

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, I. 2002. *Pengaruh Kombinasi Bahan Penstabil pada Pembuatan Velve Labu Parang*. Tugas Akhir. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Arbuckle, WS. 1986. *Ice Cream*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Astuti M, Marsono. Pengembangan Formula Sereal Beras Hitam sebagai Pangan Fungsional. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Pangan dan Hasil Pertanian. Yogyakarta. 2015; 51-56.
- Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D., dan Dahoklory, M. 2017. “*Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour)*”. AGRITEKNO, 6(2). Hal. 52-58.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktid dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan. *Badan Pengawas Obat dan Makanan*, 53, pp.1689–1699.
- Chan. 2008. *Membuat Ice Cream*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Dewi. 2018. “*Substitusi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera L.) pada Cookies Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, dan Kadar Fe*”. Ilmu Gizi Indonesia, 1(2). Hal. 104-112.
- Diana, F. M. 2009. “*Fungsi dan Metabolisme Protein Dalam Tubuh Manusia*”. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 4(1). Hal. 47-52.
- Gopalakrishnan et al. 2016. “*Moringa oleifera: A review on nutritive importance and its medicinal application*”. Food Science and Human Wellness, 5(2). Hal. 49 -56
- Harini, Noor W, Hermawan D. 2015. *Pangan Fungsional Makanan Untuk Kesehatan*. Malang:UMM Press

- Hartono, Andry. 2016. *Buku Ajar Ilmu Gizi Edisi 4*. Jakarta: EGC.
- Istiany, A dan Rusilanti. 2013. *Gizi Terapan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Joni M.S, Sitorus M, dan Katharina N. 2008. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Kartikasari, D., Ismawati, R., Sulandjari, S., dan Astuti, N. 2021. “*Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oliefera) dan Jumlah Gula Terhadap Sifat Organoleptik Kue Satu*”. *Jurnal Tata Boga*, 10(1). Hal. 157-165.
- KBBI. 2016. *Kamus Besar Bahasa Indonesia, Online-Edition*. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/rasa>. [22 Agustus 2022].
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia.
- Krisnadi, A.D. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Blora: Kelorina.com. <http://kelorina.com/ebook.pdf>. [05 Juni 2018]
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Malaka, R. 2007. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu*. Yayasan Citra Emulsi, Makassar.
- Masrizal. 2007. “*Anemia Defisiensi Besi*”. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. II (1). Hlm. 140-145. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=261624&val=7056&title=ANEMIA%20DEFISIENSI%20BESI>. [05 Juni 2018]
- Mien K., Mahmud, N.A. Zulianto. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Ningrum, Marlinda Retno Budya. 2012. *Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Yogyakarta.
- Nua, E. N., Adesta, R.O., dan Conterius, R. E. B. 2021. “*Efektifitas Pemberian Biskuit Kelor (Bi-Kelor) Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Dengan Anemia*”. *JNC*, 4(2). Hal. 154-165.

- Rianta, I. M. D. P., Ina, P. T dan Widarta, I. W. R. 2019. “Pengaruh Perbandingan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Tepung Kacang hijau (*Vigna radiate*) Terhadap Karakteristik Tuile”. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 8(3). Hal. 239-302.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). 2018. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI
- Rosyidah, A. Z. 2016. “Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk Dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*)”. *E-journal Boga*, 5(1). Hal. 17-22.
- Ruchdiansyah, D., Novidahlia, N., dan Amalia, L. 2016. “Formulasi Kerupuk Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*)”. *Jurnal Pertanian*, 7(2). Hal. 51-66.
- Saholaa, A. S., Wahyuni, S., dan Tamrin. 2017. “Penilaian Organoleptik Produk Cookies Dari Tepung Keladi Termptifikasi yang Disbtstitusi Protein Daun Kelor”. *Sains dan Teknologi Pangan*, 2(1). Hal. 305-314.
- Sari, Y. K dan Adi, A. C. 2017. “Daya Terima, Kadar Protein, dan Zat Besi Cookies Subtitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Kecambah Kedelai”. *Media Gizi Indonesia*, 12(1). Hal. 27-33.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Siregar, N. S. 2014. “Karbohidrat”. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2). Hal. 38-44.
- Tanico D. 2009. *Evaluasi fisikokimia dan organoleptik tepung daun kelor (Moringa Oleifera, Lamk) dengan perlakuan awal berbeda*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Malang.
- Wardana A.S. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Mbrion Press. Bogor
- Witono, Judi R., Okky dan Apriani, Dewi. 2004. *Kajian Awal Terhadap Pembuatan Carboxymethyl Starch (CMS) dari Umbi Pati Garut*. *Jurnal*. ISSN : 1411-4216
- Zakaria., A. Tamrin, Sirajuddin, R. Hartono. 2012. “Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Menu Makanan Sehari-hari Dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang Pada Anak Balita”. *Jurnal Media Pangan dan Gizi*, XIII. (1). Halaman 44. <https://jurnalmediagizipangan.files.wordpress.com/2012/07/penambahan-tepung-daun-kelor-pada-menu-makanan-sehari-hari-dalam-upaya-penanggulangan-gizi-kurang-pada-anak.pdf>. [05 Juni 2018]