

DAFTAR PUSTAKA

- 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(01), 79
- Annisa F,(2019). *'Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Daya Terima Cookis Daun Kelor Pada Remakja Di Smp Perguruan Taman Siswa Cabang Lubuk Pakam*
- Arziah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). *Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir*. Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Fadhilillah, M., Safari, A., Rachman, S. D., Isnanisafitri, F. F., & Ishmayana, S. (2020). *Optimisasi Viskositas Cream Cheese dengan Penambahan Kulit Ari Psyllium (Plantago ovata) dan Susu Full Cream*. Chimica et Natura Acta, 8(3), 98. <https://doi.org/10.24198/cna.v8.n3.32203>
- Fathullah, A. 2013. “*Perbedaan brownies tepung ganyong dengan brownies tepung terigu ditinjau dari kualitas inderawi dan kandungan gizi*”. Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang.
- Fauziandari, E. N. (2019). *Efektifitas Ekstrak Daun Kelor Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri*. Jurnal Kesehatan Karya Husada, 7(2), 24–29. <https://doi.org/10.36577/jkkh.v7i2.230>
- Fu’adah, D. B., Pratiwi, E., & Putri, A. S. (2021). *Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Stik Bawang*. 0(July), 2–9.
- Gusnadi, D., & Suryawardani, B. (2022). *Pemanfaatan Buah Alkesa (Pouteria Campechiana) Dan Buah Naga Merah (Hylocereus Polyhizus) Pada Produk Quick Bread Studi Kasus Pada Produk Madeleine, Pancake, Dan Scone*. Jurnal Inovasi Penelitian, 3(3), 5589–5594.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). *Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung*. Jurnal Inovasi Penelitian, 1(12), 2883–2888.
- Hastuty, Y. D., & Nitia, S. (2022). *Ekstrak Daun Kelor Dan Efeknya Pada Kadar*

- Hemoglobin Remaja Putri Moringa Leaf Extract and Its Effect on Hemoglobin Levels in Young Girls. JPP) Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang, 17(1), 2654–3427. <https://doi.org/10.36086/jpp.v17i1>*
- Jonathan Lundgren. (2013). *Twelve Cupcakes*. 4–7.
- Lamusu, D. (2018). *Uji Organoleptik. Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1), 9–15.*
- Majid, F. R., Hidayat, N., & Waluyo, W. (2017). *Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera Lam.) pada Pembuatan Flakes Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Kalsium. Jurnal Nutrisia, 19(1), 31–35.*
- Mohammad Andi Abdillah Hakim, Mutiara Dahlia, & Alsuhendra. (2021). *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Pembuatan Cupcake Terhadap Daya Terima Konsumen. Jurnal Sains Boga, 4(1), 22–27. <https://doi.org/10.21009/jsb.004.1.04>*
- Okayana, I. W. A. A., Marsiti, C. I. R., & Suriani, N. M. (2022). *Optimalisasi Penggunaan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera Lam) terhadap Kualitas Pie Susu. Jurnal Kuliner, 2(1), 9–20.*
- Pratiwi, E. N. (2019). *Eksperimen Penambahan Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Kualitas Chiffon Cake. Universitas Negeri Semarang. [Skripsi], 1–72.*
- Rani K, Jayani N, Kresna N, dan Stiawan F. 2019. *Modul Pelatihan Kajian Efektivitas dan Keamanan Kelor*. Fakultas Farmasi Universitas Surabaya
- Rekayasa, J., & Dan, S. (2016). *Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember Digital Universitas Jember Digital Repository Repository Universitas. 04(November), 18–31.*
- Salim Lubis, F., Rozen, N., & Efendi, S. (2021). *Membangun Sinergi antar Perguruan Tinggi dan Industri Pertanian dalam Rangka Implementasi Merdeka Belajar Kampus Merdeka. Seminar Nasional Dalam Rangka Dies Natalis Ke-45 UNS Tahun 2021, 5(1), 245–252.*
- Sam, M. A., Susilowati, P. E., & Rejeki, S. (2018). *Formulasi cupcake dari tepung jagung (Zea Maysl.) dengan penambahan bayam (Amarahantus Spp.) sebagai sumber zat besi untuk mengatasi anemia remaja putri. Sains Dan Teknologi Pangan, 3(2), 1208–1220.*

- Soekmawaty Riezqy Arienda, D., Irni Setyawati, Kusniyati Utami, & Hardaniyati. (2023). *Identifikasi Kandungan Zat Besi Dan Vitamin C Pada Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Penanganan Anemia Pada Ibu Hamil. Professional Health Journal, 5(1), 131–138.*
- Studi, P., Kesejahteraan, P., Tata, K., Oleh, B., Salsabila, K., Pendidikan, J., Keluarga, K., & Teknik, F. (2019). *Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih Dengan Campuran Tepung Beras Skripsi Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan.*
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). *Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. Jurnal Pariwisata, 5(2), 95–106.*
- Vanmathi, S. M., Monitha Star, M., Venkateswaramurthy, N., & Sambath Kumar, R. (2019). Preterm birth facts: A review. *Research Journal of Pharmacy and Technology, 12(3), 1383–1390.*
- Viani, T. O. (2022). *Formulasi Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera L.) Dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Sensori, Fisik, Dan Kimia Cupcake. Tri Okta Viani, 2(1), 147–160.*
- Wati, M. S., & Pangesthi, L. T. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (Rice Bran) Dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Cupcake. *E-Journal Boga, 5(1), 108–117.*
- Wetri, H., Elvandari, M., & Sefrina, L. R. (2022). Mutu Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera L) Pada Abon Lele Sebagai Makanan Alternatif Pencegah Anemia. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan, 6(1), 120–127.*
- Winnarko, H., Mulyani, Y., & Rustika, R. (2020). Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera L) Dalam Pembuatan Kue Eclairs. *SNITT (Seminar Nasional Inovasi Teknologi Terapan), 358–362.*