

DAFTAR PUSTAKA

- Abidah, N. H., Pangesthi, L. T., Suhartiningsih, & Gita, M. (2020). Pengaruh Jumlah Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Karagenan Terhadap Sifat Organoleptik Jelly Drink Nira Siwalan (*Borassus flabellifer* L). *Jurnal Tata Boga*, 9(2), 717–727.
- Afgani, C. A., Nairfana, I., Sari, N. R., & Komarudin, N. A. (2023). Pelatihan Pembuatan Tepung Beras di Desa Parate Kecamatan Samapu Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat*, 4(1), 23–28.
- Afidin, M. N., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. (2014). Analisis Sifat Fisik dan Kimia pada Pembuatan Tepung Umbi Uwi Ungu (*Discorea alata*), Uwi Kuning (*Discorea alata*) dan Uwi Putih (*Discorea alata*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 2(3), 297–303.
- Akmaliyah, U. (2025). Protein Molekul Esensial untuk Metabolisme dan Imunitas. *BIOLOGIKA: Jurnal Ilmiah Biologi*, 1(1), 27–33. <https://media.noran.co.id/index.php/jurnalmediateknologi/index>
- AOAC. (2005). *Official methods of analysis of the association of official analytical chemists*. Association of Official Analytical Chemist.
- Apriani, R., Astuti, S., & Suharyono, A. S. (2022). Substitusi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dalam Pembuatan Bakso Ikan Beloso (*Saurida tumbil*): Evaluasi Sifat Kimia dan Sensori. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(1), 61–77.
- Ariani, F., Rohani, S., Sukanty, N. M. W., Yunita, L., Solehah, N. Z., & Nursafia, B. I. (2024). Penentuan Kadar Lemak pada Tepung Terigu dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet. *Jurnal Ganec Swara*, 18(1), 172–176. <https://doi.org/10.35327/gara.v18i1.747>
- Arief, R. W., & Pujiharti, Y. (2020). Preferensi Konsumen dan Analisis Titik Impas Pembuatan Kue Kembang Goyang. *Journal of Food System and Agribusiness*, 3(1), 31–39. <https://doi.org/10.25181/jofsa.v3i1.1411>
- Arinachaque, F., Suyanto, A., & Hersoelisyorini, W. (2023). Karakteristik Fisik dan Sensoris Mi Basah Tepung Beras Menir Termodifikasi dengan Penambahan Xanthan Gum. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 6, 1156–1167.
- Astutik, D. (2020). Penambahan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering Mocaf [Universitas Semarang]. In *Universitas Semarang* (Vol. 23, Issue 3). <https://repository.usm.ac.id/files/skripsi/D11A/2016/D.111.16.0079/D.111.16.0079-15-File-Komplit-20200913123650.pdf>
- Azis, R., Lestari, J. W., Puspaningsih, E. S., & Muqtafiah. (2025). Fortification of Yogurt with Moringa Leaf Extract (*Moringa oleifera*) on Quality and Quality as a Functional Food: A Review. *International Journal of Sustainable Social Culture, Science Technology, Management, and Law Humanities*, 2(1), 24–32. <https://doi.org/10.71131/3a431y62>
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *SNl 01-3549-2009: Tepung Beras*. BSN Indonesia.
- Bahri, M. A., Dwiloka, B., & Etza Setiani, B. (2020). Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, dan Sifat Organoleptik pada Permen Jelly Sari Jeruk Lemon (*Citrus limon*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 96–102.

- Cahyaningati, O., & Sulistiyati, T. D. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) terhadap Kadar β -karoten dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(3), 345–351. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.03.5>
- David, J., & Kartiaty, T. (2019). Karakteristik Mutu Beras di Berbagai Penggilingan pada Sentra Padi di Kalimantan Barat. *Journal TABARO*, 3(1), 276–286.
- de Oliveira, V. F., Busanello, C., Viana, V. E., Stafen, C. F., Pedrolo, A. M., Paniz, F. P., Pedron, T., Pereira, R. M., Rosa, S. A., de Magalhães Junior, A. M., Costa de Oliveira, A., Batista, B. L., & Pegoraro, C. (2021). Assessing Mineral and Toxic Elements Content in Rice Grains Grown in Southern Brazil. *Journal of Food Composition and Analysis*, 100(March), 1–13. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.103914>
- Dewi, D. C. (2012). Determinasi Kadar Logam Timbal (Pb) dalam Makanan Kaleng menggunakan Destruksi Basah dan Destruksi Kering. *Alchemy*, 2(1), 12–25.
- Dewi, K. L., Aulina, D. E., Wulandari, F., & Maharani, S. (2022). Modifikasi Pati dengan Fermentasi (*S. cerevisiae*) pada Tepung Pisang, Tepung Ubi Ungu, dan Tepung Ketan Hitam. *Edufortech*, 7(2), 182–200.
- Divania, A. (2023). Pengaruh Makanan Fortifikasi Terhadap Kasus Stunting Anak. *Kartika: Jurnal Studi Keislaman*, 3(1), 54–60.
- Elvira, I., Baihaqi, B., Faradilla, R. F., Rejeki, S., & Suci, I. A. (2024). Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Kadar Air, Kadar Abu, dan Kandungan Vitamin C Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Jurnal Agrosains*, 17(1), 9–13.
- Febriandi, E., Sjarief, R., & Widowati, S. (2017). Studi Sifat Fisikokimia dan Fungsional Padi Lokal (Mayang Pandan) pada Berbagai Tingkat Derajat Sosoh. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(2), 79–87.
- Fertiasari, R., Jailani, J., Sindi, S., Valoma, V., Nandasari, N., Rani, R., & Febriani, W. (2024). Uji Protein pada Produk Tempe dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 2(1), 27–32. <https://doi.org/10.58184/jfsa.v2i1.286>
- Fisnowita, D. (2023). Penetapan Kadar Kalsium pada Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L) Metoda Permanganometri. *Jurnal Pharma Saintika*, 7(1), 7–13. <https://doi.org/10.51225/jps.v7i1.29>
- Fitriani, V., Setiaboma, W., & Permana, L. (2021). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Serpihan Sereal Beras Menir dengan Penambahan Tepung Pisang. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(2), 179–190.
- Friskilla, Y., & Rahmawati, R. (2018). Pengembangan Minuman Teh Hitam dengan Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L) Sebagai Minuman Menyegarkan. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 1(1), 23–32. <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v1i1.53>
- Halisa R, N., & Zainal, Z. (2021). Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisikokimia Roti Utti. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), 1–10. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v3i2.3924>
- Handayani, B., Moedjiherwati, T., & Arianto, B. (2024). Pelatihan Pembuatan Makanan Lokal Pedesaan Berbasis Daun Kelor di Desa Koroncong Kabupaten Pandeglang. *Suluh Abdi: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 88–97.

- <https://doi.org/10.32502/sa.v6i2.9049>
- Hani, H. N., Putri, S. N. A., Ningrum, S., & Utami, D. R. (2023). Uji Kualitatif Karbohidrat pada Makanan Empat Sehat Lima Sempurna. *Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT)*, 1(1), 21–27. <https://doi.org/10.30587/jfspt.v1i1.6349>
- Hardiyanti, & Nisah, K. (2021). Analisis Kadar Serat pada Bakso Bekatul dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103–107.
- Hasnelly, H., Fitriani, E., Ayu, S. P., & Hervelly, H. (2020). Pengaruh Derajat Penyosohan terhadap Mutu Fisik dan Nilai Gizi beberapa Jenis Beras. *AgriTECH*, 40(3), 182–189.
- Helingo, Z., Liputo, S. A., & Limonu, M. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor terhadap Kualitas Roti dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 3(2), 1–13.
- Herawati, J., Sa'adah, T. T., Ernawati, E., Ari, S., & P.D., Y. (2023). Uji Hedonik Instan Jahe dengan Substitusi Pewarna Bahan Alami. *Jurnal Agroteknologi Merdeka Pasuruan*, 7(2), 54–61. <https://doi.org/10.51213/jamp.v7i2.90>
- Hermeni, Jumiyati, & Yulianti, R. (2020). Daya Terima, Mutu Hedonik dan Profil Nilai Gizi Kukis Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*). *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 4(1), 79–89.
- Hidayah, H., Ardianti, R., Geralda, A. Y., & Musa, K. A. E. (2023). Analisis Protein pada Bekatul pada Beras Ketan Hitam Menggunakan Metode Spektrometri Massa: Tinjauan Literatur. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(4), 6783–6789. <https://doi.org/10.31004/jkt.v4i4.22367>
- Hidayah, R. F., & Sofyaningsih, M. (2022). Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L) Pada pembuatan Sosis Fungsional Berbasis Ikan Teri (*Stolephorus* Sp.). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 4(1), 49–54.
- Hurtada, W. A., Barrion, A. S. A., & Nguyen-Orca, M. F. R. (2018). Mineral Content of Dehulled and Well-Milled Pigmented and Non-Pigmented Rice Varieties in the Philippines. *International Food Research Journal*, 25(5), 2063–2067.
- Indriyani, Gusriani, I., & Mursyd. (2020). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Terhadap Sifat Kimia Tepung Umbi Suweg yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 4(2), 81–87. <https://doi.org/10.22437/jiituj.v4i2.11597>
- Irwan, Z. (2020). Kandungan Zat Gizi Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Berdasarkan Metode Pengeringan. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 6(1), 66–77. <http://jurnal.poltekkesmamuju.ac.id/index.php/m>
- Janah, S. I., Wonggo, D., Mongi, E. L., Dotulong, V., Pongoh, J., Makapedua, D. M., & Sanger, G. (2020). Kadar Serat Buah Mangrove *Sonneratia alba* asal Pesisir Wori Kabupaten Minahasa Utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2), 50–57. <https://doi.org/10.35800/mthp.8.2.2020.28317>
- Kantja, I. N., Nopriani, U., & Pangli, M. (2022). Uji Kandungan Nutrisi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L) sebagai Pakan Ternak. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani*, 1(1), 1–7.
- Karim, A., Raji, Z., Habibi, Y., & Khalloufi, S. (2023). A Review on the Hydration Properties of Dietary Fibers Derived from Food Waste and Their Interactions with

- Other Ingredients: Opportunities and Challenges for Their Application in the Food Industry. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 64(32), 1–35. <https://doi.org/10.1080/10408398.2023.2243510>
- Khanifah, M., Chabibah, N., & Setyaningsih, P. (2017). Analisa Proximat dan Uji Coba Rasa Produk Fortifikasi Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dalam Susu Kedelai. *Urecol: University Research Colloquium*, 3(1), 365–370.
- Khikmah, N., Muflihati, I., Affandi, A. R., & Nurdyansyah, F. (2021). Sifat Fisik Pati Ganyong Hasil Modifikasi Cross Linking Menggunakan Natrium Asetat. *Metana: Media Komunikasi Rekayasa Proses Dan Teknologi Tepat Guna*, 17(1), 35–40.
- Li, S., Li, H., Lu, L., Shao, G., Guo, Z., He, Y., Wang, Y., Yang, X., Chen, M., & Hu, X. (2024). Analysis of Rice Characteristic Volatiles and Their Influence on Rice Aroma. *Current Research in Food Science*, 9(February), 1–12. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2024.100794>
- Li, X. F., Song, H. Y., & Chen, S. H. (2024). Impact of Pressure and Temperature on the Hydration Resistance of Rice. *Lwt-Food Science and Technology*, 209(May), 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.116759>
- Loyda, C., Singanusong, R., Jaranrattanasri, A., & Tochampa, W. (2021). Physicochemical Characterization of Broken Rice and Analysis of Its Volatile Compounds. *Walailak Journal of Science and Technology*, 18(6), 1–13. <https://doi.org/10.48048/wjst.2021.9136>
- Mamoriska, S., Hidayat, M. G., Magda, C. G., Yuliarti, A., Cahyaningsih, E., Mar, E., Sambudi, & K.P, R. Y. (2022). Karakterisasi Kandungan Gizi, Sensori, dan Biaya Produksi Beras Fortifikasi (Fortivit) dan Beras Biofortifikasi (Inpari Nutri Zinc). *Pangan: Media Komunikasi Dan Informasii*, 31(2), 95–112. <https://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/583/458>
- Maureen, B., Surjoseputro, S., & Epriliati, I. (2016). Pengaruh Proporsi Tapioka dan Tepung Beras Merah terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Beras Merah. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 15(1), 43–52.
- Mbabu, N. D., Henggu, K. U., & Ndahawali, S. (2023). Komposisi proksimat Rumput Laun Merah *Halymenia* Sp. di Perairan Hambapraing Kabupaten Sumba Timur. *Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis*, 2(2), 66–70.
- Mukaromah, S. A., Haryanto, A., Suharyatun, S., & Tamrin. (2022). Pengaruh Kadar Air Gabah Terhadap Kinerja Penggilingan Padi. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 1(1), 81–94. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/ABE/index>
- Nadia, L. S., Lejap, T. Y. T., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pengolahan Pangan terhadap Kadar air Bahan Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), 5–8. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5780>
- Novidahlia, N., Amalia, L., & Ruslani, A. (2015). Cookies Rendah Kalori Berbahan Baku Tepung Beras Menir dan Pati Garut. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(2), 155–163. <https://doi.org/10.30997/jah.v1i2.560>
- Novitaroh, A., Sulistiani, R. P., Isworo, J. T., & Syadi, Y. K. (2022). Sifat Sensoris, Kadar Protein dan Zat Besi pada Cookies Daun Kelor. *Jurnal Gizi*, 11(1), 32–44. <https://doi.org/10.26714/jg.11.1.2022.32-44>
- Nua, E. N., Adesta, R. O., & Conterius, R. E. . (2021). Efektifitas Pemberian Biskuit Kelor (Bi-Kelor) terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil dengan

- Anemia. *Jnc*, 4(2), 154–165.
- Pade, S. W., & Bulotio, N. F. (2019). Nutrifikasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Varietas Umur Daun Berbeda terhadap Karakteristik Mutu Nori Rumput Laut (*Gracilaria* spp). *Journal of Agritech Science*, 3(1), 34–42.
- Palijama, S., Breemer, R., & Topurmera, M. (2020). Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 20–27. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2020.9.1.20>
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21.
- Paramata, F., Maspeke, P. N. S., & Limonu, M. (2024). karakteristik Fisikokimia Kerupuk Kerang Darah (*Anadara granosa*) yang diformulasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jambura Journal of Food Technology*, 5(2), 161–173. <https://doi.org/10.37905/jjft.v5i02.10968>
- Paramita, V. D., Yuliani, H., Rosalin, & Purnama, I. (2021). Pengaruh berbagai Metode Pengeringan terhadap Kadar Air, Abu, dan Protein Tepung Daun Kelor. *Prosiding 5th Seminar Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat 2021, November*, 1–6.
- Peñalver, R., Martínez-zamora, L., Lorenzo, J. M., Ros, G., & Nieto, G. (2022). Nutritional and Antioxidant Properties of *Moringa oleifera* Leaves in Functional Foods. *Foods*, 11, 1–13. <https://doi.org/10.3390/foods11081107>
- Pramono, M. A., Ningtyias, F. W., Rohmawati, N., & Aryatika, K. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor [*Moringa oleifera*] Terhadap Kadar Protein, Kalsium dan Daya Terima Nugget Ikan Lamuru [*Sardinella lemuru*]. *Penelitian Gizi Dan Makanan*, 44(1), 1–10. <https://doi.org/10.22435/pgm.v44i1.2639>
- Pranadewi, P. M. A. (2021). Karakteristik Minuman Alkohol Tradisional Tuak Kelapa Karangasem Melalui Uji Organoleptik. *Journal of Hospitality & Tourism Innovation*, 5(2), 43–53.
- Proverawati, A., Nuraeni, I., & Sustriawan, B. (2019). Upaya Peningkatan Nilai Gizi Pangan Melalui Optimalisasi Potensi Tepung Kulit Pisang Raja, Pisang Kepok dan Pisang Ambon. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 3(1), 49–63.
- Rabie, M., Ibrahim, F., Youssif, M., & Ezz El-Ragal, N. (2020). Effect of *Moringa oleifera* Leaves and Seeds Powder Supplementation on Quality Characteristics of Cookies. *Journal of Food and Dairy Sciences*, 11(2), 65–73. <https://doi.org/10.21608/jfds.2020.78888>
- Rahim, R., Dela, A., Nurfalah, R., Anggraeni, Y., Pasaribu, S., Utami, N. D., & Kurnia, R. (2024). Dinamika Ketahanan Pangan: Analisis Pengaruh Luas Panen Padi, Konsumsi Beras, Harga Beras, dan Jumlah Penduduk Terhadap Produksi Padi di Wilayah Sentra Padi di Indonesia Tahun 2017-2021. *INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research*, 4(3), 17083–17093. <https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/12524>
- Rahmaniar, R., Gabriella, S. R., & Galung, F. S. (2023). Pengaruh Ukuran Partikel Terhadap Kandungan Fisikokimia Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*). *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 11(1), 51–61. <https://doi.org/10.30605/perbal.v11i1.2257>
- Rahmi, Y., Wani, Y. A., Kusuma, T. S., Yuliani, S. C., Rafidah, G., & Azizah, T. A. (2019).

- Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(1), 10–21.
- Rakhmi, A. T., Indrasari, S. D., & Handoko, D. D. (2013). Karakterisasi Aroma dan Rasa Beberapa Varietas Beras Lokal Melalui Quantitative Descriptive Analysis Method. *Informatika Pertanian*, 22(1), 37–44. <https://doi.org/10.21082/ip.v22n1.2013.p37-44>
- Rauf, R., & Sarbini, D. (2015). Daya Serap Air sebagai Acuan untuk Menentukan Volume Air dalam Pembuatan Adonan Roti dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong. *Agritech*, 35(3), 324–330.
- Rustamaji, G. A. S., & Ismawati, R. (2021). Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita Stunting. *Jurnal Gizi Unesa*, 1(1), 31–37. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/GIZIUNESA/article/view/41287>
- Safitri, & Hakiki, D. N. (2024). Validasi dan Verifikasi Pengukuran Kadar Air Gabah Menggunakan *Grain Moisture Tester* dan *Infrared Moisture Balance*. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 7(1), 19–25.
- Sari, D. N. (2009). *Karakterisasi Tepung Beras Menir Kukus dan Pendugaan Umur Simpannya*. Institut Pertanian Bogor.
- Sede, V. J., Mamujaja, C. F., & Djarkasi, G. S. S. (2015). Kajian Sifat Fisik Kimia Beras Analog Pati Sagu Baruk Modifikasi HMT (*Heat Moisture Treatment*) dengan Penambahan Tepung Komposit. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 3(2), 24–35. <https://media.neliti.com/media/publications/98253-ID-none.pdf>
- Setiavani, G., Moulia, M. N., Suarti, B., Harahap, N., & Astuti, L. T. W. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus mulleri*) Termodifikasi terhadap Daya Serap Air, Kadar Protein dan Organoleptik Mi Kering. *Jurnal Pangan*, 32(3), 207–218. <https://doi.org/10.33964/jp.v32i3.669>
- Soeka, Y. S., Ratna Sulistiyani, T., & Yuliani, Y. (2022). Nutrisi dan Uji Hedonik Kue dengan Menggunakan Substitusi Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) Fermentasi. *Jurnal Biologi Indonesia*, 18(2), 193–204.
- Suarti, B., Setiavani, G., Nusa, M. I., Fuadi, M., & Apriyanti, I. (2023). Perbedaan Sifat Fisik dan Amilosa Beras Pecah Kulit dan Beras Sosoh. *Majalah Ilmiah Warta Dharmawangsa*, 17(3), 1274–1282.
- Suita, R. V., Dewi, N., & Susanto, E. (2023). Pengaruh Penambahan *Spirulina platensis* terhadap Karakteristik dan Nilai Gizi Boba. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 5(2), 131–141.
- Suroto, A. (2022). Penerapan Inovasi Mahasiswa Melalui Pengolahan Ikan Lele Dengan Prinsip *Zero Waste* (Studi Pada Pembuatan Produk Nugget Ikan Lele). *Jurnal Ilmiah Sistem Informasi*, 1(2), 9–18.
- Sylvia, D., Apriliana, V., & Rasydy, L. O. A. (2021). Analisis Kandungan Protein yang terdapat dalam Daun Jambu (*Psidium guajava* L.) Menggunakan Metode Kjeldahl & Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmagazine*, 8(2), 64–72.
- Via, K., & Astuti, P. (2019). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Kualitas Inderawi dan Kandungan Protein Mie Basah Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 11(2), 15–21.
- Wang, N., Maximiuk, L., Fenn, D., Nickerson, M. T., & Hou, A. (2020). Development of a

- Method for Determining Oil Absorption Capacity in Pulse Flours and Protein Materials. *Cereal Chemistry*, 97(6), 1111–1117. <https://doi.org/10.1002/cche.10339>
- Wicaksono, D. S., Putri, P. I. A., Nisrina Hastri, A., Noviantikasari, D., Muflihati, I., Suhendriani, S., Nurdyansyah, F., Muliani Dwi Ujianti, R., & Umiyati, R. (2022). Perbandingan Sifat Mie Instan, Mie Kering, dan Mie Basah yang Disubstitusi dengan Tepung Tulang Ayam. *Journal of Food and Culinary*, 5(2), 76–89.
- Widowati, L., Isnawati, A., Alegantina, S., & Retiaty, F. (2019). Potensi Ramuan Ekstrak Biji Klabet dan Daun Kelor sebagai Laktagogum dengan Nilai Gizi Tinggi. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 29(2), 143–152. <https://doi.org/10.22435/mpk.v29i2.875>
- Widyanugraha, A., Santosa, A., & Santoso, D. T. (2020). Perancangan Mesin Penggiling Padi dan Penepung Sekam Padi Skala Rumah Tangga. *Jurnal Teknik Mesin*, 13(2), 69–75. <http://ejournal2.pnp.ac.id/index.php/jtm>
- Wijaya, J., Goretti, M., Purwanto, M., Bernard, J. E., Pantjajani, T., & Sukweenadhi, J. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kedelai terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Kukis Kacang Rendah Gluten Tinggi Serat dan Protein. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(2), 474–484. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i2.14687>
- Winnarko, H., Mulyani, Y., & Rustika, R. (2020). Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L) dalam Pembuatan Kue *Eclairs*. *SNITT (Seminar Nasional Inovasi Teknologi Terapan)*, 358–362.
- Wirayuda, H., Sakiah, S., & Ningsih, T. (2023). Kadar Kalium pada Tanah dan Tanaman Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis* Jacq) pada Lahan Aplikasi dan Tanpa Aplikasi Tandan Kosong Kelapa Sawit. *Tabela: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 1(1), 19–24. <https://doi.org/10.56211/tabela.v1i1.168>
- Yuniarsih, E., Adawiyah, D. R., & Syamsir, E. (2019). Karakter Tepung Komposit Talas Beneng dan Daun Kelor pada Kukis. *Jurnal Mutu Pangan*, 6(1), 46–53. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.46>
- 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. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v3i2.2454>