

DAFTAR PUSTAKA

- Agro Industry Laboratory (2001). <http://labvirtual.agroindustri.upi.edu/analisis-kadar-protein-metode-kjeldahl>. analisa kadar protein (metode Kjeldahl). Diakses 19 Maret 2019.
- Aminah, S., Ramdhan, T. dan Yanis, M. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) Buletin Pertanian Perkotaan, 5 (2), 35-44. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta.
- Ana, 2015. Zat Asam Sitrat: Sifat-Sifat, Kegunaan dan Bahayanya. (Online), (www.Halosehat.com diakses 25 Maret 2019)
- Ariani, M., Hermanto, Hardono, G, S., Sugiarto, Wahyudi, T, S. 2013. *Kajian Strategi Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal*. Bogor. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. [serial online]. <http://pse.litbang.pertanian.go.id> (Diakses 12 Februari 2019)
- Astute, YP. 2009. Maltodekstrin, (online), (www.empuz.wordpress.com. Diakses pada 25 Maret 2019)
- Aufari, 2013. Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, Kadar Air dan Kesukaan Pada Bakso Sapi dengan Substitusi Jantung Sapi. *Jurnal Peternakan Vol. 2 No. 1*.
- Ayu Mega Gupita';122110101181. 65 halaman; Bagian Gizi kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember.
- Ayu riska Amelia (2014). <https://ayuriskaamelia.wordpress.com/soft-skill/laju-pertumbuhan-penduduk-terhadap-perekonomian-indonesia/>. Diakses 12 Februari 2019.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI kembang gula*. Jakarta: BSNI.
- Basuki E. K. S, Mulyani T, Hidayati L. 2014. Pembuatan Permen Jelly Nanas Dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*. 8 (1): 39-49.
- Dewi, F.K., Suliasih, N. dan Gardina, Y. 2016. Pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) pada berbagai suhu pemanggangan. Artikel. <http://repository.unpas.ac.id>. Diakses 12 Februari 2019.
- Estherella,R. Marwita Sari Putri, Made Suhandana (2016). Karakteristik Mutu dan Organoleptik Permen Jelly Rumput Laut *Gelidium sp*. Diakses 22 mei 2019).
- Gopalakrishnan, L., Doriya K. and Kumar, D.S.2016. *Moringa Oleifera: A review on nutritive importance and its medicinal application*. *Journal Food Science and Human Wellness* 5 (2016)49-56.

- <http://www.manfaatbanget.com/2016>. Artikel ragam manfaat daun kelor (*Moringa oleifera*). Diakses 25 Februari 2019.
- <http://ccrc.farmasi.ugm.ac.id>. Kelor (*Moringa oleifera* L.) Diakses 10 April 2019.
- Indria. 2015. *Makanan Sehat*. Indonesia Publishing House. Bandung.
- Jaya Abadi Teknik (2019). <http://www.tokojayamesin.com/product/mesin-hammer-mill-p164435.aspx>. Artikel spesifikasi dan harga alat hummer mill. Diakses 18 Maret 2019.
- Krisnadi, A. D. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Kunduran Blora : Moringa Indonesia. <http://kelorina.com/ebook.pdf>. Diakses 18 Maret 2019.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, dan B. Yuda. 2005. *Teknologi Pangan Membuat makanan Siap Saji*. Trubus Agrisarana 2005. Surabaya
- Kurniasih. 2013. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Putri S. Rahmawati dan Annis C. Adi., *Daya Terima dan Zat Gizi Permen Jeli dengan Penambahan Bubuk Daun kelor (Moringa Oleifera) Media Gizi Indonesia, Vol. 11, No. 1 Januari-Juni 2016: hlm. 86-93*
- Rifky Arry Burna, 2013. <https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-uji-organoleptik/>. Artikel apa itu uji organoleptik. Diakses 19 Maret 2019.
- Risikesdes. 2013. *Riset Kesehatan dasar*. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia.
- Rudianto, A., Syam dan Alharini, S. 2014. Studi pembuatan dan analisis zat gizi pada produk biskuit moringa oleifera dengan substitusi tepung daun kelor. <http://repository.unhas.ac.id>. Diakses 20 April 2017.
- Putranto, Hilman Fadhli., Andi Nur Asikin, Indrati Kusumaningrum. 2015. *Karakterisasi Tepung Tulang Ikan Belida (Chitala Sp.) Sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein*. Jurnal. Ziraa'ah, Vol. 40, No. 1, Februari 2015, Hal. 11-20, ISSN: 2355-3545. Samarinda: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Mulawarman.
- Putri, A. F. E. 2009. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem yang Berbeda Dengan Penambahan Karagenan*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Salamah, E., A. C. Erungan, dan Y. Retnowati. 2006. *Pemanfaatan gracilaria Sp. Dalam Pembuatan Permen Jelly*. Buletin Teknologi Hasil PERikanan. 9(1).
- Si Nashita (2017). <https://sinashita.com/cara-mudah-membuat-bubuk-kelor-sendiri/>. Artikel Metode Proses Daun Kelor. Diakses 12 Maret 2019.

- Sinau kimia. 2012. Bahan Kimia dalam Pangan. (online), (www.kimiasinau.blogspot.co.id diakses 25 Maret 2019)
- SNI. 2008. *Syarat Mutu Permen Jeli (SNI 3547.2-2008)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada Universitas Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Suharto. 1991. *Teknologi Pengawetan Pangan*. PT Rineka Cipta, Jakarta.
- Sumarto dan Rengi, Pareng. 2014. *Pengembangan Penerapan Produksi Bersih Hasil Pengolahan Perikanan Berbasis Ikan Patin*. Jurnal. Pusat Penelitian Lingkungan Hidup, Universitas Riau. Pekanbaru: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau.
- Susanto, H. dan Maslikah, S.I. 2010. Efek nutrisi tepung daun kelor (*moringa oleifera*) varietas NTT terhadap kadar albumin tikus wistar kurang energi protein. *Prosiding Seminar Nasional MIPA 2010*.
- Tamer, C.E., Incedayi, B., Copur, O.U., & Karnea, M. (2013). A Research n The Fortification Application for Jelly Confectionery. *Journal of Food, Agriculture, and Environmental*, 11(2), 152–157. Diakses dari www.world-food.net/aresearch-on-the-fortification-application-for-jelly-confectionery/
- Tanuwijaya, L.K., Nawangsasi, A.P.G., Ummi, I.I., Kusuma, T.S. dan Ruhana, A. 2016. Potensi “Khimelor” sebagai tepung komposit tinggi energi tinggi protein berbasis pangan local. *Indonesian Journal of Human Nutrition* 3 (1) Suplemen : 71 – 79.
- Tiin Arsia (2011). ANSA: Mesin Pengecil Ukuran (Penepung). <http://ansablo.blogspot.com/2011/11/mesin-pengecil-ukuran-penepung.html>. Diakses 12 Februari 2019.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Pustaka Utama. Jakarta. hal:171-182
- Winarno. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yoshiyuki Hirano (2016). <https://www.hipwee.com/tips/alternatif-pengganti-kopi-pas-begadang/>. Artikel, peneliti dari chiba University, Jepang. Diakses 25 Februari 2019.

Zakaria, Thamrin, A., Lestari, R.S., & Hartono, R. (2013). Pemanfaatan Tepung Kelor (*Moringa Oleifera*) dalam Formulasi Pembuatan Makanan Tambahan untuk Balita Kurang Gizi. *Media Gizi Pangan*, Vol. XV, edisi no. 1. Diakses dari <https://jurnalmediagizipangan.files.wordpress.com>