

DAFTAR PUSTAKA

- Andri, R. 2015. Pengaruh Tingkat Campuran Tepung Gandum (*Triticum sp.*) Varietas SO10 Dengan Terigu Dalam Pembuatan *Cookies*. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Alkham, F.F. 2014. Uji Kadar Protein dan Organoleptik Biskuit Tepung Terigu dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dengan Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*), Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah: Surakarta.
- Almatsier, S. 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Aminah, S. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). Jurnal Buletin Pertanian Perkotaan, Vol Nomor 2.
- Anonymous. 2013. Pengujian Organoleptik. Buku Ajar. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Anwar, F. 2006. *Moringa oleifera : A Food Plant with Multiple Medical Uses*: Jurnal Wiley Inter Science.
- DeMan, J. M. 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung.
- Dian, S. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein, Jurnal Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Kemenkes RI: Jakarta.
- Estiasih, T, dan Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan, Penerbit Bumi Aksara: Jakarta.
- Fajri, R.R dan Nuralam. 2018. Kadar Klorofil Dan Vitamin C Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dari Berbagai Ketinggian Tempat Tumbuh. Jurnal Agrotekbis Vol. 6 No.2 :152-158. Universitas Tadulako. Palu.
- Fellows, P.J. 1990. Food Processing Technology : Principal and Practice. New York : Elis Harwood
- Gill, M.I., Tomas-Barberan, F.A., Hess-Pierce, B. Kader, A.A. 2002. Antioxidant Capacities, Phenolic Compounds, Carotenoids, and Vitamin C Contents of Nectarine, Peach, and Plum Cultivars from California. J. Agric. Food Chem. 50 (17): 49 76-82.
- Gracia, C, Sugiyono, dan Haryanto, B. 2009. Kajian Formulasi Biskuit Jagung Dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu, Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Hardiyanti, F. 2015. Pemanfaatan Aktivitas Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dalam Sediaan Hand and Body Cream. Skripsi. Program Studi Kimia, Program Sarjana, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Hardjanti, S. 2008. Potensi Daun Katuk Sebagai Sumber Zat Pewarna Alami dan Stabilitasnya Selama Pengeringan Bubuk dengan Maltodekstrin, Jurnal Penelitian Saintek: Yogyakarta.
- Haryadi, N. K. 2011. Kelor Herbal Multikhasiat, Penerbit Delta Media: Solo.
- Hermanto. 2015. Ketahanan Pangan Indonesia di Kawasan ASEAN. Jurnal Forum Penelitian Agro Ekonomi, Vol. 33 Nomor 1

- Hernani dan Rahmawati Nurdjanah. 2009. Aspek Pengeringan Dalam Mempertahankan Kandungan Metabolit Sekunder Pada Tanaman Obat. *Jurnal Perkembangan Teknologi Tro*. Vol. 21 No. 2, Desember 2009: 33-39.
- Ismarani. 2012. Potensi Senyawa Tanin Dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan, *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*, Universitas Islam 45: Bekasi.
- Isnain, W. 2017. Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera Lamk.*) Bagi Masyarakat. *Jurnal Info Teknis EBONI*, Vol 14 Nomor 1
- Janah, V.N. 2013. Suplemen Herbal Kaya Nutrisi Berbasis Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Olahan Dalam Rangka Peningkatan Kualitas Hidup Penderita HIV/AIDS dikelompok Dukungan Sebaya (KDS) Cita Cilacap, Stikes Al Irsyad Al Islamiyyah: Cilacap.
- Kurniasih. 2013. Khasiat dan Manfaat Daun Kelor untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Kusuma, D.F. 2016. Pembuatan *Cookies* dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Pada Berbagai Suhu Pemanggangan.
- Listana, E, A, Winarsih, S, dan Kusuma, T, S. 2016. Suhu dan Waktu Mempengaruhi Kadar Karbohidrat dan Serat Kasar Pada *Cookies* Tanah Liat dan Rumput Laut Merah (*Kappaphycus alvarezii*), *Jurnal Program Studi Ilmu Gizi*. Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya: Malang.
- Marsigit, W. 2017. Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf : *Jurnal Agroindustri*. Vol 7 Nomor 1.
- Mas'ud, P. 1993. Telaah Kesuburan Tanah. Angkasa, Bandung
- Muchtadi, T. R, dan Ayustaningwarno, F. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan, Penerbit Alfabeta: Bandung.
- Muharni, Elfita, dan Amanda. 2013. "Aktivitas Antioksidan Senyawa (+) *Morelloflavon* dari Kulit Batang Tumbuhan Gamboge (*Garcinia xanthochymus*)". Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung.
- Munisa, Rahmi, Silvi Leila. 2012. Antioksidan. Yogyakarta: Liberty
- Murray R. K., Granner D.K., Rodwell V.W. 2009. *Biokimia Harper*. Edisi 27. Penerbit Buku Kedokteran, EGC. Jakarta.
- Nataliningsih. 2015. Analisis Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Terhadap *Cookies* Bekatul, *Jurnal Fakultas Pertanian*. Universitas Bandung Raya: Bandung.
- Novia, D, Melia, S, dan Ayuza, N, Z. 2011. Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin, *Jurnal Fakultas Peternakan*, Universitas Andalas: Padang.
- Pangaribuan, A. 2013. Substitusi Tepung Talas Belitung Pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk*), *Jurnal Program Studi Biologi*, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya: Yogyakarta.
- Parwata, I.M.O.A. 2016. Bahan Ajar Kimia Terapan; Antioksidan. Universitas Udayana.

- Praptiningrum, W. 2015. Eksperimen Pembuatan Butter *Cookies* Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Tata Boga, Program Sarjana, Universitas Negeri Semarang: Semarang.
- Pratama, R.I, Rostini, I, dan Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus sp*), Jurnal, Akuantika Vol V. No 1: Bandung.
- Putri, F.K. 2016. Aktivitas Antioksidan Dan Kualitas Teh Kombinasi Rambut Jagung Dan Daun Kelor Dengan Variasi Suhu Pengeringan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rahma, A. 2015. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Food Bars Berbasis Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L*) dan Ikan Lele (*Clarias geriepinus*), Skripsi, Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan: Bandung.
- Salamah, N., dan E., Widyasari. 2015. “Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Kelengkeng (*Euphoria longan (L) Steud.*) dengan Metode Penangkapan Radikal 2,2'-Difenil-1-Pikrilhidrazil”. Pharmacia. Vol. 5.
- Sari, M.M. 2015. Pengaruh Penyuluhan Gizi dengan Media Poster dan Film tentang Keamanan Pangan Jajanan terhadap Perilaku Keamanan Pangan Murid Sekolah Pasar di Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen. Tesis. Program Studi IKM, Program Pascasarjana, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sari, Y.K. 2007. Daya Terima, Kadar Protein dan Zat Besi *Cookies* Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Kecambah Kedelai: Jurnal Media Gizi. Vol 12 Nomor1.
- Setyanti, Y. H., Anwar, S. and Slamet, W. 2013. ‘Karakteristik Fotosintetik dan Serapan Fosfor Hijauan Alfalfa (*Medicago Sativa*) pada Tinggi Pemotongan dan Pemupukan Nitrogen yang Berbeda’, Animal Agriculture Journal, 2(1), pp. 86–96. Available at: <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaaj>.
- Setyowati, W.A.E. 2014. Skrining Fitokimia dan Identifikasi Komponen Utama Ekstrak Metanol Kulit Durian (*Durio zibethinus Murr.*) Varietas Petruk. Jurnal Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia VI. ISBN (979363175-0): 271-280.
- Shah. M.A., Bosco, S.J.D., & Mir, S.A. 2015. Effect of Moringa oleifera leaf extract on the physicochemical packaged raw beef. Food Packaging and Shelf Life, 3, 31–38.
- Somantri, R. and Tanti, K. 2011. Kisah dan Khasiat Teh. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. Beras Jagung: Prosesing Dan Kandungan Nutrisi Sebagai Bahan Pangan Pokok. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Makassar. p. 393-398.
- Sugianto, Ajeng Kinanti . 2016. Kandungan Gizi Daun Kelor (*Moringa Oileifera*) Berdasarkan Posisi Daun dan Suhu Penyeduhan. Skripsi. Program Studi Ekologi Manusia. Program Sarjana. Institut Pertanian Bogor.

- Sunarti, T.C. 2004. *Study on Outer Chains from Amylopectin between Immobilized and Free Debranching Enzymes*. *J. Appl. Glycosci.* 48.(1) : 1- 10.
- Syaifuddin. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss.) Segar dan Rebus dengan Metode DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl).
- Trisnawati, M.L. 2015. Pengaruh Mie Kering Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Karagenan Terhadap Kualitas Tersubstitusi Mocaf. Universitas Brawijaya Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No. 1 p. 237-247.
- Wijana, S, S., dan Sari, L.M. 2015. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Bubuk Kulit Manggis (*Garcia mangostana, L*), *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, Universitas Brawijaya: Malang.
- Winarno, F. G. 2000. *Kimia Pangan dan Gizi*, Penerbit Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2014. *Tanaman Kelor*. Kompas Gramedia. Jakarta
- Zakaria, Tamrin, A, Sirajuddin, dan Hartono, R. 2012 . Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Menu Makanan Sehari-hari Dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang Pada Anak Balita, *Media Gizi Pangan*, Vol XIII. Edisi 1: Makasar