

DAFTAR PUSTAKA

- Ariestama, S. (2020). Formulasi Biskuit Spekulas Berbahan Dasar Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Terigu. *Skripsi*. Universitas Negeri Malang.
- Azhari, M., & Hanafiah, R. (2021). Pengaruh Jenis Tepung terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(2), 115–122.
- Ali, M. A., Yusof, Y. A., & Chin, N. L. (2017). Processing of *Moringa* leaves as natural source of nutrients by optimization of drying and grinding mechanism. *Journal of Food Process Engineering*.
- Aini, N., Sustriawan, B., & Widyanti, A. P. (2022). Formulasi Cookies Bebas Gluten dari Tepung Jagung-Almond yang Disuplementasi Tepung Kacang Hijau dan Variasi Pemanis. *Jurnal Argointek*.
- Agba, T. D., Yahaya-Akor, N. O., Kaur, A., & Ledbetter, M. (2024). Flour functionality, nutritional composition, and in vitro protein digestibility of wheat cookies enriched with decolourised *Moringa oleifera* leaf powder. *Foods*, 13(11), 1654.
- Boateng, L., Nortey, E., Ohemeng, A. N., & Asante, M. (2019). Sensory attributes and acceptability of complementary foods fortified with *Moringa oleifera* leaf powder. *Nutrition & Food Science*, 49(3), 393–404.
- Baker, P., Machado, P., Santos, T., & Sievert, K. (2020). Ultra-processed foods and the nutrition transition: Global, regional and national trends, food systems transformations and political economy drivers. *Obesity Reviews*, 21(12), e13126. <https://doi.org/10.1111/obr.13126>
- Christina, I., Susanti, R., & Wijayanti, D. A. (2018). Analisis preferensi konsumen terhadap produk cookies berbahan dasar lokal. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(4), 123–131.
- Cakswindryandani, N. L. P. R., Nalle, R. P. I., Nahas, A. E., & Elvani, S. (2023). Enkapsulasi Ekstrak Bumbu Genap Menggunakan Tween 80 Sebagai Pengemulsi. *Jurnal Agrisa*, 12(1), 42-50.
- Elvani, S., Maulana, M. R., & Kartika, N. (2023). Aktivitas antioksidan dan antimikroba pada rempah-rempah Indonesia. *Jurnal Agrisa*, 16(1), 33–42.
- Euromonitor International. (2023). Indonesia Bakery and Patisserie Industry Report. Diakses dari <https://www.euromonitor.com/>
- Fitriani, R., & Santosa, H. (2019). Peran makanan lokal dalam pelestarian budaya kuliner Indonesia. *Jurnal Sosial dan Budaya*, 16(1), 45–52.
- Fitriani, D., Azahari, B., & Maryanti, A. (2022). Pengaruh perlakuan termal terhadap sifat fungsional dan sensoris cookies berbasis tepung lokal. *Jurnal Pangan*, 31(2), 111–120.

- Fidyasari, A., Estiasih, T., Wulan, S. N., & Khatib, A. (2024). The physicochemical, functional, and pasting properties of *Moringa oleifera* leaf powder from different leaf stalk colors. *Journal of Applied Food Technology*, 15(2).
- Guinè, R. P. F. (2022). Textural properties of bakery products: A review of instrumental and sensory evaluation studies. *Applied Sciences*, 12(17), 8628.
- GourmetPro. (2024). Indonesia's Confectionery Market: Trends & Innovations.
- Harni, M., Yusmarini, & Hidayat, T. (2022). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung lokal terhadap mutu cookies. *Jurnal Argoteknika*, 6(2), 87–93.
- Hermawan, D., Rasyidah, N., & Oktavia, S. (2023). Formulasi cookies daun kelor: Analisis organoleptik dan senyawa bioaktif. *Malahayati Nursing Journal*, 5(1), 45–53.
- Hindaryani, N., & Hafid, F. (2024). Innovative nuggets with pangasius fish and moringa leaf flour to enhance adolescent girls' health. *Jurnal Gizi Aceh*, 6(1), 1–9.
- Hermawan, A., Putri, A. D., & Arifin, R. (2023). Pengaruh aktivitas enzim lipoksidase terhadap aroma daun kelor (*Moringa oleifera*). *Malahayati Nursing Journal*.
- Halafihi, A. I. (2021). *Nutritional value and functional properties of moringa oleifera leaf protein concentrate* [Master's thesis, Chulalongkorn University]. *Chulalongkorn University Institutional Repository*. <https://digital.car.chula.ac.th/cgi/viewcontent.cgi?article=5718&context=hulaetd>
- Innova Market Insights. (2023). Consumer insights in Indonesia: Snack and indulgent product preferences.
- Julitasari, E. V., & Sahno, H. (2023). Karakteristik Konsumen Produk Pangan Sehat di Era New Normal. *Conference Innovation Application of Science and Technology (CIASTECH)*, 2023(1), 88–94.
- Kementerian PPN/Bappenas. (2021). *Rencana Aksi Nasional Pangan dan Gizi (RAN-PG) 2021–2024*. Jakarta: Bappenas.
- Kiranawati, T. M., & Wibowotomo, B. (2025). Feasibility and potential benefits of using *Moringa oleifera* leaves powder as biocolour on cendol traditional drink. *International Journal of Food Properties*.
- Kaushik, S., & Verma, A. (2024). Effect on quality of moringa leaves powder under different drying conditions. *International Journal of Advanced Biochemistry Research*, 8(8), 847–851. <https://doi.org/10.33545/26174693.2024.v8.i8k.1877>

- Kumara, R. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta: Deepublish.
- Latifah, R., & Sulastri, E. (2021). Kandungan indeks glikemik pada pangan lokal sebagai alternatif pengganti beras dan terigu. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 17(2), 89–97.
- Lestari, S., Nurjanah, S., & Isnawati, I. (2021). Pengaruh substitusi tepung sagu terhadap mutu organoleptik cookies. *Jurnal Keperawatan Anak (JKA)*, 9(1), 27–32.
- La'bi, J. R., Rais, M., & Sukainah, A. (2025). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Pembuatan Cookies Sagu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Unismuh*.
- Lestari, L. A., & Rachmawati, A. I. (2024). Organoleptic profile of high protein and dietary fibre biscuits based on soybean flour, tempeh flour, and moringa leaf powder. *International Journal of Nutritional Sciences*, 8(2), 115–122.
- Mulyati, & Tahir, M. (2018). Pengaruh penggunaan tepung sagu terhadap mutu organoleptik kue kering. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 57–64.
- Mihafu, F. D., & Issa, J. Y. (2020). Implication of sensory evaluation and quality assessment in food product development: A review. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 8(3), 763–771.
- Martias, L. D. (2021). Statistika deskriptif sebagai kumpulan informasi. *Fihris: Jurnal Ilmu Perpustakaan dan Informasi*, 16(1), 40–59.
- Ngete, A. N., & Mutiara, R. I. (2020). Potensi pewarna alami dari tumbuhan lokal sebagai alternatif pewarna sintetik. *Jurnal Kesehatan Tujuh Belas*, 11(2), 22–28.
- Noshirvani, N. (2024). *Essential oils as natural food preservatives: special emphasis on antimicrobial and antioxidant activities*. Journal of Food Quality. <https://doi.org/10.1155/jfq/5807281>
- Nugraheni, L. (2019). Pengaruh Penambahan Base Genap terhadap Kualitas Rasa Makanan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Teknologi*, 11(3), 201–210.
- Nurjanah, S., & Isnawati, I. (2021). Pengaruh substitusi tepung sagu terhadap mutu organoleptik cookies. *Jurnal Keperawatan Anak (JKA)*, 9(1), 27–32.
- Oyeyinka, A. T., Siwela, M., & Tesfay, S. Z. (2022). Nutritional, phytochemical composition, and antioxidant activity of *Moringa oleifera* leaf powder decolorized under optimized conditions. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46(6).
- Pari, R. F., Sari, N., & Lestari, M. (2024). Formulasi cookies berbasis tepung sagu dan perikanan sebagai pangan fungsional. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(1), 66–73.
- Prabawa, K. A. A., Santika, I. G. A., & Dwijayanti, N. M. R. (2021). Pengenalan dan pelestarian bumbu dasar Bali 'base genep' sebagai warisan budaya kuliner lokal. *Jurnal Gastronomi Nusantara*, 9(1), 45–53.

- Prasetyo, D., Nurfadilah, I., & Rahman, A. (2022). Strategi diversifikasi pangan lokal dalam menurunkan angka impor bahan pangan. *Jurnal Ketahanan Pangan*, 13(2), 101–112.
- Putri, R. M., Syamsir, E., & Rizkiyah, E. (2020). Formulasi cookies dengan substitusi tepung sagu sebagai alternatif bebas gluten. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(3), 189–198.
- Permatasari, A., Hidayat, T., & Lestari, D. (2025). Validitas instrumen dalam pengumpulan data panelis uji sensoris. *Journal of Qualitative and Quantitative Research*, 11(2), 102–110.
- Putri, R., Fitriyah, L., & Alfiati, R. (2021). Eksplorasi Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Mutu Cookies. *Jurnal Sains dan Terapan*, 5(2), 122–128.
- Purnasari, G., & Muflihatin, I. (2021). Daya Terima dan Kandungan Gizi Modisco dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Kesehatan*, 8(3), 178–185. <https://doi.org/10.25047/j-kes.v8i3.157>
- Qudus, H. I., Safitri, N., & Ramadhani, F. (2024). Perbandingan stabilitas warna antara pewarna makanan alami dan sintetis. *Jurnal Pusat Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(1), 17–24.
- Rahmawati, A., Astuti, N., & Kurniawan, D. (2023). Substitusi Tepung Sagu sebagai Solusi Ketahanan Pangan Lokal. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi*, 14(2), 78–85.
- Rahman, N., & Naiu, A. S. (2021). Evaluasi mutu cookies dengan substitusi tepung sagu. *Jambura Fish Processing Journal*, 3(1), 19–27.
- Rakhmawati, A., Widyaningsih, W. P., & Widyastuti, H. (2021). Pengaruh karakteristik viskositas adonan terhadap daya sebar dan mutu cookies berbasis tepung lokal. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(2), 145–153.
- Rafiony, A., Trihardiani, I., & Satria, D. (2025). Formulasi Biskuit Laktogenik Berbasis Talas dengan Substitusi Tepung Daun Katuk dan Kelor. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA(JPPIPA)*.
- Ramadhina, R., Syahputri, N., & Fauziah, N. (2025). Peran panelis dalam uji organoleptik produk pangan fungsional. *Jurnal Analis*, 10(2), 55–62.
- Roumia, H., Kókai, Z., Mihály-Langó, B., & Csobod, É. (2023). *Ancient wheats—a nutritional and sensory analysis review*. *Foods*, 12(12), 2411. MDPI.
- Rahmah, A. H. A. (2019). Efektivitas rimpang kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap penurunan risiko aterosklerosis. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(2), 113–120.
- Suastina, G. A. P., Wibawa, A. D. W., & Yasa, I. K. W. (2023). Potensi base genep sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Intisari Sains Medis*, 14(2), 102–108.

- Suarningsih, N. P. Y., Lestari, P. D. K., & Suryawan, I. M. (2022). Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies. *Student Journal of Nutrition*, 4(2), 121–130.
- Sari, N. P., & Pranoto, Y. (2021). Kandungan senyawa bioaktif pada pangan lokal dan potensinya sebagai pangan fungsional. *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, 18(1), 33–42.
- Suryana, A. (2020). Potensi pengembangan ekonomi desa melalui pemanfaatan bahan pangan lokal. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 21(3), 211–219.
- Syamsinar, R., Utami, D., & Setyawan, B. (2023). Tren konsumsi pangan lokal dan perubahan pola makan masyarakat urban. *Jurnal Inovasi Pangan dan Gizi*, 4(1), 56–65.
- Siahaan, H., Sibuea, S. N. B., & Sinaga, R. (2019). Kajian sifat fungsional tepung sagu sebagai bahan pangan lokal Indonesia. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 57–64.
- Singh, Y., & Prasad, K. (2013). *Moringa oleifera* leaf as functional food powder. *Jurnal Pangan Nasional*, 4(8), 88–96.
- Sulistyowati, M., Pramesti, R., & Widyaningsih, H. (2021). Penggunaan skala Likert dalam uji hedonik produk pangan: Kajian deskriptif dan penerapannya. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9(1), 45–53.
- Sumarni, R. (2018). Pengaruh Konsentrasi Base Genap terhadap Penerimaan Konsumen pada Produk Cookies. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(4), 183–190.
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wiranto, W. (2024). Sensory evaluation of cookies formulated with *Rhizophora propagules* flour using 9-point hedonic scale. *Jurnal Ilmu dan Aplikasi Teknologi*, 1(1).
- Tribuana, R. G., Muthmainah, S. S., Sulistiani, S. T., & Supriyatna, A. (2024). Meneliti Potensi Tumbuhan Herbal Jahe (*Zingiber Officinale*) Bagi Kesehatan Masyarakat Dalam Menghadapi Perubahan Iklim di Indonesia. *Jurnal Studi Multidisipliner*, 8(6).
- Utami, L. P., Tandean, P. G., & Liliawanti, L. (2021). Pengaruh pemberian ekstrak kencur (*kaempferia galanga* L.) terhadap peningkatan zona hambat pertumbuhan bakteri *staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Kedokteran Wijaya Kusuma*, 9(2), 145–155.
- Ulaen, S. P., Wullur, A. C., Tangka, J., & Kalonio, D. (2023, June). Uji Efek Jus Bawang Putih Tunggal (*Allium Sativum*) Terhadap Kolesterol, Hipertensi, Diabetes, Asam Urat Pada Orang Dewasa. In *Prosiding Seminar Nasional* (Vol. 1, pp. 252–259).
- Vivek, K., Subbarao, K. V., Routray, W., & Kamini, N. R. (2020). Application of fuzzy logic in sensory evaluation of food products: A comprehensive study. *Journal of Food Science and Technology*.

- Winarti, S., & Putri, D. S. (2022). Aplikasi pewarna alami dan sintetik dalam industri makanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi dan Kesehatan*, 5(1), 29–36.
- Widyastuti, M., & Rahmawati, N. (2022). Diversifikasi pangan lokal sebagai strategi pembangunan berkelanjutan. *Jurnal Ketahanan Pangan Nasional*, 7(1), 23–35.
- Wahyuni, H., Sari, A. R., & Budiarti, A. I. (2021). Peluang dan tantangan pengembangan industri sagu dalam menghadapi era industri 4.0. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(1), 23–30.
- Waruwu, A. S., Lestari, D. R., & Sihombing, T. (2025). Strategi pemilihan populasi dan sampel dalam penelitian kuantitatif. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 10(1), 22–30
- Wahyuni, E., Sulastri, R., & Mustofa, N. (2023). Potensi Antioksidan Ekstrak Daun Kelor sebagai Pangan Fungsional. *Indonesian Journal of Food Science and Technology*.
- Yuliana, N., Supriyadi, S., & Yulifianti, R. (2020). Pengaruh Penambahan Base Genep terhadap Mutu Organoleptik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sorgum. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 195–202.
- Zaman, M., Husaini, A., & Chodijah, S. (2020). Diversifikasi produk biskuit dengan penambahan tepung kelor sebagai sumber nutrisi tambahan. *IOP Conference Series: Journal of Physics*, 1500(1), 012047.
- Zainuddin, N. M., & Hajriani, S. (2021). Proses pembuatan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai tambahan makanan fungsional berdasarkan suhu dan lama pengeringan yang berbeda. *Jurnal Agritechno*, 14(2), 116–121. <https://doi.org/10.20956/at.v14i2.518>
- Zellner, D. A. (2022). *The effect of visual cues on sensory and hedonic evaluation of food*. In D. Kilcast (Ed.), *Handbook of Eating and Drinking* (Chap. 7). Taylor&Francis.