

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, F. (2019). Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Daya Terima Cookies Daun Kelor pada Remaja di SMP Perguruan Taman Siswa Cabang Lubuk Pakam.
- BSN. (2011). SNI 01-297302011. *Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Dinar, L., Suyantohadi, A., & Fallah, M. A. F. (2012). Pendugaan Kelas Mutu Berdasarkan Analisa Warna Dan Bentuk Biji Pala (*Myristica fragrans houtt*) Menggunakan Teknologi Pengolahan Citra Dan Jaringan Saraf Tiruan Estimation of Class Quality Analysis Based on Color and Shape Nutmeg (*Myristica fragrans houtt*). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 26(1), 53–59.
- Fahlia, N. (2020). Pengaruh Subtitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) terhadap Sifat Organoleptik dan Kadar Kalsium Snack Bar. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 4(2), 216. <https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2020.4.2.2794>
- Friskilla, Y., & Rahmawati, R. (2018). Pengembangan Minuman Teh Hitam Dengan Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L) Sebagai Minuman Menyegarkan. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 1(1), 23–32. <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v1i1.53>
- Ghozali, T., Efendi, S., & Buchori, H. A. (2012). *Senyawa Fitokimia pada Cookies Jengkol (Pitheocolobium jiringa)*. 120–125.
- Hadi, A., & Siratunnisak, N. (2016). Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 121. <https://doi.org/10.30867/action.v1i2.22>
- Hara, M. K., & Nyoko, Y. O. (2020). *Jurnal Kesehatan Primer Website : <http://jurnal.poltekeskupang.ac.id/index.php/jkp> Hubungan Pengetahuan Dan Budaya Dengan Tindakan Pemanfaatan Kelor Di Kabupaten Sumba Timur*. 5(2), 130–138.
- Hardiyanti, & Khairun, N. (2019). Analisis kadar serat pada bakso bekatul dengan metode gravimetri I. *I*(3), 103–107.
- Hasni, D., Nilda, C., & Amalia, J. R. (2022). Kajian Pembuatan Mie Basah Tinggi Serat dengan Substitusi Tepung Porang dan Pewarna Alami. In *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian* (Vol. 27, Issue 1, pp. 31–41). <http://dx.doi.org/10.23960/jtihp.v27i1.31-41>
- Hasniar, Rais, M., & Fadilah, R. (2019). Analysis of Nutrition Content and Organoleptic Test in Tempe. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5,

189–200.

- Helmiati, S., Rustadi, R., Isnansetyo, A., & Zulprizal, Z. (2020). Evaluasi Kandungan Nutrien dan Antinutrien Tepung Daun Kelor Terfermentasi sebagai Bahan Baku Pakan Ikan. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 22(2), 149. <https://doi.org/10.22146/jfs.58526>
- Indiarto, R., B, N., & E, S. (2012). Kajian Karakteristik Tekstur dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 106–116.
- 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. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83. <https://doi.org/10.23917/jurkes.v10i2.5537>
- JATIM, B. (2018). *Tepung Daun Kelor sebagai Pewarna Aalami dan Meningkatkan Sumber Gizi*.
- Krysanti, A., & Widjanarko, S. B. (2014). Toksisitas Subakut Tepung Glukomanan (*A. muelleri* Blume) terhadap SGOT dan Natrium Tikus Wistar secara In Vivo. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 1–7.
- KURNIASIH, A. (2016). Daya Patah dan Daya Terima Flakes Jagung yang Disubstitusi Tepung Jantung Pisang. *III(2)*, 2016.
- Legowo, A. M., Nurwantoro, & Sutaryo. (2007). *Buku Ajar Analisis Pangan* (p. 30).
- Listianingtyas, C. H. (2018). *Ekstraksi Glukomanan dari Porang (Amorphophallus oncophyllus) dengan Perlakuan Awal Penyosohan pada Berbagai Variasi Ketebalan Chips Citra Handrajati Listianingtyas*. 64–67.
- Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2016). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung porang (*amorphophallus oncophyllus*) terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkat penerimaan biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(1), 42–49. <https://doi.org/10.14710/jgi.5.1.42-49>
- Mamuaja, christine F., Suryanto, E., & Kaemba, A. (2017). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L. Poiret) [Physicochemical. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(1), 1–8. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/itp/article/download/18561/18087>
- Meiyana, K. T., Dewi, D. P., & Kadaryati, S. (2018). Kajian sifat fisik dan serat pangan pada gèblek substitusi daun kelor. *Kajian Sifat Fisik Dan Serat Pangan Pada Gèblek Substitusi Daun Kelor*, 01(02), 127–133.

- Midlanda, H. M., Lubis, L. M., & Lubis, Z. (2014). Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Jagung Dan Perbandingan Tepung Jagung Dan Tepung Beras Terhadap Mutu Cookies. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 2(Vol.2 Mo.4 (2014)), 20–31.
- Montol, A. B., Pascoal, M. E., & Pontoh, L. (2015). Faktor Resiko Terjadinya Hipertensi Pada Usia Produktif di Wilayah Kerja Puskesmas Lansot Kota Tomohon. *Gizido*, 7(1).
- Muhandri, T., Septieni, D., Subarna, Koswara, S., & Hunaedi, D. (2018). Cookies kaya serat pangan dengan bahan dasar tepung asia (ampas) ubi jalar. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1), 43–49.
- Nu'man, T. M., & Bahar, A. (2021). *Tingkat Kesukaan dan Nilai Gizi Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Katuk dan Tepung Daun Kelor untuk Ibu Menyusui*. 15(02).
- Nugraheni, B., & Sulistyowati, E. (2018). Analisis Kimia, Makronutrien dan Kadar Glukomanan pada Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus konjac* K. Koch.) Setelah Dihilangkan Kalsium Oksalatnya Menggunakan NaCl 10%. *Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi*, 1(2), 92–101.
- Panjaitan, T. W. S., Rosida, D. A., & Widodo, R. (2016). Aspek Mutu Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Porang. *Heuristic*, 14(01), 1–16. <https://doi.org/10.30996/he.v14i01.1040>
- Pratama, A. W. (2017). *Praktikum Analisis Kadar Serat Kasar Metode Gravimetri Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjajaran*. 240210140008.
- Putri, M. F. (2014). Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat. *I(1)*, 32–43.
- Puwastien, P., Siong, T. E., Kantasubrata, J., Craven, G., Feliciano, R. R., & Judprasong, K. (2011). Asean Manual of Nutrient Analysis. *Institute of Nutrition Manihol*, 188. www.inmu.mahidol.ac.th/aseanfoods
- Rahim, A., Herlianti, H., & Rostiati, R. (2020). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Teh Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam.) Berdasarkan Ketinggian Tempat Tumbuh. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 3(2), 59–62. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v3i2.23>
- Rani, K. C., Jayani, N. I. E., Darmasetiawan, N. K., & Setiawan, F. (2019). *Modul Pelatihan Kajian Efektivitas Dan Keamanan Kelor*.
- Salim, R., Rahmi, N., Khairiah, N., Yuliati, F., Hidayati, S., Rufida, R., Lestari, R. Y., & Amaliyah, D. M. (2021). Pemanfaatan dan Pengolahan Tepung Glukomannan Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri*) sebagai Bahan

- Pengenyal Produk Olahan Bakso. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(2), 348. <https://doi.org/10.26578/jrti.v15i2.7131>
- Samsudin, L., Larasati, D., & Fitriana, I. (2018). Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Fruit LEather Albedo Semangka. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 13(2), 22–30.
- Saputro, E. A., Lefiyanti, O., & Mastuti, E. (2014). Pemurnian Tepung Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Proses Ekstraksi/ Leaching dengan Larutan Etanol. *Simposium Nasional*, 7–13.
- Sharma, P. K., Ali, M., & Yadav, D. K. (2011). Physicochemical and phytochemical evaluation of different black tea brands. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 1(3), 121–124.
- Sirotkin, A. V. (2021). Can konjac (*Amorphophallus konjac* K. Koch) and its constituent glucomannan be useful for treatment of obesity? *Obesity Medicine*, 24(March), 100343. <https://doi.org/10.1016/j.obmed.2021.100343>
- SNI. (2009). Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. SNI 3751:2009. *Badan Standardisasi Nasional*, 39.
- Suena, N. M. D. S., Meriyani, H., & Antari, N. P. U. (2020). Uji Mutu Fisik dan Uji Hedonik Body Butter Maserat Beras Merah Jatiluwih. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 6(1), 59–65.
- Sugiarso, A., & Nisa, F. C. (2015). The Study Of Making Murberry Jelly Drink With utilization Porang Flour as Carrageenan Substitution. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 443–452.
- Sulistiyo, R. H., & Soetopo, L. (2015). Eksplorasi dan Identifikasi Karakter Morfologi Porang (*Amorphophallus muelleri* B .) di Jawa Timur. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(5), 353–361.
- Supriati, Y. (2016). Keanekaragaman Iles-Iles (*Amorphophallus* spp.) dan Potensinya untuk Industri Pangan Fungsional, Kosmetik, dan Bioetanol. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 35(2), 69. <https://doi.org/10.21082/jp3.v35n2.2016.p69-80>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Tri Ardianto, E., Subaktilah, Y., & Elisanti, A. D. (2020). Formulasi Biskuit Buah Naga dan Daun Kelor untuk Mencegah Anemia. *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 10–15. <https://doi.org/10.25047/j-kes.v8i1.124>

- Wigoeno, Y. A., Azrianingsih, R., & Roosdiana, A. (2013). Analisis Kadar Glukomanan pada Umbi Porang. *Jurnal Biotropika*, 1(No 5), 231–235.
- Yulistifia, L. F., Malonda, N. S. ., & Sekeon, S. S. (2020). Gambaran Kecukupan Mineral Makro Pada Mahasiswa Semester Vi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi Selama Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal KESMAS*, 9(6), 59–60.