

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S., Ramdhan, T., Dan Yanis, M. 2015. Kandungan Nutrisi Dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*. Vol. 5(2). Hal. 35-44.
- Apriliani, A., Sukarsa, S., & Hidayah, H. A. (2014). Kajian Etnobotani Tumbuhan Sebagai Bahan Tambahan Pangan Secara Tradisional Oleh Masyarakat Di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Scripta Biologica*, 1(1), 78. <https://doi.org/10.20884/1.Sb.2014.1.1.30>
- Apriyana, I. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Ikan Lele (*Clarias Sp*) Dalam Pembuatan Cilok Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptiknya. *Unnes Journal Of Public Health*, 3(2), 1–9.
- Asriani, A., Santoso, J., & Listyarini, S. (2019). Nilai Gizi Konsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepenus*) Ukuran Jumbo. *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 1(2), 77. <https://doi.org/10.15578/Jkpt.V1i2.7257>
- Astuti, R. M. (2019). Kualitas Bakso Daging Ayam Hasil Pemanfaatan Putih Telur Limbah Praktek Mata Kuliah Pastry Dan Bakery Sebagai Bahan Pengenyal Alami Ditinjau Dari Aspek Inderawi. *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 7(1), 53–60.
- Astuti, D.A., Ekastuti, D.R., Dan Firdaus. 2018. Manfaat Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Pakan Ayam Pedaging. Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Usaha Peternakan Berdaya Saing Di Lahan Kering. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Audina, S. T., Tamam, B., & Puryana, I. G. P. S. (2023). Pengaruh Substitusi Puree Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Pada Tepung Terigu Terhadap Daya Terima Cilok. *Jurnal Ilmu Gizi : Journal of Nutrition Science*, 12(1), 52–59. <https://doi.org/10.33992/jig.v12i1.1588>
- Augustyn, G.H., Helen, C.D.T Dan Matheos D. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Biskuit MOCAF (Modified Cassava Flour). *Agrotekno, Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 6 (2): 52-58.
- Cahyaningati, O. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*) Terhadap Kadar B-Karoten Dan Sifat Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*). *JFMR-Journal Of Fisheries And Marine Research*, 4(3), 345–351. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jfmr.2020.004.03.5>
- Dasi, E. A. S. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate L*) Terhadap Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Tuna (*Thunnus Obesus*) (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Kupang).
- Faisal, M.R, (2022). Pertanian, F. T., & Semarang, U. (2022). Pengaruh Berbagai

Jenis Ikan Air Tawar Terhadap Sifat Fisiokimia Dan Sensori Bakso Ikan

- Friskilla, Y., & Rahmawati, R. (2018). Pengembangan Minuman Teh Hitam Dengan Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L) Sebagai Minuman Menyegarkan. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 1(1), 23–32. <https://doi.org/10.36441/Kewirausahaan.V1i1.53>
- 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. <https://doi.org/10.1016/J.Fshw.2016.04.001>
- Gusti, I., Ayu, A., Triandini, H., Adi, G., Wangiyana, S., Ilmu, F., Universitas, K., Kencana, B., & Barat, J. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas: Journal Of Forestry And Plant Science*, 5(1), 12–19.
- Hasanah, U. (2013). Formulasi Campuran Tepung Tapioka Dengan Tepung Sagu Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. *Skripsi*, 1–49.
- Helingo Z, Liputo SA, & Limonu. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Roti Dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun. *Jambura Journal Of Food Technology*, 3(2), 1–12.
- Isnani, W., & M, N. (2017). Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera* Lamk) Bagi Masyarakat. *Info Teknis EBONI*, 14(1), 63–75.
- Khoiriyah, D. N. (2019). Pengaruh Pemberian Pakan Alternatif Limbah Ikan Asin Dan Tepung Kedelai Terhadap Pertumbuhan Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) (Doctoral Dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
- Krisnadi, A. D. (2015). Kelor Super Nutrisi. In *Kelor Super Nutrisi*. Kelorina.Com Pusat Informasi dan pengembangan Tanaman Kelor Indonesia LSM-MEPELLING.
- Kuntari, Agnes Niken. (2015). Kombinasi Tepung Tapioka Dan Karaginan (*Eucheuma Cottonii* Doty) Pada Proses Pembuatan Bakso Nabati Dari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). Masters Thesis, UAJY.
- Mapossa, J. B. (2018). Pengaruh Variasi Penambahan Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Bakso Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*). *New England Journal Of Medicine*, 372(2), 2499–2508. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/7556065> <http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?artid=PMC394507> <http://dx.doi.org/10.1016/J.Humpath.2017.05.005> <https://doi.org/10.1007/S00401-018-1825-Z> <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27157931>
- Montolalu, S. ., Lontaan, N. ., Sakul, S. ., & Mirah, A. D. (2017). Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L). *Zootec*, 32(5). <https://doi.org/10.35792/Zot.32.5.2013.986>

- Muchtadi, T. R., & Sugiyono, F. A. (2011). Ilmu Pengetahuan Bahan Makanan. *Bandung: Alfabeta*.
- Nana, J. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Sensori, Fisik Dan Kimia Kerupuk Ikan Gabus.
- Paksi, A. K., Rozaki, Z., Nugroho, D. A., & Musyaffa, N. F. (2022). Digital Marketing Sebagai Strategi Pemasaran Umkm Sokan Lestari Desa Hargomulyo, Kokap, Kulon Progo. *Abdimas Galuh*, 4(2), 770. <https://doi.org/10.25157/Ag.V4i2.7609>
- Persesa, I. (2022). Mutu Organoleptik Dan Mutu Kimia Bakso Ikan Pogo (*Aluterus Monoceros*) Dengan Substitusi Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam*). [Http://Repository.Poltekkes Kdi.Ac.Id/Id/Eprint/3307%0Ahttp://Repository.Poltekkes Kdi.Ac.Id/3307/1/SKRIPSI_RIPA_FIX.Pdf](http://repository.poltekkeskdi.ac.id/id/eprint/3307%0Ahttp://repository.poltekkeskdi.ac.id/3307/1/SKRIPSI_RIPA_FIX.Pdf)
- Pramuditya, G., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam Snidanpengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 200–209.
- Pudyastuti A. N., y. S. Darmanto and F. Swastawati. 2011. Quality Analisis Satsuma Age of Threadfin Bream (*Nempiterus sp*) Prcessed Using Different Kind of Flours. *Jurnal Saintek Perikanan*. 6 (2) : 13 – 22.
- Puspitasari, Linda (2021) Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Coataricensis*) Terhadap Ph Dan TPC (Total Plate Count) Bakso Daging Puyuh (*Coturnix Coturnix Japonica*). Other Thesis, Universitas Islam Lamongan.
- Rahmah Muthia, 2018. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Serat, Kadar Abu Dan Tekstur Bakso Ayam. 1–26.
- Ratnasari D, Wening DK, Dewi Y, & Qomariyah RN. 2021. Bakso Sapi Ikan Kembang Sebagai Alternatif Jajanan Sehat Tinggi Protein Untuk Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (Jigk)*, 3(01), 9-16.
- Ransum, D., Penampilan, T., & Pedaging, A. (2013). *Fakultas Pertanian Jurusan Peternakan Universitas Islam Kalimantan Laboratorium Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat 1*). 38, 17–23.
- Saadah, A. (2015). Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap Kekerasan Dan Daya Terima Bakso Ikan Lele. .Skripsi. Surakarta: Progam Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Santosa AT. 2019. Pengaruh Kualitas Pelayanan, Kualitas Produk, Store Atmosphere, Dan E-Wom Terhadap Proses Keputusan Pembelian (Survei Terhadap Konsumen Zenbu-House Of Mozaru Paris Van Java, Bandung). *Jurnal Manajemen Maranatha*, 18(2), 148–158.

- Saputri, W., & Razak, A. (2018). The Effect Of Giving Fermentation Flows Of Pinang Leaf (*Areca Cathecu L.*) And Surian Leaves (*Toona Sinensis ROXB.*) To Lele Paint (*Clarias Gariepinus Var.*). *Bio Sains*, 1(1), 21–30.
- Sarjono, H. T. 2016. Efek Penggunaan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*, Lam) Dalam Pakan Terhadap Persentase Karkas, Persentase Deposisi Daging Dada, Persentase Lemak Abdominal Dan Kolesterol Daging Ayam Pedaging. Fakultas Bioteknologi. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, P. M. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Ago. Institut Pertanian Bogor.
- Sinaga, H., Agatha Purba, R., & Nurminah Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU Medan JI Sofyan No, M. A. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dalam Pembuatan Kue Onde - Onde Ketawa Menggunakan Tepung Mocaf Effect Of Moringa Leaves Flour (*Moringa Oleifera*) Addition In Making Cake Onde - Onde Using Mocaf Flour. *Jurnal Penelitian*, 1–9.
- Srikanth, V. S., Mangala, S., & Subrahmanyam, G. (2014). Improvement of Protein Energy Malnutrition by Nutritional Intervention with *Moringa Oleifera* among Anganwadi Children in Rural Area in Bangalore, India. *International Journal of Scientific Study*, 2(1), 32–35.
- Standar Nasional Indonesia. (2014). Syarat Mutu Bakso Daging. SNI 7266 – 2014 Tabel Komposisi Pangan Indonesia , 2017 (Diakses Pada Tanggal 16 Mei 2024).
- Tandi, O. G., Paulus, J., & Pinaria, A. (2015). Pertumbuhan Dan Produksi Bawang Merah (*Allium Ascalonicum L.*) Berbasis Aplikasi Biourine Sapi. *Eugenia*, 21(3), 142–150. <https://doi.org/10.35791/Eug.21.3.2015.9704>
- Toripah ,S.S, Jemmy A, Dan Frenky W. 2014. Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Fenolik Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam*). *Jurnal PHARMACON* Volume 3 No 4: 37-43
- Ulfa, S. 2016. Pengaruh Penambahan Jumlah Dan Perlakuan Awal Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik Bakso. *E-Journal Boga*. 5 (3) : 83-90.
- Wetri, H., Elvandari, M., & Sefrina, L. R. (2022). Mutu Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L*) Pada Abon Lele Sebagai Makanan Alternatif Pencegah Anemia. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 6(1), 120–127. <https://doi.org/10.22487/Ghidza.V6i1.506>
- Wibowo, S. (2012). *Membuat 50 Jenis Bakso Sehat Dan Enak*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wijayanti, R., & Arsan, A. (2023). Analisis Sensori Manisan Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var. Rubrum*). *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 2(1), 97–101. <https://doi.org/10.47233/Jppie.V2i1.774>

- Wulandari, P. O. T. A. (2019). *Pengaruh Penambahan Daun Kelor Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kadar Serat Pada Bakso Ikan Lele*. [Http://Repository.Pkr.Ac.Id/209/](http://Repository.Pkr.Ac.Id/209/)
- Zakaria, Rauf, S., Salim, A., Rahman, N., & Bohari. (2020). Development of instant powder with the addition of *Moringa oleifera* leaf powder as complementary food for infants 6-12 months old. *Systematic Reviews in Pharmacy*, *11*(7), 61–64. <https://doi.org/10.31838/srp.2020.7.10>
- Zubir, M. (2022). *Daya Terima Dan Kandungan Gizi Bakso Gonad (Diadema Setosum) Dan Daging Ikan Barakuda Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Kendari)*.