

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, H., Azhar, A., Darmein, D., & Saifuddin, S.(2018) 'Produksi Home Industri Berkembang Secara Kuaitas Dan Quantitas Dengan Sentuhan Technopreneurship', *Jurnal Vokasi*, 2(1), pp. 45–51.
- Anwar, F., Latif, S., Ashraf, M. and Gilani, A.H. (2007) '*Moringa oleifera* : a food plant with multiple medicinal uses'. *Phytother. Res.* 21, pp. 17-25.
- Ayu and Kusuma, J. (2019) 'Potensi Kacang Hijau Sebagai Media Alternatif Pertumbuhan Jamur *Aspergillus flavus*', *Karya Tulis Ilmiah*, pp. 1–81.
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). *Bakpia Kacang Hijau*. SNI 4291-1996. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bayu Kanetro dan Agus Slamet. (2014) 'Pelatihan Dan Pendampingan Pengrajin Bakpia Kemusuk Desa Rasa Baru Menggunakan Oven Gas'. Prosiding Seminar Nasional Hasil - Hasil Peneitian dan Pengabdian LPPM UMP tanggal 20 Desember. Purwokerto.
- Berger, K.G. dan Idris, N.A. (2005) 'Formulation of zero-trans acid shortenings and margarins and other food fats with products of the oil palm', *Journal of AOAC International*, 82(11), pp. 775-780.
- Darwin, P. (2013) 'Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut', Yogyakarta : Sinar Ilmu.
- De Guzman CC and Siemonsma JS (eds.). (1999). *Spices*. Plant Resources of Southeast Asia 13. Leiden: Backhuijs.
- Dewi, F.K., Suliasih, N. dan Gardina, Y. (2016) 'Pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) pada berbagai suhu pemanggangan.
- Fahey, J.W. (2015) '*Moringa oleifera*: A review of the Medical Evidance for Its Nutritional, Therapeutic and Prophylactic Properties'. *Trees for Life Journal*, pp. 1-5.
- Faras AF, Wadkar SS, and Ghosh JS. (2014) 'Effect of leaf extract of *Pandanus amaryllifolius* (Roxb.) on growth of *Escherichia coli* and *Micrococcus (Staphylococcus) aureus*'. *International Food Research Journal*, 21(1), pp. 421-423.
- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K. and Kumar, D.S. (2016) '*Moringa oleifera*: A review on nutritive importance and its medicinal application'. *Journal Food Science and Human Wellness* 5, pp. 49-56.
- Hasibuan, H.A. (2009). 'Plastic Fat dan Specialty Fat Berbahan Dasar Minyak Sawit dan Minyak Inti Sawit'. Monograf. Pusat Penelitian Kelapa Sawit, Medan.

- Hasibuan, H. A. and Hardika, A. P. (2015) 'Formulasi dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit Pada Skala Industri Kecil serta Aplikasinya dalam Pembuatan Bolu Gulung', *Agritech*, 35(4), pp. 377–387.
- Hui, Y.H. (1996). *Oils and Fats in Bakery Products. In Balley's Industrial Oil and Fats Products*. 5<sup>th</sup> edn. Vol.3. John Willey and Sons, Inc., New York. Hal 331-336.
- Integrated Taxonomy Information System. (2017) 'Moringa oleifera Lamk. Taxonomy Serial No: 503874. [https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search=topic=TSN%search value=503874#null](https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search=topic=TSN%search+value=503874#null). Diakses 16 Oktober 2022
- Isnain, W. and M, N. (2017) 'Ragam Manfaat Tanaman Kelor ( Moringa oleifera Lamk) Bagi Masyarakat', *Info Teknis EBONI*, 14(1), pp. 63–75.
- Koswara, S. (2009) 'TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU', pp. 1–27.
- Maharani, M. M., Bakrie, M. and Nurlala, N. (2021) 'Pengaruh Jenis Ragi, Massa Ragi Dan Waktu Fermentasi Pada Pembuatan Bioetanol Dari Limbah Biji Durian', *Jurnal Redoks*, 6(1), pp. 57-65.
- Matematika, J., Ilmu, D. A. N. and Alam, P. (2016) 'Skripsi Disusun Oleh : Ajeng Putri Widowati'.
- Mulyakin, S. (2020) 'Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sirup Kersen', *Skripsi*, pp. 1–47.
- Noraini, S. dan Teah, Y.K. (1994). Palm and palm kernel oils in margarines and other emulsion products. *Dalam* : Arifin, A., Basri, M.N.H., Minal, J., Jaais, M.R.M., Ghazali, R., Halim, N.A., Mazlan, M.R. (ed). *Selected Readings on Palm Oil and Its Use*, hal. 130-136. Palm Oil Research Institute of Malaysia, Malaysia.
- O'Brien, R.D. (2004). *Fats and Oils, Formulatio and Processing for Application*. Technomic Publishing Co.Inc. Lancaster. Hal. 15-42.
- Palupi, N.S., Zakaria, F.R. dan Prangdimurti, E. (2007) 'Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan', Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB.
- R, E. W. and Anam, C. (2016) 'Pengelolaan Home Industry Usaha Bakpia Di Kabupaten Klaten', *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 1(1), pp. 30–38.
- Rosyidah, A.Z., & Ismawati, R. (2016) 'STUDI TENTANG TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP PENGANEKARAGAMAN LAUK PAUK DARI DAUN KELOR ( Moringa oleivera )', *E-journal Boga*, 5(1), pp. 17–22.
- Sahri, M.M. dan Idris, N.A. (2010). 'Palm stearin as low trans hard stock for

- margarine', *Sains Malaysiana*, 39(5), pp. 821-827.
- Sari Putri, R. M. and Mardesci, H. (2018) 'UJI HEDONIK BISKUIT CANGKANG KERANG SIMPING (Placuna placenta) DARI PERAIRAN INDRAGIRI HILIR', *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), pp. 19–29.
- Saxby, M. (1996) 'Food Taints and Off-Flavours. Springer Science and Business Media, New York.
- Setyaningsih D. (2006) 'Peranan Aktivitas Enzim B-Glukosidase pada Pembentukan Flavor Panili Selama Proses Curing. Disertasi. Bogor : IPB.
- Setyaningsih, D., Rahmalia, R. and Sugiyono (2009) 'The Study on Microencapsulation of Vanilla Extract', *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(2), pp. 64–70.
- Silalahi, M.Si, D. (2018) 'Pandanus amaryllifolius Roxb (Pemanfaatan dan Potensinya Sebagai Pengawet Makanan)', *Jurnal Pro Life*, 5(3), pp. 626–636.
- Simbolan, J.M. dan Katharina, N. (2007) 'Cegah Malnutrisi Dengan Kelor', Kanisius. Yogyakarta.
- Suhardjito, BA. (2006). Pastry Dalam Perhotelan. Yogyakarta : Andi.
- Susiwi, S. (2009) 'Penilaian Organoleptik'. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Tarwendah PI. (2017) 'Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), pp. 66-73.
- Teixeira MI, Andrade LR, Farina M, Rocha-Lea o, M.H.M. (2004) 'Characterization of short chain fatty acid microcapsules produced by spray drying. *Materials Sci and Engineering C* 24, pp. 653-658.
- Utami, Prapti. (2015) 'Banyaknya Manfaat Kelor Untuk Kesehatan', Dalam *Herbal Plus Magazine* Vol 31, 20 Juni. Surabaya.
- Wongpornchai S, Sriseadka T, and Choonvisase S. (2003) 'Identification and quantitation of the rice aroma compound, 2-acetyl-1-pyrroline, in bread flowers (*Vallis glabra* Ktze). *Journal of Agricultura and Food Chemistry*, 51, pp. 457-462.
- Yenny, M. (2018) 'Penggunaan Tepung Gaplek Sebagai Subtitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Bolu Kukus', *National Conference of Creative Industry*, pp. 5–6.