

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, N. P., Putu, I. G., Puryana, S., & Mataram, I. K. A. (2022). *Modification of Traditional Balinese Food as Disaster Emergency Food*. 24(1), 40–47. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v24i1.268>
- Andriyani, N., Pujimulyani, D., Fitri, I. . (2023). Evaluasi Tingkat Kesukaan, Sifat Fisik dan Kimia Stick Mocaf-Terigu Yang Dibuat dengan Variasi Penambahan Baking Powder dan Bubuk Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 2(1), 45–64.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Sinung Pranata, F. (2021). *Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera): Review Increased Nutritional Value of Food Products with the Addition of Moringa Leaf Powder: A Review* (Vol. 15, Issue 01).
- Astutiningsih, F., Nurlisa, D., & Suhartatik, N. (2024). *AGRITEKNO : Jurnal Teknologi Pertanian Karakteristik Organoleptik dan Profil Senyawa Volatil Rendang Bumbu Istan dengan Head Space Solid Phase Microextraction (HS-SPME) dan Gas Chromatography Mass Spectrometry (GC-MS) Organoleptic Characteristics and Profile of Volatile Compounds of Instant Seasoning Rendang Using Head Space Solid Phase Microextraction (HS-SPME) and Gas Chromatography Mass Spectrometry (GC-MS)*. 13(September), 191–201.
- Augustyn, G. H., Cynthia, H., Tuhumury, D., & Dahoklory, M. (2024). *Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour) The Effect of the Addition of Moringa (Moringa oleifera) Leaf Flour on the Organoleptic and Chemical Properties of MOCAF (Modified Cassava Flour) Biscuits*. 6(2), 52–58. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2017.6.2.52>
- Azzahra, A., & Suryaalamasah, I. I. (2024). *Formulasi Cookies Sumber Zat Besi dengan Penambahan Tepung Daun Kelor dan Tepung Sorgum sebagai Kudapan Alternatif Pencegah Anemia Remaja Putri*. 5(1), 1–12. <https://doi.org/10.24853/mjnf.5.1.1-12>
- Baiq Riska Silviani, Dody Handito, R. N. (2024). *Pengaruh fortifikasi tepung daun kelor terhadap aktivitas antioksidan, sifat fisikokimia dan sensoris temerodok*. 2(1).
- Barida, D., Pratiwi, E., & Putri, A. S. (2021). *Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Kelor (Moringa oliefera) Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Stik Bawang Influence of Kelor Leaf Flour (Moringa oleifera) On The Physicochemicals and Organoleptics of Crackers Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang 2 Staff Pengajar Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang Jl . Soekarno-Hatta Tlogosari Semarang-50196 Kata Kunci : Stik bawang , tepung daun kelor , kandungan kimia , sifat fisik dan organoleptik Prosedur Penelitian 1 . Pembuatan tepung daun kelor (Fahlia , . 0(July), 2–9.*

- Bimtas, J., Kebidanan, J., & Volume, U. (2023). *Jurnal Bimtas : Jurnal Kebidanan Umtas Volume: 7 Nomor 2 E-ISSN: 2622-075X. c*, 60–67.
- Dariyanto, E., Pangesthi, L. T., Suwardiah, D. K., Fatkhur, I., Boga, T., & Surabaya, U. N. (2024). *Daun Kelor Bubuk Terhadap Sifat Organoleptik*. 13(1), 33–46.
- Dewi Arziyah, Lisa Yusmita, R. W. (2022). *Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 01(02), 105–109.
- Etika Sari, D. (2023). *Pengaruh Proporsi Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor L.Moench) Dan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Sifat Organoleptik Egg Roll*. 7(2), 156–167.
- Fahreina, Y., Mazidah, L., & Kusumaningrum, I. (2023). *Penggunaan Tepung Daun Kelor Pada Pembuatan Application of flour Moringa oleifera leaves in the making of calcium source crackers*. 3(2), 67–79.
- Ferga, T., Firas, A., & Sujadi, H. (2022). *Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air Pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things*. 5(2), 81–96.
- Fira Yunia Ersanti, & Miftahul Munir. (2024). Mutu Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Beras Hitam dan Tepung Kacang Merah sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus. *INSOLOGI: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 3(5), 488–499. <https://doi.org/10.55123/insologi.v3i5.4131>
- Hanifa, K. C. (2021). Variasi Campuran Tempe dan Daun Kelor Pada Pembuatan Nugget “Temlor” Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Zat Besi. *Jurnal Kesehatan*, 6(6), 9–33. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4>. Chapter 2.pdf
- Indah Puspita, D. (2023). *JGK-Vol.15, No.2 Juli 2023*. 15(2), 219–230.
- Isnan, W., & M., N. (2017). Ragam Manfaat Tanaman Kelor (Moringa Oleifera Lamk.) Bagi Masyarakat Wahyudi Isnan Dan Nurhaedah M. *Info Teknis EBONI*, 14 No, 63–75.
- Kemenkes RI. (2021). Profil Kesehatan Indonesia 2021. In *Pusdatin.Kemenkes.Go.Id*.
- Kementerian Kesehatan. (2017). Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan). In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Khasanah, R., Jumari, J., & Nurchayati, Y. (2023). Etnobotani Tanaman Kelor (Moringa oleifera L.) di Kabupaten Pemalang Jawa Tengah. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 21(4), 870–880. <https://doi.org/10.14710/jil.21.4.870-880>
- Komang, N., Mahayuni, T., Agustini, N. P., Agung, A., & Antarini, N. (2025). *The Effect of Substituting Wheat Flour with Pumpkin Flour (Cucurbita Moschata) on the Characteristics of Ladyfinger*. 3(1).
- Krisnanda, R. (2019). Vitamin C Helps in the Absorption of Iron in Iron Deficiency Anemia. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 2(3), 279–286. <https://doi.org/10.37287/jppp.v2i3.137>

- Lailatut Tarwiyyah, H. (2022). Pengaruh Religiusitas dalam Membangun Self-Awareness pada Remaja: Literature Review. *Jurnal Psimawa*, 5(2), 79–85. <https://doi.org/10.36761/jp.v5i2.2112>
- Lubis, N., Refnizuida, R., & R, H. I. F. (2019). Pengaruh Pemberian Pupuk Organik Daun Kelor Dan Pupuk Kotoran Puyuh Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Kacang Panjang (*Vigna Cylindrica* L). *Talenta Conference Series: Science and Technology (ST)*, 2(1), 108–117. <https://doi.org/10.32734/st.v2i1.327>
- Maharani, A. D., & Bintoro, V. P. (2023). *Karakteristik Fisik dan Hedonik Mie Basah Berbahan Dasar Terigu dengan Substitusi Tepung Labu Kuning dan Tepung Daun Kelor*. 7(1), 28–33.
- Meiyasa, Y. H. A. dan F. (2023). *Kajian Sifat Kimiawi dan Organoleptik Pilus Rumput Laut (Kappaphycus alvarezii) Terfortifikasi Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera)*. 14(1), 9–25.
- Meiyasa, Y. H. A. dan F. (2024). *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris Tortilla Mocaf-Sorgum*. 2(3).
- Nabila, M., Romadhoni, I. F., Pangesthi, L. T., & Kuncoro, A. (2024). *Lencana : Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan Inovasi Stik Bawang dengan Penambahan Daun Kelor (Morina oleifera L .) Universitas Negeri Surabaya , Indonesia I . Kajian Tentang Stik dasar tepung terigu , tepung tapioka atau tepung sagu , lemak , telur serta a*. 2(2).
- Ni Made Widiastuti, Mastiningsih, P., & Pande Putu Novi Ekajayanti, P. W. (2024). Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Tentang Anemia Dengan Kepatuhan Konsumsi Tablet Tambah Darah Pada Remaja Putri Di Posyandu Remaja Banjar Sigaran Desa Mekar Bhuwana. *Jurnal Sakti Bidadari*, VII, 38–44. <https://journal.uim.ac.id/index.php/bidadari/article/view/2508/1274>
- Nugroho, A. (2024). *Identifikasi kadar air pada keripik talas*. 2(3), 74–79.
- Nursa'adah, F. S. (2017). Tepung terigu dan tepung jagung (*zea mays*) dengan penambahan daun kelor (*moringa oliefera*). *Pangan Dan Gizi*, 20–21. <http://lib.unnes.ac.id/id/eprint/37727>
- Okayana, I. W. A. A., Cok. Istri Raka Marsiti, & N. M. Suriani. (2022). Optimalisasi Penggunaan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam) Terhadap Kualitas Pie Susu. *Jurnal Kuliner*, 2(1), 9–20. <https://doi.org/10.23887/jk.v2i1.44584>
- Permenkes. (2019). *Angka Kecukupan Gizi (AKG)*.
- Puspita, D. (2021). Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104. <https://doi.org/10.35842/ilgi.v1i2.22>
- Putu, N., Suantari, A., Wiardani, N. K., & Agustini, N. P. (2025). *Gambaran Pola Konsumsi Fast Food dan Status Gizi Siswa di SMP Negeri 10 Denpasar*.

14(2).

- Puyanda, I. R., Suhartatik, N., Nuraini, V., & Setyorini, I. (2023). *Variasi Suhu Pengeringan Dan Konsentrasi Untuk Meningkatkan Nilai Gizi Tempe The Addition Of Moringa Leaf Powder (Moringa Oleifera) With Variations Of Drying Temperature And Concentration To. 8(2)*, 125–132.
- Raden Rizki, A. dkk. (2024). *Karakteristik Kimia dan Organoleptik Puff Pastry Stick Dengan Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera)*. 11(2), 151–165.
- Ramadhan Salam, M., Ayu Ketut Sriani, D., Sundari Dinata, A., Sari, S., Ulandari, M., Putri Aulya, S., & Rahmiati, A. (2024). *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan Advokasi kesehatan remaja putri: edukasi, skrining anemia dan pemberian tablet tambah darah sebagai upaya pencegahan stunting*.
- Rosyidah, D., Prayitno, S. A., & Rahma, A. (2024). *Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT)* Alamat jurnal : <https://journal.umg.ac.id/index.php/jfspt> Uji hedonik kualitas minuman teh fungsional dari proporsi daun mint dan daun melinjo serta lemon kering Pendahuluan. 1(2). <https://doi.org/10.30587/jfspt.v1i2.7449>
- Salman 2022, Y. (n.d.). *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu, Tepung Tempe Dan Tepung Daun Kelor(Moringa oliefera) Terhadap Mutu (Protein Dan Zat Besi) Dan Daya Terima Mie Basah*. 5, 1–9.
- Saputro, K. Z. (2021). Memahami Ciri dan Tugas Perkembangan Masa Remaja. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*, 17(1), 25. <https://doi.org/10.14421/aplikasia.v17i1.1362>
- Sarbini, D. (2025). *Kandungan Zat Besi Dan Daya Terima Cookies Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Langkah*. 9, 4964–4981.
- SNI BSN. (1992). SNI 01-2973-1992 Cookies. *Badan Standardisasi Nasional*, 1–5. https://kupdf.net/download/sni-01-2973-1992_58e4a373dc0d60523cda9818_pdf#
- SSGI. (2023). *Survei Kesehatan Indonesia (SKI)*.
- Trisnawati, Y. (2021). Berjuta Manfaat Kelor. *Pusat Perpustakaan Dan Penyebaran Teknologi Pertanian, Vol 14(1)*, 63–75.
- 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*. 2(1), 147–160.
- Widyawatiningrum, E., Yati, M. D., & Nur, S. (2022). *Peningkatan Mutu Produk Nugget Ayam Kelor melalui Unjuk Kerja Metode Penggorengan Deep Frying*. 1(2), 73–78.
- Yudi Fitranti, D., Fitriyah, K., Dwi Kurniawati, M., Wardah, S., Nur Afifah, S., Sidhin, S., & Aminah, Y. (2022). Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri dengan Metode Focus Group Discussion di SMA Negeri 3 Pekalongan. In

Jurnal Proactive (Vol. 2022, Issue 1).
<https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/proactive>

Zulaeha Amdadi, Nurfadila Nurdin, Eviyanti, N. (2021). *1 2 4 1* ,. 2(7).