

DAFTAR PUSTAKA

- Berger, K.G. dan Idris N.A. 2005. *Formulation of Zero-Trans Acid Shortening and Margarins and Other Food Fats with Oproducts of the Oil Palm*. In *Journal of American Oil Chemists Society*, 82 (11) Hal. 775-780.
- Bethari, Khusnul Dwi., Pangesti., Lucia Tri. 2016. *Pemanfaatan Tepung Tiwul Instan Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Sus Kering*. Dalam *Jurnal Boga*, 5 (1) Hal. 168-174.
- Dina. 2012. "Terigu". <http://www.foodreview.biz/login/preview.php/terigu>. Diakses : 22 Maret 2021.
- Ekayani, Ida Ayu Putu Hemy. 2011. *Efisiensi Penggunaan Telur dalam Pembuatan Sponge Cake*. Dalam *JPTK Undiksha*. 8 (2) Hal. 59-74.
- Faridah, Enni. 2008. *Patiseri Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Fitasari, Eka. 2009. *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan*. Dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4 (2) Hal 17-29.
- Foild N, Makkar HPS and Becker. 2007. *The Potential Of Moringa Oleifera fo Agricultural and Industrial Uses*. Mesir: Dar Es Salaam.
- Hambali, Erliza, 2004. *Membuat Aneka Olahan Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya .
- Hamidah, Siti dan Sutriyati Purwati. 2009. *Patiseri*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta
- Irmansyah, J dan Kusnadi. 2009. *Sifat Listrik Telur Ayam Kampung Selama Penyimpanan*. Dalam *Media Peternakan* 32 (1) Hal 22-30.
- Marom, Amalia., Astuti, Pudji., Putri, Mediati Fajri. 2014. *Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Kualitas Choux Pastry Kering*. Dalam *Jurnal Teknoba* 2 (1).
- Marsigit, Wuri., Bonodikun, Sitanggang, Lortina. 2017. *Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Dalam *Jurnal Agroindustri*. 7 (1) Hal 1-10.

- Mazidah, Yustika., Kusumaningrum, Indah, dan Safitri, Debby Endayani. 2018. *Penggunaan Tepung Daun Kelor pada Pembuatan Crackers Sumber Kalsium*. Alam Jurnal Argipa. 3(2) Hal 67-79.
- Mendieta. 2013. *Biomass Production and Chemical Composition of Moringa oleifera under Different Planting Densities and levels of Nitrogen Fertilization*. Agrofest. Syst. 87:81-92
- Mufidah, Novi Nuratiqoh, dan Bahar, Asrul. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Wortel (Daucus Carota L) Terhadap Sifat Organoleptik Choux Paste*. Dalam Jurnal Boga. 5 (1) Hal 229-238.
- Mutmainna, N. 2013. *Aneka Kue Kering Paling Top*. Jakarta: Dunia Kreasi.
- Nabila, Y.S. 2017. *Perbandingan Susu Skin dengan Tepung Kedelai dan Konsentrasi Cocoa Butter Substitute terhadap Karakteristik White Chocolate*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Nunung, 2008. *Rahasia Anti Gagal Membuat Aneka Kue dan Roti*. Jakarta: Demedia.
- Oktariani, Elza. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Terhadap Kualitas Sus Kering*. Skripsi. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Pato dan Yusmarini. 2004. *Teknologi Pengolahan Hasil Tanaman Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Putra, A. 2013. *Pembuatan White Chocolate dengan Variasi CBS (Cocoa Butter Substitute) dan Perbandingan Gula dengan Susu Full Cream*. Yogyakarta: Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
- Ramlah, Sitti. 2016. *Karakteristik Mutu Citarasa Cokelat Kaya Polifenol*. Balai Besar Industri Hasil Perkebunan.
- Ratnasari, Yuli. 2014. *Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Jumlah Air Terhadap Hasil Jadi Choux Paste*. Dalam Jurnal Boga. 3(1) Hal 141-148.
- Rosniar, M. 2016. *Perbedaan Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit Dari Tepung Sorgum yang Disosoh dan Tidak Disosoh*. Dalam Jurnal Ilmiah 1 (1) Juli 2016.
- Rudianto., Syam, Aminudin, dan Alharini, Sriaah. *Studi Pembuatan dan Analisis Zat Gizi pada Produk Biskuit Moringa Oleifera dengan Substitusi Tepung Daun Kelor*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.

- Safitri, Titis Selma. 2013. *Pembuatan Sus Kering Dengan Substitusi Tepung Ikan*. Tugas Akhir. Malang: Teknologi Industri FT Universitas Negeri Malang
- Susilorini, Tri dan Manik Eirry Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Sutrisno, Asep Dedy., Ikrawan, Yusep., Permatasari, Nurul. 2018. *Karakteristik Cokelat Filling Kacang Mete yang Dipengaruhi Jenis dan Jumlah Lemak Nabati*. In *Pasundan Food Technology Journal*. 5 (2).
- Toripah, S, S., Abidjulu, J., dan Wehantouw, F. 2014. *Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera Lamk)*. Program Studi Farmasi FMIPA.
- Tresia, Nesya., Elida., dan Faridah, Anni. 2017. *Pengaruh Suhu Oven dalam Pemangangan Terhadap Kualitas Kue Sus*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Triastini, M. C. 2018. *Uji Aktivitas Antioksidan dan Kesukaan Panelis terhadap Es Krim Sari Serai (Cymbopogon citratus (DC.) Stapf)*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Vivianty, Raymunda Reni. 2019. *Penambahan Bit Merah (Beta vulgaris L.) dalam Pembuatan Sus Kering Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Proksimat dan Kadar Zat Besi*. Skripsi. Yogyakarta: Politeknik Kesehatan Kementerian Yogyakarta.
- Winarko, Henry., Mulyani, Yogiana., Rustika, Ranti. 2020. *Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera L) dalam Pembuatan Kue Eclairs*. Balikpapan: Politeknik Negeri Balikpapan.
- Yuliani, Ni Nyoman dan Dienna Desmira P. 2015. *Uji Aktivitas Antioksidan Infusa Daun Kelor (Moringa oleifera, Lamk) dengan Metode 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH)*. Dalam *Jurnal Info Kesehatan*. 14(2).
- Yulianti, Rika. 2008. *“Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (Moringa oleifera Lamk) Sebagai Sumber Vitamin C”*. Skripsi. Bogor: Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.