

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Official Method of Analysis Association of Official Analytical Chemists*. Washington DC: AOAC International.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 21 Tahun 2016 Tentang Kategori Pangan*. Jakarta: BPOM RI.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI 01-2973-2018. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Abalaka, M. E., Daniyan, S. Y., Oyeleke, S. B., dan Adeyemo, S. O. 2012. The Antibacterial Evaluation of *Moringa oleifera* Leaf Extracts on Selected Bacterial Pathogens. *Journal of Microbiology*, 2(2): 1-4.
- Abbas, A. Dehpour, M. A. Ebrahimzadeh, S. F. Nabavi dan S. M. Nabavi. 2009. Antioxidant Activity of Methanol Extract of *Ferula assafoetida* and Its Essential Oil Composition. *Grasas Y Aceites*, 60(4): 405-412.
- Aliem, I. M. 1995. *Teori Pastry*. Akademi Kesejahteraan Sosial Tarakanita Yogyakarta. Yogyakarta.
- Anwar, F., Latif, S., Ashraf, M., dan Gilani, A. H. 2007. *Moringa oleifera*: A Food Plant with Multiple Medicinal Uses. *Phytotherapy Research*, 21: 17-25.
- Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D., dan Dahoklory, M. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2): 52-58.
- Berawi, K. N., Wahyudo, R., dan Pratama, A. A. 2019. Potensi Terapi *Moringa oleifera* (Kelor) pada Penyakit Degeneratif. *JK Unila*, 3(1): 210-14.
- Bey, H. 2010. *All Things Moringa: The Story of an Amazing Tree of Life*. *Food Chem*, 51: 6558-6563.
- Dahot, M. Umar. 1998. Antimicrobial Activity of Small Protein of *Moringa oleifera* Leaves. *Journal of Islamic Academy of Science*, 11(1): 27-32.
- Dachana, K. B., Rajiv, J., Indrani, D., dan Prakash, J. 2010. Effect of Dried *Moringa oleifera* (Lam) Leaves on Rheological Microstructural, Nutritional, Textural, and Organoleptic Characteristics of Cookies. *J Food Quality*, 33: 660-677.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri jilid III*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fatkurahman, R. Atmaka, W., dan Basito, B. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1).
- Fuglie, L. J. 2001. Combining Malnutrition with Moringa. *Development Potential for Moringa Products*, 1(1): 1-4.
- Friskilla, Y., dan Rahmawati, R. 2018. Pengembangan Minuman Teh Hitam dengan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Minuman Menyegarkan. *Jurnal Industri Kreatif*

dan Kewirausahaan, 1(1).

- Huang, Y. C., Chang, Y. H., dan Shao, Y. Y. 2005. Food Chemistry Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*, 98(3): 529–538.
- Ikalinus, R., Widyastuti, S. K., dan Setiasih, N. L. E. 2015. Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Kulit Batang Kelor (*Moringa oleifera*). *Indonesia Medicus Veterinus*, 4(1): 71–79.
- Ilona, A. D. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Waktu Inkubasi Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt. *Jurnal Tata Boga*, 4(3).
- Irwan, Z. 2020. Kandungan Zat Gizi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Berdasarkan Metode Pengeringan. *Jurnal Kesehatan Manarang* 6(1): 69-77.
- Jongrungruangchok, S., Bunrathep, S., dan Songsak, T. 2010. Nutrients and Minerals Content of Eleven Different Samples of *Moringa oleifera* Cultivated in Thailand. *Journal of Health Research*, 24(3): 123-127.
- Juwita, Z. 2012. Formulasi dan Nilai Indeks Glikemik Cookies Ganyong (*Canna edulis* Kerr.). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Kurniasih, E. 2017. Khasiat dan Manfaat Daun Kelor. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Kustiani, A. 2013. Pengembangan Crackers Sumber Protein dan Mineral dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Badan-Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). [Skripsi]. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lebwohl, B., Sanders, D. S., dan Green, P. H. 2018. Coeliac disease. *The Lancet*, 391(10115): 70-81.
- Mahmood, K. T., Mugal, T., dan Haq, I. U. 2010. *Moringa oleifera*: A Natural Gift-A Review. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*, 2(11).
- Makkar, H. P. S., dan Becker, K. 1997. Nutrients and Anti Quality Factors in Different Morphological Parts of the *Moringa oleifera* Tree. *The Journal of Agricultural Science*, 128(3): 311-322.
- Malibun, F. B., Syam, H., dan Sukainah, A. 2019. Pembuatan Rice Crackers dengan Penambahan Beras Merah (*Oryza sativa*) dan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(12): 1 - 13.
- Manggara, A. B., dan Shofi, M. 2018. Analisis Kandungan Mineral Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) Menggunakan Spektrofotometer XRF (X-Ray Fluorescence). *Akta Kimia Indonesia*, 3(1): 104-111.
- Manley, D. 2011. *Manley's Technology of Biscuits, crackers, and cookies*. Elsevier.
- Maysa, E. 2019. Pengaruh Formulasi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik, Sensori, dan Kimia Cake Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch). [Skripsi] Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian.

Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- Minantyo, H., Purnomo, H., Winarno, P. S., Kartikawati, M. 2019. The Improvement of Nutrition Quality and Organoleptic Characteristics of Indonesian Milkfish Meatball by Adding Kelor (*Moringa oleifera*) Leaves. *International Food Research Journal*, 26(1): 263-268.
- Miranti, M. G., dan Dianawati, I. 2020. Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam) dan Buah Bit (*Beta Vulgaris* L.) Sebagai Bahan Tambahan Minuman Suplemen. *Jurnal Kimia Riset*, 5(2): 113-119.
- Misra, A., Srivastava, S., dan Srivastava, M. 2014) Evaluation of anti diarrheal potential of *Moringa oleifera* (Lam.) leaves. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 2(5): 43-46.
- Moyo, B. 2012. Antimicrobial Activities of *Moringa oleifera* Lam Leaf Extracts. *African Journal of Biotechnology*, 11(11): 2797-2802.
- Muchtadi, T. R., dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Octavia, D. R. 2009. Uji Aktivitas Penangkap Radikal Ekstrak Petroleum Eter, Etil Asetat dan Etanol Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Tenore) Steen) dengan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Univerversitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Oluduro, A. O. 2012. Evaluation of Antimicrobial Properties and Nutritional Potentials of *Moringa oleifera* Lam. Leaf in South-Western Nigeria. *Malaysian Journal of Microbiology*, 8: 59-67.
- Putri, A. E. V. T., Pratjojo, W., & Susatyo, E. B. 2015. Uji Proksimat dan Organoleptik *Brownies* dengan Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(3): 168-171.
- Qorry, A. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dan jenis Lemak Terhadap Hasil Jadi *Rich Biscuit*. *e-Journal Boga*, 3(3): 106-115.
- Ramachandran, C., Peter, K.V., Gopalakrishnan, P.K., 1980. Drumstick (*Moringa oleifera*): a Multipurpose Indian Vegetable. *J. Econ. Bot.* 34: 276-283.
- Rani, K. C., Jayani, N. I. E., Darmasetiawan, N. K., dan Dewi, A. D. R. 2019. *Modul Pelatihan Kandungan Nutrisi Tanaman Kelor*.
- Rosyidah, A. Z., Ismawati, R. 2016. Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Peanekaragaman Lauk Pauk dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Online Tata Boga*, 5(1): 17-22.
- Ruiz, R. P. 2005. Gravimetric Determination of Water by Drying and Weighing. California (US): John Wiley & Sohn, Inc.
- Sahakitpichan, P., Mahidol, C., Disadee, W., Ruchirawat, S., dan Kanchanapoom, T. 2011. Phytochemistry Unusual Glycosides of Pyrrole Alkaloid and 4'-hydroxyphenylethanamide from Leaves of *Moringa oleifera*. *Phytochemistry*, 72(8): 791-95.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf: Bisnis Produk Alternatif*

*Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.

- Saputri, G. A. R., Tutik, T., dan Permatasari, A. I. 2019. Penetapan Kadar Protein pada Daun Kelor Muda dan Daun Kelor Tua (*Moringa oleifera* L.) Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(2): 108-116.
- Sari, E. M., Nurilmala, M., Abdullah, A., Dramaga, K. I. P. B., Agatis, J., dan Barat, B. J. 2017. Profil Asam Amino dan Senyawa Aktif Kuda Laut *Hippocampus comes*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 9(2): 605–617.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan alami dan sintetik*. Padang: Universitas Andalas.
- Sayuti, K., Permata, D. A., dan Novita, O. 2019. The Effect of the Addition of Senduduk Leaves (*Melastoma malabthricum*) on the Characteristics of Crackers. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 9(5): 1676–1680.
- Setyaningsih, D., Apriyanto A., dan Sari M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Suhartini, T., Zakaria, Z., Phakri, A., dan Mustamin, M. 2018. Kandungan Protein dan Kalsium pada Biskuit Formula Tempe dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). *Media Gizi Pangan*, 25(1): 64-68.
- Subagio, A., Siti, W., Witono, Y., dan Fahmi, F. 2008. *Prosedur Operasi Standar (POS) Produk Mocaf Berbasis Klaster*. Jember. Fakultas Teknologi Pertanian-SEAFast Center IPB.
- Subagio. 2008. *Pengembangan Tepung Mocaf*. Jakarta: Salemba.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarminto, S. Y. 2015. *Tepung Mocaf*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Suharyono, A. S., dan Anayuka, S. A. 2019. Sifat Fisik dan Sensori *Flakes* Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Petani Terapan*, 19(3): 225-235.
- Suyarni, A, Hidayat, E, Sadayaningsih, D, dan. Hambali, E. 2006. *Bisnis Kue Kering*. Depok: Penebar Swadaya.
- Tapun, M. L. K. 2021. Pengaruh Penambahan Irisan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik *Crackers*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Tilong. 2012. *Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes*. Jogjakarta: DIVA Press.
- Toma, A., dan Deyno, S. 2014. Phytochemistry and Pharmacological Activities of *Moringa oleifera*. *International Journal of Pharmacognosy*, 1: 222- 231.
- Ulfa, S., dan Ismawati, R. 2016. Pengaruh Penambahan Jumlah dan Perlakuan Awal Daun Kelor Terhadap Sifat Organoleptik Bakso. *E-Journal Boga*, 5(3).
- Ulqiya, M. 2014. Potensi Serbuk Daun Kelor sebagai *Anthelmintic* terhadap Infeksi *Ascaris suum* dan *Feed Supplement* pada Babi. *Jurnal Ilmu dan Kesehatan Hewan*. 2(2): 89-

- Violina, R. S. 2020. Pengaruh Penambahan Bubuk Teh Hijau (*Camellia sinensis*) terhadap Karakteristik *Cookies* dari Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Winarno. 2018. *Tanaman Kelor (Moringa oleifera) Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Yati, S. J., Sumpono, S., dan Candra, I. N. 2018. Potensi Aktivitas Antioksidan Metabolit Sekunder dari Bakteri Endofit pada Daun *Moringa oleifera* L. *Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Kimia*, 2(1): 82–87.
- Yaméogo, W. C., Bengaly, M. D., Savadogo, A., Nikiema, P. A., dan Traore, S. A. 2011. Determination Of Chemical Composition And Nutritional Values Of *Moringa oleifera* Leaves. *Pakistan Of Nutrition*, 10(3): 264-268.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Yenrina, R., Murtius, W. S., dan Putri, N. N. 2013. Mocaf Bread Enriched with Mung Bean (*Vigna radiata* L.) as a Source of Protein. *Asia Pacific Journal Sustainable Agriculture, Food and Energy*, 1(1): 10–13.
- Zhu, Y., Zhou, X., Shen, T., Shi, J., Zhao, J., Holmes, M., dan Li, G. 2015. Determinations of Total Acid Content and Moisture Content During Solid-State Fermentation Processes using Hyperspectral Imaging. *Journal of Food Engineering*, 10(15): 1016-1019.

