

DAFTAR PUSTAKA

- A., Rahman M., Ratna B. dan Hapsari, TF. 2015. Pengaruh Penampahan. Ekstrak Daun kelor (*Moringa oleifera* L.)
- Agusman, A. (2013). Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang
- Amertaningtyas, D & Jaya, F. (2011). Sifat Fisiko-Kimia Mayonnaise dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. ISSN: 0852-3581. Volume : 21. No : 1. Halaman : 1 – 6.
- Astawan, M. 2006. Telur ayam ras, Aman dan Penuh Gizi. [http://www.Departemen Kesehatan Indonesia htm](http://www.DepartemenKesehatanIndonesia.htm). Diakses tanggal 1 Januari 2016.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ajeng Rizki, 2013. Pembuatan Takoyaki dengan Sari Wortel terhadap daya terima konsumen
- Bogasari. 2011. Seputar Tepung Terigu. <http://www.bogasari.com/tentangkami/seputar-tepung-terigu.aspx>. Diakses pada 6 Oktober 2012.
- Erliza. (2007). *Produk Saos*. Jakarta :Erlangga.
- Ganie. N. Suryatini. (2003). *Upa Boga di Indonesia Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep*. Jakarta. PT. Gaya Favorit Press.
- Gardjito, Murdijati, dkk. (2013). *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group..
- Hazani, K.F. (2014). Pengaruh pemberian ekstrak etanol daun kelor (*Moringa oleifera* L) terhadap kadar Malondialdehyde (MDA) dan kualitas spermatozoa epididimis mencit (*Mus musculus* L) yang dipapar timbal (Pb) asetat. Undergraduate thesis, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Hardiansyah, dkk, 2017. “Karbohidrat”. *Ilmu Gizi Teori & Aplikasi*. EGC : Jakarta
- Herlina, N. (2009). *Lemak dan Minyak*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas

- Hariana, A, 2008, Tumbuhan Obat dan Khasiatnya, Cetakan Kelima, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hidayati, 2013. “ Destruksi Kering Dalam Kadar Zat Besi. Jakarta : PT Agro Media Pustaka
- Hasiar, 2019. *Analisis Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik pada Bakso Tempe dengan Penambahan Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Volume 5: S189 – S200
- Jaya, F., D. Amertaningtyas dan H. Tistiana. (2013). Evaluasi mutu organoleptik mayonnaise dengan bahan dasar minyak nabati dan kuning telur ayam buras. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 8 (1) : 30-34.
- Kartika, dkk. (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: UGM.
- Kementrian Kesehatan RI. (2018). Profil Kesehatan Indonesia 2017. Jakarta: Kemenkes RI. Diakses pada tanggal 31 Januari 2019 dari <http://www.depkes.go.id/resources/download/pusdatin/profil-kesehatanindonesia/Profil-Kesehatan-Indonesia-tahun-2017.pdf>
- Kementrian Kesehatan RI. (2014).Profil Kesehatan Indonesia 2014. Jakarta: Kemenkes RI
- Krisnadi, A Dudi. (2013). e-Book Kelor Super Nutrisi. Blora: Kelorina.Com
- Krisnadi, A Dudi. (2015). Kelor Super Nutrisi. Blora: Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia.
- Kurniasih. (2013). Khasiat dan manfaat daun kelor untuk penyembuhan berbagai penyakit. Yogyakarta : pustaka baru press.
- Kadek Yuni Pratiwi, 2018, Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor Terhadap Karakteristik Biskuit Daun Kelor, Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar
- Sakti 2018,. Pengaruh substitusi tepung wortel (daucus carota l.) Pada pembuatan takoyaki terhadap daya terima konsumen
- Likert, 1932 “penyusunan skala likert sebagai alat ukur perilaku individu”. Yogyakarta
- Masrizal. (2007). Anemia Defisiensi Besi. Jurnal Kesehatan Masyarakat, September 2007, II (1): 140-145. Fakultas Ilmu Kesehatan Unand
- Nasiru, N. (2014).Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi.Yogyakarta : Graha II
- Nugraha, Aditya. 2013. “Bioaktivitas Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera)

- Negara, J.K., Sio, A, K., dkk, 2016,. Aspek Sensori pada Uji Organoleptik Terhadap Makanan . *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil. 4*
- Noviadji, 2014. *Desain Kemasan Tradisional Dalam Konteks Kekinian*. Jurnal Nirmana (online) Vol. 9 No. 01 Juli 2014
- Purba et al., 2018, penggunaan tepung daun kelor (*moringa olifera*).
- Rofiah, D. (2015). Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Teh Daun Kelor Dengan Variasi Lama Pengeringan Dan Penambahan Jahe Serta Lengkuas Sebagai Perasa Alami. Skripsi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Simbolan, J.M.dkk. (2007). Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Yogyakarta: Kanisius
- Sjoekri Risma. (2017) . Seni Rasa. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soekarto, ST. (2012). Uji Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi. Depok: Universitas Indonesia
- Soenardi, Tuti dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. (2013). Teori Dasar Kuliner. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Setiayingsih, Dwi; dkk, 2010, *Analisis Sensori untuk industry Pangan dan Argo*, IPB Press, Kampus IPB Taman Kencana, Bogor.
- Suhaeni, N. 2017. Petunjuk Praktis kaldu jamur . Nuansa. Bandung
- SNI 01-3546-2013. Saus Tomat. Badan Standrisasi Nasional. Jakarta.
- Tilong, Adi. (2011). Kelor Penakluk Diabetes. Yogyakarta: Diva Press
- Tirto, E. 2012. Dapurprima: Baking Powder, Baking Soda & Fermipan. Diakses: 10. Mei 2015.
- TKPI, 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. (Online) Available at:[https://www. Panganku.org/id- ID/view](https://www.Panganku.org/id-ID/view)
- Widowati, Imas. dkk. (2014). “Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Bakteri Pembusuk Ikan Segar (*Pseudoonas aeruginosa*). Jurnal: Universitas Negeri Yogyakarta. PELITA, Volume IX, Nomor 1, April 2014.
- Winarno, F. G. (2018). Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera*) Nilai Gizi, Manfaat, Dan Potensi Usaha. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 109 hal.
- Winarno, FG. (2002). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.

Winarti, Sri. (2010). Makanan Fungsional. Yogyakarta: Graha Ilmu.

WHO, 2008. Prevalensi Global Anemia pada tahun 2011 Jenawa : Organisasi Kesehatan Dunia, 2015.