

DAFTAR PUSTAKA

- APTINDO (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia), 2014, *Overview Industri tepung Terigu Nasional Indonesia*, Diakses pada tanggal 7 April 2020
- Anonim, 2007, *Keripik Sanjay Balado Makanan Ringan Berkalori Tinggi*, <http://www.kompas.com/kesehatan/news/senior/gizi/>
- Ariesta, N. (2018). *Uji Aktivitas Antioksidan Dan Anti-Aging Body Butter Dengan Bahan Aktif Ekstrak Daun Kelor*. Nunuk Aries Nurulita^{1,2,*}, Elza Sundhani^{1,2}, Irma Amalia¹, Fifi Rahmawati^{1,2} Nina Nurhayati Dian Utami¹, 1-8.
- Artha, W. , 2017, *Analisis Pengambilan Keputusan Dan Strategi Pemasaran Di Tingkat Kebutuhan Kelor Indonesia (Kasus Agribisnis: Kelor Madura)*. Wira'artha I.C., Negoro N.P., Dan Prasetyo E.N., 293-296.
- BSN (Badan Standar Nasional), 2000, *Makanan Ringan Ekstrudat*, Jakarta.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan Depkes RI, 2005, *Kandungan Nutriisi dalam Setiap 100 gram Tanaman Kelor*
- Darwin,P., 2013, *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*, Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Dewi., 2015,*Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Pada Berbagai Suhu Pemanggangan (Making Cookies With Addition Of Wheat Leaf Moringa (Moringa Oleifera) At Various Temperature Roasting)* . Fitri Kusuma Dewi, Ir. Neneng Suliasih, Mp, Dan Dr. Ir. Yudi Garnida, Ms , 1-21.
- Fahey,J.W, 2005, *Moringa oleifera : A review of the medical evidence for its nutritional, therapeutic, and prophylactic properties*. Part 1. Trees life J., 1:5
- Farida, 2008, *Evakuasi Penerimaan Konsumen Terhadap Cita Rasa Cookies Pisang Owak*, Universitas Syiah Kuala Darussalam, Banda Aceh.
- Febriani, Y. (2015). *Pembuatan Sediaan Pelembut Tumit Bentuk Batang (Stick) Kombinasi Ekstrak Buah Alpukat (Persea Americana Mill.) Dengan Serbuk Getah Buah Pepaya (Carica Papaya Linn.)* . Yessi Febriani, Aang Hanafiah, Ade Syifa Fahriyah , 1-8.
- Hardiyanthi,F. 2015, *Pemanfaatan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor dalam Sediaan Hand and Body Cream*, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.

- Hasanah, I. (2018). *Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dan Sari Stroberi Terhadap Hasil Uji Organoleptik Permen Karamel Susu*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Isnan, W. (2017). *Ragam Manfaat Tanaman Kelor (Moringa Oleifera Lamk.) Bagi Masyarakat* . Wahyudi Isnan Dan Nurhaedah M. , 63-75.
- Juniarti, R. (2019). *Pengaruh Formulasi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk) Dan Tapioka Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Tortila Jagung*. Bandar Lampung: Fakultas Pertanian Universitas Lampung Bandar Lampung .
- Khomsan,A., 2003, *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*, Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.
- Krisnadi, A.D., 2010, *Kelor super Nutrisi*, Blora : Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia.
- Kristanti. (2018). *Pemanfaatan E-Commerce Untuk Mendukung Umkm Dalam Pemasaran Study Kasus “Paras Snack”* . Aprilia Kristanti, Donna Setiawati, Dwi Kristiani , 34-41
- Malika, 2016, *Strategi Promosi pada Tahapan Pra Produksi*, Universitas Padjajaran, Jawa Barat.
- Ningsih, D. S. (2018). *Keragaan Pedagang Makanan Jajanan Olahan Di Kampus Universitas Lampung*. Dwi Surya Ningsih, Yaktiworo Indriani, Ani Suryani, 205-213.
- Pratiwi,F. 2013. *Pemanfaatan Tepung Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan*, Universitas Negeri Semarang, Semarang
- Rahmah,Latifatur. Dan Kristiastuti,D, 2016, *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Dan Penambahan Puree Daun Ginseng Terhadap Sifat Organoleptik Stik*, Universitas Negeri Surabaya, Surabaya
- Rahmawati, P.S. dan Adi Catur,A., 2016, *Daya Terima Zat Gizi Permen Jelly dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor*, Media Gizi Indonesia
- Rustandi, 2011, *Kajian Sifat Fisik Mie Basah dengan Penambahan Rumput Laut*, Universitas Lampung, Lampung.
- Saputri, A. T. (2016). *Uji Organoleptik Kue Stik Dari Kombinasi Tepung Terigu Dan Tepung Gayam Dengan Perbandingan Berbeda*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta .
- Soetrisno. (2019). *Penciptaan Nilai Tambah Berbasis Komoditas Kelor (Moringa Olifera) Di Wilayah Sentra Produksi Creation Of Value Added Based On*

Moringa Commodities (Moringa Olifera) In The Production Center Region. *Soetriono, Djoko Soejono, Dimas B. Zahrosa, Dan Ariq Dewi Maharani* , 30-48.

Standar Nasional Indonesia, 2009, *Syarat Mutu Tepung Terigu sebagai Bahan Pangan*, Jakarta.

Standar Nasional Indonesia , 2011, *Syarat Mutu Tepung Tapioka*, Jakarta.

Standar Nasional Indonesia , 2002, *Standar Mtu Minyak Goreng*. Jakarta.

USDA, 2014, *Komposisi Kimia Tepung Tapioka per 100 gram Bahan*.

Utami,P., 2013, *Umbi Ajaib Tumpas Penyakit Kanker, Diabaetes, Hipertensi, Stroke dan Jantung*, Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama

Utari, Y. R. (2015). Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Stick (Karica) Rajungan Ud Diana Desa Kertasada Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep . *Yuli Restiyana Utari, Ribut Santosa* , 241-251.

Winarno,F.G, 2004, *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.