

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, S. N., Mulyani, R. I., Sari, R. A., Kesehatan, P., Kesehatan, K., & Timur, K. (2022). *Evaluasi Sensori dan Kandungan Gizi Kudapan Jelai Crispy berbasis Tepung Jelai (Coix lacryma-jobi L) dan Tepung Kacang Tanah (Arachis hypogaea L).* 1(6), 683–696.
- Alifianita, N., & Sofyan, A. (2022). Kadar air, Kadar protein, dan Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(2), 37–45.
- Antioksidan, F. D. A. N. (2021). *No Title.* 13(2), 40–53.
- Arya, S. S., Salve, A. R., & Chauhan, S. (2016). Peanuts as functional food: a review. *Journal of Food Science and Technology*, 53(1), 31–41. <https://doi.org/10.1007/s13197-015-2007-9>
- Baiq Fitria Rahmiati, Wiwin Lastyana, Novia Zuriatun Solehah, Junendri Ardian, Thonthowi Jauhari, & Aida Putri Deyantari. (2023). Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleivera) dan Tepung Biji Kacang Hijau (Vigna Radiata) pada Pembuatan Cookies terhadap Sifat Organoleptik. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 6(7), 1366–1373. <https://doi.org/10.56338/mppki.v6i7.3306>
- Beno, J., Silen, A. ., & Yanti, M. (2022). Analisis Protein Dan Kalsium Pada Cookies Dengan Penambahan Tempe Dan Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Braz Dent J.*, 33(1), 1–12.
- Chasparinda, M. E., Andriani, M., & Kawiji. (2014). Pengaruh Penambahan Jahe (Zingiber officinale. R) terhadap Karakteristik FisikoKimia dan Organoleptik Sari Buah Bit (Beta vulgaris L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 20–27.
- Dewi, F. kusuma, Suliasih, N., & Garnida, Y. (2015). Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) pada Berbagai Suhu Pemanggangan. *Universitas Pasundan Bandung*, 1–21.
- 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. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v1i2.323>
- Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2022). Karakteristik Warna L* A* B* Dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan Lactobacillus plantarum. *Wahana Peternakan*, 6(1), 30–37. <https://doi.org/10.37090/jwputb.v6i1.533>
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K., & Kumar, D. S. (2016). Moringa oleifera: A review

on nutritive importance and its medicinal application. *Food Science and Human Wellness*, 5(2), 49–56. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2016.04.001>

Gusnadi, D., & Suryawardani, B. (2022). Pemanfaatan Buah Alkesa (*Pouteria Campechiana*) Dan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyhizus*) Pada Produk Quick Bread Studi Kasus Pada Produk Madeleine, Pancake, Dan Scone. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(3), 5589.

Hamzah, H., & Yusuf, N. R. (2019). Analisis Kandungan Zat besi (Fe) Pada Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) Yang Tumbuh dengan Ketinggian Berbeda di Daerah Kota Baubau. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 6(2), 88–93. <https://doi.org/10.30598/ijcr.2019.6-has>

Indonesia, S. N., & Nasional, B. S. (2018). *Sni 2973:2018*.

Journal, M. N., Cetak, I., & Online, I. (2023). *12 1-12. 5*, 4038–4047.

Nadhifah, E. I. (2020). *Kesukaan Sifat Organoleptik Biskuit Durian*. 9(2), 736–744.

Ningtyas, N. S., Maryanto, & Windrati, W. S. (2015). Karakteristik Cookies Terigu Yang Disubstitusi Campuran Tepung Kecambah Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Gembolo (*Dioscorea bulbifera* L.). *Berkala Ilmiah Pertanian*, 1(1), 1–6.

Pering, P., Aprilya, C., Sunada, I. N., Agung, A., & Wid, S. (2021). *The Use of Peanut Flour as A Substitute for Almond Flour in Making Macarons*. 8(2), 111–115.

Rafi Umar Raihan, & Feda Anisah Makkiyah. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(1), 54–60. <https://doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v8i1.3243>

RATNA, W. O., HERMANTO, H., & SADIMANTARA, M. S. (2022). Pengaruh Formulasi Tepung Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L.) Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poiret) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies. *Jurnal Berkala Ilmu-Ilmu Pertanian (Journal of Agricultural Sciences)*, 2(3), 189–196. <https://doi.org/10.56189/jagris.v2i3.32131>

Rochmat Umar, R. U. (2022). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Emulsifier Terhadap Creaming Index Pada Percobaan Margarine dengan Two factors factorial design. *Journal of Engineering Environmental Energy and Science*, 1(2), 71–82. <https://doi.org/10.31599/joes.v1i2.1186>

Rumadana, I. M., & Salu, A. A. (2020). Uji Organoleptik Spritz Cookies (Kue Semprit) dengan Tepung Mocaf sebagai Substitusi sebagian Tepung Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 32–40. <https://doi.org/10.52352/jgi.v8i1.548>

- Saputri, R. Y. E. V., Supriatiningrum, D. N., & Prayitno, S. A. (2022). Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dalam Pembuatan Kudapan Cookies Untuk Balita Stunting. *Ghidza Media Jurnal*, 4(1), 102. <https://doi.org/10.30587/ghidzamediajurnal.v4i1.4782>
- Sari, F., Karimuna, L., & Syukri Sadimantara. (2019). Pengaruh Penambahan Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Gizi Kue Waje. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(3), 2220–2230.
- Sari, Y. K., & Adi, A. C. (2018). Daya Terima, Kadar Protein Dan Zat Besi Cookies Subtitusi Tepung Daun Kelor Dan Tepung Kecambah Kedelai. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 27. <https://doi.org/10.20473/mgi.v12i1.27-33>
- Sianipar, G., Indrawati, A., & Rahman, A. (2020). Jurnal Ilmiah Pertanian (JIPERTA) Respon Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) terhadap Pemberian Kompos Batang Jagung dan Pupuk Organik Cair Limbah Ampas Tebu Growth Response and Peanut Plant Production (*Arachis hypogaea* L.). *Jurnal Ilmiah Pertanian (JIPERTA)*, 2(1), 11–22. <http://jurnalmahasiswa.uma.ac.id/index.php/jiperta>
- Sintia, N. A. (2018). Pengaruh Subtitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit Novi April Sintia Nugrahani Astuti. *E-Journal Boga*, 1(1), 1–12.
- Sukun, T., & Pembuatan, P. (n.d.). *Studi Subtitusi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dan Pmt Ibu Hamil (Study on Substitution of Moringa Oleifera Flour and Breadfruit Flour (Artocarpus altilis) in Making Supplementary Foods for Pregnant Women)*. 0, 102–110.
- Syukri Sadimantara, M., Ilmu dan Teknologi Pangan, J., & Halu Oleo, U. (2019). Daya Terima Dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Berbasis Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) [Analysis of Nutritional and Nutritional Content of Cookies Based on Moringa Oliefera and Red Bean Flour (Phas. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(3), 2204–2219.