

DAFTAR PUSTAKA

- Am, S., Nut, K., & Tanam, S. F. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta*, 5(30), 35–44.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). PENINGKATAN NILAI nKELOR (*Moringa oleifera*): REVIEW. *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 79. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i01.22089>
- Arimawan, J., & Santoso, A. (2023). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Penambahan Bubuk Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*) terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Klepon. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 2(4), 183–195. <https://doi.org/10.25047/jofe.v2i4.4292>
- Crop, A., Society, S., Gandji, K., Chadare, F. J., Idohou, R., Salako, V. K., & Assogbadjo, A. E. (2018). *STATUS AND UTILISATION OF Moringa oleifera Lam : A REVIEW Moringa oleifera Lam . is the most widely cultivated species of the tropical flowering plant family Moringaceae containing thirteen diverse species (Shahzad et al . , 2013) . Moringa oleifera is i.* 26(1), 137–156.
- Dameswari, A. O. O. (2019). Pemodelasian Bentuk dan Warna Dadar Gulung Menjadi Lebih Modern. *Ilmu Teknologi Pangan*, 1(1), 1–7.
- fajri, rahmatu, R., & Alam, N. (2018). Kadar Klorofil dan Vitamin C Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dari Berbagai Ketinggian Tempat Tumbuh. *J. Agrotekbis*, 6(2), 151–158.
- Helyanan, G. V. (2015). Analisis Pewarna dan Pemanis Sintetis serta Kualitas Mikrobiologis Klepon di Daerah Kota Yogyakarta. *Universitas Atma Jaya Yogyakarta*, 9–33.
- Hubner, I. B., Lindy, A., Nurintan, N., & Juliana, J. (2020). Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Substitusi Dari Tepung Terigu Pada Pembuatan Lidah Kucing. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 6(2).

<https://doi.org/10.30813/jhp.v6i2.2413>

Ismunandar, I., Mulyadin, M., & Triyadi, A. (2021). Pelatihan Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Makanan Ringan Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Kelurahan Panggi Kota Bima. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 236–242. <https://doi.org/10.54951/comsep.v2i2.102>

Kamsiati, E. (2006). Pembuatan bubuk sari buah tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) dengan metode foam mat drying. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 113–119.

Kurniawati, I., & Fitriyya, M. (2018). karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1, 238–243. <http://prosiding.unimus.ac.id>

Mayasari, I., Sugeng, N. W., & Ratnaningtyas, H. (2021). Peran Bauran Pemasaran Terhadap Keputusan Pembelian Generasi Milenial: Studi Jajanan Tradisional. *At-Tadbir : Jurnal Ilmiah Manajemen*, 5(2), 135. <https://doi.org/10.31602/atd.v5i2.4799>

Midi, F. A. S., & Priyanti, E. (2016). Subtitusi Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Cup Cake Subtitution of Kelor Leaves Flour in Making Cup Cake. *Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang*. <https://revistas.ufrj.br/index.php/rce/article/download/1659/1508%0Ahttp://hipatiapress.com/hpjournals/index.php/qre/article/view/1348%5Cnhttp://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/09500799708666915%5Cnhttps://mckinseyonsociety.com/downloads/reports/Educa>

Moedjihewati, T., Octavianti, M., Handriati, A., & Handayani, B. (2023). Pemanfaatan Daun Kelor bagi Pencegahan Stunting di Desa Surianeun Kabupaten Pandeglang. *Seandanan: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(1), 8–14. <https://doi.org/10.23960/seandanan.v3i1.54>

Momongan, N. R., Montol, A. B., Kereh, P. S., & Imbar Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Manado, H. S. (2023). Use Of Functional Foods Of

- Moringa Leaf (Moringa Oleifera) Into Variety Of Food Products In Anemia Management Efforts Halaman: 81-90 Nita R. Momongan, dkk Use Of Functional Foods Of Moringa Leaf (Moringa Oleifera) Into Variety Of Food Products In Anemia M. *Jurnal Ilmiah Perawat Manado* , 81–90.
- Prof. Dr. Suryana, Ms. (2012). Metodologi Penelitian : Metodologi Penelitian Model Praktis Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. *Universitas Pendidikan Indonesia*, 1–243. <https://doi.org/10.1007/s13398-014-0173-7.2>
- Ratminingsih, N. M. (2010). Penelitian Eksperimental Dalam Pembelajaran Bahasa Kedua. *Prasi*, 6(11), 31–40.
- Restyasari, D. O. (2018). *Pengaruh Penggunaan Pewarna Alami Angkak Dalam pembuatan Kue Ku Terhadap Daya Terima Konsumen*. 5515134029. <http://repository.unj.ac.id/272/>
- Ria Erika Marita Dellima, B., Karina Putri, M., Manda Liung, A., & Tinggi Ilmu Kesehatan Akbidyo, S. (2023). PENETAPAN KADAR KLOOROFIL DAUN KELOR (Moringa oleifera Lam.) DAN APLIKASINYA DALAM FORMULASI SEDIAAN GEL Determination of Chlorophyll Levels in Moringa (Moringa oleifera Lam.) Leaves and Their Application in Gel Preparations. *Jurnal Jamu Kusuma*, 3(1), 1–6.
- Saryono, & Anggraeni, D. M. (2013). *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif* (Issue January).
- Sintya, J. (2018). *No Title Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada Proses Pembuatan Bolu Kukus Mekar di UKM TT Alingga Janggan RT 1/1 Jatiroto, Wonogiri, Jawa Tengah*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:199134585>
- Sugiyono. (2007). *PENELITIAN EKSPERIMEN A. Pendahuluan*. 107–107.
- Sutji Marhaeni. Luluk. (2021). Daun kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dan Antioksidan. *AGRISIA*, 13.

Sutomo, B. (2012). *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering, dan Jajanan Pasar*. Ns Book.

Wahyuningsih, R., & Darni, J. (2021). Edukasi Pada Ibu Balita Tentang Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Kudapan Untuk Pencegahan Stunting. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sasambo*, 2(2), 161. <https://doi.org/10.32807/jpms.v2i2.687>

Warsito, H., & Sa'diyah, K. (2019). Studi Pembuatan Klepon dengan Substitusi Tepung Sagu sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah Bagi Penderita Diabetes Meliitus Tipe 2. *Jurnal Kesehatan*, 7(1), 45–57. <https://doi.org/10.25047/j-kes.v7i1.74>