

DAFTAR PUSTAKA

- Adna Ridhani, Muhammad & Nur Aini. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://journal.unpas.ac.id/index.php/foodtechnology/article/view/4106/2118>
- Agustin, Nurul. Indah. (2018). Penentuan Umur Simpan Dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dan Analisis Proksimat Pada Minuman Rumput Laut. [Tesis], 1–108. https://repository.its.ac.id/50846/1/0121144000026Undergraduate_Theses.pdf
- Bolarinwa, Islamiyat Folashade, Tawakalitu Eniola Aruna & Akeem Olayemi Raji. (2019). Nutritive value and acceptability of bread fortified with moringa seed powder. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 18(2), 195–200.
- Borrego, A. (2021). Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) moench) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Uji Aktivitas Antioksidan. 10(2), 6. <https://media.neliti.com/media/publications/469987-formulasi-snack-bar-tepung-sorgum-sorghu-5f732ff9.pdf>
- Chaturvedi, Neelam, dkk. (2011). Cereals nutraceuticals, health ennoblement and diseases obviation: A comprehensive review. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 1(7), 6–12. https://japsonline.com/admin/php/uploads/163_pdf.pdf
- Dwi, Ratna Sawab Cahyani & Kokom Komariah. (2019). Pemanfaatan Tepung Sorghum Dalam Pembuatan Friendzone Sebagai Makanan Siap Saji. *Iptek Tanaman Pangan*, 2(1), 27–29.
- Faizah, Nurul. (2011). Formulasi Nutrasetikal Sediaan Soft Candies. 10. <https://dspace.uii.ac.id/bitstream/handle/123456789/33573/07613142%20Nurul%20Faizah.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Fauziah, A'immatul Marliyati Sri Anna & Lilik Kustiyah (2017). Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan Dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 147–152. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/view/18088/13208>
- Fernanda, Muhhammad Hanny Fernanda & Prasetyo Handrianto. (2022). Peningkatan Pendapatan Warga Desa melalui Pembuatan Minuman Nutrasetikal: Pelatihan di Desa Drenges, Bojonegoro. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 445–451. <https://journal.unilak.ac.id/index.php/dinamisia/article/view/5101/3958>

- Ferreira, Paulo Michel Pinheiro, dkk. (2008). Moringa oleifera: Bioactive compounds and nutritional potential. *Revista de Nutricao*, 21(4), 431–437. <https://www.scielo.br/j/rn/a/YxKzSFbdyg8YKq7QnKGyXfD/?format=pdf&lang=en>
- Gopalakrishnan, Lakshmipriya, Kruthi Doriya & Devarai Santhosh Kumar. (2016). Moringa oleifera: A review on nutritive importance and its medicinal application. *Food Science and Human Wellness*, 5(2), 49–56.
- Gusnadi, Dendi, Riza Taufiq & Edwin Baharta. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888. <https://media.neliti.com/media/publications/469555-none-2572d4a6.pdf>
- Herawati, Heny. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124–130. https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/11/p3274082_penentuan_umur_simpan-libre.pdf
- Hidayat, Iyan Rifky, Ade Zuhrotun & Iyan Sopyan. (2020). Design-Expert Software sebagai Alat Optimasi Formulasi Sediaan Farmasi. *Majalah Farmasetika*, 6(1), 99–120. <https://jurnal.unpad.ac.id/farmasetika/article/view/27842/14253>
- Husein, Muhamad. Arif. (2017). Analisis Kandungan Kalsium dan Tingkat Penerimaan Kulit Kopi & Daun Kelor (Moringga oloifera lam). <https://repository.itspku.ac.id/217/2/2013030021.pdf>
- Isdamayani, Linda & Binar Panunggal. (2015). Kandungan Flavonoid, Total Fenol, Dan Antioksidan Snack Bar Sorgum Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 4(4), 342–349. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/10108/9815>
- Karina Citra Rani. (2021). (37). “Formulasi Granul Sereal Daun Kelor dengan Variasi Jenis Pengikat dan Konsentrasi Xanthan Gum.” *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia* 19.2 (2021): 204-215. https://repository.ubaya.ac.id/40897/1/JIFI_Sereal%20Daun%20Kelor.pdf
- Laki, Laurentinus & Dyah Ilminingtyas. (2022). Pengolahan Sosis Ikan Bandeng (Chanos chanos) dengan Penambahan Serbuk Daun Kelor (Moringa oleifera Lamk) untuk Meningkatkan Kandungan Serat. *Jurnal Agrifoodtech*, 1(2), 50–67. <https://jurnal2.untagsmg.ac.id/index.php/Agrifoodtech/article/view/307/269>
- Lobubun, Nurul Afifi & Lutfi Chabib. (2022). Formulasi Granul Effervescent Ekstrak Aseton Rimpang Kencur (Kaempferia Galanga L.) dengan Variasi Konsentrasi Polivinilpirolidon. *Journal of Pharmaceutical and Health Research*, 3(3), 139–149. <https://ejurnal.seminar-id.com/index.php/jharma/article/view/2922/1705>

- Lubis, Darwin Parlaungan, dkk. (2023). Identifikasi Pencegahan Stunting Pada Balita Melalui Penerapan Pola Hidup Sehat (Studi Kasus Kelurahan Sunggal). *Satwika: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 63–69. <https://journal.unj.ac.id/unj/index.php/satwika/article/view/35234/15329>
- Oyeyinka, Adewumi Toyin & Samson Adeoye Oyeyinka. (2018). Moringa oleifera as a food fortificant: Recent trends and prospects. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 17(2), 127–136.
- Parma. (2009). Healthy growth and nutrition in children. Barilla Center for Food and Nutrition, 8–9. http://www.unscn.org/layout/modules/resources/files/healthy_growth_and_nutrition.pdf
- Rahayu, Ria Muji, Eti Poncorini Pamungkasari & CSP Wekadigunawan. (2018). The Biopsychosocial Determinants of Stunting and Wasting in Children Aged 12-48 Months. *Journal of Maternal and Child Health*, 03(02), 105–118. https://www.researchgate.net/publication/323718614_The_Biopsychosocial_Determinants_of_Stunting_and_Wasting_in_Children_Aged_12-48_Months
- Rani, Karina Citra, dkk. (2019). Pengembangan Nutrasetikal Sereal Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) dengan tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L.) sebagai pengikat. In *JFIOnline | Print ISSN 1412-1107 | e-ISSN 2355-696X* (Vol. 11, Issue 2, pp. 38–50). <https://jfi-online.org/index.php/jfi/article/view/6/10>
- Riza Adrianoor Saputra, dkk. (2021). The Miracle Tree : Manfaat Kelor Terhadap Masyarakat. 1(2), 54–62. <https://ppjp.ulm.ac.id/journals/index.php/ilung/article/view/3959/3148>
- Sauveur, Armelle de Saint & Melanie Broin. (2013). Growing and processing moringa leaves. *Moringa Association of Ghana*, 5–70. <https://cgspace.cgiar.org/server/api/core/bitstreams/788f440a-0d95-4a3e-a82c-fcc39c8c55e6/content>
- SNI 01-4270-1996 Susu Sereal. (1996). SNI 01-4270-1996. https://kupdf.net/download/sni-01-4270-1996-sususereal_59ccd1b508bbc54962686e8c_pdf
- Sugianto, Made Agus. (2021). Analisis Kebijakan Pencegahan Dan Penanggulangan Stunting Di Indonesia: Dengan Pendekatan What Is The Problem Represented To Be? *Jurnal EMBISS*, 1(3), 197–209. <https://media.neliti.com/media/publications/386888-analisis-kebijakan-pencegahan-dan-penang-d339a27d.pdf>
- Sholikhati Anisa, Riani Putri Rahmawati & Shinta Dwi Kurnia. (2022). Analisis Mutu Fisik Granul Ekstrak Kulit Manggis. 7(1), 1–9. <https://ejr.umku.ac.id/index.php/IJF/article/view/1421>
- Sugiyono. (2014). Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D. https://digilib.stekom.ac.id/assets/dokumen/ebook/feb_35efe6a47227d6031a75569c2f3f39d44fe2db43_1652079047.pdf

- Sunartaty, Rita & Ruka Yulia. (2017). Pembuatan Abu Dan Karakteristik Kadar Air Dan Kadar Abu Dari Abu Pelepeh Kelapa. Seminar Nasional II USM Eksplorasi Kekayaan Maritim Aceh Di Era Globalisasi Dalam Mewujudkan Indonesia Sebagai Poros Maritim Dunia, 1, 560–562.
<https://ojs.serambimekkah.ac.id/semnas/article/view/434/398>
- Sunaryo, Reza Aditya, Mohammad Zaky & La Ode Akbar Rasydy. (2020). Formulasi Nutrasetikal Gummy Candies Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). Jurnal Farmagazin, VII(2), 61–67.
<https://media.neliti.com/media/publications/328845-formulasi-nutrasetikal-gummy-candies-sa-8fb2ae0a.pdf>
- Tri, Dewanti, W Harijono & Nurma S. (2014). Tepung Bubur Sereal Instan Metode Ekstruksi Dari Sorgum dan Kecambah Tunggak (Kajian Proporsi Bahan dan Penambahan Meltodekstrin)
<https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/136/503>
- Tungadi, Robert. (2018). Sediaan solida.
- Tuti, Indra Syahmidarni Al Islamiyah & Vania Canisa Basma. (2023). Profil Nutrisi dan Kualitas Sensori Produk Sereal Jewawut dengan Subsitusi Teh Hijau. Nutrition Science and Health Research, 1(2), 13–20.
<https://ojs.unsulbar.ac.id/index.php/nutrition/article/view/2251/1129>
- Viani, Tri Okta. (2023). Formulasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Sensori, Fisik, Dan Kimia Cupcake. Jurnal Agroindustri Berkelanjutan, 2(1), 147–160.
<https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JAB/article/view/7191/4695>
- Wulandari Endah , dkk. (2019). Profil Gelatinisasi Tepung Sorgum Putih Termodifikasi A-Amilase. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, 30(2), 173–179.
https://www.researchgate.net/publication/339205950_PROFIL_GELATINISASI_TEPUNG_SORGUM_PUTIH_TERMODIFIKASI_a-AMILASE