

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., Fatima, S., dan Suriani, S. 2021. Uji Organoleptik Minyak Kelapa Dalam Dengan Pemberian Ekstrak Serai (*Cymbopogo Citratus L.*) Pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 15-19.
- Akbar, H. Nur H.N. And Matius. 2021. “Pengetahuan Ibu Berkaitan Dengan Penggunaan Garam Beryodium Di Tingkat Rumah Tangga Di Desa Muntoi Kecamatan Passi Barat.” 11(2).
- Alamsyah, Ahmad, Satrijo Saloko, Riezka Zuhriatika Rasyda, Lia Aprilliyanti, Mahasiswa Fakultas, Teknologi Pangan, Dan Agroindustri, And Universitas Mataram. 2024. “Pengaruh Rasio Tepung Biji Kecapir, Tepung Daun Kelor Dan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Nugget Nabati [*The Effect Of Ratio Winged Bean Seed Flour, Moringa Leaf Flour And Mocaf (Modified Cassava Flour) On Physicochemical And Organoleptic Properties Of Vegetable Nugget*] Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri Universitas Mataram 2).” (*Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*) 10(1).
- Alfariqi, Aburizal, And Joko P. 2023. Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Nugget Ayam Yang Disimpan Pada Suhu Dingin Dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda Mahasiswa Prodi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Madura (2).
- Anam, C. Amiroh A. Qibtiyah M. 2023. “Formulasi Nugget Ikan Curah Berdasarkan Karakteristik Organoleptik Dan Fisik.” *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 17(3): 537–48.
- Ananda, M., Anugrah, P., Sanjaya, A., Yulianingsih, G., Khasanah, M., Wahyudi, K. E., & Firdaus, B. S. 2022. Mie Basah Substitusi Tepung Daun Kelor dalam Upaya Pencegahan Stunting. *INCOME: Indonesian Journal of Community Service and Engagement*, 01, 178 185. <https://doi.org/10.56855/income.v1i2.108>
- Andayani, R.D. 2021. “Uji Adaptasi Sorgum (*Sorghum Bicolor*) Berdaya Hasil Tinggi Di Wilayah Kediri.” *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi* 14(1): 30–34.
- Angelina, C. Yuliana R. S. And Franciscus S. P. 2021. Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*): *Review Increased Nutritional Value Of Food Products With The Addition Of Moringa Leaf Powder: A Review*. *Jurnal Agroteknologi*. Vol 15. No. 1

- Aris, Muhammad, And Nur Asmaq. 2020. "Journal Of Pharmaceutical And Sciences Analisis Kandungan Nutrisi Nugget Ayam Terfortifikasi Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Analysis Of The Nutritional Content Of Chicken Nuggets Fortified With Moringa Leaves (*Moringa Oleifera*).” *Jps* 2024(1): 115–22. Doi:10.36490/Journal-Jps.Com.
- Association of Official Analytical Chemists. 2005. *Official Methods of Analysis*. 18th ed. Maryland ; Association of Official Analytical Chemists Inc.
- Atmadja Taufik, f. A. Saputra, K. A. A'yunin Nur, A. Q. 2022. "Pelatihan Pengolahan Makanan Tinggi Serat Berbahan Dasar Sorgum Dalam Rangka Peningkatan Kesehatan Ibu Pkk.
- Augustyn, G.H., Tuhumury, H.C.D., & Dahoklory, M. 2017. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap karakteristik organoleptik dan kimia biskuit Mocaf. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 52-58.
- Azzahra A. 2024. Analisis Impak Cara Penyajian Suhu Tinggi Terhadap Mutu Nugget Ayam Siap Konsumsi. *Jurnal Ilmiah dan Sains Teknologi*. <https://Jurnal.Licheninstitute.Org/Index.Php/Santek>.
- Avif, A. N., & TD, A. O. 2020. Analisis sifat kimia tepung dan pati sorgum dari varietas bioguma dan lokal di Provinsi Nusa Tenggara Timur, Indonesia. *Lantanida Journal*, 8(2), 178-188.
- Aznury, M., Zaman, Z., Zikri, A., & Panzurli, P. 2019. Pengujian Organoleptik Produk Yogurt dengan Penambahan Variasi Konsentrasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Fluida*, <https://doi.org/10.35313/fluida.v12i1.1844>
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Nugget Ikan*. SNI 7758-2013. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Nugget Ayam*. SNI 6683-2014. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS) 2023. *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS) 2021. *Produksi Perikanan Tangkap Menurut Jenis Penangkapan (Ton)*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Budiyanto, A., Rahmawati, R., bin Arif, A., & Wijaya, E. 2021. Pengaruh Teknik Pelunakan Terhadap Rendemen, Derajat Putih, Dan Bentuk Serta Ukuran Granula Pati Sorgum Manis (*Sorghum bicolor* (L). Moench). *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 3(1), 55-59.

- Booy, Zikrila M, Gelora H Augustyn, And Erynola Moniharapon. 2023. “*Tropical Small Island Agriculture Management Tropical Small Island Agriculture Management (Tsiam)* Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Nugget Ikan Tenggiri Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor *Chemical And Organoleptic Characteristics Of Tenggiri Fish Nuggets With Moringa Leaf Flour Addition.*” *Tropical Small Island Agriculture Management* 3(2): 66–77. Doi:10.30598/Tsiam.2023.3.1.68.
- Cahyadi, Wisnu, Thomas Wisnu, And Dea Ayu Ramdiani. 2018. “Nkajian Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor*) Dengan Tepung Ganyong (*Canna Edulis*) Dan Konsentrasi Kembang (Rastrelliger Kanagurta L) Terhadap Karakteristik.” *Pasundan Food Technology Journal*.
- Cahyaninigati, Oktavia, dan Titik Dwi Sulistiyati. 2020. “Pengaruh Penambahan Tepung Daun kelor (*Moringa oleifer* Lamk) Terhadap kadar β -Karoten Dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*).” *Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya*.
- Ciptawati, Endang, Ihsan Budi Rachman, Hanumi Oktiyan Rusdi, And Mieke Alvionita. 2021. “Analisis Perbandingan Proses Pengolahan Ikan Lele Terhadap Kadar nutrisinya.” *Ind. J. Chem. Anal* 04(01): 40–46. Doi:10.20885/Ijca.Vol4.Iss1.Art5.
- Dewi, R. Y. And Wahyani, A. D. 2021. “Sifat Kimia Cookies Dengan Substitusi Tepung Sorgum *Chemical Properties Of Cookies With Sorghum Flour Substitution.*” *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. Vol 8. No 1.
- Dwiani, Afe, Ni Luh, And Putu Sherly Yuniartini. 2022. “Kajian Sifat Kimia Brownies Panggang Dengan Substitusi Mocaf Dan Tepung Kelor *Study Of Chemical Properties Of Baked Brownies With Mocaf And Moringa Flour.*” *Jurnal Agrotek Ummat* 9(1).
- Fahrullah, F. Ervandi, M. Mokoolang, S. Gobel, Y. A. Djibran, M. M. 2023. “Pendampingan Pembuatan Chicken Nugget Singkong Untuk Meningkatkan Keanekaragaman Produk Pangan Hewani.” *Jurna Pengabdian Magister Pendidikan Ipa*. 6(1). <https://doi.org/10.29303/Jpmpi.V6i1.2973>.
- Faidah Siti Nur, Sulistiyani, And N Rohmawati. 2022. “Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Terima Sosis Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) *Effect Of Adding Moringa Leaf Flour (Moringa Oleifera) To The Acceptability Of Catfish Sausage (Clarias Gariepinus).*” *Jurnal Agroteknologi Merdeka Pasuruan* 6.
- Fatin Najwa, R., & Azlan, A. (2017). *Comparison of vitamin C content in citrus fruits by titration and high performance liquid chromatography (HPLC) methods. International Food Research Journal*, 24(2), 726-733.

- Fazil, M. Ayu, D. F. And Zalfiatri, Y. 2022. Karakteristik Sifat Kimia Dan Organoleptik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp*) Dengan Penambahan Jamur Tiram The Preparation Nugget Mackerel Fish With *Oyster Mushrooms Addition*. Jurnal Agro-Industri Halal. Vol 8. No 1. 104-115.
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis kadar air dan kadar abu pada teh hitam yang dijual di pasaran dengan menggunakan metode gravimetri. *Amina*, 3(2), 50-54.
- Gopalakrisnan, L., K. Doriya And D.S. Kumar. 2016. *Moringa Oleifera : A Review On Nutritive Importance And Its Medicinal Application*. *Food Sci. Human Wellness* 5:49-56.
- Gunawan, A., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. 2021. Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 11. <https://doi.org/10.20961/jthp.v14i1.46841>
- Gusfiana, H., Kesehatan, F., & Fort De Kock Bukit tinggi, U. (2023). Pengaruh Pemberian Dimsum Ayam Kombinasi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Kadar *Haemoglobin* Remaja Putri.
- Habibah, Masrurroh, And Herliani. 2024. “Pemanfaatan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dalam Fortifikasi Nugget Itik Serati *Utilization Of Moringa Leaf Flour (Moringa Oleifera) In Fortification Serati Duck Nugget*.” 4(1).
- Habbibillah, M. S., Handarsari, E., Sulistyaningrum, H., & Aminah, S. (2024, December). Kadar Protein, Kalsium Dan Karakteristik Sensoris Nugget Lele Formulasi Sorgum Dan Tepung Cangkang Kulit Telur. In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 7).
- Hamidiyah, A., Ningsih, D. A., & Fitria, L. (2019, October). Pengaruh fortifikasi kelor terhadap organoleptik nugget. In *Conference on Innovation and Application of Science and Technology(CIASTECH 2019)* (Vol. 2, pp. 151-158).
- Hapsari, L., & Lestari, D.A. (2016). *Fruit characteristic and nutrient values of four Indonesian banana cultivars (Musa spp.) at different genomic groups*. *AGRIVITA: Journal of Agricultural Science*, 38(3),303-311.
- Haryani, K. Rizka Lakzita, P. And Puspita Sari, P. 2021. “Modifikasi Tepung Sorgum Dengan Metode Fermentasi Menggunakan Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Bulgaricus*.” *Inovasi Teknik Kimia* 6(1): 11–16.

- Hasanah, M. Fitriana, E. R. Indriati, N. Masruroh, S. Sulastri. Novia, S. 2019. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Olahan Daun Kelor *Community Empowerment Through Moringa Processing Diversification*. Jurnal Teknologi Pangan Vol 10. No. 01
- Hastuti, P. Masini M. Ayuningtyas, A. And Ita, R. 2022. “Putih Telur Ayam Kampung Efektif Menyembuhkan Luka Perinium.” Jurnal Sains Kebidanan 4(1): 44–51.
- Indah Aristika, Gega, Agustinus Ridlof Riwu, Fakultas Peternakan Kelautan Dan Perikanan, Universitas Nusa Cendana, Jln Adisucipto Penfui, And Nusa Tenggara Timur. 2022. “Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dalam Pembuatan Nugget Ayam Terhadap Mutu *Organoleptik The Effect On Additional Of Moringa Leaf (Moringa Oleifera) On Organoleptic Quality In The Making Of Chicken Nuggets.*” Jurnal Peternakan Lahan Kering 4(4): 2416–20.
- Iis, K. Anton, A. Rahmat, A. And Nazib, F. M. 2024. “Pemberdayaan Masyarakat Petani Bawang Merah melalui Pengolahan Bawang Merah yang Tidak Terjual Menjadi Bawang Goreng. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. 4(1).
- Lza, W. H. (2020). Pengembangan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepenus*) Terhadap Uji Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Sebagai Makanan Tambahan Balita (Doctoral Dissertation, Universitas Andalas).
- Kamsiati, E. Rahayu, E. And Herawati, H. 2021. “Pengaruh Konsentrasi Binder Dan Lama Waktu Terhadap Karakteristik Mi Sorgum Bebas.” *Agrointek* 15.
- Kemenkes. 2020. Tabel Komposisi. Ind Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Kemenkes. 2018. Tabel Komposisi. Ind Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Kurniawan, H. Sukmawati, S. Ansar, A. Rahmat, S. Yuniarto, K. And Khali, F. I. 2020. “Pengolahan Daun Kelor Di Desa Sigar Penjalin Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara.”. Jurnal Abdi Mas TPB. Vol 2. www.abdimastp.b.unram.ac.id.
- Kurniawati, I., Fitriyya, M., & Wijayanti, W. 2018. Karakteristik tepung daun kelor dengan metode pengeringan sinar matahari. In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 1).
- Klau, Y. Y. Y., Malelak, G. E. M., & Armadianto, H. 2022. Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Sorgum Putih (*Sorgum bicolor L. Moech*) Terhadap

- Sifat Fisiko Kimia Sosis Itik Manila (*Cairina Moschata*). *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 4(3), 2349-2355.
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. 2021. Analisis kadar air, abu, serat dan lemak pada minuman sirop jeruk siam (*citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems- Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), 165-171.
- Kyriakopoulou, K. Keppler, J. K. And Van Der Goot, A. J. 2021. “*Functionality Of Ingredients And Additives In Plant-Based Meat Analogues.*” *Foods* 10(3).
- Labora Siburian, G. And Evnaweri, F. 2022. “Pengaruh Variasi Jenis Daging Ikan Yang Berbeda Terhadap Mutu Nugget Ikan. *Effect Of Different Types Of Fish Meat On The Quality Of Fish Nuggets.*” *Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian* 16(1).
- Latifah Priatni, H. And Saripah, M. 2024. “Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif *Methanil Yellow* Pada Panir Di Pasar Kabupaten Majalengka.” *Sains Indonesiana* 2: 2024.
- Luh, N., Clara Shinta, G., & Muliadisa, K. 2023. Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Hanjeli dan Tepung Daun Kelor Making Cookies by *Adding Hanjeli Flour and Moringa Leaf Flour.* *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02, 2588–2591. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i12>
- Lutvi, Rizka Vidayana, Komala Sari Fitri, dan Yuni Damayanti Amilia. 2020. “*The Effect Of Addition Moringa Leave On Sensory Acceptability Proximate Value And Iron Level In Catfish Nugget.*” Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Darussalam Gontor.
- Maghfira, D. (2021). Penelitian Gizi dan Makanan. Penelitian Gizi Dan Makanan, 44, 1–10.
- Malasari, Nopita, Satrijo Saloko, And Rini Nofrida. 2024. Pengaruh Rasio Mocaf Dan Tepung Sorgum Terhadap Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Pai Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) [*The Effect Of The Ratio Of Mocaf And Sorgum Flour On The Physico-Chemical And Organoleptic Properties Of Butterfly Pea Flower Pie (Clitoria Ternatea)*].
- Meidia, Syifa. 2024. “Analisis Kandungan Gizi Dan Daya Terima Nugget Ikan Tenggiri (*Scomberomurus*) Dengan Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays L.*)” *Ijphn* 4(2): 225–32. <http://Journal.Unnes.Ac.Id/Sju/Index.Php/Ijphn>.
- Moedjiherwati, T. Octavianti, M. Handriati A. And Handayani B. 2023. “Pemanfaatan Daun Kelor Bagi Pencegahan Stunting Di Desa Surianeun

- Kabupaten Pandeglang.” *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* 3. [Http://Seandanan.Fisip.Unila.Ac.Id/Index.Php/Seandanan/](http://Seandanan.Fisip.Unila.Ac.Id/Index.Php/Seandanan/).
- Mulia, A. Pujiastuti, V. I.H And Purnawijayanti, H. A. 2024. “Karakteristik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta L*) Bebas Gluten Dengan Penambahan Tepung Pati Umbi Ganyong (*Canna Edulis Kerr.*)” *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman* 8(1): 131.
- Mulyaningsih, T. R., & Yusuf, S. (2018). Penentuan Kandungan mineral dalam daun kelor dengan analisis aktivasi neutron. *Jurnal Iptek Nuklir Ganendra*, 21(1), 11-16.
- Murdaningsih, M. And Uran, A. 2021. “Kajian Agronomi Potensi Pengembangan Tanaman Sorgum Varietas Numbu Di Kabupaten Ende.” *Jurnal Budidaya Pertanian* 17(1): 23–27.
- Murdiasa, P. Y. 2020. Pengaruh Penambahan *Puree* Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Siomay Ayam. Skripsi. Tidak Dipublikasikan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana, Bali.
- Nadia, Lana Santika, Theodorus Yoseph Tatabuang Lejap, And Ludi Rahmanto. 2023. “Pengaruh Pengolahan Pangan Terhadap Kadar Air Bahan Pangan.” *Journal Of Innovative Food Technology And Agricultural Product* 1: 5–8. Doi:10.31316/Jitap.Vi.5780.
- Nana Juwita Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian, Oleh. 2023. *Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Karakteristik Sensori, Fisik Dan Kimia Kerupuk Ikan Gabus (Skripsi)*.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. 2016. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>.
- Nogalska, A., Momot, M., Sobczuk-Szul, M., Pogorzelska-Przybylek, P., & Nogalski, Z. (2017). *Calcium And Magnesium Content In The Milk Of High-Yielding Cows. Journal Of Elementology*, 22(3), 809-815.
- Nursia. Suryaningsih. Apriadi, D. And Rosalina, A. 2024. “Optimalisasi Pengolahan Ikan Tenggiri Menjadi Nugget Peningkatan Nilai Ekonomis Dan Konsumsi Di Tanah Kuning.” *Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara* 5.
- Okayana, I. W. A. A., C. I. R. Marsiti, And N.M Suriani. 2022. “Optimalisasi Penggunaan Tepung Kelor (*Moringa Oleifera Lam*) Terhadap Kualitas Pie Susu.” *Jurnal Kuliner* 12.

- Oktafiani, L. D. A., & Aprilia, S. 2023. Analisis Kandungan Zat Besi Dan Daya Terima Almond Crispy Dengan Variasi Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 7(2), 229. <https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2023.7.2.9009>.
- Oppong, D. Worawan, P. Ling, Z. C And Manat C. 2022. “Rice Flour-Emulgel As A Bifunctional Ingredient, Stabiliser-Cryoprotactant, For Formulation Of Healthier Frozen Fish Nugget.” *Lwt* 159.
- Paramita, V. D., HR, Y., Rosalin, R., & Purnama, I. 2021. Pengaruh berbagai metode pengeringan terhadap kadar air, abu dan protein tepung daun kelor.
- Prasetyowati, Agnes Trinitas, Franciscus Sinung Pranata, And Yuliana Reni Swasti. 2023. *Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor) Dan Tepung Kacang Polong (Pisum Sativum) (Quality Of Cookies With Substitution Of Sorghum Flour (Sorghum Bicolor) And Pea Flour (Pisum Sativum))*.
- Pratiwi, Gina Asri. 2021. “Pengaruh Konsentrasi Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor) Dan Perbandingan Ikan Patin (Pangasius Hypophthalmus) Dengan Ikan Nila (Oreochromis Niloticus) Terhadap Karakteristik Nugget.” *Program Studi Teknologi Pangan*.
- Prayitno, Sutrisno Adi, And Amalia Rahma. 2020. “Food Science And Technology Journal Sutrisno, Amalia | The Sensory Evaluation ... 1.” *Food Science And Technology Journal* 2. Doi:10.25139/Fst.V0i0.2036.
- Putri, Mutiara Syadza, Yosi Syafitri, And Zada Agna Talitha. 2025. “Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Sensori Dan Kimia Nugget Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*).” *Metana* 21(1): 9–20. Doi:10.14710/Metana.V21i1.65225.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. 2022. Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 124–131. <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213>
- Rahayu, Eka. 2021. Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipoemea Var Ayumurasaki*) Dan Tapioka Sebagai Bahan Pengisi Sifat Fisik Dan Sensori Nugget Ikan Lele.
- Rahayu, Rinda Lestari, Ahmad Zaki Mubarak, And Nur Istianah. 2021. “Karakteristik Fisikokimia Cookies Dengan Variasi Tepung Sorgum Dan Pati Jagung Serta Variasi Margarin Dan Whey.” *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 9(2): 89–99. <https://jpa.ub.ac.id/Index.Php/Jpa/Article/View/741>.

- Rahayu, Wiji, And Singgih Bektiarso. 2023. "Analisis Ph Dan Massa Jenis Ikan Kembung Setelah Di Papar Medan Magnet Extremely Low Frequency (Elf)." 9(1).
- Rahmawanti, Mutia D, Akhmad Mustofa, And Merkuria Karyantina. 2024. "Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Nugget Ikan Layur (*Trichiurus Lepturus*) Dan Layang Benggol (*Decapterus Russelli*) Dengan Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)." *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian* 13(2): 202–9. Doi:10.30598/Jagritekno.2024.13.1.202.
- Rahmi, Yosfi, Yudi Arimba Wani, Titis Sari Kusuma, Syopin Cintya Yuliani, Gita Rafidah, And Tyska Aulia Azizah. 2019. "Profil Mutu Gizi, Fisik, Dan Organoleptik Mie Basah Dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)." *Indonesian Journal Of Human Nutrition* 6(1): 10–21. Doi:10.21776/Ub.Ijhn.2019.006.01.2.
- Ramadhani, Sri Indah. 2024. "Analisis Kandungan Gizi Protein, Zat Besi Dan Uji Daya Terima Pada Nugget Yang Berbahan Dasar Hati Ayam Dan Tepung Daun Kelor." *Malahayati Nursing Journal* 6(11): 4608–22. Doi:10.33024/Mnj.V6i11.14316.
- Ratnasari, Diah. Kartika, W. D. Dewi, Y. And Qomariyah, R.N. 2021. "Bakso Sapi Ikan Kembung Sebagai Alternatif Jajanan Sehat Tinggi Protein Untuk Anak Sekolah Dasar." *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (Jigk)* 3(01): 9–16.
- Rifdah Salsabiela, A. Anam Afgani, C And Alhaji Dzulfikri, M. 2021. Karakteristik Kimia, Fisik Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) Dan Kacang Mete.
- Rimanda, O. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Mutu Makaroni Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*).
- Rismawati. Ajijul, J. V. Siti, L. N. And Sunarsih. 2021. Manfaat Kapsul Daun Kelor Dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil. *Jurnal Kebidanan Mahalati*. Vol 7. No, 2. <http://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/kebidanan>.
- Riska Vidayana, L. (2020). Pengaruh penambahan daun kelor terhadap penerimaan, nilai proksimat, dan kadar zat besi pada nugget lele (*Doctoral dissertation*, Universitas Darussalam Gontor)
- Rizqi Nurbaety, Hanna, And Yunika Purwanti. 2023. *02 Journal Of Technology And Food Processing (Jtfp) Pengaruh Subsitusi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Sifat Organoleptik Nugget Ikan Tuna The Effect Of The Substitution Of Moringa Leaf Flour (Moringa Oleifera) On The Organoleptic Properties Of Tuna Fish Nuggets.*

- Safitri, R. K. A. Soeyono, R. D. Sulandjari, S. And Sutiadiningsih, A. 2021. "Pengaruh Jumlah Ikan Dan Maizena Terhadap Sifat Organoleptik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*).” *Jurnal Tata Boga* 10(1): 122–28.
- Santoso, A. 2011. Serat pangan (*dietary fiber*) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35-40.
- Shiddiq Habbibillah, Muhammad, Erma Handarsari, Hersanti Sulistyaningrum, Siti Aminah, And Universitas Muhammadiyah Semarang. 2024. *Kadar Protein, Kalsium Dan Karakteristik Sensoris Nugget Lele Formulasi Sorgum Dan Tepung Cangkang Kulit Telur Protein Content, Calcium And Sensory Characteristics Of Catfish Nuggets Formulated With Sorghum And Eggshell Flour*.
- Sholihah, Matus, And Laili Hajidah. 2023. "Penambahan Daun Kelor Pada *Restructured Chicken* Product Sebagai Sumber Antioksidan.” *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 17(1): 177–81.
- Sofiati, Titien, Jana Sidin, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Pasifik Morotai Jalan Siswa Darame, Kecamatan Morotai Selatan Kabupaten Pulau Morotai, And Maluku Utara. 2020. "Uji Kadar Air, Abu Dan Karbohidrat Pada Sagu Ikan Cakalang Di Kabupaten Pulau Morotai *The Assay Of Water, Ash, And Carbohydrate Content Of Cakalang Sago At Morotai Islands*.” *Jurnal Ilmu Kelautan* 2(1): 2020.
- Sormin, R. B. D. Gasperz, F. And Woriwun, S. 2020. "Karakteristik Nugget Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) Dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*).” *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian* 9(1): 1–9.
- Su, Tsung Chen, Meei Ju Yang, Hsuan Han Huang, Chih Chun Kuo, And Liang Yü Chen. 2021. "Using Sensory Wheels To Characterize Consumers' Perception For Authentication Of Taiwan Specialty Teas.” *Foods* 10(4). Doi:10.3390/Foods10040836.
- Sudrajat, F. S. A. Fauzi, M. R. Qodariah, S. N. Cahyasiam, R. Aminullah, A. 2024. "Karakteristik Sensori Dan Aktivitas Antioksidan Snack Bar Berbahan Dasar Sorgum Dan Labu Kuning Dengan Penambahan Ekstrak *Cassiavera* (*Cassia*).” *Jurnal Agroindustri Halal* 10.
- Sujono, R. I. Janah, M. Ramadhan, R. Nurpratiwi, E. D. Ngizzah, N. Hermawan, A. Nurfaedah. Mutaqin, F. Nurjanah, S. Fadhila, N. Tirsardewi, S. Ratnasari, D. Emilda, Y. 2024. "Inovasi Onigiri Sehat Dari Ikan Kembung Sebagai Upaya Pencegahan Stunting: Studi Kasus Di Desa Kalirandugede.” *Jurnal Abdi Insani* 11(4): <https://Abdiinsani.Unram.Ac.Id/Index.Php/Jurnal/Article/View/2106>.

- Srirahayu, D. Fuadah, L. A. Lestari, S. Purwati, Y. Harun, N. Kuaniasih, N. 2022. "Benefits Of Moringa Leaves During The Covid-19." *Jurnal Kesehatan* 9.
- USDA National Nutrient Database. 2015. Drumstick Leaves, Raw. U.S. Department of Agriculture.
- Viani, T. O., Rizal, S., Nurdjanah, S., & Nawansih, O. (2023). Formulasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Sensori, Fisik, Dan Kimia Cupcake. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 147-160.
- Vidayana, L. R., Sari, F. K., & Damayanti, A. Y. 2020. *the Effect of Addition Moringa Leave on Sensory Acceptability, Proximate Value and Iron Level in Catfish Nugget*. SAGU, 19(1), 27-39.
- Wadu, J. Linda, A. M. Retang, E. U. K. Saragih, E. C. 2021. "Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Makanan Di Kelurahan Kambaniru." *Pengabdian Masyarakat Berkemajuan* 4(2).
- Wati Pade, Satria, Dan Nur Fitriyanti Bulotio, Politeknik Gorontalo, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jl Muchlis Rahim, Desa Panggulo Barat, Kecamatan Botupingge, Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo, And Kode Pos. 2019. 3 *Journal Of Agritech Science Nutrifikasi Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dengan Varietas Umur Daun Berbeda Terhadap Karakteristik Mutu Nori Rumput Laut (Gracilaria Spp) (Nutrification Of Moringa Leaf (Moringa Oleifera) With Varieties Of Different Leaves In Different Characteristics Of Seaweed Nori)*.
- Wijaya, I M. R. S. 2022. "Kualitas Nugget Berbahan Dasar Tahu Nuggets Made From Tofu." *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis* 01: 1058–64.
- Yanti, Sahri, And Enda Prisla. 2020. *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Donat The Addition Effect Of Kelor (Moringa Oleifera) Leaves Flour On Organoleptic Characteristics Of Donut*.
- Yohana Stefanie, Selmi, Novita Condro, Natalia Mano, And Program Studi Agroteknologi-Fakultas Pertanian Kehutanan Dan Kelautan Universitas Ottow Geissler Papua Jl Perhutut Kotaraja Jayapura Papua Indonesia. 2023. "Analisis Kadar Lemak Pada Produk Coklat Di Rumah Coklat Kenambai Umbai Kabupaten Jayapura." 2(1): 19–25.
- Yudanti, G. P. Palupi, D. A. Handayani, Y. Ismah, K. Setyoningsih, H. 2023. "Pengembangan Olahan Ikan Kembung Untuk Mencegah Stunting Di Desa Tedunan Wedung Demak." *Muria Jurnal Layanan Masyarakat* 5(2): 85–89. [Http://Jurnal.Umk.Ac.Id/Index.Php](http://Jurnal.Umk.Ac.Id/Index.Php).

- 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.
- Yuniarti, T., Lestari, S. D., Perceka, M. L., Handoko, Y. P., Purnamasari, H. B., Kristianto, S., & Tuarita, M. Z. 2021. *Pengetahuan Bahan Baku Perikanan*. Yayasan Kita Menulis.
- Zurrahmi, W. Hendrival, H. Suwaranita, S. And Sitompul, S. 2022. Interaksi Antara *Sitophilus Oryzae* (L) dan *Rhizopertha Dominica* (F) Terhadap Pertumbuhan Populasi dan Kerusakan Sorgum. *Jurnal Imiah Pertanian*. 18(2).