

## DAFTAR PUSTAKA

- Abioye, V. F., & Mo, A. (2015). Journal of Nutrition & Food Sciences Proximate Composition and Sensory Properties of Moringa Fortified. *Journal of Nutrution & Food Sciences*, 1–4. <https://doi.org/10.4172/2155-9600.S12-001>
- Aina, Q. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Jenis Lemak Terhadap Hasil Jadi Rich Biscuit. *E-Journal Boga*, 03(3), 106–115.
- Amalia, M. R., Nuryani, N., & Santoso, B. (2022). Sensory Characteristics and Nutrient Content of Food Bar with Flour and Pumpkin Seed Substitution. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 4(1), 182–192. <https://doi.org/10.36590/jika.v4i1.271>
- Anugrah, R. M., & Suryani, E. (2020). Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) sebagai Makanan Jajanan Berbasis Pangan Lokal bagi Anak Sekolah. *Jurnal Gizi*, 9(1), 150–158.
- Ardhanawati, N. P. (2019). Daya Terima dan Kandungan Gizi Dim Sum yang Disubstitusi Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) dan Pure Kelor sebagai Snack Balita. *Media Gizi Indonesia*, 14(2), 123–131. <https://doi.org/10.204736/mgi.v14i2.123-131>
- 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. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2017.6.2.52>
- Ayu, R., & Sartika, D. (2008). Pengaruh Asam Lemak Jenuh , Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(4), 154–160. <https://doi.org/10.21109/kesmas.v2i4.258>
- Azizah, M., Muhlishoh, A., & Nurzihan, N. C. (2023). Kandungan Antioksidan, Beta Karoten dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Puré Labu Kuning dan Tepung Kacang Hijau. *Ghidza : Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 7(1), 40–52.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN) (2022) SNI No 2973:2022 tentang Biskuit. Tersedia di : <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/8816> (diakses : 2 September 2024)
- Badan Standarisasi Nasional (BSN) (2005) SNI No 01-7111.2-2005 tentang Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) – Bagian 2 : Biskuit. Tersedia di <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/8816> (diakses : 2 September 2024)
- Baharudin, R. B., Ega, L., & Tuhumury, H. C. D. (2023). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2), 303–313.

- Budiani, D. R., Muthmainah, M., Subandono, J., Sarsono, S., & Martini, M. (2020). Pemanfaatan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*, Lam) sebagai Komponen Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Padat Gizi. *Jurnal Abdidas*, 1(6), 789–796. <https://doi.org/10.31004/abdidas.v1i6.163>
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2015). Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1589–1595.
- De Garmo, E. ., Sullivan, W. ., & Cerook, J. R. (1984). *Engineering Economy*. Macmillan Publication Co.
- Donald, I., & Helen, I. (2019). Proximate Composition And Organoleptic Properties Of Whole Wheat Biscuit Fortified With Moringa ( *Moringa oleifera* ) Leaf Powder. *International Journal of Scientific and Research Publications*, 9(11), 637–642. <https://doi.org/10.29322/IJSRP.9.11.2019.p9585>
- Ekasari, D. P., & Puspitasari, G. D. (2021). Peran Vitamin A Pada Kulit. *JDVA*, 2(2), 251–254. <https://doi.org/10.37897/rjmp.2018.4.3>
- Fitriani, Syahraeni, K., & Rahmi. (2020). Karakteristik Fisik , Kimia Dan Organoleptik Kerupuk Dari Formula Tepung Labu Kuning ( Cucurbita Moschata Durchesne Ex Poir ) Dengan Daun Kelor ( Moringa Oleifera Lam .). *Agrotekbis*, 8(2), 387–396.
- Giuberti, G., Bresciani, A., Cervini, M., Frustace, A., & Marti, A. (2021). Moringa oleifera L . leaf powder as ingredient in gluten - free biscuits : nutritional and physicochemical characteristics. *European Food Research and Technology*, 247, 687–694. <https://doi.org/10.1007/s00217-020-03656-z>
- Grune, T., Lietz, G., Palou, A., Ross, A. C., Stahl, W., Tang, G., Thurnham, D., Yin, S., & Biesalski, H. K. (2010). B-Carotene Is an Important Vitamin A Source for Humans. *The Journal of Nutrition*, 2268–2285. <https://doi.org/10.3945/jn.109.119024>
- Haneen, H. M. S. (2015). Effect Of Dried Moringa Oleifera Leaves On The Nutritional And Organoleptic Characteristics Of Cookies. *Alexandria Science Exchange Journal*, 36(4), 297–302.
- Hapsari, S., Putri, S., & Asrifah, I. (2018). Perbandingan Kadar Serat dan Beta Karoten pada Mie yang Disubstitusi Kelor ( Moringa oleifera L . ) dan Buah Bit ( Beta vulgaris L .). *MGMI*, 9(1), 27–36.
- 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 Kesehatan*, 4(1), 49–54.
- Hinggiranja, A., Made, N., Pasek, I. G., Candra, I. P., & Semariyan, A. A. M. (2023). The Characteristics of Wet Noodles from Mocaf Flour and Moringa Flour. *Formosa Journal of Science and Technology (FJST)*, 2(4), 1091–1104.

- Ismawati, R. (2016). Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Panganekaragaman Lauk Pauk dari Daun Kelor (*Moringa oleivera*). *E-Journal Boga*, 5(1), 17–22.
- Kemendes RI (2018) Laporan hasil riset kesehatan dasar (RISKESDAS). Tersedia di : [https://kesmas.kemdes.go.id/assets/upload/dir\\_519d41d8cd98f00/files/Hasil-riskesdas-2018\\_1274.pdf](https://kesmas.kemdes.go.id/assets/upload/dir_519d41d8cd98f00/files/Hasil-riskesdas-2018_1274.pdf) (diakses : 29 Juli 2024)
- Kementarian Kesehatan RI. (2016). Petunjuk Teknis Pelaksanaan Bulan Kapsul Vitamin A Terintegrasi Program Kecacingan dan Crash Program Campak. *Kementarian Kesehatan Republik Indonesia*, 5.
- Kholis, N., & Hadi. (2010). Pengujian Bioassay Biskuit Balita Yang Disuplementasi Konsentrat Protein Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Pada Model Tikus Malnutrisi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(3), 144–151.
- Kristiani, Y., Rismaya, R., Syamsir, E., & Faridah, D. N. (2022). Pengaruh Suhu Perendaman dengan Larutan Natrium Metabisulfit terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D.). *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 2(1), 1–19. <https://doi.org/10.33830/fsj.v2i1.2488.2022>
- Kusumawardani, H. D., Riyanto, S., Setianingsih, I., Puspitasari, C., Juwantoro, D., Harfana, C., & Ayuni, P. D. (2018). Kandungan Gizi, Organoleptik, dan Umur Simpan Biskuit dengan Substitusi Tepung Komposit (Daun Kelor, Rumpun Laut, dan Pisang). *Media Gizi Mikro Indonesia*, 9(2), 123–138
- Lestario, L. N., Malithasari, P., & Hastuti, S. P. (2015). Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durum) sebagai Bahan Fortifikasi Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 12(1), 55. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v12i1.482>
- Maryuningsih, R. D., & Nurtama, B. (2021). Pemanfaatan Karotenoid Minyak Sawit Merah untuk Mendukung Penanggulangan Masalah Kekurangan Vitamin A di Indonesia. *PANGAN*, 30(1), 65–74.
- Marzon, M., Jasmine, A. P., Ristyaning, P., Sangging, A., & Himayani, R. (2023). Xeroftalmia : Faktor Risiko dan Pencegahan Xerophthalmia : Risk Factors and Prevention. *Medula*, 13(5), 114–118.
- Maulani, N., Nababan, L., Oktaviani, V., Aprilia, W., & Sari, E. (2022). Penyuluhan Vitamin A Di Kampung Botol Wilayah Puskesmas Jalan Gedang Counseling on Vitamin A. *Jurnal Besemah : Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1), 7–12.
- Medho, M. S., & Muhamad, E. V. (2019). Pengaruh Blanching Terhadap Perubahan Nilai Nutrisi Mikro Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Partner*, 24(2), 1010. <https://doi.org/10.35726/jp.v24i2.363>
- Na'imah, F., & Putriningtyas, N. D. (2021). Kadar B-Karoten, Serat, Protein, Dan Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning Dan Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Pasien Diabetes Melitus Tipe 2.

- Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 1(1), 472–478.  
<http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/IJPHN>
- Permatasari, N., Angkasa, D., Swamilaksita, P. D., Melani, V., & Dewanti, L. P. (2020). Pengembangan Biskuit MPASI Tinggi Besi dan Seng dari Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) dan Hati Ayam. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(02), 33–48.
- Pongjanta, J., Naulbunrang, A., Kawngdang, S., Manon, T., & Thepjaikat, T. (2006). Utilization of pumpkin powder in bakery products. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, 28(1), 71–79.
- Prabasini, H., Ishartani, D., & Rahadian, D. (2013). Kajian Sifat Kimia dan Fisik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman dalam Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 93–113. [www.ilmupangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id)
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus* Sp.). *Jurnal Akuatika*, 4(1), 30–39.
- Pratiwi, N., Rahmaniar MB, A., Wahyuni, F., & Musdalifah, M. (2023). Uji Daya Terima, Analisis Kadar Zat Gizi Pada Biskuit Labu Kuning Dan Daun Kelor. *Gema Kesehatan*, 15(1), 66–77.  
<https://doi.org/10.47539/gk.v15i1.416>
- Purwanto, C. C., Ishartani, D., Rahadian, D., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., & Maret, U. S. (2013). Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2).
- Qodri, U. L. (2023). Pengukuran  $\beta$ -Karoten pada Daging Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) Menggunakan Pelarut Etanol, Metanol dan Heksan. *Jurnal Syntax Admiration*, 4(7), 989–999.  
<https://doi.org/10.46799/jsa.v4i7.731>
- Rachmawati, Novita, R., & Ampera, M. (2016). Karakteristik Organoleptik Biskuit Berbasis Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), Tepung Kacang Koro (*Mucuna pruriens*), dan Tepung Sagu (*Metroxilon sago*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3(1), 91–97.
- Rading, Y. V., Mushollaeni, W., & Wirawan, W. (2023). Pembuatan Egg Roll dari Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Muschata* Durch) Modifikasi Sebagai Pengganti Tepung Terigu. *Jurnal Riset Multidisiplin Dan Inovasi Teknologi*, 2(01), 86–100. <https://doi.org/10.59653/jimat.v2i01.350>
- Rate, S., Syamsopyan Ishak, Sutriningsih Sutriningsih, O. S., Dewanti, R., Herman, H., Dewi, A. P., & Hadi, A. J. (2023). Karakteristik Biskuit Berbahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia*, 8(2), 225–236.
- Ratnasari, D., & Yunianta. (2015). Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit.



*Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1652–1661.

- R Rimbawanto, E. A., Hartoyo, B., Rahayu, S., Suhartati, F. M., & Bata, M. (2022). Potensi Konsentrat Protein Daun Kelor sebagai Bahan Pakan Sumber Protein (*Moringa oleifera*). Prosiding Seminar Nasional, Program Sarjana Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Rios, R. V., Durigan, M., Pessanha, F., Almeida, P. F. De, Viana, C. L., & Caetano, S. (2014). Application of fats in some food products. *Food Science and Technology*, 34(1), 3–15.
- Riskika, F., Ilmi, I. M. B., & Simanungkalit, S. F. (2022). Biskuit dari Tepung Ubi Ungu, Kacang Hijau dan Daun Kelor untuk Balita. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 6(2), 181–192. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v6vi2i.12545>
- Rismaya, R. (2023). *Pangan Alternatif dari Berbagai Komoditas Lokal di Indonesia*. [Ebook]. [www.ut.ac.id](http://www.ut.ac.id).
- Satriya, A. B., & Sutiadiningsih, A. (2019). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Daun Kelor terhadap Sifat Organoleptik Roll Cake. *E-Jurnal Tata Boga*, 8(3), 433–438.
- Setyawati, E., Nurasm, N., & Irnawati, I. (2021). Studi Analisis Zat Gizi Biskuit Fungsional Substitusi Tepung Kelor dan Tepung Ikan Gabus. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(1), 94–104. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i1.516>
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata L*) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 18–21. <https://doi.org/10.25047/jii.v21i1.2629>
- Suhartini, T., Zakaria, Z., Pakhri, A., & Mustamin, M. (2018). Kandungan Protein dan Kalsium Pada Biskuit Formula Tempe dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). *Media Gizi Pangan*, 25(1), 64. <https://doi.org/10.32382/mgp.v25i1.63>
- T. Jania, W. Windiyani, A. K. (2022). Manajemen Non Farmakologi untuk Meningkatkan Kelancaran ASI pada Ibu Nifas. *JURNAL BIMTAS: Jurnal Kebidanan Umtas*, 6(1), 51–55.
- Torizellia, C., Forestriyana, D., Ramadhan, H., Vebruati, V., & Sidiq, A. (2023). Pencegahan Kekurangan Vitamin A (KVA) dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Orange (*Ipomoea Batatas L.*) pada Masyarakat Wilayah Kerja Kelurahan Sungai Tiung. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 6(5), 1750–1759. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v6i5.9233>
- WHO (2009) Vitamin A Deficiency. Tersedia di : <https://www.who.int/data/nutrition/nlis/info/vitamin-a-deficiency> (diakses: 17 September 2024)

- W.M.D.S.N, Wanigasooriya, P.C. Arampath, C. K. . W. (2023). Development of Nutritious Biscuit by Substitution of Wheat Flour using Composite Flour of Pumpkin ( *Cucurbita maxima* ), Corn ( *Zea mays* ) and Soybean ( *Glycine max* ) and Quality Evaluation. *Journal of Food and Agriculture*, 47–61.
- Wiliana, T., Panjaitan, S., Rosida, D. A., Vokasi, F., & Agroindustri, P. S. (2021). Tekstur , Kadar  $\beta$ -Karoten dan Kalsium Flakes dengan Formulasi Tepung Labu Kuning dan Daun Kelor. *Stigma*, 14(1), 28–33.
- Zaddana, C., Amalia, D., Rusli, Z., & Wahyuningrum, C. (2022). Kandungan Serat dan Zat Besi Biskuit Tepung Beras Merah ( *Oryza Nivara* ) dan Tepung Daun Kelor ( *Moringa Oleifera* ). *Amerta Nutrition*, 6(1), 71–78. <https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1SP.2022.71-78>
- Zhang, Z., Qiu, D., Hao, F., & Liu, T. (2024). The Influence Of Baking Process Parameters On The Sensory Quality Of Potato Flour Biscuit. *Journal of Agriculture and Veterinary Science (IOSR-JAVS)*, 17(11), 7–14. <https://doi.org/10.9790/2380-1711010714>
- Zulfa, N. I., & Rustanti, N. (2013). Nilai Cerna Protein In Vitro dan Organoleptik MP-ASI Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Kedelai, Pati Garut, dan Tepung Ubi Jalar Kuning. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 439–446.

