

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S., T. Ramdhan, dan M. Yanis. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta* 2(3) : 115- 117.
- Apriadi, 2010. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat. <http://www.pustaka.iptek.com> [16 Juli 2019].
- Badan Standar Nasional (BSN). 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman (SNI 01-2891-1992)*. Pusat Standardisasi, Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Badan Standar Nasional (BSN). 1998. *Standar Mutu Kue Kelapa (SNI 01-4475-1998)*. Pusat Standardisasi, Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Buckle, J., dan H. A. Iglesias. 1985. Equation for fitting Water Sorption Isotherm of foods. *Journal Food Technology* 13:159-593.
- Dian, K. 2015. *Validasi Metode Analisis dan Penentuan Kadar Protein Pada Minuman Buah Kemasan Dengan Spektrofotometri UV-Visible*. FMIPA, Depok.
- Fahey, J. W. 2005. *Moringa oleifera : A Review Of The Medical Evidence For Its Nutritional, Therapeutic and Prophylactic Properties*. *USA Trees For Live Journal* 4(9): 753-757.
- Faridah. 2008. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Nutrisi Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Sebagai MP-ASI [skripsi]. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Hapsari, R. 2013. *Terpikat coklat, ide keren olahan coklat*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Hardiyanti, F. 2015. Pemanfaatan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Sediaan Hand And Body Cream [skripsi]. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Haryadi, N. K. 2011. *Kelor Herbal Multi khasiat*. Penerbit Delta Media, Solo.
- Haydersah J., Chevallier I, Rochette I, Mouquet RC, Picq C, Marianne PT, Icard VC, Guyot JP. 2012. Fermentation by amylolytic lactic acid bacteria and consequences for starch digestibility of plantain, breadfruit, and sweet potato flours. Chemical Rubber Co., New York.

- Kaushal, P. Kumar V, Sharma H., K. 2012. Comparative study of physicochemical, functional, antinutritional and pasting properties of taro (*Colocasia esculenta*), rice (*Oryza sativa*) flour, pigeonpea (*Cajanus cajan*) flour and their blends. *Food Science and Technology*. 2 : 18-19
- Kementrerian Kesehatan. 1995. Batas Suhu pengeringan bahan pangan. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta
- Kementrerian Kesehatan. 2010. Kandungan Kue Sagon Bakar. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta
- Komalasari, H. 2017. Pengaruh Penggunaan Daun Kelor dan Penambahan *Sargassum sp.* Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Beras Analog. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Mataram.
- Krisnadi. 2010. *Kelor Super Nutrisi*. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia, Blora.
- Krisnadi. 2015. *Manfaat Tanaman Kelor*. Bina Ilmu, Surabaya.
- Kurniasih. 2016. *Budidaya tanaman kelor (moringa oleifera)*. Penerbit PT. Gramedia, Jakarta
- Kurniawati. 2017. Pendugaan Umur Simpan Tepung daun kelor Dengan Metode Kadar Air Kritis [skripsi]. Institut Teknologi Pertanian, Bogor.
- Lycum. 2019. *Tanaman kelor*. <https://www.lyceum.id/khasiat-daun-kelor.com> [09 juli 2019]
- McLellan, L., Mckenzie, J. and Clapham, M.E. (2010). A study to determine if dried moringa leaf powder is an acceptable supplement to combine with maize meal for Malawian children. Health Sciences, Queen Margaret University, Edinburgh EH21 6UU, New York.
- Mubarak, A. E. 2005. *Nutritional composition and antinutritional factors of mungbean seeds (Phaseolus aureus) as affected by some home traditional processes*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Muchtadi, T. R., Ayustaningwarno, F. 2005. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Peryam Institute of Medicine. 2002. *Emergency Food Guaidlines*. National Press Academy, Washington.

- Puslitbangtepa. 1981. *Paket Industri Pangan untuk Daerah Pedesaan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan, Bogor.
- Purbasari, R. 2018. Pemanfaatan Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes K. Koch*) pada Pembuatan *Cookies* dengan Pengayaan Serat Pangan. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia, Serpong.
- Setyaningsih, D., Apriyantono A., dan Sari M. 2010. *Analisis sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Setyaningsih, D, Tamrin, A, Sirajuddin, dan Hartono, R. 2010. *Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Menu Makanan Sehari-hari Dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang Pada Anak Balita, Media Gizi Pangan, 13 : 7-18*
- Simbolon, B. 2007. *Tanaman kelor. Jurnal Agrika 2(2) : 143-148*.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Sumadiwangsa. 2006. *Budidaya dan Pengolahan Sagu*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sutomo. 2008. *Resep Pembuatan Sagon Kelapa*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Utami, P. 2013. *The Miracle of herbs*, Penerbit PT. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Walde, Y. 2005. Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Biskuit Kelor. [Skripsi]. Politeknik Kesehatan Denpasar, Denpasar.
- Winarno, F. G., Fardiaz S, Fardiaz D. 1986. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT. Gramedia, Jakarta.
- Yulianti, R. 2008. Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (*Moringan Oliefera L*) Sebagai Sumber Vitamin C dan β - karotin. [skripsi]. Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zakiatul, A.R., 2016. Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal. E-journal Boga*, Surabaya.