

DAFTAR PUSTAKA

- BSN.go.id. (01-3713-1995, SNI). *Badan Standarisasi Nasional.*
- (2019). *Angka Kecukupan Gizi.*
- Almatsier. (2011). PT Gramedia Pustaka Utama.Jakarta. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.*
- Alvionikita Bella Iskandar . (2018). UNIVERSITAS JEMBER . ANALISIS KADAR PROTEIN, KALSIUM DAN DAYA TERIMAES KRIM DENGAN PENAMBAHAN TEPUNGDAUN KELOR (*Moringa oleifera*), x.
- Antina, R. (2017). Biosains Pascasarjana. *Ekstrak etanol moringa Oleifera Lam terhadap Folikulogenesis pada mencit model endometriosis*, 246-259.
- Awaludin, & Irfan Faqih. (2016). University of Muhammadiyah Malang. *UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK KELOR DAN SERBUK KELOR (Moringa olifera L.) DALAM ES KRIM*, 9-10.
- Ayustaningwarno. (2014). teknologi pangan. *Teori Praktis dan aplikasi.*
- dian, s. (2015). Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan. *PENGARUH PROSES PEMASAKAN TERHADAP KOMPOSISI ZAT GIZI BAHAN PANGAN SUMBER PROTEIN.*
- Dr. Rita Ismawati, M.Kes. (2015). Dosen Proram Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya. *PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN KELOR (Moringa oleifera) DAN WAKTU INKUBASI TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK YOGHURT.*
- Faubun, S., & Sinay, H. (Oktober 2017). Biopendix, Volume 4, Nomor 1,. *KADAR LEMAK ES KRIM TEPUNG DAUN KELOR (Moringa oleifera) BERDASARKAN VARIASI VOLUME SARI KACANG TANAH (Arhacis hypogea)* , 40.
- Febrianti, Y., riastuti, R., Lestari, F., & Juwati, j. (2021). Junal abdi masyarakat UMUS. *Pelatihan pembuatan puding coklat lapis daun kelor sebagai hidangan penutup yang sehat.*
- Fuglie, L. G. (2001). CTA Netherland. *The Miracletree : The Multiple attributes of Moringa.*
- Indonesia, T. K. (2017). *PERSAGI*. Jakarta: Menteri Kesehatan.

- Irfan faqih , a. (2016). University of Muhammadiyah Malang. *UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK KELOR DAN SERBUK KELOR (Moringa olifera L.) DALAM ES KRIM*, 2-3.
- irma, y. (2017). AKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT USU. *UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN ZAT GIZI ES KRIM DENGAN MODIFIKASI BUNGA ROSELLA* .
- Iskandar, A. B. (2018). unec.ic.id. *ANALISIS KADAR PROTEIN, KALSIUM DAN DAYA TERIMA ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR*, 3-4.
- Jonni, M., Sitorus, M., & Katharina, N. (2008). *Kanisius*. Yogyakarta: Cegah Malnutrisi dengan Kelor.
- Jusnita, N., & Tridarma, W. (2019). Jurnal sains Farmasi &, Klinis. *Karateristik nanoemilsi ekstrak daun kelor* .
- Kartika, & Kirana. (2011). ums.ac.id. *Hubungan Asupan Zat Gizi Dan Pola Menstruasi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Di SMA N 2*.
- Kurniasih. (2013). pustaka baru press. *khasiat dan manfaat daun kelor*.
- Muhammad Syahrial. (2021). Kompas.trend. *Manfaat Daun Kelor bagi kesehatan*.
- Nandar, & Iskndar. (2021). undergraduate thesisUniversitas Muhammadiyah Mataram. *PENGARUH PENAMBAHAN DAUN KELOR TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SUSUJAGUNG MANIS*.
- Panjaitan. (2013). <http://www.ntb.litbang.pertanian.go.id>. *Kelor Mineral Blok Suplemen*.
- R Aliyah. (2010). lib.unnes.ac.id. *Pengaruh jenis bahan pengental dalam pembuatan eskrim terhadap kadar betakaroten dan sifat inderawi*.
- Savitri, A. (2016). *Tanaman Ajaib! Basmi Penyakit dengan TOGA (Tanaman Obat Keluarga)*. Depok: Bbit Publisher.
- Setyaningsih, & Dwi. (2010). IPB Bogor. *Analisis Sensori untuk industri pangan dan argo*.
- SR Kurnianingsih. (2015). Repository.unika.ac.id. *Pengaruh Penambahan tepung daun kelor pada karateristik fisokokimia dan sensoris es krim*.

- susiwi. (2019). Universitas Pendidikan Indonesia. *Penilaian Organoleptik*.
- Tilong. (2012). Jakarta, Litbang pertanian. *Kandungan Nutrisi dan sifat Fungsional Tanaman kelor.*
- Winarno, F. (2018). Gramedia Pustaka utama. *Tanaman kelor:Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi usaha.*
- Yuliana. (2016). Jurnal Teknologi Pangan Vol. 6 No.2. *Uji Organoleptik Dan Kadar Kalsium Es Krim Dengan Penambahan Kulit Pisang Dan Daun Kelor Sebagai Sumber Gizi Alternatif*, 1.
- Zakaria, Tamrin, A, & Sirajuddin dan , H. (2012). Jurnal Media Gizi Pangan. *Penambahan Tepung Daun Kelor pada Menu Makanan Sehari-hari dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang pada Anak Balita*, 41-47.