

DAFTAR PUSTAKA

- Abd Karim, F., Tungadi, R., & Thomas, N. A. (2021). Biosintesis Nanopartikel Perak Ekstrak Etanol 96% Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dan Uji Aktivitasnya Sebagai Antioksidan. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 1(3), 32–41.
- Ajala, A. S., Ajagbe, O. A., Abioye, A. O., & Bolarinwa, I. F. (2018). *Investigating the effect of drying factors on the quality assessment of plantain flour and wheat- plantain bread. International Food Research Journal*, 25(4), 1566–1573.
- Ali, A. et al. 2014. *Drying Kinetics and Colour Analysis of Moringa Oleifera Leaves. in Agriculture and Agricultural Science Procedia*.
- Amanto, B. S., Aprilia, T. N., & Nursiwi, A. (2020). Pengaruh Lama Blanching dan Rumus Petikan Daun Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Serta Sensoris Teh Daun Tin (*Ficus carica*). *XII(1)*, 1–11.
- Aminah, S., Ramdhan, T., & Yanis, M. (2015). Syarifah Am inah et. al. : Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanam an Kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*. 5(30):35–44.
- Anggrayani, A. (2019). Evaluasi Mutu Fisik Tepung Daun Kelor Hasil Pengeringan *Microwave*. *Skripsi*. 1–44.
- Apriliyanti, T. (2010). Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) Dengan Variasi Proses Pengeringan. 1–12.
- Ardiansyah, N. Fibra, dan A. Susi 2014. Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*pleurotus oestreatus*). *Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 19(2):117-126.
- Badan Standarisasi Nasional, 2006. SNI 01-3751-2006 - Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Jakarta : BSN
- Badan Standarisasi Nasional, 2018. SNI 01-3751-2018 - Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Jakarta : BSN
- Daud, A, Suriati, N. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan. *Lutjanus*. 24(2):11–16.

- De Gaulejac, N. S. C., Provost, C., & Vivas, N. (1999). Comparative study of polyphenol scavenging activities assessed by different methods. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 47(2), 425–431.
- Dewatisari, W. F., Rumiyantri, L., & Rakhmawati, I. (2018). Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun Lidah Mertua (*Sansevieria sp.*). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 17(3):197.
- Faikqotul, I. (2022). Uji Kinerja Lemari Pengering Tipe Rak Untuk Pengeringan Jamur Tiram Dengan Memanfaatkan Energi Panas Lampu Pijar. *Skripsi*. 1–26.
- Fani Lande Pakiding, Junaedi Muhidong, dan O. S. H. 2015. Profil sifat fisik buah terung belanda (*Cyphomandra betacea*). 8(2).
- Fitriana, W. D., Fatmawati, S., & Ersam, T. (2015). Uji Aktivitas Antioksidan terhadap DPPH dan ABTS dari Fraksi-fraksi. *SNIP Bandung, 2015*(Snips), 658.
- Gilang, R., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3), 34–42.
- Herdi, B., Huda, A., Susanti, H., Sugihartini, N., Farmasi, P., Farmasi, F., Ahmad, U., Analisis, L. K., Farmasi, F., Ahmad, U., Farmasi, L. T., Farmasi, F., Ahmad, U., & Indonesia, J. F. (2020). Pengaruh Purifikasi terhadap Profil Organoleptis , Rendemen , Total Fenol dan Total Flavonoid dari Ekstrak Etanol 96 % Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). *Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(2), 188–198.
- Henderson, S. M dan R. Perry. Teknik Pengolahan Pangan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hidayat, B., & Kalsum, N. (2012). Karakterisasi tepung ubi kayu modifikasi yang diproses menggunakan metode prigelatinisasi parsial. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 14(2):148-159.
- Irwan, Z., Gizi, J., & Kemenkes, P. (2020). Kandungan Zat Gizi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Berdasarkan Metode Pengeringan. *Jurnal Kesehatan Manarang*. 6(1): 69–77.
- Iqballiyah, F. (2022). Uji Kinerja Lemari Pengering Tipe Rak Untuk Pengeringan Jamur Tiram Dengan Memanfaatkan Energi Panas Lampu Pijar.1-26
- Izzah, N., Kadang, Y., & Permatasari, A. (2013). Uji Identifikasi Alkaloid Ekstrak Metanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) Dari Kab. Ende Nusa Tenggara

- Timur Secara KLT. *Jurnal Farmasi Sandi Karsa*, 5(1), 52–56.
- Kartika, Y. E. (2014). Penentuan Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Biskuit. *Jurnal Kimia Analitik* 2. 1–10.
- Krisnadi AD. 2013. Kelor Super Nutrisi. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia Lembaga Swadaya Masyarakat Media Peduli Lingkungan. Blora.
- Kurniasih. 2013. Khasiat dan Manfaat Daun Kelor Untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit. Cetakan I. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Kurniawati, I., & Fitriyya, M. (2018). Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*. 1:238–243.
- Kusuma, E., Larasati, D., & Haryati, S. (2017). Pengaruh Lama Blanching Daun Kelor terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Nori Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 21–25.
- Kusuma, I. G. N. S., Putra, I. N. K., & Darmayanti, L. P. T. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Kulit Kakao (*Theobroma cacao L.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1), 85.
- Kusumawati, D. D., Amanto, B. S., & Muhammad, D. R. A. (2012). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 1(1):41–48.
- Lambey, D. S., Amin, N., Pirade, Y. S., & Santoso, R. (2021). Analisis Konsumsi Energi Listrik Untuk Pencapaian Efisiensi Energi Di Kantor Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Kabupaten Tojo Una-Una. *Foristek*, 11(2), 108–114.
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 270–279.
- Medho, M. S., & Muhamad, E. V. (2019). Pengaruh *Blanching* Terhadap Perubahan Nilai Nutrisi Mikro Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Partner*. 24(2): 1010.
- Muawanah, Anna., Ira Djajanegara. A. Sa'duddin, Dede Sukandar, dan Nani Radiastuti. 2012. Penggunaan Bunga Kecombrang dalam Proses Formulasi

Permen Jelly. Valensi 2 (4) : 526-527.

Mursidi, R., & Kuncoro, E. A. (2012). *Pengeringan Chip Lenjeran Menggunakan Pemanas Lampu Halogen Dan Lampu Pijar*. 1(2), 104–110.

Musu, I. dan R. Oktavina. 2015. Pembuatan Bakso Belut dengan Menggunakan Tepung Tapioka dan Tepung Swmi Karagenan. *Skripsi*. Teknologi Kimia Industri Politeknik Negeri Ujung Pandang. Makassar.

Mahmoudi, S., Khali M. Benkhaled, A., Benamirouche, K and Baiti I. 2016. Phenolic and flavonoid content, antioxidant and antimicrobial activities of leaf extract from ten Algerian *Ficus carica* L. Varieties. *Asian Pac. J. Trop. Biomed* 6 (3) : 239-245.

Nurfadilah, N., Yuntarso, A., & Herawati, D. (2019). Perbandingan Metode Standar Nasional Indonesia Dan Non Standar Nasional Indonesia Dalam Penentuan Kadar Karbohidrat Total. *Jurnal SainHealth*, 3(2), 37.

Pal S.K., Mukherjee P.K., Saha K., Pal M., Saha B.P. *Antimicrobial action of the leaf extract of Moringa oleifera lam. Anc. Sci. Life*. 1995;14:197–199.

Pedoman Efisiensi Energi untuk Industri di Asia. 2006. Pencerahan.

Pratama Putra, I., Dharmayudha, A., & Sudimartini, L. (2017). Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera*) di Bali. *Indonesia Medicus Veterinus*. 5(5):464–473.

Priastuti, R. C., Tamrin, & Suhandy, D. (2016). Pengaruh Arah Dan Ketebalan Irisan Kunyit Terhadap Sifat Fisik Tepung Kunyit Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 5(2):101–108.

Purbasari, D. (2021). *Physical Quality of Red Chili Powder (Capsicum Annum L) Result. Protech Biosystem Journal*. 1(1):25–37.

Purwanto, C. C., Ishartani, D., & Rahadian, D. (2013). Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning dengan Perlakuan *Blanching* dan Perendaman Na Metabisulfit. *Teknosains Pangan*, 2(2), 41–48.

Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*. 1(1):32–43.

Rahim, J. M., Barat, D. P., & Botupingge, K. (2018). Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna Dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal of*

Agritech Science. 2(1):10–15.

- Sayekti, E. D., A. Asngad., dan S. Chalimah. 2016. Aktivitas Antioksidan Teh Kombinasi Daun Katuk Dan Daun Kelor Dengan Variasi Suhu Pengeringan Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Setiaboma, W. (2019). Karakterisasi Sifat Kimia Dan Fisik *Fruit Leather* Pisang Kepok Putih (*Musa acuminata sp*) Pada Berbagai Suhu Pengeringan. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*. 3(1):54–59.
- Setyowatik, A. T. (2011). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kadar Vitamin A ,Dan Vitamin C, Serta Aktivitas Antioksidan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera lam*). *Skripsi*. 1-66
- Sukenti, K.-, Rosida, N. Y., & Rosalina, D. (2020). Produk Inovasi Es Krim Kelor (*Moringa oleifera Lam.*) sebagai Upaya Pencegahan Stunting Desa Jatisela, Kecamatan Gunung Sari, Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(1).
- Sulistiadi, S., Atmiasih, D., & Yuwono, A. (2021). Analisis Perbandingan Karakteristik Fisik Tepung Terigu, Tepung Tapioka, dan Tepung Mocaf Nuflour sebagai upaya Peningkatan Kualitas Tepung MOCAF di Masyarakat. *J-Abet*, 3(1), 1–10.
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidiasari, E., & Pusvita, D. (2020). Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Effect of Drying Times and Temperatures on the Physicochemical. *Agrosainstek*, 4(2), 103–111.
- Taufan, A., Karim, M. A., Putra, S. A., Pramono, E. K., & Hanifah, U. (2020). Studi Eksperimental Dan Model Matematika Pengeringan Daun Kelor (*moringa oleifera*) Dengan Empat Tipe Pengeringan *Experimental Study And Mathematical Model Of Moringa Oleifera Leaves Drying With Four Drying Types*. 14(2):341–352.
- Tjong, A., Assa, Y. A., & Purwanto, D. S. (2021). Kandungan Antioksidan Pada Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Potensi Sebagai Penurun Kadar Kolesterol Darah. *Jurnal E-Biomedik*, 9(2), 248–254
- Tina Apriliyanti, (2010). Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ub Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) dengan Variasi Proses Pengeringan. *Skripsi*. 1-45.
- Toripah, S. S., Abidjulu, J., & Wehantouw, F. (2014). Shintia Susanti Toripah,

- Jemmy Abidjulu, Frenly Wehantouw Program Studi Farmasi Fakultas MIPA. Universitas Sam Ratulangi Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 3(4):37–43.
- Utami, H. F., Hastuti, R. B., & Hastuti, E. D. (2015). Kualitas Daun Binahong (*Anredera cordifolia*) pada Suhu Pengeringan Berbeda. *Jurnal Biologi*, 4(2), 1–9.
- Widya Dwi R.P, Elok Zubaidah, N. S. (2012). Ekstraksi Pewarna Alami Daun Suji, Kajian Pengaruh *Blanching* Dan Jenis Bahan Pengekstrak. *Jurnal Teknik Pertanian*, 4(1), 13–24.
- Widyasanti, A., Subyekti M., Sudaryanto (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Proses Blansing terhadap Mutu Tepung Daun Singkong (*Manihot esculenta C*) dengan Metode Oven Konveksi. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 3(1): 9:18.
- Winangsih, Prihastanti, E., & Parman, S. (2013). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (*Zingiber aromaticum L.*). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*. 21(1):19–25.
- Winarno, F. G. 2018. Tanaman Kelor (*Moringa oliefera*). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Witdarko, Y., Bintoro, N., Suratmo, B., & Rahardjo, B. (2015). Modelling on Mechanical Cassava Flour Drying Process by Using Pneumatic Dryer: Correlation of Fineness Modulus and Drying Process Variable. *Agritech*, 35(4), 481–487.
- Wulandari, Aniek., N.S.Rahayu. (2018). Uji Kimia dan Tingkat Penerimaan Bolu Penambahan Ekstrak Daun Kelor. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Widya Dharma Klaten. 1–11.
- Vilia Darma Paramita, Yuliani, Rosalin, I. P. (2021). Pengaruh Berbagai Metode Pengeringan Terhadap Kadar Air, Abu dan Protein Tepung Daun Kelor. 1–6.
- Vira A, (2021). Uji Kinerja Alat Pengering Tipe Rak Menggunakan Pemanas Lampu Pijar Untuk Pengeringan Sawut Labu Kuning. *Skripsi*. 1-26.
- Yamin, Muhammad, Dewi Furtuna, dan Faizah Hamzah. 2017. Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata L.*). *Jurnal FAPERTA*. Vol. 4 (2) hal: 1–15.
- Yuliani, N. N., & Dienina, D. P. (2008). Uji aktivitas antioksidan infusa daun kelor. *Jurnal Info Kesehatan*.14(2):1061-1082.

Yunita Pratiwi Suprpto. (2020). Sifat Ejiniring Tepung Rebung (*Dendrocalamus asper*) Hasil Pengeringan Microwave. *Digital Repository Universitas Jember*.

Zaky, E. L., Hakim, R., & Hasan, H. (2017). Perancangan Mesin Pengering Hasil Pertanian Secara Konveksi Dengan Elemen Pemanas Infrared Berbasis Mikrokontroler Arduino Uno Dengan Sensor Ds18B20. *Jurnal Karya Ilmiah Teknik Elektro*. 2(3): 16–20.