

DAFTAR PUSTAKA

- Aina, Q, 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Jenis lemak terhadap hasil jadi Rich Biskuit, E-Journal Boga, Vol 03, No 3: Surabaya.
- Ambarsari, I. 2005. Pembuatan Tepung Jagung. Jawa Tengah. BPTP Jawa Tengah.
- Anonim. 2020. Tepung jagung. Online. <https://www.idntimes.com/food/diet/anastasia-jaladriana/5-bahan-pengganti-tepung-maizena-c1c2> . Di akses tanggal 21 Oktober 2021.
- Anonim. 2019. Bubuk daun kelor. Online. <https://m.dream.co.id/culinary/bubuk-daun-kelor-jadi-incaran-pecinta-makanan-sehat-190426d.html> . Di akses tanggal 21 Oktober 2021.
- Anonim. 1995. Badan Standardisasi Nasional. SNI No. 01-3727-1995. Standar Mutu Tepung Jagung. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Anonim. 1992. Badan Standardisasi Nasional . SNI 01-2973-1992. Pengertian dan Syarat Mutu *Cookies*. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- Anonim. 1998. Departemen Kesehatan RI. Daftar Kandungan Bahan Makanan. Bhratara, Jakarta.
- Brown, A. 2000. Understanding Food : Principles and Preparation. Wadsworth Inc., Belmont.
- De Man. 1997. Kimia Makanan. Penerbit ITB. Bandung.
- Dewi, Fitri Kusuma, Neneng Suliasih dan Yudi Garnida. 2019. Pembuatan *Cookies* Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Pada Berbagai Suhu Pemanggangan. Teknologi Pangan :Universitas Pasundan Bandung.
- Fahey, J, W. 2005. *Moringa oleifera* : A Review Of The Medical Evidence For Its Nutritional, Therapeutic and Prophylactic Properties, Part I, USA: Trees For Live Journal.
- Febriani, V, D. 2015. Daya terima dan analisa komposisi gizi pada cookies dan brownis kukus pandan dengan substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera*). Jurusan gizi. Poltekkes kemenkes : makassar.
- Francis, F. J. 1982. Anthocyanin as Food Colour. New York: Academic Press.
- Fuglie, L.J. 2002. The Miracle Tree *Moringa oleifera*: Natural Nutrition for the Tropic Church World Service. Dakar. Senegal.
- Gwirtz, Jeffrey.A, Garcia-Casal MN. 2014. Processing maize flour and corn meal food products. *Annals Of The New York Academy Of Sciences Sci.* 1312 (2014) 66–75
- Handajani, A., Roosihermiatie, B., Maryani, H., & Al., E. 2010. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Pola Kematian Pada Penyakit Degeneratif di Indonesia. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 13, 42–53. <https://doi.org/10.1159/000303133>
- Hastuti, A. Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi, Jakarta.

- Indrasti, D. 2004. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dalam Pembuatan Cookies. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Isnain, W., & M, N. 2017. Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) Bagi Masyarakat. Balai Litbang Lingkungan Hidup Dan Kehutanan Makassar, 14(1), 63–75.
- Istinganah, Miftakhul, *et al.* 2017. Tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari campuran tepung jagung dan tepung terigu dengan volume air yang proposional. *Jurnal Kesehatan*, Issn 1979-7621, Vol. 10, No. 2 p 83-93.
- Kasolo, *et al.*, 2010, Phytochemicals and Uses of *Moringa oleifera* Leaves in Ugandan Rural Communities, *Journal of Medical Plant Research*. Vol. 4 (9) : 753-757.
- Listina, E, A, Winarsih, S, Dan Kusuma, T, S, 2016, Suhu Dan Waktu Mempengaruhi Kadar Karbohidrat Dan Serat Kasar Pada Cookies Tanah Liat Dan Rumput Larut Merah (*Kappaphycus Alvarezii*). *Jurnal Program Studi Ilmu Gizi*. Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya :Malang
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuit, Crackers and Cookies* 3rd edition. Woodhead Publishing Limited. England.
- Matz, S. A, 1972, *Bakery Technology and Engineering*, Second Edition The AVI Publishing Co, Inc, West Port, Connecticut.
- Muchtadi, T. R, dan Ayustaningwarno, F, 2010, *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*, PenerbitAlfabeta: Bandung.
- Pangaribuan, A.D. 2013. Substitusi Tepung Talas Belitung Pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk). Skripsi. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Pratama, R. I. Rostini, I dan Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus* sp, *Jurnal, Akuantika* Vol V. N 1:Bandung.
- Putri, Nela Eska dan Nanda Triandita. 2018. Pengaruh Campuran Tepung Jagung Dan Tepung Kedelai Hitam Terhadap Penerimaan Sensoris Cookies. *JAGROS* Vol. 3 No. 1 Desember 2018.
- Purwanto, S., 2008. *Perkembangan Produksi dan Kebijakan dalam Peningkatan Produksi Jagung*. Direktorat Budi Daya Serealia, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. Bogor.
- 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 Tekonologi Pangan, Fakultas Teknik Universitas Pasundan: Bandung.
- Rukmana R. 2005. *Usaha Tani Jagung*. Kanisius, Jogjakarta.
- Sayuti, K. & Yenrina, R. 2015. *ALAMI dan SINTETIK (I)*. Padang: Andalas University.
- Setyowati, W.T & F.C. Nisa. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.2014;7(3):224- 231.

- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. Beras Jagung: Prosesing dan kandungan nutrisi sebagai bahan pangan pokok. hlm. 393–398. In Suyamto (Ed.) Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung, Makassar. 29–30 September 2005. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Suarni . 2009. Prospek pemanfaatan tepung jagung untuk kue kering (cookies). *Jurnal Litbang Pertanian* 28(2): 63-71
- Suarti, B., E. Ardyanto, and M.D. Masyhura. 2015. Penambahan tepung daun kelor dan lama pemanggangan terhadap mutu biskuit dari MOCAF (Modified Cassava Flour). *Agrium* 19: 238-248.
- Sudarmadji, Haryono .B, Suhardi., 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Yogyakarta : Penerbit Liberty.*
- Wang, Y.J. and Wang, L. 2003. Physicochemical properties of common and waxy corn starch oxidized by different level of sodium hypochlorite. *Carbohydrate Polymers* 52 : 207- 217.
- Wani, S. H., Gull, A., Allaie, F., and Safapuri, T. A. 2015. Effects of Incorporation of Whey Protein Concentrate on Physicochemical, Texture, and Microbial Evaluation of Developed Cookies. *Cogent Food & Agriculture* 1, 1092406.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* PT.Gramedia Pustaka Utama, 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.