

DAFTAR PUSTAKA

- Aksal, R. (2020). *Uji Organoleptik dan Analisis Kandungan Vitamin C dan Kalsium pada Bolu Kukus Daun Kelor (Moringa oleifera)*.
- Alfiyani, N., Wulandari, N., & Adawiyah, D. R. (2019). Validasi Metode Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Renyah dengan Metode Kadar Air Kritis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), 1–8. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.1.1>
- Amelia, G. (2016). *Pembuatan Tepung dari Buah Bit (Beta vulgaris L.)*.
- Amila, Evarina Sembiring, E., Maimunah, S., Syapitri, H., & Girang, V. I. (2020). *Pemberian Biskuit Bit Sebagai Produk Pangan Alternatif Pasien Tuberkulosis Paru Anemia*.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera): Review. *Jurnal Agroteknologi*, 15(01).
- Anggraini, P. D. K. (2021). *Kualitas Mutu Organoleptik, Kandungan Gizi, Dan Umur Simpan Cookies Berbasis Tepung Jewawut Sebagai Pangan Fungsional*. Tesis.
- Anonim. (2013). *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*.
- Aulia, F., & Sunarharum, W. B. (2020). Beetroot (Beta vulgaris L. var. rubra L.) flour proportion and oven temperature affect the physicochemical characteristics of beetroot cookies. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 475(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/475/1/012040>
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). *Standar Nasional Indonesia Biskuit*. www.bsn.go.id
- Bohari, N. H., Sumarni, Haerani, Yeni, Y., & Nurhalisa. (2019). The Effectiveness of Giving Iron Supplements (FE) on Anemia Events In Pregnant Woman In Tanete Public Health Center. *Journal of Midwifery and Nursing Studies*, 1.
- Chhikara, N., Kushwaha, K., Sharma, P., Gat, Y., & Panghal, A. (2019). Bioactive Compounds of Beetroot and Utilization in Food Processing Industry: A Critical Review. In *Food Chemistry* (Vol. 272, pp. 192–200). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.08.022>

- Damayanti, Gulo, N. S., Anuhgerah, D. E., & Handayani, D. (2021). Efektivitas Tablet Zat Besi Terhadap Perubahan Tekanan Darah Ibu Hamil. *Jurnal Kebidanan Kestra (JKK)*, 3(2), 149–157. <https://doi.org/10.35451/jkk.v3i2.675>
- Dewi, F. kusuma. (2016). Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) pada Berbagai Suhu Pemanggangan. *Repository.Unpas.Ac.Id*.
- Dewita dan Henniwati. (2020). Jus Bit Merah (*Beta vulgaris L.*) Bermanfaat Meningkatkan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil Dengan Anemia. In *JURNAL KEBIDANAN* (Vol. 6, Issue 4).
- Dhokar, A., & Ray, S. (2016). Prevalence of Anaemia Among Urban and Rural Adolescents. *International Journal of Applied Research*, 2(6), 965–967. <https://doi.org/10.52810.438>
- Direktorat Gizi Masyarakat, K. M. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*.
- Gropper, S. S., & Smith, J. L. (2012). *Advanced Nutrition and Human Metabolism* (E. Feldam, Ed.; Edisi 6). Yolanda Cossio.
- Hamidiyah, A., Andariya Ningsih, D., Fitria, L., III Kebidanan, P. D., & Ilmu Kesehatan, F. (2019). Pengaruh Fortifikasi Kelor Terhadap Organoleptik Nugget. *Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH 2019)*.
- Harahap, A. O. (2019). *Mutu Fisik dan Mutu Kimia Cookies Tepung Kacang Merah (*Phaseolus*) dan Tepung Bit Sebagai Pangan Fungsional*.
- Harahap, R. A. (2019). *Uji Mutu Fisik Dan Uji Mutu Zinc Cheese Stick Tepung Kacang Merah Dan Tepung Bit Sebagai Pangan Fungsional. Skripsi*.
- Hidayat, F., Farida, A., Ermaya, D., Teknologi Pangan, J., Teknologi Pertanian, F., Serambi Mekkah, U., Aceh, B., & Teknik Industri Pertanian, J. (2019). Kajian Penambahan Pasta Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris L*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*) Dalam Pembuatan Roll Cookies. In *Rona Teknik Pertanian* (Vol. 12, Issue 1).
- Hustiany, R. (2016). Aplikasi Persamaan Arrhenius Dan Linear Untuk Pengujian Stabilitas Retensi Impact Compound Flavor Kweni Terenkapsulasi. *Ziraa'ah*, 41, 393–402.
- Irwan, Z. (2020). *Kandungan Zat Gizi Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Berdasarkan Metode Pengeringan* (Vol. 6, Issue 1). <http://jurnal.poltekkesmamuju.ac.id/index.php/m>

- Irwan, Z., Salim, A., & Adam, A. (2020a). Pemberian Cookies Tepung Daun dan Biji Kelor terhadap Berat Badan dan Status Gizi Anak Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Tampa Padang. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 45. <https://doi.org/10.30867/action.v5i1.198>
- Irwan, Z., Salim, A., & Adam, A. (2020b). Pemberian Cookies Tepung Daun dan Biji Kelor Terhadap Berat Badan dan Status Gizi Anak Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Tampa Padang. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 45. <https://doi.org/10.30867/action.v5i1.198>
- Istikomah, N. H. (2017). *Pembuatan Cookies Dengan Variasi Rasio Penambahan Labu Kuning dan Tepung Daun Kelor*. 9–35. <http://repository.unimus.ac.id/411/>
- Karani, A. R. R., Oktafa, H., Klinik, G., Negeri Jember, P., & Korespodensi, I. (n.d.). Kajian Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor dan Biji Wijen untuk Mencegah Anemia. *HARENA: Jurnal Gizi*, 1(3).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Riskesdas 2013*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Riskesdas 2018*.
- Khasanah, V., & Astuti, D. P. (2019). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Kualitas Inderawi Dan Kandungan Protein Mie Basah Substitusi Tepung Mocaf. In *Jurnal Kompetensi Teknik* (Vol. 11, Issue 2).
- Kou, X., Li, B., Olayanju, J. B., Drake, J. M., & Chen, N. (2018). Nutraceutical or pharmacological potential of *Moringa oleifera* Lam. In *Nutrients* (Vol. 10, Issue 3). MDPI AG. <https://doi.org/10.3390/nu10030343>
- Kurniawati, I., Fitriyya, M., & Wijayanti. (2018). Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari Characteristics of *Moringa Leaf Flour with Sunlight Drying Method*. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 1. <http://prosiding.unimus.ac.id>
- Lechner, J. F., & Stoner, G. D. (2019). Red Beetroot and betalains As Cancer Chemopreventative Agents. In *Molecules* (Vol. 24, Issue 8). MDPI AG. <https://doi.org/10.3390/molecules24081602>
- Maharani, S. L. (2020). *Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor Terhadap Kadar Zat Besi, Vitamin C dan Daya Terima Kue Dadar Gulung*.
- Maimunah, S., Kennedy, J., Irennius Girsang, V., Syapitri, H., & Farmasi dan Ilmu Kesehatan, F. (2021). *Karakterisasi Dan Skrining Fitokimia*

Dari Tepung Buah Bit (Beta Vulgaris L.) (Vol. 01, Issue 02).
www.ojs.unhaj.ac.id/index.php/fj

- Mazidah, Y. F. L., Kusumaningrum, I., & Safitri, D. E. (2018). Penggunaan Tepung Daun Kelor pada Pembuatan Crackers Sumber Kalsium. *ARGIPA*. 2018, 3(2), 67–79.
- Ninsix, R., Azima, F., Novelina, & Novizar, N. (2018). Metode Penetapan Titik Keritis, Daya Simpan dan Kemasan Produk Instan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1).
- Nua, E. N., Adesta, R. O., & Conterius, R. E. B. (2021). *Efektifitas Pemberian Biskuit Kelor (Bi-Kelor) Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Dengan Anemia* (Vol. 4).
- Oktafa, H., & Suharsono, W. W. (2019). *Physical and Chemical Characteristics of Ice Cream from Sesame Flour and Beetroot (Wibit) for People with Anemia*.
- Panjaitan, C. P. (2019). *Pengaruh Penambahan Sari Buah Bit (Beta vulgaris)*.
- Rani, K. C., Ekajayanti, N. I., Darmasetiawan, N. K., & Dewi, A. D. R. (2019). *Modul Pelatihan Kandungan Nutrisi Tanaman Kelor*.
- Safnowandi. (2022). Pemanfaatan Vitamin C Alami Sebagai Antioksidan pada Tubuh Manusia. *Jurnal Kajian Biologi*, 2(1). <https://e-journal.lp3kamandanu.com/index.php/biocaster/>
- Sari, N. M. I., Huda, A. M., & Prihanta, W. (2016). Uji Kadar Betasianin Pada Buah Bit (Beta Vulgaris L.) Dengan Pelarut Etanol Dan Pengembangannya Sebagai Sumber Belajar Biologi. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*, 2(1).
- Septyani, L. V. (2021). Pengaruh Waktu dan Suhu Pemanasan Terhadap Stabilitas Sediaan Vitamin C Diukur dengan Metode Titrasi Iodometri. *Jurnal Dunia Farmasi*, 5(2).
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Edisi 1. Bogor: IPB Press.
- Shaniaa, T. A. (2021). *Inovasi Pembuatan Boba Dengan Substitusi Tepung Buah Bit (Beta Vulgaris L.) Dan Sari Kedelai (Glycine Max L.)*.
- Sitepu, S. A., & Hutabarat, V. (2020). *Pengaruh Pemberian Jus Buah Naga Terhadap Perubahan Kadar Profil Darah Ibu Hamil Dengan Anemia Yang Mendapatkan Suplementasi Tablet FE*.

- Solin, N. W. (2019). *Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Daya Terima Mie Basah Sari Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius)*".
- Suaskara, I. B. M., & Joni, M. (2016). Moringa Leaves Steeping Effects On The Growth And Development Of Children And White Male Rats. *Jurnal Simbiosis*, 4(2). <https://doi.org/10.1002/ptr.2023/pdf>
- Suzana, D., Suyatna, F. D., Andrajati, R., Purna Sari, S., & Mun, A. (2017). Effect of Moringa Oleifera Leaves Extract Against Hematology and Blood Biochemical Value of Patients with Iron Deficiency Anemia. In *Suppl Journal of Young Pharmacists* (Vol. 9, Issue 1). www.jyoungpharm.org|www.phcog.net
- Tarwendah, I. P. (2017). Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Tinna, I. (2018). *Pengaruh Pemberian Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera Leaves) Terhadap Peningkatan Kadar Eritrosit Pada Ibu Hamil Anemia*.
- Triharini, M. (2019). Editorial: Upaya Bersama dalam Pencegahan Anemia Kehamilan. *Pedimaternat Nursing Journal*, 5(2). <https://doi.org/10.20473/pmnj.v5i2.21220>
- WHO. (2021). *Prevalence of Anemia in Pregnant Women (aged 15-49) (%)*.
- Wibowo, N., Irwinda, R., & Hiksas, R. (2021). *Anemia Defisiensi Besi Pada Kehamilan* (1st ed.). UI Publishing.
- Winarno. (2018). *Tanaman Kelor (Moringa Oleifera)*. Gramedia Pustaka Utama.
- Zahyrah, S., Dondi, S., & Wijayanti, I. (2020). *Effectiveness of Beta Vulgaris L (BIT) Juice To Increase Haemoglobin Levels In Pregnant Women Anemia at Primary Health Care Kotaraja*.
- Amila, Evarina Sembiring, E., Maimunah, S., Syapitri, H., & Girang, V. I. (2020). *Pemberian Biskuit Bit Sebagai Produk Pangan Alternatif Pasien Tuberkulosis Paru Anemia*.
- Angelia, I. O. (2016). Analisis Kadar Lemak pada Tepung Ampas Kelapa. *Russian Journal of Organic Chemistry*, 1(4). <https://doi.org/10.1007/s11178-005-0153-7>
- Anggraini, P. D. K. (2021). *Kualitas Mutu Organoleptik, Kandungan Gizi, Dan Umur Simpan Cookies Berbasis Tepung Jewawut Sebagai*

Pangan Fungsional. Tesis.

- Damayanti, Gulo, N. S., Anuhgerah, D. E., & Handayani, D. (2021). Efektivitas Tablet Zat Besi Terhadap Perubahan Tekanan Darah Ibu Hamil. *JURNAL KEBIDANAN KESTRA (JKK)*, 3(2), 149–157. <https://doi.org/10.35451/jkk.v3i2.675>
- 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), 4437999.
- Dewi, D. P. (2019). Pembuatan Talam Buah Bit (*Beta Vulgaris* L) Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Penurunan Hipertensi. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 3(1), 105. <https://doi.org/10.30595/jppm.v3i1.2642>
- Deyantari, A. P., Ardian, J., Jauhari, M. T., Program, A., Gizi, S., Kesehatan, F., Bumigora, U., Gizi, P. S., Kesehatan, F., Bumigora, U., Kelor, T. D., Biji, T., & Hijau, K. (2022). *Studi Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dan Tepung Biji Kacang Hijau (Vigna Radiata) Study of Making Cookies With The Addition Of Moringa Leaf Flour (Moringa Oleifera) And Mung Bean Seed Flour (Vigna Radiata)*. 03(01), 1–9.
- Erni, N., Kadirman, K., & Fadilah, R. (2018). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), 95. <https://doi.org/10.26858/jptp.v1i1.6223>
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. (2012). Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Subtitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 49–57.
- Gunawas, N. O., Abadi, E., & M, H. I. (2021). Daya Terima Biskuit Wortel dengan Penambahan Tepung Kelor pada Anak Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Perumnas. *Jkmc*, 02(03), 15–25.
- Hatta, H., & Sandalayuk, M. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Cookies. *Gorontalo Journal of Public Health*, 3(1), 41. <https://doi.org/10.32662/gjph.v3i1.892>
- Hidayat, F., Farida, A., Ermaya, D., Teknologi Pangan, J., Teknologi Pertanian, F., Serambi Mekkah, U., Aceh, B., & Teknik Industri Pertanian, J. (2019). Kajian Penambahan Pasta Umbi Bit Merah (*Beta*

- vulgaris L) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L) Dalam Pembuatan Roll Cookies. In *Rona Teknik Pertanian* (Vol. 12, Issue 1).
- Jannah, M. (2019). Uji Organoleptik Dan Kandungan Gizi Cookies Dengan Variasi Sari Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia* L.) Yang Disubsitusi Tepung Umbi Bit. *Pedago Biologi*, 6(2), 60–69. <http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/Biologi/article/view/3924>
- Jiron, H. M. ., Khanifah, F., & Rahmawati, I. M. H. (2020). *Penentuan Kadar Karbohidrat Singkong Rebus pada Perbedaan Lama Perebusan 15, 20 dan 25 Menit.*
- Johnrencius, M., Herawati, N., & Johan, V. S. (2017). Pengaruh Penggunaan Kemasan Terhadap Mutu Kukis Sukun. *JOM FAPERTA UR*, 4(12 (152)), 10–27.
- Juliastuti, D. (2021). *Daya Terima Mochi Isi Kacang Hijau dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Makanan Tambahan Untuk ibu Menyusui.*
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho Dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 41. <https://doi.org/10.30869/jtech.v6i2.188>
- Medho, M. S., & Mohamad, E. V. (2021). *1468 Partner, Tahun 26 Nomor 1. 2010, 1468–1480.*
- Nu'man, M. T., & Bahar, A. (2021). TINGKAT KESUKAAN DAN NILAI GIZI COOKIES DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KATUK DAN TEPUNG DAUN KELOR UNTUK IBU MENYUSUI The Level of Preference and Nutritional Value of Cookies with Addition of Katuk Leaf Flour and Moringa Leaf Flour for Breastfeeding Mother. *Tingkat Kesukaan Dan Nilai Gizi Cookies Dengan Jurnal Agroteknologi*, 15(02). <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i02.24960>
- Pertiwi, R., Suhartatik, N., & Mustofa, A. (2020). Estimasi Umur Simpan Snack Bars Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa* var. *glutinosa*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Metode ASS (Accelerated Storage Studies). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 104. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i2.42844>
- Rahayu, A., Fahrini, Y., & Setiawan, M. I. (2019). *Dasar-Dasar Gizi* (L. Anggraini (ed.); Edisi 1).

- Rahmawati, P. S., & Adi, A. C. (2020). Daya Terima dan Zat Gizi Permen Jeli Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *International Journal of Offshore and Coastal Engineering*, 4(2). <https://doi.org/10.12962/j2580-0914.v4i2.9304>
- Rahmi, S., Ahmad, U., & Wulandani, D. (2016). Pendugaan Umur Simpan Benih Kedelai Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (Aslt). *Jurnal Keteknik Pertanian*, 4(1), 105547.
- Septyani, L. V. (2021). Pengaruh Waktu dan Suhu Pemanasan Terhadap Stabilitas Sediaan Vitamin C Diukur dengan Metode Titrasi Iodometri. *Jurnal Dunia Farmasi*, 5(2).
- Setiaboma, W., Kristanti, D., & Afifah, N. (2020). Pendugaan Umur Simpan Kukis Mocaf dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Kadar Air Kritis. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2), 167. <https://doi.org/10.26578/jrti.v14i2.5939>
- Sitohang, K. A. K., Lubis, Z., & Lubis, L. M. (2015). Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu dan Tepung Sukun dengan Jenis Penstabil terhadap Mutu Cookies Sukun. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 3(3), 308–315.
- Stipanuk, M. H., & Caudill, M. A. (2019). *Biochemical, Physiological and Molecular Aspects of Human Nutrition* (Edisi 4). Julie Eddy.
- Susiloningsih, E. K. B., Fesdila, P. N., & Sintadewi, A. T. (2020). Kajian Proporsi Tepung Jagung (*Zea Mays*) dan Tepung Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) dengan Penambahan Kuning Telur pada Biskuit Jagung. *Agrointek*, 14(2), 67–74.
- Wulandari, F. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 107–112. <https://doi.org/10.17728/jatp.183>
- Yosephin, B. (2018). Tuntunan Praktis Menghitung Kebutuhan Gizi. In M. Kika (Ed.), *Perpustakaan Tenas Effendy Kota Pekanbaru*. Andi offset. <https://pustaka.pekanbaru.go.id/inlislite3/opac/detail-opac?id=28395>
- Yudhistira, B., Ratna, T., & Rachmawanti, D. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Cookies Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor*) dengan Penambahan Tomat (*Solanum lycopersicum*) sebagai Upaya Pemenuhan Defisiensi Zat Besi pada Anak-Anak. *Journal of Agro-Based Industry*, 36(2), 83–95.

- Zakaria., Asbar, R., Sukmawati., & Sarmila. (2019). Karakteristik Makanan Pendamping Asi Instan Lokal Menggunakan Campuran Tepung Beras Merah Dan Tepung Daun Kelor (Moring Olifera). *Media Gizi Pangan*, (Vol. 26 Edisi 1).
- Mansur,I.N.A. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Sagu (Metroxylon sp) Terhadap Kualitas Sensorik Cookies Tepung Kuning Telur. *repository.unhas.ac.id*
- Ayuningtyas, C. E. (2019). Preferensi Konsumen Terhadap Organoleptik Cookies Non Terigu (Consumer Preference To Cookies Gluten Free's Organoleptic). *Panel Gizi Makan*, 42(2), 81-86
- Kurnia, D. (2021). Variasi Jenis Tepung Terhadap Daya Simpan Cookies (Makanan Selingan). *repository.poltekkesbengkulu.ac.id*
- Anggraini, P. D. K., Salam, A., & Wahiduddin. (2021). Acceptance, Nutritional Content, And Shelf Life Of Cookies Based On Millet Flour As A Functional Food. *Technium Social Sciences Journal*, Vol.21, 795-808.