

## DAFTAR PUSTAKA

- Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2019. *Angka Kecukupan Gizi Yang Di Anjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Afiati, Fifi. 2009. Pilih-pilih Daging ASUH. *BioTrends*, Vol 4 (1) : 21.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. 2011rohmand. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Aminah, Syarifah. 2015. "Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera*)". *Buletin Pertanian Perkotaan*. Volume 5 Nomor 2.
- Astawan, M. 2003. *Pembuatan Mie Bihun*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu. ISBN: 978-602-262-212-3.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Standar Nasional Indonesia Tentang Bakso Daging*. SNI 01-3818.1-2014. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Broin. 2010. *Growing and Processing Moringa Leaves*. France: Imprimerie Horizon.
- Cahyaningati, & Sulistiyati. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Kadar B-Karoten Dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*). *Journal Of Fisheries And Marine Research Vol. 4 No.3*, 345-351.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Dewi, AL. 2011. Formulasi cookies berbasis pati garut (*Maranta arundinaceae* Linn.) dengan penambahan tepung torbangun (*Coleus amboinicus* Lour) sebagai sumber zat gizi mikro. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Eddy, S., & Lilik, N. 2007. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- 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.

- Febriani, V. D. 2015. *su dan Analisa Komposisi Gizi Pada Cookies dan Brownies Kukus Pandan dengan Substitusi Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera)*. Makassar: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar
- Gropper SS., Smith JL., & Groff JL. 2009. *Carbohydrates. Advanced Nutrition and Human Metabolism 5th Edition*. Canada: Wadsworth 69-77.
- Haryadi, N. K. 2011. *Kelor herbal Multikhasiat Ampuh Melawan Diabetes Mellitus, Kolesterol Tinggi dan Penyakit Lainnya*. Surakarta: Delta Media.
- Hastuti, S., S. Suryawati, & I. Maflahah. 2015. Pengujian sensoris nugget ayam fortifikasi daun kelor. *AGROINTEK*. Vol. 9, No. 1, No. 71-75.
- Hariana, A. 2008) *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 2*. Depok: Penebar Swadaya.
- Iloni, A. D., & R. Ismawati. 2015. Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (Moringa oleifera) dan waktu inkubasi terhadap sifat organoleptik yoghurt. *E-Journal Boga*. Vol. 4, No. 3, Hal. 151-159.
- Jonni, M. S. 2008. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kementerian Kesehatan RI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Tahun 2018*. Jakarta: Balitbangkes Depkes RI.
- Krisnadi, A. D. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Blora: Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia. <http://kelorina.com/ebook.pdf>
- Kulsum. 2014. *Aktivitas Antifungi Ekstrak Bawang Putih dan Black Garlic Varietas Lumbu Hijau dengan Metode Ekstraksi yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan Candida albicans*. Universitas Muhamadiyah Surakarta: Skripsi FKIP.
- Kurniasih. 2013. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor Untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Lila, M. 2004. Plant pigments and human health. In: Davis, Plant Pigments and Their Manipulation. *CRC Press. London*. p. 248–274.
- Limantara, L., & Rahayu, P. 2008. Sains dan teknologi pigmen alami. *Prosiding Seminar Nasional Pigmen 2007 MB UKSW, Salatiga*. ISBN: 979-1098-16-4.
- Linda, I. 2015. Kandungan flavonoid, total fenol dan antioksidan snack bar sorgum sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes mellitus tipe 2. *Journal of Nutrition College Volume 4 Nomor 2*, 342-349.

- Masruhen. 2010. Pengaruh pemberian infus buah belimbing wuluh (*averrhoa bilimbi* l.) terhadap kadar kolesterol darah tikus. *Jurnal Farmasi Universitas Muhamadiyah Malang*.
- 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.
- Mudjajanto & Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Murphy MM, Barraji LM, Herman D, & Bi X. 2012. Phytonutrient intake by adults in the United States in relation to fruit and vegetables consumption. *Jacad Nutr Diet*, 112: 1626-35.
- Nurlaila, A., & Sukainah, Amiruddin. 2016. Pengembangan produk sosis fungsional berbahan dasar ikan tenggiri (*Scomberomorus* sp.) dan tepung daun kelor. *Jurnal Pendidikan Teknologi pertanian*. Vol. 2, Hal. 105-113.
- Nyahosiah Resep. 2014. Resep Cara Membuat Cilok Bandung Asli. <https://www.reseptyahosiah.com/2014/04/resep-cara-membuat-cilok.html>
- Palungkun, R. A., & Budiarti. 2011. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Prakash, A., Rigelhof, F., & Miller, E. 2001. Antioxidant Activity: Medallion Laboratories. *Analithical Progress* 19(2) 1-4.
- Prayitno, Agus. 2016. *Resep Cilok Kenyal dan Empuk*. Yogyakarta: Graha Pustaka Utama.
- Putri, S. 2013. *Substitusi tepung biji nangka pada pembuatan kue bolu kukus ditinjau dari kadar kalsium, tingkat pengembangan dan daya terima*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rahman, A. M. 2011. *Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan MOCAL (Modified Cassava Flour) sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rohmah, N. K., dan Handayani, S. 2013. Kajian Keamanan Pangan Pentol Cilok di Desa Blawirejo Kecamatan Kedungpiring Lamongan. *Jurnal Tata Boga UNESA*, 2 (1), 58-65
- Rohyani, I., & Aryanti E, S. 2015. Potensi Nilai Gizi Tumbuhan Pangan Lokal Pulau Lombok Sebagai Basis Penguatan Ketahanan Pangan Nasional. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. 1 (7) : 1698-1701. ISSN: 2407-8050.
- Sabathani, A. 2013. *Pengaruh Cara Pengolahan Daun pakis (*Diplazium Esculentum*) Terhadap Kadar  $\beta$ -Karoten*. [skripsi]. Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya.

- Salam, A.R., Haryotejo, B., Mahatama, E., dan Fakhrudin, U. 2012. Kajian Dampak Kebijakan Perdagangan Tepung Terigu Berbasis SNI. *Jurnal Standardisasi BSN*. (14): 117-130.
- Salsabila, A. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Pada Pembuatan Brownies Kukus Terhadap Aktivitas Antioksidan Sebagai Makanan Selingan Pada Balita. *Universitas Brawijaya Malang*.
- Sayuti, K., & Rina, Y. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- SNI. 1994. *Tepung Tapioka*. SNI 01-34511994-1994. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI (Standar Nasional Indonesia), 01-3751-2009. *Tentang Syarat Mutu Tepung Terigu*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Soemarno. 2007. *Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-produknya*. Malang: Universitas Brawijaya Malang.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Bandung: Angkasa.
- Sudarmadji, S. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty
- Sumarny, R., L. Rahayu, N. M. D. Sandhiutami dan L. Mory. 2013. Efek Stimulansia Lada Hitam (*Piperis nigri fructus*) Pada Mencit . *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 11(2): 142-146.
- Suprpti, L. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Syarbini 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*. (Cetakan ke-1). Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Taggart, P. 2004. *Starch as an ingredient: manufacture and applications. Di dalam: Ann Charlotte Eliasson (ed). Starch in Food: Structure, Function, and Application*. Florida: CRC Press, Baco Raton.
- Tilong AD. 2012. *Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes*. Jogjakarta: DIVA Press.
- Trisnawati, M. I., & Nisa, F. C. 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3 No.1* , 237-247.
- Utami, Puspaningtyas. 2013. *The Miracle of Herbs*. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka.
- Vetty, S. 2018. Daya terima dan kandungan flavonoid sirup kombinasi belimbing wuluh (*averrhoa bilimbi l.*) dan daun tin (*ficus carica l.*) sebagai minuman

alternatif antioksidan kaya falvonoid. *Media Gizi Indonesia Vol. 13 No. 2*, 159-167.

- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta: 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.
- Yustina. I., E. Nurvia dan Aniswatul. 2012. *Pengaruh Penambahan Aneka Rempah Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Serta Kesukaan Dari Kerupuk Susu Sapi Segar*. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura: Seminar Nasional: Kedaulatan Pangan dan Energi
- Zakaria. 2012. Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Menu Makanan Sehari-Hari Dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang Pada Anak Balita. Makassar: Poltekkes Kesehatan Kemenkes Makassar.
- Zakiatul, A. 2016. Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk dari Daun Kelor (Moringa oleifera). *E-Journal Boga* (5):17-22.
- Zulfanita dan Roisu Eny Mudawaroch. 2012. *Kajian Berbagai Macam Antioksidan Alami Dalam Pembuatan Sosis*. Purworejo: Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah.