

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Aliem, I. M. 1995. *Teori Pastry. Akademi Kesejahteraan Sosial Tarakanita* Yogyakarta. Yogyakarta.
- Anonim 2010. *Komposisi dan Proses Pembuatan Biskuit*. <http://lordbroken.wordpress.com/2010/06/08/komposisidan-proses-pembuatan-biskuit> . Akses tanggal 6 desember 2011, Makassar.
- Anonymous, 2005. <http://www.iptek.net.id/ind/warintek/pengolahanpangan.idx.php>. Diakses tanggal 20 Desember 2011.
- AOAC Association of Official Analytical Chemist, 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apriyanto, A., 2006. *Bahan Pembuat Bakery dan Kue*. <http://dunia.pelajar-islam.or.id>. Akses tanggal 1 Oktober 2015. Jember.
- Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasri NL, Sedarnawati, dan Budiyo S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta
- Desrosier, N.W., 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi ketiga. Penerjemah, M. Miljohardjo. UI-Press, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta. Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI).
- Faridi, H. 1994. *The Science of Cookie and chacker Production*. Capman and Hall. New York

- Ferawati. 2013. *Menganalisis Kadar Abu. Palipadang*.
https://feraablue38.blogspot.com/2013/07/menganalisis-kadar-abu_4556.html.
 Diakses pada tanggal 23 juni 2016.
- Fuglie, Lowell J, ed. *The Miracle Tree: Moringa oleiofera: Natural Nutrition for the Tropics*. Training Manual.2001.Church World Service, Dakar, Senegal.
www.moringatrees.org/moringa/miracletree.htm. [5 November 20015]
- Harris SR, Karmas E. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Suminar A, penejemah. Bandung: Penerbit ITB.
- Joni M.S, Sitorus M, dan Katharina N. 2008. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press.Jakarta.
- Keputusan Mentri Kesehatan Nomer 1593/MENKES/SK/XI/2005. Hakim Bey, *All Things Moringa*, 2010 dalam ([http://kelorina.com/- ebook.pdf](http://kelorina.com/-ebook.pdf)).
- Kulp, K. Ponte, J.G. 2000. *Cereal Science and Technology*. Second Edition. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Kurniasih. 2013. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor*.Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Linder MC. 1992. *Biokima Nutrisi dan Metabolisme*. Jakarta: Ui Pres.
- Lyta, 2013. *Studi Komparasi Penggunaan Tepung Jagung Dari Varietas Yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Maltz, S, A. 1992. *Cookie and Cracker Technology*. AVI Publishing Company Inc. London
- Matz & Matz TD.1978. *cooke & cracer technology*. AVI. co. Inc, Westport. connecticut.
- Arliyati SA, Sulaeman A, Anwar F. 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Bogor: IPB-PAU.
- Morthy, S.N. 2004. *Tropical sources of starch*. Di dalam: Ann Charlotte Eliasson (ed). *Strarch in Food: Structure, Function, and Application*. CRC Press, Baco Raton, Florida.

- Moyo B, Masika PJ, Hugo A, dan Muchenje V. 2011. *Nutritional characterization of Moringa (Moringa oleifera Lam.) leaves*. African Journal of Biotechnology 10(60): 12925-12933.
- Muchtadi D. 1989. *Evaluasi Nilai Gizi*. Bogor: IPB-PAU.
- Omobuwoajo, T.O. 2003. *Compotisional characteristics and sensory quality of biscuit, Prawn Cracer and Fried Chips Produced From Breedfruit*. I.Food Sci & emernging tech. 4 (219-225)
- Sauveur AS, Broin M. 2010. *Growing and processing moringa leaves*. Ghana: Moringa Association of Ghana.
- [SNI] Standart Nasional Indonesia. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Smith. W. H. 1972. *Biscuit, Crackers and Cookies Technology Production and Management*. London : Aplied Science Publisher : LTD.
- Subagjo A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti (Pastry Product Management)*, Edisi Pertama, Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Soekarto ST.1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasi Pertanian*. Jakarta: Bharatara Karya Aksara.
- Winarno FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia. Pengolahan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Winarno FG. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno FG. 1995. *Minyak Goreng dalam Menu Masyarakat*. Jakarta: Gramesia Pustaka.
- Winarno FG. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Zakaria. 2012. *Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Menu Makanan Sehari-Hari Dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang Pada Anak Balita*.Makassar: Poltekkes Kesehatan Kemenkes Makassar.