

DAFTAR PUSTAKA

- Adjie, S. S. (2019). *Karakteristik fisik kimia dan organoleptik cookies dengan campuran tepung MOCAF dan tepung kacang tunggak (Vigna unguiculata)* (Doctoral dissertation).
- Adi, M. R. B. H., Puspawati, G. A. K. D., & Arihantana, N. M. I. H (2023). *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera L.) terhadap Kadar Protein, Kapasitas Antioksidan dan Sensoris Kukis Bebas Gluten*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana.
- Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D., & Dahoklory, M. (2017). Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap karakteristik organoleptik dan kimia biskuit mocaf (modified cassava flour). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 52-58.
- Amalia, D. (2013). Kajian karakteristik snack bar berbahan baku tepung ganyong dan tepung sedelai. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Industri, Universitas Padjajaran.
- Aminah, S., Nut, K., & Tanam, S. F. (2015). Kandungan Nutrisi dan SifatFungsional Tanam an Kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta*, 5(30), 35–44.
- Andarwulan, N.; F. Kusnandar; D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta. 327 hal.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). Peningkatan nilai gizi produk pangan dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 79-93.
- Annisa, F. 2019. *Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa) Oleifera Terhadap Daya Terima Cookies Daun Kelor Remaja SMP Perguruan Taman Siswa Cabang*

- Lubuk Pakam*. Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi.<http://repo.poltekkesmedan.ac.id/jspui/bitstream>
- Anggrayani, A. (2019). Evaluasi Mutu Fisik Tepung Daun Kelor Hasil Pengeringan Microwave. *Skripsi. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember*.
- Arsa, M. (2016). *Proses pencoklatan (browning process) pada bahan pangan*. Teknologi pangan. fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana, 1-12.
- Azzahra, A., & Suryaalamshah, I. I. (2024). Formulasi Cookies Sumber Zat Besi dengan Penambahan Tepung Daun Kelor dan Tepung Sorgum sebagai Kudapan Alternatif Pencegah Anemia Remaja Putri. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 5(1), 1-12.
- Badan Pusat Statistik. (2024). Produksi Tanaman Buah-Buahan, 2021-2023. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Badan Pusat Statistik (2024). *Impor Biji Gandum dan Meslin menurut negara asal utama, 2017-2023*.
- Daba, M. (2016). Miracle tree: A review on multipurposes of Moringa oleifera and its implication for climate change mitigation. *Journal of Earth Science & Climatic Change*, 7(8), 366.
- Dani, M. I., Anggrayni, Y. L., & Siska, I. (2021). Pengaruh Level Pemberian Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi) Terhadap Nilai Organoleptik Tahu Susu Sapi. *GREEN SWARNADWIPA: JURNAL PENGEMBANGAN ILMU PERTANIAN*, 10(4), 617-626.
- Hermawan, D., Winahyu, D. A., Kurniasari, D., & Erna, E. (2023). Cookies daun kelor sebagai inovasi makanan pendukung percepatan penurunan stunting. *Manuju: Malahayati Nursing Journal*, 5(11), 4038-4047.
- Devangga, A. B. (2018). Perbandingan substitusi tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dengan tepung

terigu terhadap karakteristik roti manis. *Universitas Pasundan Bandung*.

- 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), 104-112.
- Fahey, J.W. (2005) *Moringa oleifera: A Review of the Medical Evidence for Its Nutritional, Therapeutic, and Prophylactic Properties. Part 1. Trees for Life Journal*, December, 1(5).
- Diva, O. T. (2024). *Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Dan Tepung Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata) Terhadap Karakteristik Cookies* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- 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.
- Estiasih, T. Harijono, Waziiroh, E. Fibrianto, K. 2016. Kimia dan Fisik Pangan. Bumi Aksara. Jakarta. Hal : 37-163
- Faridah, A (2008). *Patisari Jilid 3*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Dwi Gita, R. S., & Danuji, S. (2018). Studi Pembuatan Biskuit Fungsional dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun Kelor. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(2), 155–162.
- Gusti, U. A. (2024). *Jemper (Jurnal Ekonomi Manajemen Perbankan) Barat Banana Peel Pinukuik : Optimization Of The Utilization Of* *ekw*147.

- Hairunnisa, H., Suherman, S., & Supriadi, S. (2017). Analisis Zat Gizi Makro Dari Tepung Kombinasi Kakao (*Theobroma Cacao* L) dan Ubi Kayu (*Manihot Utilissima*) Sebagai Bahan Dasar Biskuit. *Jurnal Akademika Kimia*, 6(4), 200-207.
- Halisa R. N. (2021). *Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang (Musa Paradisiaca) Dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisikokimia Roti Utti*. Skripsi, Program Studi Ilmu Teknologi Pangan, Universitas Hasanuddin Makassar.
- Hamsah. (2013). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanudin Makasar. Makasar, 1–81.
- Huang, Y., C., Chang Y.,H, dan Shao, Y.,Y. 2005. Effect Of Genotype And Treatment On The Antioxidant Activity Of Sweet Potato In Taiwan. *Food Chemistry*.Vol (98): 529-538.
- Isnain, W., & M., N. (2017). Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera* Lamk.) Bagi Masyarakat Wahyudi Isnain dan Nurhaedah M. *Info Teknis EBONI*, 14 No, 63–75.
- Izza, N. K., Hamidah, N., & Setyaningrum, Y. I. (2019). Kadar Lemak Dan Air Pada Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu Dan Kacang Tanah. *Jurnal Gizi*, 8(2), 106. <https://doi.org/10.26714/Jg.8.2.2019.106-114>
- Kantja, I. N., Nopriani, U., & Pangli, M. (2022). Uji kandungan nutrisi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L) sebagai pakan ternak. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani*, 1(1), 1-7.
- Kaleka norbertus. (2013). *pisang pisang komersial*. Solo: ARCITA.
- Kantja, I. N., Nopriani, U., & Pangli, M. (2022). Uji kandungan nutrisi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L) sebagai pakan ternak. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani*, 1(1), 1-7.
- Kurniawati, I., Fitriyya, M., & Wijayanti, W. (2018). Karakteristik tepung daun kelor dengan metode pengeringan sinar matahari. In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 1).

- Kusumaningrum, I., & Rahayu, N. S. (2018). Formulasi snack bar tinggi kalium dan tinggi serat berbahan dasar rumput laut, pisang kepok, dan mocaf sebagai snack alternatif bagi penderita hipertensi. *Argipa*, 3(2), 102-110.
- Lasaji, H., Assa, J. R., & Taroreh, M. I. (2023). Kandungan protein, kekerasan dan daya terima cookies tepung komposit sagu baruk (*Arenga microcarpa*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(1), 57-71.
- Manggul, M. S., Trisnawati, R. E., Janggu, J. P., Hamat, V., & Kurniati, K. (2024). Pelatihan Pembuatan Biskuit Tepung Daun Kelor untuk Mengatasi Masalah Anemia pada Ibu Hamil di Puskesmas Ponggeok. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 7(8), 3540-3551.
- Marhaeni, L. S. (2021). Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Sumber Panganfungsional Dan Antioksidan. *Jurnal Agrisia*, Vol.13(2), 40–53. 53).
- Mazidah, Y. F., Kusumaningrum, I., & Safitri, D. E. (2018). Penggunaan tepung daun kelor pada pembuatan crackers sumber kalsium. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 3(2), 67-79.
- Mossel, D. A. A., & Pflug, I. J. (1975). Occurrence, prevention, and monitoring of microbial quality loss of foods and dairy products. *Critical Reviews in Environmental Science and Technology*, 5(1), 1-139.
- Mulyati, S. (2005). *Aneka Olahan Pisang*. Trubus Agrisarana.
- Mushollaeni, W. (2012). *Penanganan dan Rekayasa Produk Hasil Pertanian*. Malang: Penerbit Selaras.
- Nadhira, R., & Cahyana, Y. (2023). Kajian sifat fungsional dan amilografi pati dengan penambahan senyawa fenolik: kajian pustaka. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1).

- Natsir, H., Wahab, A.W., Budi, P., Dali, S., & Arif, A.R. (2019). Amino acid and mineral composition of Moringa oleifera leaves extract and its bioactivity as antioxidant. *Journal of Physics: Conference Series*, 1317, 1-8
- 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*. (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Nugraha, R. A. (2019). Pemanfaatan tepung pisang kepek putih dan tepung kacang hijau dalam pembuatan crispy cookies sebagai snack sumber serat dan rendah natrium. *Jurnal Argipa (Arsip Gizi dan Pangan)*, 4(2), 94-106.
- Oktaviana, T., Heroelistyorini, R., & Nurhidajah, I. (2017). Cookies Monster dengan substitusi modified cassava flour (MOCAF). *Jurnal Pendidikan Tata Boga*, 6(3), 201–207
- Prabawati, Sulusi, S. D. D. A. S. (2008). *Teknologi pascapanen dan teknik pengolahan buah pisang*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. hal. 61–64.
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus* sp.). *Jurnal akuatika*, 5(1).
- Palupi, H. T., & Nugroho, M. (2012). Pengaruh jenis pisang dan bahan perendam terhadap karakteristik tepung pisang (*Musa* Spp). *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(1).
- Pulo'o, E., Lasindrang, M., & Antuli, Z. (2023). Karakteristik Kimia Dan Uji Organoleptik Kue Kolombengi Dengan Substitusi Tepung Biji Durian. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(1), 118-130.

- Puyanda, I. R., Suhartatik, N., Nuraini, V., & Setyorini, I. (2023). Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dengan Variasi Suhu Pengeringan Dan Konsentrasi Untuk Meningkatkan Nilai Gizi Tempe. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), 125-132.
- Rahmaniyah, N., Prasetyawati Z. T. (2020) Subtitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. Vol. 9, No. 2, program Studi D3 Management Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor.
- Radiena, M. S. (2016). Umur optimum panen pisang kepok (*musa paradisiaca* l.) terhadap mutu tepung pisang. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 12(2), 27–33.
- Rosyidah, A. Z. dan R. Ismawati. (2016). Studi tentang tingkat kesukaan responden terhadap penganeekaragaman lauk pauk dari daun kelor (*Moringa oleifera*). *Ejournal Boga*, 5(1): 17-22.
- Ruhdiana, T., & Sandi, S. P. H. (2023). Kandungan Gizi Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) Keripik Pisang Terhadap Glukosa Darah. *Abdima Jurnal Pengabdian Mahasiswa*, 2(1), 3503-3508.
- Saputra, Y. (2020). Studi Pembuatan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminax Balbisiana* Calla). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Bosowa Makassar.
- Rosida, D. (2020). Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.
- Rosania, S. P., Sukardi, S., & Winarsih, S. (2022). 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.

- Riskiani, D., Dwi, I., Dian, 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 Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Sebelas Maret.
- Rizaldi, L. H. (2022). Sifat Fisikokimia Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.) Yang Ditanam Di Lokasi Berbeda Di Kabupaten Sumbawa: Physicochemical Properties of Kepok Banana (*Musa paradisiaca* L.) Flour Planted in Different Areas of Sumbawa Regency. *Pro Food*, 8(1), 44-52.
- Samsuodin, F. M., Saati, E. A., & Anggriani, R. (2023). Formulasi Gluten Free Cookies Dari Tepung Pisang Kepok, Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) (Blanching Dan Non-Blanching) Dengan Penambahan Tepung Kacang Almond (*Prunus dulcis*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 6(1), 1-17.
- Sari, E.M., Nurilmala, M dan Abdullah, A. 2017. Profil Asam Amino dan Senyawa Bioaktif. *Jurnal Ilmu dan Teknologi*. Vol 9 No. 2, Hlm. 605-617.
- Sinta, D., & Hasibuan, R. (2023). Analisis Morfologi Tanaman Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Var. *Balbisiana colla*) di Desa Tanjung Selamat Kabupaten Labuhanbatu Selatan. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 86.
- SNI 2973. (2022). Biskuit. Badan Standar Nasional.
- SNI 2973. (1992). Biskuit. Badan Standar Nasional.
- Sukapiring, Novina. dkk., 2021. MARTABE: Jurnal Pengabdian Masyarakat. Volume 4 Nomor 2. Pelatihan Dan Pendampingan Pembuatan Tepung Pisang Barangan di Desa Siguci Kabupaten Deliserdang, Sumatera Utara.

- Sukoso, (2024). *Mencegah Stunting Diversifikasi Produk Olahan Hasil Perikanan dan Pengayaan Nutrisi*. (Cetakan 1) Malang : Media Nusa Creative
- Syafutri, M. I., & Indriana, R. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Cookies dari Tepung Beras dan Tempe untuk Anak Autis. *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan dan Gizi)*, 1(1), 1-6.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. in *Jurnal GEEJ* (Pertama, Vol. 1). Andalas University press.
- Tarwendah PI. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2):66- 73.
- Tias, S. N., & Syarif, W. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok terhadap Kualitas Cupcake. *Jurnal Pendidikan Tambusui*, 7, 10524–10532.
- Diva, O. T. (2024). Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Terhadap Karakteristik Cookies. *Skripsi* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Wenzhao L., Guangpeng L., Baoling S. Xianglei T., Xu, S. (2013). Effect of Sodium Strearoly and the Microstruture of Dought. *Advance Journal of Food Scence and Technology*, 5 (6):682
- 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.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.

- Winarno F.G. (2018). Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 110 hal.
- Wisti, christiana. (2011). *Pembuatan kue kering dengan tepung ubi jalar ungu. (ipommoea batatas poiret). 1. Teknik. UNNES*
- Wulandari F.K, E.S Bhakti , S. Siti . 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 5(4) : 119-123
- Yanti, S. (2020). Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*moringa oleifera*) terhadap karakteristik organoleptik produk donat. *Food and Agro-Industry Journal*, 1(1), 1-9.
- Yuliasih, P. D. (2016). *Biosistematika berbagai varietas pisang (Musa paradisiaca L.) berdasarkan karakter morfologi melalui metode fenetik* (Doctoral dissertation, Airlangga University).
- Yunita, L., Rahmiati, B. F., Naktiany, W. C., Lastyana, W., & Jauhari, M. T. (2022). Analisis Kandungan Proksimat Dan Serat Pangan Tepung Daun Kelor dari Kabupaten Kupang Sebagai Pangan Fungsional. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(2), 44–49.

