

## DAFTAR PUSTAKA

---

Midi, F. A. S., & Priyanti, E. (2020). Substitusi Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Cup Cake. *Garina*, 12(1).

Latif, S. I., Nahriana, N., & Ratnawati, R. (2018). *Inovasi Bakso dari Ikan Gabus (Channa Striata) dengan Substitusi Daun Kelor (Moringa Oleifera) dan Wortel (Daucus Carota)* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR).

Febriyanti, E. N. (2021). *Produksi dan Pemasaran Brownies Kering dengan Penambahan Daun Kelor* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).

Prabowo, A. R. (2016). *STUDI PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR PADA PRODUK KELOR CAKE TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).

Noviani, N. (2021). EDUKASI PEMANFAATAN DAUN KELOR MENJADI OLAHAN PRODUK PANGAN UNTUK MENAMBAH NUTRISI. *AMALIAH: JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*, 5(1), 60-64.

Putri, F. T. Y. (2020). *Inovasi Pembuatan Kue Kastengel menggunakan Campuran Tepung Jamur Tiram Putih* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).

Robby, H. K., Winagadipustaka, B., Barqi, W. S., & Harismah, K. (2017). Uji organoleptik dan Kadar glukosa Brownies dengan Substitusi Tepung daun kelor (moringa oleifera). *URECOL*, 195-200.

Kurniawati, I., Fitriyya, M., & Wijayanti, W. (2018). Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 1).

Dewi, F. K. (2016). *Pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor (Moringa oleifera) pada berbagai suhu pemanggangan* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).

Dewi, D. P. (2018). Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104-112.

Narissa, R. (2017). *Inovasi Pembuatan Cookies Berbasis Tepung Ubi Ungu 2017*. Bandung.

Azura (2020). *Penambahan Kacang Pistachio Dan Gula Aren Pada Kue Bolu Kering Sebagai Alternatif Panganan Sehat*. Bandung.

Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73-77.

Muntuuntu, D. C., Nurlena, N., & Karsiwi, R. R. M. (2019). Inovasi Kue Kering Berbahan Dasar Buah Jambu Biji 2019 (studi Kasus Dalam Produk Kue Nastar). *eProceedings of Applied Science*, 5(3).

Lukito, I. T. P. (2020). *PROSES INOVASI KASTENGEL BERBAHAN DASAR TEPUNG TEMPE* (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).

Sari, D. K., Marliyati, S. A., Kustiyah, L., Khomsan, A., & Gantohe, T. M. (2014). Uji organoleptik formulasi biskuit fungsional berbasis tepung ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Agritech*, 34(2), 120-125.

Widowati, S., & Soekarto, S. T. (2019). Pengayaan tepung kedelai pada pembuatan mie basah dengan bahan baku tepung terigu yang disubstitusi tepung garut. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 2(1), 41-48.