

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2011. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor: HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM RI.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2019. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan*. Jakarta: BPOM RI.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2022. SNI 2973:2022. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Adhayanti, I., Abdullah, T., dan Romantika, R. 2018. Uji Kandungan Total Polifenol dan Flavonoid Ekstrak Etil Asetat Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var. *sapientum*). *Media Farmasi*, 14(1), 39-45.
- Aditya, H. P., Herpandi, H., dan Lestari, S. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Abon Ikan Dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah. *Jurnal Fishtech*, 5(1), 61-72.
- Afianti, F., dan Indrawati, V. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dan Air terhadap Sifat Organoleptik Crackers. *Jurnal Tata Boga*, 4(1), 46-55.
- Afriza, R., Yuska, D., dan Yuniarti, E. 2023. Suplementasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Puding terhadap Penilaian Organoleptik dan Kandungan Gizi. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 5(1), 170-180.
- Ahmed, Z. S., dan Abozed, S. S. 2015. Functional and Antioxidant Properties of Novel Snack Crackers Incorporated with *Hibiscus Sabdariffa* by-Product. *Journal of Advanced Research*, 6(1), 79-87.
- Alverina, C., Andari, D., dan Prihanti, G. S. 2016. Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) terhadap Sel Kardiomyosit pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus* strain wistar) dengan Diet Aterogenik. *Saintika Medika*, 12(1), 30-37.
- Aminah, S., Ramdhan, T., dan Yanis, M. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(2), 35-44.
- Andriani, D., dan Murtisiwi, L. 2018. Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan Spektrofotometri UV-Vis. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 2(1), 32-38.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., dan Pranata, F. S. 2021. Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 79-93.
- Ardiansyah, F., Nurainy, F., dan Astuti, S. 2014. Pengaruh Perlakuan Awal terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram

- (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 19(2), 117-126.
- Arwini, N. P. D. 2021. Roti Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33-40.
- Asisi, N., Uliyah, U., Amaliyah, N. F., dan Hasrawati, A. 2021. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) dan Pengembangannya Menjadi Bentuk Sediaan Gel. *As-Syifaa Jurnal Farmasi*, 13(1), 1-6.
- Berawi, K. N., Wahyudo, R. dan Pratama, A. A. 2019. Potensi Terapi *Moringa oleifera* (Kelor) pada Penyakit Degeneratif. *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 3(1), 210-214.
- Bey, H. 2010. All Things Moringa: The Story of an Amazing Tree of Life. *Food Chem*, 51: 6558-6563.
- Christalina, I., Susanto, T. E., Ayucitra, A., dan Setiyadi. 2017. Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Alami Ekstrak Fenolik Biji Pepaya. *Widya Teknik*, 12(2), 18-25.
- Damayanti, R. W., Rosyidi, C. N., Priadythama, I., dan Aisyati, A. 2014. Alternatif Diversifikasi Pengolahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) menjadi Tepung Jamur. *Jurnal Performa*, 13(2), 127-134.
- Daud, A., Suriati, S., dan Nuzulyanti, N. 2020. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Devi, P. A. S., Sari, P. M. N. A., Pangesti, N. M. D. P., Pratiwi, N. K. A. S., dan Rahmasari, L. P. C. P. 2023. Potensi Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) pada Olahan Makanan Populer Sebagai Antioksidan Untuk Meningkatkan Nilai Gizi. *In Prosiding Workshop dan Seminar Nasional Farmasi*, 2, 464-482.
- Dhianawaty, D., dan Ruslin. 2015. Kandungan Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Metanol Akar *Imperata Cylindrica* (L) Beauv. (Alang-Alang). *Majalah Kedokteran Bandung*, 47(1), 60-64.
- Djarajah, N. M dan Abbas, S. D. 2001. *Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta: Kanisius.
- Dwintarika, A dan Nasution, R. S. 2024. Analisis Kadar Air dan Kadar Lemak pada Daging Buah Durian (*Durio zibhetinus Murr*). *AMINA*, 6(1), 28-33.
- Egra, S., Kusuma, I. W., dan Arung, E. T. 2018. Kandungan Antioksidan Pada Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *ULIN: Jurnal Hutan Tropis*, 2(2), 105-108.
- Elisabet, I. S., Suhaidi, I., dan Lubis, Z. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu, Tepung Kacang Hijau, dengan Tepung Terigu dan Penambahan CMC terhadap Mutu Food Bar. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(4), 671-679.

- Engelen, A. 2018. Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal Of Agritech Science*, 2(1), 10-15.
- Fadilah, N. 2021. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Tentang Gizi Olahraga terhadap Tingkat Kecukupan Energi pada Mahasiswa Penjas Universitas Islam 45 Bekasi di Masa Pandemi Covid-19. [Skripsi]. Program Sudi Gizi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Mitra Keluarga: Bekasi.
- Falowo, A. B., Mukumbo, F. E., Idamokoro, E .M., Lorenzo, J. M., Afolayan, A. J., dan Muchenje, V. 2018. Multifunctional Application of *Moringa oleifera* Lam. in Nutrition and Animal Food Products: A Review. *Food Research International*, 106, 317-334.
- Faridah, R., Rahman, A., dan Astuti, T. 2023. Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Labu Siam (*Sechium edule*). *Anoa: Journal of Animal Husbandry*, 2(1), 23-33.
- Febriana, E., Tamrin, T. R., & Faradillah, F. 2019. Analisis Kadar Polifenol dan Aktivitas Antioksidan yang Terdapat pada Ekstrak Buah: Studi Kepustakaan. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 8(1), 21-31.
- Fikri, D. T. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Tepung Tempe Kedelai terhadap Karakteristik *Crackers*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas: Padang.
- Filianty, F., Ilmi, I. N., dan Yarlina, V. P. 2022. Kajian Proses Penyeduhan Teh Herbal Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum cassia*) sebagai Minuman Fungsional. *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, 16(3), 155-162.
- Fitri, A. S., dan Fitriana, Y. A. N. 2020. Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45-52.
- Fitria, E. A., Budaraga, I. K., dan Zebua, S. 2022. Pengujian Asam Lemak Bebas pada Wajik yang Dilapisi Edible Film Khitosan-PVA. *SAGU Journal-Agri. Sci. Tech*, 22(1), 38-42.
- Fitria, S. N., dan Prameswari, G. N. 2022. Analisis Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima *Cookies* Tepung Lentil (*Lens Culinaris*) sebagai PMT Ibu Hamil. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 2(1), 122-130.
- Fitriani, O. S., Putra, F. A., Yesti, Y., Saputra, H. A., dan Wirasti, N. 2023. Potensi Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam) dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri (*Propionibacterium acnes*). *Human Care Journal*, 8(2), 291-297.
- Harahap, S. E., Purwanto, Y. A., Budijanto, S., dan Maharijaya, A. 2017. Karakterisasi Kerenyahan dan Kekerasan Beberapa Genotipe Kentang (*Solanum tuberosum L.*) Hasil Pemuliaan. *Jurnal Pangan*, 26(3), 1-7.
- Hardiyanti dan Khairun, N. 2019. Analisis Kadar Serat pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103-107.

- Hariyanti, R., Pamela, V. Y., dan Kusumasari, S. 2021. Review Jurnal: Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Produk Berbahan Dasar Kulit Buah Naga Merah. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 6(1), 41-48.
- Hassmy, N. P., Abidjulu, J., dan Yudistira, A. 2017. Analisis Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi yang Optimal. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(4), 67-74.
- Hayati, R. 2017. Pengaruh Kadar Air dan Persamaan Model Bet untuk Prediksi Masa Simpan Kakao (*Theobroma cacao L.*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 9(1), 17-22.
- Hermawan, D., Winahyu, D. A., Kurniasari, D., Listyaningsih, E., Furqoni, P. D., Herawati, K., Royani, M., Sukawati, A. ., Anggraini, W., Vebriani, S. S., Ningrum, A. W., dan Yulistiani, A. 2023. Cookies Daun Kelor sebagai Inovasi Makanan Pendukung Percepatan Penurunan Stunting. *Malahayati Nursing Journal*, 5(11), 4038-4047.
- Hidayah, R. F., dan Sofyaningsih, M. 2022. Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L*) Pada Pembuatan Sosis Fungsional Berbasis Ikan Teri (*Stolephorus sp.*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 4(1), 49-54.
- Hidayat, H. N., dan Insafitri, I. 2021. Analisa Kadar Proksimat pada *Thalassia Hemprichi* dan *Galaxaura Rugosa* di Kabupaten Bangkalan. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 2(4), 307-317.
- Ibroham, M. H., Jamilatun, S., dan Kumalasari, I. D. 2022. A Review: Potensi Tumbuhan-Tumbuhan di Indonesia Sebagai Antioksidan Alami. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*, 1(1), 1-13.
- Ilna, A. D., dan Ismawati, R. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Waktu Inkubasi terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt. *Jurnal Boga*, 4(3), 151-159.
- Integrated Taxonomic Information System. 2013. *Moringa oleifera* (Drumstick Tree): Biological Classification and Name. *Encyclopedia of Life Newsletter*.
- Ismail, J., Runtuwene, M. R., dan Fatimah, F. 2012. Penentuan Total Fenolik dan Uji Aktivitas Antioksidan pada Biji dan Kulit Buah Pinang Yaki (*Areca vestiaria Giseke*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 12(2), 84-88.
- Jaya, N. T. S. P., Hartati, R., dan Widianingsih, W. 2016. Produksi Garam dan Bittern di Tambak Garam. *Jurnal Kelautan Tropis Maret*, 19(1), 43-47.
- Jusnita, N dan Syurya, W. 2019. Karakterisasi Nanoemulsi Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk.*). *Jurnal Sains Farmasi dan Klinis*, 6(1), 16-24.
- Kamilatussaniah., Yuniastuti, A., dan Iswari, R. S. 2015. Pengaruh Suplementasi Madu Kelengkeng terhadap Kadar TSA dan MDA Tikus Putih yang Diinduksi Timbal (Pb). *Jurnal MIPA*, 38(2), 108-114.

- Kasolo, J. N., Bimenya, G. S., Ojok, L., Ochieng, J., dan Ogwal-Okeng, J. W. 2010. Phytochemicals and Uses of *Moringa oleifera* Leaves in Ugandan Rural Communities. *Journal of Medical Plant Research*, 4(9), 753-757.
- Kesek, P., Rawung, D., dan Kandou, J. E. 2022. Development of Cookies from Mixed Ingredients of Sago Flour and Coconut Drugs Flour. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 362-370.
- Kesuma, C. P., Adi, A. C., dan Muniroh, L. 2015. Pengaruh Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Daya Terima dan Kandungan Serat pada Biskuit. *Media Gizi Indonesia*, 10(2), 146-150.
- Khathir, R., Yunita, Y., Ratna, R., dan Elviana, S. 2023. Pengaruh Metode Blanching Terhadap Kualitas Tepung Jamur Tiram Putih. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 15(2), 86-92.
- Khazalina, T. 2020. *Saccharomyces cerevisiae* dalam Pembuatan Produk Halal Berbasis Bioteknologi Konvensional dan Rekayasa Genetika. *Journal of Halal Product and Research*, 3(2), 88-94.
- Kidnem, D. M. M., Nurdjanah, S., Suharyono, S., dan Zuidar, A. S. 2023. Kekerasan dan Sifat Sensori *Snack Bar* pada Berbagai Perbandingan Tepung Pisang Kepok dan Bekatul. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 75-85.
- Kiftiyah, S. I. 2018. Penentuan Bikarbonat Dalam Soda Kue Menggunakan Ekstrak Kubis Ungu (*Brassica Oleracea* L.) Sebagai Indikator Alami Secara *Sequential Injection-Valve Mixing* (SI-VM). [Skripsi]. Jurusan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Brawijaya: Malang.
- Kiranawati, T. M., Rohajatien, U., dan Jayanti, R. S. 2021. Pengaruh Lama Fermentasi Adonan terhadap Sifat Fisik dan Kimia *Crackers* Substitusi Tepung Komposit. *Jurnal Agroindustri*, 11(2), 133-142.
- Kou, X., Li, B., Olayanju, J. B., Drake, J. M., dan Chen, N. 2018. Nutraceutical or Pharmacological Potential of *Moringa oleifera* Lam. *Nutrients*, 10(343), 1-12.
- Krisnadi, A. D. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Blora: Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., dan Sutriyono, A. 2022. Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67-75.
- Kusnedi, R. 2021. Pengaruh Penambahan Pengembang Roti terhadap Parameter Organoleptik pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 1(2), 60-75.
- Kusuma, E., Larasati, D., dan Haryati, S. 2017. Pengaruh Lama Blanching Daun Kelor terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Nori Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 21-25.

- Kusuma, T. S., Joni, K., dan Winarsih. 2016. Asam Lemak Bebas dan Bilangan Asam Selai Kacang “*Home Fortification*” selama Penyimpanan. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3(2), 84-92.
- Kusumastuti, M. R., Siti, S., dan Anang, M. L. 2023. Karakteristik Es Krim Kefir *Green tea* yang Berpotensi sebagai Pangan Fungsional Antiobesitas. *Jurnal Penelitian Pangan*, 3(1), 1-8.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lubis, S. R., Alfaruqi, M. A., Fasha, A. K., Manurung, N. I., dan Misrah. 2021. Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Campuran Olahan Makanan Dan Mengantisipasi Virus Covid-19. *Jurnal Agribisains*, 7(2), 21-28.
- Manggara, A. B., dan Shofi, M. 2018. Analisis Kandungan Mineral Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk.*) Menggunakan Spektrometer XRF (*X-Ray Fluorescence*). *Akta Kimia Indonesia*, 3(1), 104-111.
- Marhaeni, L. S. 2021. Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Sumber Pangan Fungsional dan Antioksidan. *AGRISIA-Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 13(2), 40-53.
- Mariyam, D., Devina, F., Wulandari, P., Nursafitri, E., dan Syahriansyah, A. 2023. Rahasia Molekul Unsur yang Terdapat dalam Air Putih Bagi Tubuh Manusia dalam Pandangan Islam. *Religion: Jurnal Agama, Sosial, dan Budaya*, 1(3), 96-109.
- Maryam, A., dan Sinta, S. 2019. Analisis Mutu dan Pendugaan Umur Simpan Penyedap Rasa Jamur Tiram Putih. *Cross-border*, 2(1), 142-150.
- Masithah, S. F. 2022. Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik *Crackers* dari Mocaf (*Modified Cassava Flour*). [Skripsi]. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas: Padang.
- Meliyana, M., Johan, V. S., dan Zalfiatri, Y. 2019. Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan *Crackers*. *Sagu*, 18(1), 1-8.
- Muliani, S., Asriany, A., dan Lahay, N. 2022. Analisis Kandungan Protein Kasar dan Serat Kasar pada Limbah Sayuran Pasar (Kol, Sawi, Kulit Jagung) dengan Penambahan Em<sub>4</sub> sebagai Pakan Alternatif. *Buletin Nutrisi dan Makanan Ternak*, 16(1): 9-17.
- Murti, R. W., Sumardianto, S., dan Purnamayati, L. 2021. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Asam Glutamat Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 50-59.
- Mushthofa, Z., dan Achadiyah, S. 2023. Perbandingan Tepung Mocaf dan Tepung Tapioka dalam Pembuatan Siomai dengan Penambahan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Sumber Protein. *Agrotechnology, Agribusiness, Forestry, and Technology: Jurnal Mahasiswa Instiper (AGROFORETECH)*, 1(2), 1147-1168.

- Muthiahwari, F., dan Manalu, M. B. 2020. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) pada Produk *Cookies* Bong Li Piang sebagai Alternatif Oleh-Oleh Bangka Belitung, *Culinaria*, 2(2), 2-17.
- Najihudin, A., Hindun, S., Rantika, N., Magfiroh, G., dan Sujana, D. 2023. Karakterisasi dan Studi Penapisan Fitokimia Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Asal Garut Jawa Barat: *Characterization and Phytochemical Screening Study of Moringa Leaf (Moringa oleifera L.) From Garut, West Java. Medical Sains: Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 8(2), 679-686.
- Nasution, J. 2016. Kandungan Karbohidrat dan Protein Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Media Tanam Serbuk Kayu Kemiri (*Aleurites moluccana*) dan Serbuk Kayu Campuran. *EKSAKTA: Jurnal Penelitian dan Pembelajaran MIPA*, 1(1), 38-41.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., dan Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Nguju, A. L., Kale, P. R., dan Sabtu, B. 2018. Pengaruh Cara Memasak yang Berbeda Terhadap Kadar Protein, Lemak, Kolesterol dan Rasa Daging Sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1), 17-23.
- Nilna, M. F., Astuti, S., dan Jimmy, J. 2018. Optimalisasi Proses Pembuatan Substitusi Tepung Terigu Sebagai Bahan Pangan yang Sehat dan Bergizi. *Industri Inovatif*, 5(2), 1-8.
- Normilawati., Fadlilaturrehman., Samsul, H., dan Normaidah. 2019. Penetapan Kadar Air dan Kadar Protein pada Biskuit yang Beredar di Pasar Banjarbaru. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), 51-55.
- Nurlaila, N., Sukainah, A., dan Amiruddin, A. 2016. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 105-113.
- Offor, I. F., Ehiri, R. C., dan Njoku, C. N. 2014. Proximate Analysis and Heavy Metal Composition of Dried *Moringa oleifera* Leaves from Oshiri Onicha LGA, Ebonyi State, Nigeria. *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*, 8(1), 57-62.
- Oktavia, N. 2020. Pengaruh Tingkat Pencampuran Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik *Cookies*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas: Padang.
- Picauly, P., dan Tetelepta, G. 2016. Uji Organoleptik *Crackers* Pisang Tongka Langit. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 53-57.
- Poke, L. C. 2017. Kombinasi Jagung (*Zea Mays* L.) dan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq.) terhadap Kualitas *Tortilla Chips* (Keripik

- Jagung). [Skripsi]. Jurusan Biologi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya: Yogyakarta.
- Poli, A. R., Katja, D. G., dan Aritonang, H. F. 2022. Potensi Antioksidan Ekstrak dari Kulit Biji Matoa (*Pometia pinnata* J. R & G. Forst). *Chemistry Progress*, 15(1), 25-30.
- Pratama, R. I., Rostini, I., dan Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus sp.*). *Jurnal akuatika*, 5(1), 30-39.
- Purnomo, E. H., Ginanjar, A. N., Kusnandar, F., dan Andriani, C. 2015. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Kacang Hitam dan Aplikasinya pada Brownies Panggang. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 2(1), 26-33.
- Puspitasari, D., Rejeki, F. S., Wedowati, E. R., dan Kadir, A. 2020. Kualitas Biskuit MP-ASI dari Tepung Komposit Kimpul-Kacang Tunggak dan Tepung Sagu Selama Penyimpanan. *Journal of Research and Technology*, 6(1), 70-80.
- Putra, I. W. D. P., Dharmayudha, A. A. G. O., dan Sudimartini, L. M. 2016. Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* L) di Bali. *Indonesia Medicus Veterinus*, 5(5), 464-473.
- Qinghu, W., Jinmei, J., Nayintai, D., Narenchaoketu, H., Jingjing, H., dan Baiyinmuqier, B. 2016. AntiInflammatory Effects, Nuclear Magnetic Resonance Identification And High Performance Liquid Chromatography Isolation of The Total flavonoids from *Artemisia Frigida*. *Journal of Food and Drug Analysis*, 24, 385-391.
- Raffalah, E. T. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Jamur Tiram Putih terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Kerupuk Pangsit. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung: Lampung.
- Rahmawati, Fitri, W., dan Niken, W.H. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Jamur Tiram terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Mi Kering. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(2), 119-127.
- Riskiani, D., Ishartani, D., dan Affandi, D. R. 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis Ker.*) sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 96-105.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., dan Oktafiani, M. 2020. Karakteristik *Cookies* Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45-56.
- Rustamaji, G. A. S., dan Ismawati, R. 2021. Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit Daun Kelor sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita Stunting. *Jurnal Gizi Unesa*, 1(1), 31-37.
- Sadiyah, I., Indiarso, R., dan Cahyana, Y. 2022. Karakteristik dan Senyawa Fenolik Mikrokapsul Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Kombinasi



- Maltodekstrin dan Whey Protein Isolat. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 32(3), 273-282.
- Sagala, A., dan Nugroho, Y. 2023. Analisis Kelayakan Finansial Budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus osreatus*) pada Usaha Raja Qulat Mushroom di Desa Kuta Blang Kecamatan Samadua Kabupaten Aceh Selatan. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(1), 538-548.
- Sakul, S., Komansilan, S., dan Pontoh, J. W. 2022. Sifat Fisik dan Kimia Sari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Bahan Penstabil Alami Yogurt. *Jurnal Sains Peternakan*, 10(2), 22-27.
- Salmahaminati, S. 2021. Analisis Kadar Air dan Protein Pada Produk Sosis di PT. Jakarana Tama Bogor. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 6(2), 111-117.
- Sanjaya, M. A. P. A. A., Yulianingsih, G., Khasanah, M., Wahyudi, K. E., dan Firdaus, B. S. 2022. Mie Basah Substitusi Tepung Daun Kelor dalam Upaya Pencegahan Stunting. *INCOME: Indonesian Journal of Community Service and Engagement*, 1(2), 178-185.
- Santoso, Y. F., Pranata, F. S., dan Swasti, Y. R. 2021. Kualitas Nutrisi dan Organoleptik *Non-Flaky Crackers* dengan Penambahan Berbagai Bahan Pangan Alami Kaya Serat Pangan. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 1-16.
- Saputra, A., Arfi, F., dan Yulian, M. 2020. Literature Review: Analisis Fitokimia dan Manfaat Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *AMINA*, 2(3), 114-119.
- Sari, D. P., Nopianti, R., dan Baehaki, A. 2017. Karakteristik Sensori dan Fisiko-Kimia *Crackers* dengan Penambahan Tepung Ikan Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2), 115-125.
- Sari, R. W. M. 2018. Hubungan Asupan Energi, Protein dan Pola Asuh Makan dengan Status Gizi Balita Umur 12-59 Bulan di Kenagarian Sijunjung Kecamatan Sijunjung Kabupaten Sijunjung Tahun 2018. [Skripsi]. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang: Padang.
- Sarofa, U., Yulistyani, R., dan Mardiyah. 2013. Pemanfaatan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dalam Pembuatan *Crackers* dengan Penambahan Gluten. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1), 13-18.
- Satriyani, D. P. P. 2021. Review Artikel: Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.). *Jurnal Farmasi Malahayati*, 4(1), 31-43.
- Sayuti, K., Permata, D. A., dan Novita, O. 2019. The Effect of the Addition of Senduduk Leaves (*Melastoma malabthricum*) on The Characteristics of *Crackers*. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 9(5), 1676–1680.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas Press University.

- Setiawati, V. R., dan Cendana, S. 2023. Uji Mutu Kimia, Fisik dan Organoleptik Permen Jeli Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Penambahan Sari Jahe dan Sari Kunyit. *Journal of Agritechology and Food Processing*, 3(1), 23-33.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Shifriyah, A., Badami, K., dan Suryawati, S. 2012. Pertumbuhan dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Penambahan Dua Sumber Nutrisi. *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi*, 5(1), 8-13.
- Siagian, N., S. 2017. Sifat Fisik dan Kimia Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Dengan Variasi Perlakuan Suhu dan Lama Pengeringan. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana: Yogyakarta.
- Simarmata, R., Astuti, S., dan Suharyono, A. S. 2022. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Sifat Kimia dan Fisik Tepung Jamur Tiram Putih. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 198-208.
- Sinaga, H., Ria A. P., dan Mimi, N. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Pembuatan Kue Onde- Onde Ketawa Menggunakan Tepung Mocaf. *Journal of Food and Life Sciences*, 3(1), 29-37.
- Sintia, N. A., Dan Astuti, N. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) terhadap Mutu Organoleptik *Rich Biscuit*. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1-12.
- Smith, A., Liline, S., dan Sahetapy, S. 2023. Analisis Kadar Abu pada Salak Merah (*Salacca edulis*) di Desa Riring dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku. *BIOPENDEX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 10(1), 51-57.
- Suarti, B., Fuadi, M., dan Budiono, E. 2016. Perlakuan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Mie Kering dari Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 20(2), 109-118.
- Subhan, S., Hasan, M. T., dan Nazar, M. 2015. Peningkatan Sistem Kerja Produksi untuk Meningkatkan Efektivitas Industri Kecil di Kota Langsa (Studi Kasus pada UD. Cita Rasa, Pabrik Roti, Kota Langsa). *JURNAL ILMIAH JURUTERA*, 2(1), 27-37.
- Suhartini, T., Zakaria, Z., Pakhri, A., dan Mustamin, M. 2018. Kandungan Protein dan Kalsium pada Biskuit Formula Tempe dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Makanan Pendamping ASI (MPASI). *Media Gizi Pangan*, 25(1), 64-68.
- Sukria, H. A., Nugraha, I. E. S., dan Suci, D. M. 2018. Pengaruh Proses Steam pada Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Asam Fulvat terhadap Performa Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan*, 16(2), 1-9.

- Supriyatin, S. 2019. Penetapan Kadar Lemak pada Bubur Bayi Instan Berbagai Merek yang Dijual di Pasar Swalayan di Kecamatan Sumber. *Syntax Literate; Jurnal Ilmiah Indonesia*, 4(5), 209-218.
- Susilawati dan Raharjo, B. 2010. *Budidaya Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus var florida) yang Ramah Lingkungan*. Sumatera Selatan: BPTP Sumatera Selatan.
- Sylvi, D., Anggraini, T., dan Shinta, N. 2021. Kualitas Teh daun afrika (*Vernonia amygdalina*) dengan Penambahan Bubuk Kulit Kayu Manis. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(1), 15-20.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Tapun, M. L. K. 2021. Pengaruh Penambahan Irisan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik *Crackers*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas: Padang.
- Tjokrokusumo, D. 2008. Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan dan Rehabilitasi Lingkungan. *Jurnal rekayasa Lingkungan*, 1(4), 53-62.
- Toripah, S. S., Abidjulu, J., dan Wehantouw, F. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera Lam.*). *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 3(4), 37-43.
- Umar, C. B. P. 2021. Penyuluhan Tentang Pentingnya Peranan Protein dan Asam Amino Bagi Tubuh di Desa Negeri Lima. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 1(3), 52-56.
- Untari, B., Miksusanti., dan Ainna, A. 2020. Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas dan Kandungan Jenis Asam Lemak dalam Minyak yang Dipanaskan dengan Metode Titrasi Asam Basa dan Kromatografi Gas. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 5(1), 1-10.
- Utami, C. P. 2017. Pengaruh Penambahan Jerami Padi pada Media Tanam terhadap Produktivitas Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). [Skripsi]. Jurusan Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma: Yogyakarta.
- Utami, Y. P. 2020. Pengukuran parameter simplisia dan ekstrak etanol daun patikala (*Etilingera elatior* (Jack) RM Sm) asal kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, 24(1), 6-10.
- Vella, P. J. 2022. Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Sungkai (*Paronema Canescens Jack*) terhadap Karakteristik *Crackers*. [Skripsi]. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas: Padang.
- Wahyudi, H., Mustofa, A., dan Widanti, Y. A. 2018. Aktivitas Antioksidan Teh Daun Kelor (*Moringa oleifera*)-Rosela (*Hibiscus Sabdariffa L*) dengan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3(2), 106-112.

- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka
- Yana, S. 2015. Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar. *Malikussaleh Industrial Engineering Journal*, 4(1), 17-23.
- Yonata, D., Nurhidajah, N., Pranata, B., dan Yusuf, M. 2021. Pengembangan Penyedap Rasa Alami dari Cangkang Rajungan dengan Metode *Foam-Mat Drying*. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 371-381.
- Yulianti, D., Marleen. S., Endah, W. 2019. Aktivitas Antioksidan Daun Pegagan (*Centella asiatica L.Urban*) dan Bunga Krisan (*Crhysanthemum Sp*) pada Tiga Variasi Suhu Pengeringan. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(3), 142-147.
- Yuniati, E., Kasim, A., dan Kirana, K. 2022. Pertumbuhan Miselium Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Media Formula Jerami Jagung dan Limbah Biji Kopi. *Biocelebes*, 16(1), 70-78.
- Yusuf, Y., Prayoga, G. I., Christianingrum, C., dan Yunita, A. 2022. Peningkatan Kapasitas Masyarakat melalui Pelatihan Pembuatan Kompos Blok dan Pelatihan Budidaya Jamur Tiram. *Dharma Raflesia: Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan IPTEKS*, 20(2), 234-247.

