

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, M. R. B. H., Puspawati, G. A. K. D., & Arihantana, N. M. I. H. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Terhadap Kadar Protein, Kapasitas Antioksidan Dan Sensoris Kukis Bebas Gluten. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 13(1), 218–229.
- Aini, N., Sustriawan, B., Widyanti, A. P., & Mela, E. (2022). Formulasi Cookies Bebas Gluten Dari Tepung Jagung-Almond Yang Disuplementasi Tepung Kacang Hijau Dan Variasi Pemanis. *Agrointek*, 16(4), 595–605.
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi (Physical, Chemical, And Functional Properties Of Corn Flour Processed By Fermentation). *Jurnal Agritech*, 36(02), 160.
- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., & Oktaningrum, G. N. (2015). Tepung Jagung Pembuatan Dan Pemanfaatannya. *Bptp Jawa Tengah*, 53(9), 1–39.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*): Review. *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 79.
- Ataqwa, K., Wadli, & Unzilattirrizqi, Y. E. R. (2022). Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kandungan Nilai Gizi Cookies Kacang Hijau. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*, Volume 2 N, 45–53.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2894-1992. *Cara Uji Makanan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan. (2022). *Handbook Registrasi Pangan Olahan Biskuit, Kukis, Wafer Dan Krekers*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2022). *Syarat Mutu. Sni 2973 Syarat Mutu Dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Berawi, K. N., Wahyudo, R., & Pratama, A. A. (2019). Therapeutic Potentials Of *Moringa Oleifera* (Kelor) In Degenerative Disease. *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 3(1), 210–214.
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., & Suari, R. (2021). Karakteristik Cookies Dari Tepung Terigu Dan Tepung Biji Nangka Dimodifikasi Secara Enzimatis. *Journal Of Agritech And Food Processing*, 1(1), 1.
- Darmawan, R. (2023). *Statistics Of Food Consumption 2023*. In *Book*.
- Dewi, D. P. (2018). Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Pada Cookies Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, Dan

- Kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104.
- Dewidhani, K., & Zulia, S. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) Terhadap Kadar Air, Abu, Protein, Lemak, Karbohidrat, Total Energi, Dan Serat Kasar Bubur Bayi Instan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal Of Food Technology And Health)*, 5(2), 86–94.
- Deyantari, P. A., Ardian, J., & Jauhari, M. T. (2022). Studi Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Tepung Biji Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), 1–7.
- Duda, R., Bait, Y., & Ahmad, L. (2023). Substitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L*) Dalam Upaya Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili (*Waffle*). *Jambura Journal Of Food Technology*, 5(01), 73–86.
- Engko, S. P., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitas cookies dengan kombinasi tepung singkong (*Manihot utilissima*), tepung ampas tahu, dan tepung kecambah kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 20(1), 15–26.
- Fiqriansyah, M., Putri, S. A., Syam, R., Rahmadani, A. S., Frianie, T. N. S. A. R., N, Y. I. S., Adhayani, A. N., Fauzan, N., Bachok, N. A., Manggabarani, A. M., & D, Y. (2021). Teknologi Budidaya Tanaman Jagung (*Zea Mays*) Dan Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench). In *Teknologiteknologi Budidaya Tanaman Jagung (Zea Mays) Dan Sorgum (Sorghum Bicolor (L.) Moench)*.
- Hamid, H. W., Limonu, M., & Maspeke, P. N. (2021). Pengaruh Konsentrasi Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Pengawet Alami Terhadap Kualitas Dan Organoleptik Tahu. *Jambura Journal Of Food Technology*, 3(2), 62–74.
- Handayani, D., Nurwantoro, N., & Pramono, Y. B. (2022). Karakteristik Kadar Air, Kadar Serat Dan Rasa Beras Analog Ubi Jalar Putih Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 14–18.
- Hapsari, S. (2021). *Pengaruh Perbandingan Bubuk Biji Alpukat (Persea Americana Mill.) Dan Bubuk Kacang Tanah (Arachis Hypogaea L.) Terhadap Karakteristik Cookies Kacang.*
- Hariyadi, T. (2018). Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Rekayasa Proses*, 12(2), 46.
- Hasanah, F., Sari, M. S., Legowo, S., Saefullah, A., & Fatimah, S. (2018). Pengaruh Intensitas Spektrum Cahaya Warna Merah Dan Hijau Terhadap Perkecambahan Dan Fotosintesis Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*).

- Gravity : Jurnal Ilmiah Penelitian Dan Pembelajaran Fisika*, 4(2), 25–35.
- Hidayati, N. Mely. (2024). Pengaruh Perbandingan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik *Cookies*. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Isyanti, M. (2021). Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Sebagai Sumber Protein Pada Pembuatan Opak Ketan Khas Tasikmalaya, Jawa Barat. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat, 2021*, 2021.
- Kementerian Kesehatan. (2017). *Food Composition Table—Indonesia* (Daftar Komposisi Bahan Makanan). In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kinanthi Pangestuti, E., & Darmawan, P. (2021). Analysis Of Ash Contents In Wheat Flour By The Gravimetric Method. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21.
- Kostantia, S. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*, L.) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*, L.) Dengan Penambahan Serbuk Pegagan Terhadap Karakteristik *Cookies*. *Skripsi*, 11(1), 1–14. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Krisnadi, D. A. (2015). *Moringa Oleifera*. Edisi Revisi Maret 2015
- Kusnandar, F., Khonza, M., Budijanto, S., Ilmu, D., Pangan, T., Pertanian, T., & Bogor, P. (2017). Perubahan Mutu Beras Analog Jagung Selama Penyimpanan Dan Penentuan Umur Simpannya Dengan Metode Arrhenius Quality Changes Of Corn-Rice Analog During Storage And Its Shelf-Life Determination Using Arrhenius Model. *Jurnal Mutu Pangan*, 4(2), 51–58.
- Lardi, S., Pembangunan, U., & Budi, P. (2023). *Agribisnis Budidaya Jagung* (Issue June).
- Madani, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., & Safitri, N. (2023). Analisis Kandungan Proksimat *Cookies* Tepung Tempe. *Journal Of Food Security And Agroindustry*, 1(2), 40–49.
- Maiyeni, G. (2018). Pengaruh Tingkat Perbandingan Bekatul (*Oryza Sativa*, L.) Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris *Snack Bar*. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Marhaeni, L. S. (2021). Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Sumber Panganfungsional Dan Antioksidan. *Jurnal Agrisia*, Vol.13(2), 40–53.
- Maulani, A., Poernomo, A., Lisyana, H., & Sumandiarsa, I. K. (2024). Karakteristik Gluten Free Cookies Fortifikasi Hidrolisat Protein Ikan Lele. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 19(1), 73.

- Mayasari, R. (2015). Mayasari (2018). *Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomea Batatas L.) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.)*.
- Muliani, D., Sartono, & Ylianto. (2023). Daya Terima Flakes Tepung Jagung Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat Receptivity Of Bran Flour And Corn Flour Flakes As A High Fiber Snack. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan (Jgk)*, 3(1), 1–11.
- Musita, N. (2018). Kajian Kadar Aflatoksin Dan Proksimat Tepung Jagung Nikstamalisasi Pada Berbagai Lama Perendaman. *Prosiding Seminar Nasional I Hasil Litbangyasa Industri*, 98–105.
- Ningsih, S. R. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*, L.) Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*, L.) Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Cookies. *Skripsi*, 9, 356–363. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Novitaroh, A., Sulistiani, R. P., Isworo, J. T., & Syadi, Y. K. (2022). Sifat Sensoris, Kadar Protein Dan Zat Besi Pada Cookies Daun Kelor. *Jurnal Gizi*, 11(1), 32.
- Paramita, V. D., Yuliana, H., Rosalin, & Purnama, I. (2021). Pengaruh Berbagai Metode Pengeringan Terhadap Kadar Air, Abu Dan Protein Tepung Daun Kelor. *Prosiding 5th Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat 2021*, 1–6.
- Perrianty, F., & Saputra, H. (2024). Analisis Fitokimia Dan Manfaat Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Pharmacon Journal*, 1(2), 2024.
- Ponelo, F., Bait, Y., & Ahmad, L. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Termodifikasi Annealling Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Roti French Baquette. *Jambura Journal Of Food Technology*, 4(2), 185–197.
- Prasetyaningsih, Y., & Mulyanti, S. (2018). Pengaruh Suhu Dan Laju Alir Pengeringan Pada Pembuatan Tepung Jagung Manis Menggunakan Tray Dryer. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembanagn Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*, 12(April), 1–6.
- Pratiwi, N. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii*) Terhadap Karakteristik Cookies Bebas Gluten Berbahan Dasar Tempe. *Skripsi*.
- Rahmaris, L. D., & Ratnaningsih, N. (2022). Inovasi Produk Soft Cookies Bebas Gluten Dari Tepung Mocaf Dan Tepung Porang Sebagai Alternatif Cookies Untuk Penderita Autis. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 2011, 1–8.
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., & Praseptiaga, D. (2014). Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensor Dan Fisiokimia Produk Flakes Komposit Berbahan

- Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Tepung Konjac (*Amorphophallus Oncophyllus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 63–73.
- Rosania, S. P., Sukardi, S., & Winarsih, S. (2023). Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (*Canna Edulis* Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan Cookies. *Food Technology And Halal Science Journal*, 5(2), 186–205.
- Sari, V. R. (2020). Pengaruh Penambahan Bubuk Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) Terhadap Karakteristik Cookies Dari Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Skripsi*, 1–62. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Satriyani, D. P. P. (2021). Review Artikel: Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam.). *Jurnal Farmasi Malahayati*, 4(1), 31–43.
- Siahaan, R., Suhaidi, I., & Nainggolan, R. J. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Jantung Pisang, Tepung Kacang Hijau, Dengan Tepung Terigu Dan Penambahan Gum Arab Terhadap Mutu Cookies Jantung Pisang. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 6(4), 763–773.
- Singgano, T. C, Teltje, K., dan Christine F, M. 2019. Analisis Sifat Kimia dan Uji Organoleptik Snack bar Berbahan dari Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol 10 No.1
- Sitanggang, Novita Vani. (2022). Pengaruh Tingkat Perbandingan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays* L.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Snack Bar. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Soeparyo.MK, Dekie.R, Jan.RA. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu (*Metroxylon*. Sp) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Food Bar. *Jurnal Teknologi Pertanian* 9 (2) : 43-55
- Suarni. (2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(2), 63–71.
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri Dan Gravimetri). *Andalas University Press*, 67.
- Ulfa, S. H., Karimuna, L., Syukri Sadimantara, M., Ilmu Dan Teknologi Pangan, J., Pertanian, F., & Halu Oleo, U. (2021). Pengaruh Formulasi Tepung Jagung (*Zea Mays* L) Dan Tepung Beras Merah Wakawondu (*Oryza Nivara* L) Terhadap Uji Organoleptik Dan Nilai Gizi Pada Cookies Effect Of Corn (*Zea Mays* L) Formulation And Wakawondu Red Rice Flour (*Oryza Nivara* L) Formulation On Or. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(1), 3705–3717.
- Utami, H. M., Novidahlia, N., & Aminullah. (2022). Sifat Mutu Kimia dan

- Sensori *Cookies* Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 270 – 277.
- Wahdaningsih, S., & Nadhiirah. (2024). Edukasi Makanan Bergizi Dan Manfaat Kacang Hijau Sebagai Contoh Makanan Bergizi Di Sdn 09 Pontianak Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(1), 208–213.
- Widiantara, T., Arief, D. Z., & Yuniar, E. (2018). Study On The Comparison Of Jack Bean Flour (*Canavalia Ensiformis*) With Tapioca Flour And Egg Yolk Concentration On The Characteristics Of Jack Bean *Cookies*. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146.
- Wilujeng, S., Isrianto, P. L., Kristianto, S., & Shella, E. (2024). Upaya Meningkatkan Nilai Kandungan Gizi Pada Minuman Kekinian Boba Dengan Memanfaatkan Kandungan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Pandan Wangi (*Pandanus Maryllifolius Roxb*). *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 06(01), 14–19.
- Yasmin, R. (2021). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacangmerah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Terhadap Karakteristik *Cookies*. *Skripsi*, 10(3), 536. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Yendi Sofiatni. (2019). Rasio Tepung Terigu Dengan Tepung Karagenan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Stik Pakis. *Rasio Tepung Terigu Dengan Tepung Karagenan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Stik Pakis*, 1–37.
- Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. In *Andalas University Press* (Vol. 2).
- Yumarnis. (2022). Karakteristik Tepung Siap Olah Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Var Ayumurasaki*), Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang

