

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, F., & Efendi, R. 2016. Pemafaatan Pati Sagu dan Tepung Kelapa dalam Pembuatan Kue Bangkit (Doctoral dissertation, Riau University).
- Almatsier S. 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Al Mardiyah, B., & Astuti, N. (2019). Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam) dan Tulang Ayam Terhadap Sifat Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam. *Jurnal Tata Boga*, 8(2).
- Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D., & Dahoklory, M. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 52-58.
- Auliah, A. (2013). Formulasi kombinasi tepung sagu dan jagung pada pembuatan mie. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia dan Pendidikan Kimia*, 13(2), 33-38.
- Chafid, A., & Kusumawardhani, G. (2010). Modifikasi Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim α -Amylase (Doctoral dissertation, Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik).
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Dewi, D. P. (2018). *Substitusi tepung daun kelor (Moringa oleifera L.) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe*. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104-112.
- Dinas Perkebunan Provinsi Riau, *Rencana Strategi (RESTR) Dinas Perkebunan Provinsi Riau Tahun 2020 - 2024*
- Efendi, R., & Sari, N. H. S. M. 2015. Evaluasi Mutu Kue Bangkit dengan Bahan Dasar Kombinasi Tepung Sagu, Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Ungu.

- Fikawati, S., Syafiq, A., & Puspasari, P. (2005). *Faktor-faktor yang berhubungan dengan asupan kalsium pada remaja di Kota Bandung*. *Universa Medicina*, 24(1), 24-34.
- Gozali T., A. D. Sutrisno, dan D. Ernida. 2001. Pengaruh Waktu Pengukusan dan Perbandingan Jamur Tiram dengan Roti Tawar terhadap Karakteristik Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus florida*). Himpunan Makalah Seminar Nasional Teknologi Pangan. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).
- Haryadi, N. K. (2011). *Kelor Herbal Multikhasiat*. Penerbit Deltas Media: Solo.
- Harahap, A. U., & Warly, L. (2020). Buku Ajar Potensi Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Daun Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Sebagai Pakan Aditif Fungsional Bagi Ternak Ruminansia. Pena Persada.
- Hasniar, H., Rais, M., & Fadilah, R. (2020). *Analisis kandungan gizi dan uji organoleptik pada bakso tempe dengan penambahan daun kelor (Moringa oleifera)*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, 189-200.
- Hendarto, D. 2019. Khasiat Jitu Daun Kelor dan Sirih Merah Tumpas Penyakit. LAKSANA.
- Intan, K., Hidayat, T., & Setiabudy, D. (2012). Pengaruh kondisi homogenisasi terhadap karakteristik fisik dan mutu santan selama penyimpanan. *Jurnal Litri*, 18(1), 31-39.
- Isnan, W., & Muin, N. (2017). Ragam manfaat tanaman kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) bagi masyarakat. *Buletin Eboni*, 14(1), 63-75.
- Juliandri, J., Jahrizal, J., & Taryono, T. (2017). *Analisis Kelayakan USAha Makanan Tradisional Kue Bangkit di Kota Pekanbaru* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Kurniawati, I., Fitriyya, M., & Wijayanti, W. (2018). *Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari*. In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 1).

- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Krisnadi, A Dudi. 2012. Kelor Super Nutrisi. Diakses melalui (<http://Kelorina.com>, pada tanggal 21 Mei 2019)
- Martina, A., Lestari, W., Linda, T. M., Hasibuan, S., & Wardani, I. (2020). Pengolahan Sagu menjadi mie prebiotik sebagai makanan fungsional dan upaya peningkatan ketahanan pangan di Desa Alai Selatan, Kecamatan Tebing Tinggi Barat, Kepulauan Meranti. In Unri Conference Series: Community Engagement (Vol. 2, pp. 112-116).
- Martiyanti, M. A. A., & Vita, V. V. (2018). Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1-13.
- Mazidah, Y. F., Kusumaningrum, I., & Safitri, D. E. (2018). *Penggunaan Tepung Daun Kelor pada Pembuatan Crackers Sumber Kalsium*. ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan), 3(2), 67-79.
- Munim, A. ., Alwi, M. K. ., & Syam, A. . (2019). *Pengaruh Pemberian Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Penurunan Glukosa Darah Pada Penderita Pradiabetes Di Wilayah Kerja Puskesmas Samata Kab.Gowa*. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Diagnosis*, 13(6), 605-611.
- Moehyi, Sjahmien. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara.
- Nasir, S., Soraya, D. F., & Pratiwi, D. (2010). *Pemanfaatan ekstrak biji kelor (Moringa oleifera) untuk pembuatan Bahan Bakar Nabati*. *Jurnal Teknik Kimia*, 17(3).
- Novitasari, R., & Mardesci, H. (2020). Pembuatan Bakso Ikan Gabus Dengan Pemanfaatan Tepung Sagu yang Merupakan Potensi Lokal Sumber Daya Alam Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 71-78.

- Pardosi, M. M. (2019). *Pengaruh Pemberian Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kenaikan Berat Badan Anak Gizi Kurang 12-59 Bulan Diwilayah Kerja Puskesmas Petumbukan*.
- Rahayu, W.P. 1997. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian.
- Rahmawati, P. S., & Adi, A. C. (2016). Daya terima dan zat gizi permen jeli dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 86-93.
- Rosyidah, A.Z. (2016). Studi tentang tingkat kesukaan responden terhadap penganekaragaman lauk pauk dari daun kelor (*Moringa oleivera*). *E-journal Boga*, 5(1), 17-22.
- Roihanah Miftahur. 2014. Pengaruh Jumlah Keragenan Dan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*) Terhadap Sifat Organoleptic Jelly Drink Daun Kelor (*Moringa oleifer*). *Jurnal Boga Vol. 03 No. 03*. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu Dan Penambahan Baking Powder)[In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 224-231.
- Syah, D. (2012). *Pengantar teknologi pangan*. PT Penerbit IPB Press: Bogor.
- SNI, 1992 . SNI Kue Kering-Kering (SNI 01- 2937-1992). Badan Standar Nasional. Jakarta
- Soekarto. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB.
- Soeparyo, M. K., Rawung, D., & Assa, J. R. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu (*Metroxylon Sp.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Food Bar. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 9(2).

- Soraya, N. (2013). *Mengenal Produk Pangan Dari Minyak Sawit*. PT Penerbit IPB Press.
- Sugiarti, S., Fitriani, F., & Samudra, R. (2020). *Analisis Organoleptik Kue Bangkit Menggunakan Telur Berbeda*. *ZIRAA'AH MAJALAH ILMIAH PERTANIAN*, 45(3), 262-266.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka: Jakarta.
- Triyono, A. (2008). *Karakteristik Gula Glukosa Dari Hasil Hidrolisa Pati Ubi Jalar (Ipomoea Batatas, L.) Dalam Upaya Pemanfaatan Pati Umbi "Umbian"*. In *Prosiding Seminar Nasional Teknoin*.
- Ukkas, E. P. 2017. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Pandan (Pandanus Amaryllifous Roxb.) Dengan Metode Dpph (1, 1-Diphenyl-2-Picrylhydrazil)*.
- Wagiyono, 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik, Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum*. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.
- Widyakarya Pangan Gizi LIPI. 2004. *Meningkatkan Produktivitas Dan Daya Saing Bangsa. Dalam: Pangan Dan Gizi Masa Depan*. Serpong, 17-19 Februari 1998. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta
- Zakaria, T. A., Lestari, R., & Hartono, R. (2013). *Pemanfaatan Tepung Kelor (Moringa oleifera) dalam Formulasi Pembuatan Makanan Tambahan untuk Balita Gizi Kurang*. *Media Gizi Pangan*. Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zulkifli et all. 2020. *Berkarya Bersama di Tengah Covid-19*. Parepare: IAIN Parepare Nusantara Press.