

DAFTAR PUSTAKA

- Adisasmita, R., 2013. *Teori-Teori Pembangunan Ekonomi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Almond, N., 1989. *Biscuits, Cookies and Crackers*. Elsevier Applied Science. London.
- Aminah, S., T. Ramadhan dan M. Yanis., 2015. *Kandungan nutrisi dan sifat fungsional tanaman kelor (Moringa oleifera)*. Buletin Pertanian Perkotaan, 5(2) : 37
- Andriani, Y., 2007. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Beta glukon dari Saccaromyces cerevisiae*. Jurnal Gradien 3(1) : 226-230.
- Anggriawan, R., 2010. *Pengaruh Varietas Jagung Hibrida dan Metode Penggilingan terhadap Variabel Kimia, Fisik dan Fungsional Tepung Jagung Hibrida*. Skripsi. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto
- Anwar, F., Latif, S., Ashraf, M., & Gilani, A. H., 2007b. *Moringa oleifera: A food plant with multiple medicinal uses*. Phytotherapy Research, 21, 17–25.
- Astawan M., 2004. *Sehat bersana aneka sehat pangan alami*. Tiga serangkai. Solo.
- Azizah AA., 2015. *Tingkat kerapuhan dan daya terima biskuit yang disubstitusi tepung daun kelor (moringa oleifera)*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Berawi KN, Wahyudo R, Pratama AA., 2019. *Potensi Terapi Moringa oleifera (Kelor) pada Penyakit Degeneratif*. Lampung: JK Unila 3(1): 210-214
- Bogasari., 2011. *Bread Making I*. Bogasari Baking Center. Jakarta.
- Broin., 2010. *Growing and Processing Moringa Leaves*. Imprimerie Horizon. France.
- Brooker Chris., 2009. *Ensiklopedia Keperawatan*. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Dahot, M.U., 1998, “*Vitamin content soleifera*”. Biochemistry Pp. 2122 –2124.
- Das, A. K., Rajkumar, V., Verma, A. K., & Swarup, D., 2012. *Moringa oleifera leaves extract: A natural antioxidant for retarding lipid peroxidation in cooked goat meat patties*. International Journal of Food Science and Technology, 47, 585–591.
- Febrianto, Andri, dkk., 2014. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortilla Corn Chips dengan Variasi Larutan Alkali Nikstamalisasi Jagung*. Jurnal Teknosains Pangan, Vol 3 Nomor 3.
- Fellows, P. J., 2009. *Food processing technology: principles and practice (3rd Eds)*. Woodhead Publishing Limited Cambridge. England.
- Feti Fera, Asnani, Nur A., 2019. *Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Produk Stik Dengan Substitusi Daging Ikan Gabus (Channa Striata)*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo. Kendari
- Figoni, P., 2004. *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Science*. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.
- Fitasari, Eka. 2009., *Pengaruh Penambahan Tepung Terigu terhadap Kadar Air, Kadar Lmak, Kadar Protein, Mikrostruktur dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Hal 17-29. ISSN: 1978- 0303.

- Foidl, N., Makkar H.P.S. and Becker K. 2001. “*The Potential Of Moringa Oleifera For Agricultural And Industrial Uses*”. Journal of development potential for Moringa products. November 2001. P 6-8
- Foidl N, Makkar HPS & Becker., 2007. *The Potential Of Moringa Oleifera for Agricultural and Industrial Uses*. Dar Es Salaam. Mesir.
- Figoni, P., 2004. *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Hadi, A. dan N. Siratunnisak. 2016. Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. Jurnal Action. Aceh Nutritional Journal. 1 (2): 121 – 129
- Haryadi, N. K., 2011. *Kelor Herbal Multikhasiat*. Penerbit Delta Media: Solo.
- Jongrungruangchok, Suchada, Supawan Bunrathep, and Thanapat Songsak., 2010. Nutrients and minerals content of eleven different samples of Moringa oleifera cultivated in Thailand. Journal Health Res 24 (3): 123-127.
- Kurniasih., 2015. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor untuk Penyembuhan berbagai Penyakit*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Kusnandar, Ferri., 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Koswara, S., 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 26 hlm.
- Kresnawan, T., Markun, H.M.S., 2010. *Diet Rendah Protein Dan Penggunaan Protein Nabati Pada Penyakit Gagal Ginjal Kronik*. RSCM. Jakarta.
- Krisnadi,AD., 2012. *Kelor Super Nutrisi*. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia Lembaga Swadaya Masyarakat – Media Peduli Lingkungan (LSM-MEPELING). Blora.
- Makkar, H. P. S., and K. Becker., 1997. *Nutrients and antiquality factors indifferent morphological parts of the Moringa oleifera tree*. Journal of Agricultural Science 128: 311-322.
- Martunis., 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia 4 (3).
- Mayasari, R., 2015. *Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Misra, S., & Misra, M. K., 2014. *Nutritional evaluation of some leafy vegetable used by the tribal and rural people of south Odisha, India*. Journal of Natural Product and Plant Resources, 4, 23-28
- Muna Nilnal, Agustina T, dan Saptariana., 2017. *Eksperimen Inovasi Pembuatan Stik Bawang Substitusi Tepung Tulang Ikan Bandeng*. Jurnal Kompetensi Teknik 8(2)
- Moyo, B., 2012. *Antimicrobial activities of Moringa oleifera Lam leaf extracts*. African Journal of Biotechnology(11): 2797-2802.
- Oluduro, A. O., 2012. *Evaluation of antimicrobial properties and nutritional potentials of Moringa oleifera Lam. leaf in South-Western Nigeria*. Malaysian Journal of Microbiology, 8, 59-67.
- Oktavianingsih Y., 2009. *Pengaruh Fortifikasi Tepung Rumput Laut*

- Eucheumacottonii* pada Stick Ikan Kuniran(*Upeneus sp.*). Tesis. UB. Malang.
- Pitriajuliani., (2012, Desember 9). WordPress.com. Retrieved 9 March 2021.
- Parnanto, N. H. R., & Atmaka, W., 2010. *Diversifikasi dan karakterisasi citarasa bakso ikan tenggiri (scomberomus commerson) dengan penambahan asap cair tempurung kelapa*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 3(1), 1-12.
- Pratiwi, F., 2013. *Pemanfaatan Tepung Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan. Skripsi. Jurusan Teknologo Jasa dan Produksi*. Universitas Negri Semarang. Semarang.
- Pucket, Ruby P., 2004. *Food Service Manual For Health Care Institution Third Edition*. American Hospital Association. San Fransisco.
- Pujimulyani, D., 2003. *Optimasi suhu dan waktu blanching dalam berbagai larutan terhadap kadar tanin sirup kunir putih*. Penerapan Teknologi Tepat Guna, Proseding Seminar Nasional, INSTIPER, Yogyakarta.
- Purwanto., 2012. *Pengertian Baking Powder dan Penggunaanya*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Rahmawati, W.A., Nisa, F.C., 2014. *Fortifikasi kalsium cangkang telur pada pembuatan cookies (kajian konsentrasi tepung cangkang telur dan baking powder)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(3):1050-1061.
- Ramachandran,C.,Peter,K.V.,Gopalakrishnan, P.K., 1980. *Drumstick (Moringa oleifera): amultipurpose Indian vegetable*. J.Econ. Bot. 34, 276-283
- Risti, P., 2013. *Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mi Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. (Skripsi)*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rosyidah, A.Z., 2016. *Studi tentang tingkat kesukaan responden terhadap penganekaragaman lauk pauk dari daun kelor (Moringa oleifera)*. E-journal Boga, 5(1), 17-22.
- Santoso., 2009. *Susu dan Yoghurt Kedelai*. Laboratorium Kimia Pangan.Universitas Widya Gama. Tempat. Hal. 3.
- Simbolan, J.M., M. Simbolan, N. Katharina., 2007. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Kanisius. Yogyakarta.
- Setyowati W.T., Nisa F.C., 2014. *Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder)*.Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(3): 224-231.
- Shuntang, G., 2018. *Current Topics in Saponins and the Bitter Taste. Research in Medical & Engineering Sciences*, 5(1). <https://doi.org/10.31031/RMES.2018.05.000601>
- Subagio A., 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCFA) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Jurnal Teknologi Pangan. Universitas Jember. Jember.
- Subagyo., 2006. *Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan*. Food Review (3), Jakarta.
- Sutanti Siti, Mutiara Erli., 2017. *Industri Rumah Tangga Stik Wortel di Deli Serdang*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat 23(2)
- Sutomo, B., 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Tejasari., 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.

- Tilong A., 2012. *Ternyata Kelor Penakluk Diabetes*. DIVA Press. Yogyakarta.
- Utami, P., & Puspaningtyas, D. E., 2013. *The Miracle of Herbs*. PT Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Verma, A.R., Vijayakumar, M., Mathela, C.S., Rao, C.V., 2009. *In vitro and in vivo antioxidant properties of different fractions of Moringa oleifera leaves*. Food Chem. Toxicol. 47, 2196–2201
- Wahyuni S, Asrikan MA, Sabana MCU, Sahara SWN, Murtiningsih T, Putriningrum R., 2013. *Uji Manfaat Daun Kelor (Moringa Aloifera Lamk) Untuk Mengobati Penyakit Hepatitis B*. 4(2): 100-103 Jurnal KesMaDaSka
- Widianto, B., Ratnaningsih, Sumardi, Soedarini, Lindayani, Pratiwi dan S. Lestari., 2002. *Tips Pangan Teknologi, Nutrisi dan Keamanan Pangan*. PT Grasindo. Jakarta.
- Widjaya, C.H., 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wijaya, H., 2002. *Pangan Fungsional dan Kontribusinya bagi Kesehatan, Kharisma*. Women and Education. Jakarta.
- Wijaya, Hanny. 2002. *Pangan Fungsional dan Kontribusinya bagi Kesehatan*. Makalah. Disampaikan pada Seminar Online Kharisma ke-2, Dengan Tema: *Menjadi Ratu Dapur Profesional: Mengawal kesehatan keluarga melalui pemilihan dan pengolahan pangan yang tepat*. http://kharisma.de/files/home/makalah_hanny.pdf.
- Winarno, F. G., 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G., 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok.
- Winarno, FG., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Thesis. Universitas katolik Widya Mandala . Surabaya.
- Winarno, F. G, 2018. *Tanaman Kelor (Moringa Oleifera) Nilai Gizi, Manfaat, Dan Potensi Usaha*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi H., 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Yameogo, W. C., Bengaly, D. M., Savadogo, A., Nikièma, P. A., Traoré, S. A., 2011. *Determination of Chemical Composition and Nutritional values of Moringa oleifera Leaves*. Pakistan Journal of Nutrition 10 Vol(3): 264-268.
- Yulianti. Rika., 2008. *Pembuatan Vitamin C Minuman Jeli Daun Kelor (Moringa oleifera Lamk.) Sebagai Sumber*. (Skripsi S-1 Progam Studi Gizi Masyarakat Dan Sumber Daya Keluarga). Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Yuniwati, M., Yusran. dan Rahmadany., 2008. *Pemanfaatan Enzim Sebagai Penggumpal*, Jurnal Seminar Nasional Aplikasi Sains Teknologi. Yogyakarta. Hal 129.