

## DAFTAR PUSTAKA

- Ai, Nio Song., Yunia Banyo. 2011. Konsentrasi Daun Sebagai Indikator Kekurangan Air pada Tanaman. *Jurnal Program Studi Biologi FMIPA Universitas SamRatulangi*. Manado
- Aminah, S. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta*. Vol 5 No. 2. Jakarta
- Andarwulan, N, Kusnandar, Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Astawan, M. 2003. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Mie Basah. SNI 01-987*. Jakarta
- Badrudin, C. 1994. *Modifikasi Tepung Ubi Kayu (Manihot Esculenta Cranz) sebagai Bahan Pembuatan Mie Kering*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor
- Balitbang Kemenkes RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar ; RISKEDAS*. Jakarta
- Broin. 2010. *Growing and Processing Moringa Leaves*. Imprimerie Horizon. France
- Dewi, Fitri Kusuma. 2016. *Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) pada Berbagai Suhu Pemanggangan*. *Jurnal Universitas Pasundan Bandung*. Bandung
- Doer. B., Camelo. 2005. *Moringa Leaf Powder*. ECHO Technical Note. USA
- Espada., dkk. 2004. *Anthocyanin Quantification and Radical Scavenging Capacity of Concord, Norton and Marechal Foch Grapes and Wines*. *Journal Agricultural Food Chemistry*
- Fahey, J. W. 2005. *Moringa oleifera: A Review of the Medical Evidence for Its Nutritional, therapeutic, and Prophylactic Properties*. Part I, *Trees for Life Journal*, 1 : 5-30

- Fuglie, L. J. 1999. *The Miracle Tree: Moringa oleifera: Natural Nutrition for the Tropics. Training Manual*. Church World Service. Dakar, Senegal Tree a Local Solution
- Harahap, Nur. 2007. *Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Wortel (Daucus carota L)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan
- Hasanah, H. 2015. *Pemanfaatan Daun Kelor (Moringa oleifera Lamk) sebagai Bahan Campuran Nugget Ikan Tongkol (Euthynnus affinis C)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Hasanah, I. 2018. *Pengaruh Penambahan Sari daun Kelor (Moringa oleifera) dan Sari Stoberi Terhadap Hasil Uji Organoleptik pada Permen Karamel Susu*. skripsi. Universitas Sanatha Darma. Yogyakarta
- Horseney, R.C. 1994. *Pasta and Noodles Principles of Cereal Science and Technology Second Edition*. American Association of Cereal Chemists, Minnesota. America
- Hou, Guoquan and Kruk, Mark. 1998. *Asian Noodle Technology*. Technical Bulletin Volume XX
- Huang., dkk. 2005. *The Chemistry behind Antioxidant Capacity Assays*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*
- Husna, NE., Lubis, YM., dan Ismi, S. 2017. *Sifat Fisik dan Sensory Mie Basah dari Pati Sagu dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor*. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 22(2) : 99-106
- Ilna, A. D. 2015. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera) dan Waktu Inkubasi terhadap Sifat Organoleptik Yogurt*. *Jurnal Boga* Volume 4 No. 3 : 151-159
- Jonni M. S. 2008. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Yogyakarta. Kanisius
- Julianti, E. 2013. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Kartika, B., P.dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Kurniawan, S. 2013. *Obat Ajaib Sirih Merah dan Daun Kelor*. Buku Biru. Yogyakarta
- Krisnadi, A Dudi. 2015. *Kelor Sumber Nutrisi*. Blora. Lsm-Mapeling

- Kruger, J. E dan R. B Matsuno. 1996. *Pasta and Noodle Technology*. American Association of Cereal Chemist. Inc. Minnesota
- Mardaningsih, F. 2012. *Pengaruh Konsentrasi Etanol dan Suhu Sprai Dryer terhadap Karakteristik Bubuk Klorofil Daun Alfalfa (Medicago sativa L) dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin*. Jurnal Teknosains Pangan Vol. 1, No.1
- Mardiana, Lina. 2013. *Daun Ajaib Tumpas Penyakit*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Massita, N.A.B. 2017. *Evaluasi Sifat Kimia, Fisik, Mikrobiologi, dan Tingkat Kesukaan Saus Tomat (Solanum lycopersicum) dengan Variasi Konsentrasi Tepung Onggok*. Tesis. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta
- Meilgaard, M., Civille G, V., Carr B, T. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press, Boca Raton
- Munarso dan Haryanto. 2012. *Perkembangan Teknologi Pengolahan Mie*. jurnal *Teknologi Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
- Mu'nisa. A., A Muflihunna, dan A. F Arshal. 2012. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sukun Terhadap Kadar Glukosa Darah Fan Malonaldehida (MDA) pada Mencit (Mus musculus)*. Universitas Negeri Makassa, Makassar
- Nabila, Anisa Rizki., Chessy Nadia Marpaung. 2017. *Pembuatan Mie dengan Campuran Serbuk Daun Kelor (Moringa oleifera L.)*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Pagani. M. A. 1985. *Pasta Product from Non Conventional Raw Material*. P:5-68. Proceeding of An International Symposium, Milan. Italy
- Pokorny, J., N. Yanishleva, dan M Gordon. 2011. *Antioxidant in Food*. Woodhead Publishing Ltd. England
- Pramita, D. 2010. *Penambahan Ekstrak Jahe dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying*. Komposisi Kimia, Uji Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Pranata, Yosafat Aji., Bambang Suryoatmono. 2014. *Kekuatan Tekan Sejajar Serat dan Tegak Lurus Serat Kayu Ulin (Eusideroxylon Zwageri)*. Jurnal Teoritis dan Terapan Bidang Rekayasa Sipil. Universitas Katolik Parahyangan. Vol 2 No.1. April 2018. Bandung

- Pujimulyani, D., Raharjo, Sri., Marsono, Y., Santoso., Umar. 2010. *Aktivitas Antioksidan dan Kadar Senyawa Fenolik pada Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) Segar dan Setelah Blanching*. Agritech. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Vol 30 No. 2
- Roloff, A., H. Weisgerber, U. Lang, B. Stimm. 2009. *Moringa oleifera*. WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. Weinheim
- Salisbury, F.B dan C.W.. Ross. 1995. *Fisiologi Tumbuhan*. Jilid I. Edisi IV. ITB. Bandung
- Setiyoko A., Nugraeni., Sri Hartutik. 2018. *Karakteristik Mie Basah dengan Substitusi Tepng Bengkuang Termodifikasi Heat Moisture Treatment*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol 2. No 2
- Shibghatallah M. A. H, S.N., Khotimah, S., Suhandono, S., Viridi dan Kesuma, T. 2013. *Measuring Leaf Chlorophyll Concentration from Its Color: A Way in Monitoring Environment Change to Plantations*
- Small, E. 2012. *Top 100 Exotic Food Plants*. CRC Press. New York
- Stojanovic, H.Sprinz, dan O Brede. 2001. *Efficiency and Mechanism of the Antioxidant Action of Trnas-Resveratrol and Its Analogues In The Radical Liposome Oxidation*. *Archives of Biochemistry* 291: 7989
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty
- Sudarmadji S, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Sugianto, A Kinanti. 2016. *Kandungan Gizi Daun Kelor Berdasarkan Posisi Daun dan Suhu Penyeduhan*. Skripsi Fakultas Ekologi Manusia. IPB. Bogor
- Syamsir. E. 2008. *Hasil-hasil Olahan Mie*. Erlangga. Bandung
- Syarbini, M. 2013. *A-Z Bakery*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo
- Wheat Associates. 1983. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Penerbit DJamatan. Jakarta
- Winarno, F.G dan T.S Rahayu. 1994. *Bahan Tambahan Makanan untuk Makanan dan Kontamina*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama