

DAFTAR PUSTAKA

- A Dudi Krisnadi. 2015. "Edisi Revisi Maret 2015." *Kelor Super Nutrisi*.
- Agusman. 2013. "Penguujian Organoleptik." *Universitas Muhammadiyah Semarang*: 31.
- Augustyn, Gelora Helena. 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.
- Ayustaningwarno, Fitriyono, Ninik Rustanti, Diana Nur Afifah, And Gemala Anjani. 2014. *Teori Dan Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Bsn (Badan Standarisasi Nasional). 2011. *Biskuit*.
- Cahyaningati, Oktavia. 2020. "Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk) Terhadap Kadar B-Karoten Dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (Pangasius Pangasius)." *Jfmr-Journal Of Fisheries And Marine Research* 4(3): 345–51.
- Fadilla, Annisa. 2019. "Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Daya Terima Cookies Daun Kelor Pada Remaja Di Smp Perguruan Taman Siswa Cabang Lubuk Pakam." *Educación Química*: 39.
- Hardiyanti, Hardiyanti, Kadirman Kadirman, And Muhammad Rais. 2018. "Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (Zea Mays L.) Dalam Pembuatan Cookies." *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 2(2): 123.
- Hasniar, Muh. Rais, And Ratnawaty Fadilah. 2019. "Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Kedelai Hitam Terhadap Kadar Protein, Aktivitas Antioksidan, Dan Sifat Sensori Cookies." *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 5: 189–200.
- Hermanto, Nfn. 2015. "Ketahanan Pangan Indonesia Di Kawasan Asean." *Forum Penelitian Agro Ekonomi* 33(1): 19.
- Kemenkes, Ri. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kementerian Pertanian. 2018. "Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018." In *Statistik Konsumsi Pangan*, , 1–103.
- Kurniawati, Indah, And Munaaya Fitriyya. 2018. "Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari." *Jurnal Gizi Dan Pangan* 1: 238–43.

- Kurniawati, Kurniawati, And Fitriyono Ayustaningwarno. 2012. “Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Kadar B-Karoten, Dan Mutu Organoleptik Roti Manis.” *Journal Of Nutrition College* 1(1): 344–51.
- Lamusu, Darni. 2018. “Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan.” *Jurnal Pengolahan Pangan* 3(1): 9–15.
- Mukhammad, Ariani Dini & Angwar. 2018. *Produk Pangan Berbasis Tempe Dan Aplikasinya*.
- Nurchayani, Ratri. 2016. “Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang.” *Universitas Negeri Semarang*: 1–63.
- Pradipta, Inna. 2011. “Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Snack Bars Tempe Dengan Penambahan Salak Pondoh Kering.” *Universitas Sebelas Maret*: 47.
- Reddy, N. R., Merle D. Pierson, D. K. Salunkhe, And N. R. Reddy. 2019. *Legume-Based Fermented Foods Tempe*.
- Salman, Y., Dkk. 2016. “Pengaruh Proporsi Tepung Terigu, Tepung Tempe Dan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Mutu (Protein Dan Zat Besi) Dan Daya Terima Mie Basah.” *Vi*(3): 1–9.
- Susilana, Rudi. 2015. “Modul Landasan Teori Dan Hipotesis.” *Rudi*.
- Taufik, Moh. 2019. “Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu Dan Tepung Tempe Dengan Penambahan Tepung Pegagan.” *Jurnal Agroindustri Halal* 5(1): 9–16.
- Utami, Pujiati. 2015. “Potensi Dan Ketersediaan Bahan Pangan Lokal Sumber Karbohidrat Non Beras Di Kabupaten Banyumas.” *Dinamika Ekonomi & Bisnis* 12: 150–58.
- Widhia, Afrisanti Dhevina. 2010. “Kualitas Kimia Dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe.” *International Institute For Environment And Development* 07/80(2): 125.
- Yanti, Sahri, And Enda Prisla. 2020. “Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Donat The Addition Effect Of Kelor (Moringa Oleifera) Leaves Flour On Organoleptic Characteristics Of Donut.” *Food And Agro-Industry* 1(1): 1–9.