

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, I. G., Mutiara, B., Arie, I. G., & Putra, M. (2024). *Ciri Ciri Brownies Renyah dari Diversifikasi Tepung Garut dan Hitam Tepung Soldier Fly Larvae (BSFL) dan Potensinya sebagai Makanan Ringan untuk Stunt*. 05(04), 26–33.
- Alain, M., Mune, M., Nyobe, E. C., Bakwo, C., Minka, S. R., Alain, M., Mune, M., Nyobe, E. C., Bassogog, C. B., René, S., Alain, M., Mune, M., Nyobe, E. C., Bakwo, C., & Minka, S. R. (2016). Perbandingan kualitas nutrisi protein dari daun dan biji *Moringa oleifera*. *Cogent Food & Agriculture*, 1932(2), 1–8.
<https://doi.org/10.1080/23311932.2016.1213618>
- Aprilia, S., & Oktafiani, L. D. (2023). Analisis Kandungan Zat Besi dan Daya Terima Almond Crispy dengan Variasi Substitusi Tepung Daun Kelor. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 7(2), 229–244.
<https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2023.7.2.9009>
- Armini, Aini, N., A, S. B., Herawati, Y., & Susilawati. (2024). Inovasi Olahan Daun Kelor: Camilan Sehat Stik Moringa Oleifera Dengan Tambahan Bubuk Daun Kelor. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(1), 7755–7761.
<https://jurnal.mdp.ac.id/index.php/forbiswira/article/view/7277%0Ahttps://jurnal.mdp.ac.id/index.php/forbiswira/article/download/7277/1726>
- Basaria Pakpahan, S., Anjani, G., & Pramono, A. (2024). Peran Kandungan Zat Gizi Dan Senyawa Bioaktif Pisang Terhadap Tingkat Nafsu Makan : a Literature Review. *Journal of Nutrition College*, 13(4), 382–394.
<https://doi.org/10.14710/jnc.v13i4.43280>
- BPOM. (2016). *Tanaman Kelor Moringa Oleifera*.
- BPS. (2025). *Impor Biji Gandum dan Meslin menurut Negara Asal Utama, 2017-2024 - Tabel Statistik - Badan Pusat Statistik Indonesia*. Badan Pusat Statistik.
<https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNiMx/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama--2017-2023.html>
- BPS. (2025). *Produksi Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Menurut Provinsi dan Jenis Tanaman, 2024 -*

- Tabel Statistik - Badan Pusat Statistik Indonesia*. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/3/U0dKc1owczVSaIJ5VFdOMWVETnlVRVJ6YlRJMFp6MDkjMw==/produksi-tanaman-buah-buahan-dan-sayuran-tahunan-menurut-provinsi-dan-jenis-tanaman--2024.html?year=2024>
- Brookfield. (2019). *CT3 TEXTURE ANALYZER Operating Instructions* (Vol. 8139).
- Dewi, D. P. (2018). *Substitusi tepung daun kelor (Moringa oleifera L .) pada cookies terhadap sifat fisik , sifat organoleptik , kadar proksimat , dan kadar Fe Kelor leaf flour substitution of cookies on physical and organoleptic characteristic ., 01(02), 104–112.*
- Duda, R., Bait, Y., Ahmad, L., Program, M., Teknologi, S., Gorontalo, U. N., Program, D., Teknologi, S., & Gorontalo, U. N. (2023). *Substitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau dalam Upaya Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili (Waffle). 5, 73–86.*
- Fasha, F., Rusilanti, & Artanti, G. (2022). Perbedaan Mutu Sensoris Chocolate Mousse yang Menggunakan Cokelat Compound dengan Cokelat Couverture. *Jurnal Sains Boga*, 5(2), 118–126.
- Fathonah, S., Rosidah, R., & Karsinah, K. (2018). Teknologi penepungan kacang hijau dan terapannya pada biskuit. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), 12–21. <https://journal.unnes.ac.id/nju/JKT/article/view/17361>
- Firmansyah, A. R., Yuzansa, S. P., & Juliastuti, S. R. (2021). Pra Desain Pabrik Margarin dari Biji Jagung dengan Proses Hidrogenasi. *Jurnal Teknik ITS*, 9(2), 362–367. <https://doi.org/10.12962/j23373539.v9i2.58257>
- Gammal, R. E., Gehan, A., Ghoneim, & Shehawy, E. (2016). Effect of Moringa Leaves Powder (Moringa oleifera) on Some Chemical and Physical Properties of Pan Bread. *J. Food and Dairy Sci Mansoura Univ*, 7(7), 307–314.
- Gunawan, M. I., Riandani, A. P., & Saleh, E. R. (2024). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan*.
- Gusti, U. A., Wildayati, & Ardi. (2024). Pinukuik Kulit Pisang : Optimasi Pemanfaatan Hasil Pertanian Pisang Kepok di Sumatera Barat. *Jurnal Ekonomi Manajemen Perbankan*,

6(2), 139–147.

- Hany, A., & Fauziah, L. (2024). Nilai Gizi Brownis Substitusi Tepung Kacang Hijau dengan Metode Panggang dan Kukus. *INSOLOGI: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 3(6), 598–608. <https://doi.org/10.55123/insologi.v3i6.4166>
- Hardiyanti, & Nisah, K. (2019). *Analisis kadar serat pada bakso bekatul dengan metode gravimetri*. 1(3), 103–107.
- Harefa, W., Studi, P., Hasil, T., Pertanian, J. T., & Riau, U. (2017). *Evaluasi tingkat kematangan buah terhadap mutu tepung pisang kepok yang dihasilkan*. 4(2).
- Hariyadi, P. (2022). *TEKSTUR: Tantangan Reformulasi Pangan Olahan* (Vol. 17, Issue 7).
- 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. <https://doi.org/10.30870/gravity.v4i2.4030>
- Helingo, Z., Liputo, S. A., Limonu, M., Jurusan, M., Pangan, T., Gorontalo, U. N., Jurusan, D., Pangan, T., Gorontalo, U. N., Jurusan, D., Pangan, T., & Gorontalo, U. N. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Roti dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 4(223–233).
- Indriasari, Y., & Basrin, F. (2019). Analisis Penerimaan Konsumen Moringa Biscuit (Biskuit Kelor) Diperkaya Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *J. Agroland*, 26(3), 221–229.
- Irwan, Z. (2020). Kandungan Zat Gizi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Berdasarkan Metode Pengeringan. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 6(1), 69–77.
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). *Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional*. 10(2), 83–93.
- 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. <https://doi.org/10.55606/jurrih.v1i1.145>
- Kemenkes RI. (2018). Tabel komposisi Pangan Indonesia 2017. In

Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.

Krisnadi, A. (2015). *Kelor Super Nutrisi.*

Kristin, N., Jutomo, L., & Boeky, D. L. A. (2022). *Hubungan Asupan Zat Gizi Besi Dengan Kadar Hemoglobin Remaja Putri.* 1(3), 189–195.
<https://doi.org/10.54259/sehatrakyat.v1i3.1077>

Kurniawati, I., & Fitriyya, M. (2018). karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1, 238–243.
<http://prosiding.unimus.ac.id>

Kusnandar. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro.* Jakarta : Bumi Aksara

Kusnandar, F., Rahayu, W., Marpaung, A. M., & Santoso, U. (2020). *Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan (Jilid 1)* (Cetakan 1). PT Penerbit IPB Press.

Kusumaningrum, I., & Rahayu, N. (2018). Formulasi Snack Bar Tinggi Kalium dan Tinggi serat. *Jurnal Universitas Hamka*, 3(2), 102–110.

Lestari, E., Kiptiah, M., & Apifah. (2017). *Karakterisasi Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Bingka.* 4(1), 20–34.

Mailisa, R., Saputra, A. D., Susanti, E., Wulandari, T., & Agrita, T. W. (2024). Pembuatan Brownis Krispy On-The-Go: Inovasi Snack Ringan Program Kreativitas Mahasiswa. *Journal of Community Development*, 5(2), 305–314.
<https://doi.org/10.47134/comdev.v5i2.272>

Maleke, Z. F. W., Revolta, M., Runtuwene, J., Kamu, V. S., & Kimia, P. S. (2024). *Pengaruh Daun Muda dan Daun Tua Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Mutu Teh Herbal Daun Soyogik (Saurauia bracteosa DC).* 17(1), 79–86.

Malibun, F., Syam, H., & Sukainah, A. (2019). Pembuatan Rice Crackers dengan Penambahan Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Serbuk Daun Kelor sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(2), 1–13.

Marsita, A. R., & Putra, B. S. (2019). *Kajian Variasi Lama Perendaman Dalam Larutan Natrium Metabisulfite (Na₂ S₂ O₅) Terhadap Kualitas Tepung Pisang Kepok (Musa*

Paradisiaca) (*Study Of Variation During The Immersion In Sodium Metabisulfite Solution (Na₂S₂O₅) On Quality Of Flour Banana* . 4(November), 552–561.

- Masriany, M., Sari, A., & Armita, D. (2020). *Diversitas Senyawa Volatil dari Berbagai Jenis Tanaman Dan Potensinya Sebagai Pengendali Hama yang Ramah Lingkungan*. September, 475–481.
- Medho, M. S., & Muhamad, E. V. (2019). Pengaruh Blanching Terhadap Perubahan Nilai Nutrisi Mikro Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Partner*, 24(2), 1010. <https://doi.org/10.35726/jp.v24i2.363>
- Milatina, I. L., Kisnawaty, S. W., Sofyan, A., Gizi, P. I., Kesehatan, F. I., Surakarta, U. M., & Kartasura, P. (2026). *Analisis Kadar Gula Total dan Kekerasan pada Produk Crackers Substitusi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. 5(2), 630–640. <https://doi.org/10.55123/insologi.v5i2.7988>
- Muharramah, H., Suhairi, L., & Hamid, Y. (2016). Standarisasi Resep Brownies Kukus dengan Penambahan Tepung Pisang Owak (*Musa paradisiaca*. L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 1, 32–42.
- Muhlshoh, A., Setyaningsih, A., & Ismawanti, Z. (2021). Nutritional and Organoleptic Content of Biscuits with Breadfruit Flour and Stevia Substitution. *JGK*, 13(2).
- Nairfana, I., & Rizaldi, L. H. (2022). *[Physicochemical Properties of Kepok Banana (Musa paradisiaca L .) Flour Planted in Different Areas of*. 8(1), 44–52.
- Nango, M. S., Putra, A. A. N. D., Widnyani, I. A. P. A., Sinyadewi, P. R., & Rabani, I. G. A. Y. (2025). *The Substitution of Wheat Flour with Moringa Leaf Flour in Making Brownies with High Iron Content*. 20(8), 1563–1569.
- Nisa, A., Meiliya, F. I., Khalishah, N., Hermanuadi, D., & Kunci, K. (2025). Analisis Numerik Pengeringan Ubi Jalar Berbasis Model Fick 1D dengan Kondisi Batas Robin : Aplikasi Skema Crank-Nicolson (FDM) pada Data Empirik. *Journal of Food Engineering*, 4(4), 247–257. <https://doi.org/10.25047/jofe.v4i4.6525>
- Nuaeni, I., Proverawati, A., & Prasetyo, T. J. (2022). Karakteristik Sensori Cookies Bersubstitusi Tepung Pisang Kepok Dan Disuplementasi Tepung Cangkang Telur Ayam. *Journal of*

- Nutrition College*, 11(1), 74–86.
<https://doi.org/10.14710/jnc.v11i1.29377>
- Nurhayati, R. D. (2021). *Tanaman Kacang*.
- Parwati, P. I., Ma'rifah, B., & Muhlishoh, A. (2020). *Ghidza : jurnal gizi dan kesehatan*. 4(1), 79–89.
- Ponelo, S. S., Bait, Y., Ahmad, L., Gorontalo, U. N., Gorontalo, U. N., & Gorontalo, U. N. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Termodifikasi Annealing Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Roti French Baquette. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 4(2).
- Pulungan, M. H., Hastari, L. D., & Dewi, I. A. (2019). Perbaikan Desain Kemasan Produk Biskuit Brownies Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Teknotan*, 13(2), 39. <https://doi.org/10.24198/jt.vol13n2.2>
- Purwasasih, R. (2021). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15, 69–79. <https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/6837/pdf>
- Purwasih, R. (2021). *Analisis Pangan*. Polsub Press.
- Putri, A. A., Bekti, E., & Putri, A. S. (2015). Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Ganyong. In *Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang* (Vol. 1, pp. 1–12).
- Rahmawati, F., & Ansokowati, A. P. (2022). Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Kelor Terhadap Tingkat Kesukaan Organoleptik dan Nilai Gizi Nugget Ayam. *Pontianak Nutrition Journal*, 5(2), 216–222.
- Ramlah, S., Yumas, M., & Wahyuni, W. (2020). Karakteristik Pangan Fungsional dari Pasta dan Bubuk Kakao. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(2), 12. <https://doi.org/10.33104/jihp.v15i2.6376>
- Ratnasari, D., Dewi Rahmawati, Y., Fajarini, H., & Nafisyah, D. (2021). Potensi Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif. *JAMU : Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02), 90–96. <https://doi.org/10.46772/jamu.v1i02.365>
- Ratte, J., Rais, M., & Sukainah, A. (2025). *Pengaruh Penambahan*

Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) pada Pembuatan Cookies Sagu. 03(03).

- Rejeki, S., Faradilla, F., Elvira, I., & Nadila. (2024). Analisis Asupan Energi, Karbohidrat, dan Serat dari Pangan Pokok di Wilayah Non Pertanian di Kota Baubau 2022. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 11(1), 35–41.
- Reny, S., & Indriaty, F. (2015). Pengaruh Bahan Perendam Pada Proses Pembuatan Tepung Pisang Goroho. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7, 61–68.
- Rizaldi, L. H., & Nairfana, I. (2022). Physicochemical Properties of Kepok Banana (*Musa paradisiaca* L .) Flour Planted in Different Areas of. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 8(1), 44–52.
- Rosiana, N. M., Susianti, K. C., & Suryana, A. L. (2021). Chemical and Organoleptic Properties of Cookies From Corn Flour and Mung Bean As a Gluten-Free Snacks. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(3), 181–187.
<https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2021.009.03.6>
- Rosyidah, A. Z. (2016). Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Keanekaragaman Lauk Pauk dari Daun Kelor. *E-Journal Boga*, 5(1), 17–22.
- Safitri, O. I., Suwita, I. K., & Razak, M. (2024). Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Kelor Pada Biskuit Untuk Penderita Hiperkolesterolemia Terhadap Kadar Gizi dan Mutu Organoleptik. *Nutriture Journal*, 3(2), 74–84.
- Saputri, G. R., Tutik, & Permatasari, A. I. (2019). *Penetapan Kadar Protein Pada Daun Kelor Muda dan Daun Kelor Tua (Moringa oleifera) dengan Menggunakan Metode Kjeldahl*. 4(2), 108–116.
- Sari, T. M., Martinus, B. A., & Oktaviani, S. (2025). *Penetapan Kadar Mineral Besi (Fe) dan Kalsium (Ca) pada Biji Buah Markisa Konyal dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom (SSA)*. 3.
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 224–231.
- Simamora, C. K. V., Puspawati, G. A. K. D., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2026). Karakteristik Fisikokimia, Sensori, dan Potensi

- Fungsional Flakes dari Tepung Komposit Mocaf dan Kelor dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 37(1), 11–24. <https://doi.org/10.6066/jtip.2026.37.1.11>
- SKI. (2023). Survei Kesehatan Indonesia. In *Survei Kesehatan Indonesia* (pp. 1–68).
- Sonya, N. T., Hartini, S., & Lydia, R. (2021). Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Gula Semut dari Nira Aren yang Dipengaruhi pH dan Kadar Air. *Jurnal Pendidikan Biologi Unibersitas Muhammadiyah Metro*, 12(1), 1–8.
- Suari, R. (2021). Karakteristik Cookies dari Tepung Terigu dan Tepung Biji Nangka Dimodifikasi Secara Enzimatis. *Journal of Agritechology and Food Processing*, 1(1), 1–15.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Tanuwijaya, R. R., Miranti, V. A., & Manggabarani, S. (2024). Substitusi Tepung Daun Kelor Terhadap Kandungan Gizi dan Kerenyahan Brownies Crispy Sebagai Pangan Fungsional Anemia. *Journal of Nursing and Health*, 4(1), 1–10.
- Tanuwijaya, R. R., Miranti, V. A., Manggabarani, S., & Korespondensi, E. P. (2024). *Substitusi Tepung Daun Kelor Terhadap Kandungan Gizi dan Kerenyahan Brownies Crispy Sebagai Pangan Fungsional Anemia*. 4(1), 1–10.
- Taufan, A., Karim, M. A., Novrinaldi, N., Putra, S. A., Haryanto, A., Pramono, E. K., & Hanifah, U. (2020). Studi Eksperimental dan Model Matematika Pengeringan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dengan Empat Tipe Pengeringan. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2), 341. <https://doi.org/10.26578/jrti.v14i2.6518>
- Umilia Purwanti, N., Luliana, S., & Sari, N. (2018). Pengaruh Cara Simplisia Simplisia Duan Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) Terhadap Aktivitas Penangkal Radikal Bebas DPPH (2,2-DIFENIL-1-PIKRILHIDRAZIL). *Pharmacy Medical Journal*, 1(2), 63–92.
- Wijaya, S. S., Sopiah, S., & Supriatna, A. (2023). Identifikasi Musa Paradisiaca dan Musa x Paradisiaca. *Ilmu Pertanian Dan Pekebunan*, 5(2), 33–40.

- Wulandari, & Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., & Susanti, S. (2016). *Analisis Kandungan Gizi , Nilai Energi , dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun*. 5(4), 107–112.
- Yanti, S., & Prisla, E. (2020). *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Donat*. 1(1), 1–9.
- Yuarni, D., Kadirman, & Jamaluddin. (2015). Laju Perubahan Kadar Air, Kadar Protein, dan Uji Organoleptik Ikan Lele Asin Menggunakan Alat Pengering Kabinet (Cabinet Dryer) dengan Suhu Terkontrol. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1, 12–21.
- 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. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v3i2.2454>

