

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham I. Sengeev, Joseph O. Abu, Dick I. Gernah. 2013. Effect of Moringa oleifera Leaf Powder Supplementation on Some Quality Characteristics of Wheat Bread. *Food and Nutrition Sciences*, 2013, 4, 270-275
<https://doi.org/10.4236/fns.2013.43036>
- Aini, N. Q., & Wirawani, Y. 2013. Kontribusi MP-ASI Biskuit Substitusi Tepung Garut, Kedelai, dan Ubi Jalar Kuning terhadap Kecukupan Protein, Vitamin A, Kalsium, dan Zink pada Bayi. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 458–466.
- Alamu, E. O., Therese, G., Mdziniso, P., & Bussie, M. 2017. Assessment of nutritional characteristics of products developed using soybean (*Glycine max* (L.) Merr.) pipeline and improved varieties. *Cogent Food & Agriculture*, 77(1), 1–12. <https://doi.org/10.1080/23311932.2017.1398042>
- Amelia, S. 2022. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) Pada Pembuatan Roti Kering Bagelen. Skripsi. Politeknik Negeri Subang. Subang.
- AOAC International. 2016. Appendix F: Guidelines for Standard Method Performance Requirements. AOAC Official Method of Analysis. AOAC International, PP. 1-18.
- Aprianita, Vasiljevic, T., Bannikova, A., Kasapis, S. 2019. Physicochemical Properties of Flours and Starches Derived from Traditional Indonesian Tubers and Roots. *J Food Sci Technol*. 51(12): 3669-3679.
- Arditagarini, L. 2018. Karakteristik Roti Tawar Dari Perlakuan Proporsi Tepung Terigu : Tepung Sorgum Termodifikasi (*Sorghum Bicolor L. Moench*) Dan Penambahan *Gliserol Monostearat*. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
- Ari Martiyanti, A., & Vivian Vita, V. 2018. Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *FoodTech Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1–13.
- Arif, D. Z., Cahyadi, W., Firdhousa, A. S. 2019. Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*, Volume 5, No.3. Halaman: 180-189.
- Arora, K., Tlais, A. Z. A., Augustin, G., Grano, D., Filannino, P., Gobbetti, M., Cagno, R. D. 2023. Physicochemical, nutritional, and functional characterization of gluten-free ingredients and their impact on the bread texture. *LWT – Food Science and Technology*. 177: 114566.
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.114566>
- Arsyaf, Rizki Annisa. 2012. Pembuatan Roti Kering (Bagelen) Antanan (*Centella asiatica L.*) Sebagai Pangan Fungsional untuk Lansia. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.

- Asmawati, A., Marianah, M., Ihromi, S., Sari, D. A., dan Nurhayati, N. 2022. Edukasi pemanfaatan daun kelor sebagai alternatif pencegahan gizi buruk dan stunting pada ibu-ibu rumah tangga di Desa Selat Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 6 (2), 1402–1410.
- Astawan, M. 2004. *Kandungan Serat dan Gizi Pada Roti Ungguli Mie dan Nasi*. Departemen Teknologi Pangan Dan Gizi IPB. Bogor.
- Astuti, R.M. 2015. Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat Dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma dan Tekstur. Dalam *Jurnal Teknoba*, 2(2).
- Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D., Dahoklory, M. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol.6(2):52-58.
<https://doi.org/10.30598/jagritekno.2017.6.2.52>
- Awaliyah, I.N., Machfudloh, M., dan Takwanto, A. 2019. Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Proses Spray Drying Bayam Hijau (*Amaranthus hybridus* L.) Distilat *Jurnal Teknologi Separasi*, vol. 5(2): 200-205.
- Ayu, D. C., Yuwono, S. S. 2015. Pengaruh Suhu Blansing dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.2 p. 110-120, April. <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/43>
- Ayu, D. P., Karimuna, L., Hermanto. 2022. Pengaruh Substitusi Serbuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) pada Pembuatan Nugget Ayam terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 7, No. 2, P. 4852-4865.
- Azizah, N, dkk. 2012. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, pH, Dan Produksi Gas Pada Proses Fermentasi Bioetanol Dari Whey Dengan Substitusi Kulit Nanas. *Research Note. Jurnal Teknologi Aplikasi Pangan*.
- Azmy, U., Mundiastuti, L. 2018. Konsumsi Zat Gizi pada Balita Stunting dan Non-Stunting di Kabupaten Bangkalan. *Amerta Nutr.* 292-298.
<https://doi.org/10.2473/amnt.v2i3.2018.292-298>
- Bates, M., Gupta, P. M., Cogswell, M. E., Hammer, H. C., Perrine, C. G. 2020. Iron Content of Commercially Available Infant and Toddler Foods in the United States, 2015. *Nutrients*. 12: 2439;
<https://doi.org/10.3390/nu12082439>
- Beal, T., Tumilowicz, A., Sutrisna, A., Izwardy, D., Neufeld, L. M. 2018. A review of child stunting determinants in Indonesia. *Wiley Maternal & Child Nutrition*. <https://doi.org/10.1111/mcn.12617>
- Benjamin, A. C. 2007. Sweet Potato: a review of its past, present, and future role in human nutrition. *Adv Food Nutr Res.* 2007;52:1-59.
[https://doi.org/10.1016/S1043-4526\(06\)52001-7](https://doi.org/10.1016/S1043-4526(06)52001-7)

- Bilge, G., Sezer, B., Eseller, K. E., Berberoglu, H., Koksel, H., Boyaci, I. H. 2018. Ash analysis of Flour Sample by Using Laser-Induced Breakdown Spectroscopy. *Spectrochimica Acta Part B* 124 (2016) 74–78. <http://dx.doi.org/10.1016/j.sab.2016.08.023>
- Bockwoldt, J. L., & Weegels, P. L. 2022. Gluten network formation during bread dough mixing: The impact of mixing intensity. *Journal of Cereal Science*, 108, 103402.
- Bourekoua, H., Różyło, R., Dziki, U. G., Benatallah, L., Zidoune, M. N., Dziki, D. 2018. Evaluation of physical, sensorial, and antioxidant properties of gluten-free bread enriched with *Moringa Oleifera* leaf powder. *Eur Food Res Technol.* 244:189–195. <https://doi.org/10.1007/s00217-017-2942-y>
- Budiarti, T. F., & Kriastuti, D. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) Dan Penambahan Puree Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Terhadap Sifat Organoleptik Roti Bagelen. *Angewandte Chemie International Edition*, 8(3), 5–24.
- Budiyanto, S. dan Yulianti. 2012. Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog. *Jurnal Teknologi Pertanian* 13(3): 177-186
- Brust, H., Orzechowski, S., Fettke, J. 2020. Starch and Glycogen Analyses: Methods and Techniques. *Biomolecules.* 10: 1020; <https://doi.org/10.3390/biom10071020>
- Caesarina, I. dan T. Estiasih., 2016. Beras analog dari garut (*Maranta arundinaceae*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 4 (2): 498-504
- Cardoso, L. de M., Pinheiro, S. S. S., Martino, H. S. D. S., & Pinheiro-Sant'Ana, H. M. M. 2017. Sorghum (*Sorghum bicolor L.*): Nutrients, bioactive compounds, and potential impact on human health. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57, 372–390. <https://doi.org/10.1080/10408398.2014.887057>
- Cauvain, S.P. dan L.S. Young. 2008. *Bakery Food Manufacture and Quality: Water Control and Effects* 2nd Edition. Blackwell Publishing. United Kingdom.
- Cauvin S. 2012. *Bread Making an Overview.* Woodhead Publishing Limited. London: Bake Tran.
- Dachana KB, Rajiv J, Indrani D, Prakash J. 2010. Effect of dried moringa (*Moringa oleifera* Lam) leaves on rheological microstructural, nutritional, textural, and organoleptic characteristics of cookies. *J Food Qual* 33: 660–677.
- Damat, Tain, A., Handjani, H., & Khasnah, U. 2017. Mikroskopi dan Sifat Organoleptik Kue Kering Fungsional dari Pati Garut (*Maranta arundinaceae L.*) Termodifikasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4), 161–166. <https://doi.org/10.17728/jatp.266>
- Daniels, S. R., Bechard, L., Callahan, E. A., Casamassimo, P. S., Krol, D., Steiber, A. Pierre St-Onge. M., Whitsel, L. 2019. Healthy Beverage Consumption in Early Childhood. *Healthy Beverage Consumption in Early Childhood.* Technical Scientific Report.

- Daud, A., Suriati, Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. Lutjanus. p-ISSN: 0853 – 7658.
- Devi, P. A. S., Sari, P. M. N., Pangesti N. M. D. P., Pratiwi, K. A. S., Rahmasari, L. P. C. P. 2023. Potensi Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Pada Olahan Makanan Populer sebagai Antioksidan untuk Meningkatkan Nilai Gizi. Prosiding Workshop Dan Seminar Nasional Farmasi 2023. Volume 2, Halaman 464-482.
- Dewi, S. P., Novianti, A., Fadhilla, R. 2020. Pembuatan Roti Kering dengan Penambahan Ikan Lele (*Clarias batracus*) dan Bayam (*Amarantus tricolor*, I.) sebagai Snack Alternatif Mp-Asi Sumber Protein dan Zat Besi. Media Gizi Pangan, Vol. 27, Edisi 1: 115-122.
- De Assumpção, D. *et al.* (2016) 'Calcium intake by adolescents: A population-based health survey', *Jornal de Pediatria*, pp. 251–259. <https://doi.org/10.1016/j.jped.2015.09.004>
- De Oliveira, L. de L., de Oliveira, G. T., de Alencar, E. R., Queiroz, V. A. V., & de Alencar Figueiredo, L. F. 2022. Physical, chemical, and antioxidant analysis of sorghum grain and flour from five hybrids to determine the drivers of liking of gluten-free sorghum breads. *LWT-Food Science and Technology*, 153 (112407). <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112407>
- Demsa S, Bringwatty B. 2019. Pencegahan Stunting Periode 1000 hari pertama kehidupan melalui intervensi gizi spesifik pada ibu hamil kurang energi kronis. Yogyakarta: Deepublish. E-book. 978-623-209-994-4.
- Dharmadewi, A. A. I. M. 2020. Analisis Kandungan Klorofil pada Beberapa Jenis Sayuran Hijau sebagai Alternatif Bahan Dasar *Food Supplement*. *Jurnal Emasains: Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*. Volume IX No. 2. <https://doi.org/10.5281/zenodo.4299383>
- Dian Y.S. 2013. Studi Pengaruh Tepung Komposit Biji-Bijian dan Konsentrasi Penstabil terhadap Mutu Makanan Pendamping Asi Biskuit [Tesis]. *Journal of Nutrition College*, Volume 2, Nomor 4, Tahun 2013, Halaman 466
Sumatra Utara: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sumatra Utara; 2010.
- Djaafar, T. F., Pustika, A. B. 2016. Pengembangan Budi Daya Tanaman Garut dan Teknologi Pengolahannya Untuk Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*.
- Drewnowski, A., Tappy, L., Forde, C., McCrickerd K., Tee, E. S., Chan, P., Trinidad, T. P., Amarra, M. S. 2019. Sugars and Sweeteners: Science, Innovations, and Consumer Guidance for Asia. *Asia Pac J Clin Nutr*. 28(3):645-663.
- Ekawati, G, A., G.A.K.D. Puspawati, dan P.T. Ina. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kadar Antosianin Roti Manis Tepung Ubi Ungu Modifikasi Selama Penyimpanan dan Perbaikan Formulasi. Bali: Universitas Udayana.

- Fais. 2010. Pengaruh Tepung Tape (*Manihot esculenta Crantz*) Dengan Tepung Terigu dan Suhu Baking Terhadap Karakteristik Roti Tawar. Skripsi. Universitas Pasundan.
- Faridah, D. N. 2013. Cookies Berbahan Baku Pati Garut Modifikasi. Food Review VI (7).
- Faridah, D. N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Sunarti, T. C. 2014. Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut (*Maranta arundinaceae*). Agritech, 34(1), 14–21.
- Faridah, A Kasmita. S, Asmaryulastri, Liswarti Yusuf. 2016. Patiseri, Jilid I. Jendral Manajemen pendidikan dasar dan menengah Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Febria, C. 2021. Hubungan Kadar Kalsium dalam Asi dengan Panjang Badan Bayi Usia 6-12 Bulan. Jurnal Human Care. Volume 6; No.2 : 313-319.
- Fevria, R., Farma, S. A., Vauzia, Edwin, Purnamawsari, D. 2021. Comparison of Nutritional Content of Spinach (*Amaranthus gangeticus* L.) Cultivated Hydroponically and Non-Hydroponically. Eksakta :Berkala Ilmiah Bidang MIPA. Volume 22, No: 01, pp 46-53
<https://doi.org/10.24036/eksakta/vol21-iss2/243>
- Fitrianiingsih, N. 2017. Pembuatan Roti Kering Bagelen: Kajian Proporsi Tepung Terigu dan Pati Garut (*Marantha arundinaceae*) Termodifikasi dengan Penambahan Kuning Telur. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Fu'adah, D. B., Pratiwi, E., Putri, A. S. 2022. Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Stik Bawang. Universitas Semarang, Semarang.
- Gänzle, M. G. 2020. Flour fermentation by lactic acid bacteria and yeast. Food Microbiology, 86, 103352.
- Ghani Ilmannafian, A., Lestari, E., & Halimah. 2018. Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. Jurnal Teknologi Agro-Industri, 5(2), 141–151.
- Ginting, Y. 2020. Daya Terima Cookies Dengan Substitusi Tepung Bit (*Beta vulgaris* L.) dan Daun Bayam (*Amaranthus spp.*). Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Medan.
- Goodall, M. A., Campanella, O. H., Ejeta, G., & Hamaker, B. R. 2012. Grain of high digestible, high lysine (HDHL) sorghum contains kafirins which enhance the protein network of composite dough and bread. Journal of Cereal Science, 56, 352–357. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2012.04.001>
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K. and Kumar, D.S. 2016. *Moringa oleifera* : A Review on Nutritive Importance and Its Medical Application. Journal Food and Human Wellness 5 (49-56).

- Govender, L., Siwela, M. 2020. The Effect of Moringa oleifera Leaf Powder on the Physical Quality, Nutritional Composition and Consumer Acceptability of White and Brown Breads. *Foods* 2020, 9, 1910. <https://doi.org/10.3390/foods9121910>
- Guiné, R. P. F. 2022. Textural Properties of Bakery Products: A Review of Instrumental and Sensory Evaluation Studies. CERNAS-IPV Research Centre, Polytechnic Institute of Viseu, 3504-510 Viseu, Portugal. *Appl. Sci.* 2022, 12(17), 8628. <https://doi.org/10.3390/app12178628>
- Handa, C., Goomer, S., and Siddhu, A. 2012. Physicochemical and sensory evaluation of fructooligosaccharide enriched cookies. *J Food Sci Technol.* 49 (2): 192 –199.
- Hardiyanthi, F. 2015. Pemanfaatan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Sediaan Hand and Body Cream. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Hardoko., Herdanto, Lina., Marsillam, S. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*: 20(1) Jonni M. S. 2008. Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Yogyakarta: Kanisius.
- Hayastika, Ansharullah, Asyik, N. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max L.*) terhadap Aktivitas Antioksidan Roti Tawar. *J. Sains dan Teknologi Pangan.* Vol. 2, No.4, P. 684-691.
- Helingo, Z., Liputo, S.A., dan Limonu, M. 2021. Pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap kualitas roti dengan bahan dasar tepung sukun. *Jambura Journal of Food Technology.* 3(2): 1-12.
- Hidayat, H. N., Insafitri. 2021. Analisa Kadar Proksimat pada *Thalassia Hemprichi* dan *Galaxaura Rugosa* di Kabupaten Bangkalan. *Juvenil.* Volume 2, No. 4. ISSN 2723-7583. <http://doi.org/10.21107/juvenil.v2i4.12565>
- Hidayat, R. 2006. Pembuatan Roti Tawar (Kajian Substitusi Tepung Tapioka dan Penambahan Gliserol Monostearat). *Jurnal Teknologi Pangan.* Hal: 130 – 136.
- Hörmann-Wallner, M., Krause, R., Alfaro, B., Jilani, H., Laureati, M., Almlı, V. L., Sandell, M., Sandvik, P., Zeinstra, G. G., & Methven, L. 2021. Intake of Fibre-Associated Foods and Texture Preferences in Relation to Weight Status Among 9–12 Years Old Children in 6 European Countries. *Frontiers in Nutrition*, 8. <https://doi.org/10.3389/fnut.2021.633807>
- Indiarto, R., Nurhadi, B., Subroto, E. 2018. Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profil Analysis*) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. V, No. 2.

- Indriasari, Y., Basrin, F., Salam, M. B. H. 2019. Analisis Penerimaan Konsumen Biskuit Kelor (*Moringa Biscuit*) Diperkaya Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Journal Agroland. Vol. 26(3): 221-229.
- Juniarti, R. 2019. Pengaruh formulasi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* Lamk) dan tapioka terhadap sifat fisik dan sensori tortila jagung. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Junejo, S. A., Rashid, A., Yang, L., Xu, Y., Kraithong, S., Zhou, Y. 2021. Effects of Spinach Powder on The Physicochemical and Antioxidant Properties of Durum Wheat Bread. Food Science and Technology. 150: 112058. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112058>
- Kadir, Ansharullah, Faradilla, R. H. F. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) terhadap Kualitas Fisikokimia dan Organoleptik Roti Tawar Berbasis Terigu dan Sagu (*Metroxylon Sp.*) J. Sains dan Teknologi Pangan. Vol. 7, No. 2, P. 4954-4967.
- Kang, S. W., Rahman, M. S., Kim, A. N., Lee, K. Y., Park, C. Y., Kerr, W. L., Choi, S. G. 2017. Comparative Study of The Quality Characteristics of Defatted Soy Flour Treated by Supercritical Carbon Dioxide and Organic Solvent. J Food Sci Technol. <https://doi.org/10.1007/s13197-017-2691-8>
- Kantja, I. N., Nopriani, U., Pangli, M. 2022. Uji Kandungan Nutrisi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) sebagai Pakan Ternak. Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani. Vol 1 No. 1: 2828-9404.
- Kayalto, B., Zongo, C., Compaore, R. W., Savadogo, A., Otchom, B. B., Traore, A. S. 2018. Study of The Nutritional Value and Hygienic Quality of Local Infant Flours From Chad, With the Aim of Their Use for Improved Infant Flours Preparation. Food and Nutrition Sciences. 4: 59-68. <http://dx.doi.org/10.4236/fns.2013.49A2009>
- Kemp, E., Hollowood, T., dan Hort, J., "Sensory Evaluation: A Practical Handbook". United Kingdom: Wiley-Blackwell, 2009. Koswara. 2009. Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek). E-book pangan. 1-28.
- Khalid, S., Arshad, M., Mahmood, S., Ahmed, W., Siddique, F., Khalid, W., Zarlisht, M., Asar, T. O., Hassan, F. A. M. 2023. Nutritional and Phytochemical Screening of *Moringa oleifera* leaf powder in Aqueous and Ethanol Extract. International Journal of Food Properties. Vol. 26, No. 1, 2338–2348. <https://doi.org/10.1080/10942912.2023.2246685>
- Koir, Idatul, W., Devi, M., dan Wahyuni, W. 2017. Analisis Proksimat dan Uji Organoleptik Getuk Lindri Substitusi Umbi Gembili (*Diocorea Esculenta* L.). Jurnal Teknologi, Kejuruan, dan Pengajarannya 40(1), 87-98.
- Koswara, S. 2013. Teknik Pengolahan Umbi-Umbian : Pengolahan Umbi Talas. Modul. IPB. Bogor.
- Krisnadi, A., D. 2015. Kelor Super Nutrisi: Gerakan Swadaya Masyarakat Penanaman dan Pemanfaatan Tanaman Kelor dalam rangka mendukung Gerakan Nasional Sadar Gizi. Jurnal Kesehatan Masyarakat.

- Liu, Y., Wu, J., Hu, X., Cai, H., & Zhang, Z. 2017. Effects of starch content on gelatinization and physicochemical properties of sweet potato starch. *Food Chemistry*, 215, 154-160. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.07.200>
- Lund, M. N., Colin, A. R. 2017. Control of Maillard Reactions in Foods: Strategies and Chemical Mechanisms. *Journal of Agricultural and Food Chemistry. Agric. Food Chem*65, 4537-4552. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.7b00882J>
- Malki, M.K.S., Wijesinghe, J.A.A.C., Ratnayake, R.H.M.K., & Thilakarathna, G.C. 2022. Variation in Colour Attributes of Arrowrot (*Maranta arundinacea*) Flour from Five Different Provinces in Sri Lanka as a Potential Alternative for Wheat Flour, *IPS Journal of Nutrition and Food Science*, I(2), 11-14. Doi: <http://dx.doi.org/10.54117/ijnfs.v1i2.14>.
- Maryani, E. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Bayam Hijau (*Amaranthus cruentus* L.) dan Daun Bayam Merah (*Amaranthus tricolor* L.) dengan Metode DPPH. Vol. 5 No. 1. <https://doi.org/10.22219/fths.v5i1.18791>
- Maulidyyah, R. S., Damat, Wahyudi, V. A. 2022. Kajian Aktivitas Antioksidan Mi Basah Substitusi Tepung Umbi Kimpul dengan Penambahan Ekstrak Klorofil Batang Bayam dan Kangkung. *Food Technology and Halal Science Journal*. 05 (01) (2022) 78-92. <https://doi.org/10.22219/fths.v5i1.18791>
- Maywati, S., Hidayanti, L. 2018. Peran Asupan Makronutrien (Kalori) Siang Hari Terhadap Kelelahan Pekerja Wanita. *Jurnal Siliwangi* Vol. 4. No. 1.
- Mazidah, Y. F. L., Kusumaningrum, I., Safitri, E. D. 2018. Penggunaan Tepung Daun Kelor pada Pembuatan *Crackers* Sumber Kalsium. *Jurnal Arsip Gizi dan Pangan*. Vol. 3, No. 2: 67-79.
- Merliana, R., Suparmi, Sari, N. I. 2019. Pengaruh Penambahan Bayam (*Amaranthus tricolor* L.) terhadap Mutu Makaroni Ikan Selais (*Cryptoperus bicirchis*). Universitas Riau, Riau.
- Mikhail WZA, Sabhy HM, El-sayed HH, Khairy SA, Salem 7. HYHA, Samy MA. 2016. Effect of nutritional status on growth pattern of stunted preschool children in Egypt. *Acad J Nutr* 2016;2(1):1-9.
- Mudjajanto E. S dan Yulianti L. N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mulyani, T. U, Sarofa dan D. Irawati. 2015. Pembuatan roti manis dengan substitusi wortel dan gluten. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol 7 No (2). FTI UPN "Veteran; Jatim.
- Muthoharoh, D.F. dan Sutrisno, A., 2017. Pembuatan Roti Tawar Berbasis Gluten Berbahan Baku Tepung Garut, Tepung Beras, dan Maizena (Konsentrasi Glukomanan dan Waktu *Proofing*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 5, No. 2: 34-44

- Nabila, Z. E. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Bayam Hijau (*Amaranthus hybridus* L.) sebagai Alternatif Bahan Pangan Fungsional terhadap Daya Terima, Kandungan Zat Gizi (Karbohidrat, Protein, Lemak, Kadar Air, dan Kadar Abu), dan Kadar Zat Besi pada Donat. Skripsi. Universitas Islam Negeri Walisongo, Semarang.
- Nafi, A., Diniyah, N., dan Hastuti, febriani T. 2015. Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Teknis Tepung Koro Kratok (*Phaseolus lunatus* L.) Termodifikasi yang diproduksi secara Fermentasi Spontan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 9(1): 24–32.
- Nasution, D. S. 2018. Peningkatan kapasitas manajemen usaha bagi pelaku usaha sektor industri UKM roti sebagai upaya peningkatan daya saing usaha menuju industri mandiri. *TRANSFORMASI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 14(1), 27-34
- Nidia, G. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max* (L.) Merrill) terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Zat Gizi Makro Brownies sebagai Alternatif Snack Bagi Anak Penderita Kurang Energi Protein. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI) ISSN*, 1(1), 1–13.
- Ningrum, G. M. 2020. Rancang Bangun dan Pengujian Laju Perpindahan Panas Hasil Produk Ikan Asin pada Alat Pengering Tipe Tray Dryer Sistem Hybrid. Skripsi. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Nu'man, T. M., & Bahar, A. 2021. Tingkat Kesukaan dan Nilai Gizi Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Katuk dan Tepung Daun Kelor Untuk Ibu Menyusui. *Jurnal Agroteknologi*, 15(02), 94–105. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i02.24960>
- Nurani, S. dan S.S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (2) : 50 - 58.
- Nuraini, I., Setyo Iswati, R., & Aisyah. 2023. Pemantauan Perkembangan Balita Stunting Umur 6-59 Bulan Berbasis Digital. *Avicenna: Journal of Health Research*, 6(1), 112–119. <https://doi.org/10.36419/avicenna.v6i1.829>
- Nurlaili. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L) sebagai Bahan Baku Pembuatan Flakes dengan Substitusi Tepung Kedele (*Glycine Max* (L) MERR. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5 (2) : Hal 50.
- Nurlita, Hermanto dan Ayik, Nur. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Biskuit. *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*. 2(3): 562-574.
- Nur'utami, D. A., Fitrilia, T., & Okatvia, D. 2020. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6 (ISSN:2442-3548), 197–204.
- Oktokenia Roziqo, I., & Nuryanto. 2016. Hubungan Asupan Protein, Zat Besi, Vitamin C, dan Seng Dengan Kadar Hemoglobin pada Balita Stunting.

Journal of Nutrition College, 5(4), 419–427. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>

- Pantoja, W.S., Esterada R., Lopez P., Olivera Jr., Elizabeth R., Lachter A. 2016. Efficient Molecular Packing of Glycerol Monostearate in Langmuir Monolayers at the Air-Water Interface. *Colloid and Surface a Physicochemical and Engineering Aspect Journal* 508: 85-92
- Paramita, V. D., Yuliani, H. R., dan Purnama, I. 2021. Pengaruh Berbagai Metode Pengeringan terhadap Kadar Air, Abu dan Protein Tepung Daun Kelor. In: *Prosiding 5th Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat*. 6 halaman.
- Pareyt B, Delcour JA. The role of wheat flour constituents, sugar, and fat in low moisture cereal based products: a review on sugar-snap cookies. *Crit Rev Food Sci Nutr*. 2018 Oct;48(9):824-39. <https://doi.org/10.1080/10408390701719223> PMID: 18788008.
- Pourmohammadi, K., Abedi, E., Hashemi, S.M.B. 2023. Gliadin and glutenin genomes and their effects on the technological aspect of wheat-based products. *Current Research in Food Science*. 2665-9271 <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2023.100622>
- Pradyana, D. T., Ulilbab, A., Suprihartini, C., Anggraeni, E. 2021. Pengaruh Proporsi Tepung Garut dan Kacang Hijau terhadap Daya Terima dan Kadar Air *Cookies*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*. 3(1): 01-07.
- Prameswari, I. K., Manuhara, G. J., Amanto, B. S., & Atmaka, W. 2018. Effect of water volume based on water absorption and mixing time on physical properties of tapioca starch – wheat composite bread. *Journal of Physics: Conference Series*, 1022, Article 012029. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1022/1/012029>
- Priyanto, A. D., Nisa F. C. 2016. Formulasi Daun Kelor dan Ampas Daun Cincu Hijau Sebagai Tepung Komposit pada Pembuatan Mie Instan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 17 (1): 29-36.
- Pujiastuti, S. E., Salsabila, D. I. B., Anwar, M. C. 2022. Potential of Moringa Leaf Cookies to Increase Breastmilk Production in Postpartum Mothers. *Scientific Foundation SPIROSKI, Skopje, Republic of Macedonia*. 10(T8):207-210. <https://doi.org/10.3889/oamjms.2022.9494>
- Puspaningrum, D. H. D., Srikulini I. A. I., Wiradnyani, N. K. 2019. Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max. L*) Terhadap Nilai Gizi Snack Bar: Addition of Moringa Leaf Flour (*Moringa oleifera*) and Soybean Flour (*Glycine max. L*) on Nutritional Value of Snack Bar. *Pro Food*, 5, 544-548.
- Puspaningsih, V. 2013. Analisis dan Identifikasi Asam Amino dan Asam Lemak Tak Jenuh Sorgum (*Sorghum bicolor L.*) Terfortifikasi Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) Sebagai Pangan Fungsional. *Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana*.

- Putri, A. A., Bekti, E., Putri, A. S. 2020. Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Ganyong. Universitas Semarang, Semarang.
- Putri, D. S. K., Utami, N. H., Rosha, B. C. 2019. Asupan Zat Besi dan Seng pada Bayi Umur 6 —11 Bulan di Kelurahan Jati Cempaka, Kota Bekasi, Tahun 2014. Jurnal Ekologi Kesehatan. Vol. 14 No 4: 359-366.
- Putri, N. 2019. Evaluasi Mutu Roti Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Variasi Temperatur Pengovenan. Other thesis, Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Ramadhani, N. A., Rahmawati, F. 2022. Pemanfaatan Tepung Garut sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Coklat. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY. Vol 17, No 1.
- Rahmawati, A., Supartono, & Cahyono, E. 2015. Kandungan Kimia dan Potensi Beberapa Jenis Tepung Ubi Jalar Pada Pembuatan Roti. Indonesian Journal of Chemical Science, 4(1), 6–10. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., dan Praseptiangga, D. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensori dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*. L) dan Tepung Konjac (*Amorphopallus onchophillus*). Jurnal Teknosains Pangan. Vol 3 No.1.
- Rosita, V. 2017. Mutu Gizi, Indeks Glikemik dan Sifat Sensori Brownies Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Panggang Dengan Penambahan Sekam Psyllium dan Variasi Lemak. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Rosell, C. M. 2011. The Science of Doughs and Bread Quality. Flour and Breads and their Fortification in Health and Disease Prevention. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-380886-8.10001-7>
- Sachriani, Yulianti, Y. 2021. Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. Jurnal Sains Terapan Vol. 7 No.2, Halaman 26-35.
- Salim, C., ArtinaS, V., Sekar Ayu, A., & Tinggi Pariwisata Trisakti, S. 2019. Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon. Jurnal Pariwisata56, 6(1), 56–70. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp56>
- Sampurno. 2007. Obat Herbal Dalam Perspektif Medik dan Bisnis. J Traditional Med ;12(42):1828.
- Sangadji, S., Breemer, R., Mailoa, M. 2023. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bayam Hijau (*Amaranthus hybridus* L.) terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Stik Ubi Jalar Kuning. Jurnal Agrosilvopasture-Tech. Vol. 2 No. 1:166-175.

- Santosa, I., Putri Winata, A., & Sulistiawati, E. 2016. Kajian Sifat Kimia dan Uji Sensori Tepung Ubi Jalar Putih Hasil Pengeringan Cara Sangrai. *Chemica*, 3(2), 55–60.
- Santya, T. A., Nuryanti. 2019. Studi Kelayakan Kadar Air, Abu, Protein, dan Arsen (As) pada Sayuran di Pasar Sunter, Jakarta Utara, Sebagai Bahan Suplemen Makanan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal (INRPJ)*. Vol 3, No 1.
- Sapozhnikov, A. N., Rozhdestvenskaya, L. N., Kopylova, A. V. 2019. Quality Evaluation of Bakery Products Enriched with Spinach. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 346: 012062. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/346/1/012062>
- Saputri, N. A. I., Wijanarka, A., Widiyanti, F. L. 2022. Variasi Pencampuran Tepung Okra dan Tepung Garut terhadap Sifat Fisik, Aktivitas Antioksidan, dan Kandungan Makronutrien Kue Cubit. *Jurnal Teknologi Pangan*. ISSN: 1978-4163. 15 (2): 100-110.
- Sari, R. D. P. 2023. Kajian Produk Roti Tawar Substitusi dari Tepung Terigu Dan Tepung Umbi-umbian (Singkong, Kimpul, Uwi) dengan Penambahan GMS (*Gliserol Monostearat*). Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
- Sari Y. K, Adi A. C. 2018. Daya Terima, Kadar Protein Dan Zat Besi Cookies Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Kecambah Kedelai. *Media Gizi Indonesia*. 2018;12(1):27-33.
- Sastra, D. R. 2003. Analisis Keragaman Genetik Garut (*Marantha arundinaceae L.*) berdasarkan Penanda Molekular RAPD. *Jurnal sains dan Teknologi Indonesia*. 5(5) : 17-19.
- Satriyaani, D. P. P. 2021. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera Lam.*). *Jurnal Farmasi Malahayati*. Vol 4 No.1. Hal: 31-43.
- Sciarini, L. S., Bustos, M. C., Vignola, M. B., Paesani, C., Salinas, C. N., Perez, G. T. 2017. A Study on Fibre Addition to Gluten Free Bread: Its Effects on Bread Quality and In Vitro Digestibility. *J Food Sci Technol*. 54(1):244–252. <https://doi.org/10.1007/s13197-016-2456-9>
- Shahid Ahmed Junejo, S. A., Rashid, A., Yang, L., Xu, Y., Kraithong, S., Zhou, Y. 2021. Effects of Spinach Powder on The Physicochemical and Antioxidant Properties of Durum Wheat Bread. *Food Science and Technology*. 0023-6438. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112058>
- Shertukde, S. P., Cahoon, D. S., Prado, B., Cara, K. C., & Chung, M. 2022. Calcium Intake and Metabolism in Infants and Young Children : A Systematic Review of Balance Studies for Supporting the Development of Calcium Requirements. 1529–1553.
- Shewry PR, Halford NG, Belton PS, Tatham AS. The structure and properties of gluten: an elastic protein from wheat grain. *Philos Trans R Soc Lond B Biol*

- Sci. 2022 Feb 28;357(1418):133-42. <https://doi.org/10.1098/rstb.2001.1024>
PMID: 11911770; PMCID: PMC1692935
- Siregar, S. L., Ariswoyo, S., dan Sembiring, P. 2014. Pengambilan keputusan menggunakan metode bayes pada ekspektasi fungsi utilitas. *Saintia Matematika*, 2(1), 47–54.
- Soldavini, J. 2019. Krause's food & the nutrition care process. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 51(10).
<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jneb.2019.06.022>
- Stanowska, R. W., Klosok, K., Nawrocka, A. 2023. Insight into Organization of Gliadin and Glutenin Extracted from Gluten Modified by Phenolic Acids. *Molecules*. 28: 7790. <https://doi.org/10.3390/molecules28237790>
- Sugiyarti, K., Rafiony, A., Purba, J. S. R. 2019. Kajian Karakteristik Mie Kering dengan Penambahan Tepung Bayam Hijau (*Amaranthus Sp.*). *Semantic Scholar*. <https://doi.org/10.30602/pnj.v2i2.483>
- Suhardjito, Y. B. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Sulistianingsih, A., & Yanti, D. 2016. Kurangnya Asupan Makan Sebagai Penyebab Kejadian Balita Pendek (Stunting). In *Jurnal Dunia Kesehatan* (Vol. 5, Issue 1).
- Sundari, D., Almayhuri, Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, Vol. 25 No. 4, 235 – 242.
- Sudiarmanto, A. R., Sumarmi, S. 2020. Hubungan Asupan Kalsium dan Zink dengan Kejadian Stunting pada Siswi SMP Unggulan Bina Insani Surabaya. *Media Gizi Kesmas*. Vol.9, No.1. Halaman 1-9.
- Sutarto, Mayasari, D., & Indriyani, R. 2018. Stunting, Faktor Resiko dan Pencegahannya Sutarto 2018. *J Agromedicine*, 5(1), 540–545.
- Syafitri, S., Witri, P., Surmita, Dewi, M., & Winda Nur, A. 2019. Produk Biskuit Sumber Zat Besi Berbasis Bayam dan Tepung Sorgum sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil. *Jurnal Riset Kesehatan*, 11(2), 13–21.
- Syaugi, A. M., Istianah, I. 2019. Hubungan Asupan Zat Besi (Fe), Riwayat MPASI dengan Status Gizi BB/U pada Balita Usia 12-59 Bulan. *Binawan Student Journal (BSJ)*. Volume 1, Nomor 3.
- Tamba, M. F., Maharani, E., dan Edwina, S. 2014. Analisis Pendapatan Usahatani Padi Sawah dengan Metode Sri (*System of Rice Intensification*) di Desa Empat Balai Kecamatan Kuok Kabupaten Kampar. *Jurnal Ilmiah Pertanian* Vol, 13 No. 2, Halaman 11-22.
- Thrane, M., Paulsen, P. V., Orcutt, M. W., & Krieger, T. M. 2017. Chapter 2 – soy protein: Impacts, production, and applications. In S. R. Nadathur, J. P. D. Wanasundara, & L. Scanlin (Eds.), *Sustainable protein sources* (pp. 23–45). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-802778-3.00002-0>

- Tongco, J.V. Anis, A., Tamayo, J. 2015. Nutritional Analysis, Phytochemical Screening, and Total Phenolic Content of Spinach (*Amaranthus gangeticus* L.) Leaves Powder from Philippines. *International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research*. Vol. 7: 1031-1033.
- Umerah, N. N., Asouzu, A. I., Okoye, J. I. 2019. Effect of Processing on the Nutritional Composition of Moringa olifera Leaves and Seeds. *European Journal of Nutrition & Food Safety*. 11(3): 124-135. <https://doi.org/10.9734/EJNFS/2019/v11i330155>
- Umbara, D. M. A., & Azizah, D. N. 2020. Karakteristik Roti Kering Bagelen dengan Substitusi Tepung Gembili. *Prosiding Seminar Nasional Riset Teknologi Terapan*, 1(1).
- USDA Food Composition Database Standard Reference. 2024. Nutrition values of Snacks, Nutri-Grain Fruit and Nut Bar, US Department of Agriculture, Switzerland.
- Viani, T. O., Rizal, S., Nurdjanah, S., Nawansih, O. 2023. Formulasi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) dan Tepung Terigu terhadap Mutu Sensori, Fisik, dan Kimia *Cupcake*. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. Vol. 2 No. 1: 147-160.
- Vicilia, M. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Pada Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Kulit Pie Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Vieira, S. A., David, J. M., Decker, E. A. 2015. Challenges of Utilizing Healthy Fats in Foods. *Advances in Nutrition*. 6(3): 309S–317S. <https://doi.org/10.3945/an.114.006965>
- Warisno dan Dahana, K. 2010. Meraup Untung Dari Olahan Kedelai. Jakarta : PT. Agro Media Pustaka.
- Waseem, M., Akhtar, S., Manzoor, M. F., Mirani, A. A., Ali, Z., Ismail, T., Ahmad, N., Karrar, E. 2021. Nutritional Characterization and Food Value Addition Properties of Dehydrated Spinach Powder. *Food Science & Nutrition*. 9(2): 1213-1221. <https://doi.org/10.1002/fsn3.2110>
- White, C. T., Seibel, F. D., & Kocer, D. F. 2022. Investigating the Effects of Different *Saccharomyces cerevisiae* Strains on Bread Dough Fermentation and Bread Quality. *Journal of Food Science*, 87(2), 631-639.
- Widara, S.S. 2012. Studi Pembuatan Beras Analog dari Berbagai Sumber Karbohidrat Menggunakan Teknologi Hot Extrusion. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB Bogor
- Widodo, R., Setijanen, H. D., & Dwi, R. A. 2014. Aspek Mutu Produk Roti Tawar untuk Diabetesi Berbahan Baku Tepung Porang dan Tepung Suweg. *Agroknow*, 2(1), 1–12. Retrieved from <https://jurnal.untag-sby.ac.id/index.php/agroknow/article/view/340>

- Winarno, F.G. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2018. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. 2010. Makanan Fungsional. Penerbit Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Wrigley, C. W., Bekes, F. 2006. A Balance of Gliadin and Glutenin. <https://doi.org/10.1094/9781891127519.002>
- Wulandari, I Dewa Agung Ayu Diah. 2022. Substitusi Pure Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) Terhadap Tepung Terigu Pada Pembuatan Roti Tawar. Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022.
- Yani, I. E., Pratiwi, V., Handayani, M., Husna, H. 2022. Kadar Protein dan Daya Terima Mi Padat Gizi Berbasis Pangan Lokal sebagai Alternatif Pangan Darurat. Jurnal Sehat Mandiri, Volume 17 No 2.
- Yasa, I.W.S., Zainuri., Zaini, M.A., Hadi, Taufikul. 2016. Mutu Roti Berbahan Dasar Mocaf: Formulasi Dan Metode Pembuatan Adonan. Jurnal. Mataram: Universitas Mataram.
- Yuniarsih, E., Adawiyah, D. R., Syamsir, E. 2019. Karakter Tepung Komposit Talas Beneng dan Daun Kelor pada Kukis. Jurnal Mutu Pangan Vol. 6(1): 46-53. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.46>
- Yuniarti, D, W., Titik dan Eddy. 2018. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum terhadap Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal THPi Student. vol. 1, nomor 1.
- Yun Lin, J., Chang Fang, F. 2018. The Effect of the Size of Food Containers on the Selecting Behavior of College Students. Physiology & Behavior. <https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2018.08.019>
- Zakaria, R. F. 2012. Pangan dan Pencegahan Kanker. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 12 (2) : 171 – 177.
- Zakaria, Veni, H. R. 2018. Infant Nutritional Status of 0 – 6 Month of Exclusive Breastfeed Due to The Application of Moringa Leaf Extract in Breastfeeding Mothers. Vol. 2 No.6.
- Zhang, G. Y., dan Hamaker, B. R. 2003. A Three Component Interaction Among Starch, Protein and Free Fatty Acids Revealed by Pasting Profiles. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 51 (9): 2796-2800.
- Zuraida N, Supriati Y. 2008. Usahatani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat. Biogen Online. http://biogen.litbang.deptan.go.id/terbitan/pdf.agrobio_4_1_13-23.pdf