

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2014). SNI 7934:2014 *Cokelat dan Produk-Produk Cokelat*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- A. A. Martiyanti, A. Muani, and R. Radian. (2015). “Strategi Pengembangan Agroindustri Mocaf di Kota Singkawang,” *J. Soc. Econ. Agric.*, vol. 4, no. 1, pp. 14–25.
- Abirizal, M. I. (2020). *Pengaruh Variasi Bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Wedang Uwuh*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Aldiyanti, A. D. (2023). *Formulasi Cookies Cokelat Dengan Tepung Kulit Ari Biji Kakao Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Sebagai Kudapan Fungsional (Doctoral dissertation)*. Universitas Muhammadiyah Malang).
- Aminah, S., Ramdhan, T., Yanis, M. (2015). “Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera*)”. *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(30), 35–44. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta.
- Amini, H.W., Masruri, dan Siti, M.U. (2014). *Modifikasi Pati Umbi Ketela Pohon (Manihot Esculenta) dengan Cara Esterifikasi Menggunakan Asam Asetat dengan Bantuan Ultrasonikasi*. Diss. Brawijaya University.
- Amri, E., & Pratiwi, P. (2015). “Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Beberapa Jenis Ragi”. *Jurnal Pelangi*, 6(2). <https://doi.org/10.22202/jp.v6i2.302>
- Asmoro, N. W. (2021). “Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan”. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34–43.
- Bastomi, A. (2022). *Kalori Meses Ceres Classic, Nilai Gizi dan Komposisinya*. <https://enutrisi.com/kalori-meses-ceres-classic/>. Diakses: 22 Februari 2023
- Bawang, D. O. S., Fu’adah, D. B., Pratiwi, E., & Putri, A. S. *Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Kelor (Moringa oliefera) Terhadap Fisikokimia*. Hal. 5-7.

- Budi, F. S., Hariyadi, P., Budijanto, S., & Syah, D. (2017). "Kristalinitas Dan Kekerasan Beras Analog Yang Dihasilkan Dari Proses Ekstrusi Panas Tepung Jagung". *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(1), 1979-7788.
- Cahyadi, W. P. (2018). "Karakteristik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Pengganti Terigu". *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(2), 42-49.
- Cahyaningtyas, F. I., Basito, B., & Anam, C. (2014). "Kajian Fisikokimia Dan Sensori Tepung Labu Kuning *Curcubita Moschata* Durch) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Eggroll". *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2).
- Damayanti, R. (2023). *Karakteristik Fisik Dan Sensoris Meses Dari Mocaf Dan Tepung Labu Kuning Dengan Metode Ekstrusi*. Laporan Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- De Garmo, E. G., W. G. S. and J. R. C. (1984). "Engineering Economy (7th edition)". Mc Millan Publ., CO.
- Dewi, F.K., Suliasih, N. dan Gardina, Y. (2016). *Pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor (Moringa oleifera) pada berbagai suhu pemanggangan*. (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Dewi. 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). Hal. 104-112.
- Diza, Y. H., Wahyuningsih, T., & Silfia, S. (2014). "Penentuan Waktu dan Suhu Pengeringan Optimal Terhadap Sifat Fisik Bahan Pengisi Bubur Kampion Instan Menggunakan Pengering Vakum". *Indonesian Journal of Industrial Research*, 4(2), 105-114.
- Ernawati, E. (2011). "Pengembangan Produk Tahu Menjadi Tofu Chips (Kajian Jenis Bahan Baku, Suhu Penggorengan Dan Biaya Produksi)". *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1).
- Fitri Amiza, et. al. 2016. "Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) pada Stik Ikan sebagai Makanan Berkalsium dan Ringan Berprotein Tinggi". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 9(2) : 65-77.

- Gazali, G. (2023). *Proses Produksi Roti Manis Sobek di Teaching Factory Bakery and Coffee*. Laporan Magang. Politeknik Negeri Jember.
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K. and Kumar, D.S. (2016). “*Moringa oleifera: A review on nutritive importance and its medicinal application*”. *Journal Food Science and Human Wellness* 5 (2016) 49-56.
- Haryadi dan Supriyanto. (2012). *Teknologi Cokelat*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Hasanah, Imroatul. (2018). *Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor (Moringa Aloifera) Terhadap Sifat Organoleptik Karamel Susu*. Yogyakarta: Universitas Santa Darma.
- Hasrini, R. F., & Wardayanie, N. I. A. (2020). “*Perbandingan Karakteristik Fisikokimia antara Cocoa Butter Altrnative (CBA) dengan Lemak Kakao untuk Pengembangan Standar Nasional Indonesia*”. *Jurnal Standardisasi Volume*, 22(3), 189–198.
- Hernawan, E., & Meylani, V. (2016). “*Analisis karakteristik fisikokimia beras putih, beras merah, dan beras hitam (Oryza sativa L., Oryza nivara dan Oryza sativa L. indica)*”. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan Dan Farmasi*, 15(1), 79-91.
- Hutagalung, L.E. (2009). “*Penetapan Kadar Lemak dalam Margarin dengan Metode Ekstraksi Sokletasi di Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan Medan*”. Medan Sumatra Utara: Sumatra Utara.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). “*Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering*”. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 73.
- Indriasari, Y., Basrin, F., & Salam, M. B. H. B. (2019). “*Analisis penerimaan konsumen Moringa Biscuit (biskuit kelor) diperkaya tepung daun kelor (Moringa oleifera)*”. *Agroland: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 26(3), 221-229.
- Ismarani. 2012. “*Potensi Senyawa Tanin dalam Menujukan Produksi Ramah Lingkungan*”. *Jurnal Agribisnis & Pengembangan Wilayah* Vol.3 No.2.
- Isnaini, D. L. T. (2018). “*The chemical character and organoleptic of tofu stik with substitution of breadfruit flour*”. *J. Pangan Dan Gizi*, 8(5), 2086-6429.

- Kartikasari, D., Ismawati, R., Sulandjari, S., dan Astuti, N. 2021. “*Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oliefera) dan Jumlah Gula Terhadap Sifat Organoleptik Kue Satu*”. Jurnal Tata Boga, 10(1). Hal. 157-165.
- Krisnadi, A Dudi. (2015). “*Kelor Super Nutrisi*”. Blora: Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia, Lembaga Swadaya Masyarakat Media Peduli Lingkungan. Hal 63-75.
- Kwok, C. S., Saragih, K. P., & Virganita, I. M. (2022). *Proses Pembuatan Meises di PT. Putera Buana Food Gresik*. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Lamadjido, S. R., Umrah, U., & Jamaluddin, J. (2019). “*Formulasi dan analisis nilai gizi bakso kotak dari jamur tiram putih (Pleurotus ostreatus)*”. Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy) (e-Journal), 5(2), 166-174.
- Lestiarini, N., & Rindiani, R. (2023). “*Tepung Kedelai dan Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting*”. Jurnal Kesehatan, 11(1), 20-32.
- Lindriati, T. & Handayani, S. (2018). “*Teknologi Ekstrusi dalam Pengolahan Pangan*”. Caremedia Communication.
- Mariyanto, A. E., (2016). *Pemanfaatan Grits Gaplek dan Grits Kedelai dalam Pembuatan Snack Ekstrudat*. (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Marti., (2020). *Ini Bahan dan Cara Pembuatan Meises*.<https://www.cookin.id/read/026313/ternyata-ini-bahan-dan-caramembuat-meises>.
- Mayasti, N. K. I. (2018). “*Analisa Mutu Produk Spageti Berbasis Tepung Beras, Jagung, Mocaf, dan Kedelai*”. Jurnal Pangan, Vol. 27 No. 1.
- Medho, M.S., & Endeyani V.M. (2021). “*Penerimaan sensori roti jagung yang difortifikasi tepung daun kelor (Moringa oleifera)*”. Partner, 26(1), 1468-1480.

- Minawati. 2016. “*Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik Rempeyek Berbahan Mocaf. Prosiding Seminar Nasional*”. Universitas Jember: Jember.
- Miller, D. R., Akbar, S. A., & Morris, P. A. (2014). *Nanoscale metal oxide-based heterojunctions for gas sensing: A review. Sensors and Actuators B: Chemical*, 204, 250-272.
- Mustaqim, F. (2022). *Uji Sifat Fisik dan Sifat Organoleptik Es krim Tepung Daun Kelor Sebagai Makanan Fungsional Sumber Zat Besi*. (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Noor, Z., Cahyanto, M. N., Indrati, R., & Sardjono, S. (2018). “*Skrining Lactobacillus plantarum Penghasil Asam Laktat untuk Fermentasi Mocaf*”. *Agritech*, 37(4), 437. <https://doi.org/10.22146/agritech.18821>
- Nurhanifah, F., Naenum, N. T., Sliwiwanda, S., & Azkia, Z. (2020). “*Kadar Protein Pada Produk Substitusi Tepung Mocaf (Cookies, Mi, Brownies, Nugget Ayam)*”. *Journal of food and culinary*, 3(1), 24-35.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). “*Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (Phaseolus vulgaris L.) dengan beberapa perlakuan pendahuluan*”. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Pramono, Y. B., & Bintoro, V. P. (2019). “*Pengaruh Perbedaan Formulasi MPASI Instan Ubi Jalar Ungu dan Kacang Hijau terhadap Densitas Kamba dan Mutu Organoleptik*”. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 320-324.
- Prasetyo, F. (2023). *Uji Organoleptik Bubuk Kopi Robusta dengan Penambahan Jahe Merah terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen*. Laporan Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Prastiwi, D. (2022). *Karakteristik Fisik dan Sensoris Meisis dari Mocaf dan Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Metode Ekstrusi*. Laporan Tugas Akhir. Politenik Negeri Jember.
- Pratama RI., Karakteristik et al. Biscuit 2014. “*dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus Sp.)*”. *Jurnal Akuatika*. 5(1) : 30-39.
- Prayitno SA., & Rahma A. 2020. “*The sensory evaluation on pumpkin ice cream that formulated by red dragon fruit*”. *Food Science and Technology Journal (Foodscitech)*, 2(2), 1-7.

- Prayitno, S. A., & Rahim, A. R. (2021, February). "The Proportion of Moringa and Cassava Leaves on the Chemical and Sensory Properties of Chicken Nuggets". In Journal of Physics: Conference Series (Vol. 1764, No. 1, p. 012032). IOP Publishing.
- Purnamasari, I.W., & Putri, W.D.R. (2015). "Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat terhadap Karakteristik Flake Talas". Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(4), 1375-1385.
- Putra, I. W. E. P., Wrsiati, L. P., & Wartini, N. M. (2020). "Pengaruh Suhu Awal dan Lama Penyeduhan terhadap Karakteristik Sensoris dan Warna Teh Putih Silver Needle (*Camellia assamica*) Produksi PT. Bali Cahaya Amerta". Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri ISSN, 2503, 488X.
- Putri, L. C., Sholikhah, D. M., & Prayitno, S. A. (2022). "Evaluasi Sensori dan Gizi Chips Tepung Daun Kelor, Ikan Bandeng, dan Tepung Mocaf sebagai Alternatif Pencegahan Anemia Remaja Putri". Ghidza Media Jurnal, 4(1), 73-86.
- Rachmaleta, A. D., (2020). *Modifikasi MOCAF (Modified Cassava Flour) Dengan Pragelatinisasi Parsial*. Skripsi. Universitas Jember.
- Rosyidah, A. Z. 2016. "Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk Dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*)". E-journal Boga, 5(1). Hal. 17-22.
- Ruchdiansyah, D., Novidahlia, N., dan Amalia, L. 2016. "Formulasi Kerupuk Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*)". Jurnal Pertanian, 7(2). Hal. 51-66.
- S. Gunawan et al. (2015). "Effect of fermenting cassava with *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, and *Rhizopus oryzae* on the chemical composition of their flour," Int. Food Res. J., vol. 22, pp. 1280–1287.
- Saholaa, A. S., Wahyuni, S., dan Tamrin. 2017. "Penilaian Organoleptik Produk Cookies Dari Tepung Keladi Termptifikasi yang Disbstitusi Protein Daun Kelor". Sains dan Teknologi Pangan, 2(1). Hal. 305-314.

- Salfiana, S. (2021). "*Densitas Kamba Jagung Hibrida Pertiwi Kabupaten Sidenreng Rappang*". *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 5(02), 50-52.
- Santoso, A., Apriliyanti, M. W., Ardiyansyah, M., & Prastiwi, D. (2023). "*Effect of Modified Cassava Flour and Purple Sweet Potato Flour Formulations on the Physical and Sensory Qualities of Meses*". In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1168(1), 1-5.
- Sari RS, Wijaya A, Pambayun R. 2019. "*Profil Fisik Ikan Lele (Clarias gariepinus) Asap yang diintroduksi dengan Gambir (Uncaria gambir Roxb)*". *Jurnal Fishtech*. 8 (1): 1-6.
- Sholikhah, F. S., & Nisa, F. C. (2015). "*Cookies Beras Pratanak (Kajian Proporsi Tepung Beras Pratanak dengan Tepung Terigu dan Penambahan Shortening)*". *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1180–1191.
- Soekarto, S. T. (2020). "*Rate of browning reaction during preparation of coconut and palm sugar. In International Congress Series*". (Vol. 1245, pp. 275-278). Elsevier.
- Sohaimy, S.A.E., G.M. Hamad, S.E. Mohamed, M.H. Amar, R.R.A. Hindi. (2015). "*Biochemical and functional properties of Moringa oleifera leaves and their potential as a functional food*". *Glo. Adv. Res. J. Agric. Sci.* 4(4):188-199.
- UTARI, N. W. A. (2014). *Kajian karakteristik fisik pupuk organik granul dengan dua jenis bahan perekat* (Doctoral dissertation, Fakultas Pertanian).
- Vidayana, L. R., Sari, F. K., & Damayanti, A. Y. (2020). "*Pengaruh penambahan daun kelor terhadap penerimaan, nilai proksimat dan kadar zat besi pada nugget lele Sagu*". (Doctoral dissertation, Universitas Darussalam Gontor). 19(1), 27-39.
- Wening, D. K., Latifah, F. I., & Ratnasari, D. (2024). "*Roti Manis Substitusi Tepung Mocaf dan Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk.) dengan Isi Pasta Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.)*". *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 5(02), 93-101.
- Widowati, S., Nurjanah, R., & Amrinola, W. (2010). "*Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan*". In *Prosiding Seminar Nasional Pekan Sereal Nasional*. Pusat Penelitian Tanaman Pangan, Bogor. Hal. 17-23.

- Widyasari, A. (2022). *Karakteristik Kimia Meises Analog dari Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Metode Ekstrusi*. Laporan Tugas Akhir. Politenik Negeri Jember.
- Wongsa, J., Rungsardthong, V., Uttapap, D., Lamsal, B. P., & Puttanlek, C. (2017). *“Effect of extrusion conditions, monoglyceride and gum arabic addition on physical and cooking properties of extruded instant rice”*. KMUTNB International Journal of Applied Science and Technology x(x): 1–8. <https://doi.org/10.14416/j.ijast.2017.02.006>
- Wuryantoro & M. Arifin. (2017). *“Explorasi dan identifikasi tanaman umbi-umbian (ganyong, garut, ubi kayu, ubi jalar, talas dan suweg) di wilayah lahan kering kabupaten madiun”*. AGRI-TEK: Jurnal Ilmu Pertanian, Kehutanan dan Agroteknologi. 18 (2) : 72-79.
- Yuniartini, S., & Dwiani A. (2021). *“Mutu Organoleptik Brownies Panggang Yang Terbuat Dari Tepung Terigu, Mocaf Dan Tepung Kelor”*. Jurnal Argotek Ummat, Vol. 8 No. 1.
- Zakaria, Nursalim, Abdullah Tamrin. (2016). *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Terima Dan Kadar Protein Mie Basah*. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes, Makassar.