

DAFTAR PUSTAKA

- Ahza, A. B. 1983. *Substitusi Parsial Tepung Gandum (Triticum aestivum L) dengan Tepung Sorgum (Sorgum bicolor L) dan Tepung Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L) pada Pembuatan Roti*. Tesis. Bogor: Fakulras Teknologi Pertanian IPB.
- AOAC. 2005. *Official Methode of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Ariani, M., Hermanto, Hardono, G, S., Sugiarto, Wahyudi, T, S. 2013. *Kajian Strategi Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal*. Bogor: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Arifin, H., Delvita, V., Almahdy. 2007. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi. Pengaruh Pemberian Vitamin C Terhadap Vetus Mencit Diabetes*. 12 : 32
- Ali, Akbar., Shehzad, Aamir., Khan, Moazzam Rafiq., Shabbir, Muhammad Asim., Amjid, Muhammad Rizwan. 2012. *Yeast, its types and role in fermentation during bread making*. Pakistan: National Institute of Food Science and Technology, University of Agriculture.
- Anwar, F., Latif , S., Ashraf, M., and Gilani, A. H., 2007. *Moringa oleifera: A food plant with multiple medicinal uses*. Phytotherapy Research.
- Basuki, E, K. 2013. *Kajian Substitusi Tepung Tapioka dan Penambahan Gliserol Monostearat pada Pembuatan Roti Tawar*. Jurnal Teknologi Pangan.
- Berutu, B. A. P., Ayu, Dewi Fortuna. 2018. *Penambahan Tepung Biji Cempedak Dalam Pembuatan Roti Tawar*. Riau: Fakultas Pertanian UNRI.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 2010. *Ilmu pangan*. Penerjemah H. Purnomo dan Diono, Jakarta: UI-Press.
- Cronwright, G.R., J.M. Rohwer and B.A. Prior. 2002. *Metabolic control analysis of glycerol synthesis in Saccharomyces cerevisiae*. Applied and Environmental Microbiology 68, 4448–4456.
- Dachana, K, B., Jyotsna, Rajir., Adriani, D., Prakash, Jamuana. 2010. *Effector dried Moringa oleifera Leaves on Rheological, Microstructural, Nutritional, Textural and Organoleptic Characteristic of Cookies*.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Desrosier. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljohardjo. UIPress, Jakarta
- Fahey, J.W. 2005. *Moringa oleifera: A review of the Medical evidence for its nutritional, Therapeutic and prophylactic properties*. Part 1.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Fauzi, M. 2006. *Analisa Pangan dan Hasil Pertanian*. Jember: FTP UNEJ.
- Fuglie, L., G. 2001. *The Miracle Tree : the Multiple Attributes of Morinaga*. CTA. Netherland.
- Harris, R. S. dan Karmas, E. 1989. *Evakuasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerjemah: S. Achmadi. Bandung. ITB-Press.
- Hekmat, S., Morgan, K., Soltani, M., Gough, R. 2015. *Sensory Evaluation of Locally-Grown Fruit Purcess and Inulin Fibre on Probiotic Yoghurt Fortified with Moringa oleifera*. J., Health Popul. Nutr 33:60-67
- Husni, M., S. 2013. *A-Z Bkery*. Jakarta: tiga Serangkai Pustaka Mandiri
- Kartika. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- Krisnadi, AD. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. E-book www.kelorina.com. Diakses pada 16 Januari 2018. Pukul 09.30 WIB.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Seri Teknologi Pangan Populer (Teori dan Praktek): Tekonologi Pengolahan Roti*. eBook Pangan
- Kumolontang, Nova. 2014. *Tepung Kelapa Sebagai Subtituen Parsial Dalam Pembuatan White Bread*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol.6 No.2
- Kuncara, Andreas Leksana. 2011. *Subtitusi Tepung Gembili (Dioscorea esculenta L.) pada Pembuatan Roti Tawar*. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Kuntaraf, Kathleen L. Kuntaraf, Jonathan. 2009. *Makanan Sehat*. Bandung: Indonesia Publishing House.
- Laili, Yanita Estining. 2015. *Eksperimen Pembuatan Roti Tawar dengan Subtitusi Tepung Cassava*.
- Lestari, Dewi Puji. 2010. *Karakteristik Fisikokimia Tepung Sorgum Fermentasi dan Aplikasinya Sebagai Bahan Subtitusi Roti Tawar*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Bogor.
- Makkar,H. dan Becker, K. 1996. *Nutritional value and antinutritional components of whole and ethanol extracted Moringa oleifera leaves*. Animal Feed Science Tech., 63, pp. 211-228.
- Mishra, G., Singh, P., Verma, R., Kumar, S., Srivastav, S., Jha, K. K., Khosa, R.L. 2011. *Traditional uses, phytochemistry and pharmacological properties of Moringa oleifera plant: An overview*. DerPharmacia Lettre 3:141-164.
- Muchtadi, T. R. Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Mudjajanto; Edi Setio dan Yulianti, Lilik Noor. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Price, L. L. 2000. *The Moringa Tree*. <http://www.echonet.org>
- Ratti, Christina. 2001. *Hot air and freeze drying of high value foods*. Journal of Food Engineering, 311-319.
- Sengev, A. I., Abu, J. O., Gernah, D. I. 2013. *Effect of Moringa oleifera Leaf Powder Supplementation on Some Quality Characteristics of Wheat Bread*. Food and Nutrition Sciences 4: 270-275.
- Sharaswati, Dian Permatasari., Melani, Vitria., Fadhillah, Reza. 2018. *Studi Pembuatan Roti dengan Substitusi Tepung Jagung dan Tepung Ubi Ungu Sebagai Alternatif Sarapan Rendah Kalori*. Jakarta: Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul.
- Singh, Y., Jale, R., Prasad, K., Sharma, R. 2012, *Moringa Oleifera: A Miracle Tree, Proceedings, International Seminar on Renewable Energy for Institutions and Communities in Urban and Rural Settings*. Manav Institute. Jevra, India.
- Sitorus, M. 2008. *Cegah Malnutrisi Dengan Kelor*. Yogyakarta : Kanisius.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3840-1995. *Syarat Mutu Roti Tawar*. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- Sudarmaji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2009. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudjarwo. 2012. *Optimization and Validation of Visible spectrofotometric Method For Determination Ascorbic Acid In Jeruk Bali (Citrus maxima) Fruit*. Airlangga University. Surabaya
- Sufi, S.Y. 1999. *Kreasi Roti*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Suhardjo. 2005. *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Supardi dan Sukanto. 1999. *Mikrobiologi Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Jakarta: Alumni.
- Syarief, R. S. dan A. Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediatama Sarana Perkasa.
- Syarief, R. S. dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Arcan.
- Tshikaji. 2006. *Laporan Penelitian FAO*. New York.
- Utami, I. S. 2008. *Memahami Proses Pengolahan Roti*. Jakarta.
- UNIMUS. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Proqram Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.

- U.S Wheat Associates. 1983. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Djawatan.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah dan Departemen Pendidikan Nasional
- Waligo, M., 2005. AJFAND. *Role of Vitamin C (Ascorbic acid) on Human Health*.
- Widyatami, Fanny. 2018. *Optimalisasi Roti Manis Berbasi Tepung Terigu dan Tepung Mocaf Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode D-Optimal*.
- Winarno, F.G. dan Rahman A. 2004. *Protein Sumber dan Peranannya*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G dan W. Agustiah. 2008. *Pangan dan Autisme*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yustisia, R. 2013. *Penambahan Telur terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit*. Journal of Nutrition College, 2 (4): 697-703