

DAFTAR PUSTAKA

- Angelina, C., Swasti, Y. R., dan Pranata, F. S. 2021. Peningkatan nilai gizi produk pangan dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroteknologi*, 15(1).
- Apriyanto, M. 2018. Studi Penambahan Kemiri (*Aleurites Moluccanus*) terhadap Mutu dan Kekentalan Kecap Manis Air Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 40-44.
- Dhalia, B. 2023. Analisis Daya Trima, Kandungan Gizi Dan Umur Simpan Cookies Substitusi Tepung Buah Bit Dan Tepung Daun Kelor Untuk Pencegahan Anemia Pada Ibu Hamil (Doctoral Dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Djenar, N. S., dan Lintang, N. 2012. Esterifikasi minyak kemiri sunan (*Aleurites trisperma*) dalam pembuatan biodiesel. *Bionatura*, 14(3).
- Hermawan, D., Winahyu, D. A., Kurniasari, D., Listyaningsih, E., Furqoni, P. D., Herawati, K., dan Yulistiani, A. 2023. Cookies daun kelor sebagai inovasi makanan pendukung percepatan penurunan stunting. *Malahayati Nursing Journal*, 2(1), 1-10.
- Ilham, W. 2023. Analisis Studi Kelayakan Bisnis Dalam Pengembangan UMKM Kota Batam Pada Usaha Bunbun Cookies And Cakes. *Jurnal Mata Pariwisata*, 2(2), 58-66.
- Putri, A., Ardian, J., & Jauhari, M. T. 2022. Studi Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Tepung Biji Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), 1-7.
- Putri, M., Sari, E. J. M., & Fajri, M. A. 2023. Pelatihan Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Cookies Sehat Peningkat Gizi Dan Pencegahan Stunting Di Dusun Sudimoro, Timbulharjo, Bantul, Yogyakarta. *Edukasi Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 27-34.
- Risita, B. D. *Strategi Pemasaran Dan Analisis Bep Produk Kukis Ampas Kelapa Dikalangan Masyarakat Kota Bengkulu* (Doctoral dissertation, UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu).
- Sukriadi, E.H., dan listiarini, V.D. 2021. Kreasi *Choco Chips Cookies* Buah Alpukat. *jurnal kajian parawisata*, 3 (2), 53-59.
- Sulhatun, S., Mutiawati, M., dan Kurniawan, E. 2020. Pengaruh temperatur dan waktu pemasakan terhadap perolehan minyak kemiri dengan menggunakan cara basah. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 9(2), 54-60.
- Ulfah, T., dan Sulandjari, S. 2018. Pengaruh perbandingan minyak dan ampas biji kemiri (*aleurites moluccana l. willd*) terhadap hasil jadi kosmetik eyebrow pomade. *Jurnal Tata Rias*, 7(2).
- Zakaria, Z., Lestari, R., dan Hartono, R. 2013. Pemanfaatan Tepung Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Formulasi Pembuatan Makanan Tambahan untuk Balita Gizi Kurang. *Media Gizi Pangan*, 15(1), 1-7.
- Zulkarnaen, Z. 2021. *Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Cookies Daun Kelor* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Mataram).
- Shinta, S., dan Lestari, D. 2023. Kualitas Cookies Berbahan Campuran Tepung Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(8), 1906-1913.
- Aprilia, F. 2021. *Formulasi Dan Evaluasi Maskara Minyak Kemiri (Aleurites Moluccana) Dan Arang (Charcoal)* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Tanjungkarang).

- Novitaroh, A., Sulistiani, R. P., Isworo, J. T., & Syadi, Y. K. (2022). Sifat sensoris, kadar protein dan zat besi pada cookies daun kelor. *Jurnal Gizi*, 11(1), 32-43.
- Rosyidah, A. Z., & Ismawati, R. (2016). Studi tentang tingkat kesukaan responden terhadap penganeekaragaman lauk pauk dari daun kelor (*Moringa oleivera*). *E-journal Boga*, 5(1), 17-22.
- Restika, Ririt Restika. (2023). *Pembuatan Konsentrat Protein Dari Bungkil Kemiri Dengan Perbedaan Konsentrasi Larutan HCl*. Skripsi S1, Universitas Dharma Andalas.
- Azzahra, A., & Suryaalamsah, I. I. (2024). Formulasi cookies sumber zat besi dengan penambahan tepung daun kelor dan tepung sorgum sebagai kudapan alternatif pencegah anemia remaja putri. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 5(1), 1-12.
- Febrianti, F. N., Puspitasari, D., & Alfitri, K. N. (2025). Pendekatan Kadar Air Kritis Untuk Evaluasi Umur Simpan Cookies Kacang Merah Dan Bayam Merah Sebagai Snack Pencegah Anemia. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 24(2), 88-96.
- Madani, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., & Safitri, N. (2023). Analisis kandungan proksimat cookies tepung tempe. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(2), 77-86.
- Ataqwa, K. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L*) Terhadap Tungkat Kandungan Nilai Gizi Cookies Kacang Hijau.
- 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).
- Arsyadana, R. (2015). *Pembuatan Flakes Sereal Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Siap Saji* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Sudha, M. L., Vetrinani, R., & Leelavathi, K. (2007). Pengaruh serat dari berbagai jenis sereal terhadap karakteristik reologi adonan tepung.
- Widowati, S., Santoso, U., & Rahayu, W. P. (2019). Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap karakteristik kimia dan sensoris cookies. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(2), 85-92.
- Kurniawan, A., Pratiwi, R., & Lestari, S. (2020). Pemanfaatan bungkil biji sebagai substitusi tepung terigu terhadap peningkatan kadar protein dan nilai fungsional produk bakery. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(1), 45-53.
- Hamidah, S., & Sumarno, R. (2021). *Effect of Fortification Material Levels on Ash Content in Bakery Products*. Indonesian Journal of Food Science and Technology, 14(2), 45-52.
- Azrina, A., et al. (2018). *Contributions of Flour Components on Mineral Content and Ash Values in Baked Products*, Food Research International, 105, 234-242.