

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, L., Permatasari, I.I., Khomsan, A., Riyadi, H., Herawati, T., dan Nurdiani, R. 2015. *“Pengetahuan, Sikap, Dan Praktek Gizi Ibu Terkait Iodium Dan Pemilihan Jenis Garam Rumah Tangga Di Wilayah Pegunungan Cianjur”*. Jurnal Gizi Dan Pangan, 10 (2).
- Argo, L. B, Tristiarti, dan I. Mangisah. 2013. *“Kualitas Telur Ayam Arab Petelur Fase I Dengan Berbagai Level Azolla Microphylla”*. Animal Agroculural Journal, 2 (1): 445-457.
- Badan Standar Nasional (Bsn). 2008. Sni 3926:2008. *Telur Ayam Konsumsi*. Bsn. Jakarta.
- Becker, K., Afuang, W., Siddhuraju, P. 2003. *Comparative Nutrional Evaluation Of Raw, Methanol Exstrack Of Moringa (Moringa Oleifera L.) Leaves On Growth Performance And Feed Utization In Nile Tilapia (Oreocropis Nuoticus L.) Aquaquulture Research*. 34 (13), 1147-1159.
- Chen, H., J. Yamei, D. Xiangli, W. Fengfeng, B. Mohanad, C. Feng, C. Zhengwei dan X. Xueming. 2014. *Improved the emulsionstability of phosvitin from hen egg yolkagainst different pH by the covalentattachment with dextran*. Food Hydrocolloids, 39, 104–112.
- Erawaty, W.R. 2001. *Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan, dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Prodak Nugget Ikan Sapu-sapu (Hyposascus pardalis)*. Bogor: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Habsari, Rinto. 2002. *Snack Gurih Goreng*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kasolo, Josephine N., et al. 2010. *"Phytochemicals And Uses Of Moringa Oleifera Leaves In Ugandan Rural Communities."* Journal Of Medicinal Plants Research 4.9. P. 753-757.
- Muliani. 2014. *Desain Prosedur Standar Operasi (PSO) pada Industri Kecil dan Menengah (IKM) Produksi Makanan Ringan Kacang “Disco”*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Mutya. 2016. *Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar.
- Nasution, Z., Bakkara, T., dan Manalu, M. 2006. *“Pemanfaatan Wortel (Daucus Carota) Dalam Pembuatan Mie Basah Serta Analisa Mutu Fisik Dan Mutu Gizinya”*. Jurnal Ilmiah Pannmed Vol, 1.
- Nova, I., Kurtini, T., & Wanniatie, V. (2014). *Pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas*

- internal telur ayam ras pada fase produksi pertama. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 2(2).
- Palupi, N. S., Zakaria, F. R., dan Prangdimurti, E. 2007. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul E-Learning Enbp.
- Ridal, S. 2003. *Karakterisasi Sifat Fisik-Kimia Tepung dan Pati Talas dan Kimpul dan Uji Penerimaan α -amilase Terhadap Patinya*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Simbolan, J.M., Simbolan, N. dan Katharina, N. 2007. *Cegah Malnutrisi Dengan Kelor*. Yogyakarta: Kamstus.
- Solihin. 2009. *Manfaat Bawang Putih*. Jakarta: Media Management.
- Sonalia, D. dan Musa, H. 2013. Pengendalian Mutu pada Proses Produksi di Tiga Usaha Kecil Menengah Tahu Kabupaten Bogor. *Jurnal Manajemen dan Organisasi*. IV (2): 113.
- Surawan, F.E.D. 2007. *Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka Dan Tepung Maizena Terhadap Tekstur Dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna*. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 2 (2), 78-84.
- Zuhra, C.F. 2006. *Cita Rasa (Flavor)*. Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara.