

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliani dkk.2014.Kajian Etnobotani Tumbuhan sebagai Tambahan Pangan secara tradisional oleh masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten banyumas.Universitas Jendral Soedirman.2014
- Badan Standar Nasional(1999). SNI 01-0222-1999. Tentang Syarat Mutu Kerupuk. Jakarta
- Badan Standar Nasional. (1990). SNI 0272-1990.Mutu Kerupuk.Jakarta
- Badan Standar Nasional. (2000). SNI/01-2886-2000. Makanan Ringan Ekstrudat. Jakarta
- Chouw & Yu. 1998 dalam Pakpahan Novriaman,Nelinda. 2019. Studi Karakter Kerupuk: Pengaruh Komposisi dan Proses pengolahan. Hal 32. Universitas Teuku Umar. 2019
- Dapoer Yuyu.2017..<https://www.dapoeryuyu.com/2015/10/keripik-daunkelor.html>, 10 Januari 2022
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. Daftar Zat Gizi Komposisi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Zat Gizi Komposisi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Djumali.1982 dalam Fitra Nopena.Pengaruh Formulasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Oestreatus*)dan Tapioka terhadap sifat fisik organoleptik dan kimi kerupuk.Universitas Lampung.2012.
- D ruchdiansyah.2016.Formulasi kerupuk dengan penambahan daun kelor.2016
- Fajri dkk.2018 dalam pade Satria dkk.2019.Nutrifikasi daun kelor (Moringa Oleifera) dengan varietas umur daun berbeda terhadap karakteristik mutu nori rumput laut (*Gracilana Spp*).2019
- Harun dkk.2009.Standardisasi.Proses produksi Kerupuk Tulang RawanAyam. Institut Pertanian Bogor.2009
- Irmayanti dkk.2017. Perubahan Tekstur Kerupuk Berpati Akibat Suhu dan Lama Penyangraian.Hal166.Universitas Negeri Makassar.2017

- Jerzykiewicz dkk.2018 dalam Karouw dkk. 2015. Perubahan Mutu Minyak Kelapa dan Kelapa Sawit Selama Penggorengan. Balai Penelitian Tanaman Palma. Manado.2015
- Karouw dkk. 2015. Perubahan Mutu Minyak Kelapa dan Kelapa Sawit Selama Penggorengan. Balai Penelitian Tanaman Palma. Manado.2015
- Kasolo dkk. 2007. dalam Darna dkk. 2009. PERI DALOR (Permen jeli daun kelor)inovasipermen kaa antioksidan sebagai solusi kesehatan. hal 35. LPPM Universitas Sebelas Maret. 2019
- Keputusan Menteri Perindustrian Dan Perdagangan No 15/MPP/KEP/2/1998. Tentang Jenis Kebutuhan Pokok Masyarakat. Kementerian Perindustrian Dan Perdagangan Republik Indonesia. Jakarta
- Koswara Sutrisno. 2007. Pengolahan aneka kerupuk. Ebook pangan. com,2009.
- Irmayanti dkk. 2017. Pengaruh Tekstur Kerupuk Berpati Akibat Suhu dan Lama Penyimpanan. Universitas Negeri Makassar. 2017
- List dkk.2005 dalam Karouw dkk. 2015. Perubahan Mutu Minyak Kelapa dan Kelapa Sawit Selama Penggorengan. Balai Penelitian Tanaman Palma. Manado.2015
- Loon dkk.2006 dalam Karouw dkk. 2015. Perubahan Mutu Minyak Kelapa dan Kelapa Sawit Selama Penggorengan. Balai Penelitian Tanaman Palma. Manado.2015
- Maisont dan Narkruga. 2010 dalam Pakpahan Novriaman,Nelinda. 2019. Studi Karakter Kerupuk: Pengaruh Komposisi dan Proses pengolahan. H
- Medhomaria dkk. Pengaruh Blanching terhadap perubahan nilai nutrisi tepung daun kelor. Politeknik Pertanian Negeri Kupang
- Muchtadi,T. R. 2008. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor
- Mulyana dkk. 2014 dalam Despita Rika dkk,2015. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Warna,Kerenyahan,dan Rasa Kerupuk Ampas Susu Kedelai. Hal 341. STTP Malang. 2016
- Nurmala.2021 dalam Harun dkk.2009.Standardisasi.Proses produksi Kerupuk Tulang RawanAyam. Institut Pertanian Bogor.2009

- Pakpahan.2017.Perubahan Fisik Kerupuk tapioka selama Penyimpanan.Institut Pertanian Bogor.2009
- Plantamor(2006).Lada(*PiperNigrum*).<http://plantamor.com/species/info/piper/nigrum>. 3 November 2021
- Rani dkk.2019.Modul Pelatihan Kandungan Nutrisi Tanaman Kelor.Fakultas Farmasi Universitas Surabaya.2019
- Sarah. 2011 dalam Sri Sulastri. 2016. Analisis Kadar Monosodium Glutamat (MSG) Pada Bumbu Mie Instan Yang Diperjual Belikan Di Koperasi Wisata. Hal 5. Universitas Indonesia Timur. 2016
- Shuntang. 2018. dalam Indiasari Yuanita. 2019. Analisis Penerimaan Konsumen Biscuit Moringa(biskuit Kelor) Diperkaya Tepung Daun Kelor(*Moringa Oleifera*). Hal 222. Politeknik Palu. 2019
- Siaw dkk. 1985 dalam Zulfahmi. 2014. Pemanfaatan Daging Ikan Tenggiri(*Soomberomarus Commersoni*)dengan konsentrasi yang berbeda pada pembuatan kerupuk ikan. Universitas Diponegoro. 2014
- Simbolon dkk. 2007 dalam Darna dkk. 2019. PERI DALOR(Permen jeli daun kelor)inovasi permen kaya antioksidan sebagai solusi kesehatan. hal 35. LPPM Universitas sebelas Maret. 2019
- Tilong.2012 dalam pade Satria dkk.2019.Nutrifikasi daun kelor (*Moringa Oleifera*) dengan varietas umur daun berbeda terhadap karakteristik mutu nori rumput laut (*Gracilaria Spp*).2019