INOVASI PRODUK MINUMAN BOBA HERBAL

Turfah Ahsani Amala[1], Priyanto[2]
[1] Student, Hospitality Study Program, AKPINDO Jakarta
[2] Lecturer, Hospitality Study Program, AKPINDO Jakarta
turfahahsaniamala123@gmail.com
priyanto@akpindo.ac.id

Abstract
Boba drink is one of the contemporary drinks that has recently emerged amid Indonesian society. This drink contains tapioca balls mixed with milk, as well as additional syrup or liquid brown sugar. In this study, an innovation will be carried out with the addition of herbal plants in the form of ginger and moringa leaf, which aims to increase health care that is packaged attractively and contemporary. This study used a hedonic test, to determine the level of respondents' liking for aroma, color, taste, and texture. The data collection technique used was in the form of a questionnaire given to 89 panelists. From the data on the distribution of the questionnaire, 44,94% (40 panelists) stated that they liked the aroma, then 78,65%(70 Panelists) stated that they liked the color, then 48,31% (43 panelists) stated that they really liked the taste, and 50,56% (45 panelists) stated that they really liked the texture. Accordingly, it can be concluded that this "Innovation in Herbal Boba Drinks" has the potential to be liked by the panelists.
Keywords: ***Boba Beverage; Ginger; Moringa Leaf; Hedonic Test; Innovations***

Pendahuluan

Beberapa tahun belakangan ini, jenis-jenis minuman kekinian banyak bermunculan di tengah-tengah masyarakat Indonesia. Jenis-jenis minuman tersebut hadir dengan berbagai variasi, baik variasi dari segi tambahan bahan baku maupun variasi dari segi rasa dan aroma. Jenis-jenis minuman ini sering ditawarkan dengan variasi rasa yang beragam dan dikemas secara menarik serta banyak dijual di kedai-kedai minuman yang menyajikan minuman kekinian. Beberapa di antaranya adalah minuman berbasis kopi, minuman berbasis teh, minuman dengan tambahan es krim dan minuman boba.

Minuman boba pertama ditemukan di Taiwan pada tahun 1980 dalam bentuk *zhen zhu nai cha*, yang dalam bahasa Indonesia dapat diartikan dengan teh susu mutiara atau lebih dikenal dengan nama teh susu boba atau *boba milk tea* atau *bubble tea*. Teh susu boba merupakan jenis minuman dengan bahan dasar teh dan dicampur dengan rasa buah dan/atau susu. Biasanya ada tambahan berupa bola–bola kecil yang terbuat dari campuran tepung tapioka dengan *brown sugar* dan berwarna kehitaman yang bertekstur kenyal dan dikenal dengan sebutan boba, atau *bubble*, atau *pearl*. Tekstur kenyal tersebut merupakan ciri khas dari boba. (Veronica & Ilmi, 2020). Minuman ini disajikan dalam gelas yang dikocok. Hasil dari pengocokan akan menimbulkan gelembung. Hal inilah merupakan asal mulanya hingga disebut *bubble tea*. Sesuai berjalannya waktu, *bubble tea* bisa menjadi minuman yang digemari di berbagai negara hingga ke Amerika pada masa tahun 1990-an. Para penjual yang kreatif, mengkreasikan minuman tersebut dengan menambahkan topping dan varian rasa. (Helmalia et al., 2019).

Perkembangan minuman boba ditandai dengan bermunculnya gerai-gerai minuman boba yang menyajikan minuman dengan varian rasa yang beragam. Beberapa gerai minuman boba bahkan menyajikan minuman boba dengan desain yang unik dan menarik. Secara umum, perkembangan minuman boba menunjukkan bahwa minuman ini sangat digemari oleh masyarakat dan diharapkan akan terus berkembang di masa depan. Dengan terus berkembangnya minuman boba ini, maka peneliti melakukan inovasi agar minuman boba tidak hanya menjadi minuman yang memuaskan lidah dan pelepas dahaga saja, melainkan bermanfaat bagi tubuh konsumen yang membeli dan meminumnya. Karena di saat seperti sekarang ini, terlebih dengan adanya pandemi Covid-19 yang masih belum berakhir, kita harus terus menjaga dan meningkatkan kesehatan tubuh. Salah satu cara menjaga dan

meningkatkan kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan atau minuman yang memiliki nutrisi yang baik untuk tubuh. Salah satunya yaitu makanan atau minuman yang berasal dari tanaman herbal ataupun makanan atau minuman yang mengandung tanaman herbal.

Di Indonesia terdapat berbagai macam tanaman herbal yang memiliki manfaat kesehatan yang baik, di antaranya adalah jahe (*zingiber officinale*) dan daun kelor (*moringa oleifera*). Berbagai hasil dari penelitian yang telah dilakukan, menyatakan bahwa jahe memiliki fungsi sebagai antioksidan dan antiinflamasi, antiemetik hingga antibakteri serta peradangan, sehingga dapat membantu memperkuat sistem imun tubuh dari serangan virus maupun bakteri. Jahe mengandung gingerol dan shogaol yang terbukti memiliki kemampuan meningkatkan sistem imun supaya tidak terserang penyakit, bakteri dan virus berbahaya tubuh. (Akhfa et al., 2021). Sedangkan daun kelor memiliki banyak manfaat, antara lain sebagai *imunomodulator* atau peningkat sistim imunitas tubuh. Tanaman kelor memiliki nutrisi tinggi, seperti vitamin C, kandungan kalsium, vitamin A, kandungan potasium, dan protein. Kedua tanaman ini peneliti gunakan untuk tambahan minuman boba sehingga minuman boba bukan hanya sekedar minuman biasa, tetapi minuman yang mengandung tanaman herbal yaitu jahe dan daun kelor, yang pada akhirnya diharapkan dapat membantu menjaga kesehatan tubuh.

Tinjauan Pustaka

Minuman Boba

Teh sudah menjadi minuman yang merakyat di Taiwan. Taiwan sangat terkenal dengan teh dengan kualitas yang baik. Asal mula minuman boba yang biasanya berupa teh susu dengan butiran-butiran tapioca. Sementara itu boba sendiri merupakan makanan tradisional Taiwan, namun demikian Lewis et al (2019) dalam penelitiannya mewaspadai pentingnya pencegahan bakteri dalam minuman sejak dari pemilihan bahan, proses sampai pengemasan. Demikian penjelasan dari Mr. Fanny Low, yang merupakan direktur Taiwan Tourism Information Center Jakarta. Lebih lanjut Fanny Low menjelaskan bahwa boba sebenarnya adalah makanan penutup tradisional yang disebut *fen yuan*, yaitu puding dari tapioka dengan rasa manis yang biasanya disajikan dengan es air gula. Suatu saat, orang Taiwan ingin menikmati teh dengan cita rasa berbeda, kemudian mereka menuangkan bola tapioka tersebut ke dalam es teh sebagai tambahan untuk menikmati teh. Boba tea pertama kali diperkenalkan oleh Liu Han-Chieh, pemilik toko teh asal Taiwan bernama Chun Shui Tang di Taichung, Taiwan. Dikarenakan semua orang menyukainya, akhirnya membuat teh boba tersebut menjadi produk yang dijual di toko milik Liu Han-Chieh. Minuman tersebut kemudian dikenal secara internasional dengan sebutan nama *bubble tea* atau *pearl milk tea*, sedangkan di Indonesia disebut teh boba. (Susilawati, 2019)

Tanaman Herbal

Sejak dari jaman dahulu, Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan sumber daya baik sumber daya manusia maupun sumber daya alam. Salah satu sumber daya alam yang banyak tersebar adalah tanaman herbal. Indonesia dikenal dengan negara beriklim tropis, sehingga Indonesia banyak ditumbuhi tanaman herbal. Sekitar 80% jenis tanaman herbal yang ada di dunia, dapat tumbuh di negara Indonesia. (Hadi & Wonoseputro, 2014).

Tanaman herbal merupakan tanaman dari jenis tumbuh-tumbuhan atau dari jenis tanaman obat yang dapat dimanfaatkan dalam rangka pengobatan tradisonal. Pengobatan penyakit dengan tanaman herbal menggunakan ramuan dari bahan dasar tumbuh-tumbuhan. Pengobatan menggunakan tanaman herbal atau biasa disebut pengobatan tradisional merupakan salah satu tradisi turun menurun. (Hawaij et al., 2021). Tanaman herbal mempunyai banyak khasiat dan banyak dimanfaatkan masyarakat untuk menjaga kesehatan badan maupun untuk pengobatan. Banyak tanaman herbal yang berkhasiat untuk meningkatkan sistem imun tubuh sehingga dapat digunakan sebagai salah satu pilihan ataupun alternatif untuk menjaga kesehatan tubuh manusia. Biasanya tanaman herbal yang mengandung khasiat untuk menjaga sistem imun tubuh memiliki kandungan metabolit sekunder seperti flavonoid, alkaloid, tanin dan triterpenoid. (Artini & Veranita, 2021).

Kementerian Kesehatan RI melalui Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan telah mengeluarkan surat edaran nomor: HK.02.02/IV/2243/2020 tanggal 19 Mei 2020 tentang Pemanfaatan Obat

Tradisional Untuk Pemeliharaan Kesehatan, Pencegahan Penyakit, dan Perawatan Kesehatan, antara lain menjelaskan bahwa beberapa contoh tanaman obat meliputi:

a. Rimpang/empon-empon, seperti jahe merah, jahe, temulawak, kunyit, kencur dan lengkuas.
b. Umbi-umbian, seperti bawang putih
c. Kulit kayu, seperti kayu manis
d. Batang, seperti sereh
e. Daun, seperti kelor, katuk, pegagan, seledri
f. Buah, seperti jambu biji, lemon, jeruk nipis
g. Herba (seluruh bagian tumbuhan di atas tanah terdiri dari batang, daun, bunga, dan buah) seperti meniran
h. Biji-bijian, seperti jinten hitam (Kementerian Kesehatan RI, 2020)

Dari sekian banyak jenis tanaman kesehatan atau herbal yang ada di Indonesia, penulis hanya akan memanfaatkan dua jenis tanaman herbal saja, yaitu jahe (*zingiber officinale*) dan daun kelor (*moringaoleifera*).

Jahe

Tanaman jahe (*zingiber officinale*) termasuk ke dalam kelas *Monocotyledon* atau tanaman berkeping satu, dan masuk ke dalam famili *zingiberaceae* atau suku temu-temuan. Tanaman jahe ini merupakan salah satu jenis tanaman rempah-rempah yang telah lama tumbuh di Indonesia. (Setyaningrum & Saparinto, 2013)

Gambar 1. Jahe
Sumber: Foto Pribadi

Jahe secara umum memiliki kandungan zat gizi dan senyawa kimia aktif yang berfungsi secara preventif dan kuratif. Ditinjau dari segi nutrisi, tanaman jahe mengandung kalori, karbohidrat, serat, protein, sodium, besi, potasium, magnesium, fosfor, zeng, folat, vitamin C, vitamin B6, vitamin A, riboflavin dan niacin. (Redi Aryanta, 2019).

Jenis-jenis jahe dapat dibedakan dalam 3 jenis berdasarkan ukuran, bentuk dan warna, yaitu:

a. Jahe putih/kuning besar atau disebut juga jahe gajah, atau jahe badak, bentuknya lebih besar dan gemuk, ruas rimpangnya lebih menggembung dari lainnya.
b. Jahe putih/kuning kecil atau disebut juga jahe sunti atau jahe emprit, dengan ruas kecil, agak rata sampai agak sedikit menggembung. Jahe ini selalu dipanen setelah berumur tua. Kandungan minyak atsirinya lebih besar dari pada jahe gajah, sehingga rasanya lebih pedas.
c. Jahe merah dengan bentuk berwarna merah dan lebih kecil dari pada jahe putih kecil. (Akhfa et al., 2021)

Daun Kelor

Kelor merupakan salah satu dari sekian tanaman yang mengandung banyak nutrisi penting. Pemanfaatan kelor sebagai obat atau tanaman herbal alami yang sudah diakui oleh banyak komunitas dan budaya berdasarkan pengalaman dari kehidupan seharu-hari, secara perlahan sudah mulai dikonfirmasi oleh ilmu pengetahuan (sains). Zat yang terkandung dalam daun kelor bekerja sebagai sumber antioksidan alami yang efektif. Karena adanya beberapa macam senyawa antioksidan seperti

flavonoid, asam askorbat, karotenoid dan fenolat. (Britany & Sumarni, 2020).

Gambar 2. Daun Kelor
Sumber: Foto Pribadi

Di Indonesia banyak pohon kelor yang ditanam sebagai pagar hidup, atau ditanam di sepanjang ladang maupun di tepi-tepi sawah, yang berfungsi sebagai tanaman penghijauan. Tanaman kelor juga dikenal sebagai tanaman obat berkhasiat dengan memanfaatkan seluruh bagian dari tanaman, mulai dari daun, kulit batang, biji, hingga akarnya. Kelor memiliki khasiatnya untuk kesehatan, sebagai antijamur, antioksidan, antibakteri, antiradang, dan sebagai diuretik. Oleh sebab itu, kelor memiliki beberapa julukan seperti, pohon ajaib, pohon seribu manfaat dan *Amazing Tree*. Pemberian julukan bukan tanpa alasan, karena seperti yang kita ketahui, kelor mulai dari daun, buah, biji, bunga, kulit, batang, hingga akar memiliki manfaat yang luar biasa. Salah satu cara untuk mengolah tanaman kelor agar dapat berfungsi sebagai tanaman herbal peningkat imunitas tubuh, yaitu dengan menjadikan tanaman ini sebagai minuman teh.

Daun dari tanaman kelor memiliki kandungan nutrisi paling lengkap apabila dibandingkan dengan tanaman jenis apa pun. Selain vitamin dan mineral, ternyata daun kelor juga mengandung semua asam amino esensial, yaitu asam amino yang tidak diproduksi secara mandiri oleh tubuh manusia, sehingga harus dipasok (disuplai) dari luar tubuh manusia dalam bentuk jadi. Asam amino sangat penting sebagai bahan pembentukan protein. Daun kelor tidak mengandung zat yang berbahaya bagi tubuh. (Hendarto, 2019).

Metodologi Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Pada eksperimen kali ini dilakukan percobaan dengan menambahkan air dari sari daun kelor untuk butiran boba dan menambahkan air dari sari jahe untuk pelengkapnya. Untuk teknik pengumpulan data dilakukan dengan menyebar kuesioner atau angket kepada responden tentang uji kesukaan. Angket berisi tingkat kesukaan responden terhadap inovasi produk minuman boba herbal. Adapun kriteria tingkat kesukaan adalah sangat suka (skor 4), suka (skor 3), tidak suka (skor 2), dan sangat tidak suka (skor 1) terhadap aspek rasa, aroma, tekstur dan warna.

Dalam rangka pengambilan sampel, penulis menggunakan teknik atau metode *probability sampling*. *Probability sampling* adalah teknik pengambilan sampel yang memberkan peluang yang sama bagi setiap unsur (anggota) populasi untuk dipilih menjadi anggota sampel. Jenis yang dipergunakan adalah *simple random sampling*, yaitu metode pengambilan anggota sampel dari populasi dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi itu. (Sugiyono, 2014). Sedangkan yang menjadi populasi dari penelitian ini adalah mahasiswa semester enam dari salah satu perguruan tinggi vokasi pariwisata di Jakarta Timur dan warga sekitar. Untuk penentuan jumlah

responden atau sampel, penulis menggunakan rumus slovin, hasil yang diperoleh yaitu lima puluh dua mahasiswa dan tiga puluh tujuh orang warga sekitar, sehingga jumlah sampel yaitu delapan puluh sembilan orang.

Pembahasan

Tahapan Eksperimen

Metode yang dipergunakan dalam peneilitian ini adalah metode eksperimen. Penulis telah melakukan eksperimen sebanyak dua kali dan mendapat hasil yang berbeda. Penulis melakukan uji coba sebanyak 2 kali dengan proses pengolahan yang berbeda untuk mendapatkan hasil yang baik. Berikut adalah tahapan eksperimen produk yang penulis lakukan sehingga dapat merangkum tentang proses uji coba.

Tabel 1. Tahapan Eksperimen

Percobaan Ke-	Percobaan
1	Pada percobaan pertama penulis melakukan uji coba resep sebagai berikut: - Penulis menggunakan daun kelor sebanyak 50 gram, dan hasil yang didapat pada boba tersebut daun kelornya tidak terasa. - Proses perebusan selama 15 menit dan hasilnya tekstur boba keras dan kurang kenyal. - Proses membuat susu jahe, jahe hanya digeprek dan direbus bersama susu selama 30 menit, dan hasil yang didapat aroma jahe tidak ada kan tetapi rasanya sudah cukup kuat. - Penyimpanan boba yang sudah matang di dalam kulkas, namun hasilnya mempengaruhi tektstur, yaitu boba menjadi lebih keras.
2	Pada percobaan kedua penulis melakukan uji coba resep sebagai berikut: - Penulis menggunakan daun kelor sebanyak 100 gram dan hasilnya rasa dari daun kelornya sudah terasa namun ringan. - Proses perebusan boba daun kelor dilakukan selama 30 menit lalu didiamkan di dalam panci tersebut selama 30 menit dalam kondisi tertutup. Hasil yang didapat pada boba tersebut memiliki tekstur yang kenyal dan empuk. - Proses membuat susu jahe, penulis membakar jahenya terlebih dahulu lalu digeprek dan direbus bersama susu, dan hasil yang didapat aroma jahe pada susu tersebut kuat. - Penyimpanan boba yang sudah matang di suhu ruang dengan wadah tertutup, dan hasilnya tekstur boba tetap terjaga kekenyalan dan keempukannya.

(Sumber: Hasil Olahan Peneliti)

Pembuatan dan penyajian boba herbal

Berikut penulis sampaikan standar resep produk minuman boba yang ditambahkan dengan dua jenis tanaman herbal yaitu daun kelor dan jahe.

Tabel 2. Standar Resep Produk Minuman Boba Herbal

	Nama Bahan	Jumlah
A.	Bahan Boba	
1.	Tepung Tapioka	220 gr
2.	Gula Aren	100 gr
3.	Air Daun Kelor	120 ml(daun kelor 100 gr + air 120 ml
B.	Bahan Sirup	
1.	Gula Aren	300 gr
2.	Air	800 ml
C.	Bahan Tambahan Lain	
1.	Susu cair	2.000 ml
2.	Jahe	200 gr
3.	Es Batu (Opsional)	500 gr

Sumber: Wahyuni, 2021

A. Cara pembuatan

1. Pembuatan boba
   a. Haluskan daun kelor, tambahkan air, kemudian disaring.
   b. Air daun kelor (a.) ditambahkan gula aren, kemudian dipanaskan hingga gula aren larut.
   c. Masukkan setengah tepung tapioka dengan perlahan sambil diaduk agar tepung tidak menggumpal.
   d. Aduk hingga adonan menjadi kental dan bening.
   e. Masukkan adonan ke dalam sisa tepung tapioka dan uleni hingga merata dan kalis.
   f. Cetak adonan boba bulat-bulat dengan ukuran diameter sekitar 1 cm.
   g. Balurkan adonan yang sudah dibulatkan dengan tepung tapioka, hal ini dilakukan agar boba tidak menempel satu sama lain.
   h. Rebus boba yang sudah dibulatkan, namun sebelumnya boba harus diayak terlebih dahulu agar sisa-sisa dari tepung tapioka terbuang. Perebusan selama 30 menit dengan api sedang.
   i. Matikan api kompor dan diamkan boba dalam keadaan tertutup selama 30 menit. Hal ini dilakukan agar boba matang dan mengembang dengan sempurna.
   j. Angkat boba lalu bilas dengan air matang.
2. Pembuatan sirup
   a. Masukkan air dan gula aren ke dalam panci, kemudian panaskan hingga mendidih, sesekali diaduk.
   b. Setelah mendidih kecilkan api dan tunggu hingga mengental kurang lebih selama 20 menit sambil diaduk terus secara perlahan agar tidak menempel dan gosong.
   c. Apabila sudah mengental matikan api.
3. Campur boba yang sudah matang ke dalam sirup, lalu panaskan kembali dan diaduk perlahan hingga mengental. Hal ini dilakukan karena pada saat boba dimasukkan ke dalam sirup, maka sirup akan kembali cair.
4. Pembuatan bahan tambahan lain
   a. Bakar jahe hingga aromanya keluar, kemudian memarkan.
   b. Rebus susu dan jahe hingga mendidih
   c. Kecilkan api dan tunggu hingga 30 menit.

B. Cara Penyajian

1. Masukkan boba gula aren ke dalam gelas saji.
2. Tuang susu jahe sesuai takaran.
3. Masukkan es batu (opsional)
4. Minuman boba herbal siap disajikan

Gambar 3. Penyajian Minuman Boba Herbal
Sumber: Foto Pribadi

Analisis Hasil Produk Minuman Boba Herbal

Dari proses pembuatan minuman boba herbal, menghasilkan produk yang memiliki karakteristik sebagai berikut:

1. Warna
   Warna coklat gelap dengan sedikit warna hijau. Warna hijau dari daun kelor tertutup dengan warna coklat yang dihasilkan dari gula aren.
2. Aroma
   Pada produk minuman boba herbal ini memiliki aroma jahe yang cukup kuat.
3. Rasa
   Memiliki sedikit rasa manis, dan ketika dipadukan dengan sirup gula aren memiliki rasa manis yang pas. Sehingga secara keseluruhan minuman ini memiliki rasa yang manis dan segar dari jahe.
4. Tekstur
   Tekstur kenyal dan empuk, sehingga tidak sulit saat dikunyah. Sirup gula aren memiliki tekstur yang kental, sehingga ketika diaduk rata dengan susu membuat tektstur susu menjadi lebih *creamy*.

Analisis Hasil Uji Kesukaan

Dari hasil penyebaran angket tentang uji kesukaan, kemudian diolah dan dilakukan analisis. Untuk mengetahui kesukaan masing-masing aspek pada sampel produk minuman boba herbal, dilakukan analisis rata-rata skor, yaitu dengan mengubah data dari kualitatif hasil uji inderawi menjadi data kuantitatif. Berikut hasil analisis dari aspek aroma, warna, rasa, dan tekstur produk minuman boba herbal.

Tabel 3. Hasil Analisis Uji Kesukaan

Aspek	Jumlah Responden Skor				Persentase Skor				*Mean*
	1	2	3	4	1	2	3	4	
Aroma	1	14	40	34	1.12%	15.73%	44.94%	38.20%	3,20
Warna	0	6	70	13	0.00%	6.74%	78.65%	14.61%	3,08
Rasa	0	10	36	43	0.00%	11.24%	40.45%	48.31%	3,37
Tekstur	0	11	33	45	0.00%	12.36%	37.08%	50.56%	3,38

Sumber: Hasil Analisis Peneliti

Berdasarkan tabel 3. di atas, penulis melakukan analisis data rata-rata uji, sebagai berikut:

1. Dari aspek aroma, nilai paling tinggi terdapat pada skor 3 (suka) yaitu sejumlah 40 responden (44,94%), dengan nilai rata-rata (*mean*) 3,20.
2. Dari aspek warna, nilai paling tinggi terdapat pada skor 3 (suka) yaitu 70 responden (78,65%), dengan nilai rata-rata 3,08.
3. Dari aspek rasa, nilai paling tinggi terdapat pada skor 4 (sangat suka) yaitu 43 responden (48,31%), dengan nilai rata-rata 3,37.
4. Dari aspek tekstur, paling tinggi terdapat pada skor 4 (sangat suka) sejumlah 45 responden (50,56%), dengan nilai rata-rata 3,38.

Simpulan

Berdasarkan hasil produk minuman boba dengan inovasi penambahan daun kelor dan jahe, dapat disimpulkan bahwa tanaman herbal dapat digunakan untuk minuman boba sebagai variasi baru. Penambahan kedua bahan tersebut dapat diterima masyarakat (responden). Sedangkan berdasarkan hasil uji kesukaan produk minuman boba herbal, responden rata-rata suka aroma dan warna, dan sangat suka terhadap rasa dan teksturnya. Dengan demikian, secara keseluruhan inovasi pada produk minuman boba herbal ini dapat diterima dan disuka oleh para masyarakat (responden).

Implikasi Studi

Minuman boba dengan penambahan herbal jahe dan daun kelor memiliki implikasi yang mungkin perlu diperhatikan, tergantung pada kondisi kesehatan individu dan jumlah konsumsi. Manfaat jahe dan

daun kelor diketahui memiliki manfaat kesehatan yang beragam. Jahe dapat membantu mengurangi rasa mual, meningkatkan pencernaan, dan mengurangi peradangan. Sedangkan, daun kelor mengandung banyak nutrisi seperti vitamin A, vitamin C, kalsium, dan protein. Kombinasi keduanya dapat membantu memperkuat sistem kekebalan tubuh dan memperbaiki kesehatan secara keseluruhan. Dalam rangka menjaga kesehatan, penting untuk memilih minuman boba herbal jahe dan daun kelor yang sehat dan sesuai dengan kebutuhan.

Daftar Pustaka

Akhfa, N. L., Maulina, R. N., Nusa, T. I., Ardiani, S. R., Kurniawan, A. P., Latifah, V. E., Ramadhani, F. P., Nurunnihlah, S., & Prastanti, A. D. (2021). *Nursing System Dan Budidaya Tanaman Obat Keluarga (Toga)*. Yogyakarta: Mata Kata Inspirasi.

Artini, K. S., & Veranita, W. (2021). Tamanam Herbal untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuh: Literature Review. *Jurnal Farmasetis*, *10*(1), 15–20. https://doi.org/10.32583/farmasetis.v10i1.1383

Britany, M. N., & Sumarni, L. (2020). Pembuatan Teh Herbal Dari Daun Kelor Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Selama Pandemi Covid-19 Di Kecamatan Limo. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, 1–6.

Hadi, C. G., & Wonoseputro, C. (2014). Museum Tanaman Herbal Indonesia di Solo. *EDimensi Arsitektur Petra*, *II*(Vol 2, No 1), 257–261.

Hawaij, T., Rahayu, D. F., Kurniahadi, F., & Salsabilah, N. (2021). *Manfaat Olahan Tanaman Herbal* (1st ed.). Tasikmalaya: Langgam Pustaka.

Helmalia, A. W., Putrid, P., & Dirpan, A. (2019). Potensi Rempah-Rempah Tradisional Sebagai Sumber Antioksidan Alami Untuk Bahan Baku Pangan Fungsional. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, *2*(1), 26–31. https://doi.org/10.20956/canrea.v2i1.113

Hendarto, D. (2019). *Kasiat Jitu Daun Kelor dan Sirih Merah Tumpas Penyakit* (A. Kurniawan (ed.); 1st ed.). Yogyakarta: Laksana.

Kementerian Kesehatan RI. (2020). *Surat Edaran Nomor: HK.02.02/IV/2243/2020* (pp. 1–5).

Lewis, G., Wang, B., Shafiei Jahani, P., Hurrell, B. P., Banie, H., Aleman Muench, G. R., Maazi, H., Helou, D. G., Howard, E., Galle-Treger, L., Lo, R., Santosh, S., Baltus, A., Bongers, G., San-Mateo, L., Gilliland, F. D., Rehan, V. K., Soroosh, P., & Akbari, O. (2019). Dietary Fiber-Induced Microbial Short Chain Fatty Acids Suppress ILC2-Dependent Airway Inflammation. *Frontiers in Immunology*, *10*(September), 1–14. https://doi.org/10.3389/fimmu.2019.02051

Redi Aryanta, I. W. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, *1*(2), 39–43. https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463

Setyaningrum, H. D., & Saparinto, C. (2013). *Jahe* (B. W. Prasetya (ed.); 1st ed.). Depok:

Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Administrasi dilengkapi dengan Metode R&D* (A. Nuryanto (ed.); 22nd ed.). Bandung: Alfabeta, CV.

Susilawati, D. (2019). *Sejarah Munculnya Minuman Boba*.

Veronica, M. T., & Ilmi, I. M. B. (2020). Minuman Kekinian di Kalangan Mahasiswa Depok dan Jakarta. *Indonesian Jurnal of Health Development*, *2*(2), 83–91.

Wahyuni, N. C. (2021). *Resep Boba Brown Sugar ala Devina Hermawan, Super Kenyal dan Gurih*.