogyakarta*, 7(1), 1–9.
- Pitaloka, D. (2021). Kalori Dalam Segelas Boba Milk Tea. HMJ Ilmu Komunikasi UNILA. <https://hmjkomunikasi.fisip.unila.ac.id/read/2459/kalori-dalam-segelas-boba-milk-tea/>
- Prastyan, T. A. A. (2021). Bahaya di balik Minuman Kekinian *Bubble Milk Tea* Studi Kasus Kota Yogyakarta. *Science and Engineering National Seminar*, 6(6), 130–135.
- Purwanto, A. R. I. (2019). Pembuatan Mie Segar Dengan Pewarna Natural. 5(September), 19–28.
- Rachmawati, W., & Ramdanawati, L. (2020). Pengembangan Klorofil Dari Daun

Singkong Sebagai Pewarna Makanan Alami. 3(1), 87–97.

- Raharja, K. T., Chabibah, A. N., Sudarmayasa, I. W., & Romadhoni, I. F. (2021). Pembuatan Boba Kopi Biji Salak Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 9(1), 7–13. <https://doi.org/10.30869/jtech.v9i1.690>
- Ramadhaningtyas, V., Kawiji, & Widowati, E. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L. indica*) terhadap Mutu Sensoris, Kimia, Mikrobiologi, dan Umur Simpan Boba (*Bubble Pearl*). *Seminar Nasional Dies Natalis ke-45 UNS*, 5(1), 1012–1023.
- Riansyah, H., Maharani, D. M., & Nugroho, A. (2021). Intensitas dan Stabilitas Warna Ekstrak Daun Pandan, Suji, Katuk, dan Kelor Sebagai Sumber Pewarna Hijau Alami. *The Intensity and Stability Of Dyes From The Leaves Of Pandan, Suji, Katuk, and Moringa as Natural Green Dyes*. 15(1), 103–112.
- Rukmana, R., & Yudirachman, H. (2016). *Budidaya Sayuran Lokal: Beluntass, Gingseng Jawa, Katuk, Kelor, Mengkokan, Kecipir, Labu Siam, Onyong (Gambas), Paria Belut, Roay, Kecombrang, Kucai, Temu Kunci, Turi, Okra (I. Kurniawan (ed.)). Penerbit Nuansa Cendekia.*
- Santiasih, L., Sukerti, N. W., & Marsit, C. I. R. (2023). Kualitas Mie Basah Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Anggur Sebagai Pewarna. *Jurnal Kuliner*, 3(1), 31–42.
- Santoso, B. I., Hardinsyah, Siregar, P., & Pardede, S. O. (2011). *Air Bagi Kesehatan*. 94.
- Sasongkowati, R. (2019). *Warning: Gula, Garam dan Lemak!* (D. Wijayanti & N. Iswarso (ed.); Edisi: 201). *Desa Pustaka Indonesia*.
- Subiyono, J. (2018). *Bahan Tambahan Pangan dan Bahan Berbahaya Pada Pangan*. Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan Semarang, 41–43. <http://dishanpan.jatengprov.go.id/files/89595838BTPDANRESIDUPESTISI DA.pdf>
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Suprayogi, A. (2017). *Rahasia Daun Katuk (Katuk in Science* (N. D. Andari (ed.)). PT Penerbit IPB Press.
- Tandra, H. (2020). *Pintar Memilih Minuman Anti Obesitas & Diabetes No More Juice & Boba* (D. C. F. (ed.)). Rapha Publishing.
- Tiara, M. S., & Muchtaridi, M. (2018). Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*). *Farmaka*, 16(2), 398–405.
- Winarno, F. ., & Octaria, A. (2020). *Pewarna Makanan Alami Indonesia Potensi di Masa Depan* (Mulyono (ed.)). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional (Edisi Pert)*. Graha Ilmu.
- Yuhendri. (2022). *Inovasi untuk Keberlanjutan Usaha Kuliner*. *Jurnal Inovasi*

Pendidikan Ekonomi (JIPE), 12(1), 32. <https://doi.org/10.24036/011167780>

Zhuliyani, A. R. (2021). Manfaat Daun Katuk Untuk Meningkatkan Kualitas ASI Pada Ibu Menyusui. *Medsains*, 3(2), 58–66.

