

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S., Ramdhan, T., & Yanis, M. (2015). Kandungan nutrisi dan sifat fungsional tanaman kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin pertanian perkotaan*, 5(2), 35-44.
- Asnidar, A., & Asrida, A. (2017). Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal Sains Pertanian*, 1(2), 210854.
- Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D., & Dahoklory, M. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 52-58.
- Bawang, D. O. S., Fu'adah, D. B., Pratiwi, E., & Putri, A. S. Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Fisikokimia.
- Boga, J. T. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Jumlah Gula terhadap Sifat Organoleptik Kue Satu.
- Broin, M. (2010). Growing and processing moringa leaves.
- Chandler, E. (2020). *Cara Gampang Membuat Monde Susu*. Kreasi Masakan.
- Fauziyah, A. F. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Tunggak Dengan Tepung Mocaf Dan Persen Jumlah Lemak (Margarin Dengan Butter) Terhadap Sifat Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 4(3).
- Febriansyah, F., Samporno, R. M., Thoriq, A., & Perwitasari, S. D. N. (2021). Analisis Teknoekonomi Agrobisnis Taoge di Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang Jawa Barat. *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(3), 246.
- Fitria, L. (2020). *Fortifikasi Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Sumber Zat Besi Terhadap Karakteristik Organoleptik Spring Roll Ikan Lele Lokal* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).

- Gunawan, K. (2018). Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Usaha Para Anggota Baitul Maal Wat Tanwil. *Iqtishadia: Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis Islam STAIN Kudus*, 10(2), 234-257.
- Hardiyanthi, F. (2015). Pemanfaatan aktivitas antioksidan ekstrak daun kelor (*moringa oleifera*) dalam sediaan hand and body cream.
- Ir. Doddy Izwardy, M. *et al.*, (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Irwan, Z. (2020). Kandungan Zat Gizi Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Berdasarkan Metode Pengeringan. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 6(1), 69-77.
- Kasolo, J. N., Bimenya, G. S., Ojok, L., Ochieng, J., & Ogwal-Okeng, J. W. (2010). Phytochemicals and uses of *Moringa oleifera* leaves in Ugandan rural communities.
- Mazidah, Y. F., Kusumaningrum, I., & Safitri, D. E. (2018). Penggunaan tepung daun kelor pada pembuatan crackers sumber kalsium. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 3(2), 67-79.
- Nabila, A. R., & Marpaung, C. N. (2017). *Laporan Tugas Akhir : Pembuatan Mie dengan Campuran Serbuk Daun Kelor (Moringa oleifera L.)*. Surakarta: Universitas Sebelah Maret
- Oluduro, A. O. (2012). Evaluation of antimicrobial properties and nutritional potentials of *Moringa oleifera* Lam. leaf in South-Western Nigeria. *Malaysian Journal of Microbiology*, 8(2), 59-67.
- Patiseri Jilid 3 untuk SMK oleh Anni Faridah, Kasmita S. Pada, Asmar Yulastri, Liswanti Yusuf ---- Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, 2008.
- Riskita, A., 2021. Mengenal Roombutter dan Kegunaannya untuk Membuat Kue
- Rodiyah, S. (2019). Diversifikasi Produk Choco Chips Cookies Tepung Mocaf Substitusi Tepung Pisang Raja Nangka untuk Memanfaatkan Pangan Lokal. Semarang: Universitas Negeri Semarang

- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45-56.
- Sari, d. E., & indrawati, v. (2018). Pengaruh Proporsi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L. Moench) dan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) terhadap Sifat Organoleptik Egg Roll. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik rich biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Setyaningsih, D., & Rahmalia, R. (2009). The study on microencapsulation of vanilla extract. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(2).
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116-125.