

## DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, N. N. (2019). Kelor Tanaman Ajaib untuk Kehidupan yang Lebih Sehat. *Deepublish*.
- Age, S. P. (2021). Pengaruh Pemberian Rebusan Daun Kelor Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Diabetes Melitus. *Journal Health & Science: Gorontalo Journal Health and Science Community*, 5(2), 252-257.
- Agusman. (2013). Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Aminah, S., Ramdhan, T., & Yanis, M. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin pertanian perkotaan*, 5(2), 35-44.
- Apriadi, W. H. (2007). Makan Enak untuk Sehat, Bahagia, & Awet Md. *Gramedia Pustaka Utama*.
- Ariansyah, N. A. (2022). Hubungan Frekuensi Snack dan Screen Time dengan Kejadian Berat Badan Lebih Pada Remaja di SMPN 3 Makassar. *Doctoral Dissertation, Universitas Hasanuddin*.
- Aslam, M., Anwar, F., Nadeem, R., Rashid, U., Kazi, T. G., & Nadeem, M. (2005). Mineral Composition of *Moringa oleifera* Leaves and Pods From Different Regions of Punjab, Pakistan. *Asian Journal of Plant Sciences*.
- Ayustaningwarno, Fitriyono, (2014). Teknologi pangan, Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Banerjee D, Mukherjee G, Patra KC. (2012). Microbialtransformation of Tannin Rich Substrate to Gallicacid Through Co Culture Method. *Bioresource Technol* 96:949-953
- Brown, A.C. (2010). Understanding Food: Principles and Preparation. *Yorkshire: Wadsworth Publishing*.
- Carolia, N., & Ayuning, L. G. I. (2016). Coklat Hitam untuk Mencegah Preeklampsia pada Kehamilan. *Jurnal Majority*, 5(1), 59-62.
- Cengceng, Ansarullah, Baco, A.R. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Kualitas Sensorik , Kandungan Zat Besi (Fe), dan Aktivitas Antioksidan Roti Tawar. 5(4), 2993–3005.
- Dachana KB, Rajiv J, Indrani D, & Prakash J. (2010). Effect of Dried *Moringa (Moringa oleifera Lam)* Leaves on Rheological Microstructural, Nutritional, Textural, and Organoleptic Characteristics of Cookies. *J Food Quality* 33: 660–677.
- Dewi, C., & Mustika, N. H. (2012). Bahan Pangan, Gizi, dan Kesehatan. *Alfabeta, Bandung*.

- E.O, Afoakwa. (2010). *Chocolate Science and Technology. 1th Edition. Oxford United Kingdom: Wiley-Blackwell.*
- Evivie, S. E, Ebabhamiegbebho, P. A, Imaren, J. and Igene, J. (2015). Evaluating the Organoleptic Properties of Soy Meatballs (beef) with Varying Levels of Moringa Oleifera Leaf Powder. *Journal of Applied Science and Environmental Management* 19(4): 649-656.
- Fahey, J. W. (2005). Moringa oleifera: A Review Of The Medical Evidence For Its Nutritional, Therapeutic, And Prophylactic Properties. Part 1. *Trees for life Journal*, 1(5), 1-15.
- 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.
- Guehi, S.T, et al., (2008). Impact on Cocoa Processing Technologies in Free Fatty Acids Formation in Stored Raw Cocoa Beans. *African J. of Agric. Res. Vol. 3(3)* pp.174-179.
- Halmia, H. (2021). Studi Pembuatan Dark Chocolate dengan Penambahan Bahan Pengisi Biji Kenari Kering (*Canarium Indicum L.*) Terhadap Uji Organoleptik dan Sifat Fisikokimia Produk. *Doctoral Dissertation, Universitas Hasanuddin.*
- Harisina, A. A. (2016). Mutu Organoleptik, Nilai Gizi (Protein, Kalsium, Serat) dan Nilai Ekonomi Flakes Substitusi Buah Sukun dan Kacang Hijau Sebagai Alternatif PMT Anak Sekolah. *Doctoral dissertation, Universitas Airlangga.*
- Hia, F. D. K. (2022). Pemanfaatan Daun Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) Menjadi Olahan Makanan yang Kaya Akan Antioksidan dan Protein.
- Integrated Taxonomy Information System. (2017). Moringa oleifera Lamk. Taxonomy Serial No: 503874.
- Irwan, Z., Salim, A., & Adam, A. (2020). Pemberian Cookies Tepung Daun dan Biji Kelor Terhadap Berat Badan dan Status Gizi Anak Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Tampa Padang. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 45-54.
- Isnain, W., & Muin, N. (2017). Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera Lamk.*) Bagi Masyarakat. *Buletin Eboni*, 14(1), 63-75.
- Katz, D. L., Doughty, K., & Ali, A. (2011). Cocoa and Chocolate in Human Health and Disease. *Antioxidants & Redox Signaling*, 15(10), 2779–811.
- Khumaida, F. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Kelor Pada Coklat Kelor yang Dikeringkan dengan Preparasi Kering Jemur Terhadap Citarasa, Kadar Protein dan Ketengikan. *Doctoral Dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.*

- Krisnadi, A. D. (2015). Kelor Super Nutrisi. *Kunduran Blora: Media Peduli Lingkungan*.
- Kurniasih, E. (2013). Khasiat dan Manfaat Daun Kelor. *Penerbit Pustaka Baru Press: Yogyakarta*.
- Mahmood, K.T., Mugal, T., & Haq, I.U. (2010). *Moringa oleifera*: a Natural Gift-a Review. *J Pharm Sci Res* 2(11): 775-781.
- Manoppo, C. N., Amanah, S., Asngari, P. S., & Tjitropranoto, P. (2017). Persepsi Perempuan Terhadap Pemanfaatan Pekarangan Mendukung Diversifikasi Pangan di Sulawesi Utara. *Jurnal Penyuluhan*, 13(1), 40-49.
- Meiranny, A. (2022). Literatur Review: Konsumsi Cokelat Hitam untuk Mencegah Preeklampsia. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 5(1), 33-38.
- Melati, D., & Sari, A. E. (2021). Perbedaan Formulasi Sempol Ayam dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Uji Daya Terima Sebagai Makanan Tinggi Zat Besi. *Infokes*, 11(1), 461-467.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia [inPress Oktober 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Minantyo, H., Purnomo, H., Winarno, P. S., & Kartikawati, M. (2019). The Improvement of Nutrition Quality and Organoleptic Characteristics of Indonesian Milkfish Meatball by Adding Kelor (*Moringa oleifera Lam*) Leaves. *International Food Research Journal*, 26(1), 263-268.
- Misnawi & Jinap.S. (2008). Citarasa, Tekstur, dan Warna Cokelat. *Panduan Lengkap Kakao*, Jakarta.: Penebar Swadaya.
- Morganelli, A. (2006). *The Biography of Chocolate*. *Crabtree Publishing Company*.
- Mutiasih, N. (2021). Pembuatan Energy Snack Bar Berbasis Biji Bunga Matahari (*Helianthus Annuus L.*), Oats (*Avena Sativa L.*), Kismis (*Vitis Vinifera L.*) dan Lemak Kakao dengan Penambahan Bubuk Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Sebagai Pewarna Alami. *Doctoral Dissertation, Universitas Hasanuddin*.
- Ningrum, Lestari. (2017). How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey and Duck. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*. Volume 2, Issue 4, April-2017. ISSN No: - 2165. [www.ijisrt.com](http://www.ijisrt.com).
- Ningsih, D. W. (2021). Uji Antioksidan dan Fitokimia Cokelat Kelor (*Moringa oleifera*) Hasil Ekstraksi Ultrasonik dengan Variasi Pengeringan. *Doctoral Dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim*.

- Oyeyinka, A. T., & Oyeyinka, S. A. (2018). Moringa oleifera as a Food Fortificant: Recent Trends and Prospects. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 17(2), 127-136.
- Palupi, N. S., Zakaria, F. R., & Prangdimurti, E. (2007). Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. *Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB*, 1-14.
- Pitaloka, M. D. A., Sudarya, A., & Saptono, E. (2022). Manajemen Ketahanan Pangan Melalui Program Diversifikasi Pangan di Sumatera Utara dalam Rangka Mendukung Pertahanan Negara. *Manajemen Pertahanan: Jurnal Pemikiran dan Penelitian Manajemen Pertahanan*, 7(2).
- Prajapati, R. D., Murdia, P. C., Yadav, C. M., & Chaudhary, J. L. (2003). Nutritive Value of Drumstick (Moringa oleifera) Leaves in Sheep and Goats. *The Indian Journal of Small Ruminants*, 9(2), 136-137.
- Priyanto, A. D., & Nisa, F. C. (2016). Formulation of Moringa Leaves and by-Product of Green Grass Jelly as Composite Flours in Noodle Making. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(1), 29-36.
- Rani, K. C., Jayani, N. I. E., Darmasetiawan, N. K., & Dewi, A. D. R. (2019). Modul Pelatihan Kandungan Nutrisi Tanaman Kelor.
- Rizkayanti, R., Diah, A. W. M., & Jura, M. R. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air dan Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk*). *Jurnal Akademika Kimia*, 6(2), 125-131.
- Rohyani, I. S., Aryanti, E., & Suropto, S. (2015). Phytochemical Content of Some of Local Plant Species Frequently Used As Raw Materials For Traditional Medicine In Lombok Island. In *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia* (Vol. 1, No. 2, pp. 388-391).
- Rosyidah, A. Z., & Ismawati, R. (2016). Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk Dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *E-journal Boga*, 5(1), 17-22.
- Saint Sauveur, A. D., & Broin, M. (2010). Growing and Processing Moringa Leaves.
- Sinaga, S. M., Intan, M., & Silalahi, J. (2015). Protein Analysis of Canned Legumes by Using Visible Spectrophotometry and Kjeldahl Method. *International Journal of PharmTech Research*, 8(6), 258-264.
- Siswanti., Agnesia, P. Y dan Katri, R. B. A. (2017). Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dalam Pembuatan Camilan Stik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 10(1): 41-49.
- Susana Medho, M., & Mohamad, E. V. (2021). Penerimaan sensori roti jagung yang difortifikasi tepung daun kelor (*Moringa oleifera*). *Partner*, 26(1), 1468-1480.

- Tejas, H. G., Umang, H. Payal, B. Tusharbindu, D. & Pravin, T. (2012). A Panoramic View on Pharmacognostic, Pharmacological, Nutritional, Therapeutic and Prophylactic Values of *Moringa Oleifera Lam.* *International Research Journal of Pharmacy*. 3(6), 1-7.
- Thariq, A. S., Swastawati, F., & Surti, T. (2014). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (umami). *Jurnal pengolahan dan bioteknologi hasil perikanan*, 3(3), 104-111.
- Thomas, R. H., Bernards, M. A., Drake, E. E., & Guglielmo, C. G. (2010). Changes In The Antioxidant Activities of Seven Herb and Spice-Based Marinating Sauces After Cooking. *Journal of food composition and analysis*, 23(3), 244-252.
- Timms, R. E. (2003). Confectionery Fats Handbook: Properties, Production and Application. *The oily press*.
- Ulfa, S. & Ismawati, R. (2016). Pengaruh Penambahan Jumlah dan Perlakuan Awal Daun Kelor Terhadap Sifat Organoleptik Bakso. *E-journal Boga*, 5(3).
- Utami, Prapti. (2015). Banyaknya Manfaat Kelor Untuk Kesehatan. *Herbal Plus Magazine Surabaya* 3(1).
- Verdian, I. (2018). Analisa dan Perancangan Aplikasi Fuzzy untuk Memprediksi Angka Produksi Pada Pabrik Coklat Chokato Berbasis Web dengan Metode Mamdani. *JURSIMA (Jurnal Sistem Informasi dan Manajemen)*, 6(2), 66-74.
- Vergara-Jimenez, M., Almatrafi, M. M., & Fernandez, M. L. (2017). Bioactive Components in *Moringa oleifera* Leaves Protect Against Chronic Disease. *Antioxidants*, 6(4), 91.
- Wanda Mulia, M. (2020). Utilization of Moringa Leaves as an Alternative Source of Food Loaded with Nutrition in Making Family Food in Kelurahan Pasir Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang. *Pelita Eksakta*, 3(2), 170-175.
- Winarno, F. G. 2018. Tanaman Kelor (*Moringa oliefera*) Nilai Gizi, manfaat dan Potensi usaha. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, H., Novitaroh, A., Naili, Z., Adelifa, S., & Lya, M. (2018). KOLOR IJO (Cookies Daun Kelor Inuk Joss) Sebagai Pemanfaatan Daun Kelor yang Kaya Akan Kandungan Gizi. In *Prosiding Seminar Nasional Mahasiswa Unimus 1*.
- Zakaria, Z., Lestari, R., & Hartono, R. (2013). Pemanfaatan Tepung Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Formulasi Pembuatan Makanan Tambahan untuk Balita Gizi Kurang. *Media Gizi Pangan*.