

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, R. R., & Ismawati, R. (2018). Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Kuning, Isolasi Protein Kedelai, dan Tepung Daun Kelor Terhadap Kandungan Gizi serta Daya Terima Mi Instan. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 108-116.
- Agricultural Research Service. (2016). *Cookies, oatmeal, soft, with raisins*. Dipetik October 2021, dari U.S. Department of Agriculture: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/333008/nutrients>
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan dengan Penambahan Bubuk daun Kelor (*Moringa oleifera*): Review. *Jurnal Agroteknologi*, 15(1), 79-93.
- Ardianti, D. Y., S. & Anggriani, R., 2019. Pembuatan Cookies Substitusi Tepung Talas (*Colocasia Esculenta* (L) Schot) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lamk). *Food Technology and Halal Science Journal*, 2(1), pp. 85-96.
- Assah, Y. F. & Indriaty, F., 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Mutu Gula Cair dari Nira Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10(1), pp. 1-10.
- Auliana, R., 2018. Karakteristik Sensoris dan Daya Terima Cookies Tepung Singkong dengan Fortifikasi Zat Besi. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, 13(1).
- Cahyaningati, O. & Sulistiyati, T. D., 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) terhadap Kadar B-Karoten dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(3), pp. 345-351.
- Dara, W. & Fanyalita, A., 2017. Pengaruh Substitusi Ikan Tuna (*Thunnus* sp) terhadap Mutu Organoleptik dan Kimia Abon Jantung Pisang (*Musa acuminata balbisiana* colla). *Journal of Sainstek*, 9(1), pp. 1-7.
- Dewi, D. P., 2018. Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) pada Cookies terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, dan Kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), pp. 104-112.
- Dharmapadni, I. G. A., Admadi H, B. & Yoga, I. W. G. S., 2016. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Labu Kuning (*Cucurbitae Moschata* ex. Poir) beserta Analisis Finansialnya. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 4(2), pp. 73-82.
- FAO. (1993). *Chapter 1 - Introduction: Root and Tuber Crops*. Dipetik 2021, dari Food and Agriculture Organization: <https://www.fao.org/3/x5415E/x5415e01.htm>
- FAO. (2021). *Traditional Crops: Moringa*. Dipetik October 2021, dari Food and Agriculture Organization of the United Nations: <https://www.fao.org/traditional-crops/moringa/en/>
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K., & Kumar, D. S. (2016). *Moringa oleifera: A Review on Nutritive Importance and Its Medicinal Application*. *Food Science and Human Wellness*, 5, 49-56.

- Habeahan, Y. M. (2018). *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Orange dan Tepung Daun Kelor Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Stick Kue Bawang, Kandungan Gizi, dan Daya Terimanya*. Universitas Sumatera Utara.
- Hamidah, N., Riyanto & Uji, E. T., 2019. Kualitas Sensori, Ukuran Pori, Indeks Glikemik, dan Beban Glikemik Roti Tawar Substitusi Tepung Singkong (*Manihot esculenta*) dan Tepung Tempe. *Media Gizi Indonesia*, 14(2), pp. 154-163.
- Handayani, I. & Priyanti, E., 2021. Analisis Penerimaan dan Kandungan Gizi Wingko dengan Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 9(2), pp. 79-84.
- Hariani, Citrakesumasari, Sirajuddin, S., Bahar, B., & Hadju, V. (2022). Daya Terima Cookies Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui. *JGMI: The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 11(1), 47-55.
- Ikuomala, D., Otutu, O., & Oluniran, D. (2017). Quality Assessment of Cookies Produced from Wheat Flour and Malted Barley (*Hordeum vulgare*) Bran Blends. *Cogent Food & Agriculture*, 3(1).
- Irianto, H., & Giyatmi. (2021). *Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi*. Depok: Rajagrafindo Persada.
- Kelderak, J., Sholihah, S., & Muchtar, R. (2020). Respon Pertumbuhan dan Produksi Beberapa Varietas Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L.) terhadap Pupuk Organik Kotoran Kelinci. *Jurnal Ilmiah Respati*, 11(2), 128-139.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Pesan Untuk Remaja Putri Indonesia: Cantik Itu Sehat, Bukan Kurus*. Dipetik October 2021, dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: <https://www.kemkes.go.id/article/view/18112300003/pesan-untuk-remaja-putri-indonesia-cantik-itu-sehat-bukan-kurus.html>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). *Remaja Sehat Komponen Utama Pembangunan SDM Indonesia*. Dipetik January 2021, dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: <https://www.kemkes.go.id/article/view/21012600002/remaja-sehat-komponen-utama-pembangunan-sdm-indonesia.html>
- Korese, J., Chikpah, S., Hensel, O., Pawelzik, E., & Sturm, B. (2021). Effect of Orange-Fleshed Sweet Potato Flour Particle Size and Degree of Wheat Flour Substitution on Physical, Nutritional, Textural and Sensory Properties of Cookies. *European Food Research and Technology*, 247, 889-905.
- Kusumawati, N., 2017. Kandungan Zat Gizi, Sifat Fisik, dan Daya Terima Makanan Jajanan Stik Daun Singkong (*Manihot esculenta crantz*) untuk Anak Usia Sekolah (AUS). *Skripsi*.
- Lamusu, D., 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), pp. 9-15.

- Larson, L., Cyriac, S., Djimeu, E., Mbuya, M., & Neufeld, L. (2021). Can Double Fortification of Salt with Iron and Iodine Reduce Anemia, Iron Deficiency Anemia, Iron Deficiency, Iodine Deficiency, and Functional Outcomes? Evidence of Efficacy, Effectiveness, and Safety. *The Journal of Nutrition*, 151(Supplement_1), 15-28.
- Mahardini, S., & Afifah, D. N. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, dan Tingkat Penerimaan Biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(1), 42-49.
- Marangoni, F. et al., 2019. Snacking in Nutrition and Health. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, pp. 1-15.
- Martiyanti, M. A. A. & Vita, V. V., 2018. Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *FoodTech Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), pp. 1-13.
- Mazidah, Y. F. L., Kusumaningrum, I. & Safitri, D. E., 2018. Penggunaan Tepung Daun Kelor pada Pembuatan Crackers Sumber Kalsium. *ARGIPA*, 3(2), pp. 67-79.
- Naibaho, N. M., Munthe, S., Popang, E. G. & Zamroni, A., 2019. Uji Sensoris Minuman Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*). *Buletin LOUPE*, 15(1), pp. 24-30.
- Neela, S., & Fanta, S. (2019). Review on Nutritional Composition of Orange-Fleshed Sweet Potato and its Role in Management of Vitamin A Deficiency. *Food Science & Nutrition*, 7(6), 1920-1945.
- Nindyarani, A. K., Sutardi, & Suparmo. (2011). Karakteristik Kimia, Fisik, dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Poiret) dan Produk Olahannya. *Agritech*, 31(4), 273-280.
- Ningsih, Y. & Faridah, A., 2020. Pengaruh Penggunaan Jenis Lemak Terhadap Kualitas Sponge Cake. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 3(1), pp. 1-9.
- 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. *Journal of Nutrition College*, 4(2), 154-165.
- Nu'man, T., & Bahar, A. (2021). Tingkat Kesukaan dan Nilai Gizi Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Katuk dan Tepung Daun Kelor untuk Ibu Menyusui. *Jurnal Agroteknologi*, 15(2), 94-105.
- Paramega, I. G., Widiada, I. G. N., Salam, A. & Darawati, M., 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit UMELAI (Ubi Jalar, Kacang Merah, Kacang Kedelai) terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Kadar Air Cookies UMELAI. *Jurnal Gizi Prima*, 3(2), pp. 114-119.
- Pasaribu, S. R., 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Umbi Porang dengan Tepung Ubi Jalar Oranye dan Jumlah Kuning Telur terhadap Mutu Emulsi Salad Dressing. *Skripsi*.
- Purwanti, R., Fadilah, R. & Yanto, S., 2019. Pengaruh Metode dan Lama Pengolahan terhadap Analisis Mutu Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Volume 5, pp. 91-103.

- Putri, R., & Mardesci, H. (2018). Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simpson (Placuna placenta) dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.
- Rahmawati, L., Asmawati & Saputrayadi, A., 2020. Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), pp. 30-36.
- Rasmaniar, Ahmad, & Balaka, S. (2017). Biskuit Berbahan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Sebagai Makanan Tambahan Anak Sekolah Dasar yang Anemia. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 9(22), 178-183.
- Sari, Y. K., & Adi, A. C. (2017). Daya Terima, Kadar Protein, dan Zat Besi Cookies Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Kecambah Kedelai. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 27-33.
- Sihotang, P. C., Candriasih, P., & Amdadi, S. (2018). Effect of Moringa (*Moringa oleifera*) Biscuit Administration on Hemoglobin Levels of Pregnant Women. *International Journal of Sciences: Basic and Applied Research*, 37(1), 243-252.
- Sholicha, C. A., & Muniroh, L. (2019). Hubungan Asupan Zat Besi, Protein, Vitamin C, dan Pola Menstruasi dengan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri di SMAN 1 Manyar Gresik. *Media Gizi Indonesia*, 14(2), 147-153.
- SNI 2973:1992, 1992. *Standar Mutu Cookies*. [Online] [Accessed June 2022].
- SNI 3751:2009, 2009. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. [Online] Available at: http://enypalupi.staff.ipb.ac.id/files/2017/02/SNI-3751-2009_Tepung-terigu.pdf [Accessed February 2022].
- Spritzler, F., 2020. *12 Healthy Foods That Are High in Iron*. [Online] Available at: <https://www.healthline.com/nutrition/healthy-iron-rich-foods> [Accessed 8 February 2022].
- Suanda, I., & Sumarya, I. (2019). Penerapan Pembelajaran Bioteknologi Melalui Fermentasi Umbi-Umbian Menjadi Produk Tape Sebagai Substitusi Pangan Beras. *Jurnal Pendidikan*, 20(1), 111-116.
- Sudargo, T., Kusmayanti, N. A., & Hidayati, N. L. (2018). *Defisiensi Yodium, Zat Besi, dan Kecerdasan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suhartini, T., Zakaria, Pakhri, A., & Mustamin. (2018). Kandungan Protein dan Kalsium Pada Biskuit Formula Tempe dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Pangan*, 25(1), 64-68.
- Taylor, A. (2021). *Anaemia*. Dipetik September 2021, dari World Health Organization: https://www.who.int/health-topics/anaemia#tab=tab_1
- Tazhkira, A., Supriatiningrum, D., & Prayitno, S. (2020). Optimalisasi Kandungan Zat Gizi (Protein, Lemak, Karbohidrat, dan Serat) dan Daya Terima Cookies dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja. *Ghidza Media Journal*, 2(1), 137-146.
- USDA. (2018, July). *Amazonas Rainforest Product, Sweet Potato Flour*. Dipetik October 2021, dari U.S. Department of Agriculture (Agricultural Research

- Service): <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1855168/nutrients>
- USDA. (2021, March). *Sweet Potato Organic Petite, with Orange Skin, Orange Flesh Steam in Bag*. Dipetik October 2021, dari U.S Department of Agriculture (Agricultural Research Service): <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1832659/nutrients>
- Wade, S. W. & Bulotio, N. F., 2019. Nutrifikas Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Varietas Umur Daun Berbeda terhadap Karakteristik Mutu Nori Rumput Laut (*Gracilaria* spp). *Journal of Agritech Science*, 3(2), pp. 128-133.
- WHO. (2019). *Anemia in Women and Children*. Dipetik October 2021, dari World Health Organization: https://www.who.int/data/gho/data/themes/topics/anaemia_in_women_and_children
- Wijiindyah, A., Anwar, S., & Susetyorini, S. H. (2012). Pemanfaatan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) dengan Pretreatment Asam dan Tepung Ikan Lele Terhadap Pemulihan Anemia Secara in vivo. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 9(2), 73-79.
- Winarno, F. G., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-BRIO Press.
- Xu, J., Zhang, Y., Wang, W., & Li, Y. (2020). Advanced Properties of Gluten-Free Cookies, Cakes, and Crackers: A Review. *Trends in Food Science & Technology*, 103, 200-213.
- Yuliansar, Ridwan & Hermawati, 2020. Karakterisasi Pati Ubi Jalar Putih, Orange, dan Ungu. *SAINTIS*, 1(2), pp. 1-13.