

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier,S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.Jakarta.
- Amri, K dan Khairuman. 2013. Budi Daya Ikan. Jakarta: Agromedia
- Amzu, E. 2018. Kampung Konservasi Kelor: Upaya Mendukung Gerakan Nasional Sadar Gizi dan Mengatasi Malnutrisi di Indonesia. *Jurnal Risalah kebijakan pertanian dan lingkungan*. Vol 01 (2):86-91
- Ananto, Dah Surjani. 2009. Buku Pintar Membuat Cake. Jakarta: Demedia.
- Anni Faridah, dkk (2008). Patiseri jilid I . Jakarta : Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan .
- Anni Faridah, dkk (2008). Patiseri jilid II . Jakarta : Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan
- Anonymous,2012.Flavour.<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/53004/BAB%20III%20Tinjauan%20Pustaka.pdf?sequence=4>. Diakses pada tanggal 31 Juli 2012. Pukul 23.47 WIB
- Aydogdu, A., Sumnu, G., & Sahin, S. (2018). Effects of addition of different fibers on rheological characteristics. *J Food Sci Technol*, 667-677.
- Ayustaningwarno. 2014. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. (2019). Produksi dan Nilai Perikanan Perairan Umum Menurut Jenis dari Tahun 2014-2015. Dipetik Desember 09, 2019, dari <http://www.riau.bps.go.id>
- Broin. 2010. Growing and processing moringa leaves. France: Imprimerie Horizon.
- C. W. Yaméogo, M. D. (2011). Determination of Chemical Composition and Nutritional Values of Moringa Oleifera. *Pakistan Journal of Nutrition*, 264-68.
- Diantoro, A., Rohman, M., Budiarti, R., & Palupi, H. T. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Terhadap Kualitas Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan*, 59-66.
- Dwisang. 2008. Struktur Tubuh Ikan Nila: Yogyakarta

- Fajriyati, 2012. Warna Bahan Makanan. YO4KjrAfd4IhgCg&usg=AFQjCNFM1gd5Jt1as_0c00Oekp6M4R4YnW&CAD=RJA. Diakses pada tanggal 31 Juli 2012. Pukul 23.06 WIB
- Hariana A. 2008. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 2. Depok: Penebar Swadaya.
- Husna, E. N., Lubis, M. Y., & Ismi, S. (2017). Sifat Fisik Dan Sensorik Mie Basah Dari Pati Sagu Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 99-106.
- Ilna, A. D. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dan Waktu Inkubasi Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt. *e-Journal Boga*, 151-159.
- Kartono D, Soekatri M. *AKG Mineral Makro dan Mikro. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII*. Jakarta: LIPI; 2004.
- Konuti, R. (2018). Pengaruh Penggunaan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S.) Terhadap Mutu Organoleptik Sate Daging Kambing. *Jurnal Zootehnik*, 114-122.
- Krisnadi. 2015. Kelor Super Nutrisi. Blora : Lembaga Swadaya Masyarakat-Media Peduli Lingkungan (LSM-MEPELING).Kunduran.Yogya
- Laksmi RT, Legiowo AM, Kusrahayu K. Daya Ikat Air, Ph Dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget Yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus. *Animal agriculture journal*. 2012;1(1):453-460.
- Mahmood KT, Tahira Mugal, Ikram Ul Haq. 2011. *Moringa oleifera*: a natural gift-A review. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research* 2 (11): 775-781.
- Mardiana, L. (2013). Daun Ajaib Tumpas Penyakit. Jakarta: Penebar Swadaya. Halaman 47-71.
- Makmoer, Haryanto. 2003. Roti Manis dan Donat. Jakarta: PT Graha Pustaka Utama.
- Meikawati, Wulandari, Correlation Between Calcium Intake And Food In Beverage And The Severiti Of Dental Cerries On The Grade 4 And 5 Students Goverment Elementary School Of MlatiKidul 1 And 2 Kudus Central Java, Unimus: *Jurnal Litbang*.pdf.
- Mendieta-Araica B, Spörndly E, Reyes- Sánchez N, Salmerón-Miranda F, Halling M (2013). Biomass production and chemical composition of *Moringa oleifera* under different planting densities and levels of nitrogen fertilization. *Agroforest. Syst.* 87:81-92.

- Mervina, Clara MK, Marliyati SA. (2011) Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dan Isolat protein Kedelai (*Glycine max*) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang.
- Misra, S., & Misra, M. K. (2014). Nutritional evaluation of some leafy vegetable used by the tribal and rural people of south Odisha, India. *Journal of Natural Product and Plant Resources*, 4, 23-28.
- Munte, E. T., Lubis, L. M., & Sinaga, H. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Labu Kuning dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Kimia dan Sensori Bubur Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 7(1), 28-38.
- Nadimin, Nurjaya, & Lestari, R. S. (2018). Daya Terima Terhadap Jajanan Lokal Silawesi Selatan Substitusi Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal AcTion*, 141-148.
- Nanik Hamidah, M. F. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning, Tepung Ikan Lele Dumbo Terhadap Nilai Gizi, Mutu Organoleptik Biskuit. 2Mahasiswa S1 Ilmu Gizi Stikes Widya Cipta Husada, 1-9.
- Nofalina, Y. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang. Skripsi. Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember Jember
- Nurmalasari, & Zaenab. (2015). Pemanfaatan Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* swingle) alam Menurunkan Kadar Logam Pb yang Terkandung pada Daging Kerang. *Jurnal Higiene*, 168-174.
- Prajapati RD, Murdia PC, Yadav CM, Chaudhary JL. 2003. Nutritive value of drumstick (*Moringa oleifera*) leaves in sheep and goats. *Indian Journal of Small Ruminants* (2): 136-137.
- Pratama, 2009. Morfologi Ikan Nila. Airlangga. Jakarta
- Purnasari, D. S. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Kalsium Kwetiau.
- Purnawijayanti, H.A. 2009. Mie Sehat. Yogyakarta: Kanisius
- Ramadhani, D. A., & Mulyani, S. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sagu Terhadap Tingkat Kesukaan Bolu Kemojo. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 68-73.
- Rumampar, M. (2015). Fortifikasi Tepung Ikan (*Decapterus* sp) Pada Mie Basah Yang Menggunakan Tepung Sagu Sebagai Substitusi Tepung Terigu. 26-36.

- Rudianto, Syam, A&Alharini,S. (2013). Studi Pembuatan dan Analisis Zat Gizi Pada Produk Biskuit Moringa Oleifera Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makasar.
- Rusyianti.(2012). Ibu Bolu Kemojo. Ikatan Ahli Boga Riau.
- Sari DK, Marliyati SA, Kustiyah L, Khomsam A, Gantohe TM. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Agritech*.2014;34(2):120-125.
- Sengev, A. I., Abu, J. O., & Gernah, D. I. (2013). Effect of Moringa oleifera Leaf Powder Supplementation on Some Quality Characteristic of Wheat Bread. *Food and Nutrition Sciences*, 270-275.
- Shofi, A. B. (2018). Analisis Kandungan Mineral Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) Menggunakan Spektrometer XRF (X-Ray Fluorescence). *AKTA KIMIA*, 104-111.
- Simbolan JM, M Simbolan, N Katharina. 2007. Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Yogyakarta: Kanisius.
- Stang,Jamie. Krause's *Food and Nutrition Theraphy Ed.12 Nutrition in Adolescence*. Canada : Elsevier. 2008.hal 246-267
- Story, Mary and Jamie Stang. *Guidelines for Adolescent Nutrition Services*. Philadelphia: WB Saunders. 2005.hal 21
- Suyanto, S.R. 2003. Nila. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol.5 No.2*.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). 2017. Jakarta: PT Gramedia
- Tilong AD. 2012. Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes. Jogjakarta: DIVA Press.
- Ukeyima, M., Dendegh, T., & Isusu, S. (2019). Quality Characteristics of Bread Produced from Wheat and White Kidney Bean Composite Flour. *European Journal of Nutrition & Food Safety*, 10(4), 263-272.
- Winarno, 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno F.G, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Wulandari. 2006. *Karakteristik Good Corporate Governance*. Alfabeta. Bandung.

- Zakaria, Tamrin, A, Sirajudin&Hartono, R., 2012. Penambahan Tepung Daun Kelor pada Menu Makanan Sehari-hari dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang pada Anak Balita. *Jurnal Media Gizi Pangan*. 13(1):41-47
- Zuhri, N. M., Fronthea, S., & Ima, W. 2014. Pengkayaan Kualitas Mie Kering dengan Penambahan Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Sebagai Sumber Protein. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4): 119-126