DAFTAR PUSTAKA

Affandi, Idham. 2007. Menyusun SOP Pembuatan Cookies untuk Skala Laboratorium di PT Arnott's, Indonesia. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Aina, Q, (2014), *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) dan Jenis Lemak Terhadap Hasil Jadi Rich Biskuit*, E-Journal Boga, Vol 03, No 3: Surabaya.

Alkham, F, F, (2014), *Uji Kadar Protein dan Organoleptik Biskuit Tepung Terigu dan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Dengan Penmbahan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus)***,** Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah: Surakarta.

Anwar, F., Ashraf M., Bhanger MI. 2005. Interprovenance variation in the composition of *Moringa oleifera* oilseeds from Pakistan. J. Am. Oil Chem. Soc. 82:45-51.

AOAC. 1987. Official Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.

Apriyani, R. N. N., Setyadit, dan M. Arpah. 2011. Karakterisasi Empat Jenis Umbi Talas Varian Mentega, Hijau, Semir, dan Beneng Serta Tepung yang Dihasilkan dari Keempat Varian Umbi Talas. *Jurnal Ilmu Pangan*. Vol 1(1): 5-6.

Astuti. 2016. *Parameter nilai gizi bahan makanan*, Fakultas Teknik. Universitas Jakarta.

Berkovich, G. Earon,I.Ron, A.Rimmon, A. Vexler, S. Lev-Ari, Moringa oleifera aqueous leaf extract down-regulates nuclear factor-kappaB and increases cytotoxic effect of chemotherapy in pancreatic cancer cells, BMC Complement. Altern. Med. 13 (2013) 212–219.

Buchori, H, A, (2013), *Pengaruh Suhu Pemanggangan dan Perbandingan Jengkol dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Cookies Jengkol (Pitheo colobium jiringa),* Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan: Bandung.

Diah, L.A. 2013. *Panduan Wirausaha Roti Modern*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.

Fahey, J, W, (2005), *Moringa oleifera : A Review Of The Medical Evidence For Its Nutritional, Therapeutic and Prophylactic Properties*, Part I, USA: Trees For Live Journal.

Faridah, A. 2008. *PATISERI JILID I untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Derektorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

Fuglie, L, (2005), *The Miracle Tree: The Multiple Attributs of Moringa*, Dakar :Yogyakarta

Gracia, C, Sugiyono, dan Haryanto, B, (2009), *Kajian Formulasi Biskuit Jagung Dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu*, Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Institut Pertanian Bogor: Bogor.

Hardjanti, S, (2008), *Potensi Daun Katuk Sebagai Sumber Zat Pewarna Alami dan Stabilitasnya Selama Pengeringan Bubuk dengan Maltodekstrin*, Jurnal Penelitian Saintek: Yogyakarta.

Hasibuan, R, (2004), *Mekanisme Pengeringan*, Jurnal Progtam Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara: Medan.

I Hui, (2011), *Resep Cookies*, https://cookpad.com/id. Diakses : 13/03/2019

Ismarani, (2012), *Potensi Senyawa Tanin Dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan*, Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah, Universitas Islam 45: Bekasi.

Kartika, B, Hastuti, P, dan Supartono, W, (1988), *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*, Universitas Gadjah Mada Press: Yogyakarta.

Kementrian Kesehatan RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar Tahun 2013.* Jakarta : Kemenkes RI. 214, 256, 215, 213.

Krisnadi, AD. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. E-book www.kelorina.com. Diakses pada 12 februari 2019. Pukul 10.30 WIB.

Kurniasih, E, (2013), *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor*, Penerbit Pustaka Baru Press: Yogyakarta.

Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro Seri 1*. Jakarta: Dian Rakyat.

Manley, D. (2000) *Technology of Biscuit, Crackers, and Cookies Third Edition*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.

Matz, S. A, (1972), *Bakery Technology and Engineering*, Second Edition The AVI Publishing Co, Inc, West Port, Connecticut

Muchtadi, T. R, dan Ayustaningwarno, F, (2010), *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*, Penerbit Alfabeta: Bandung.

Mutiara, E, Adikahriani, dan Wahidah, S, (2012), *Pengembangan Formula Biskuit Daun Katuk Untuk Meningkatkan Asi*, Jurnal Fakultas Teknik, Universitas Negeri Medan: Medan

Nurani, S. 2013. Pemanfaatan Tepung Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* Vol. 2(2): 50-58.

Pangaribuan, A, (2013), *Substitusi Tepung Talas Belitung Pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor (Moringa oleifera Lamk)*, Jurnal Program Studi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya: Yogyakarta.

Paran, Sangkan.2009.*100+ tip anti gagal bikin roti, cake, pastry, dan kue kering*.jakarta: kawanpustaka.

Pato, U dan Yusmarini. 2004. *Gizi Dan Pangan*. Pekanbaru: UNRI Press.

Pratama, R. I, Rostini, I, dan Liviawaty, E, (2014), *Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus sp)*, Jurnal, Akuantika Vol V. No 1: Bandung.

Priyanto, G, (1991), *Karakteristik Transfer Panas dan Massa Serta Kinetika Pembentukan Warna Pada Kerak Selama Pemanggangan Roti*, IPB: Bogor.

Putri, Meddiati Fajri. 2010. Tepung Ampas Kelapa pada Umur Panen 11-12 Bulan Sebagai Bahan Pangan Sumber Kesehatan. *Jurnal Kompetensi Teknik*. Vol 1(2): 97 – 105.

Rahmawati, Wenny Ayu dan Fithri Choirun Nisa. 2015. Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur pada Pembuatan Cookies (Kajian Konsentrasi Tepung Cangkang Telur dan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3(3): 1050 – 1061.

Rosida, T. Susilowati, dan D. A. Manggarani. 2008. Pembuatan Cookies Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 2(1) : 59 – 65.

Sitoresmi, M. A, (2012), *Pengaruh Lama Pemanggangan dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai*, Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah: Surakarta.

SNI. 1992,2011. *Standar Nasional Indonesia Biskuit* (SNI 01-2973-1992). Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.

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.

Suryani, Ani, Encep Hidayat, Dida Sadyaningsih, dan Erliza Hambali. 2006. *Bisnis Kue Kering*. Bogor: Penebar Swadaya.

Sutomo, Budi. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.

Winarno, F. G, (2000), *Kimia Pangan dan Gizi*, Penerbit Gramedia Pustaka Utama: Jakarta