

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standar Nasional. 2010. Gula kristal. SNI 3140.3-2010. BSN, Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2014. Margarin. SNI 3541-2014. BSN, Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2009. Mutu karkas dan daging ayam. SNI 3924-2009. BSN, Jakarta.
- Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Depkes RI. Jakarta
- Agung Diantoro, M. R. (2015). PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN KELOR (*Moringa Oleifera* L.) TERHADAP KUALITAS YOGHURT. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol. 6 No.2.
- Aristawati w, Ria., Windi Atmaka, dan Dimas Rahadian Aji Muhammad. 2013. Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot esculanta*) Dalam Pembuatan Takoyaki. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 1
- Canbero, M.I., Pereira-Lima, C.I., Ordonez, J.A. and Gracia de Fernando, G.D. 2000. Beef broth flavor: study of flavor development. *J. of the Sci. of Food and Agric.* 80: 1510-1518.
- Desroiser, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia
- Fransworth, N. R. (1966). Biological and phytochemical screening of plant. *Journal Pharm. Sci.* 55(3), 225-276.
- Godam64. 2012. Isi Kandungan Gizi Margarin-Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. Diambil pada tanggal 18 agustus 2020 dari (<http://www.organisasi.org/1970/01/01/isi-kandungan-gizi-margarin-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html?>)
- Hau, J., Cazes, D. and Fay, L.B. 1997. Comprehensive study of the "beefy meaty peptide" . *J. Agric. Food Chem.* 45 (4): 1351-1355.
- Ibrahim., Oktavianto, P. 2011. Pembuatan Kerupuk Sehat Dari Ampas Wortel. Laporan Tugas Akhir. Program Studi Diploma 3 Teknik Kimia Universitas Sebelas Maret Surakarta. 8.
- Ilna, A. D. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Waktu Inkubasi Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt. *Jurnal Boga* Volume 4 No.3 : 151-159
- Jadhav, S.J., Nimbalkar, S.S., *dkk* 1996. Lipid Oxidation in Biological and Food System. Dalam D.L Madhavi, S.S. Deshpande and D.K Salunkhe (eds.) *Food Antioksidan Technological, Toxicological*

- Jaiswal, D., Rai, P. K., Kumar, A., Mehta, S., & Watal, G. (2009). Effect of moringa oleifera lam leaves aqueous extract therapy on hyperglycemic rats. *Journal of Ethnopharmacology*, 123(3), 392-396.
- Lawrence, B.V., O. Adeola and T.R. Cline. 1994. *Nitrogen utilization and Lean Growth Performance of 20 to 50 kilograms Pig Fed Diet Balanced for Lysine: Energy Ratio*. *J. Anim. Sci.* (72).
- Katresna, Nadia Putri. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Modifikasi Sorgum (*Shorgum Bicolor L.*) Dan Terigu Dengan Penambahan Bekatul Beras (*Oryza Sativa L.*) Terhadap Karakteristik Cookies. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung
- Ketaran, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak. IU. Press, Jakarta. 273 p
- Kurniasih. 2013. Khasiat dan Manfaat Daun Kelor. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Krisnadi, A.D. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Blora: Kelorina.com
- Manggara, Algafari B., dan Muh. Shofi. 2018. Analisis Kandungan Mineral Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk.*) Menggunakan Spektrometer XRF (X-Ray Fluorescence). Program Studi Kimia, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata dan Program Studi Biologi, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata. Kediri. Akta Kimindo. Vol. 3(1) : 104-111
- Marlina, E. T., Balia, R. L., Hidayati, A., & Pembahasan, H. 2012. Uji Organoleptik Daging Ayam yang Diberi Ransum yang Mengandung Lumpur Susu Terfermentasi oleh *Aspergillus niger* (Organoleptic Evaluation of Meat from Broiler Fed Diets Containing Graded Levels of Dairy-Waste Water Solid Fermented by *Aspergillus niger*). *Jurnal Ilmu Ternak*, 12(1), 21. <https://doi.org/10.24198/jit.v12i1.5132>
- Mardiana, Lina. 2013. Daun Ajaib Tumpas Penyakit. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Marx, J. L. 1985. Oxygen Free Radicals Linked to Many Disease. *On Science*.
- Mudjajanto, S.E., dan L.N.Yulianti. 2004. Membuat Aneka Roti. Penerbit Swadaya, Jakarta
- Muchtadi, T.R, Purwiyatno dan A. Basuki. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. PAU. IPB. Bogor
- Nur, Kholid Alfan., Sarmoko. 2014. Kelor (*Moringa Oleifera L.*). Farmasi UGM. CCRC. [online]. (https://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/?page_id=2363, di akses pada 11 April 2020)
- Raharja, Kristian. 2017. Jenis tepung terigu, aplikasinya dalam pastry. Wordpress. Surabaya. [online]. (<https://surabayapariwisata.com/2017/07/14/jenis-tepung-terigu-aplikasinya-dalam-pastry/> diakses pada 18 agustus 2020)

- Rakhmah. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*). Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Rohmitriasih, Mimi. 2019. Mengenal Perbedaan Lada, Merica dan Ketumbar. Fimela. [online]. (<https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/4016703/mengenal-perbedaan-lada-merica-dan-ketumbar>, di akses pada 12 April 2020)
- Samadi, Budi., Bambang Cahyono. 2005. Bawang Merah Intensifikasi Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.
- Sihombing, Mariani. 2014. Kinetika Hidrolisis Pembentukan Gula Pereduksi Dengan Pengaruh Variasi Konsentrasi HCL dan Temperatur Hidrolisis. Laporan Akhir. Program Diploma 3 Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya, Palembang. Hal. 5.
- Solang, M., Lamondo, D., & Kumaji, S. S. 2017. *Zinc, calcium, protein, lead, mercury, and the sensorics quality of cireng snacks supplemented with blood cockle (Anadara granosa)*. *Nusantara Bioscience*, 9(4), 385. (<https://doi.org/10.13057/nusbiosci/n090408>)
- Standar Nasional Indonesia. 1994. Mutu Margarin. SNI 01-3541-1994. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Surawan FED. 2012. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, dan Tepung Tapioka dan Tepung Maizena Terhadap Tekstur dan Sifat Sensori *Fish Nugget* Ikan Tuna. Universitas Bengkulu, Bengkulu.
- Tanikawa, E. 1985. Marine Product in Japan. Revised Edition. Rev. T. Motohiro, & M. Akiba, Koseisha Koseikaku Co., Ltd. Tokyo. 506 p.
- Tamura, M., Nakatsuka, T., Tada, M., Kawasaki, Y., Kikuchi, E. and Okai, H. 1989. The relationship between taste and primary structure of 'delicious peptide' (Lys-Gly-Asp-Glu-Ser-Leu-Ala) from beef soup. *Agric. Biol. Chem.* 53(2) : 319-325.
- Toripah, Shintia S., Jemmy Abidjulu., Frenly Wehantouw. 2014. Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam*). Program Studi Farmasi FMIPA UNSRAT. Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol. 3 No. 4
- Trubus edisi Agustus (2011). *Biology and Medicine*, 3, 27-35.
- UMKM Saz Food di Jl. Gonggomino, Desa. Gabus, Kec. Gabus, Kab. Pati, Jateng.
- Utami, Mega. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Komak (Lablab Purpureus) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Roti Tawar. Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Jember.

- Wassenaar, P.D.van. Oord, A.H.A.van den. and Schaaper, W.M.M. 1995. Taste of 'delicious' beefy meaty peptide. Revised. *J Agric. Food Chern.* 43: 2828-2832.
- Wahyudi. 2003. Memproduksi Roti. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Wahyuni, M.A., dan Astawan, M. 1988. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Jakarta: Akademika Presindo.
- Whistler, R.L. 1984. *Starch: chemistiry and Technology*. Academic Press, Orlando.
- Wijayanti, D. A., & Al, E. 2013. Kadar Protein Dan Keempukan Nugget Ayam Dengan Berbagai Level Substitusi Hati Ayam Broiler. *Animal Agriculture Journal*, 3(1), 296.
- Winda, A., Tawaf, R., & Sulistyati, M. 2016. Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Dan Pendapatan Kelompok Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. 2.
- Winarsi, Hery. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1988. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan kedua. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 p.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Zuhra, C, F., Tarigan, J, B., dan Sihotang, H., 2008. Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dari Daun Katuk (*Sauropus androgunus* (L) Merr.). Departemen Kimia FMIPA Universitas Sumatera Utara. Sumatera.