

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Q. (2019). *Analisis Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera) pada Pengobatan Diabetes Melitus*. Aceh : Syiah Kuala University Press. https://books.google.co.id/books?id=NcHRDwAAQBAJ&pg=PR8&dq=gambar+daun+kelor&hl=en&newbks=1&newbks_redir=1&sa=X&ved=2ahUKEwiVvrncpo_9AhXR1zgGHWT9AwEQ6AF6BAgJEAI
- Amalia, R., & Hamdan A. (2016). Pengaruh penggunaan warna alami, waktu pengukusan, dan suhu terhadap pembuatan snack mie kering rainbow. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 3(1). <https://jtai.politala.ac.id/index.php/JTAI/article/view/10/10>
- Anam, C., Sri H., Laela N.R. (2010). Kajian kadar asam fitat dan kadar protein selama pembuatan tempe kara bengkok (*Mucuna pruriens* L.) dengan variasi pengecilan ukuran dan lama fermentasi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1). <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/13620/11364>
- Anonim. (2013). *Awet Muda ala Korea*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo. https://books.google.co.id/books?id=C4dKDwAAQBAJ&pg=PA1&dq=Awet+Muda+ala+Korea.&hl=en&newbks=1&newbks_redir=1&sa=X&ved=2ahUKEwjGoLipno39AhViXWwGHX07CwQ6AF6BAgJEAI
- Anwar, F., Latif S., Ashraf M., Gilani A.H. (2007). Moringa oleifera: a food plant with multiple medicinal uses. *Phytotherapy Research*, 21, 17-25. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1002/ptr.2023>
- Arief, R.W., Irma I., Yusmasari. (2011). Penurunan kadar asam fitat tepung jagung selama proses fermentasi menggunakan ragi tape. *Seminar Nasional Sereal*, 590-597. <http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/12/9cpros11.pdf>
- Arsyad, M. (2016). Pengaruh penambahan tepung mocaf terhadap kualitas produk biskuit. *Jurnal Agropolitan*, 3(3). <https://media.neliti.com/media/publications/259208-pengaruh-penambahan-tepung-mocaf-terhada-0fdd420e.pdf>
- Astawan, M. & Khaidar H. (2016). Karakteristik fisikokimia tepung kecambah kedelai. *Pangan*, 25 (2), 105-112. <https://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/326/291>

- Aulya, N.A. & Kiki M.Y. (2021). Aktivitas antioksidan secara kualitatif pada infused water kulit buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis* F.A.C. Weber) Britton & Rose). *Bandung Conference Series: Pharmacy*, 1(1), 24-33.
<https://proceedings.unisba.ac.id/index.php/BCSP/article/download/91/105/>
- Berawi, K.N., Riyan W., Annisa A.P. (2019). Potensi terapi *Moringa oleifera* (kelor) pada penyakit degeneratif. *J.K. Unila*, 3(1).
<https://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/JK/article/view/2229>
- BSN. (2018). SNI Biskuit Direvisi, Inilah yang Baru.
<https://bsn.go.id/main/berita/detail/9383/sni-biskuit-direvisi-inilah-yang-baru>
- Budiati. (2022). *Budidaya Edamame Mudah untuk Pemula*. Bekasi : Elementa Agro Lestari.
https://books.google.co.id/books?id=YuZ9EAAAQBAJ&pg=PA1&dq=gambar+edamame&hl=en&newbks=1&newbks_redir=1&sa=X&ved=2ahUKWwjzN37oo_9AhUfJrcAHbiDDFIQ6AF6BAgMEAI
- Buleng, A. (2016). *350 Resep Cake, Kue, & Roti*. Jakarta: Demedia Pustaka.
https://books.google.co.id/books?id=SUFYDwAAQBAJ&pg=PA4&dq=350+resep+cake,+kue,+dan+roti+apri+buleng&hl=id&newbks=1&newbks_redir=1&sa=X&ved=2ahUKEwja0tSit_z9AhVuTmwGHWHOCfMQ6AF6BAgHEAI
- Cornelia, M. & Ignatius S.L. (2020). Utilization of edamame bean flour (*Glycine max L. merr*) in making of high protein and low sugar cookies. *Advances in Engineering Research*, 194.
https://www.researchgate.net/publication/340591016_Utilization_of_Edamame_Bean_Flour_Glycine_Max_L_Merr_in_Making_of_High_Protein_and_Low_Sugar_Cookies
- Das, A.K., Rajkumar V., Verma A.K., Swarup D. (2012). *Moringa oleifera* leaves extract: A natural antioxidant for retarding lipid peroxidation in cooked goat meat patties. *International Journal of Food Science and Technology*, 47, 5858-591.
<https://yguamoringa.com/wp-content/uploads/2017/04/Moringa-oleifera-leaves-extract-a-natural-antioxidant-for-retarding-lipid-peroxidation-in-cooked-goat-meat-patties.pdf>

- Data Komposisi Pangan Indonesia. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://www.panganku.org/id-ID/view>
- Della, N.R. (2021). Substitusi tepung terigu dengan tepung tapioka pada pembuatan tapiokies (tapioka cookies). *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44587>
- Dessuara, C.F., Sri W., Dwi D.N. (2014). Pengaruh tepung tapioka sebagai bahan substitusi tepung terigu terhadap sifat fisik mie herbal basah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2), 81-90. <https://media.neliti.com/media/publications/134685-ID-none.pdf>
- Dewi, F. K. (2016). Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Pada Berbagai Suhu Pemanggangan. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung. <http://repository.unpas.ac.id/26615/1/Artikel.pdf>
- Dewi, N.W.R., Siti H., Badraningsih L. (2019). Susu edamame jelly kelor sebagai alternatif minuman untuk perbaikan gizi anak. *Home Economics Journal*, 3 (2), 38-61. <https://journal.uny.ac.id/index.php/hej/article/view/24624>
- Diantoro, A., Muzaki R., Ratna B., Hapsari T.P. (2015). Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* L.) terhadap kualitas yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 59-66. <https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/469>
- Farida, A. (2008). *Patiseri*. 1st Ed. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. https://mirror.unpad.ac.id/bse/Kurikulum_2006/10_SMK/kelas10_smk_patiseri_anni.pdf
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L.) dan tepung jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1 (1), 49-57. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4186>
- Ginting, Z., Ishak, Muhammad I. (2021). Analisa kandungan patchouli alcohol dalam formulasi sediaan minyak nilam aceh utara (*Pogostemon cablin benth*) sebagai zat pengikat pada parfum (*eau de toilette*). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 10(1), 12-23. <https://ojs.unimal.ac.id/jtk/article/view/4162>

- Goi, M. (2017). Penanganan gizi pada celiac disease. *Health and Nutrition Journal*, 3(2).
<https://jurnal.poltekkesgorontalo.ac.id/index.php/JHN/article/download/128/81>
- Gonzales-Burgos, E., Isabel E.V., Marta S., M. Pilar G.S. (2021). Nutritional value of *Moringa oleifera* Lam. Leaf powder extract and their neuroprotective effects via antioxidative and mitochondrial regulation. *Nutrients*, 13 (7), 2203.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8308447/>
- Handayani, S. & Wibowo A. (2014). *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta : Kawan Pustaka.
[https://books.google.co.id/books?id=szUOBAAAQBAJ&pg=PA198&dq=Handayani,+S.+%26+Wibowo+A.+\(2014\).+Koleksi+Resep+Kue+Kering&hl=en&newbks=1&newbks_redir=1&sa=X&ved=2ahUKEwjEl_Dvl439AhVrumMGHcAfDwoQ6AF6BAgJEAI](https://books.google.co.id/books?id=szUOBAAAQBAJ&pg=PA198&dq=Handayani,+S.+%26+Wibowo+A.+(2014).+Koleksi+Resep+Kue+Kering&hl=en&newbks=1&newbks_redir=1&sa=X&ved=2ahUKEwjEl_Dvl439AhVrumMGHcAfDwoQ6AF6BAgJEAI)
- Hayati, R., Marliah A., Rosita F. (2012). Sifat kimia dan evaluasi sensori kopi bubuk arabika. *Jurnal Florstek*, 7(1), 66-75.
<https://core.ac.uk/download/pdf/289895452.pdf>
- Heliawati, L. (2018). *Kimia Organik Bahan Alam*. Bogor: Pascasarjana-UNPAK.
<https://repository.unpak.ac.id/tukangna/repo/file/files-20181222154047.pdf>
- Herman, Rolan R., Edi I., Rimba H., Haeruddin. (2011). Analisis kadar mineral dalam abu buah nipa (*Nypa fructicans*) kaliwanggu teluk kendari sulawesi tenggara. *J. Trop. Pharm. Chem*, 1 (2).
<https://jtpc.farmasi.unmul.ac.id/index.php/jtpc/article/download/17/19/26>
- Hidayati, D.N., Cicih S., Umroh M. (2018). Standarisasi non spesifik ekstrak etanol daun dan kulit batang berenuk (*Crescentia cujete Linn*). *Jurnal Ilmiah Cendekia Eksakta*, 3(1).
<https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/CE/article/view/2139>
- Indriasari, Y., Basrin F., Salam M.B.H.B. (2019). Analisis penerimaan konsumen *moringa* biskuit (biskuit kelor) diperkaya tepung daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroland*, 26(3), 221-229.
<https://core.ac.uk/download/pdf/296928689.pdf>

- Indriyani, M., Yuli H., Sartono, Afriyana S. (2022). Karakteristik sifat sensori dan daya terima *cookies* substitusi tepung ubi ungu dan tepung sukun. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 2(2). <https://ojs.poltekkespalembang.ac.id/index.php/jgk/article/view/1322>
- Isnan, W. & Nurhaedah M. (2017). Ragam manfaat tanaman kelor (*Moringa oleifera* Lamk) bagi masyarakat. *Info Teknis EBONI*, 14(1), 63-75. <http://ejournal.forda-mof.org/ejournal-litbang/index.php/buleboni/article/view/5096>
- Istinganah, M., Rauf R., Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat kekerasan dan *overall* biskuit dari campuran tepung jagung dan tepung terigu dengan volume air yang proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83-93. <http://journals.ums.ac.id/index.php/JK/article/view/5537>
- Jannah, E.W., Agus S., Mona F., Mulus G., Salma T.S. (2019). *Cookies* tepung ubi jalar oranye, tepung kedelai, dan *puree* pisang sebagai pmt balita gizi kurang. *Jurnal Riset Kesehatan*, 11(1). <https://juriskes.com/index.php/jrk/article/view/673>
- Kalbarwati, A.M. (2021). Pengaruh substitusi ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) dan Tepung Kedelai (*Glycine max* L.) pada produk *cookies* terhadap karakteristik fisik dan tingkat penerimaan produk pada konsumen toko roti. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang. <http://repository.unika.ac.id/27066/>
- Kasmiati, Ekantari N., Asnani, Suadi, Husni. (2020). Mutu dan tingkat kesukaan konsumen terhadap abon ikan layang (*Decapterus* sp.). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 470-478. https://www.researchgate.net/publication/352127221_Mutu_dan_Tingkat_Penerimaan_Konsumen_Abon_Ikan_Layang_Decapterus_sp_Quality_and_Consumers_Acceptance_of_Shredded_Macarel_Scad_Fish_Decapterus_sp
- Khusaini, M. (2014). Pemanfaatan buah pepaya (*Carica papaya* L.) dalam pembuatan *yoghurt fruit* dengan perbedaan jumlah konsentrasi starter dan lama fermentasi. *Jurnal Agrina*, 1(1), 23-30. <http://unim.ac.id/wp-content/uploads/2016/03/4.-JURNAL-M.-KHUSAINI.pdf>
- Koswara, S. (2002). *Cookies*, pengolahan jamur komersial, jahe instan, ikan asap, dan telur pindang. *Tekno Pangan dan Agroindustri*, 1(7), 101-102. <https://fdokumen.com/document/tekno-pangan.html>

- Kristianto, E.Y. (2022). Formulasi biskuit bayi dengan penambahan tepung biji nangka dan tepung pisang raja sebagai alternatif makanan pendamping ASI. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang. <http://repository.unika.ac.id/29942/>
- Kumar, P.S., Mishra D., Ghosh G., Panda C.S. (2010). Medicinal uses and pharmacological properties of *Moringa oleifera*. *Int. J. Phytomedicine*, 2, 210-6.
https://www.researchgate.net/publication/286332951_Medicinal_uses_and_pharmacological_properties_of_Moringa_oleifera
- Kurniawan, L.K., Dwi I., Siswanti. (2020). Karakteristik Kimia, Fisik, dan Tingkat Kesukaan Panelis pada *Snack Bar* Edamame (*Glycine max L. merr*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dengan Penambahan Flakes Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13 (1).
<https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/36096/27718>
- Kusumawardani, H. D., Riyanto S., Setianingsih I., Puspitasari C., Juwanto, D., Harfana, C., Ayuni P. D. (2018). Kandungan gizi, organoleptik, dan umur Simpan biskuit dengan substitusi tepung komposit (daun kelor, rumput laut, dan pisang). *Media Gizi Mikro Indonesia*, 9(2), 123–138.
<https://ejournal2.litbang.kemkes.go.id/index.php/mgmi/article/view/543/493>
- Latifah, E. & Prahardini P.E.R. (2020). Identifikasi dan deskripsi tanaman umbi-umbian pengganti karbohidrat di kabupaten trenggalek. *Agrosains: Jurnal Penelitian Agronomi*, 22(2), 94-104.
<https://jurnal.uns.ac.id/agrosains/article/download/43787/pdf>
- Malibun, F.B., Husain S., Andi S. (2019). Pembuatan *rice crackers* dengan penambahan beras merah (*Oryza nivara*) dan serbuk daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai pangan fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(2), 1-13.
<https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/1653936>
- Manggara, A.B. & Muhammad S. (2018). Analisis kandungan mineral daun kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) menggunakan spektrometer XRF (*X-ray Fluorescence*). *Akta Kimindo*, 3(1), 104-111.
<https://iptek.its.ac.id/index.php/kimia/article/view/3095>
- Marhaeni, L.S. (2021). Daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai sumber pangan fungsional dan antioksidan. *Jurnal Agrisia*, 13(2).
<https://ejournal.borobudur.ac.id/index.php/3/article/view/882>

- Mazidah, Y. F., Kusumaningrum I., Safitri D. E. (2018). Penggunaan tepung daun kelor pada pembuatan *crackers* sumber kalsium. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 3(2), 67-79. <https://journal.uhamka.ac.id/index.php/argipa/article/download/2462/1043>
- Medho, M.S., & Endeyani V.M. (2021). Penerimaan sensori roti jagung yang difortifikasi tepung daun kelor (*Moringa oleifera*). *Partner*, 26(1), 1468-1480. <https://jurnal.politanikoe.ac.id/index.php/jp/article/download/487/349>
- Medho, M.S., Endeyani V.M., Maria K.S. (2022). Perbedaan penambahan bahan penunjang *cookies* pada metode *creaming* terhadap penerimaan sensorik *cookies* tepung komposit jagung putih lokal timor dan daun kelor (*Moringa oleifera*). *Partner*, 27(1), 1747-1761. <https://jurnal.politanikoe.ac.id/index.php/jp/article/view/565>
- Meiyana, K. T., Devillya P. D., Sri K. (2018). Kajian sifat fisik dan serat pangan pada geblek substitusi daun kelor (*Moringa oleifera L.*). *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 127-133. <https://ilgi.respati.ac.id/index.php/ilgi2017/article/view/38>
- Midayanto, D. & Yuwono S. (2014). Penentuan atribut mutu tesktur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259-267. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/98>
- Misra, S. & Misra M.K. (2014). Nutritional evaluation of some leafy vegetable used by the tribal and rural people of south odisha, india. *Journal of Natural Product and Plant Resources*, 4, 23-28. <https://www.scholarsresearchlibrary.com/articles/nutritional-evaluation-of-some-leafy-vegetable-used-by-the-tribal-and-ruralpeople-of-south-odisha-india.pdf>
- Montes, S.D.S., Lais M.R., Ryzia D.C.V.C., Geany P.C., Renato S.C. (2015). Tapioca and rice flour cookies: technological, nutritional, and sensory properties. *Cienz. Agrotec, Lavras*, 39(5), 514-522. <https://www.semanticscholar.org/paper/TAPIOCA-AND-RICE-FLOUR-COOKIES%3A-TECHNOLOGICAL%2C-AND-Montes-Rodrigues/4071331a268cfe62a49a7e3b536d1aed0ed1bd74>

- Mubarok, A.Z. & Adelia W. (2020). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung umbi dahlia dan konsentrasi *baking powder* terhadap karakteristik fisik *cookies* kaya serat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4). <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jatp/article/view/5864>
- Najib, S.Z. & Rini A. (2020). Pharmacological activities of *Moringa oleifera*. *Jurnal Info Kesehatan*, 10(1). <https://jurnal.ikbis.ac.id/infokes/article/download/383/231/>
- Nimpuno, D. (2013). *30 Cake Cokelat Ekonomis Tampil Istimewa*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama. https://books.google.co.id/books?id=bR5QDwAAQBAJ&pg=PA5&dq=30+cake+cokelat+ekonomis+tampil+istimewa&hl=en&newbks=1&newbks_r edir=1&sa=X&ved=2ahUKEwjPue-Ny639AhXpJrcAHZfjBmAQ6AF6BAGHEAI
- Nugraheni, M.S., Purwanti S., Handayani T.H.W. (2017). Development of gluten-free cookies rich in resistant starch type 3 from *Maranta arundinacea*. *Pakistan Journal of Nutrition*, 16(9), 659-665. https://www.researchgate.net/publication/320109773_Development_of_gluten-free_cookies_rich_in_resistant_starch_type_3_from_Maranta_arundinacea
- Oktaviana, A.S., Wikanastris H., Nurhidajah. (2017). Kadar protein, daya kembang, dan organoleptik *cookies* dengan substitusi tepung mocaf dan tepung pisang kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2), 72-81. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/3178>
- Oluduro, A.O. (2012). Evaluation of antimicrobial properties and nutritional potentials of *Moringa oleifera* lamk, leaf in south-western nigeria. *Malaysian Journal of Microbiology*, 8, 59-67. <https://pdfs.semanticscholar.org/e738/1a74b22827ea4ce3ee79380b8b02ac48d7c2.pdf>
- Paran, S. (2009). *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, dan Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka. https://books.google.com/books/about/100+Tip_Anti_Gagal_Bikin_Roti_Cake_Past.html?id=2puB3NVuBsAC
- Pardede, D.E., Devi F., R. Marwita S.P. (2020). Karakteristik organoleptik flavor alami dari kaldu kepala ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2). <https://ejournal.unisi.ac.id/index.php/jtp/article/view/1236/788>

- Permadi, A., Suhendra, Mustofa A., Ahmda F.Z., Syaeful A.P., Nawang A., Sofyan H., Totok E.S. (2022). Perbandingan Kandungan Klorofil dan Antioksidan Spirulina dengan Beberapa Jenis Sayuran. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*.
<https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaslit/article/download/14255/7454>
- Permatasari, D.D. (2020). Validasi metode pengujian Fe pada tepung terigu dengan variasi destruksi secara spektrofotometri serapan atom (SSA). *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
<https://dspace.uui.ac.id/bitstream/handle/123456789/28930/17231033%20Dina%20Dwi%20Permatasari.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Pramesti, R.D., Bambang D.D., Bhakti E.S. (2019). Pengaruh penggunaan bekatul terhadap kadar protein, kadar air, kadar lemak, dan sifat organoleptik nugget belut (*Monopterus albus* Zuiew). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 253-258.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/23928>
- Pratiwi, S.A., Made D., I Gede N.W., Irianto. (2018). Pembuatan *cookies* udela bebas gluten dan kasein berbahan tepung kombinasi ubi jalar ungu, Kacang gude, dan labu kuning untuk anak autis. *Jurnal Gizi Prima*, 3 (2), 80-85.
<http://jgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home/article/view/112>
- Pridia, H. (2014). *Susu Kacang (Edamame, Almond, Pistachio, Mete) Susu Sehat untuk Semua Usia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
https://books.google.com/books/about/Susu_Kacang_Susu_Sehat_Segala_usia_+45.html?id=NKJLDwAAQBAJ
- Priyanto, D.A. & Nisa C.F. (2016). Formulasi daun kelor dan ampas daun cincau sebagai tepung komposit pada pembuatan mie instan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(1), 29-30.
<https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/download/561/891/1858>
- Puspitasari, D. (2018). Pengaruh metode perebusan terhadap uji fitokimia daun mangrove *Excoecaria agallocha*. *Jurnal Penelitian Pendidikan Sosial Humaniora*, 3(2).
<https://jurnal-lp2m.um naw.ac.id/index.php/JP2SH/article/view/231>

- Putra, K.A.A. (2022). Penambahan bubuk daun kelor dalam pembuatan *cookies* (nastar) sebagai peluang bisnis. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(12), 3403-3416. <https://jipb.stpbipress.id/index.php/paris/article/view/238>
- Putri, R.H., A.A.S.P. Chandradewi., Reni S., Made D. (2018). Sifat organoleptik dan kandungan zat gizi biskuit berbasis bahan pangan lokal. *Jurnal Kesehatan Prima*, 12(1), 30-40. <http://jkp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home/article/download/90/85>
- Raditrini & Ratu H. (2015). *165 Resep Kue Kering Klasik & Modern*. Jakarta: Demedia Pustaka. https://books.google.co.id/books?id=82b8CQAAQBAJ&pg=PA4&dq=165+resep+kue+kering+raditrini+dan+ratu+hani&hl=id&newbks=1&newbks_redir=1&sa=X&ved=2ahUKEwjlmNH0r_z9AhWVRmwGHUYXBDoQ6AF6BAgGEAI
- Rahmadewi, Y.M. & Silmi N. (2019). Pengembangan *Cookies* Non Terigu dari Campuran Tepung Beras, Tepung Tapioka, dan Tepung Maizena. *Journal of Food and Culinary*, 2 (1), 1-10. <http://journal2.uad.ac.id/index.php/jfc/article/view/1186>
- Rahmah, A.D., Farit R., Rasma. (2017). Perilaku konsumsi serat pada mahasiswa angkatan 2013 fakultas kesehatan masyarakat universitas halu oleo tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2 (6). <https://media.neliti.com/media/publications/198088-perilaku-konsumsi-serat-pada-mahasiswa-a.pdf>
- Rahman, Oktavianus L.T., Setyono. (2019). Optimalisasi pertumbuhan dan hasil edamame (*Glycine max* L. Merrill) melalui pemberian pupuk nitrogen dan ekstrak tauge kacang hijau. *Jurnal Agronida*, 5(2). <https://ojs.unida.ac.id/JAG/article/view/2316>
- Rani, I. (2012). Potensi senyawa tanin dalam menunjang produksi ramah lingkungan. *CEFARS*, 3(2), 46-55. <https://jurnal.unismabekasi.ac.id/index.php/cefars/article/view/94>
- Ratnawati, I., Dewi D., Novita I., Enny S., Dita K. (2021). Evaluasi penyerapan protein dan zat besi makanan pendamping ASI berbasis mocaf. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1), 1-8. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/30721/21907>
- Risti, Y. & Arintina R. (2013). Pengaruh penambahan telur terhadap kadar protein, serat, tingkat kekenyalan, dan penerimaan mie basah bebas gluten berbahan

baku tepung komposit (tepung komposit : tepung mocaf, tapioka, dan maizena). *Journal of Nutrition College*, 2(4), 696-703. <https://media.neliti.com/media/publications/200557-pengaruh-penambahan-telur-terhadap-kadar.pdf>

Rivai, A.T.O. (2020). Identifikasi senyawa yang terkandung pada ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*). *Indonesian Journal of Fundamental Sciences*, 6(2). <https://ojs.unm.ac.id/pinisi/article/view/16870>

Respati, P. (2008). *Kue Kering Hias*. Jakarta : AgroMedia Pustaka. https://books.google.co.id/books?id=VV6n6WPoc-wC&pg=PA15&dq=kue+kering+hias+peni+respati&hl=en&newbks=1&newbks_redir=1&sa=X&ved=2ahUKewjqy5651aP9AhUJ4XMBHWatAnwQ6wF6BAgJEAE

Rosiana, N.M. & Dahlia A. (2016). Karakteristik yogurt edamame hasil fermentasi kultur campuran bakteri asam laktat komersial sebagai pangan fungsional berbasis biji-bijian. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 16 (2). <https://publikasi.polije.ac.id/index.php/jii/article/download/288/273/1452>

Rosida, D.F., Nindya A.P., Maghfiroh O. (2020). Karakteristik cookies tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) termodifikasi dengan penambahan tapioka. *Agrointek*, 14 (1), 45-56. <https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/6309>

Rusdiansyah, R., Bambang D., Yoyok B.P. (2021). Karakteristik susut masak dan hedonik sosis daging dada dan paha kalkun (*Meleagris gallopavo*). *JITP*, 9(1). <https://journal.unhas.ac.id/index.php/peternakan/article/view/12347>

Salsabila, K., Muhammad A., Octavianti P. (2019). Eksperimen pembuatan *cupcake free gluten* berbahan dasar tepung biji kluwih dengan campuran tepung beras. *Teknobuga*, 7(1). <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/article/viewFile/19550/9276>

Sari, E.P. (2020). Studi penerimaan konsumen terhadap dim sum hasil perikanan (cumi-cumi dan udang putih). *Jurnal Perikanan dan Kelautan Universitas Riau*. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERIKA/article/viewFile/28388/27364>

- Sari, A.R., Eva N.M., Tri Y.H. (2020). Pembuatan teh aloe vera dan daun stevia sebagai potensi untuk pencahar. *Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaslit/article/view/7919/4713>
- Sarjono, P.R., Nies S.M., Agustina L.N.A., Wuryanti. (2006). Profil kandungan protein dan tekstur tahu akibat penambahan fitat pada proses pembuatan tahu. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 9(1). <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/ksa/article/view/3299>
- Sarofa, U., Tri M., Yudda A.W. (2013). Pembuatan *cookies* berserat tinggi dengan memanfaatkan tepung ampas mangrove (*Sonneratiacaseolaris*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 58-67. <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/view/403>
- Setiani, B.E., V. Priyo B., Rifqi N.F. (2021). Pengaruh penambahan sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) sebagai bahan penggumpal alami terhadap karakteristik fisik dan kimia tahu kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16 (1). <https://journals.usm.ac.id/index.php/jtphp/article/download/4401/2268>
- Setio, I.K. (2005). Penggunaan tepung beras merah untuk formulasi *cookies* tinggi serat dan zat besi : evaluasi sifat fisikokimia dan sensoris. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang. <http://repository.unika.ac.id/12205/>
- Setyawati, R., Hidayah D., A.R. Siswanto B.W. (2020). Karakteristik fisikokimia dan sensori mie ubi kayu dengan suplementasi isolat protein kedelai. *J.Agrotek*, 5(1), 32-39. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/download/19750/8667>
- Setyowati, T.W. & Fithri C.N. (2014). Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung : tepung terigu dan penambahan *baking powder*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 224–231. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/71/88>
- SNI 01-2973-1992. (1992). Biskuit. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/>
- SNI 2973-2022. (2022). Biskuit. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/>

- Soleha, M., Maligan J.M., Yunianta. (2018). Pengaruh penambahan enzim papain terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik susu kedelai (kajian jenis kedelai dan konsentrasi enzim papain). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3), 18-29. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/594>
- Sugeng, N.W., Ira M., Heny R. (2021). *Butter cookies* substitusi tepung biji durian : modernisasi dan inovasi kuliner khas kota serang sebagai upaya pemanfaatan limbah durian. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 20-27. <https://pengolahanpangan.jurnalpertanianunisapalu.com/index.php/pangan/article/view/44>
- Sumariyanti, D., Dwi K., Any S., Niken P. (2020). Pengaruh substitusi tepung kacang tunggak dan penambahan jus daun semanggi terhadap sifat organoleptik dan tingkat kesukaan semprong. *Jurnal Tata Boga*, 9(1), 130-141. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/37432/33203>
- Suryaningrat, I.B., Nidya S.M., Latifatul K. (2022). Potensi Pengembangan Produk Baru Onde-Onde Edamame. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 27 (1). <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/download/4601/pdf>
- Sustriawan, B., Retno S., Rifka H., Revila T., Reza I., Nur A. (2021). Karakteristik *cookies* dari tepung sorgum dan tepung almond dengan pemanis stevia dan gula kelapa kristal. *Agrointek*, 15(3), 893-902. https://www.researchgate.net/publication/355776401_KARAKTERISTIK_COOKIES_DARI_TEPUNG_SORGUM_DAN_TEPUNG_ALMOND_DENGAN_PEMANIS_STEVIA_DAN_GULA_KELAPA_KRISTAL
- Sutriyono, A., Feri K., Tjahja M. (2016). Karakteristik adonan dan roti tawar dengan penambahan enzim dan asam askorbat pada tepung terigu. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 103-110. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/26234>
- Tarwendah, I.P. (2017). Jurnal review : studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>
- Tejas, G.H., Umang J.H., Payal B.N., Tusharbinu D.R., Pravin T.R. (2012). A panoramic view on pharmacognostic, pharmacological, nutritional, theurapeutic, and prophylactic values of *Moringa oleifera* Lam. *Int. Res. J. Pharm*, 3, 1-7.

https://www.researchgate.net/publication/241686678_A_PANORAMIC_VIEW_ON_PHARMACOGNOSTIC_PHARMACOLOGICAL_NUTRITIONAL_THERAPEUTIC_AND_PROPHYLACTIC_VALUES_OF_MORINGA_OLEIFERA_LAM

- Triasi, D. & Dwi A.P. (2021). Kajian tentang pengembangan eggurt dengan fortifikasi edamame sebagai agen antioksidan. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 23(2), 108-114.
<http://jpi.faterna.unand.ac.id/index.php/jpi/article/view/656>
- Vincent, Bima P.P., Budhijanto. (2022). Pengaruh penambahan minyak kelapa murni terhadap sifat perekat berbahan dasar tepung tapioka. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 11(1), 1-7.
<https://talenta.usu.ac.id/jtk/article/download/8067/4789/29061>
- Widiantara, T., Dede Z.A., Eska Y. (2018). Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik *cookies* koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2).
<https://journal.unpas.ac.id/index.php/foodtechnology/article/view/1045>
- Winarno, F.G. (2018). *Tanaman Kelor (Moringa oleifera) Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
https://books.google.com/books/about/Tanaman_Kelor_Moringa_oleifera_Nilai_Giz.html?id=0VJwDwAAQBAJ
- Wulandari, E. (2017). Sosialisasi *cookies* sorgum sebagai cemilan sehat di desa sayang jatinangor kabupaten sumedang. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 6(3), 185-188.
<http://jurnal.unpad.ac.id/dharmakarya/article/view/14780>
- Wulandari, E., Fantun S.P.S., Een S., Marleen S. (2019). Karakterisasi sifat fungsional isolat protein biji sorgum merah (*Sorgum bicolor* L. Moench) varietas lokal bandung. *Chimica et Natura Acta*, 7 (1), 14-19.
<http://jurnal.unpad.ac.id/jcena/article/view/19683>
- Xu, Y., Arrieyana C., Daniel K., Krystal J., Ivy H., Stephanie D., Edward S., Maru K., Laban R. (2015). Physical and nutritional properties of edamame seeds as influenced by stage of development. *Food Measure*, 10, 193-200.
https://www.researchgate.net/publication/286639746_Physical_and_nutritional_properties_of_edamame_seeds_as_influenced_by_stage_of_development

Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang : Andalas University Press. <http://repo.unand.ac.id/4825/1/BUKU-DAP-01.pdf>

