

DAFTAR PUSTAKA

- Andriati, E. D., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., & Kuncoro, A. (2024). *Inovasi Pembuatan Cookies dengan Pemanfatan Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Ridiata) Universitas Negeri Surabaya , Indonesia*. 1(4).
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 79–93. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i01.22089>
- Anggraeni, D. (2023). Resep Kue Kering Lebaran, Choco Mini Cookies Legendaris yang Manjakan Lidah. *Tribun Kaltim*, 1. https://kaltim.tribunnews.com/2023/04/16/resep-kue-kering-lebaran-choco-mini-cookies-legendaris-yang-manjakan-lidah#google_vignette
- Anggraini, L. (2021). *Daya Terima Uji Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Katuk (Sauropus androgynus) Dan Kacang Hijau (Vigna radita) Sebagai Cemilan Ibu Menyusui*.
- Astuti, Y., & Idealistiana, L. (2024). Efektivitas Teh Daun Kelor Terhadap Peningkatan HB Pada Remaja Putri dengan Anemia. *Malahayati Nursing Journal*, 6(7), 2644–2655. <https://doi.org/10.33024/mnj.v6i7.11418>
- BSN. (1992). *Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/sni>
- BSN. (2022). *Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/sni>
- Cahyaningati, O. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) Terhadap Kadar β -Karoten Dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(3), 345–351. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.03.5>
- Damayanti, A., & Widiawati, I. (2022). Efektivitas Pemberian Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Produksi Asi Dan Kenaikan Berat Badan Bayi. *Jurnal Kesehatan Siliwangi*, 2(3), 861–869. <https://doi.org/10.34011/jks.v2i3.788>
- 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. <https://doi.org/10.35842/ilgi.v1i2.22>
- Failisnur, Firdausni, & Silfia. (2015). Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Sifat Fisika Dan Kimia Bubuk Kedelai. *Jurnal Litbang Industri*, 5(1), 37–43.

- Fauziyah, A. N., Sulaeman, A., Hastuti, W., & Fauziyah, R. N. (2024). Formulasi Dan Analisis Mutu Cookies Laktogenik Berbasis Daun Katuk Dan Kacang Kedelai Untuk Ibu Menyusui. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 3(1), 53–61. <https://doi.org/10.34011/jgd.v3i1.2209>
- Firdanansi, A. (2022). *Evaluasi Karakteristik Sensorik Cookies Yang Menggunakan Tepung Kuning Telur Pada Lama Pengocokan Yang Berbeda*.
- Fitria, A., Sikumbang, S. R., Nurrahmaton, N., & Vatunah, N. (2022). Pengaruh Pemberian Kacang Kedelai (Glycine Max) Terhadap Peningkatan Produksi ASI Pada Ibu Postpartum Di Klinik Pratama Hanum Tanjung Mulia Medan. *Jurnal Ilmu Keperawatan Dan Kebidanan*, 13(1), 75–82. <https://doi.org/10.26751/jikk.v13i1.1250>
- Hernita, E. (2024). Effectiveness of Administering Moringa Leaves to Increase Breast Milk Production in Breastfeeding Mothers at South Pusesangan Health Center Regency, Bireuen. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 10(1), 313–323.
- Johan, H., Anggraini, R. D., & Noorbaya, S. (n.d.). *Potensi Minuman Daun Kelor Terhadap Peningkatan Produksi Air Susu Ibu (ASI) Pada Ibu Postpartum*. 192–194.
- Kesuma, E. G., & Yuliasuti, L. P. S. (2023). Promosi Kesehatan Untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Keterampilan Ibu Menyusui Dalam Perilaku Pemberian ASI Eksklusif di RS Hl Manambai Abdulkadir. *Jurnal Hasil Kegiatan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(3), 25–34.
- Khairani, A. S., & Soviana, E. (2022). Hubungan Pemberian Asi Eksklusif Dengan Kejadian Stunting Pada Balita Di Kelurahan Hadimulyo Timur Kabupaten Kota Metro Provinsi Lampung. *Indonesian Journal of Nutrition Science and Food*, 1(2), 1–7.
- Marfuah, D., Luthfianto, D., Khotimah, S. K., Kusudaryati, D. P. D., Rachmawati, N. A., Noviyanti, R. D., Wardana, A. S., Fauzi, M. S., & Satriani. (2020). Dasar Ilmu Gizi. In *Jurnal SPORTIF : Jurnal Penelitian Pembelajaran* (Vol. 2, Issue 6). <https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results%0Amuhammadkahfi16060474066@mhs.unesa.ac.id>
- Nafilah Sri Sagita. (2023). PDPOTJI Ceritakan Awal Mula Kelor Jadi Herbal Jagoan, Dulu Dianggap Mistis. *DetikHealth*, 1. <https://health.detik.com/berita-detikhealth/d-6604203/pdpotji-ceritakan-awal-mula-kelor-jadi-herbal-jagoan-dulu-dianggap-mistis>
- Nina, B. (2023). *All About Baking Ala Bunda Nina* (I. Hardiman & Y. Asmoro (eds.)). Gramedia Pustaka Utama.
- Nurbaya, S. R., & Estiasih, T. (2013). Pemanfaatan Talas Berdagang Umbi Kuning (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 1(1), 46–55.

- Nurillah, N., & Yuniarti, E. (2023). Literature Review: Efektivitas Daun Kelor *Morinaga Oleifera* Terhadap Produksi Air Susu Ibu. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 23(2), 308–316. <https://doi.org/10.35965/eco.v23i2.2573>
- Oktafiani, H., Sari, D. N., & Valiani, C. (2022). Smoothies Almond Kelor sebagai Nutrisi Tambahan Ibu Nifas untuk Meningkatkan Kuantitas Air Susu Ibu. *JURNAL KESEHATAN PERINTIS (Perintis's Health Journal)*, 9(2), 131–137. <https://doi.org/10.33653/jkp.v9i2.901>
- Pattypeilohy, A., & Henukh, D. melanieka S. (2019). Pengaruh Pemberian Air Rebusan Buah Papaya Dalam Meningkatkan Produksi ASI Ibu Nifas Di Puskesmas Manutapen. *CHMK Midwifery Scientific Journal*, 2, 33–38.
- Prasanda, A. (2021). *Pilihan Tepung Low Carb untuk Pengidap Diabetes*. Klikdokter. <https://www.klikdokter.com/info-sehat/diabetes/pilihan-tepung-low-carb-untuk-pengidap-diabetes>
- Puspitadini, M., & Budiono, I. (2023). Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate* L.) pada Cookies sebagai Alternatif Makanan Tambahan Ibu Menyusui. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(1), 50–58. <https://doi.org/10.15294/ijphn.v3i1.55362>
- Puspitasari, E. (2018). Pengaruh Pemberian Susu Kedelai Terhadap Peningkatan Produksi Asi Pada Ibu Nifas Di Rb Bina Sehat Bantul. *Jurnal Kebidanan*, 7(1), 54. <https://doi.org/10.26714/jk.7.1.2018.54-60>
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 124–131. <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213>
- Rasmaniar;, Rahayu, E. S., Sumardi, R. N., Hasanah, L. N., Atmaka, D. R., Alfiah, E., Pasaribu, R. D., & Pattola. (2021). Pengantar Kesehatan dan Gizi. In *Yayasan Kita Menulis*. https://r.search.yahoo.com/_ylt=Awr1QPH6Sg1mEP4QRILLQwx.;_ylu=Y29sbwNzZzMEcG9zAzEEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1712175995/R0=10/RU=https%3A%2F%2Fwww.researchgate.net%2Fpublication%2F362847421_Pengantar_Kesehatan_dan_Gizi/RK=2/RS=IrewpZRjWHn6AkfhcuEuT6m1I-
- Razak, M., & Muntikah. (2017). Ilmu Teknologi Pangan. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 11, Issue 1). http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI
- Safira, S. A., Gumilar, M., Dewi, M., & Mulyo, G. P. E. (2022). Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies Soygreen Formula Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Kedelai. *Jurnal Kesehatan Siliwangi*, 2(3), 1028–1040. <https://doi.org/10.34011/jks.v2i3.868>

- Safitry, A., Pramadani, M., Febriani, W., Achyar, A., & Fevria, R. (2021). Uji Organoleptik Tempe dari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). 358–368.
- Salmiyah, A. B. S. (2018). Fitokimia dan Antioksidan Pada Buah Tome-Tome (Flacourtia Inermis). *Hospital Majapahit*, 10(1), 43–50.
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. 35–40. <https://doi.org/10.1108/eb050265>
- Sanusi, T., Rahmawati, Y., & Yulia, C. (2023). Daya Terima Dodol Berbahan Dasar Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dengan Penambahan Karagenan. 1–18.
- Sariani, A., Suranadi, L., Sofiyatin, D. R., Gizi, J., Mataram, K., Praburangkasari, I. J., Cermen, D., & Mataram, S. K. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (Glyine Max L.) Terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies. *Jurnal Gizi Prima*, 4(1), 1–7.
- Suhaid, D. N., Dini, K., Kadarsih, M., & Pratiwi, A. I. (2024). Hubungan Antara Motivasi Dengan Pengetahuan Tentang ASI Eksklusif. 8(2), 15–20. <http://repo.poltekkes-medan.ac.id/xmlui/handle/123456789/1950>
- Utami, N. R., & Prasetyawati, Z. T. (2020). Subtitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Jurnal Media Penndidikan, Gizi Dan Kuliner*, 9(2), 55–61.
- Wijaya, I., & Widhiastuty, N. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Cangu. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 1(2), 82–92. <https://doi.org/10.51713/jotis.v1i2.58>
- Yanti, F. M. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Nilai Indeks Glikemik Dan Kadar Protein Flakes Sagoobu Sebagai Cemilan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. 1–74. <http://repo.upertis.ac.id/id/eprint/1934>
- Yuliani, Y., Septiansyah, A., & Emmawati, A. (2021). Karakteristik organoleptik dan kadar serat kasar abon dari formulasi daging ikan patin dan jantung pisang kepok. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(1), 23–30. <https://doi.org/10.35941/jtaf.3.1.2021.5485.23-30>