

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S., Ramdhan, T., & Yanis, M. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) Balai. *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(30), 35–44.
- Anjani, P. A., Endang, B., & Sagitaning, P. A. (2018). *Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Ganyong* (Vol. 1). Semarang.
- Arini. (2018). *Pengaruh Pemberian Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera Leaves) Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri Di Kecamatan Tamalatea Kabupaten Jeneponto*. Makassar.
- 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). *Teknologi Pertanian*, 6(2), 52–58.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- 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*, 01(02), 104–112.
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K., & Kumar, D. S. (2016). *Moringa Oleifera: A Review on Nutritive Importance and Its Medicinal Application*. *Food Science and Human Wellness*, 5(2), 49–56.
- Haryadi, N. K., (2011), *Kelor Herbal Multikhasiat*, Penerbit Delta Media: Solo
- 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.
- Isnan, W., & M, N. (2017). Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera Lamk.*) Bagi Masyarakat. *EBONI*, 14, 63–75.
- Krisnadi, A Dudi. 2012. *Kelor Super Nutrisi*. Diakses melalui (<http://Kelorina.com>, pada tanggal 21 Mei 2019)
- Lestari, S., & Susilawati, P. N. (2015). Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xantoshoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 1(4),

941-946.

- Luthfiyah, F. (2012). Potensi Gizi Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Nusa Tenggara Barat. *Mediia Bina Ilmiah*, 6(1978), 42–50.
- Martha, V. (2017). *Efektivitas Ekstrak Daun Kelor (Moringaoleifera) sebagai Bio-Sanitizer Tangan dan Daun Selada (Lactuca sativa)*. Yogyakarta.
- Meiyana, K. T., Dewi, D. P., & Kadaryati, S. (2018). Kajian Sifat Fisik dan Serat Pangan Pada Gèblek Substitusi Daun Kelor (*Moringa oleifera L .*). *Ilmu Gizi Indonesia*, 01(02), 127–133.
- Nahdhiyah, F. A., & Krisna, W. A. (2014). Ekstraksi dan Karakterisasi Enzim Protease dari Daun Kelor (*Moringa oliefera Lamk.*). *Teknologi Pertanian*, 15(3), 191–200.
- Novitasari, Rifni, and Hermiza Mardesci. "Pembuatan Bakso Ikan Gabus Dengan Pemanfaatan Tepung Sagu yang Sumber Daya Alam Kabupaten Indragiri Hilir." *JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN* 9.2 (2020): 71-78.
- Ola, A. P. (2017). *Pengaruh Variasi Konsentrasi Sari Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Hasil Uji Organoleptik dan Kandungan Vitamin A Pada Yoghurt Susu Sapi*. Yogyakarta.
- Rahman, MR., 2020 Ikan Gabus Komoditas Unggulan Berbasis Lokal
- 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.
- Salman, Yuliana dkk. 2018. *Analisis Kandungan Protein Zat Besi dan Daya Terima Bakso Ikan Gabus dan Daging Sapi*.
- Simbolon, Jonni Marjuang dkk. 2008. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*.
- Subagio, A., Windrati, WS., Witono, Y. dan Fahmi.2008. *Prosedur Operasai Standar (POS): Produksi Mocaf Berbasis Klaster*. Kementrian Negara Riset dan Teknologi. Jakarta.
- Wagi03. *Uji Kesukaan Secara Organoleptik, Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum.Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah*.Departemen Pendidikan Nasional.
- Winarno, F. G. 1997. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta :Gramedia Pustaka Utama.Yogyakarta: Kanisius