

DAFTAR PUSTAKA

- Aisy, R., Putri, G. N. A., Aulia, N. N., Salsabila, N., Indrawati, S., Madani, W. F., & Khastini, R. O. (2023). Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Alternatif Karbohidrat yang Meningkatkan Ekonomi Warga Banten. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 12(1), 47. <https://doi.org/10.20961/semar.v12i1.62162>
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. ., & Bilang, M. (2013). Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol.2 No.1(1), 5–8.
- Dyah, I., & Putri, A. (2024). *Aktivitas Antioksidan dan Evaluasi Sensori Kukis Tersubstitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kulit Buah Naga Merah [Antioxidant Activities and Sensory Quality of Cookies Substituted with Green Bean Flour and Red Dragon Fruit Peel Flour]*. 35(1), 67–78.
- East, M., & Valley, I. (n.d.). *A brief history of food processing*. <https://doi.org/10.1533/9781845696344.1>
- Hapsari, D. R., Hutami, R., Nurhalimah, S., & Rahmawati, A. (2025). *Karakteristik Sensori dan Kimia Minuman Susu Flakes Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pewarna Alami Buah Naga Sensory and Chemical Characteristics of Purple Sweet Potato Flakes Milk Drink*

with the Addition of Dragon Fruit Natural Dyes. 7(2), 170–181.

Hurdawaty, R. . R. T. . (2021). Pemanfaatan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Lapis Legit. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 6(1), 45–56.

Rahman, M. Z., Herlina, N., & Puspitasari, E. (2024). *Abdimas Galuh*. 6(September), 1358–1364.

Sari, Y. K., Hasan, S. N. S., Hulu, A. E., & Suci, A. (2024). *Pemanfaatan Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Alternatif Pembuatan Teh*. 3(3), 264–269.

Setyaningsih, A., Hidayatillah, S. A., & Ismawanti, Z. (2022). *Original Article Ganda Di Rumah Tangga Di Kota Surakarta Relationship of Food Security with Double Burden Malnutrition in Household in Surakarta City*. 5(1), 9–15.

Soeprijadi, L., Panjaitan, T. F. C., & Prabhita, T. S. A. (2024). PENGAMATAN Uji Sensori Nori Berbahan Dasar Rumput Laut Ulva lactuca DAN Gracilaria sp. *Marinade*, 6(02), 124–134.
<https://doi.org/10.31629/marinade.v6i02.6432>

Widyastuti, R., Novita, D., Nugroho, M. B., & Muflihati, I. (2020). *Studi Pembuatan Nori Artifisial Daun Kelor dengan Variasi Penambahan Bahan Pengikat*. 4(2).

Winarno, F. G. (1984). *Kimia Pangan dan gizi*. P.T. Gramedia.

https://books.google.co.id/books?id=_P4StAEACAAJ

Astawan, M. (2008). Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian.

Jakarta: Penebar Swadaya.

Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Umbi-umbian: Pengolahan dan Produk Olahannya. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Dewi, F. K., Sulasih, N., & Garnida, Y. (2016). Pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) pada berbagai suhu pemanggangan.

Rianse, M. I. (2017). Pengaruh konsentrasi k-karagenan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik produk vegetable leather dari daun kelor (*Moringa oleifera* L.) [Skripsi]. Universitas Halu Oleo, Kendari.

Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Kementerian Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.

Kementerian Kesehatan RI. (2020). *Panduan Gizi Seimbang*. Jakarta.

United States Department of Agriculture (USDA). (2023). *FoodData Central*.

FAO. (2022). *Food Composition Database for Biodiversity*.

- Mardiana, L. (2018). *Daun Kelor sebagai Sumber Gizi dan Pangan Fungsional*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Aisy, R., Putri, G. N. A., Aulia, N. N., Salsabila, N., Indrawati, S., Madani, W. F., & Khastini, R. O. (2023). Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Alternatif Karbohidrat yang Meningkatkan Ekonomi Warga Banten. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 12(1), 47. <https://doi.org/10.20961/semar.v12i1.62162>
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. ., & Bilang, M. (2013). Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol.2 No.1(1), 5–8.
- Dyah, I., & Putri, A. (2024). *Aktivitas Antioksidan dan Evaluasi Sensori Kukis Tersubstitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kulit Buah Naga Merah [Antioxidant Activities and Sensory Quality of Cookies Substituted with Green Bean Flour and Red Dragon Fruit Peel Flour]*. 35(1), 67–78.
- East, M., & Valley, I. (n.d.). *A brief history of food processing*. <https://doi.org/10.1533/9781845696344.1>
- Hapsari, D. R., Hutami, R., Nurhalimah, S., & Rahmawati, A. (2025). *Karakteristik Sensori dan Kimia Minuman Susu Flakes Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pewarna Alami Buah Naga Sensory and Chemical Characteristics of Purple Sweet Potato Flakes Milk Drink with the Addition of Dragon Fruit Natural Dyes*. 7(2), 170–181.

- Hurdawaty, R. . R. T. . (2021). Pemanfaatan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Lapis Legit. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 6(1), 45–56.
- Rahman, M. Z., Herlina, N., & Puspitasari, E. (2024). *Abdimas Galuh*. 6(September), 1358–1364.
- Sari, Y. K., Hasan, S. N. S., Hulu, A. E., & Suci, A. (2024). *Pemanfaatan Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Alternatif Pembuatan Teh*. 3(3), 264–269.
- Setyaningsih, A., Hidayatillah, S. A., & Ismawanti, Z. (2022). *Original Article Ganda Di Rumah Tangga Di Kota Surakarta Relationship of Food Security with Double Burden Malnutrition in Household in Surakarta City*. 5(1), 9–15.
- Soeprijadi, L., Panjaitan, T. F. C., & Prabhita, T. S. A. (2024). Pengamatan Uji Sensori Nori Berbahan Dasar Rumput Laut Ulva Lactuca DAN Gracilaria sp. *Marinade*, 6(02), 124–134.
<https://doi.org/10.31629/marinade.v6i02.6432>
- Widyastuti, R., Novita, D., Nugroho, M. B., & Muflihati, I. (2020). *Studi Pembuatan Nori Artifisial Daun Kelor dengan Variasi Penambahan Bahan Pengikat*. 4(2).
- Winarno, F. G. (1984). *Kimia Pangan dan gizi*. P.T. Gramedia.
https://books.google.co.id/books?id=_P4StAEACAAJ