

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, D., Mexitalia, M., & Margawati, A. (2015). Beberapa Faktor Risiko Gizi Kurang dan Gizi Buruk pada Balita 12-59 Bulan. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 1(5), 131–135.
- 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.
- Anzano, A., Ammar, M., Papianni, M., Grauso, L., Sabbah, M., Capparelli, R., & Lanzotti, V. (2021). *Moringa oleifera* lam.: A phytochemical and pharmacological overview. *Horticulturae*, 7(10), 1–25.
- Apriyanto, M., & Rujiah. (2017). *Kimia Pangan* (M. Nuri Rohman (ed.); 1st ed.). Trussmedia Grafika.
- Asyhari, L., Fertiasari, R., & Tritisari, A. (2021). Pengujian Kadar Air dan Umur Simpan Tepung Pisang. *Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 3(1), 15–20.
- 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.
- Ayu Hapsari, N., Yudhistira, B., & Utami, R. (2023). Karakteristik Hard Candy Minyak Atsiri Daun Kemangi dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(1), 159–168.
- Azmy, U., & Mundiastuti, L. (2018). Konsumsi Zat Gizi pada Balita Stunting dan Non- Stunting di Kabupaten Bangkalan Nutrients. *Amerta Nutrition*, 292–298.
- BPS. (2023). *Produksi Tanaman Buah-buahan*.
- Dewi, S. S., Fadhila, R., Kuswari, M., Palupi, K. C., & Utami, D. A. (2021). Pembuatan *Snackbar* sebagai Makanan Tambahan

- Olahraga sebagai Sumber Tinggi Kalori. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(2), 100–110.
- Erawati, & Pradipta, I. (2018). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Snack Bars* Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering. *Universitas Sebelas Maret*, 1–47.
- Fahey, J. (2016). Moringa oleifera: A Review of the Medical Evidence for Its Nutritional, Therapeutic, and Prophylactic Properties. *Genetically Engineered Mice Handbook, January 2005*, 157–164.
- Fitria, M., Gumilar, M., Dewi, M., & Judiono. (2022). *Snack Bars* Kacang Tanah dan Tepung Ubi Jalar sebagai Pangan Darurat. *Jurnal Riset Kesehatan*, 14(1), 66–75.
- Fu'adah, D. B., Pratiwi, E., & Putri, A. S. (2021). Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Stik Bawang. *Jurnal Mahasiswa, Food Tecnology and Agricultural Products*, 0(July), 2–9.
- Halimah, Lubis, S. N., & Ginting, R. (2017). Analisis Angka Kecukupan Gizi dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya di Kecamatan Medan Deli. *Journal of Personality and Social Psychology (1986)* 51(6) 1173-1182, 1(1), 1–10.
- Hapsari, D. R., Maulani, A. R., & Aminah, S. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Flakes Berbasis Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata* L.) dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glicyn max* L.). *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 201–212.
- Harini, N., Marianty, R., & Wahyudi, V. A. (2020). Analisa Pangan. *Zifatama Jawara*, 2020.
- Harna, & Irawan, A. M. A. (2020). Manfaat Susu untuk Kesehatan. *In Eduvation*.
- Hartanto, E. S. (2012). Kajian Penerapan SNI Produk Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. *Jurnal Standardisasi*, 14(2), 164.
- Hartaty, M. M., Her, N., Parnanto, R., Yudhistira, B., & Pitara

- Sanjaya, A. (2017). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Snack Bar* Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Puree Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *X*(2), 99–109.
- Hasibuan, H. A., & Hardika, A. P. (2015). Formulasi dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit pada Skala Industri Kecil serta Aplikasinya dalam Pembuatan Bolu Gulung. *Agritech*, *35*(4), 377–387.
- Histifarina, D., Rachman, A., Rahadian, D., & Sukmaya. (2012). Teknologi Pengolahan Tepung dari Berbagai Jenis Pisang Menggunakan Cara Pengeringan Matahari dan Mesin Pengering. *Agriin*, *16*(2), 125–133.
- Iznillillah, W., Jumiono, A., & Fanani, M. Z. (2024). Perbandingan Pengemasan Produk Pangan Olahan Semi Basah. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, *6*(1), 51–56.
- Kemenkes. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. In *Kementerian Kesehatan RI*.
- Kemenkes. (2019). Anjuran Kecukupan Gizi Permenkes 28 tahun 2019. *Kemenkes RI*, *8*(5), 55.
- Khaira, B. S. (2024). *Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Rumput Laut dan Tepung Kolang-Kaling Terhadap Kualitas Boba Kaya Serat*.
- Khoerunisa, T. K. (2020). Pengembangan Produk Pangan Fungsional di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research*, *2*(1), 49–59.
- Krisnansari, D. (2010). Nutrisi dan Gizi Buruk. *Mandala of Health*, *4*, 1–23.
- Kusumaningrum, I., & Rahayu, N. (2018). Formulasi *Snack Bar* Tinggi Kalium dan Tinggi serat. *Jurnal Universitas Hamka*, *3*(2), 102–110.
- Laswati, D. T. (2019). Masalah Gizi dan Peran Gizi Seimbang. *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, *2*(1), 69–73.

- Lestari, T. (2023). Stunting di Indonesia: Akar Masalah dan Solusinya. *Bidang Kesejahteraan Rakyat, XV*(14), 2.
- Magfirah, A. N. (2019). Pengaruh Pemberian Brownies Tempe Substitusi Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin (Hb) Remaja Putri Anemia di Pesantren Mahad Manahilil Guppi Ulum Samata. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Malibun, F. B., Syam, H., & Sukainah, A. (2019). Pembuatan *Rice Crackers* dengan Penambahan Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Pangan Fungsional Making. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 5*(1), 1–13.
- Manggara, A. B., & Shofi, M. (2018). Analisis Kandungan Mineral Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) Menggunakan Spektrometer XRF (X-Ray Fluorescence). *Akta Kimia Indonesia, 3*(1), 104.
- Marsigit, W., Astuti, M., Anggrahini, S., & Naruki, S. (2016). Kandungan Gizi, Rendemen Tepung, dan Kadar Fenol Total Alpukat (*Persea americana*, Mill) Varietas Ijo Panjang dan Ijo Bundar. *Jurnal Agritech, 36*(01), 48.
- Maskuriah, D. Z., Wicaksono, Y., & Isnawati, N. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Pada Formulasi Tablet Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Metode Granulasi Basah Menggunakan Fluid Bed Dryer. *International Journal of Islamic Medicine, 2*(2), 59–64.
- Mustaha, M. A., Maharani, W. S., Ammatilah, C. S., & Mayasari, K. (2023). *Penerapan SNI dan Potensi Usaha Alpukat* (M. A. Mustaha, T. Ramdhan, & D. Pitaloka (eds.); Cetakan pe). DKI Jakarta.
- Nasution, N. A., Nurilmala, M., & Abdullah, A. (2019). Seahorse Hydrolysate (*Hippocampus kuda*) and Anti-Inflammatory Activity Test with Protein Denaturation Inhibition Method. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada, 21*(1), 47.
- Nurhalis Br Regar, Zulhaida Lubis, E. N. (2013). *Pemanfaatan*

Tepung Buah Alpukat. 1–7.

- Pargiyanti. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29.
- Puspaningrum, D. H. D., Srikulini, I. A. I., & Wiradnyani, N. K. (2019). Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max. L*) Terhadap Nilai Gizi *Snack Bar*. *Pro Food*, 5(2), 544–548.
- Rahman, T. (2018). Analisis Kepuasan Konsumen Food Bar Kabupaten Subang. *Prosiding SNaPP2011 Sains, Teknologi, Dan Kesehatan*, ISSN:2089-(January).
- Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan* (D. Prabantini (ed.); 1st ed.). Andi Yogyakarta.
- Rismana, E., & Nizar. (2014). Kajian Proses Produksi Garam Aneka Produl Pangan Menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku. *Chemistry Progress*, 7(1), 58–61.
- Rizkiyanti, D., Suaniti, N. M., & Ratnayani, K. (2016). Analisis Asam Amino Penstimulasi Sekresi Insulin Dalam Biji Kecapir, Biji Asam, dan Biji Kelor dengan HPLC. *Jurnal Kimia*, January, 57–64.
- Saputra, W., & Nurrizka, R. H. (2012). Faktor Demografi dan Risiko Gizi Buruk dan Gizi Kurang. *Makara Journal of Health Research*, 16(2).
- Selistio, D., Nurhamidah, N., & Ilham, D. (2020). Makanan Tambahan untuk Balita dari Variasi Kacang Kedelai (Glycinemax (L) Merrill) dan Kacang Merah (*Vigna Angularis*). *Sainstek : Jurnal Sains Dan Teknologi*, 12(1), 29.
- Setyaningsih, D., Rusli, M. S., & Muliati, N. (2007). Sifat Fisikokimia dan Aroma Ekstrak Vanili. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 12(3), 173–181.
- Shinta, A. (2010). Identifikasi Angka Kecukupan Gizi dan Strategi Peningkatan Gizi Keluarga di Kota Probolinggo (Studi Kasus di Kecamatan Kedepok dan Mayangan). *SEPA*, 7(1), 1–5.
- Simbolon, C. E. (2017). *Fungsi Penggunaan Bahan Tambahan*

Kue.

- Singgih, W. D., & Haijono. (2015). Pengaruh Substitusi Proporsi Tepung Beras Ketan dengan Kentang pada Pembuatan Wingko Kentang. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1573–1583.
- 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:01-2346-2006. (2006). *Uji Sensori*. 8–24.
- SNI:01-3841-1995. (1995). Tepung Pisang. In *Badan Standardisasi Nasional*.
- SNI.3751:2009. (2009). Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. In *Badan Standardisasi Nasional*.
- SNI 01-2973-1992. (1992). SNI Cookies. *Badan Standardisasi Nasional*, 1–5.
- SNI 2886:2015. (2015). Makanan Ringan Ekstrudat. *Badan Standardisasi Nasional Jakarta*.
- SNI 9228:2023. (2023). Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Kering. *Badan Standardisasi Nasional*.
- Suarni, & Herman Subagio. (2013). Potensi Pengembangan Jagung dan Sorgum sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32(2), 30923.
- Sutriono, S. (2021). *Pengaruh Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2*. December.
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). *Journal GEEJ* (Pertama, Vol. 1). Andalas University Press.
- Tahar, N., Fitrah, M., & David, N. A. M. (2017). Penentu Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hyrundichthys oxycephalus*) Sebagai Substitusi Tepung dalam Formulasi Biskuit. *Jurnal Farmasi*, 5(36), 251–257.
- Taula'bi', M. S. D., Oessoe, Y. Y. E., & Sumual, M. F. (2021).

- Kajian Komposisi Kimia Snack Bars dari Berbagai Bahan Baku Lokal. *Agri-Sosioekonomi*, 17(1), 15.
- Three Anova, I., & Kamsina. (2013). Efek Perbedaan Jenis Alpukat dan Gula Terhadap Mutu Selai. *Jurnal Litbang Industri*, 3.
- Tjalo, A. T., Hasizah, A., Dirpan, A., & Langkong, J. (2024). Effect of Drying Temperature on the Proximate Content of Moringa Leaves (*Moringa oleifera*) Powder as Raw Material in Food Industry using Fluidized Bed Dryer. *BIO Web of Conferences*, 96.
- Tjitrosoepomo, G. (1991). *Taksonomi Umum: Dasar Dasar Taksonomi*. Gajah Mada University Press.
- Triandita, N., Maifianti, K. S., Rasyid, M. I., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Pengembangan Produk Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Kesehatan dan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Suak Pandan Aceh Barat. *Logista Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 457–464.
- USDA. (2018). Snacks, granola bars, soft, uncoated, nut and raisin. <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/169676/nutrients>
- USDA. (2024a). *Food Data Sentral*.
- USDA. (2024b). *USDA Snack Bar*.
- Violita, Lady, Purba, R., Emilia, E., Damanik, M., & Juliarti, J. (2021). Uji Organoleptik dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Substitusi Tepung Biji Alpukat. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 1(2), 1.
- Winarti, C., Kamsiati, E., Sulistyaningrum, A., Hidayah, N., Suwarda, R., & Mulyawanti, I. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Tepung Kuning Telur dengan Penambahan Bahan Tambahan Pangan. *Jurnal Standardisasi*, 26, 79–92.
- Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. In *Andalas University Press* (Vol. 2). Andalas University Press.
- Zainuddin, N. M., & Hajriani, S. (2021). Proses Pembuatan Bubuk

Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Tambahan Makanan Fungsional Berdasarkan Suhu dan Lama Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Agritechno*, 14(02), 116–121.

