

DAFTAR PUSTAKA

1. Badan Nasional Penanggulangan Bencana. Bantuan Pemerintah Kebutuhan Dasar Pemberian Tata Cara Pedoman No.1407. Jakarta: BNPB; 2014.
2. BPBD. Rencana Kontinjensi Menghadapi Bencana Tsunami Kota Padang. Kementeri Kesehat RI. 2013;1-97.
3. Zakaria, Hadju V, As'ad S, Bahar B. Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Kelor terhadap Kuantitas dan Kualitas Air Susu Ibu (ASI) Pada Ibu Menyusui Bayi 0-6 Bulan. J MKMI. 2016;12(3):161-9.
4. Purwarna. Manajemen Kedaruratan Kesehatan Lingkungan Dalam Kejadian Bencana. Depok: Raja Grafindo; 2017.
5. Nurjanah. Manajemen Bencana. Bandung: Alfabeta; 2013.
6. Ekafitri, Fradil. Pemanfaatan Komoditas Lokal Sebagai Bahan Baku Pangan Darurat. J Pangan. 2011;20(2):153-61.
7. Atmaka W, Parnanto NHR, Utami R. Kajian Fisikokimia Dan Sensori Snack Bars Tempe Bagi Penderita Autis. J Teknol Has Pertan. 2013;6(2):119-26.
8. Pradipta I. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Snack Bars Tempe Dengan Penambahan Salak Pondoh Kering. Univ Sebel Maret. 2011;1-47.
9. Kusumastuty I, Fandianty L, Rio Julia A. Formulasi Food Bar Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat. Indones J Hum Nutr. 2015;2(2):68-75.
10. Murni M. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Kualitas dan Citarasa Naget Ayam (The Effect Of Addition Tempeh Flour To The Quality And The Taste Chicken Nugget). Ber Litbang Ind. 2014;3(2):117-23.

11. Pinasti L, Nugraheni Z, Wiboworini B. Potensi Tempe sebagai Pangan Fungsional dalam Penderita Anemia. *J AcTion Aceh Nutr J*. 2020;(5):19–26.
12. Rizky Indrasari O, Indra Kumala Dewi Y, Tyas Triatmaja N. Pengolahan Pangan Fungsional Berbasis Pangan Lokal. *J Community Engagem Employ*. 2020;02(01):45–9.
13. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian. Outlook Komoditas Pertanian Subsektor Tanaman Pangan Kedelai. Jakarta; 2015.
14. Rizma Aldillah. Proyeksi Produksi dan Konsumsi Kedelai Indonesia. *Ekonomi Kuantitatif Terap*. 2015;8(1):2301–8968.
15. Yudiono K. Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal Terhadap Kedelai Impor Sebagai Bahan Baku Tempe Melalui Pemetaan Fisiko-Kimia. *Agrointek*. 2020;14(1):57–66.
16. Firsta ER, Saputro TB. Respon Morfologi Kedelai (*Glycine max L.*) Varietas Anjasmoro Hasil Iradiasi Sinar Gamma pada Cekaman Genangan. *J Sains dan Seni ITS*. 2019;7(2).
17. Sarwono. Usaha Membuat Tempe dan Oncom. Jakarta: Penebar Swadaya; 2010.
18. Mutiara T. Uji Efek Pelancar ASI Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* (Lamk) Pada Tikus Putih Galur Wistar. Universitas Brawijaya; 2011.
19. Lucie W, Isnawati A, Alegantina S. Potensi Ramuan Ekstrak Biji Klabet dan Daun Kelor sebagai Laktagogum dengan Nilai Gizi Tinggi.pdf. *J Media Litbangkes*. 2018;2(29):143–52.
20. Krisnadi. Kelor Super Nutrisi. Balora: Pusat Informasi Pengembangan

Tanaman Kelor Indonesia; 2015.

21. Yayasan IDEP. Penanggulangan Bencana Berbasis Masyarakat. 2013.
22. Rahman NN, Eka AD. Pengelolaan Gizi Bencana pada Ibu Hamil dan Menyusui. *Indones J Clin Nutr Physician*. 2021;4(2):148–64.
23. Presiden Republik Indonesia. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2007 tentang Penanggulangan Bencana. 2007.
24. Ibrahim K, Emaliyawati E, Yani DI. Pelatihan dan Simulasi Penanggulangan Bencana Bagi Masyarakat. *Media Karya Kesehat*. 2020;3(1):27–38.
25. Tumenggung I. Masalah Gizi Dan Penyakit Menular Pasca Bencana. *Heal Nutr J*. 2017;III / ISSN:1–9.
26. Sukamdi. Populasi Mobilitas Penduduk, Kemiskinan , dan Ketahanan Pangan di Daerah Bencana. *Populasi*. 2019;27:55–72.
27. Kementerian Kesehatan RI. Pedoman Kegiatan Gizi dalam Penanggulangan Bencana. Jakarta: Dinas Kesehatan Sumatera Barat; 2015.
28. Soekarto S. Pemanfaatan Komoditas Lokal Sebagai Bahan Baku Pangan Darurat. Institut Pertanian Bogor. 2011;161.
29. Katri Anandito RB, Siswanti S, Nurhartadi E, Hapsari R. Formulasi Pangan Darurat Berbentuk Food Bars Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum Milliaceum L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *J Agritech*. 2016;36(01):23.
30. Kementerian Kesehatan republik Indonesia. Pedoman Kegiatan Gizi Dalam Penanggulangan Bencana. 2012;
31. Institute of Medicine.. High-Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Food

Product. High-Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Food Product. Washington DC: National Academy Press; 2002.

32. Mariam S. Pengembangan Pangan Darurat Untuk Memenuhi Kebutuhan Gizi Masyarakat di Daerah Terdampak Bencana. 2019;(15):55–66.
33. Dhanang Puspita, Monika Rahardjo, Stella Firsta Kirana. Formulasi Food Bar dari Kacang Lokal Pulau Timor Sebagai Pangan Darurat. *Sci Technol Manag J.* 2021;1(2):47–55.
34. Suter IK. Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. *Trends Food Sci Technol.* 2013;6(2):1–17.
35. Katri Anandito RB, Siswanti S, Nurhartadi E, Hapsari R. Formulasi Pangan Darurat Berbentuk Food Bars Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum milliaceum L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *J Agritech.* 2016;36(01):23.
36. Rinata E, Rusdyati T, Sari PA. Teknik Menyusui Posisi, Perlekatan Dan Keefektifan Menghisap - Studi Pada Ibu Menyusui Di Rsud Sidoarjo. *Temu Ilm Has Penelit dan Pengabdi Masy.* 2016;128–39.
37. Septian R. Pemberian ASI Eksklusif. Universitas Sumatera Utara;
38. Dhakar R, Pooniya B, Gupta M, Maurya S, Bairwa N, Sanwarmal. Moringa : The Herbal Gold to Combat Malnutrition. *Chronicles Young Sci.* 2011;2(3):119.
39. Jusnita N, Syurya W. Karakterisasi Nanoemulsi Ekstrak Daun Kelor. *J Sains Farm Klin.* 2019;6(1):16–24.
40. Gopalakrishnan L, Doriya K, Kumar DS. Moringa oleifera: A review on

Nutritive Importance and its Medicinal application. Food Sci Hum Wellness [Internet] 2016;5(2):49–56. Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/j.fshw.2016.04.001>

41. Tobhagus M. Tingkat Kesukaan dan Nilai Gizi Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Katuk dan Tepung Daun Kelor untuk Ibu Menyusui. *Agroteknologi*. 2021;15(2).
42. Nurmalasari. *Isolasi Kandungan Senyawa Dansaurophy Andoginos (L) Merr (Isolat Fraksi n-Heksana)*. Airlangga University; 2008.
43. Widowati L, Isnawati A, Alegantina S, Retiaty F. Potensi Ramuan Ekstrak Biji Klabet dan Daun Kelor sebagai Laktagogum dengan Nilai Gizi Tinggi. *Media Penelit dan Pengemb Kesehat*. 2019;29(2):143–52.
44. Dewi DP. Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) pada Cookies terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, dan Kadar Fe. *Ilmu Gizi Indones*. 2018;1(2):104.
45. Sari RI. *Snack Bar Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Berbasis Tepung Ikan Mungkus Untuk Penanggulangan Masalah Anemia Remaja Putri*. Universitas Andalas; 2020.
46. Widiyanto A, Pradana KA, Hidayatullah F, Atmojo JT, Putra NS, Fajriah AS. Efektifitas Kompres Hangat Daun Kelor Terhadap Nyeri Asam Urat Pada Lansia Di Desa Kenteng, Nogosari, Boyolali. *J Heal Res*. 2020;3(2):103–13.
47. Yanti E. Pengaruh Pemberian Rebusan Daun Kelor (*Moringa Olifera*) Terhadap Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi. *J Ilmu Kesehat*. 2021;3(1).
48. Britany MN, Sumarni L. Pembuatan Teh Herbal Dari Daun Kelor Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Selama Pandemi Covid-19 Di Kecamatan

- Limo. Pros Semin Nas Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ. 2020;1–6.
49. Romulo A. Tempe: A traditional fermented food of Indonesia and its health benefits. *Int J Gastron Food Sci.* 2021;26.
50. Puteri NE, Astawan M, Palupi NS. Karakteristik Tepung Tempe Larut Air. *Pangan.* 2017;26(2):1–17.
51. Murata K, Ikehata H, Miyamoto T. Studies on the Nutritional Value of Tempeh. *J Food Sci.* 1967;32(5):580–6.
52. Bastian F, Ishak E, Tawali AB, Bilang M. Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (Src) Dan Bubuk Kakao. *J Apl Teknol Pangan.* 2013;2(1).
53. Puspitasari RL, Elfidasari D, Perdana AT. Sosialisasi Tempe Sebagai Sumber Protein. *J Pemberdaya Masy Univ Al Azhar Indones.* 2019;01(01):12–5.
54. Taufik M, Seveline, Susnita S. Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan. 2019;5:9–16.
55. Puspitasari E. Pengaruh Pemberian Susu Kedelai terhadap Peningkatan Produksi ASI pada Ibu Nifas di RS Bina Sehat Bantul. *Kebidanan.* 2018;7(1):54–60.
56. Astawan M, Wresdiyati T, Ichsan M. Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai (Physicochemical Characteristics of Germinated Soybean Tempe Flour). *J Pangan dan Gizi.* 2016;11(1):35–42.
57. Salman Y, Novita S. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu, Tepung Tempe dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Mutu (Protein Dan Zat Besi) Dan Daya Terima Mie Basah. *Jurkessia.* 2016;3(16).

58. Kartini TD, Nadimin, Agung. Daya Terima Dan Uji Kadar Protein Pada Es Krim. *Media Gizi Pangan*. 2019;26.
59. Mursyid, Astawan M. Kandungan Gizi Tepung Tempe yang Terbuat dari Varietas Kedelai Lokal dan Impor *Nutritional*. 2020;297–302.
60. Mayentika, Yoakhim. Kajian Komposisi Kimia Snack Bars Dari Berbagai Bahan Baku Lokal. *J Transdisiplin Pertan*. 2020;17(1):15–20.
61. Fahlia N. Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor Terhadap Sifat Organoleptik dan Kadar Kalsium Snack Bar. *J Gipas*. 2020;4(2).
62. Jariyah, Karty E, Pertiwi YA. Evaluasi Sifat Fisikokimia Food bar dari Tepung Komposit (Pedada, Talas dan Kedelai) Sebagai Alternatif Pangan Darurat. *J Rekapangan*. 2017;11(1):70–5.
63. Crisan R, Rafiony A, Jonny Syah Purba M. Daya Terima dan Kandungan Gizi Snack Bar Tepung Tempe dan Tepung Pisang Ambon. *Pontianak Nutr J*. 2022;5:191–200.
64. Supriyanto ENA, Indarto C. Profil Tekstur Snack bar Tepung Jagung Talango yang Diperkaya Antioksidan Dari Tepung Kelor. *J Teknol dan Ind Pangan*. 2022;7(2):100–8.
65. Mawarno BA, Sagitaning Putri A. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bar Tinggi Protein Bebas Gluten dengan Variasi Tepung Beras, Tepung Kedelai dan Tepung Tempe. *J Agri-food, Nutr Public Heal*. 2022;3(1):47–54.
66. Murni M. Kajian Penambahan Tepung Tempe Pada Pembuatan Kue Basah Terhadap Daya Terima Konsumen. *Study Tempeh Fluor Addit Mak Cakes to Consum Accept*. 2021;2013–5.

67. Kurniawati I, Fitriyya M, Wijayanti. Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. *J Gizi dan Pangan*. 2018;1:238–43.
68. Nisa AR, Kusharto CM. Kualitas Selama Penyimpanan dan Umur Simpan Makanan Formula Cair Instan Berbahan Tepung Lele dan Tepung Daun Kelor. 2022;1:119–26.
69. Beth D, Lindsay C. Moringa leaf powder. *Echo*. 2005;3–6.
70. Pertiwi R, Suhartatik N, Mustofa A. Estimasi Umur Simpan Snack Bars Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa* var. *glutinosa*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Metode ASS (Accelerated Storage Studies). 2020;13(2):104–10.
71. Sari YK, Adi AC. Daya Terima, Kadar Protein dan Zat Besi Cookies Subtitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Kecambah Kedelai. *J Gizi Indones*. 2017;12(1):27–33.
72. Marlen Nalley W, Mulyantini, Lole UR. Pelatihan Pengolahan Protein Bar Berbahan Baku Daun Kelor Untuk Memenuhi Kebutuhan Gizi Masyarakat Daerah Terdampak Bencana Siklon Seroja. *J Ilm Pengabdian Kpd Masy*. 2021;5(2):145–50.
73. Brigita SR. Pengaruh Tingkat Perbandingan Parutan Bengkuang (*Pachyrhizus Erosus*, L.) dan Tepung Tempe Kedelai Terhadap Karakteristik Snack Bar. Universitas Andalas; 2016.
74. Pratiwi F. Formulasi Food Bar Sumber Protein dan Kalsium dari Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Tepung Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) Untuk Dewasa Menengah. Vol. 63, Institut Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor; 2018.

75. Khaudinta N. Formula dan Karakteristik Mutu Fisikokimia Snack Bar Berindeks Glikemik Rendah Berbasis Tepung Tempe dan Chip Apel Manalagi. Universitas Jember; 2017.
76. Lestari S. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe dan Nangka Terhadap Mutu Organoleptik dan Daya Terima Snackbar. Poltekkes Kemenkes Jakarta; 2021.
77. Istiqomah. Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun Dengan Tepung Tempe Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Snack Bar. 2022. Universitas Jambi;
78. Kasolo J, Ojok L. Phytochemicals and Acute Toxicity of Moringa Oleifera Barks in Rats. Int J Biomed Res. 2011;2(10).
79. Rinda, Ansharullah. Pengaruh Komposisi Snack Bar berbasis Tepung Tempe dan Biji Lamtoro (*leucaena leucocephala* (lam.) de wit) terhadap, Penilaian Organoleptik, Proksimat, dan Kontribusi Angka Kecukupan Gizi. J Sains dan Teknol Pangan. 2018;3(3):1328–40.
80. Dewi FK, Suliasih N, Garnida Y. Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Pada Berbagai Suhu Pemanggangan. 2010;1–21.
81. Soraya N. Studi Pembuatan Snack Bar Formula Tepung (oat-mocaf) dengan Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). 2018.
82. Riyadi NH, Utami R, Amalia R. Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Snackbars Dengan Bahan Dasar Tepung Tempe Dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternatif Pangan Cfgf (Casein Free Gluten Free). J Teknol Has Pertan. 2011;IV(1):50–7.
83. Setyaningsih D, Apriyanto A, Sari M. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan

dan Agro. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press; 2010.

84. Salsabiela AR, Afgani CA, Dzulfikri MA. The Chemical Physical, and Organoleptic Characteristics Of Sorghum (Sorghum Bicolor (L.) Moench) and Chasew Based Snack Bars. Food Agroindustry J. 2021;2(2):41–52.
85. Ardianti DY, Sukardi, Anggriani R. Pembuatan Cookies Esculenta (L) Schot) Substitusi Tepung Talas (Colocasia. Food Technol Halal Sci J. 2019;2(1):85–96.
86. Azizaah EN, Indarto C. Profil Tekstur Snack Bar Tepung Jagung yang Diperkaya Antioksidan dari Tepung Kelor (Moringa oleifera L.). JITIPARI (Jurnal Ilm Teknol dan Ind Pangan UNISRI). 2022;7(2):100–8.
87. Arfandi A, Ratnawulan, Darvina Y. Proses Pembentukan Feofotin Daun Suji sebagai Bahan Aktif Photosensitizer Akibat Pemberian Variasi Suhu. Pillar Phys. 2013;1(April):68–76.
88. Indriasari Y, Basrin F. Analisis Penerimaan Konsumen (Biskuit Kelor) Diperkaya Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera). J Agrol. 2019;26(3):221–9.
89. Sari YK, Catur Adi A, Studi PS. Daya Terima, Kadar Protein dan Zat Besi Cookies Subtitusi Daun Kelor dan Tepung Kecambah Kedelai. Media Gizi Indones. 2017;12:27–33.
90. Nurwahyuni, Widodo S. Inovasi Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tempe Dan Analisis Kandungan Gizi. 2020;5(3):248–53.
91. Wadu J, Linda AM, Retang EUK, Saragih EC. Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Makanan Di Kelurahan Kambaniru. J Pengabd Masy Berkemajuan. 2021;4(2):87.

92. Rosidah AZ. Studi tentang Tingkat Kesukaan Responden terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk dari daun Kelor (*Moringa oleivera*). 2016;5(1):17–22.
93. Arsa M. Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. Jur Kim Fak Mat dan Ilmu Pengetah Alam Univ Udayana Denpasar. 2016;1–12.
94. Mayasari R. Kajian Karakteristik Biskuit yang dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar dan Tepung Kacang Merah. Universitas Pasundan; 2015.
95. Meiyana KT, Dewi DP, Kadaryati S. Kajian Sifat Fisik dan Serat Pangan pada Geblek Substitusi Daun Kelor. Ilmu Gizi Indones. 2018;01(02):127–33.
96. Aminah S. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli (*Coix lacryma jobi-L*) dan Kacang Bogor (*Vigna subterranea (L.) Verdcourt*). J Agroindustri Halal. 2019;5(2):212–9.
97. Puspaningrum DHD, Srikulini IAI, Wiradnyani NK. Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max. L*) terhadap Nilai Gizi Snack Bar. J Ilmu dan Teknol Pangan. 2019;5(2):544–8.
98. Hartanto ES. Kajian Penerapan SNI Produk Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. J Stand. 2012;14(2):164.
99. Muntazah S, Romadhon. Pengaruh Konsentrasi dan Kombinasi Jenis Tepung Sebagai Bahan Pengisi Terhadap Mutu Petis Dari Air Rebusan Rajungan. 2021;3(2).
100. Rahmah A. Penggunaan Tepung Komposit Dari Terigu, Pati Sagu Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar. 2017;4(1):1–14.
101. Akubor PI. Functional properties and performance of cowpea / plantain / wheat

flour blends in biscuits Functional Properties and Performance of Cowpea / Plantain / Wheat Flour Blends in Biscuits. 2016;(September 2003).

102. Pradipta IB, Putri WD. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi Dengan Tepung Bekatul Dalam Biskuit. 2015;3(3):793–802.
103. Gabriela ASE. Fortifikasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Pada Cookies Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Sebagai Makanan Tambahan Untuk Ibu Hamil Kurang Energi Kronis Dan Anemia Gizi Besi. *J Pengabd Masy.* 2021;1–15.
104. Kustiani A. Pengembangan Crackers Sumber Protein Dan Mineral. *Nutr Sains.* 2017;0(November 2017):4–9.
105. Miranda F. Analisis Kandungan Zat Gizi Makro Cookies Kombinasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.). *Proceeding Mulawarman Pharm Conf.* 2021;(April 2021):135–8.
106. Rudianto. Studi Pembuatan dan Analisis Zat Gizi pada Produk Biskuit *Moringa Oleifera* dengan Subtitus Tepung Daun Kelor. 2020;6:274–82.
107. Almatsier S. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.* Jakarta: Gramedia; 2009.
108. Ekafitri R, Afifah N, Surahman DN, Kartika N, Mayasti I, Laelatul F, et al. Evaluasi stabilitas zat besi dan asam folat serta nilai gizi dan penerimaan sensori. *Biopropal Ind.* 2019;10(1).
109. Satrianegara MF, Alam S. Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L. *Poiret*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. *Public Heal Sci J.* 2017;9:138–52.

110. Pramita DSRI, Handajani SRI, Rachmawanti D. Pengaruh teknik pemanasan terhadap kadar asam fitat dan aktivitas antioksidan koro benguk (*Mucuna pruriens*), koro glinding (*Phaseolus lunatus*), dan koro pedang (*Canavalia ensiformis*). 2008;6(2):36–44.
111. Hasibuan UFH, Putri M, Ningrum AHS. Pengaruh Penggunaan Daun Kelor Terhadap Produksi ASI Ibu. 2020;XII(02):267–74.
112. Nurulistyawan. Pengaruh Konsumsi Teh Daun Kelor Terhadap Peningkatan Produksi ASI di Grobogan. 2020;50:4–6.
113. Sugihartini N, Jannah S, Yuwono T. Formulasi Gel Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) Sebagai Sediaan Antiinflamasi. *Pharm Sci Res.* 2020;7(1):9–16.
114. Dwika W, Putra P, Agung A, Oka Dharmayudha G, Sudimartini LM. Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* L). *Indones Med Veterinus* Oktober. 2016;5(5):464–73.
115. Dinar F. Manfaat Tempe Terhadap Kesehatan Tubuh. *Pengabdian Kpd Masy.* 2013;19:2–3.
116. Febriani A, Yulita N, Juwita S. Efektivitas Pemberian Soybean (*Glycine Max*) dalam Peningkatan ASI Ibu Menyusui Diwilayah Kerja Puskesmas Kota Pekanbaru. *JOMIS (Journal Midwifery Sci.* 2020;4(2):46–51.
117. Puspitasari DY. Pengaruh Pemberian Susu kedelai terhadap Produksi ASI pada Ibu Postpartum. *Politeknik Kesehatan Kalimantan Timur*; 2020.
118. Safitri R. Pengaruh Pemberian Edamame (*Glycin max* (L) merrill) Terhadap Produksi ASI pada Ibu Nifas Primipara di Praktik Bidan Mandiri (PMB). *J Issue Midwifery.* 2018;2(November 2018):41–7.

119. Fitria A, Sikumbang SR, Nurrahmaton N, Vatunah N. Pengaruh Pemberian Kacang Kedelai (*Glycine Max*) Terhadap Peningkatan Produksi ASI pada Ibu Postpartum Diklinik Pratama Hanum Tanjung Mulia Medan. *J Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*. 2022;13(1):75.
120. Ghozali DS, Handharyani E, Rimbawan. Pengaruh tempe terhadap kadar gula darah dan kesembuhan luka pada tikus diabetik. 2010;37(3):167–73.
121. AOAC. Official Methods of Analysis of AOAC International. *J Assoc Off Agric Chem*. 2005;
122. Nasional S, Standard B. Mi Kering. 2019;1–33.

