

DAFTAR PUSTAKA

- Ai, N.S., dan Banyo, Y. 2011. Konsentrasi Klorofil Daun sebagai Indikator Kekurangan Air pada Tanaman. *Jurnal Ilmiah Sains*. Vol. 11 (2) : 166 – 173.
- Agustiana, D., Endang, T., Sujuti, H. 2011. Serbuk Daun Kelor Menurunkan Derajat Perlemakan Hati dan Ekspresi Interleukin-6 Hati Tikus dengan Kurang Energi Protein. *Jurnal Kedokteran Bralwijaya*. 3: 125-130.
- Aminah, Siti. 2010. Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Penggorengan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 1 (1) : 7 – 14.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F, Herawati D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Andarwulan, N., dan Faradilla, R.H.F. 2012. *Pewarna Alami Untuk Pangan*. Seafast Center IPB. Bogor.
- Anggraini, T. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. Penerbit Erka. Padang.
- Anugrahati, N.A., Natania, dan Andrew. 2017. Karakteristik Sensori dan Fisik Kulit Pangsit Goreng dengan Substitusi Tepung yang Berbeda Pada Penyimpanan Dingin dan Beku. *Jurnal Agroteknologi*. Vol 11 (2) : 156 – 163.
- Anwar, F., M. Ashraf, and M. I. Bhangar. 2005. Interprovenance variation in the composition of *Moringa oleifera* oil seeds from Pakistan. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 82 (1) : 45 – 51.
- Apriyanto, Mulono dan Rujiah. 2017. *Kimia Pangan*. Trussmedia grafika. Yogyakarta.
- Apriliani, M.W. 2010. Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka dan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) pada Pembuatan Keju Mozzarella terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Malang.
- Apriyati, E., Murdiati, A., dan Triwitono, P. 2022. Pengaruh Lama Waktu Maserasi terhadap Kadar Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 16 (1) : 116 – 123.
- Arfandi, A., Ratnawulan, dan Y. Darvina. 2013. Proses Pembentukan Feofitin Daun Suji sebagai Bahan Aktif Photosensitizer Akibat Pemberian Variasi Suhu. *Pillar of Physics*. Vol 1. 68 – 76.

- Ariyani, M., dan Ayustaningwarno, F. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Duri Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) terhadap Kadar Kalsium, Kadar Serat Kasar dan Kesukaan Kerupuk. *Journal of Nutrition College*. Vol. 2 (1) : 223 – 231.
- Assa, J.R., Ntau, L., dan Sumual, M.F. 2017. Pengaruh Fermentasi *Lactobacillus casei* terhadap Sifat Fisik Tepung Jagung Manis (*Zea mays Saccharata sturt*). *Jurnal ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 5 (2) : 11 – 17.
- Astawan, 2008. *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Augustyn. G. H., Helen C. D. T., Matheos D. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 6(2) : 52-58.
- Bantacut, Tajuddin dan Saptana. 2014. Politik Pangan Berbasis Industri Tepung Komposit. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*. Vol. 32 (1) : 19 – 41.
- Barus, M., dan Adikahriani. 2017. Produk Kerupuk Pangsit Herbal Sebagai Upaya Meningkatkan Kesejahteraan Pengusaha *Home Industry* di Kota Medan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol. 23 (2) : 245 – 249.
- Billina, A., Sri, Waluyo., dan Diding, S. 2014. Kajian Sifat Fisik Mie Basah dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol. 4 (2) : 109-116.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2019. Jumlah Impor Tepung Terigu Tahun 2019. Jakarta.
- Bromokusumo, Aji C. 2013. *Peranakan Tionghoa Dalam Kuliner Nusantara*. PT Kompas Media Nusantara. Medan.
- Brotosudormo, T. H. P., Limantara, L., dan Heriyanto. 2019. *Kimia Analitik Instrumentasi*. Salemba Teknika. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 1996. SNI 01-4307-1996. Kerupuk Beras. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- _____. 2002. SNI 01-3541-2002. Margarin. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- Cordova, F. 2015. Eksperimen Pembuatan Pangsit Goreng dengan Penambahan Ikan Teri Nasi dan Wortel. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

- Dewi, Fitri K., Neneng Suliasih., dan Yudi Garnida. 2016. Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Berbagai Suhu Pemanggangan. *Artikel Universitas Pasundan Bandung* : 1 - 21.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2017. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Dwidjoseputro, D. 1994. *Pigmen Klorofil*. Erlangga. Jakarta.
- Eviati dan Sulaiman. 2009. *Analisis Kimia Tanah, Tanaman, Air, dan Pupuk*. Balai Penelitian Tanah. Bogor.
- Fauziyah. 2014. Pengaruh Substitusi MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan Pure Bayam (*Amaranthus Spp*) pada Hasil Jadi Kulit Pangsit. *Ejournal-boga*. Vol 3 (2) : 16 – 25.
- Goesaert, H., K. Brijs, W.S. Veraverbeke, C.M. Courtin, K. Gebruers, J.A. Delcour. 2005. Wheat Flour Constituents : How They Impact Bread Quality, and How to Impact Their Functionally. *Trends in Food Science & Technology*. Vol 16 (1 - 3) : 12 – 30.
- Gopalakrishnan, L., K. Doriya., & Kumar, D.S. 2016. *Moringa oleifera*: A review on nutritive importance and its medicinal application. *Journal Food Science and Human Wellness*. 5 (2) : 49 – 56.
- Grande, F., O. Parisi, R.A. Mordocco, C. Rocca, F. Puoci, L. Scrivano, A.M. Quintieri, P. Cantafio, S. Ferla, A. Brancale, C. Saturnino, M.C. Cerra, M.S. Sinicropi, and T. Angelone. 2016. Quercetin Derivatives as Novel Antihypertensive Agents: Synthesis and Physiological Characterization. *European Journal of Pharmaceutical Sciences*, 82: 161-170.
- Gross, J. 1991. Pigment in Vegetables, Chlorophylls and Carotenoids. dalam Arfandi, A. & Yenni, D. Proses Pembentukan Feofitin Daun Suji Sebagai Bahan Aktif Photosensitizer Akibat Pemberian Variasi Suhu. *Pillar of Physics*, 1: 68-76.
- Gunawan, Aloysius, M.T.M., dan Rahayu, A. 2003. Analisis Pangan Penentuan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada Minyak Kedelai dengan Variasi Menggoreng. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi* Vol. 6 (3) : 13 – 16.
- Hardiyanti, F. 2015. Pemanfaatan Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Sediaan Hand and Body Cream. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.

- Haryadi. 1990. *Pengaruh Kadar Amilosa Beberapa Jenis Pati terhadap Pengembangan Higrokopositas dan Sifat Inderawi Kerupuk*. Lembaga Penelitian Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Haryanti, P., Setyawati, R., Wicaksono, R. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Suspensi Pati serta Konsentrasi Butanol terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa dari Tapioka. *AGRITECH*. Vol. 34 (3) : 308 – 315.
- Hastuti, S., Suryawati, S., dan Maflahah, I. 2015. Pengujian Sensoris Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *AGROINTEK*. Vol. 9 (1) : 71 – 75.
- Herawati, H. 2010. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30 (1) : 2011.
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi *Food Ingredient* dari Tapioka Termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31 (2) : 68 – 76.
- Hidayati, N. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan Puree Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas* L) Terhadap Mutu Kulit Pangsit. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Hohakay, J.J., Julius, P., dan Adithya, Y. 2019. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kadar Flavonoid Daun Sesewanua (*Clerodendron squamatum* Vahl.). *Pharmacon*. Vol. 8 (3) : 748 – 757.
- Huda, N., Ang, L., Chung, X.Y., and Herpandi. 2010. Chemical Composition, Colour, and Linear Expansion Properties of Malaysian Commercial Fish Cracker (Keropok). *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. Vol. 3 (5) : 473 – 482.
- Ilma, P.R.A., Nocianitri, K.A., Hapsari, N.M.I. 2019. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai terhadap Karakteristik Kamaboko Ikan Barramundi (*Lates calcalifer*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 8 (3) : 313 – 322.
- Ilna, A.D., dan Ismawati, R. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Waktu Inkubasi terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt. *E-Journal Boga*. Vol. 4 (3) : 151 – 159.
- Iskandar, J.M., Wahjuningsih, S.B., Putri, A.S. 2021. Karakterisasi Kulit Pangsit Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var Ayamurasaki) dan Tepung Terigu terhadap Fisikokimia. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Jamaluddin. 2018. *Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan*. Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar. Makassar.

- Jin, L., Zhang, Y., Yan, L., GGuo, Y., dan Niu, L. 2012. Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Bulb Extracts of Six *Lilium* Species Native to China. *Molecules*. 17 : 9361 – 9378.
- Kartikorini, N., dan Frastika, E. Y. 2019. Efektivitas Vitamin C Pada Daun Kelor Terhadap Bilangan Peroksida Dari Minyak Jelantah. *The Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory*. Vol. 2 (2).
- Kasolo, J.N., Bimenya, G.S., Ojok, L., Ochieng, J., and Jasper, W.O. 2010. Phytochemicals and Uses of *Moringa oleifera* Leaves in Uganda Rural Communities. *Journal of Medicinal Plants Research*. Vol. 4 (9) : 753 – 757.
- Kaswanto, I.N., Desmelati., Dewita., Diharmi, A. 2019. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Kerupuk Pangsit dengan Penambahan Tepung Tulang Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Agroindustri Halal*. Vol. 5 (2) : 141 – 150.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Kholis, N., dan Hadi, F. 2010. Pengujian Bioassay Biskuit Balita yang Disuplementasi Konsentrat Protein Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Model Tikus Malnutrisi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 11 : 144 – 151.
- Koeswardhani. 2008. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Universitas Terbuka. Tangerang.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. eBook Pangan.
- Krisnadi. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia. Blora.
- Kurniasih. 2013. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Kusnadi, D. C., Bintoro, V. P., dan Al-Baarri, A. N. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1 (2) : 28-31.
- Langi, P., Yudistira, A., Mansauda, K.L.R. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Karang Lunak (*Nepthea* sp.) dengan Menggunakan Metode DPPH (*1-1-difenil-2-pikrilhidrazil*). *Pharmacon*, 9: 425-431.
- Linardi, G.F., Kuswardani, I., dan Setijawati, E. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk pada Berbagai Proporsi Tapioka dan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol 12 (2) : 101 – 106.

- Lindriati, T., Belgis, M., dan Annisafitri. 2022. The Application of Lamp Dryer on Production of Moringa (*Moringa oleifera*) Leaf Flour. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 10 (2) : 83 – 92.
- Manley, D.J.R. 1998. *Biscuits, Cookies, and Crackers Manufacturing Manuals*. Woodhead Publishing Ltd. England.
- Misra, A., Srivastava, S., & Srivastava, M. 2014. Evaluation of anti diarrheal potential of *Moringa oleifera* (Lam.) leaves. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. 2(5) : 43 – 46.
- Muchsiri, M., Idealistuti, dan Ambiyah, R. 2018. Penambahan Tepung Daun Kelor pada Pembuatan Kerupuk Ikan Sepat Siam. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*. Vol. 7 (1) : 49 – 63.
- Muchtadi, T. R., dan Fitriyono, A. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, Deddy. 2013. *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*. Alfabeta. Bandung.
- Mulyana, Susanto, W.H., dan Purwantiningrum, I. 2014. Pengaruh Proporsi (Tepung Tempe Semangit : Tepung Tapioka) dan Penambahan Air terhadap Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 (4) : 113 – 120.
- Muniroh, H. 2019. Pengaruh Substitusi Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr) dan Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita*) Terhadap Sifat Organoleptik Pangsit Goreng. *E-Journal Tata Boga*. Vol 8 (1) : 215 – 225.
- Murdiasa, P.Y., Suparthana, I.P., dan Ina, P.T. 2021. Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Siomay Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 10 (2) : 235 – 245.
- Nadhiroh, U., dan Susanto, W.H. 2017. Pengaruh Volume Minyak Goreng dan Bentuk Biji Edamame (*Glycine max* Linn. Merrill) Terhadap Karakteristik Produk Edamame Goreng Metode Penggorengan Vakum. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 5 (1) : 26 – 35.
- Normasari, R.Y. 2010. Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies. [Skripsi] Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.

- Novriani, Ade. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik Patty Burger Ikan Gabus (*Channa striata*). [Skripsi] Universitas Andalas. Padang.
- Nurani, D., Irianto, H., dan Hapsari, H. 2013. Kajian Tingkatan Penyerapan Minyak Goreng oleh Tepung Penyalut Kacang Keriting. Institut Teknologi Indonesia. Tangerang Selatan.
- Oktavia, Nia. 2020. Pengaruh Tingkat Pencampuran Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Cookies. [Skripsi] Universitas Andalas. Padang.
- Pertiwi, Hani. 2016. Ekstraksi Fotosensitizer Feofitin dari Daun Pepaya (*Carica papaya* L.) dan Aplikasinya sebagai Fotodegradasi Zat Warna *Remazol Brilliant Blue R* (RBBR). [Skripsi] Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Putra, S.R. 2015. *Pengantar Ilmu Gizi dan Diet*. D-Medika. Yogyakarta.
- Rabeta, M.S., and Faraniza, N. 2013. Total Phenolic Content and Ferric Reducing Antioxidant Power of The Leaves and Fruits of *Garcania atrovirdis* and *Cynometra cauliflora*. *International Food Research Journal*, 20: 1691- 1696.
- Rahman, A.M. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik TepungTapioka dan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahman, Fadly. 2011. *Rijsttafel : Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870 – 1942*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Reda, S.Y. 2011. Evaluation of Antioxidants Stability by Thermal Analysis and its Effect in Heated Edible Vegetable Oil. *Ciencia e Tecnologia de Alimentos*. 31 (2) 475 – 480.
- Risti, Y dan Rahayuni, A. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan, dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. (Tepung Komposit : Tepung Mocaf, Tapioka, dan Maizena). *Journal of Nutrition College*. 2(4) : 696 – 703.
- Rosiani, N., Basito., Widowati, E. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan *Microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. 8 (2) : 84 – 98.

- Rosyidah, A.Z. 2016. Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *E-Journal Boga*. Vol. 5 (1) : 17 – 22.
- Salam, Aziza R., Haryotejo, B., Mahatama, E., dan Fakhrudin, U. 2012. Kajian Dampak Kebijakan Perdagangan Tepung Terigu Berbasis SNI. *Jurnal Standarisasi*. Vol 14 (2) : 117 – 134.
- Salampessy, R.B.S. 2012. Pembuatan konsentrat protein ikan (KPI) lele dan aplikasinya pada kerupuk pangsit. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Vol. 2 (2) : 97 – 104.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung MOCAF Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Lily Publisher. Yogyakarta. 118 hal.
- Saputra, R., Widiastuti, I., Nopianti, R. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Kerupuk Pangsit dengan Kombinasi Tepung Ikan Motan (*Thynnichthys thynnoides*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 5 (2) : 167 – 177.
- Sari, Kurniawati. 2005. Studi Kemampuan Pengikatan Kolesterol oleh Ekstrak Daun Suji (*Pleomele angustifolia* N.E Brown) dalam Simulasi Sistem Pencernaan In Vitro. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Subagio, A. 2006. *Ubi Kayu : Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan*. Gramedia, Jakarta.
- Sudibyo, Agus. 1996. Vitamin E dari Minyak Sawit dan Sifat-Sifat Gizinya. *Warta IHP*. Vol. 13 (1-2) : 34 – 82.
- Suhartini, T., Zakaria., Pakhri, A., dan Mustamin. 2018. Kandungan Protein dan Kalsium pada Biskuit Formula Tempe dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Pangan*. Vol. 25 (1) : 64 – 68.
- Supardi, dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Produk Pangan*. Penerbit Alumni. Bandung.
- Suroso, A.S. 2013. Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. Vol. 3 (2) : 72 – 88.

- Susanti, M.R. 2007. Diversifikasi Produk Opak dengan Penambahan Daging Ikan Layur (*Trichiurus*). [Skripsi] Program Studi Hasil Perikanan, Fakultas Teknologi Industri, Institut Sains dan Teknologi AKPRIND. Yogyakarta.
- Susanty, Ridnugrah N.A, Chaerrudin A, dan Yudistirani S.A. 2019. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Zat Tambahan Pembuatan Moisturizer. Seminar Nasional Sains Dan Teknologi 2019 1 Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta, 16 Oktober 2019, 1–7.
- Syafrida, M., Darmanti, S., dan Izzati, M. 2018. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Kadar Air, Kadar Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun dan Umbi Rumput Teki (*Cyperus rotundus* L.). *Bioma*. Vol. 1 (20).
- Syamsir, C. Hariyadi, P., Fardias, D. Andarwulan, N., dan Kusmandar, F. 2011. Karakteristik Tapioka dari Lima Varietas Ubi Kayu (*Manihot utilisima* Crantz) Asal Lampung. *Jurnal AGROTEK*. Vol. 5 (1) : 93-105.
- Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan ke-1*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Tapun, Maria Liko Kewa. 2021. Pengaruh Penambahan Irisan Daun Kelor (*Moringa oleifera* L) Terhadap Karakteristik *Crackers*. [Skripsi] Universitas Andalas. Padang.
- Trisnawati, Y., dan Mutaqien, I. 2021. *Berjuta Manfaat Kelor*. Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian. Bogor.
- Tukiran., Miranti, M.G., Dianawati, I., dan Sabila, F.I. 2020. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) dan Buah Bit (*Beta vulgaris* L.) Sebagai Bahan Tambahan Minuman Suplemen. *Jurnal Kimia Riset*. Vol. 5 (2) : 113 – 119.
- Saputra, R., Widiastuti, I., dan Nopianti, R. 2016. Karakteristik Fisio-Kimia dan Sensori Kerupuk Pangsit Dengan Kombinasi Tepung Ikan Motan (*Thyunnichthys thynnoides*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol 5 (2) : 167 – 177.
- Wahyuningtyas, N., Basito, dan Atmaka, W. 2014. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris kerupuk berbahan baku tepung terigu, tepung tapioka dan tepung pisang kepok kuning. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 3 (2) : 76 – 85.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. M-Brio Press. Bogor.

- Winarno, F.G. 2018. *Tanaman Kelor (Moringa oleifera) Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiranti, S., Murtiningsih., dan Listyawati, F.D. 2019. Karakterisasi Mie Merah *Gluten Free* dari Tepung Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) dan Tepung Mocaf dengan Penambahan Gliserol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 3 (2) : 135 – 143.
- Yeniza dan Asmara, A.P. 2019. Penentuan Bilangan Peroksida Minyak RBD (*Refined Bleached Deodorized*) Olein PT.PHPO dengan Metode Titrasi Iodometri. *AMINA*. Vol. 1 (2) : 79 – 83.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.
- Yuliantari, N.W.A., Widarta, I.W.R., Permana, I.D.G.M. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona muricate L.*) Menggunakan Ultrasonik. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. Vol. 4 (1) : 35 – 42.
- Zeb, A. 2019. *Food Frying : Chemistry, Biochemistry, and Safety*. John Wiley and Sons Ltd. UK.
- Zuhra, C.F. 2006. *Cita Rasa (Flavour)*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatra Utara. Medan
- Zuhra, S.L., B. Dwiloka., dan Mulyani, S., 2013. Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik pada Ayam Goreng. *Animal Agricultusre*. Vol. 2 (1) : 253 – 260.

