

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus, W dan Adi, T, (2008). *Zat Pewarna alami tekstil dari kulit buah manggis*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Ananto, Diah Surjani.(2012). *Bakpao*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Andarwulan, N., Kusnandara, F, dan Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Kencana-Jakarta.
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). (2013). Tabel Angka Kecukupan Gizi Bagi Orang Indonesia. <http://gizi.depkes.go.id>
- Anna dan stress Titin Supriyanti. (2009). *Dasar-Dasar Biokimia*. Bandung : UI Press
- Anni Faridah, K. S. P. A. Y. & Yusuf, L. (2008). *PATISERI JILID1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Anni Faridah, K. S. P. A. Y. & Yusuf, L. (2008). *PATISERI JILID3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Apriyantono,dkk.(1989).*Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan.Bogor* : Departemen pendidikan dan kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi PusatAntar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor
- Aufari, (2013). *Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, Kadar Air dan Kesukaan Pada Bakso Sapi dengan Substitusi Jantung Sapi*. Jurnal Peternakan Vol. 2 No.1.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. Syarat Mutu Roti SNI 01-3840-1995. Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional.
- Cahaya, Diana. (2014). *Character Pao CharPao*.Surabaya: PT Trubus Agrisarana.
- DeMan, J. 1997. *Kimia Makanan*. Edisi kedua. Bandung. ITB Press.
- Dewi AL. 2011. Formulasi cookies berbasis pati garut (*Maranta arundinaceae* Linn.) dengan penambahan tepung torbangun (*Coleus amboinicus* Lour) sebagai sumber zat gizi mikro [skripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Diantoro, Agung , Muzaki Rohman), Ratna Budiarti , Hapsari Titi Palupi. (2015). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera L.) Terhadap Kualitas Yoghurt*. Jurnal Teknologi Pangan. Volume 6 No.2.

- Fang, Y. Z and S. W. G. Yang. 2002. *Free radicals, antioxidants, and nutrition*. Nutrition Journal, 18(10): 872-879.
- Groos J. 1991. *Pigments in vegetable, chlorophylls and carotenoids*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Haris, R.S. dan E. Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerbit ITB. Bandung
- Hasniar, dkk; 2019. *Analisis Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik pada Bakso Tempe dengan Penambahan Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Volume 5: S189 – S200
- Hendrasty, H, K. (2013). *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Hermansyah R. 2012. *Karakteristik mutu ekstrak liquid klorofil daun cincau hijau (Premna Oblongifolia Merr) serta aplikasi pada minuman the hijau*. [Tesis]. Padang. Universitas Andalas.
- 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
- Indrati, Retno & Murdijati, Gardjito. (2014). *Pendidikan Konsumsi Pangan Aspek Pengolahan dan Keamanan*. Jakarta: Kencana Pranadamedia Group.
- Jonni, M. S., Sitorus M., dan Katharina N. (2008). *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kartasapoetra dan Marsetyo, 2010. *Ilmu Gizi Korelasi Gizi, Kesehatan, dan Produktivitas Kerja*. Rineka Cipta. Jakarta
- Krisnadi, A Dudi. (2013). *Kelor Super Nutrisi*. E-Book Edisi Revisi Maret 2013. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia Lembaga Swadaya Masyarakat–Media Peduli Lingkungan (LSM-Mepeling). Blora.
- Krisnadi, A Dudi. (2015). *Kelor Super Nutrisi*. Blora: Moringa Indonesia. Tersedia pada <http://kelorina.com/ebook.pdf> (diakses pada tanggal 27 Januari 2019)
- Kusanandar, F. 2010. *Kimia Pangan (Komponen Makro)*. Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal.
- Lila, M.A. 2004. *Plant pigments and human health*. In: Davis, Plant Pigments and Their Manipulation. CRC Press. London. p. 248–274.
- Limantara, L. dan Rahayu, P. 2008. *Sains dan teknologi pigmen alami*. Prosiding Seminar Nasional Pigmen 2007 MB UKSW, Salatiga. ISBN: 979-1098-16-4.

- Maligan, Jaya Mahar. (2014). *Analisis Lemak dan Minyak*. Malang: Studi Ilmud dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Hasil Pertanian FTP –UB. Tersedia pada <http://maharajay.lecture.ub.ac.id/files/2014/02/Analisis-Lemak-Minyak1.pdf> (diakses pada tanggal 20 januari 2019)
- Murdiati, Agnes & Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group.
- Murdijati Gardijito, A. D. (2013). *Pangan Nusantara* (1 ed). Jakarta : Fajar Inter Pratama Mandiri.
- Nurjannah, Laita, Suryani, Suminar Setiati Achmadi, Azmi Azhari. (2017). *Produksi Asam Laktat Oleh Lactobacillus Delbrueckii Subsp. Bulgaricus Dengan Sumber Karbon Tetes Tebu*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. Volume 09 No 01.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 239/Men.Kes/Per/V/85. Tentang Zat Warna Tertentu Yang Dinyatakan Sebagai Bahan Berbahaya Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Tersedia pada <http://jdih.pom.go.id/showpdf.php?u=jFiryDj8miovrK7FdD7mEKXd1aI9N NshmzL%2FEEEr2GQ%3D> (diunduh tanggal 20 Januari 2019).
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 37 Tahun 2013. Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna Tersedia pada <http://jdih.pom.go.id/showpdf.php?u=Cwz64Bj9OPin OJI%2Bk4%2BRloz%2FFtdUIuPm7dPnQTw05xo%3D> (diunduh tanggal 23 Januari 2019)
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004. Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan. Tersedia pada [http://jdih.pom.go.id/produk/PERATURAN%20PEMERINTAH/PP\\_No\\_28\\_th\\_2004%20plus%20penjelasan.pdf](http://jdih.pom.go.id/produk/PERATURAN%20PEMERINTAH/PP_No_28_th_2004%20plus%20penjelasan.pdf) (diunduh tanggal 22 Desember 2019)
- Prakash, Rigelhof, dan Miller dalam Sadeli, Richard Adrison. (2016). *Uji aktivitas antioksidan dengan metode DPPH (1,1- diphenyl -2-picrylhydrazyl) Ekstrak Bromelain Buah Nanas (Ananas Comosus(L.)Merr)*. [skripsi]. Yogyakarta : Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta. tersedia pada [http://repository.usd.ac.id/65482128114120\\_full.pdf](http://repository.usd.ac.id/65482128114120_full.pdf) (diakses pada 12 Desember 2019).
- Poernomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Makanan*. UI-Press, Jakarta.
- Raharjo, Prastawa Bayu & Ratna Susanti. (2013). *Patiseri Mengolah Kue Indonesia*. Jakarta: Pusat Kurikulum dan Pembukuan.

- Reddy LJ, dkk. 2012. *Evaluation of Antibacterial and Atioxidant Activities of The Leaf Essential Oil and Leaf extract of Citrus Aurantifolia L.* Asian Journal of Biochemical and Pharmaceutical Research. May 2012;2: 346-53.
- Rohyani, I. S. 2015. „Kandungan fitokimia beberapa jenis tumbuhan lokal yang sering dimanfaatkan sebagai bahan baku obat“, *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 1(April), pp. 388–391. doi: 10.13057/psnmbi/m010237.
- Setiyono, L. (2011). *Pemanfaatan biji kurma (Phoenix dactylifera L.) sebagai tepung dan analisis perubahan mutunya selama penyimpanan.* Bogor: Institut Teknologi.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press. Simbolon, J. M. 2007. *Cegah Malnutrisi Dengan Kelor.* Yogyakarta : Kanisius
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. (1984). *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian.* Penerbit Angkasa. Bandung.
- Susilowati dan Suharyanto. (2017). *Potensi Antioksidan Dan Kadar Fenolik Total Fraksi Air Dan Fraksi Etil Asetat Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk.).* Jurnal Permata Indonesia. Volume 8 No.2 : 26-28
- Tanico D. (2011). *Evaluasi fisikokimia dan organoleptik tepung daun kelor (Moringa Oleifera, Lamk) dengan perlakuan awal berbeda.* [Skripsi]. Malang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang.
- Tim Ide Masak. (2012). *Resep Favorit Untuk Usaha Bakpao.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- USDA (United States Department of Agriculture). (2013). *Natural Resources Conservation Service : PLANTS Profile Moringa oleifera Lam.* Horseradish tree. tersedia pada <http://plants.usda.gov> (diakses pada 9 Desember 2018)
- Vanesa. (2008). *Penentuan Kadar Air dan Kadar Abu Dari Gliserin yang Diproduksi PT.Sinar Oleochemical International-Medan.* [Skripsi]. Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi.* Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Wiguna, Imam. (2018). *Pasar & Khasiat Kelor.* Depok: PT Trubus Swadaya.

- Winarno, F.G. (2018). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (2018). *Tanaman Kelor*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*, Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- 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.
- Yashika, Putu Pande , Putu Timur Ina dan, Nengah Kencana Putra. (2018). *Pengaruh Perbandingan Umbi Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium) Dengan Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Karakteristik Keripik Simulasi*. Media Ilmiah Teknologi Pangan. Volume 5 No.1.
- Yulianti, R. 2008. *Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk) Sebagai Sumber Fitamin C dan  $\beta$ -Karoten*. [Skripsi]: Bogor: Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Yanuarti , Astri Ridha & Mudya Dewi Afsari. (2016). *Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting Komoditas Tepung Terigu*. Jakarta: Kementerian Perdagangan.
- Yuliani V. (2008). *Sintesis Ester Laktovanilat dari Asam Vanilat dan Laktosa serta Uji Aktivitas Antioksidan* [skripsi]. Depok : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesi.