

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, S. N., Mulyani, R.L., Sari, R.H dan Naibaho, N.M. (2022). Evaluasi Sensori dan Kandungan Gizi Mahasiswa Pascasarjana Ilmu Gizi IPB University. *Jurnal Pangan Kesehatan dan Gizi Universitas Binawan* 3(1):13-22.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan* (1st ed.). UNJ Press
- Amelia, R. (2021). *Sejuta Manfaat Kelor (Moringa oleifera L)*. Pustaka Taman Ilmu
- Amrih, D., dkk. (2023). Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna Pada Bahan Pangan. *Juornal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 1(1): 1-4.
- Andriani, N. (2018). *Pengaruh Penggunaann Masker Daun Kelor (Moringa oleifera Lam) terhadap pengurangan flek-flek hitam ringan pada kulit wajah: aplikasi pada wanita berusia 35 tahun keatas*. Universitas Negeri Jakarta.
- Anggita, Y. (2023). *Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (Curcubita Moschata) Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Almond Crispy*. Universitas Negeri Jakarta.
- Aprilia, S & Oktafiani, L. D. (2023). Analisis Kandungan Zat Besi dan Daya Terima *Almond Crispy* dengan Variasi Substitusi Tepung daun Kelor. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*. 7(2). 229-241. <https://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps>
- Atkinson, C. (2013). *The Cookie Book*. Lorenz Books: Leicestershire.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi* (1st ed.). Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bahari. (2022). *Cegah Stunting dengan Daun Kelor (Bergizi, mudah, murah dan merakyat*. Literasi Nusantara Abadi
- Bhattacharjee, M. (2020). *Moringa oleifera: A Potent Immune Booster in the Catastrophe of Covid-19*. *Ecology, Environment and Conservation* (26):202-209.
- Chauvin, M. A., Younce, F., dan Swanson, B. (2008). *Standard Scales for Crispness, Crackliness and Crunchiness in Dry and Wet Foods: Relationship With Acoustical Determinations*. *Journal of Texture Studies*, 39(4): 345-368.

- Dauizer, L. (2001). *A Review of Acoustic Research for Studying the Sensory Perception of Crisp, Crunchy and Crackly Textures*. *Trends in Food Science and Tecnology*, 12(1): 17-24.
- Dewi, F.K., Suliasih, N., dan Gardina, Y. (2017). *Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) pada berbagai suhu pemanggangan*. Universitas Pasundan Bandung.
- Erniyanti, Ansharullah dan Syukri 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: 2204-2219
- Foegeding, E. A., dan Davis, J.P. (2011). *Food Protein Functionality: A Comprehensive Approach*. *Food hydrocolloids* (25): 1853-1864. <https://doi:10.1016/j.foodhyd.2011.05.008>
- Fuglie, Lowell J. (2001). *The Miracle Tree: Moringa Oleifera: Natural Nutrition for the Tropis*. Training Manual Church World Service. Dakar: Senegal
- Gaman, M. (2023). *Do You Really Need to Bake with Vanilla Extract?* FN Dish. <https://www.foodnetwork.com/fn.dish/recipes/do-you-need-to-bake-with-vanilla-extract>
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K., dan Kumar, D. S. (2016). *Moringa oleifera: A Review on Nutritive importance and its medical application*. *Food Science and Human Wellness* (5): 49-56. <https://dx.doi.org/10.1016/j.fshw.2016.04.001>
- Harsono, F. H (2019). Survei 2019, orang Indonesia lebih doyan camilan ketimbang makanan berat. Diakses pada 20 februari 2025, dari <https://www.liputan6.com/health/read/4145413>
- Hastuti, S. (2017). Mutu dan Uji Inderawi (1st ed.). Instiper Yogyakarta.
- Hintono, A. (2022). Ilmu Pengetahuan Telur. Undip Press Semarang.
- Hodiono, L. (2022). *Baking At Home* (I. Herdiman & Y.Asmoro (eds.)). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hia, Kurnia. (2022). Pemanfaatan Daun Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) menjadi olahan makanan yang kaya akan antioksidan. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Pertanian. Universitas Borneo Tarakan: Kalimantan Utara. <https://repository.ubt.ac.id/repository/UBT30-12-2022-135213.pdf>
- Ikrawan, Y. Harvelly & Primansyah, W. (2019). Korelasi Konsentrasi Black Tea Powder (*Camelia Sinensis*) Terhadap Mutu Sensori Produk Dark Chocolate. *Jurnal Pasundan Food Technology*, 6(2), 105-113.

- Indriani, W., Fammela S., dan Muslimatun. (2023). *Effect of Micronutrient, Baking Temperature, and Baking Time on Sensory Acceptance of Butter Cookies*. *Jurnal Gizi Pangan* (18): 61-63. <http://Journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan>.
- Kowtaluk, H. (2001). *Discovering Food and Nutrition* (6th ed.). Glencoe/McGraw-Hill.
- Kurniawati, I., Fitriyya, M., & Wijayanti. (2018). Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 1, 238-242. <https://prosiding.unimus.ac.id>
- Kusuma, Titis dkk. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. UB Press
- Lawless, H.T., Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices* (2nd ed.). New York: Springer.
- Lestari, T. A., Jumiono, A., Fanani, M.Z., dan Akil, S. (2022). Proses Pengolahan Telur Beku. *Jurnal Pangan Halal* 4(1):35-29.
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan*. Remaja Rosdakarya.
- Manley, D. J. R. (1983). *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Ellis Horwood Ltd.
- Naibaho, F., dkk. (2022). Kegiatan Memperkenalkan Kreasi Olahan Daun Kelor Berupa Produk The Daun Kelor, Matcha Daun Kelor dan Stick Daun Kelor oleh Dosen dan Mahasiswa AKBID Santa Elisabeth Kefamenanu dalam Pameran Pembangunan HUT ke-100 Kota Kefemenanu NTT Tahun 2022. *Krida Cendikia*, 1(9).
- Nindy, D. S. (2019). Milenial Indonesia gemari “ngemil” saat beraktivitas. Diakses pada 20 februari 2025, dari <https://www.antaraneews.com/berita/951451>
- Nobosse, P. N., Fombang, E. N., & Mbofung, C. M. F. (2018). *Effect Of Moringa (Moringa oleifera) Leaf Maturity on Its Content of Phenolic Compounds and Antioxidant Activity*. *Food & Nutrition*, 6(3). 836-844.
- Nu'man, T. B., & Bahar, S. (2021). Tingkat Kesukaan dan Nilai Gizi Cookies dengan Penambahan Tepung dan Katuk dan Tepung Daun Kelor untuk Ibu Menyusui. *Jurnal Agroteknologi* 15(2), 94-105. <https://doi.org/10.19184/j.v15i02/24960>
- Nurhadi, B., dan Nurhasanah, S. (2010). *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Widya Padjajaran. Bandung.
- Nurhayati., dkk. (2021). Pelatihan Pembuatan Teh Kelor Sebagai Upaya Menjaga Imunitas Tubuh Selama Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2): 477-482.

- Pamungkas, R. A. D., Swastawati, F., dan Purnamayati, L. (2023). Karakteristik Fisika dan Kimia Nori Rumput Laut dengan Penambahan Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus nemothoporus*). *Jurnal ilmu dan teknologi perikanan*. 5(2): 111
- Paran, S. (2009). *100+ tip antigagal bikin Roti, Cake, Pastry & Kue Kering* (1st ed.). PT KawaN Pustaka
- Prajapati R. D., Murdia, P.C., Yadav, C.M., dan Chaudhary, J.L. (2003). *Nutritive Value of Drumstick (Moringa oleifera) leaves in sheep and goats*. *Indian Journal of Small Ruminants* (2):136-137.
- Putri, P. A. S. (2018). *Pembuatan Cookies Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Komposit Terigu dan Tepung Kuli Pisang* [Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar]. <https://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/1248/>
- Putri, E. D. H., dan Mayasari, C. U. (2020). *Operational Patisserie*. Graha Ilmu.
- Raditrini & Hani, R. (2017). *50 Variasi Kue Kering Renyah & Mudah dibuat* (Tantri & R. Afifahh (eds.);1st ed.). Demedia Pustaka
- Rahayu, W. P., & Nurosiyah, S. (2012). *Modul 1: Evaluasi Sensori dan Perkembangannya*. Universitas Terbuka. Jakarta. [://repository.ut.ac.id/4651/1/PANG4324-M1.pdf](https://repository.ut.ac.id/4651/1/PANG4324-M1.pdf)
- Rahmanda. (2024). Uji Kesukaan Terhadap Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa Eskrim Susu Kambing yang ditambah Bubuk Kopi Robusta Jangkat. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi.
- Redaksi trubus. (2019). *Daun Kelor Kaya Nutrisi*. Trubus Swadaya
- Rianto, E., Suryanto, E., & Rahmawati, A. (2020). Pengaruh Umur Panen Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1), 1-8.
- Rufiana, S., Karimuna, L., dan Ansharullah. (2022). Pengaruh Penambahan Kacang Almond (*Prunus dulcis*). Terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Tepung Kentang(*Solanium Tuberosum* L) Untuk Memenuhi Angka Kecukupan Gizi (AKG) pada Anak-Anak.
- Salvador, A., Varela P., Sanz, T., dan Fiszman, S.M. (2009). *Understanding Potato Chips Crispy Texture by Simultaneous Fracture and Acoustic Measurements, and Sensory Analysis*. *Food Science and Technology*. 42(3): 763-767.
- Sauver, A.S., dan Broin, M. (2010). *Growing and Processing moringa leaves*. Ghana: Moringa Association of Ghana.
- Silaban, R. R. B.(2024). *Matca: Minuman The Hijau dengan Manfaat Kesehatan yang Luar Biasa*. Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Soechan, L. (2016). *Crispy Cookies*. Gramedia Pustaka Utama
- Soekarto, S.T. (2012). Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Stamm, M. (2015). *The Pastry Chef's Apprentice*. Crestline.
- Suhardjito, Y. (2006). *Pastry dalam Perhotelan* (F. S. Suyantoro (ed.); 1st ed.). CV ANDI OFFSET.
- Sugiyono., Esther, M., dan Anton, Y. (2013). Pembuatan Creackers Jagung dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(2): 129-137.
- Sultantry, R. 1985. Kima Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Bagian Timur. Makassar.
- Suwarni., Sudarsono, M. R., & Yusuf, L. M. (2023). Daya Terima Cookies Tepung Ubi Jalar Kuning, Tepung Ikan Teri dan Tepung Daun Kelor Sebagai PMT Anak Stunting. *Jurnal Stunting dan Aplikasinya*, 2(1), 19-24. <https://doi.org/10.36990/jspa.v2i1.985>
- Syam, R. I. S., (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacia L*) Pada Pembuatan Cheese Straw Terhadap Kualitas Fisik dan Kualitas Organoleptik. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Tanalo, R. A. W. (2014). Pengaruh Perbedaan Proporsi Sukrosa- Gula Aren Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Marshmallow. Univeritas Katolik Widia Mandala. Surabaya.
- Thalia, A. O. (2019). Pemanfaatan Daun Kelor Untuk Perawatan Wajah dengan Masker Organik. Universitas Sebelas Maret
- Talitha, T. (2022). *Bahan Pembuat Tepung Terigu dan Perbedaan Protein Tinggi, Sedang, Kecil*. Gramedia. <https://www.gramedia.com/best-seller/tepung-terigu/>
- Trisyani, N. & Syahlan (2022). Karakteristik Organoleptik, Sifat Kimia dan Fisik Cookies yang di Substitusi dengan Tepung Daging Kerang Bambu (*Solen sp*). *Jurnal Agribisnis Perikanan*. 15(1), 188-196. <https://doi.org/1052046/agrikan.v15i1.188-196>
- Tunick, M.H., dkk. (2013). Critical Evaluation of Crispy and Crunchy Textures: A Review. *International Journal of Food Properties*. (16): 949-963.
- Voong, dkk. (2019). Understanding and Predicting Sensory Crispness of Deep-Fried Battered and Breaded Coatings. *Journal Texture Stud*. 50(6), 456-464. <https://doi.org/10.1111/jtxs.12456>
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yanis, M., Aminahh, S., dan Handayani, Y. (2018) Teknologi penanganan Pasca Panen Telur. *Buletin Pertanian Perkotaan* 8(2): 18-26.

Yashinta, M.R, Handayani & Afriyanti (2021). Karakter Fisik, Kimia dan Organoleptik *Cookies* Tepung Mocaf dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Lemak. *Food and Agricultural Product*, 1(1). <https://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap>

Yunitasari. (2019). *Khasiat & Manfaat Daun Kelor Untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*. Pustaka Baru Press

Yusup, F. (2018). Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Tarbiyah: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 7(1), 17-23.

Zaddana, dkk. (2022). Kandungan Serat dan Zat Besi Biskuit Tepung Beras Merah (Oriza Nivara) dan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Amerta Nutrition*, 6, 71-78. <https://e-journal.unair.ac.id/AMNT>

