

DAFTAR PUSTAKA

- Afianti,F.,& Indrawati, V. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dan Air terhadap Sifat Organoleptik Crackers. *EJournalBoga*,Vol 04 . (1) 46- 55.
https://drive.google.com/file/d/1FSpSOGjLXbgJPq3D0UPWg3E_8YExK_IT/view?usp=drivesdk
- Arina, Maya. Rosnasari Daat. (2022). Hubungan Praktik Pola Asuh Ibu Dengan Kejadian Stunting Pada Balita Usia 24 59 BulanVol. 5, Issue
https://drive.google.com/file/d/1FU4Jq_ZYck8y_QYdEHRREmSeJpdbVBN/view?usp=drivesdk
- Augustyn, Gelora Helen., Helen Cynthia Dewi Tuhumury,. & Matheos Dahoklory (2017).Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol 6 (2), 5258.
<https://drive.google.com/file/d/1Faj4nZoagg5BEGGgI8zH9p0H4kLHw3ED/view?usp=drivesdk>
- Claudia, Ricca.,dkk (2015).Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L dan Tepung Jagung (*Zea mays*)Fermentasi. *Pangan Dan Agroindustri*, Vol 3 (4),1589 1595.
<https://drive.google.com/file/d/1Fbm5G210ScIcmRhIpRzSHZhVn33kn6Y/view?usp=drivesdk>
- Clarita Angelina.,Yuliana Reni Swasti.,Franciscus Sinung Pranata.(2021). Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*): Review Increased Nutritional Value of Food Products with the Addition of Moringa Leaf Powder: *A Review. Jurnal Agroteknologi*, Vol 15 (01), 7993.
<https://drive.google.com/file/d/1FmAjJLduD0kTRN2lGu5HRfSoussrpaP/view?usp=drivesdk>
- Dewanti, L. P., Widodo, A., & Fadhilah, E. (2016). Pengaruh Pemberian Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Varietas Nusa Tenggara Timur Terhadap Kadar Albumin Darah Tikus Putih (*Rattus Norvegicus* Strain Wistar) Yang Diberi Diet Non Protein. *Argipa*,Vol 1 (1), 23–39.
https://drive.google.com/file/d/1FpFH4SnfdiU6uTkbFeF_EXwQVcJ3ryJK/view?usp=drivesdk
- Dwiani, Afe.,(2018). Pengaruh Pencampuran Tepung Pisang Kepok, Tepung Kacang Tunggak Dan Tepung Daun Kelor Terhadap Kandungan Mineral MpAsi Biskuit Bayi. *Jurnal Agrotek Ummat*, Vol 5 (1) ,237.
<https://drive.google.com/file/d/1FsvJM1QIQnDijD42fjLp7If5OS95i9WW/view?usp=drivesdk>

- Gelora Helena Augustyn., Helena Cynthia Dewi Tuhumury., Matheos Dahoklory. (2017). Pengaruh penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Biskuit Mocaf. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol 6 (2) 52-58
https://drive.google.com/file/d/1Fwk5_9Qwak4DeZq69H_1YeL27GPROIg/view?usp=drivesdk
- Gusnadi, Dendi., Riza, Taufik R., Edwin Baharta. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMK M di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, Vol 1(12), 2883-2888.
<https://drive.google.com/file/d/1G2TS0TfHq52WiUnK9DtyDt9rbG8DRTc/view?usp=drivesdk>
- Hasnelly, In siti N, Audina, Meiliawati (2020). Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta* L. Schott) Dengan Tepung Ubi Jalar Orany (*Ipomea Batatas*) Dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Crackers Sayuran. *Pasundan Food Technology Journal*, Vol 7 (2)
<https://drive.google.com/file/d/1G5rsuMN9zE5RzVrDIMurTMTGXzki9WHT/view?usp=drivesdk>
- Hanif Fauziah, & Berawi Khairun Nisa. (2022). Literature Review: Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Makanan Sehat Pelengkap Nutrisi 1000 Hari Pertama Kehidupan Literature Review: Moringa Leaves (*Moringa oleifera*) as Healthy Food Complementary Nutrition for the First 1000 Days of Life. *Jurnal Kesehatan*, Vol 13 (2), 398-407.
<https://ejurnal.poltekkes tjk.ac.id/index.php/JK/article/view/1415>
- Hamidah Nanik., Mia Fransisca., Indah Asrifah. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning, Tepung Ikan Lele Dumbo Terhadap Nilai Gizi, Mutu Organoleptik Biskuit. *Jurnal Media Kesehatan Perawatan Kesehatan*, Vol 3 (2)
<https://drive.google.com/file/d/1GMoFTLJeLqoMbwutonS51QuA6LJ9Q4Hs/view?usp=drivesdk>
- Hamidah, Nanik, Fransisca Mia, Asrifah, Indah (2017). Pengaruh substitusi tepung labu kuning, tepung ikan lele umbo Terhadap nilai gizi, mutu organoleptik biskuit. *Health Care Media*, Vol 3 (2)
<https://drive.google.com/file/d/1G924lwQ4QXWNEJtVwMngcfhnlKZPpkBr/view?usp=drivesdk>
- Jamaludin, dkk., (2023). Formulasi Pembuatan Biskuit Crackers Berbasis Tepung Ikan Sifat Dan Daun Kelor. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, Vol 7 (2) 26-272.
<https://jurnal.fkm.untad.ac.id/index.php/ghidza/article/view/918>
- Kartilian Felianda. (2022). Pemberian Edukasi Menggunakan Flyer Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Ibu Dalam Pencegahan Stunting Pada Seribu Hari Pertama Kehidupan. *Prosiding Forum Ilmiah Tahunan IAKMI*
<https://drive.google.com/file/d/1GBcNGUO9nhrckh2mckmGiEpNp0GPgHO/view?usp=drivesdk>

- Kemenkes RI. (2018). Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. Kementerian Kesehatan RI, Vol 53 (9), 1689-1699.
https://drive.google.com/file/d/1GDSiM6NH4uHcqjA25hZlcLS_vSMh1YUo/view?usp=drivesdk
- Kitu Hendrika Octavi Nugraheni, Yendris Krisno Syamruth, Sigit. Purnawa. (2023). Faktor-Faktor Yang Berhubungan dengan Kejadian Stunting Pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Bakunase Kota Kupang. *Jurnal Mitrasehat*, Vol 12 (2), 189-199. <https://journal.literasisains.id/index.php/sehatmas/article/view/1851/1078>
- Kustian, Ai., Clara, Meliyanti, Kusharto, Evy, Damayanthi. 2017. Pengembangan crackers sumber protein dan mineral dengan penambahan tepung daun kelor (moringa oleifera) dan tepung badan kepala ikan lele dumbo (clarias geriepinus). *Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor*. Vol 1 (1).
<https://journal.walisongo.ac.id/index.php/Nutri-Sains/article/view/1912/pdf>
- Kiranawati, Titi Mutiara, Ummi Rohajati, & Rahma Safira Jayanti. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Adonan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Crackers Substitusi Tepung Komposit Effect of Long Fermentation of Dough on Physical and Chemical Properties of Crackers Substitution of Composite Flour. *Jurnal Argoindustri*, Vol 11 (2), 133-142.
<https://drive.google.com/file/d/1GOWAZ0i2Ssb4R8z0Jik3XB6aKTSRj33N/view?usp=drivesdk>
- Losvitasari, Ni Made, Budiasa, I. Wayan, & I. Gaa Ambarawati. (2021). Analisis Finansial Agroindustri Kelor di PT. Bali Agro Investama. *Jurnal Manajemen Agribisnis (Journal Of Agribusiness Management)*, Vol 9 (2), 391
<https://jurnal.harianregional.com/agribisnis/full-76235>
- Louis, Stephanie. Lexy, Mirania, Ayu. Nina, & Evi Yuniarti Yuniarti, Evi. (2022). Hubungan Pemberian ASI Eksklusif dengan Kejadian Stunting pada Anak Balita. *Maternal & Neonatal Health Journal*, Vol 3 (1), 7-11
https://www.researchgate.net/publication/357219625_Hubungan_Pemberian_ASI_Eksklusif_dengan_Kejadian_Stunting_pada_Balita_Umur_12-
- Marta, Silvia, & Osni Erza. (2017). Analisis Efisiensi Industri Gula Di Indonesia Dengan Metode Data Envelopment Analysis (Dea) Tahun 2001-2010. *Media Ekonomi*, Vol 18 (3), 1-19.
<https://drive.google.com/file/d/1GJfOLKUSsUVuVd1UpOIzhrQkmVVP4pz/view?usp=drivesdk>
- Muchsiri, Mukhtarudin, Idealistuti, Ambiyah Rizal. (2018). Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Pembuatan Kerupuk Ikan Sepat Siam. *Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol 7 (1).
<https://jurnal.um.palembang.ac.id/edible/article/view/166>
- Muchtar, Febriana. (2022). Analisis Kandungan Protein Dan Sifat Organoleptik Nugget Ikan Cakalang Dengan Jenis Tepung Yang Berbeda. *KOLONI: Jurnal Multi disiplin Ilmu*, Vol 1(1), 2828-6863.
<https://koloni.or.id/index.php/koloni/article/view/149/134>

- Nastiti, Aliffah. Nurria., & Juliana Christyaningsih. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Lele Terhadap Pembuatan Cookies Bebas Gluten Dan Kasein Sebagai Alternatif Jajanan Anak Autism Spectrum Disorder [*Effect of Catfish Flour Substitution towards Gluten-Free and Casein-Free Cookies as an Alternative*]. *Sna. Media Gizi Indonesia*, Vol 14 (1), 35.
<https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/5991>
- Negara, J. K., Sio, A. K., dkk (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol 4. 2. 286-290.
<https://drive.google.com/file/d/1GLGdledCNneWhZRLt9gcI29fpG7AsLEz/view?usp=drivesdk>
- Nuraina, Nuraina., dkk. (2022). Peningkatan Status Gizi Balita Melalui Pemberian Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Rambideun : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol 5 (3), 227-234.
<https://journal.umuslim.ac.id/index.php/pkm/article/view/1473>
- Nu'man, Thobagus Muhammad., & Asrul Bahar. (2021). Tingkat kesukaan dan nilai gizi cookies dengan penambahan tepung daun katuk dan tepung daun kelor untuk ibu menyusui. *Jurnal Agroteknologi*. Vol 15 (2) 2021
<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/24960/10676>
- Pardede., Dewi. Elisabet., Febrianti. Devi., & Putri, Marvita. Sari. (2020). Karakteristik Organoleptik Flavor Alami Kaldu Kepala Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol 9 (2), 43-52.
<https://ejournal.unisi.ac.id/index.php/jtp/article/view/1236/788>
- Pratama., Angga. Eka., dkk (2019). Suplementasi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Untuk Meningkatkan Kandungan Protein Pada Kue Terang Bulang. *Jurnal Lemuru*, Vol 1 (1), 18-25.
<https://ejournal.unibabwi.ac.id/index.php/lemuru/article/view/408>
- Purwandani, Ledy., Indrastuti, E., & Ramadhia, M. (2013). Fortifikasi Tepung Ikan Lele Snack Dari Pati Jagung (*Zea Mays*). *Fortifikasi Tepung Ikan Lele Clarias Gariepinus Pada Pembuatan Snack Dari Pati Jagung Zea Mays*. Vol 8, 175-179
<http://repository.polnep.ac.id/xmlui/handle/123456789/1248>
- Perwita, E. S., Suhartiningsih, Pangesthi, L. T., & Anna, C. (2021). Proporsi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Terhadap Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning. *Jurnal Tata Boga*, Vol 10 (2), 303-313.
<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Putri, Aida Ardian, Junendri Jauhari, M. Thonthowi. (2022). Studi Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Tepung Biji Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*. Vol 3 (1)
<https://journal.universitاسbumigora.ac.id/index.php/nutroilogy/article/view/1929>

- Ramdhani, Awa., Handayani, Handayani., & Setiawan, Asep. (2020). Hubungan Pengetahuan Ibu Dengan Kejadian Stunting. Semnas Lppm, ISBN: 978-, 28 5.Vol 2. 2020.
https://www.academia.edu/85255423/Hubungan_Pengetahuan_Ibu_Dengan_Kejadian_Stunting
- Rosida, Dedin Finatsiyatull Putri, Nindya Aulia Oktafiani, Maghfiroh.(2020) Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (Xanthosoma Sagittifolium) Dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, Vol 14 (1) 45 56
<https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/6309>
- Rukua, Dewi. Wakua., Picauly, Priscillia., & Mailoa, Meitycorfrida. (2022). Formulasi Kenari untuk Pembuatan Crackers Pisang Tongka Langit. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol 11 (1) 41-47
<https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno/article/view/4444/3893>
- Rambe Siti Afifah.,& Gusnita,Wiwik.(2022).Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Bolu Kukus Mekar (The Effect Of Purple Sweet Potato Flour Substitution On The Quality Of Blooming Steamed Sponge). *Jurnal Pendidikan Tata Boga*, Vol 3 (1), 6874.
<https://pdfs.semanticscholar.org/fc34/53999c9ada2525b275430f82cc1b18e4adfc.pdf>
- Reni Diana. , Besti Verawati. , Eka Roshifita Rizqi.,(2023). Hubungan Status Gizi Ibu Saat Hamil Dengan Kejadian Stunting Pada Balita Usia 24-59 Bulan Di Wilayah Kerja Puskesmas Rejosari Kota Pekanbaru.*Jurnal Kesehatan Terpadu*,Vol 2 (2).
<https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/sjkt/article/view/15189/11722>
- RahmaYeni, (2023).Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Kelor (Moringa Oleifera) Dan Tepung Kedelai (Glycine Max).
[https://scholar.google.co.id/scholar?q=Formulasi+Biskuit+Dengan+Substitusi+Tepung+kelor+\(Moringa+Oleifera\)+Dan+Tepung+Kedelai&hl=id&as_sdt=0&as_vis=1&oi=scholar](https://scholar.google.co.id/scholar?q=Formulasi+Biskuit+Dengan+Substitusi+Tepung+kelor+(Moringa+Oleifera)+Dan+Tepung+Kedelai&hl=id&as_sdt=0&as_vis=1&oi=scholar)
- Sidabutar, Lily Meilani., Aritonang, Evawany Y.(2018). Analisa Kandungan Gizi dan Daya Terima Crackers dengan Pemanfaatan Tepung Daun Kelor dan Tepung Ikan Lele.
<https://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/2219>
-
- Simbolon, Densa. (2019). Pencegahan Stunting Melalii Intervensi Gizi Spesifik Pada Ibu Menyusui Anak Usia 0-24 Bulan.Surabaya:Media Sahabat Cendekia.
- Salman Yuliana .,Siti Khadijah., Nany Suryani. (2019). Analisis Kandungan Zat Gizi Makro Biskuit Dengan Formulasi Tepung Ikan Lele Dan Tepung Kedelai Dalam Upaya Mencegah Stunting. *Jurnal Kesehatan Indonesia*,Vol 10 1
<https://journal.stikeshb.ac.id/index.php/jurkessia/article/view/208/1>
- Saputri, Anggi Juliana.,Srimiati, Mia (2016). Kalsium crackers yang disubstitusi dengan tepung kacang tunggak (Vigna unguiculata L) untuk pencegahan osteoporosis. *Journal of Nutrition and Culinary*, Vol 2 No 1.
<https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/JNC/article/view/32011/17837>

- Siti Andriyani M, Zainuri, Dan Rini Nofrida. (2024). Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (Cinnamomum Burmanii) Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Organoleptik Teh Herbal Daun Kelor (Moringa Oleifera). Vol.2 No.1, 93 10
<https://journal.unram.ac.id/index.php/edufood/article/view/3875/2082>
- Yansa Hajra.,Desi Hadi Sandi.,Nur Indah Umra., 2015). Sea Water Filer with Circle Method Untuk Meningkatkan Produk Gram Beryodium Pencapaian Swasemdada Gram Nasional Yang Berkelanjutan
<https://www.neliti.com/id/publications/247853/sea-water-filter-with-circle-method-untuk-meningkatkan-produksi-garam-beriyodium>
- Wahyuningtias, Dianka., Putranto, Trias. Septyoari., & Kusdiana, Raden Nana., (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, Vol 5 (1) 2014
<https://journal.binus.ac.id/index.php/BBR/article/view/1196>
- Widayani, Sus., Triatma, Bambang.,& Sugeng, Bambang., (2018) Penyuluhan Gizi Dan Pemberian Keterampilan Kreasi Nugget Bergizi Kepada Ibu Balita Untuk Mencegah Kejadian Stunting Di Wilayah Gunung pati. *Seminar Nasional Kolaborasi Pengabdian Pada Masyarakat*, Vol 1, 297.
https://drive.google.com/file/d/1GNaxcK1gFnzLwptslcH2_UtDvL3xq7bm/view?usp=drivesdk
- Wahyu, Dwi Putri Endahing Razak, Maryam Suwita, I Komang., (2017) Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) terhadap Nilai Energi, Mutu Kimia, dan Mutu Organoleptik Biscuit Crackers untuk Balit KEP. *Jurnal Ilmiah*, Vol 25 (2) 125
<https://vidya.wisnuwardhana.ac.id/index.php/vidya/article/view/34>