

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, A., Ihsan, A. T. M., Lestari, R. S., & Suaib, F. (2025). Kadar Protein dan Zat Besi Churros dengan Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Ikan Teri Tawar. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 20(1), 232–238.
- Afriza, R., Yuska, D., & Ismanilda. (2025). Perbedaan Kandungan Zat Gizi Makro dan Mikro pada Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Berdasarkan Metode Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Sehat Mandiri*, 20(1), 117–128.
- Akwes, I. C., Nwaka, A. C., Chikwendu, C. J., Ali, H., Egbuna, C., & Ezekwueche, S. N. (2025). Proximate and Phytochemical Composition of Ethanolic Extracts from *Chromolaena odorata* and *Zingiber officinale*. *IPS Interdisciplinary Journal of Biological Sciences*, 4(4), 150–156.
- Aliwasa, Teguh, Fratama, R., Ramadhan, A., Cahyuda, N., & Hetrik, M. (2024). Uji Kandungan Karbohidrat pada Mie Sagu Basah. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(3), 139–149.
- Andini, D., Alsuhendra, & Cahyana, C. (2025). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensori Produk Termodifikasi Pempek Lenjer Pati Menir Beras. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 8(2), 6614–6624.
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. In *Association of Official Analytical Chemist*. Arlington.
- Arbowati, J. L., Mulyani, S., & Hintono, A. (2021). Pengaruh Kualitas Telur Terhadap Sifat Fisik dan Sifat Organoleptik *Sponge Cake*. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(1), 27–34.
- Arifin, H. R., Lembong, E., & Irawan, A. N. (2023). Karakteristik Fisik Roti Tawar Berbasis Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Komposit Sukun (*Artocarpus atilis* F.) dan Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Sebagai Upaya Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Jurnal Penelitian Pangan*, 3(1), 20–26.
- Arum, D. P., & Kurnia, P. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Ganyong dan Tepung Sorgum Terhadap Kadar Air dan Kadar Abu pada Cookies Cokelat Bebas Gluten Berbahan Dasar Tepung Mocaf. *Ranah Research: Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 6(6), 2739–2744.
- Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D., & Dahoklory, M. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 52–58.
- Aulia, A. F., Bahar, A., Ruhana, A., & Mayasari, N. R. (2024). Daya Terima Cookies dengan Substitusi Tepung Kacang Merah dan Penambahan Tepung Daun Kelor Sebagai Snack Sehat Untuk Remaja Putri Anemia Defisiensi Besi. *Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Gizi*, 2(3), 146–163.
- Aulia, D. S., Mustofa, A., & Karyantina, M. (2025). Karakteristik Kembang Goyang dengan Substitusi Tepung Beras-Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Variasi Jenis Susu. *Agrobiotek*, 2(1), 78–88.

- Burhan, D., & Latief, R. (2023). The Effects of Red Rice Flour (*Oryza nivara*) Substitution on The Making of Bolu Cukke Traditional Cake. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1230(1).
- Damayanti, S., Inayah, I., & Nurjannah, D. (2021). Analysis of Physical Properties, Properties and Proximate Conditions of Snack Bar Formulation of Red Rice Flour (*Oryza Nivara*) and Ground Nuts (*Arachis Hypogaea*, L). *Jurnal Keperawatan Respati Yogyakarta*, 8(2), 103–110.
- Damayanty, N. N., Ganea, Q. A., & Dita Irianti Rukmana. (2023). Gambaran Kadar Protein pada Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) Segar dan Olahan Ikan Menggunakan Metode Kjeldahl. *MMLTJ (Mahakam Medical Laboratory Technology Jurnal)*, 3(1), 1–10.
- Elvira, I., Baihaqi, B., Faradilla, R. F., Rejeki, S., & Suci, I. A. (2024). Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Kadar Air, Kadar Abu, dan Kandungan. *Jurnal Agrosains Universitas Panca Bhakti*, 17(1), 9–14.
- Endah, S. E. Y., Alf, R., Winda, N., Puji, W., Nur, H. D., & Rina, R. (2024). Effect of Moringa (*Moringa Oleifera*) Leaves Flour and Baking Time on Nutritional Content and Organoleptic Values of Muffins. *Russian Journal of Agricultural and Socio-Economic Sciences*, 145(1), 118–128.
- Fadhilah, S., & Nurhalimah, S. (2024). Analisis Kimia Pati Sagu dari Berbagai Pati Lokal. *Karimah Tauhid*, 3(10), 11726–11738.
- Farooq, M., Murtaza, M., Aadil, R., Arshad, R., Rahaman, A., Siddique, R., Hassan, S., Akhtar, H., Manzoor, M., Karrar, E., Ali, A., & Haq, A. (2021). Investigating the Structural Properties and in vitro Digestion of Rice Flours. *Food Science and Nutrition*, 13(9), 2668–2675.
- Fatima, S., Usmani, M. A., & Srivastava, A. K. (2024). Nutritional Value Addition of Bread, Pasta, and Noodles by Incorporating Leaves of Moringa oleifera. *Cureus*, 16(12), 1–11.
- Fitriyasyah, S. I., Ma'rifat, Rahman, N., Nadila, D., Randani, A. I., & Ariani. (2023). Kadar Zat Gizi, Daya Antioksidan, dan Organoleptik Biskuit Berbasis Daun Kelor dan Tulang Ikan Tuna. *Ghidza : Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 7(2), 273–288.
- 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.
- Hakim, M. A. A., Dahlia, M., & Alsuhendra. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor pada Pembuatan Cupcake Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 4(1), 22–27.
- Hartley, I. E., Liem, D. G., & Keast, R. (2019). Umami as an 'Alimentary' Taste. A New Perspective on Taste Classification. *Nutrients*, 11(182), 1–18.
- Hidayat, N. R., Nurwati, & Purwanti, Y. (2024). Formulasi Tepung Tempe dan Tepung Terigu Terhadap Daya Kembang dan Karakteristik Organoleptik Pada Fudgy Brownies. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 3(5), 2894–2900.

- Idora, M., Prarudiyanto, A., & Alamsyah, A. (2017). Pengaruh Kombinasi Tepung Bekatul dan Tepung Menir C4 Terhadap Beberapa Komponen Mutu Cookies. *Pro Food: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 3(2), 207–216.
- Irwan, Djalil, S. H., Putri, A. R., & Prabowo, H. E. (2025). Potensi Menir sebagai Alternatif Sumber Bahan Baku pada Pengembangan Produk Makanan Berbasis Tepung Beras : *Systematic Review*. *Journal of Vocational, Innovation, Achievement and Education*, 1(1), 19–24.
- Kalandarov, P. I. (2021). Estimate of Precision of Thermogravimetric Method of Measuring Moisture Content: Estimate of Precision and Effectiveness Gained with the Use of the Method in the Agro-Industrial Complex. *Measurement Techniques*, 64(6), 522–528.
- Kantja, I. N., Nopriani, U., & Pangli, M. (2022). Uji Kandungan Nutrisi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L) sebagai Pakan Ternak. *PRIN: Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani*, 1(1), 1–7.
- Katmawanti, S., Supriyadi, & Mariroh, F. (2021). Is Instant Porridge with a High Calcium Content Based on *Moringa oleifera* as an Alternative Baby Food to Prevent Stunting in Indonesia? *Journal of Public Health Research*, 10(2233), 353–357.
- Khairiyanti, K., & Siregar, H. S. (2025). Validasi Metode Penetapan Kadar Besi (Fe) dalam Telur Bebek Menggunakan Spektrofotometri Serapan Atom (SSA). *Nian Tana Sikka: Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 3(2), 115–124.
- La'bi, J. R., Rais, M., & Sukainah, A. (2025). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Pada Pembuatan Cookies Sagu. *JIMU: Jurnal Ilmiah Multi Disiplin*, 03(03), 801–816.
- Latief, R., Dirpan, A., & Theresia. (2018). Purple Yam Flour (*Dioscorea alata* L.) Processing Effect on Anthocyanin and Antioxidant Capacity in Traditional Cake “Bolu Cukke” Making. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 207(012043), 1–7.
- Lestari, R., Nurmadilla, N., Wello, E. A., Bamahry, A., & Fahmi, D. (2025). Gambaran Asupan Protein dan Zink Terhadap Angka Kecukupan Gizi pada Mahasiswa FK UMI Angkatan 2021. *INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research*, 5(4), 9424–9434.
- Li, M., Zhai, X., Wan, X., & Yang, X. (2025). Formation of Aroma Active Volatiles from Thermal Degradation of 18 Amino Acids with or without Sugars in Low-Moisture Systems and The Modulation by Sucroce and Epigallocatechin Gallate. *Food Research International*, 222(117618).
- Li, P., Chen, Y. H., Lu, J., Zhang, C. Q., Liu, Q. Q., & Li, Q. F. (2022). Genes and Their Molecular Functions Determining Seed Structure, Components, and Quality of Rice. *Rice*, 15(18).
- Liu, J., Wan, P., Xie, C., & Chen, D. W. (2020). Key Aroma-Active Compounds in Brown Sugar and Their Influence on Sweetness. *Food Chemistry*, 345, 128826.
- Manjilala, & Sirajuddin. (2018). Daya Terima dan Kandungan Gizi Kue Bolu Cukke Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu. *Media Gizi Pangan*, 25(2), 7–12.

- Masitlha, E. P., Seifu, E., & Teketay, D. (2024). Nutritional Composition and Mineral Profile of Leaves of *Moringa oleifera* Provenances Grown in Gaborone, Botswana. *Food Production, Processing and Nutrition*, 6(3), 1–9.
- Mulyatillah, W., Peliyanti, M. S., Regina, W., & Rachmaniar, A. (2024). Pemanfaatan Beras Menir Menjadi Produk Bernilai Ekonomis pada UMKM di Desa Cimalaka. *Jurnal AbdiMU: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 74–79.
- Ngo, T. Van, Kunyane, K., & Luangsakul, N. (2024). Insight into the Nutritional, Physicochemical, Functional, Antioxidative Properties and in vitro Gastrointestinal Digestibility of Selected Thai Rice: Comparative and Multivariate Studies. *Current Research in Food Science*, 8, 100735.
- Novianti, S., & Arisandi, A. (2021). Analisis Konsentrasi Kadar Lemak, Protein, Serat, dan Karbohidrat Alga Coklat (*Sargassum crassifolium*) pada Lokasi yang Berbeda. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 2(1), 32–38.
- 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.
- Nurhayati, Batubara, A. P., Hasibuan, A. N., Sari, D. P., Sari, D. A., Ritonga, F., Devina, K., Sari, K., Wulandari, N., Ramadini, S., Tambunan, S. S., Silalahi, S. A., & Salsabila, T. (2023). Peningkatan Pengetahuan Siswa / I Mda Nahara Desa Rantau Panjang Kecamatan Pantai Labu Terhadap Makanan Bergizi. *INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research*, 3(3), 1103–1112.
- Okayana, I. W. A. A., Marsiti, C. I. R., & Suriani, N. M. (2022). Optimalisasi Penggunaan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam) Terhadap Kualitas Pie Susu. *Jurnal Kuliner*, 2(1), 9–20.
- Paramita, V. D., Yuliani, H., & Purnama, I. (2021). Pengaruh Berbagai Metode Pengeringan Terhadap Kadar Air, Abu, dan Protein Tepung Daun Kelor. *Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1–6.
- Pawiwara, I., Triastuti, D., Baharta, R., Agroindustri, J., Negeri Subang Jl Brigjen Katamso No, P., & Barat, J. (2023). Karakteristik Roti Tawar Substitusi Tepung Bekatul dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*, 5(1), 2023.
- Perera, S. S., Godakumbura, P., & Prashantha, B. (2022). a Review of Rice Based Food Product Diversification Found in Sri Lankan Food Industry. *International Journal of Agriculture, Environment and BioResearch*, 7(5), 144–156.
- Pongrac, P., Vogel-Mikus, K., Potisek, M., Kovacec, E., Budic, B., Kump, P., Regvar, M., & Kreft, I. (2016). Mineral and Trace Element Composition and Importance for Nutritional Value of Buckwheat Grain , Groats , and Sprouts. *Molecular Breeding and Nutritional Aspects of Buckwheat*, 261–271.
- Prihatmoko, W., & Sumardiono, S. (2024). Rekontruksi Beras Menir Difortifikasi Kalsium (CA) Tulang Sotong dengan Metode Ekstruksi. *Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 9(10), 5416–5422.
- Pusungulena, S. O., Nurali, E. J. N., & Assa, J. R. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) Terhadap Serat Pangan, Daya Kembang, Karakteristik Kimia dan Tingkat Kesukaan Bolu. *Jurnal Teknologi*

- Pertanian (Agricultural Technology Journal*, 14(1), 43–56.
- Rahmawati, A., Wibowo, T. A., & Untari, D. S. (2023). Pembuatan *Nugget* Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Penambahan Tepung Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Upaya Peningkatan Nilai Gizi. *Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis*, 3, 133–142.
- Salsabila, A. P., Kadir, S., & Maksum, T. S. (2025). Analisis Kandungan Protein dan Zat Besi Serta Uji Organoleptik *Cookies* Daun Kelor dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 8(7), 4507–4515.
- Sari, A. R., Martono, Y., & Rondonuwu, F. S. (2020). Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa* L.) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “ Selepan ” Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Muti Sciences*, 12(1), 24–30.
- Sen, S., Chakraborty, R., & Kalita, P. (2020). Rice - Not Just a Staple Food: A Comprehensive Review on its Phytochemicals and Therapeutic Potential. *Trends in Food Science and Technology*, 97(2019), 265–285.
- Shofiyah, R., & Komarayanti, S. (2020). Sosialisasi Penanganan Penyakit Kronis dan Stunting dengan Mengonsumsi Nasi Embrio Organik dan Olahannya Di UMKM Desa Sukorambi Kabupaten Jember. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Manage*, 1(2), 93–101.
- Sopandi, R. M., & Hakiki, D. N. (2024). *Formulasi Kue Kering dengan Substitusi Ikan Gabus (Channa Striata) dan Kelor (Moringa) Tepung Sawi Putih (Oleifera) sebagai Makanan Protein Fungsional Kaya*. 02001.
- Sulastri, S., Purnamasari, D. K., & Sumiati. (2023). Pemanfaatan Kompor Listrik Rumah Tangga sebagai Pengganti Penangas Air pada Analisis Kadar Lemak Metode Soxhlet. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 8(1), 105–112.
- Suriani, N. P., Putra, I. N. K., & Hatiningsih, S. (2023). Pengaruh Substitusi Parsial Tepung Beras dengan Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomea Batatas* (L). Lam CV. *Cilembu*) Terhadap Karakteristik Kue Apem Kukus. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 12(1), 209–223.
- Taleo, I. N. S., Ansharullah, & Sadimantara, M. S. (2024). Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Aktivitas Antioksidan pada Beras Merah (*Oryza nivara*) Termodifikasi HMT (*Heat Moisture Treatment*) Asal Tana Toraja. *Jurnal Riset Pangan*, 2(4), 377–390.
- Triastuti, J., Nashir, N. G. A., & Nirmala, D. (2022). Pengaruh Tepung Buah Api-Api (*Avicennia marina*) sebagai Substitusi Tepung Terigu terhadap Kualitas dan Peningkatan Serat Crackers. *Journal of Marine and Coastal Science*, 11(2), 74–80.
- Usman, L., Liputo, S. A., & Antuli, Z. (2025). Studi Pembuatan Yoghurt Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dengan Penambahan Gula Aren. *Jambura Journal of Food Technology*, 7(2), 160–167.
- 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.

- Wening, D. K., Latifah, F. I., & Ratnasari, D. (2024). Roti Manis Substitusi Tepung Mocaf (*Moringa oleifera* Lamk.) dengan Isi Pasta Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.). *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 5(02), 93–101.
- 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.
- Zeidan, R. S., Martenson, M., Tamargo, J. A., McLaren, C., Ezzati, A., Lin, Y., Yang, J. J., Yoon, H., Mcelroy, T., Collins, J. F., Leeuwenburgh, C., Mankowski, R. T., & Anton, S. (2024). Iron Homeostasis in Older Adults: Balancing Nutritional Requirements and Health Risks. *The Journal of Nutrition, Health and Aging*, 28, 100212.
- Zhang, J. Y., Pandya, J. K., McClements, D. J., Lu, J., & Kinchla, A. J. (2021). Advancements in 3D Food Printing: a Comprehensive Overview of Properties and Opportunities. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 62(17), 1–18.
- Zuhdi, M., & Khairi, A. N. (2022). Analysis of Organoleptic Properties and Consumer Acceptance of Frozen Noodle Products. *Journal of Halal Science and Research*, 3(1), 15–19.