

DAFTAR PUSTAKA

1. Faridi A, Vidyarini A, Prasetya AY. Hubungan Pengetahuan, Kebiasaan Sarapan Dan Asupan Zat Gizi Makro Sarapan Dengan Status Gizi Pada Remaja. *J Ris Gizi* 2023;11(2):106–13.
2. Sellia Juwita, Sara Herlina, Siti Qomariah, Wiwi Sartika. Hubungan Pengetahuan Remaja Terhadap Kejadian Gizi Lebih Pada Remaja Di Kota Pekanbaru. *Al-Insyirah Midwifery J Ilmu Kebidanan (Journal Midwifery Sci* 2022;11(1):13–8.
3. Misra S, Misra MK. Nutritional evaluation of some leafy vegetable used by the tribal and rural people of south Odisha, India. *J Nat Prod Plant Resour* 2014;4(1):23–8.
4. Baiq Fitria Rahmiati, Wiwin Lastyana, Novia Zuriatun Solehah, Junendri Ardian, Thonthowi Jauhari, Aida Putri Deyantari. Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Kelor (*Moringa Olievera*) dan Tepung Biji Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) pada Pembuatan Cookies terhadap Sifat Organoleptik. *Media Publ Promosi Kesehat Indones* 2023;6(7):1366–73.
5. Masrikhiyah R, Octora MI. Pengaruh kebiasaan sarapan dan status gizi remaja. *J Ilm Gizi dan Kesehat* 2020;2(1):23–7.
6. Sari N, Khatimah H. Tinjauan Hubungan Antara Kebiasaan Sarapan, Kebiasaan Jajan Dan Asupan Zat Gizi Dengan Kekurangan Energi Kronis Pada Siswi SMAN 18 Makassar. *Media Kesehat Politek Kesehat Makassar* 2024;19(1):35–42.
7. Purwanti S, Shoufiah R. Kebiasaan Sarapan Pagi Mempengaruhi Status Gizi Remaja Jurusan Kebidanan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Kalimantan Timur. *Politek Kesehat Kemenkes Kaltim* 2017;(09):81–7.
8. Savira A, Artanti GD. Analisis Kebiasaan Sarapan Pada Remaja di SMK Negeri 3 Bogor Alamat : Universitas Negeri Jakarta. 2024;16(2).
9. Pakhri A, Chaerunnimah C, R R. Edukasi Gizi terhadap Pengetahuan dan Kebiasaan Jajan pada Siswa SMP Negeri 35 Makassar. *Media Gizi Pangan* 2018;25(1):77.
10. Hazizah AW, Embrik IS, Pratiwi A. Gudang Jurnal Ilmu Kesehatan Pengaruh Sarapan Pagi Terhadap Konsentrasi Belajar Pada Anak. 2024;2:323–8.
11. Gulewicz P, Martinez-Villaluenga C, Kasprowicz-Potocka M, Frias J. Non-nutritive compounds in Fabaceae family seeds and the improvement of their nutritional quality by traditional processing - A review. *Polish J Food Nutr Sci* 2014;64(2):75–89.
12. Widowati S, Khumaida N, Ardie SW. Karakterisasi Morfologi dan Sifat Kuantitatif Gandum (*Triticum aestivum* L.) di Dataran Menengah Quantitative and Morphological Characterization of Wheat (*Triticum aestivum* L.) in Middle Land. *J Agron Indones* 2016;44(2):162–9.
13. Praptana RH, Hermanto. Gandum: Peluang Pengembangan di Indonesia. 2016; 2016.

14. Handito D, Basuki E, Saloko S, Dwikasari Lg, Triani E. Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. *Pros SAINTEK* 2022;4(November 2021):64–70.
15. Neda GD, Rabeta MS, Ong MT. Chemical composition and anti-proliferative properties of flowers of *Clitoria ternatea*. *Int Food Res J* 2013;20(3):1229–34.
16. Purwaniati P, Arif Ar, Yuliantini A. Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Dengan Metode Ph Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible. *J Farmagazine* 2020;7(1):18.
17. Iznillillah W, Jumiono A, Fanani MZ. Perbandingan Proksimat, Antioksidan, dan Antosianin pada Berbagai Produk Olahan Pangan dengan Penambahan Pewarna Alami Bunga Telang. *J Ilm Pangan Halal* 2023;5(2):163–74.
18. Nabila SA, Rahmiwati A, Novrikasari N, Sunarsih E. Perilaku Pola Makan dan Aktivitas Fisik terhadap Masalah Obesitas : Systematic Review. *Media Publ Promosi Kesehat Indones* 2024;7(3):498–505.
19. Falah MS, Priyono S, Fadly D. Formulasi Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Edamame (*Glycine max (L)merrill*): Karakteristik Fisikokimia dan Sensori. *FoodTech J Teknol Pangan* 2022;5(1):25.
20. Kantja IN, Nopriani U, Pangli Marien. Uji Kandungan Nutrisi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L*) sebagai pakan ternak. *J Ris Rumpun Ilmu Hewani* 2022;1(2014):1.
21. Gopalakrishnan L, Doriya K, Kumar DS. *Moringa oleifera*: A review on nutritive importance and its medicinal application. *Food Sci Hum Wellness* 2016;5(2):49–56.
22. Fitriana R. Permenkes Nomor 25 Tahun 2014. *Procedia Manuf* 2014;1(22 Jan):1–17.
23. Diananda A. Psikologi Remaja Dan Permasalahannya. *J ISTIGHNA* 2019;1(1):116–33.
24. Lada N, Kaseh J, Astuti A. Remaja Sehat Bebas Anemia dengan identifikasi Kadar Hemoglobin Pada Siswi SMP N 2 Nekamese Kabupaten Kupang Nusa Tenggara Timur Healthy Adolescents Anemia-Free: Identifying Hemoglobin Levels in Female Junior High School Students at SMP N 2 Nekamese, Kupa. 2023;1(4):122–6.
25. Aulia Rahmi Azizah, Rasidah AI, Wilujeng FL, Piya N, Yuliani SD, Adhila G, et al. Formulasi Masker Gel Peel Off Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Sebagai Antioksidan Alami. *J Ris Kefarmasian Indones* 2024;6(1):122–41.
26. Wijaya SM, Komala R, Nasution SH, Febriyani W. Faktor –Faktor Yang Mempengaruhi Status Gizi Pada Remaja Putri Di Desa Karang Anyar, Kecamatan Jati Agung. *Darussalam Nutr J* 2024;8(1):13–23.
27. Kementrian Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. 2019;1–23.
28. Aulia NR. Peran Pengetahuan Gizi Terhadap Asupan Energi, Status Gizi Dan

- Sikap Tentang Gizi Remaja. *J Ilm Gizi dan Kesehat* 2021;2(02):31–5.
29. Rosmiati R, Haryana NR, Firmansyah H, Purba R. Pola Makan, Aktivitas Fisik dan Obesitas pada Pekerja Urban di Indonesia. *Amerta Nutr* 2023;7(2SP):164–70.
 30. Rima, T., Yusuf, I. R., Nisa, S., Aulia, V., & Kurniati T. Pedagonal : Jurnal Ilmiah Pendidikan. *Pedago J Ilm Pendidik* [Internet] 2021;05(April):15–8. Available from: <http://journal.unpak.ac.id/index.php/pedagonal>
 31. Mawarni E. Hubungan Sarapan Pagi Dengan Konsentrasi Siswa. *J Kesehat Tambusai* 2021;2(4):159–67.
 32. Rani KC, Parfati N, Fitriani EW, Dina Novita Sari HI, Wulansari TY. Formulasi Granul Sereal Daun Kelor dengan Variasi Jenis Pengikat dan Konsentrasi Xanthan Gum (*Formulation of Moringa oleifera Leaf Cereal Granules with Variation Types of Binder and Xanthan Gum Concentration*). *J Ilmu Kefarmasian Indones* 2021;19(2):204–15.
 33. Rani KC, Parfati N, Putri P, Regina E. Pengembangan Nutrasetikal Sereal Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) dengan tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L.) sebagai pengikat 2019;11(2):38–50.
 34. [BPOM]. Perka BPOM No. 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan. *Bpom Ri* 2021;1–16.
 35. Setiamy AA, Deliani E. Peraturan Badan Standardisasi Nasional. 2019;2:5–10.
 36. Angriani L. The Potential of Extract Butterfly Pea Flower (*Clitoria ternatea* L.) as a Local Natural Dye for Various Food Industry. *Canrea J Food Technol Nutr Culin J* 2019;2(1):32–7.
 37. Khoerunisa D, Istianah I. Hubungan Asupan Zat Gizi Makro Dan Aktivitas Fisik Dengan Status Gizi Pada Remaja. *J Pangan Kesehat dan Gizi Univ Binawan* 2021;2(1):51–61.
 38. Amaliah S, Kiki Mulkiya Yulawati. Studi Literatur Aktivitas Antioksidan Senyawa Antosianin dalam Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) serta Aktivitas Farmakologinya terhadap Penyakit Diabetes Melitus. *Bandung Conf Ser Pharm* 2022;2(2):1–11.
 39. Marpaung AM. Tinjauan manfaat bunga telang (*clitoria ternatea* l.) bagi kesehatan manusia. *J Funct Food Nutraceutical* 2020;1(2):63–85.
 40. Rajamanickam M, Kalaivanan P, Sivagnanam I. Evaluation of anti-oxidant and anti-diabetic activity of flower extract of *Clitoria ternatea* L. *J Appl Pharm Sci* 2015;5(8):131–8.
 41. Yameogo CW, Bengaly MD, Savadogo A, Nikiema PA, Traore SA. Determination of chemical composition and nutritional values of *Moringa oleifera* leaves. *Pakistan J Nutr* 2011;10(3):264–8.
 42. Zubaydah WOS, Fia W, Adawia S, Novitasari N, Rahmasari R, Hasanuddin DD. Formulasi Minuman Effervescent Mix Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Pharmauho J Farm Sains, dan Kesehat* 2019;4(2):2–4.

43. Shiriki D, Igyor MA, Gernah DI. Nutritional Evaluation of Complementary Food Formulations from Maize, Soybean and Peanut Fortified with Moringa oleifera Leaf Powder. *Food Nutr Sci* 2015;06(05):494–500.
44. Nurfaidawati, Tanggasari D, Jatnika AR. Analisis sifat kimia dan fisik daun kelor kering (*Moringa oleifera* L.) pada suhu pengeringan yang berbeda menggunakan mesin pengering tray dryer. *Protech Biosyst J* 2023;3(2):66–75.
45. Melo V, Vargas N, Quirino T, Calvo CMC. *Moringa oleifera* L. - An underutilized tree with macronutrients for human health. *Emirates J Food Agric* 2013;25(10):785–9.
46. Flieger J, Flieger W, Baj J, Maciejewski R. Antioxidants: Classification, natural sources, activity/capacity measurements, and usefulness for the synthesis of nanoparticles. *Materials (Basel)* 2021;14(15).
47. Rozi F, Nuzul Azhim Ash Siddiq M, Masyhuri Majiding C, Kesehatan Masyarakat F, Mulawarman U. Analisis Kapasitas Antioksidan Minuman Sumber Vitamin C. *J Kesehat Tambusai* 2023;4 (Jurnal Kesehatan Tambusai):6105–11.
48. Gęgotek A, Skrzydlewska E. Antioxidative and Anti-Inflammatory Activity of Ascorbic Acid. *Antioxidants* 2022;11(10).
49. Fadila, Juhartini. Mutu Organoleptik dan Kandungan Histamin Penyedap Rasa Bubu Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus Albacares*). *Hosp Majapahit* 2021;13(1):21–34.
50. Ismanto H. –UJI ORGANOLEPTIK KERIPIK UDANG (*L. vannamei*) HASIL PENGGORENGAN VAKUM. *J AgroSainTa Widyaaiswara Mandiri Membangun Bangsa* 2023;6(2):53–8.
51. Indriasari Y, Raungku Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Bumi I, Palu P, Korespondensi P. Print) Diterima: 8 Mei. *Agroteknika* 2023;6(1):103–14.
52. Utami AN, Wulansari A, Putri SK. Nilai Sensori Teh Daun Kelor Dan Bunga Telang Sebagai Minuman Fungsional. 2024;1:60–6.
53. Yusmaniar Y, Faridah R, Hermawansyah H. Uji Kualitas Fisik Es Krim dengan Penambahan Tepung Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Tarjih Trop Livest J* 2023;3(2):61–6.
54. Zainedi, A A, Indriyani, Surhaini. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Terhadap Karakteristik Marshmallow The Effect Butterfly Pea Flower Extract (*Clitoria Ternatea* L.) Of Addition On The Characteristics Of Marshmallow. *Itepa J Ilmu dan Teknol Pangan* 2022;11(1):1–14.
55. Yunita L, Rahmiati BF, Naktiany WC, Lastyana W, Jauhari MT. Analisis Kandungan Proksimat Dan Serat Pangan Tepung Daun Kelor dari Kabupaten Kupang Sebagai Pangan Fungsional. *Nutr J Pangan,Gizi,Kesehatan* 2022;3(2):44–9.
56. Pratama RC, Mulia Jaya F, Sari LP. Pengaruh Penambahan Sari Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Mutu

- Kerupuk Ikan Patin The Effect Of Additional Concentration Of Telang Flower (*Clitoria ternatea* Linn) With Different Concentrations On The Quality O. J Ilmu-ilmu Perikan dan Budid Perair 2022;17(1):28–38.
57. Sri Resti Rahayu, Candra Junaedi, Mu'jijah. Formulasi Dan Uji Aktivitas Sediaan Krim Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lamk.) Sebagai Penghambat Pertumbuhan Bakteri *Propionibacterium Acnes*. J Kesehat Dan Kedokt 2022;1(3):12–8.
 58. Durinep NM, Saloko S, Nofrida R. Pengaruh rasio mocaf dan tepung sorgum terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik pai bunga telang (*clitoria ternatea*). J Edukasi Pangan 2024;2(2):12–26.
 59. Kumalasari ID, Budiati R. Analisis Sifat Fisiko-Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Flakes Berbahan Dasar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*. L). JST (Jurnal Sains dan Teknol 2024;13(1):99–109.
 60. Kurniadi A, Sartika D, Herdiana N. Kajian Formulasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Fungsional. J Agroindustri Berkelanjutan 2024;3(1):13–28.
 61. Rudia F, Viena V, Sartika Z. Uji Karakteristik dan Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) di Banda Aceh menggunakan FTIR Sebagai Zat Aditif Antioksidan. J Serambi2024;IX(1):8050–4.
 62. Suryadnyani NMD, Ananto AD, Deccati RF. Pembuatan Paper Kit Test Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Untuk Identifikasi Formalin Pada Makanan. Lumbung Farm J Ilmu Kefarmasian 2021;2(2):118.
 63. Satriyani DPP. Review artikel: Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.). J Farm Malahayati 2021;4(1):31–43.
 64. Anggrayni A. Evaluasi Mutu Fisik Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Hasil Pengeringan Microwave. Skripsi 2019;1–44.
 65. Purbowati, Novita L, Septiani, Sari FYK. Daya terima dan kandungan zat gizi sereal singkong kacang hijau. J Med Indones 2022;1(1):7–15.
 66. Agung G syahly, Ahmad handayani. JURNAL ILMIAH KOHESI Vol. 4 No. 3 Juli 2020. J Ilm Kohesi 2020;4(3):81–9.
 67. Nurjali Z, Notriawan D. PENAMBAHAN EKSTRAK BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea* L.) SEBAGAI PEWARNA ALAMI PADA TAHU PUTIH. J Lab Sains Terap 2024;1(1):27–38.
 68. Puspita D. Maltodekstrin Thermostability Test Of Anthocyanin Pigments Telang (*Clitorea Ternatea*) Yang Dimikroenkapsulasi Dengan Maltodekstrin Thermostability Test Of Anthocyanin Pigments From Bule Pea Flowers (*Clitorea Ternatea*) Encapsulated With. 2023;(May).
 69. Kusnandar F, Suryani S, Budijanto S. Karakteristik Fungsional, Fisik dan Sensori Sereal Sarapan Jagung yang Disubstitusi Bekatul. J Apl Teknol Pangan 2020;9(3):108–17.
 70. Wahjuningsih SB, Septiani AR, Haslina H. Organoleptik Cereal Dari Tepung

- Beras Merah (*Oryza Nivara* Linn.) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* Linn.). *J Litbang Provinsi Jawa Teng* 2018;16(2):131–42.
71. Khasanah V, Astuti P. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Kualitas Inderawi Dan Kandungan Protein Mie Basah Substitusi Tepung Mocaf. *J Kompetensi Tek* 2019;11(2):15–21.
 72. Punky AQA, Ismawati R, Astuti N, Soeyono RD. Pengaruh penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) dan jenis lemak terhadap sifat organoleptik sus kering. *J Tata Boga* 2021;10(1):147–56.
 73. Ayustaningwarno F, Rustanti N, Afifah DN, Anjani G. *Teknologi Pangan Teori dan Aplikasi*. 2020.
 74. Lukman NH, Afifi F, Akbar AF, Mustika S, Mohammad N. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang Sebagai Pewarna Alami Yang Kaya Anti Oksidan Pada Berbagai Produk Makanan dan Minuman. 2024;4(1).
 75. David W, David F. *Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R (Preference Mapping and Survival Analysis)*. 2020.
 76. Susi S, Agustina L. Formulasi Produk Flake Sereal Menggunakan Tepung Kacang Nagara Termodifikasi *Lactobacillus Plantarum*, Tepung Beras Hitam Dan Tepung Pisang : Variasi Proporsi Tepung Komposit Dan Lama Steaming. *J Teknol Ind Pertan* 2019;29(2):193–204.
 77. Rafdi MH, Supriyanto S, Hidayati D. The Effect of Formula and Cooking Temperature on Sereal Characteristics of Purple Sweet Potato and Corn Composite Flour. *JITIPARI (Jurnal Ilm Teknol dan Ind Pangan UNISRI)* 2024;9(1):90–100.
 78. Prarudiyanto, Maria Desideria Gloriani1 Agustono AA. Pengaruh Rasio Tepung Bekatul Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Bolu Kering. 2019;1–23.
 79. Damayanthi E, Listyorini DI. Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak Pada Pembuatan Kripik Simulasi. *J Gizi dan Pangan* 2007;1(2):34.
 80. Budiarti GI, Sya'bani I, Alfarid MA. Pengaruh Pengeringan terhadap Kadar Air dan Kualitas Bolu dari Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L). *Fluida* 2021;14(2):73–9.
 81. Rahmadani SA, Mardesci H, Yulianti D. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*. L) Terhadap Kimia Dan Organoleptik Tteokbokki. 2024;13(2):111–9.
 82. Manggara AB, Shofi M. Analisis Kandungan Mineral Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) Menggunakan Spektrometer XRF (X-Ray Fluorescence). *Akta Kim Indones* 2018;3(1):104.
 83. Pargiyanti P. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indones J Lab* 2019;1(2):29.
 84. Handayani NE, Kumalasari ID. Analisis mikrobiologi dan organoleptik mi basah hasil formulasi dengan penggunaan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai pengawet alami dan antioksidan. *Agrointek J Teknol Ind*

Pertan 2022;16(2):153–63.

85. Krisjayanti Ataqwa, Wadli Yerud. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kandungan Nilai Gizi Cookies Kacang Hijau. *J Teknol Pangan dan Agroindustri Perkeb* 2022;2 Nomor 2:45–53.
86. Fitri AS, Fitriana YAN. Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks* 2020;17(1):45.
87. Afiah RN, Anandito RBK, Sa'diyah FH. Karakteristik Fisik dan Kimia Puff Pastry dengan Pewarna Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *J Food Agric Prod* 2023;3(1):53.
88. Williamson C. Whole Grains and Health. *Nutr Bull* 2007;32(4):412–3.
89. Augustyn GH, Tuhumury HCD, Dahoklory M. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Agritekno, J Teknol Pertan* 2017;6(2):52–8.
90. 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.
91. Susiloningrum D, Mugita Sari DE. Uji Aktivitas Antioksidan Dan Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Temu Mangga (*Curcuma Mangga* Valetton & Zijp) Dengan Variasi Konsentrasi Pelarut. *Cendekia J Pharm* 2021;5(2):117–27.
92. Purwanto D, Bahri S, Ridhay A. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia arborea* Blume.) Dengan Berbagai Pelarut [Antioxidant Activity Test of Purnajiwa (*Kopsia arborea* Blume.) Fruit Extract With Various Solvents]. *Kovalen* 2017;3(1):24–32.
93. Purwanto UMS, Aprilia K, Sulistiyani. Antioxidant Activity of Telang (*Clitoria ternatea* L.) Extract in Inhibiting Lipid Peroxidation. *Curr Biochem* 2022;9(1):26–37.
94. Irwinskyah AD, Assa JR, Oessoe YYE. Analisis Aktivitas Antioksidan Dengan Metode Dpph Serta Tingkat Penerimaan Kopi Arabika Koya. *J UNSRAT* 2019;3(2):58–66.