

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Muhandri, T., Subarna, & Sugiyono. (2019). Pengaruh Fortifikasi Zat Besi Menggunakan Fe-Sulfat, Fe-Fumarat dan Na Fe EDTA Terhadap Kualitas Sensori Produk-Produk Olahan Tepung Terigu. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(2), 54–62. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.54>
- Alghifari, V., & Azizah, D. N. (2021). Perbandingan Tepung Kentang Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Nugget. *Edufortech*, 6(1). <https://doi.org/10.17509/edufortech.v6i1.33287>
- Amariza, N. A., Tanius, B., & Widani, N. N. (2021). Inovasi Hidangan Penutup Dingin Menggunakan Teh Earl Grey. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 4(2), 225–236. <https://doi.org/10.46837/journey.v4i2.82>
- Aminah, S., Ramdhan, T., Yanis, M. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(30), 35–44.
- 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>
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2011). Standar nasional Indonesia No. SNI 7622-2011 tentang tepung mocaf. Jakarta.
- Bappenas. (2022). *Perkembangan Ekonomi Indonesia dan Dunia Triwulan II Tahun 2022*. Kedeputan Bidang Ekonomi Kementerian PPN/Bappenas.
- Boham, G., Koapaha, T., & Moningga, Judith S. . (2015). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Mie Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) dan Tepung Labu Kuning (*Curcubitha moschata durch*) Physicochemical. *Cocos*, 6(13), 1–8.
- BPOM. (2016). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2016 Tentang Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Perisa*. 11, 1–16.
- Britany, M. N., & Sumarni, L. (2020). Pembuatan Teh Herbal Dari Daun Kelor Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Selama Pandemi Covid-19 Di Kecamatan Limo. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, 1–6. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>
- Cable News Network Indonesia. (2021). *Tren Mille Crepes, Kue Dadar Berlapis*.

Diakses pada 20 Desember 2020 pada <https://www.cnnindonesia.com/tv/20210118193720-434-595329/video-tren-mille-crepes-kue-dadar-berlapis>

- Cahya, Diana. (2015). *Charadon Donat Karakter*. Penerbit Tiara Aksa
- Chan, L. A. (2008). *Panduan Wirausaha Roti Modern*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu
- Dewi, F.K., Suliasih, N. dan Gardina, Y. (2016). *Pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor (Moringa oleifera) pada berbagai suhu pemanggangan*.
- Endeus.tv. (2021). *Resep Vanilla Mille Crepe Cake*. Diakses pada 16 Desember 2022 pada <https://www.youtube.com/watch?v=cXb0ob0ex1U>
- Erdia, Fifi. (2014). *Mudah Membuat Bolu Kukus Hias Untuk Pemula*. Penerbit PT Sekawan Pustaka
- FAO. (2021). *Statistical Yearbook: World Food an Agriculture 2021* (Vol. 274, Issue 7102). <https://www.fao.org/3/cb4477en/cb4477en.pdf>
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking Seventh Edition*. Canada: Published by In John Wiley & Sons, Inc., Hokoben, New Jersey.
- Hendarto, Dani. (2019). *Khasiat Jitu Daun Kelor dan Sirih Merah Tumpas Penyakit*. Yogyakarta : Laksana
- Indriani, Endang. (2017). *Homemade Baking*. Penerbit PT Kawan Pustaka
- Indriasari, Y. (2015). *Pengaruh Proses Blanching Dan Foam-Mat Drying Terhadap Kadar Saponin Dan Nutrisi Tepung Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Bahan Pangan Fungsional* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya)
- Kementerian Perdagangan RI. (2022). Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok, Barang Penting, Ritel Modern, dan E-Commerce di Pasar Domestik dan Internasional. *Pusat Pengkajian Perdagangan Dalam Negeri*, 1(2), 3.
- Khasanah, Y., Nurhayati, R., Ariani, D., Kurniadi, M. (2019). Characteristics and consumer acceptance of product based on modified cassava flour (mocaf) produced by SME in Gunungkidul. *International conference on Natural Product and Bioresource Science*, 23–24 Oktober 2019.
- Krisnadi, A Dudi. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Blora: Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia.
- Kurniawati, I., & Fitriyya, M. (2018). Characteristics of Moringa Leaf Flour with Sunlight Drying Method. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1, 238–243.

- Kusuma, Titi Sari. et al. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Leke, J. R., Mandey, J., & Rembet, D. (2017). *Potensi Ayam Kampung Sebagai Sumber Protein Hewani Diprovinsi Sulawesi Utara*. 1–9. <https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results>
- Mas'udah, Nuril. (2020). *Mie Sehat: Sebagai Upaya Pengereman Impor Terigu dengan Menggunakan Bahan Substitusi Alami*. Lembaga Academic & Research Institute.
- Mulyadi, V. A. (2020). *Pengaruh Konsentrasi Minyak Padat Nabatidalam Pembuatan Whipped Cream Jali Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Whipped Cream* (Doctoral dissertation, UNIKA Soegijapranata Semarang).
- Murtiningsih., & Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. PT AgroMedia Pustaka.
- Nadimin, Fitriani, N., Gizi, J., Kemenkes, P. K., Sarjana, A., Gizi, T., & Kemenkes, P. K. (2019). *Mutu Organoleptik Cookies Dengan Penambahan*. *Media Gizi Pangan*, 26(1), 8–15.
- Najiya, H., & Purwanti, S. (2018). *Pengembangan Mille Crepes Dengan Substitusi Tepung*. 13, 1.
- Nimpuno, Diah. (2017). *Ayo Membuat Masakan & Kue dari Bahan Halal*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nimpuno, Diah. (2014). *Sukses Membuat Aneka Kue*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nucahyati, Erna. (2014). *Khasiat Dahsyat Daun Kelor*. Jakarta : Jendela Sehat.
- Nurjanah, S., Ulfiyanti, & Elawati, N. E. (2022). Pengaruh Penggunaan Jenis Ragi Terhadap Karakteristik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Indonesian Journal of Biomedical Science and Health*, 2(1), 27–33. <http://e-journal.ivet.ac.id/index.php/IJBSH>
- Pariawan M.R. (2017). *Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Kelor Kombinasi Daun Belimbing Wuluh dan Perasa Mint dengan Variasi Suhu Pengeringan*. Skripsi. Univeristas Muhammadiyah Surakarta.
- Rahmawati, D. A., & Ratnaningsih, N. (2018). *Subtitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Mille Crepes*. *Bitkom Research*, 63(2), 1–3. [http://forschungsunion.de/pdf/industrie_4_0_umsetzungsempfehlungen.pdf%0Ahttps://www.dfki.de/fileadmin/user_upload/import/9744_171012-KI-Gipfelpapier-online.pdf%0Ahttps://www.bitkom.org/sites/default/files/pdf/Presse/Anhaenge-an-PIs/2018/180607 -Bitkom-KPM](http://forschungsunion.de/pdf/industrie_4_0_umsetzungsempfehlungen.pdf%0Ahttps://www.dfki.de/fileadmin/user_upload/import/9744_171012-KI-Gipfelpapier-online.pdf%0Ahttps://www.bitkom.org/sites/default/files/pdf/Presse/Anhaenge-an-PIs/2018/180607-Bitkom-KPM)
- Rahmi, Y., Arimba Wani, Y., Sari Kusuma, T., Cintya Yuliani, S., Rafidah, G., &

- Aulia Azizah, T. (2019). Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(1), 10–21. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2019.006.01.2>
- Raini, Y., & Maimunah. (2022). *Pengembangan Umkm Pangan Lokal Dari Olahan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Desa Bojong Neros Curug Kota Bogor*. 6(2), 352–356.
- Sanubari, M. B. (2019). *Pengaruh Konsentrasi Gel Porang Dan Whipping Cream Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik Dan Organoleptik Es Krim Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. 8(5), 55.
- Sauveur AS., Broin M. (2010). *Growing and processing moringa leaves*. Ghana: Moringa Association of Ghana.
- Sianturi, R. E., Mayun Permana, I. D. G., & Timur Ina, P. (2022). Pengaruh Perbandingan Tempe dan Puree Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*) Terhadap Karakteristik Nugget. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(2), 216. <https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i02.p04>
- Suardana, G. (2020). Inovasi Produk Olahan Garam dan Pemasarannya, Kajian Strategis Pemasaran Pada Kelompok Usaha garam Rakyat (KUGaR) di Kabupaten Buleleng. Yogyakarta: Penerbit Bintang Pustaka Madani.
- Subagio, A. (2007). *Industrialisasi Modified Cassava Flour (Mocal) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Jurnal Agritepa Vol No 2.
- Sunaeni, et al (2021). *Uji Organoleptik Cookies dengan Bahan Tepung Tuna*. Penerbit NEM.
- Tanico, D. (2011). *Evaluasi fisikokimia dan organoleptik tepung daun kelor (Moringa Oleifera, Lamk) dengan perlakuan awal berbeda*. Malang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang.
- Tim Ide Masak. (2013). *Resep Favorit Untuk Usaha Sajian Serba Berkulit*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Tiofani, Kisda. (2022). Apa Itu Mille Crepes, Krep Berlapis Krim Asal Perancis?. Kompas.com. <https://www.kompas.com/food/read/2022/10/06/213300575/apa-itu-mille-crepes-krep-berlapis-krim-asal-perancis-?page=all>, diakses pada 14 Desember 2022.
- TKPI, 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. <https://www.panganku.org/id-ID/view>, diakses pada 18 Desember 2022
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21.

- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116. <https://doi.org/10.21512/bbr.v1i1.1060>
- Widasari, M., Handayani, S., & Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Mk. (2014). *Edisi Yudisium Periode Oktober Tahun*. 3(3), 222–228.
- Wiliana, T., Panjaitan, S., Rosida, D. A., Vokasi, F., & Agroindustri, P. S. (2021). Tekstur , Kadar β -Karoten dan Kalsium Flakes dengan Formulasi Tepung Labu Kuning dan Daun Kelor Effect of formulation of pumpkin flour (cucurbita moschata) and moringa oleifera flour on texture , β -carotene levels , and calcium flakes levels. *Stigma 14 (1): 28-33; April – Juli 2021 © 2021 Prodi Biologi FST UNIPA Surabaya ISSN: 1412 - 1840 e-ISSN: 2621 - 9093, 14(1), 28–33.*
- Winarno, F.G., 2000. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarti, Sri. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Wulandari, O. M., & Priyanti, E. (2020). Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Bahan Baku Pembuatan Pie, Mille Crepes, Dan Lasagna. *Prosiding Seminar Nasional Riset Teknologi Terapa*
- Yamin, L. O. M., Rizal, & B.D, A. I. (2022). *Jurnal Online Program Studi Pendidikan Ekonomi*, 7 (3) (2022): 1-12. 7(4), 102–114.