DAFTAR PUSTAKA

Angelina, C., Swasti, Y.R. and Pranata, F.S. (2021) 'Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (Moringa oleifera): Review', *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), p. 79. Available at: https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i01.22089.

Anindita, B.P., Antari, A.T. and Gunawan, S. (2020) 'Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Kapasitas 91000 Ton/Tahun', *Jurnal Teknik ITS*, 8(2). Available at: https://doi.org/10.12962/j23373539.v8i2.45058.

Ardhani, R.F. and Anggriani, R. (2023) 'Pengaruh Formulasi Tepung Mocaf dan Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L . Moench) Terhadap Karakteristik', 6(2), pp. 189–202.

Asmoro, N.W. (2021) 'Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan', *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), p. 34. Available at: https://doi.org/10.32585/jfap.v1i1.1755.

Augustyn, G.H., Tuhumury, H.C.D. and Dahoklory, M. (2017) 'Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour)', *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), pp. 52–58. Available at: https://doi.org/10.30598/jagritekno.2017.6.2.52.

Bella mustafida, H. (2018) 'Diversifikasi Donat Dengan Substitusi Tepung Jagung Manis', *Nucleic Acids Research*, 6(1), pp. 1–7. Available at: http://dx.doi.org/10.1016/j.gde.2016.09.008%0Ahttp://dx.doi.org/10.1007/s00412-015-0543-8%0Ahttp://dx.doi.org/10.1038/nature08473%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.jmb.2009.01.007%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.jmb.2012.10.008%0Ahttp://dx.doi.org/10.1038/s4159.

Dina, R.A. *et al.* (2023) 'Pemanfaatan Potensi Hasil Pertanian Singkong Sebagai Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)', *Abdimas Galuh*, 5(1), p. 841. Available at: https://doi.org/10.25157/ag.v5i1.10083.

Diniyyah, S.R. and Nindya, T.S. (2017) 'Asupan Energi, Protein dan Lemak dengan Kejadian Gizi Kurang pada Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Suci, Gresik', *Amerta Nutrition*, 1(4), p. 341. Available at: https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7139.

Fadillah, F. *et al.* (2022) 'Meningkatkan Daya Kembang pada Pembuatan Donat', *Pertanian & Industri Pangan*, 1(2), pp. 3–6.

Fajariah, R.A. *et al.* (2020) 'Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dan Jenis Keju Terhadap Hasil Jadi Kastangel', *Jtb*, 9(1), pp. 23–29.

Gandji, K. *et al.* (2018) 'Status And Utilisation Of Moringa oleifera Lam: A Review', 26(1), pp. 137–156.

Gusriani, I., Koto, H. and Dany, Y. (2021) 'Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah', *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2(1), pp. 57–73. Available at: https://doi.org/10.33369/jurnalinovasi.v2i1.19142.

Hasmi, I.T., Nurlena and Gusnadi, D. (2021) 'Penggunaan Mocaf sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Donat Singkong 2020', *Proceeding of Applied Science*, 7(5), pp. 1687–1703.

Hekmat, S. *et al.* (2015) 'Sensory evaluation of locally-grown fruit purees and inulin fibre on probiotic yogurt in Mwanza, Tanzania and the microbial analysis of probiotic yogurt fortified with Moringa oleifera', *Journal of Health, Population and Nutrition*, 33(1), pp. 60–67.

Hilmi, R.Z., Hurriyati, R. and Lisnawati (2018) 'Tingkat Kekerasan Dan Kadar Protein Donat Yang Disubstitusikan Dengan Tepung Biji Nangka', 3(2), pp. 91–102.

Husna, N. *et al.* (2022) 'Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian', *Seminar Nasionaal Penelitian dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian*, 2(November), pp. 87–90.

Ihromi, S., Marianah, M. and Susandi, Y.A. (2018) 'Subsitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering', *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), p. 73. Available at: https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271.

Indah, I. *et al.* (2020) 'Uji Daya Terima Donat Berbahan Dasar Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera L.) Dan Tepung Daun Ruku-Ruku (Ocimum americanum L.)', *Media Gizi Pangan*, 27(August), pp. 79–85.

Kurniawan, R. (2019) 'Gambaran Sisa Makanan Biasa Pasien Rawat Inap Dengan Metode Taksiran Visual Comstock Di Rumah Sakit Bhayangkara H.S. Samsoeri Mertojoso Surabaya Tahun 2019', *Undergraduate thesis, STIKES Yayasan RS Dr. Soetomo Surabaya.*, 5(3), pp. 248–253.

Mustafa, E., Suhartatik, H. and Karyantina, M. (2025) 'Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Cookies Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Dengan Variasi Jenis Pemanis', 14(1), pp. 1–14.

Nasution, A.Y. *et al.* (2020) 'Keripik Nanas Dengan Metode Spektrofotometri', *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)*, 4(2), pp. 6–11.

Pitriani, P.E. (2022) 'Pelatihan Pembuatan Donat secara Fermentasi', *BARAKATI : Journal of Community Service*, 01(1), pp. 15–19.

Prima Yunindya, R. and Sofia Murtini, E. (2020) 'Pengaruh Suhu Air Yang Ditambahkan Terhadap Kualitas Donat Kentang', 21. Available at: https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/864/1038.

Pujianto, T. and Anggraeni, E. (2024) 'Redata Dan Perencanaan Menu Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Balita Gizi Kurang', *Prosiding SPIKesNas (Seminar Publikasi Ilmiah Kesehatan Nasional)*, 03(02), pp. 1027–1031. Available at: https://kesmas.kemkes.go.id/assets/uploads/contents/others/20230516_Juknis_Tatalaksana_Gizi_V18.pdf.

Punky, A.Q.A. *et al.* (2021) 'Pengaruh penambahan daun kelor (Moringa oleifera) dan jenis lemak terhadap sifat organoleptik sus kering', *Jurnal Tata Boga*, 10(1), pp. 147–156.

Purwandi, A. (2020) 'Tinjauan Hukum Undang-Undang No 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen Terhadap Pengguna Air Mineral Isi Ulang Tanpa Ijin', 21. Available at: http://36.88.105.228/index.php/yustitia/article/view/814.

Putri, N.A., Herlina and Subagio, A. (2018) 'Karakteristik MOCAF (Modified Cassava Flour) Jurnal Agroteknologi, Vol. 12 No. 01 (2018)', 12(01).

Rachmawati, S R; Suriawati, J. (2019) 'Characterisation Of Moringa (Moringa Oleifera Lam.) Leaf Water Extracts By Chemical And Microbiology', *Journal of Health Technology and Arts*, 10(2), pp. 102–116.

Rahmayanti, E.A. (2019) *Kadar Protein, Zat Besi, Dan Uji Kesukaan Sosis Tempe Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera)*.

Ramadhani, N.S. (2021) 'Perbedaan Efektivitas Aplikasi E-Comstockdengan Comstock Konvensional', pp. 1–23.

Rasyid, M.I. *et al.* (2020) 'Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning', *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), p. 1. Available at: https://doi.org/10.35308/jtpp.v2i1.2043.

Setyo Yuwono, S. and Waziiroh, E. (2019) *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya Di Industri*. Available at: books.google.co.id.

Supriyadi, S. and Fadilah, A.N. (2022) 'Subtitusi Mocaf Pada Donat Kentang: Apakah berpengaruh Terhadap Daya Terima Konsumen?', *Gema Wiralodra*, 13(1), pp. 43–52. Available at: https://doi.org/10.31943/gemawiralodra.v13i1.195.

Suryana, A.L. and Suryadi, M.Y. (2019) 'Jadwal Distribusi dan Citarasa Makanan Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang Perawatan Obgyn dan Bedah RSD. dr. Soebandi Jember', *Amerta Nutrition*, 3(3), p. 194. Available at: https://doi.org/10.20473/amnt.v3i3.2019.194-200.

Suryani, N., Erawati, C.M. and Amelia, S. (2018) 'Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Ampas Tahu terhadap Kandungan Protein dan Serat serta Daya Terima Biskuit Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS)', *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 14(1), p. 11. Available at: https://doi.org/10.24853/jkk.14.1.11-25.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Sutji Marhaeni, L. (2021) 'Daun Kelor (Moringa oleifera) Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dan Antioksidan', 13.

Viani, T.O. (2023) 'Formulasi Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera L.) dan Tepung Terigu terhadap Mutu Sensori, Fisik, dan Kimia Cupcake', *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), pp. 147–160.

Yanti, S. (2020) 'Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Donat', 1.

Zaddana, C. *et al.* (2022) 'Kandungan Serat Dan Zat Besi Biskuit Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) Dan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera)', *Amerta Nutrition*, 6(1SP), pp. 71–78. Available at: https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1sp.2022.71-78.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

L

A

M

P

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

I

R

A

N

Lampiran 1 Dokumentasi Penelitian Proses Pembuatan Daun Kelor

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
</table>

Bahan dan Produk Donat

Keterangan	Bahan	Produk
Tanpa tepung daun kelor (P0)		
Penambahan Tepung Daun Kelor (P1=7,5g)		
Penambahan Tepung Daun Kelor (P2=15g)		
Penambahan Tepung Daun Kelor (P3=22,5g)		

Daya Terima Konsumen dengan Metode Comstock

	
	
	
	

Lampiran 2 Karakteristik dan Sisa Makanan

Formulasi Sampel	Nama	Umur	Waktu Makan	Sisa Makanan (%)
P0	R	4 th	09.30	0
	K	3.5 th	09.30	0
	P	4 th	09.30	0
	G	2 th 1 bln	09.30	25
	R	4 th	09.30	0
	T	2 th 3 bln	09.30	0
	K	3 th	09.30	0
	A	3 th 6 bln	09.30	0
	A	4 th 10 bln	09.30	0
	F	2 th 9 bln	09.30	0
	M	2 th 1 bln	09.30	0
	M	3.5 th	09.30	0
	S	4 th	09.30	0
	A	4 th	09.30	0
	A	4 th	09.30	0
	H	4,5 th	09.30	0
	I	4 th	09.30	0
	A	2,5 th	09.30	0
	N	3 th	09.30	0
	A	4,5 th	09.30	0
	A	4 th 10 bln	09.30	0
	P	3,5 th	09.30	0
	R	4 th 9 bln	09.30	0
	P	2 th 2 bln	09.30	0
	K	3 th	09.30	0
	K	2 th 1 bln	09.30	0
	F	2 th 3 bln	09.30	0
	A	2 th 5 bln	09.30	0
	A	4 th 10 bln	09.30	0
	A	3 th 3 bln	09.30	0
	R	4 th	16.00	0
	K	3.5 th	16.00	0
	P	4 th	16.00	0
	G	2 th 1 bln	16.00	0
	R	4 th	16.00	0
	T	2 th 3 bln	16.00	0
	K	3 th	16.00	0
	A	3 th 6 bln	16.00	0
	A	4 th 10 bln	16.00	0
	F	2 th 9 bln	16.00	0
	M	2 th 1 bln	16.00	0
	M	3.5 th	16.00	0

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

P1	S	4 th	16.00	0
	A	4 th	16.00	0
	A	4 th	16.00	0
	H	4,5 th	16.00	0
	I	4 th	16.00	0
	A	2,5 th	16.00	0
	N	3 th	16.00	0
	A	4,5 th	16.00	0
	A	4 th 10 bln	16.00	0
	P	3,5 th	16.00	0
	R	4 th 9 bln	16.00	0
	P	2 th 2 bln	16.00	0
	K	3 th	16.00	0
	K	2 th 1 bln	16.00	0
	F	2 th 3 bln	16.00	0
	A	2 th 5 bln	16.00	0
	A	4 th 10 bln	16.00	0
	A	3 th 3 bln	16.00	0
P2	R	4 th	09.30	0
	K	3.5 th	09.30	0
	P	4 th	09.30	0
	G	2 th 1 bln	09.30	0
	R	4 th	09.30	0
	T	2 th 3 bln	09.30	0
	K	3 th	09.30	0
	A	3 th 6 bln	09.30	0
	A	4 th 10 bln	09.30	0
	F	2 th 9 bln	09.30	0
	M	2 th 1 bln	09.30	0
	M	3.5 th	09.30	0
	S	4 th	09.30	0
	A	4 th	09.30	0
	A	4 th	09.30	0
	H	4,5 th	09.30	0
	I	4 th	09.30	0
	A	2,5 th	09.30	0
	N	3 th	09.30	0
	A	4,5 th	09.30	0
	A	4 th 10 bln	09.30	0
	P	3,5 th	09.30	0
	R	4 th 9 bln	09.30	0
	P	2 th 2 bln	09.30	0
	K	3 th	09.30	0
	K	2 th 1 bln	09.30	25
	F	2 th 3 bln	09.30	0
	A	2 th 5 bln	09.30	25

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

	A	4 th 10 bln	09.30	0
	A	3 th 3 bln	09.30	0
P3	R	4 th	16.00	0
	K	3.5 th	16.00	75
	P	4 th	16.00	95
	G	2 th 1 bln	16.00	25
	R	4 th	16.00	25
	T	2 th 3 bln	16.00	75
	K	3 th	16.00	50
	A	3 th 6 bln	16.00	50
	A	4 th 10 bln	16.00	95
	F	2 th 9 bln	16.00	50
	M	2 th 1 bln	16.00	25
	M	3.5 th	16.00	75
	S	4 th	16.00	50
	A	4 th	16.00	0
	A	4 th	16.00	0
	H	4,5 th	16.00	25
	I	4 th	16.00	25
	A	2,5 th	16.00	95
	N	3 th	16.00	0
	A	4,5 th	16.00	75
	A	4 th 10 bln	16.00	50
	P	3,5 th	16.00	0
	R	4 th 9 bln	16.00	25
	P	2 th 2 bln	16.00	50
	K	3 th	16.00	25
	K	2 th 1 bln	16.00	95
	F	2 th 3 bln	16.00	25
	A	2 th 5 bln	16.00	50
	A	4 th 10 bln	16.00	25
	A	3 th 3 bln	16.00	0

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Lampiran 3

FORM COMSTOCK
(SISA MAKANAN)

Nama Balita **:** T
Umur **:** 2 th 3 bln
Tanggal **:** 15 juni 2025
Waktu Makan **:** 09.30 wib, 16.00 wib

Nomor Formula Sampel	Berat sampel (gram)	Sisa Makanan						Keterangan
		0% 	25% 	50% 	75% 	95% 	100% 	
P0	24 g	√						
P1	24 g	√						
P2	23 g	√						
P3	23 g				√			

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

FORM COMSTOCK
(SISA MAKANAN)

Nama Balita : A

Umur : 3 thn 3 bln

Tanggal : 15 juni 2025

Waktu Makan : 09.30 wib, 16.00 wib

Nomor Formula Sampel	Berat sampel (gram)	Sisa Makanan						Keterangan
		0% 	25% 	50% 	75% 	95% 	100% 	
P0	24 g	√						
P1	24 g	√						
P2	23 g	√						
P3	23 g	√						

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

FORM COMSTOCK
(SISA MAKANAN)

Nama Balita **:** R
Umur **:** 4 tahun
Tanggal **:** 15 juni 2025
Waktu Makan **:** 09.30 wib, 16.00 wib

Nomor Formula Sampel	Berat sampel (gram)	Sisa Makanan						Keterangan
		0% 	25% 	50% 	75% 	95% 	100% 	
P0	24 g	√						
P1	24 g	√						
P2	23 g	√						
P3	23 g				√			

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 4 Surat Izin Penelitian

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Bengkulu
Jalan Indragiri No.3 Padang Harapan
Bengkulu 38225
(0736) 341212
https://www.poltekkesbengkulu.ac.id

27 Mei 2025

Nomor : : PP. 01.01/F.XXIII.1/ 5068 /2025
Perihal : **Izin Penelitian**

Yth,
Kepala Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Bengkulu
di
Tempat

Sehubungan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah(KTI) Progam Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2024/2025 , dengan ini kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data untuk penelitian kepada:

Nama	: Vonia Estrelita
NIM	: P01730122097
Tempat Penelitian	: Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Waktu Penelitian	: 1 Hari
Judul	: Gambaran Kadar Protein Dan Daya Terima Konsumen Dengan Metode Comstock Pada Donat Mocaf Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera)
No Handphone	: 082282159108

Demikianlah, atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Wakil Direktur I Bidang Akademik

Septiyanti, S.Kep, Ners, M.Pd

Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 5 Surat Selesai Penelitian



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Bengkulu
Jalan Indragiri No. 3 Padang Harapan
Bengkulu 38225
(0736) 341212
https://www.poltekkesbengkulu.ac.id

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN
NOMOR: PP.05.01/F.XXIII.16/4681/2025

Yang bertanda tangan dibawah ini :
Nama : Anang Wahyudi, S. Gz, MPH
NIP : 198210192006041002
Pangkat/ Gol : Penata Tk 1/ III-d
Jabatan : Ketua Jurusan Gizi

Dengan ini menjelaskan dengan sesungguhnya bahwa:
Nama : Vonia Estrelita
NIM : P01730122097
Program Studi : Gizi Program Diploma Tiga

Telah melaksanakan Penelitian dengan judul " **Gambaran Kadar Protein dan Daya Terima Konsumen Dengan Metode Comstock Pada Donat Mocaf Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera)** " Dari tanggal 10 Juni 2025 di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.

Demikian surat keterangan selesai penelitian ini dibuat dengan sebenarnya, agar dapat dipergunakan seperlunya. Atas perhatian dan kerja samanya saya ucapkan terima kasih.

Bengkulu, 13 Juni 2025
Ketua Jurusan Gizi,

Anang Wahyudi, S. Gz, MPH
NIP. 198210192006041002

Lampiran 6 Surat Etik Penelitian

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Bengkulu
Jalan Indragiri No. 3 Padang Harapan
Bengkulu 38225
(0736) 341212
https://poltekkesbengkulu.ac.id

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.KEPK.BKL/486/06/2025

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Vonia Estrelita
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Gambaran Kadar Protein dan Daya Terima Konsumen dengan Metode Comstock pada Donat Mocaf dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera)"

"Description of Protein Level and Consumer Acceptability with the Comstock Method on Mocaf Donuts with the Addition of Moringa Leaf Flour (Moringa Oleifera)"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Concent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 06 Juni 2025 sampai dengan tanggal 06 Juni 2026.

This declaration of ethics applies during the period June 06, 2025 until June 06, 2026.

June 06, 2025
Chairperson,

apt. Zamharira Muslim, M.Farm