

Teh kelor

anonymous marking enabled

Submission date: 15-Mar-2023 12:34PM (UTC+0700)

Submission ID: 2037588514

File name: Turnitin_MANUSKRIP_WIDYASTUTI_2.pdf (304.28K)

Word count: 3080

Character count: 17341

1 DAYA TERIMA DAN ANALISIS KANDUNGAN ZAT BESI PADA TEH DAUN KELOR DENGAN PENAMBAHAN JAHE

"Acceptance And Analysis Of Iron Content In Moringa Leaf Tea With The Addition Of Ginger"

Abdullah¹ Jamrin¹, Fatmawaty Suaib¹, Chaerunnimah¹, Widyastuti²

¹ Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar

² Mahasiswa Sarjana Terapan, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar

*Korespondensi : widyastuti@poltekkes-mks.ac.id

ABSTRACT

As a raw material for drinks, tea is processed from tea leaves through a certain process. Moringa leaves as a type of multi-purpose plant are rich in nutrients including iron. Ginger is one of the important spices, used as a flavoring ingredient in dishes or various drinks. Moringa leaf tea with ginger is said to be a healthy and iron-rich beverage alternative. The purpose of this study was to determine the acceptability and analysis of iron content in Moringa leaf tea with the addition of ginger. This type of pre-experimental or laboratory research with the OneShot Study Case design. Making tea at the Food Technology Laboratory and receiving power using 30 panelists at the Organoleptic Laboratory, Department of Nutrition, Health Polytechnic, Ministry of Health, Makassar. Iron content was analyzed using the Atonomi Absorption Spectrophotometry (AAS) method at the Animal Feed Chemistry Laboratory, Department of Nutrition and Animal Feed, Faculty of Animal Husbandry, Hasanuddin University. The results showed that the panelists' acceptance was most favorable to moringa leaf tea with the addition of ginger, namely F3 concentration of 40%. Laboratory test results showed that the iron content in Moringa leaf tea with the addition of ginger F3 concentration was 56.968 mg/100 gram. It is suggested for further researchers to continue testing the content of other macro and micro nutrients and develop Moringa tea products with local ingredients with high nutritional value.

Keywords : Ginger, Iron Moringa Leaves, Tea,

ABSTRAK

Sebagai bahan baku minuman, teh diolah dari pucuk daun teh melalui proses tertentu. Daun kelor sebagai jenis tanaman multi guna kaya nutrisi termasuk zat besi. Jahe merupakan salah satu rempah penting, digunakan sebagai bahan penyedap masakan atau berbagai minuman. Teh daun kelor dengan jahe dikatakan sebagai alternatif minuman yang sehat dan kaya zat besi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima dan analisis kandungan zat besi pada teh daun kelor dengan penambahan jahe. Jenis penelitian pra eksperimen atau laboratorik dengan desain OneShot Study Case. Pembuatan teh di Laboratorium Teknologi Pangan dan daya terima menggunakan 30 panelis di Laboratorium Organoleptik Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Makassar. Kandungan zat besi dianalisis menggunakan metode Atonomi Absorption Spektrofotometri (AAS) tepatnya di Laboratorium Kimia Makanan Ternak Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa daya terima panelis paling disukai pada teh daun kelor dengan penambahan jahe yaitu F3 konsentrasi 40%. Hasil uji laboratorium menunjukkan bahwa kandungan zat besi pada teh daun kelor dengan penambahan jahe konsentrasi F3 adalah 56,968 mg/100 gram. Disarankan untuk peneliti selanjutnya dapat melanjutkan uji kandungan zat gizi makro dan mikro lainnya dan mengembangkan produk Teh Kelor dengan substitusi bahan - bahan lokal yang bernilai gizi tinggi.

Kata Kunci : Daun Kelor, Jahe, Teh, Zat Besi

PENDAHULUAN

Teh merupakan produk pertanian dengan banyak manfaat kesehatan. Manfaat minum teh adalah dapat menjaga kesehatan gigi dan mulut, menjaga kesehatan jantung dan sistem pencernaan, serta dapat berperan sebagai antioksidan. Flavonoid adalah salah satu senyawa peningkat kesehatan terpenting yang ditemukan dalam teh. Flavonoid merupakan senyawa yang terbentuk dari metabolit sekunder yang terdapat pada tumbuhan dan makanan (Liem dan Herawati, 2021).

Pertumbuhan penduduk Indonesia dari tahun 2015 hingga 2018 sebesar 1,41% per tahun. Di Indonesia, konsumsi teh per kapita pada periode 2014-2018 masih sangat rendah yaitu 0,35 kg/tahun dengan laju pertumbuhan 1,47%/tahun (Sita dan Rohdiana, 2021).

Pada penelitian tahun 2018 di Puskesmas 6 Langa Sulawesi Selatan tentang hubungan antara kebiasaan minum teh setelah makan dengan prevalensi anemia pada ibu hamil, 13 dari 63 ibu hamil yang disurvei menyimpulkan ada 16 ibu hamil minum teh setelah makan mengalami anemia. Sedangkan 622 tidak minum teh dan 9 anemia, tentunya ada hubungan antara kebiasaan minum teh setelah makan dengan prevalensi anemia pada ibu hamil di Puskesmas Palagga Gowa tahun 2018. Kebiasaan ini semakin banyak. Minum teh setelah makan meningkatkan risiko anemia 3 Rosita dkk, 2019).

Hasil penelitian lain menunjukkan bahwa dari 12 ibu hamil yang di Klinik Obstetri Elviana HSB Marelan, hasil penelitian subjek setelah mengkonsumsi ekstrak teh daun kelor menunjukkan hanya 3 (25 %) mengalami anemia ringan dan sam 3 9 orang. (25%) mengalami anemia ringan. 75%) responden tidak anemia. Berdasarkan hasil penelitian, peneliti menyimpulkan bahwa dari 3 ibu hamil yang masih mengalami anemia ringan setelah mengkonsumsi ekstrak teh daun kelor, 2 mengalami peningkatan Hb namun masih dalam kategori anemia ringan dan 1 responden tidak mengalami kenaikan ataupun penurunan kadar Hb dan masih dalam kategorianemia ringan (Arma dan Rusda, 2022).

Penelitian oleh Veni Hadju, dkk (2020) kelor telah terbukti menjadi suplemen diet yang meningkatkan kesehatan, terutama untuk wanita hamil. Daun kelor mengandung 7 mg zat besi, vitamin A, B, C, dan kalsium dalam 100 gram daun kelor. Hal ini menandakan bahwa daun kelor merupakan suplemen gizi bagi ibu hamil maupun kelompok usia lainnya.

Selama kehamilan, kebutuhan nutrisi meningkat dua kali lipat, menyebabkan 75% anemia defisiensi besi. Meningkatnya kebutuhan zat besi selama kehamilan meningkatkan risiko terjadinya defisiensi zat besi pada ibu hamil, yang dapat berdampak pada penurunan kadar

heme darah dan hemoglobin sehingga menyebabkan tidak cukupnya pengikatan oksigen dalam darah untuk didistribusikan ke seluruh tubuh. bahwa diperlukan suplemen makanan yang dapat mendukung proses peningkatan kadar hemoglobin (Ambarwati, 2021).

Kurangnya hemoglobin dapat menyebabkan anemia selama kehamilan, khususnya ibu hamil dengan gejala kelelahan, sering pusing, pusing, mual dan muntah lebih hebat 7 la ibu hamil muda. (Hutagaol, 2017).

Menurut *World Health Organization (WHO)* Diperkirakan setidaknya 12,5% ibu hamil terkena mual dan muntah. Di Indonesia terdapat 50-90% kasus mual muntah pada ibu hamil. Prevalensi mual muntah secara lengkap 7 dapat diamati di Indonesia, khususnya 543 ibu hamil yang mengalami mual muntah. Mual muntah terus menerus pada ibu hamil dapat menyebabkan tekanan darah tinggi yang berbahaya bagi kesehatan ibu dan janin.

Penelitian Ayu Dwi Putri dkk pada tahun 2016 menemukan bahwa minuman jahe menurunkan frekuensi mual muntah pada ibu hamil selama trimester pertama kehamilan. (Febriyeni dan D 5 ina, 2021).

Daya terima pada masyarakat merupakan kemampuan masyarakat untuk menghabiskan makanan yang telah disediakan. Hal ini terkait dengan perbedaan sifat fisik dan kimia olahan daun kelor yang mempengaruhi teh daun kelor. Penyeduhan teh daun kelor dengan penambahan jahe diduga mempengaruhi hasil akhir berupa peningkatan kadar zat besi dan daya terima rasa yang baik melalui uji rasa dan aroma. (Dwi rofiah, 2015).

Berdasarkan uraian dasar yang telah dibahas di atas dapat diketahui bahwa ibu hamil yang memiliki kebiasaan minum teh setelah makan dapat me 6ebabkan anemia, semakin banyak kebiasaan minum teh setelah makan maka semakin tinggi resiko terjadinya anemia. Namun salah satu jenis sumber pangan tinggi yang kaya zat besi yaitu daun kelor untuk mencegah anemia dapat dijadikan teh yang dapat diminum ibu hamil dan jahe dapat mengatasi mual m 5 tah pada ibu hamil. Dengan penambahan jahe dapat diinovasi sebagai produk olahan alternatif dan menghasilkan kandungan gizi dan yang berbeda pada produk olahan, seperti teh daun kelor dengan tambahan jahe. Oleh karena itu, peneliti termotivasi dan bersemangat untuk mengajukannya dalam judul penelitian "Daya Terima dan Analisis Kandungan Zat Besi pada Teh Daun Kelor dengan Penambahan Jahe"

METODE PENELITIAN

Desain, Tempat, dan Waktu

Desain penelitian yang digunakan adalah desain *One Shot Study Case*. Dilakukan dengan menambahkan jahe ke dalam teh daun kelor dalam

konsentrasi yang berbeda. Pembuatan bubuk daun kelor serta bubuk jahe dilakukan di Laboratorium Ilmu Teknologi Pangan (ITP) Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Makassar. Uji daya terima dilakukan di Laboratorium Organoleptik Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Makassar. Analisis kadar zat besi dilakukan di Laboratorium Kimia Pakan, Analisa dan Pengawasan Mutu Pangan Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin.

Prosedur Penelitian

Pembuatan bubuk daun kelor dimulai dengan memisahkan daun dari ranting kelor kemudian memblas daun tersebut. Daun kelor yang sudah dicuci bersih kemudian diblancing yaitu dengan merendam daun kelor dengan air panas selama 3 menit. Daun kelor yang sudah diblancing kemudian ditiriskan. Setelah itu daun kelor ditata pada talang oven untuk melakukan pengeringan. Pengeringan dilakukan menggunakan *Cabinet Drayer* dengan suhu 50°C. Setelah suhu stabil, loyang berisi daun kelor kemudian dimasukkan ke dalam Oven selama 17 jam. Daun kelor yang telah disortir memiliki berat sebanyak 1,8 Kg. Daun kelor yang telah kering sebanyak 345 g. Daun kelor yang sudah kering kemudian dihaluskan dengan blender dan diayak menggunakan ayakan 80 mesh, yang menghasilkan bubuk daun kelor sebanyak 300 gr.

Pembuatan jahe bubuk dari 1 Kg jahe segar, diwali dengan dikupas lalu dibersihkan. Setelah itu jahe diiris sangat tipis dengan pisau untuk memudahkan proses pengeringan. Jahe yang sudah diiris kemudian diletakkan pada loyang oven. Pengeringan jahe dilakukan dengan menggunakan *Cabinet Dryer* pada suhu 50°C dengan waktu pengeringan selama 6 jam. Setelah suhu stabil, loyang berisi irisan jahe dimasukkan ke dalam pengering. Setelah kering jahe seberat 250 gram dihaluskan dengan blender kemudian diayak dengan ayakan 80 mesh sehingga diperoleh serbuk jahe sebanyak 244 gram.

Pembuatan teh daun kelor dengan menimbang masing-masing konsentrasi bubuk daun kelor hingga 10 gram dengan penambahan jahe dibuat dengan 4 konsentrasi yaitu 0% (0 gram), 30% (3 gram), 35% (3,5 gram), 40% (4 gram). lalu menimbang dengan berat gula masing-masing konsentrasi sebanyak 45 gram, kemudian panaskan air hingga mendidih lalu timbang berat air masing – masing konsentrasi sebanyak 1.250 L kemudian pencampuran diawali dengan bubuk daun kelor dan bubuk jahe kemudian gula, dan terakhir air panas. Teh daun kelor dengan penambahan jahe dengan 4 formula dilakukan uji daya terima untuk mengetahui formula apa yang paling disukai serta

mengetahui formula yang akan dianalisis kandungan zat besi.

Pengumpulan Data

Data daya terima diperoleh dari hasil uji hedonik teh daun kelor dengan tambahan jahe. Penerimaan diperoleh melalui formulir yang diisi oleh 30 panelis tidak terlatih. Sebelum data dimasukkan ke dalam aplikasi komputer, peneliti menentukan data yang diperoleh dari hasil tes hedonik. Setelah mengolah data yang dihasilkan, gunakan uji Kruskal Wallis dengan alfa 95 %, jika terdapat perbedaan maka dilanjutkan ke uji Mann Whitney.

1 Hasil

1. Daya Terima

a. Aspek Warna

Tabel 01

Daya Terima Teh Daun Kelor dengan Penambahan Jahe pada Aspek Warna

Aspek Warna	Konsentrasi						p
	F1		F2		F3		
	N	%	N	%	N	%	
Suka	29	96,7	26	86,7	28	93,4	0,446
Tidak Suka	1	3,3	4	13,3	2	6,5	
TOTAL	30	100	30	100	30	100	

Tabel 01 menunjukkan kesukaan panelis terhadap aspek warna yang paling disukai dengan 29 panelis (96,7%) menyukai F1 Hasil uji Kruskal Wallis menunjukkan bahwa $p = 0,446$ ($>p=0,05$) berarti H_0 diterima, sehingga tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada warna teh daun kelor dengan penambahan jahe.

b. Aspek Aroma

Tabel 2

Daya Terima Teh Daun Kelor dengan Penambahan Jahe pada Aspek Aroma

Aspek Aroma	Konsentrasi						p
	F1		F2		F3		
	N	%	N	%	N	%	
Suka	21	70	25	83,4	26	86,7	0,303
Tidak Suka	9	30	5	16,6	4	13,3	
TOTAL	30	100	30	100	30	100	

Tabel 2 menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap aspek aroma yang paling disukai responden adalah F3 dimana F3 menyukai 26 orang (86,7%). Hasil uji Kruskal Wallis menunjukkan bahwa $p=0,303$ ($>p=0,05$) berarti H_0 diterima, sehingga tidak ada perbedaan yang signifikan pada aspek rasa teh daun kelor dengan penambahan jahe

c. Aspek Rasa

8 Tabel 3
Daya Terima Teh Daun Kelor dengan Penambahan Jahe pada Aspek Rasa

Aspek Warna	Konsentrasi						<i>p</i>
	F1		F2		F3		
	N	%	N	%	N	%	
Suka	24	80	25	83, 4	29	96, 7	0,084
Tidak Suka	6	20	5	16, 6	1	3,3	
TOTAL	30	100	30	100	30	100	

Tabel 3 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis pada aspek rasa yang paling disukai panelis adalah F3 dimana F3 disukai 29 orang (96,7%). Hasil uji Kruskal Wallis menunjukkan bahwa nilai $p=0,084$ ($>p=0,05$) berarti H_0 diterima, sehingga tidak ada perbedaan yang signifikan pada aspek rasa teh daun kelor dengan penambahan jahe.

2. Analisis Produk Terbaik

Tabel 4
Skor panelis terhadap teh daun kelor dengan penambahan jahe.

Produk	Warna	Aroma	Rasa	Total
F1	102	89	96	287
F2	95	96	95	286
F3	95	101	110	306

Tabel 4 menunjukkan bahwa dari ketiga formula teh daun kelor dengan penambahan jahe formula terbaik yaitu formula 3 menjadi formula terbaik dengan total 306

3. Kandungan Zat Besi

Tabel 5
Kandungan Zat Besi Teh Daun Kelor dengan Penambahan Jahe Formula Terbaik (F3) per 100 gram

Sampel	Kadar Zat Besi (mg)
Teh daun kelor dengan penambahan jahe	56,986

Tabel 5 menunjukkan hasil analisis laboratorium kandungan zat besi teh daun kelor dengan penambahan jahe, formulasi terbaik dalam 100 g adalah 56.986 mg. Teh daun kelor dengan jahe untuk 1 sendok teh beratnya 5 gram. Kandungan zat besi dalam 1 sendok teh adalah 2,8 mg

Pembahasan

1. Daya Terima

a. Warna

Hasil penelitian menunjukkan bahwa teh daun kelor dengan penambahan jahe pada penelitian ini memiliki warna agak kuning. Ada berbagai jenis teh, teh hijau, teh putih, teh hitam, dan bahkan teh oolong. Setiap jenis teh memiliki karakter yang berbeda, baik dari segi aroma maupun rasa. Penelitian ini menggunakan bahan utama daun kelor.

Penelitian Ni Putu Ayu Wisakarani Sutharsa dkk, 2015 "Pengaruh Penambahan Bubuk jahe Emprit (*Zingiber Officinale* Var *Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh daun Kelor (*Moringa Oleifera*)" dimana menggunakan 4 konsentrasi. Adapun formula disukai dari segi warna yaitu konsentrasi tertinggi 8%. Pada penelitian ini formula yang disukai panelis F3 konsentrasi 30%, berbeda dengan penelitian Ni Putu Ayu Wisakarani dkk, 2015. Hal ini disebabkan karena penelitian sebelumnya konsentrasi tertinggi hanya 8% sedangkan penelitian ini konsentrasi terendah adalah 30%. Hasil penilaian uji organoleptik menunjukkan tidak ada perbedaan warna pada setiap konsentrasi teh

b. Aroma

Hasil penelitian menunjukkan bahwa formula disukai dari segi aroma yaitu konsentrasi tertinggi 16%. Preferensi panelis terhadap aspek aroma yang paling disukai adalah F3 dengan konsentrasi tertinggi 40%. lalu F2 memiliki konsentrasi 35% dan F1 memiliki konsentrasi 30%.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Fatima dkk, 2020 "Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Merah terhadap Organoleptik Teh Celup Daun Kelor" dimana menggunakan 4 konsentrasi yaitu 4%, 8%, 12%, 16%. Adapun formula disukai dari segi aroma yaitu konsentrasi tertinggi 16%. hal ini menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan bubuk jahe pada teh daun kelor dengan penambahan jahe maka aroma khas jahe semakin kuat dan aroma langu dari daun kelor semakin berkurang. Hasil penilaian uji organoleptik menunjukkan tidak terdapat perbedaan aroma pada setiap konsentrasi teh.

c. Rasa

Adapun formula disukai dari segi aroma yaitu konsentrasi tertinggi 45% jahe + 20% gula merah. Tingkat kesukaan panelis untuk aspek rasa yang paling disukai adalah F3 dengan konsentrasi 40%. larut dalam air (Feri Kusnandar dkk, 2020).

Penelitian ini sejalan dengan penelitian

Lidya, 2021 "Pengaruh Penambahan Jahe dan Gula merah terhadap Mutu Minuman Instan Daun Kelor" dimana menggunakan 8 konsentrasi. Adapun formula disukai dari segi aroma yaitu konsentrasi tertinggi 45% jahe + 20% gula merah. Hal ini menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan bubuk jahe pada teh daun kelor dengan penambahan jahe maka rasa khas jahe semakin kuat dan rasa langu dari daun kelor semakin berkurang. Hasil penilaian uji organoleptik menunjukkan bahwa tidak perbedaan rasa pada setiap konsentrasi teh. Preferensi panelis terhadap kesukaan aspek rasa adalah F3 sebesar 40%, diikuti oleh F1 sebesar 30% dan F2 sebesar 35%.

2. Kandungan Zat Besi

Teh daun kelor dengan penambahan jahe menunjukkan bahwa kandungan zat besi pada formula terbaik (F3) dengan konsentrasi 40% yaitu 56,968/100g. Berdasarkan Angka Kecukupan Gizi 2019, Kebutuhan zat besi berdasarkan makanan ringan/selingan adalah 15% dari 18 mg atau 2,7 mg/hari. Kebutuhan zat besi ibu hamil trimester 2 dan 3 adalah 27 mg/hari. Kebutuhan zat besi berdasarkan porsi makanan ringan/selingan adalah 15% dari 27 mg atau 4,05 mg. Teh daun kelor dengan penambahan jahe mengandung zat besi sebanyak 56,968 mg dalam 100 g teh. 1 gr teh mengandung zat besi 0,56968 mg. Dalam 1.250 ml air terdapat 14 gr bubuk teh maka, 1 gelas terdapat 200 ml air dan 2,8 gr bubuk teh. 1 gelas teh mengandung zat besi sebanyak 1,59 mg. sehingga ibu hamil yang mengonsumsi 2- 3 gelas teh mampu memenuhi kebutuhan Zat besi harian dari minuman selingan pada ibu hamil.

KESIMPULAN

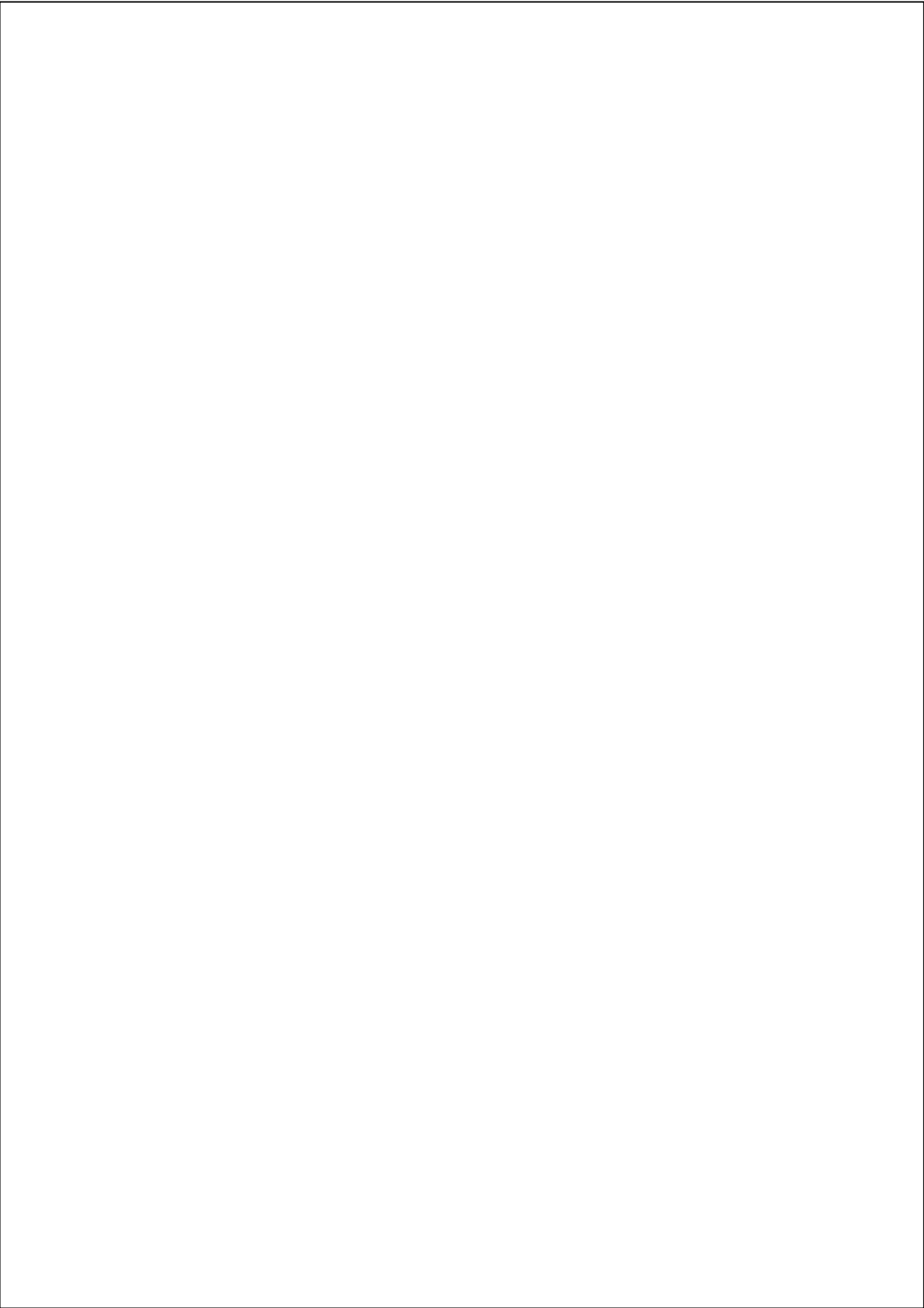
1. Daya terima teh daun kelor dengan penamahan jahe yang paling disukai berdasarkan aspek aroma adalah teh F1.
2. Daya terima teh daun kelor dengan penamahan jahe yang paling disukai berdasarkan aspek rasa adalah teh F3.
3. Daya terima teh daun kelor dengan penamahan jahe yang paling disukai berdasarkan aspek bau adalah teh F3.
4. Daya terima teh daun kelor dengan penamahan jahe formula terbaik adalah teh F3 dengan hasil kandungan zat besi per 100 gram sebesar 56,968 mg.

SARAN

1. Bagi peneliti selanjutnya agar dapat melakukan uji daya terima pada kelompok sasaran tertentu seperti remaja putri dan meneliti zat gizi makro dan mikro lainnya.
2. Bagi peneliti selanjutnya mengembangkan produk teh daun kelor dengan substitusi bahan-bahan lokal yang bernilai gizi tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, D. (2021). *The Utilization of Moringa Oleifera on Pregnant Women Related*. 7(2),.
- Arma, N., dan Rusda, M. (2022). *Pengaruh Ekstrak Teh Daun Kelor Terhadap Kejadian Anemia Pada Ibu Hamil* (Vol. 5, Issue 3).
- Dwi rofiah. (2015). *Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Kelor dengan Variasi Lama Pengeringan dan Penambahan Jahe Serta Lengkuas Sebagai Perasa Alami*.
- Fatima, S., Masriani., dan Idrus. (2020). *Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Merah Terhadap Organoleptik Teh Celup Daun Kelor (Moringa oleifera) Effect Of Addition Of Red Ginder Powder To Organoleptik Moringa Leaf Tea Bags (Moringa oleifera)*. Jurnal Pengelolaan Pangan, 5(2).
- Febriyeni, F., dan Delfina, V. (2021). *Pengaruh Pemberian Minuman Jahe dan Daun Pandan Terhadap Frekuensi Mual Muntah Pada Ibu Hamil Trimester I*. Jurnal Ilmu Keperawatan Dan Kebidanan, 12(1).
- Hutagaol, A. (2017). *Hubungan Pemberian Tablet Zat Besi (Fe) dengan Kejadian Anemia Pada Ibu Hamil Trimester I di Klinik Damayanti Medan Tahun 2016*. Jurnal Ilmiah Keperawatan Imelda, 3(1),
- Lidya, F. (2021). *Pengaruh Penambahan Jahe dan Gula Merah Terhadap Mutu Minuman Instan Daun Kelor (Moringa Oleifera Lam)*.
- Liem, J. L., dan Herawati, M. M. (2021). *Pengaruh Umur Daun Teh dan Waktu Oksidasi Enzimatis Terhadap Kandungan Total Flavonoid pada Teh Hitam (Camellia Sinesis)*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering), 10(1), 41. <https://doi.org/10.23960/jtep-1.v10i1>.
- Sita, K., dan Rohdiana, D. (2021). *Analisis Kinerja dan Prospek. Radar Opini dan Analisis Perkebunan*, 2(1),
- Ni Putu Ayu Wisakarani Sutharsa, Putu Timur Ina, I. G. A. E. (2015). *Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (Zingiber officinale Var. Amarum) Terhadap Karakteristik Teh Daun Kelor (Moringa oleifera)*. *Journal of the Japanese Society of Pediatric Surgeons*, 16(4).
- Rosita, Sumarni, dan H, R. J. (2019). *Hubungan Kebiasaan Minum Teh Setelah Makan dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil di Puskesmas Pallangga*. Sains, Seminar Nasional Penelitian, Lembaga Pengabdian, dan Uit, Masyarakat.,



Teh kelor

ORIGINALITY REPORT

17%

SIMILARITY INDEX

19%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

5%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	journal.poltekkes-mks.ac.id Internet Source	5%
2	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan Student Paper	2%
3	ejournal.helvetia.ac.id Internet Source	2%
4	media.neliti.com Internet Source	2%
5	repository.itspku.ac.id Internet Source	2%
6	uit.e-journal.id Internet Source	2%
7	ejr.stikesmuhkudus.ac.id Internet Source	1%
8	eprints.ums.ac.id Internet Source	1%

Exclude quotes On

Exclude matches

< 20 words

Exclude bibliography On

Teh kelor

GRADEMARK REPORT

FINAL GRADE

/100

GENERAL COMMENTS

Instructor

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6
