

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustian, L., Sembiring, T. & Ariani, A. 2016. Peran Zinkum Terhadap Pertumbuhan Anak. *Sari Pediatri*, 11(4), p.244.
- Ahmad, R. 2019. Tepung Kedelai. Available at: <https://www.melatiputrajaya.com>.
- Aini, Q. 2019. *Analisis Ekstrak Daun Kelor (Moringa oliefera)*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Alizah, N. et al. 2019. Analisis Besi (Fe) Dan Zink (Zn) Dalam Buah Merah ( *Pandanus Conoideus De Vriese* ). pp.88–91.
- Amelia, M. et al. 2014. Analisis Kadar Lemak Metode Soxhlet. *jurnal Gizi Masyarakat*. P.1–7.
- Anonim, 2015. Almond *Crispy cookies*. <https://id.pinterest.com>.
- AOAC. 2002. Protein (*Crude*) in animal feed, forage (plant tissue), grain and oilseed.
- Augustyn, G.H., et al. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Biskuit Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(2). P.52–58.
- Baculu, E.P.H. & Jufri, M. 2017. Faktor Risiko Gizi Buruk Pada Balita Pesisir Pantai Bad Nutrition Factors in the Coastal Coastal Beach. *Kesehatan Masyarakat*, 7(2). pp.123–130.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan. *Badan Pengawas Obat dan Makanan*, 53, pp.1689–1699.
- Badan Standart Nasional Indonesia, 2011. Biskuit.
- BPOM, 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. *Bpom*, pp.1–16.
- Budiani, R. D, dkk. 2020. *Pemanfaatan Tepung Daun Kelor sebagai Komponen Makanan Pendamping Asi Padat Nilai Gizi*. Surakarta: Tim P2M Mandiri 2020.
- Cahyaningati, O. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* ) terhadap Kadar B-Karoten dan Organoleptik Bakso Ikan Patin

- (*Pangasius pangasius*). *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(3). P.345–351.
- Cicilia, S. *et al.* 2018. *The Effect of Wheat Flour Substitution with Coleus tuberosus Flour on Chemical and Organoleptic Properties of Cookies*. 4(1). P.304–310.
- Dewi, F.K, D. 2010. Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Berbagai Suhu Pemanggangan. P.1–21.
- Dewi, D.P. 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). P.104.
- Dewi, F. 2016. Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada berbagai Suhu Pemanggangan.
- Dewi, S.P., Ridla, M. & Jayanegara, A., 2015. Fraksinasi Dan Utilisasi Protein Sejumlah Kacang-Kacangan Lokal Menggunakan Metode in Vitro. *Prosiding Seminar Hasil-Hasil ...*, I, pp.1–14. Available at: <http://lppm.ipb.ac.id/wp-content/uploads/2017/04/B101.pdf>.
- Diniyyah, S. dan T.S.N. 2017. Asupan Energi, Protein dan Lemak dengan Kejadian Gizi Kurang pada Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Suci, Gresik. *Energy, Protein and Fat Intake with Underweight of Toddlers Age 24-59 Months in Suci Village, Gresik*. P.341–350.
- Etika Sari, D. dan Indrawati, V. 2018. Pengaruh Proporsi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L. Moench) Dan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik Egg Roll. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), pp.156–167.
- Fibriafi, R. dan Ismawati, R. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai, Tepung Bekatul dan Tepung Rumput Laut (*Gracilaria sp*) terhadap Daya Terima, Zat Besi dan Vitamin B12 Brownies. *Media Gizi Indonesia*. 13(1), P.12.
- Fransiska dan Deglas, W. 2017. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu terhadap Karakteristik Kimia Jurnal Teknologi Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*.8(2), P.171–179.
- Handayani, S. dan R.A. 2015. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Hardiansyah dan Supariasah, I.D. 2017. *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta : EGC.

- Hustiany, R. 2016. *Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa Dan Warna Pada Produk Pangan*. Banjarmasin : Lambung Mangkurat University Press.
- Indriasari, Y., Basrin, F. dan Salam, M. 2019. Analisis Penerimaan Konsumen Moringa *Biscuit* (Biskuit Kelor) Diperkaya Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*. 26(3), P.221–229.
- Istinganah, M., Rauf, R. dan 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), P.83
- Kalangi, A. TT. Daun Kelor. *Pinterest*. Available at: <https://id.pinterest.com>
- Kartikasari, E. 2018. *Pengembangan Produk Soyfun Cookies*. Yogyakarta : UNY.
- Kemenkes. 2019. *Angka Kecukupan Gizi*. Jakarta.
- Kemenkes RI. 2018. Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Indonesia tahun 2018. *Riset Kesehatan Dasar 2018*. P.182–183.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia. <https://www.panganku.org/id-ID/view> [6 Juli 2020].
- Kementerian Pertanian. 2018. *Statistik Konsumsi Pangan 2018*, Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Khasanah dan Astuti. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Dau Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Kualitas Inderawi Dan Kandungan Protein Mie Basah Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 11(2), P.15–21.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), P.9–15.
- Lestaria, T.I., Nurhidajaha & Yusuf, M. 2018. Kadar Protein, Tekstur, Dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max L.*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*. P.53–63.
- Nuban, N.S. *et al.* 2020. Makanan tradisional dari ulat sagu sebagai upaya mengatasi malnutrisi pada anak. *Indonesian Journal of Nursing and Health Sciences*, 1(1), pp.25–36.
- Nurchayati, E. 2014. *Khasiat Dahsyat Daun Kelor*. Jakarta: Jendela Sehat.
- PERSAGI dan ASDI. 2019. *Penuntun Diet dan Terapi Gizi* Handiansyah dan I Dewa Nyoman Supariasa, ed. Jakarta: EGC.

- Pixabay. 2017. Tepung Daun Kelor.
- Pixel1. 2015. Kacang Kedelai. *Pixabay*. Available at: <https://pixabay.com>
- Prihatin, G. 2018. *Pengantar Biostatistik Kedua*. Malang: UMM Press.
- Puspaningrum, D. 2019. Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max. L*) terhadap Nilai Gizi *Snack Bar*. 5(2).
- Putri, T, O. TT. Belajar Menghitung Makronutrisi. *APKI*. Tersedia di: <https://www.apki.or.id/belajar-menghitung-makronutrisi/>.
- Rahmawati, L., Asmawati, A. dan Saputrayadi, A. 2020. Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), P.30.
- Ramlah, S. 2016. Karakteristik Mutu dan Citarasa Cokelat Kaya Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 11(1), P.23–32.
- Renyoet, B.S. dan Nai, H.M.E. 2019. Estimasi potensi kerugian ekonomi akibat wasting pada balita di indonesia. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 7(2), pp.127–132.
- Riska, M. *et al.* 2014. Penetapan kadar abu. (AOAC 2005).
- Rochmawati, Marlenywati dan Waliyo, E. 2016. Gizi Kurus ( Wasting ) Pada Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Kota Pontianak. *Vokasi Kesehatan*, II(2). P.132–138. Tersedia di: <https://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id>.
- Rosida, D.F., Putri, N.A. dan Oktafiani, M. 2020. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), P.45–56.
- Sari, K.I. dan Yohana, W., 2015. Tekstur Makanan : Sebuah Bagian dari *food properties* yang Terlupakan dalam Memelihara Fungsi Kognisi? ( *Food texture : a part of the food properties that ignorable for maintaining cognitive function ?*). *Makassar Dent J*, 4(6). P.184–189.
- Sari, Y.K. dan 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). P.27.
- Sastrahidayat, I.R. 2019. *Penyakit Pada Tanaman Kacang – Kacangan*. Malang: UB Press.

- Soechan, L. 2016. *Crispy cookies*. Jakarta: Gramedia.
- Solimun, dkk. 2019. *Metodologi Penelitian Kuantitatif Perspektif Sistem Kedua*., Malang: UB Press.
- Soraya, N. 2013. *Mengenal Produk Pangan dari Minyak Sawit*. Bogor: IPB Press.
- Sri, W.A. *et al.* 2018. Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. *JuRnal Nasional Teknologi Terapan*, 2(2), P.212–222.
- Srikanth, *et al.* 2014. *Improvement of Protein Energy Malnutrition by Nutritional Intervention with Moringa Oleifera among Anganwadi Children in Rural Area in Bangalore India*. P.32–35.
- Susanti, N. 2018. *NCP Komunitas*, Malang: Wineka Media.
- Tarwendah, I.P. *et al.*, 2017. Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review. , 5(2), pp.66–73.
- USDA, 2014. Green Vegetable Leaf. Available at: <https://fdc.nal.usda.gov>.
- Virera, Julian Imelda, Tamrin, K. dan T.I. 2018. Pengaruh Formulasi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) terhadap Penilaian Sensoris, Kimia dan Angka Kecukupan Gizi (AKG) Biskuit Pendamping ASI. *Sains dan Teknologi Pangan*. 3(5), P.1588–1600.
- Warisno dan Kres, D. 2010. *Meraup Untung Dari Olahan Kedelai* 1st ed. Jakarta : PT. Agro Media Pustaka. Tersedia di : <https://books.google.co.id/books>.
- WHO. 2014. *Global nutrition targets 2025: Wasting policy brief* (WHO/NMH/NHD/14.8). *World Health Organization*.
- Winarno, F. 2014. *Tanaman Kelor*, Jakarta: Kompas Gramedia.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsih, H. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan*, Yogyakarta: Kanisius.
- Yanti, S. dan Prisma, E. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Donat. *Food and Agro-Industry*, 1(1), pp.1–9.

Zakaria *et al.* 2013. Pemanfaatan Tepung Kelor (*Moringa Oleifera*) dalam Formulasi Pembuatan Makanan Tambahan Untuk Balita Gizi Kurang. *Media Gizi Pangan*, XV(1), pp.1–6.