

## DAFTAR PUSTAKA

- Arofah, E. N. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Komposit Dan Konsentrasi Baking Powder Terhadap Karakteristik Muffin Gluten Free. *Universitas Pasundan, Skripsi*.
- Badan Standar Nasional (BSN). (2009). SNI 3751:2009 Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan.
- Badan Standardisasi Nasional, 39.BSN. (2010). Gula Kristal. *Standar Nasional Indonesia, SNI 3140:2*, 1–18.
- Dwika, W., Putra, P., Agung, A., Oka Dharmayudha, G., & Sudimartini, L. M. (2016). Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Etanol Daun Kelor (Moringa Oleifera L) Di Bali (Identification Of Chemical Compounds Ethanol Extract Leaf Moringa (Moringa Oleifera L) In Bali). *Indonesia Medicus Veterinus Oktober*, 5(5), 464–473.
- Hadi, S. (2018). Riwayat Minuman Bersoda Terhadap Resiko Penyakit Ginjal Kronik Di Rumah Sakit DR. Wahidin Sudirohusodo.
- Hayana Rochimatus Saidah. (2022). Produksi Dan Pemasaran Kuping Gajah Dengan Penambahan Puree Kulit Buah Naga.
- Braz Dent J., 33(1), 1–12. Indonesia, B. S. N. (2008). Standar Telur Ayam Konsumsi. 1–18.
- Jeklin, A. (2016). Penggunaan Susu Kental Manis. July, 1–23.
- Mardiah. 2017. Analisa Kadar Kalsium (Ca) Pada Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Jurnal Ilmu Alam Dan Lingkungan*. 8 (15): 49 – 52.
- Mendagri. (2008). Pendahuluan. 49, 69–73.
- Nisa, K. R., Leto, K. T., Mimin, A., Sulastri, A., Maumere, I. M., & Kimia, M. P. (2021). Pemanfaatan Bahan Pangan Untuk Pembuatan Bolu Dari Daun Kelor Bahan Pangan Fungsional . Tidak Hanya Itu , Daun Kelor Yang Dikeringkan Menjadi Bubuk. 1(3), 96–103.
- Nuryani Lioe, H., Fadhilah, A., & Istiqamah, I. (2020). Formulasi Campuran Bahan Pengemulsi Untuk Bolu Sponge. *Jurnal Mutu Pangan*

- : *Indonesian Journal Of Food Quality*, 7(1), 7–13.  
<https://doi.org/10.29244/jmpi.2020.7.1.7>
- Produksi Dan Pemasaran Gyoza Ikan Lele ( Clariidae ) Dan Tahu Laporan Akhir. (2023).Produksi Dan Pemasaran Kue Pukis Mini Dengan Penambahan Labu Kuning (Cucurbita Moscata) Dan ToppingChocolate. (2023).
- Puspa, Arsa Dkk. 2015. Laporan Praktikum Analisa Pangan Acara 1 Air. LaporanPraktikum. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Rosyidah, Amalia Z., Rita Ismawati. 2016. Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk Dari Daun Kelor (Moringa Oleivera). *E-Journal Boga*. 5 (1): 17 - 22.
- Safira, Y. D. (2022). Produksi Dan Pemasaran Moringa Spring Roll (Lumpia Daun Kelor) Laporan.
- Sudirman, H. O., & Eviana, N. (2019). Pemanfaatan Tepung Jagung Pada KudapanAkar Kelapa. *Jurnal Culinaria*, 2(1),1–77.
- Tanjung, N. Z. (2021). Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan GiziBolu Kukus Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah Dan Tepung Jamur Tiram Putih. *March*, 1–19.
- Wibowo, A. (2021). Potensi Pengembangan Standar Nasional Indonesia (Sni) Produk Garam Konsumsi Beryodium Dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing. *Pertemuan Dan Presentasi Ilmiah Standardisasi*, 2020, 79– 88.