

DAFTAR PUSTAKA

- Aditiya, A.P., 2023. Uji Sensori, Kandungan Gizi, dan Nilai Ekonomi Cookies yang Disubstitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Biji Labu. Kuning Sebagai Snack Tinggi Zat Besi. *GIZI UNESA*, 3(2), pp.297-305.
- Alfaridh, A.Y., Azizah, A.N., Ramadhanytyas, A., Maghfiroh, D.F., Emizia, E., Amaria, H., Mubarakah, K., Arifatuddina, M., Shafira, N., Widyasanti, N. and Kumala, S.S., 2021. Peningkatan Kesadaran dan Pengetahuan tentang ASI Eksklusif pada Remaja dan Ibu dengan Penyuluhan serta Pembentukan Kader Melalui Komunitas "CITALIA". *Jurnal Pengabdian Kesehatan Masyarakat (Pengmaskemas)*, 1(2).
- 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.
- Arifin, A.Y., Baharta, E. and Gusnadi, D., 2021. Pemanfaatan Daun Katuk Sebagai Substitusi Pewarna Alami Dan Isi Pada Produk Bakpao 2020. *eProceedings of Applied Science*, 7(5).
- Asmare, E. and Begashaw, A. (2018) 'Review on Parametric and Nonparametric Methods of Efficiency Analysis', *Open Acces Biostatistics and Bioinformatics*, 2(2), pp. 1–7. doi: 10.31031/OABB.2018.02.000534.
- Astawan, M. 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astuti WT, Nurhayati L, Anwar M., 2015. Kegagalan Pemberian Asi Eksklusif. *J Keperawatan*, pp. 12-17.
- Astuti, M.A. and Indrawati, F., 2019. Fungsi Manajemen Program ASI Eksklusif dengan Ketercapaian Target Cakupan ASI Eksklusif. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, 3(1), pp.144-154.
- 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, A.N., Nalawati, A.N., Aulia, S., Sinada, F.R. and Nafisa, F.Z., 2025. Strategi Implementasi Diversifikasi Produk Pangan Lokal Sebagai Upaya Eksplorasi Alternatif Pangan di Kabupaten Jember. *Jurnal Bisnis Tani*, 11(1), pp.106-121.
- Badan Pusat Statistik (BPS), 2018. Statistik Indonesia (*Statistical Yearbook of Indonesia*) 2018. Jakarta.
- Bechoff, A., de Bruyn, J., Alpha, A., Wieringa, F., & Greffeuille, V. 2023. Exploring the Complementarity of Fortification and Dietary Diversification to Combat Micronutrient Deficiencies: A Scoping Review. *Current developments in nutrition*, 7(2), 100033. <https://doi.org/10.1016/j.cdnut.2023.100033>
- Dolang, M. W., Wattimena, F. P. ., Kiriwenno, E., Cahyawati, S., & Sillehu, S. 2021. Pengaruh Pemberian Rebusan Daun Katuk terhadap Produksi Asi Pada Ibu Nifas. *JUMANTIK (Jurnal Ilmiah Penelitian Kesehatan)*, 6(3), 256. <https://doi.org/10.30829/jumantik.v6i3.9570>
- Emiyati, D. and Sadimantara, M.S., 2019. Daya Terima Dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Berbasis Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(3), pp.2204-2219.
- Fauziah, A.N., Sulaeman, A., Hastuti, W. and Fauziah, R.N., 2024. Formulasi dan Analisis Mutu Cookies Laktogenik Berbasis Daun Katuk dan Kacang Kedelai Untuk Ibu Menyusui. *Jurnal Gizi dan Dietetik*, 3(1), pp.53-61.
- Golan, Y. and Assaraf, Y.G., 2020. Genetic And Physiological Factors Affecting Human Milk Production And Composition. *Nutrients*, 12(5), p.1500.
- 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, S., Setyawati, I., Ariendha, D.S.R., Pratiwi, Y.S., Idyawati, S. and Fatmawati, N., 2020, July. The Effect Of Katuk Leaf (*Sauropusandrogynus L. Merr.*) Biscuit Consumption Toward Increasing Breastmilk Volume On The 10th Day. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1594, No. 1, p. 012051). IOP Publishing.

- Hariani. 2022. Daya Terima Cookies Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui. Universitas Hasanuddin.
- Hapsari, Q.C., Rahfiludin, M.Z. and Pangestuti, D.R., 2021. Hubungan Asupan Protein, Status Gizi Ibu Menyusui, Dan Kandungan Protein Pada Air Susu Ibu (ASI): Telaah sistematis. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 20(5), pp.372-378.
- Hariani. 2022. Daya Terima Cookies Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui. Universitas Hasanuddin.
- Irianto, H., & Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Depok: Rajagrafindo Persada.
- Irmayanti, I., Sunartaty, R., & Anwar, C. 2019. Rich In Fiber Biscuits Formulation With Katuk Leaf Flour Fortification (*Sauropus androgynus*) and Roasting Time Variation. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 1(2), 66-73.
- Jesriani, I.L., Mahdiyah, M. and Riska, N., 2021. Influence Of Red Bean Flour Subtitution (*Phaseolus vulgaris* L.) On The Chocolate Biscuits On Customer's Acceptance. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(2), pp.111-116.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lestari, S., & Wibisono, Y. 2023. Pengaruh Konsentrasi Tepung Sorgum dan Tepung Daun Katuk Terhadap Sifat Sifat Fisik, Kimia dan Hedonik Cookies. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 2(4), 163-171.
- Lewerissa, K. B., Palimbong, S., & Lestari, D. N. D. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap Sifat Fisikokimia Selai Pepaya (*Carica papaya* L.). *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 7(6), 5660–5669.
- LF, A.A. and Afifah, D.N., 2015. *Kadar Protein, Nilai Cerna Protein In Vitro Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplemtasi Tepung Jagung Dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).

- Lufiana, B., Mokoolang, S., Korompot, I., Fahrullah, F., & Amin, M. 2023. Penggunaan Tepung Porang Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Fisik Dan Hedonik Bakso Ayam. *Jurnal Peternakan Lokal*, 5(1), 8-15.
- Martínez, E., Álvarez-Ortí, M., Rabadán, A., Millán, C., & Pardo, J. E. 2022. Elaboration of Cookies Using Oils and Flours from Seeds and Nuts: Effects on Technological, Nutritional and Consumer Aspects. *Foods*, 11(15), 2249. <https://doi.org/10.3390/foods11152249>
- Marsigit, W., Bonodikun, dan L. Sitanggang. 2017. Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit MOCAF (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri*, 7(1), pp.1-10.
- Mayasari, R. (2016). Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Meliyana, V. S. J. D. Y. 2019. Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Crackers. *Jurnal Sagu*, 18(1), 1-8.
- Ningsih, Y. & Faridah, A., 2020. Pengaruh Penggunaan Jenis Lemak Terhadap Kualitas Sponge Cake. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 3(1), pp. 1-9.
- Nurhayati, N., Rompegading, A.B., Rahma, B.N.R.N. and Yanti, R., 2024. The Effect of Katuk Leaf (*Sauropus androgynus*) on Increased Milk Production in Breastfeeding Mothers. *Hayyan Journal*, 1(3), pp.13-16.
- Nu'man, T. M., & Bahar, A. 2021. Tingkat Kesukaan Dan Nilai Gizi Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Katuk Dan Tepung Daun Kelor Untuk Ibu Menyusui. *Jurnal Agroteknologi*, 15(02).
- Octavia, A.D. and Mardiana, M., 2020. Analisis Implementasi Kebijakan Asi Eksklusif. *Higeia (Journal Of Public Health Research And Development)*, 4(Special 4), pp.722-732.
- Oktafa, H., Rizal Permadi, M., & Agustianto, K. 2017. Studi Komparasi Data Uji Sensoris Makanan dengan Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), antara Algoritma Naïve Bayes Classifier dan Radial Basis Function Network. Seminar Nasional Hasil Penelitian, 75–78.
- Paramega, I. G., Widiada, I. G. N., Salam, A. & Darawati, M., 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit UMELEI (Ubi Jalar, Kacang Merah, Kacang Kedelai) terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Kadar Air

- Cookies UME LAI. *Jurnal Gizi Prima*, 3(2), pp. 114-119.
- Permatasari, M. and Indrawati, V., 2022. Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Crackers Substitusi Tepung Kacang Merah Dengan Penambahan Daun Katuk Untuk Ibu Menyusui. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 6(1), pp.19-33.
- Purnani, W.T., Fitriasnani, M.E. and Rohmawati, H., 2020. The Combination of Boiled Katuk and Kelor Leaves Towards Breast Milk Launch. *Journal for Quality in Public Health*, 4(1), pp.169-174.
- Putri, R., & Mardesci, H. (2018). Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simpson (Placuna placenta) dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.
- Qudsy, S. P. 2018. Pengaruh Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Terhadap Daya Terima dan Kandungan Zat Besi (Fe) Biskuit Untuk Wanita Hamil. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 49-55.
- Rahmatunisa, R., Putra, P.P., Faridah, A., Holinesti, R., Mustika, S., Utami, R.G. and Insan, R.R., 2025. Review Diversifikasi Pangan Lokal Indonesia. *Jurnal Gizi dan Kuliner*, 6(1), pp. 1-17.
- 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.
- Ramadhani, P.A., Nuryanti, D., Syafira, A.N., Shafiyah, A.R., Nurjanah, Gusriani, and Retnowati Y., 2023. Makanan Sehat Untuk Memperlancar Produksi ASI. *Jurnal Kesehatan Republik Indonesia*, 1(1), pp. 40-46.
- Safitri, E.E., 2018. Pemanfaatan Kacang Merah Dalam Pembuatan Red Bean Rolades With Demi Glace Sauce. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 13(1).
- Santoso, U. (2016). Katuk , Tumbuhan Multi Khasiat Katuk , Tumbuhan Multi Khasiat Badan Penerbit Fakultas Pertanian (BPDFP) Unib i (Issue November).
- Saputri, K. R., Al-Bari, A., & Pitaloka, R. I. K. 2021. Daya Terima Konsumen terhadap Jelly Drink Belimbing Wuluh. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 131-139. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i1.2244>.
- Sariani, Karimuna, L., & Ansharullah. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Daun

- Katuk (*Saoropus androgynus* L. Merr) Terhadap Nilai Organoleptik Dan Nilai Gizi Biskuit Berbasis Sagu. (*Metroxylon sagu*. Rottb). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(5), 2425–2437.
- Setyaningsih, D. A., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- SNI 2973-1992, 1992. *Standar Mutu Cookies*. [Online]
- Su, T. C. et al. (2021) 'Using Sensory Wheels To Characterize Consumers' Perception For Authentication Of Taiwan Specialty Teas', *Foods*, 10(4), pp. 1–17. doi: 10.3390/foods10040836.
- Suanda, I.W. and Sumarya, I.M., 2019. Penerapan pembelajaran bioteknologi melalui fermentasi umbi-umbian menjadi produk tape sebagai substitusi pangan beras. *Widyadari*, 20(1).
- Sulistiyati, T. D., & Lam, Y. L. 2022. Karakteristik Organoleptik Otak-Otak Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dengan Fortifikasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Pena Akuatika: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 21(2), 43-50.
- Suprayogi. A. 2000. Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* L. Merr) Terhadap Gambaran Darah Domba Betina Laktasi. Laporan Akhir Penelitian, Bogor. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suwanti, E. 2020. Pengaruh Konsumsi Ekstrak Daun Katuk Terhadap Kecukupan Asi Pada Ibu Menyusui Di Klaten Endang Suwanti, Kuswati. *Kementerian Kesehatan Politeknik Kesehatan Surakarta Jurusan Kebidanan*, 5(2), 132–135.
- Umrah, A. S., & Dahlan, A. K. 2018. Pengaruh Konsumsi Kacang Merah Terhadap Pengobatan Anemia Pada Ibu Hamil Di Puskesmas Sendana Kota Palopo. *Voice of Midwifery*, 8(01), 688-695.
- Tiyani, U., Suharti and Andriani, S. 2020. 'Formulasi Dan Uji Organoleptik Teh Celup Daun Kersen (*Muntingia Calabura* L.) Untuk Memelihara Kadar Gula Darah Dan Penambahan Rimpang Jahe (*Zingiber Officinale*) Sebagai Penghangat Tubuh', *Journal of Holistic and Health Science*, 4(1), pp. 43–49.
- Triandini, I G. A. A. H., Wangiyana, I G. A. S., Ratnaningsih, Y., Rita, R. R. N. D. 2022. Pelatihan Pembuatan Teh Herbal Penunjang Primary Health Care Selama Masa Pandemi Covid-19 Bagi Ibu. PKK Tanjung Karang Kota.

- Mataram', SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan, 6(2), pp. 630-636.
- Widiawati, D., Giovani, S. and Liana, S.P., 2022. Formulasi dan Karakterisasi Mi Kering Substitusi Tepung Kacang Merah Tinggi Serat. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 7(2), pp.80-86.
- Wifa, D.O. and Indrawati, V., 2024. Daya Terima dan Kandungan Gizi Kue Mochi Substitusi Tepung Kacang Merah dan Penambahan Sari Daun Katuk. *HARENA: Jurnal Gizi*, 4(2), pp.64-74.
- Winarno, F. (2010). Enzim Pangan (Edisi Revisi). 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.
- Yolanda, P., Sari, W.I.P.E. and Kurniyati, K., 2022. Pengaruh Ekstrak Daun Katuk Terhadap Kecukupan Produksi Asi Pada Ibu Postpartum: The Effect Of Katuk Leaf Extract Against Sufficient Breast Milk on Postnatal Women. *Journal Of Midwifery science and women's Health*, 2(2), pp.80-85.
- Yuliani, Y., Kamsiah, K. and Sari, A.P., 2020. Variasi Substitusi Rumput Laut Dan Kacang Merah Pada Produk Flakes Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Serat. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 4(2), pp.164-172.
- Zhang, B.D., Cheng, J.X., Zhang, C.F., Bai, Y.D., Liu, W.Y., Li, W., Koike, K., Akihisa, T., Feng, F. and Zhang, J., 2020. *Sauropus Androgynus* L. Merr.- A Phytochemical, Pharmacological And Toxicological Review. *Journal of ethnopharmacology*, 257, p.112778.