

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547-2-2008. *Kembang Gula. Kembang Gula-Bagian 2:Lunak*, 1.Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 3141-1-2011. *Susu Segar-Bagian 1:Sapi*, 1.Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Achroni, D. (2013). *Kiat Khusus Usaha Ternak Sapi Perah Skala Kecil*. Trans Idea Publishin
- Adimah. 2019. Pengaruh Konsentrasi Daun Kelor terhadap Mutu Roti Tawar. Skripsi. Universitas Mataram. Mataram.
- Afriandi., Lahming, dan Subari Yanto. 2018 . Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiacal Inn*) dengan Variasi Buah Naga Menjadi Permen fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 4:119-125 . Fakultas teknik. Universitas Negeri Makassar
- Alakali, J.S., Kucha, C.T., and Rabi, I.A., 2015. "Effect of drying temperature on the nutritional quality of Moringa oleifera leaves". *African journal of food science*, 9(7), pp. 395-399.
- Almatsier S. 2011. *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. PT Gramedia Pustaka Umum: Jakarta.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Amir, F., Noviani, E., dan Widari, N. S. 2017. Pembuatan Permen Susu Kambing Etawa dengan Menggunakan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula. *Jurnal Teknik UNIPA*, 15(1): 43-50.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan Dengan Penambaha Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 79.
- Anggraeni, M. (2017). Sifat Fisikokimia Roti Yang Dibuat Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu Yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 52–56.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Arista, W. N., Nur, M. A., & Sinaga, B. (2022). Standarisasi Simplisia Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) dri Desa Luwung Sidoarjo dengan Menggunakan Pengeringan Food Dehydrator. *Jurnal Farmasi dan Herbal*, 80-84.
- Asare, S. N., Ijong, F. G., Rieuwpassa, F. J., & Setiawati, N. P. (2018). Penambahan Hidrolisat Protein Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) Pada Pembuatan Biskuit. *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 4(1), 10–18.
- Astuti, S., Zulferiyenni, dan N. N. Yuningsih. 2015. Pengaruh Formulasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Permen Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 20 (1): 25-37.

- Bhagawan, W. S., Atmaja, R. R. D., & Atiqah, S. N. (2017). Optimization and Quercetin Release Test of Moringa Leaf Extract (*Moringa oleifera*) in Gel-Microemulsion Preparation. *Journal of Islamic Pharmacy*, 2(2), 34.
- Cacho, N. T., & Lawrence, R. M. (2017). *Innate Immunity and Breast Milk*. *Front. Immunol.*, 8:584.
- Dima, L.R.H, 2016. "Uji aktivitas antibakteri ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* L.) terhadap bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*," *Pharmacon*, 5(2).
- Eril, Y. 2017. *Pengaruh Perbandingan Sari Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L) dengan Ekstrak Kulit Manggis Terhadap Karakteristik Permen Jelly*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Estiasih, T. Harijono. Waziroh, E. Fibrianto, K. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta. Hal : 37-163.
- Falowo, A.B., Mukumbo, F.E., Idamokoro, E.M., Lorenzo, J. M., Afolayan, A. J., & Muchenje, V. (2018). Multi-functional application of *Moringa oleifera* Lam. in nutrition and animal food products: A review. *Food Research International*, 106, 317-334.
- Faradillah, N. (2017). Karakteristik Permen Karamel Susu Rendah Kalori Dengan Proporsi Sukrosa Dan Gula Stevia (*Stevia Rebaudiana*) Yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 39–42.
- Fatmawati., F. Marcellia dan Y. Badriyah. 2020. Pengaruh ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* L.) terhadap kualitas yoghurt. *Jurnal Indobiosains*. 2 (1): 21 – 28.
- Fitriani, O. S., Putra, F. A., Yesti, Y., Saputra, H. A., dan Wirasti, N. 2023. Potensi Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam) dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri (*Propionibacterium acnes*). *Human Care Journal*, 8(2), 291-297.
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K., & Kumar, D. S. (2016). *Moringa oleifera*: A review on nutritive importance and its medicinal application. *Food Science and Human Wellness*, 5(2), 49–56.
- Harjanti, D. W. (2021). Pengaruh Lama Pemaparan Ozon Terhadap Kualitas Mikrobiologi dan Kandungan Nutrisi Susu Kambing Peranakan Ettawa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1), 189–193.
- Hasim, Y. Y. Arifin, D. Andrianto, dan D. N. Faridah. (2019). Ekstrak Etanol Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) sebagai antioksidan dan antiinflamasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(3): 86-93.
- Hasanah, I. 2018. *Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor dan Sari Stroberi Terhadap Karakteristik Permen Susu*. [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Hassmy, N. P., Abidjulu, J., dan Yudistira, A. 2017. Analisis Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi yang Optimal. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(4), 67–74.
- Jauhari, M. T., Santoso, S., & Anantanyu, S. (2019). *Asupan protein dan kalsium serta aktivitas fisik pada anak usia sekolah dasar*. *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(2), 79–88.

- Jusnita, N dan Syurya W. 2019. Karakterisasi Nanoemulsi Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.). *Jurnal Sains Farmasi dan Klinis*, 6: 16-24.
- Kamilatussaniah., Yuniastuti, A., dan Iswari, R. S. 2015. Pengaruh Suplementasi Madu Kelengkeng terhadap Kadar TSA dan MDA Tikus Putih yang Diinduksi Timbal (Pb). *Jurnal MIPA*, 38(2), 108-114.
- Kenconoajati , H dan Rofi'Rukman, N. 2019. “Daya Hambat Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap *Aeromonas Hydrophila*: Studi Awal Untuk Pengobatan Aeromoniasis.,” *J. Aquac. Sci.*, 4(1). 12–20
- Krisnadi, A. D. (2015). *Kelor Super Nutrisi*. Blora: Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia.
- Kusnandar, Feri.,(2021). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Leone, A., Spada, A., Battezzati, A., Schiraldi, A., Aristil, J., & Bertoli, S. (2015). Cultivation, genetic, ethnopharmacology, phytochemistry and pharmacology of *Moringa oleifera* leaves: An overview. *International Journal of Molecular Sciences*, 16(6), 12791–12835.
- Mardiana, L. (2013). *Umbi ajaib tumpas penyakit : Kanker diabetes, hipertensi, stroke, kolesterol, dan jantung*. Penebar Swadaya.
- Marlina, M., Wijaya, M., & Kadirman, K. (2019). Pengaruh Penambahann Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Mutu Permen Karamel Susu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1), 85.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Nugraheni, M. 2014. Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Pelczar., M.J.(2019). *Dasar-dasar mikrobiologi*. Universitas Indonesia,
- Persagi. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komputindo.
- Putri, E. (2016). Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan. *Chempublish Journal*, 1(2), 14–20.
- Ramadhan, 2012. *Pembuatan Permen Hard Candy Yang Mengandung Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi*. [Skripsi]. Departemen Teknik Kimia, Fakultas Teknik Uneversitas Indonesia, Depok.
- Rofiah, A., & Machfudz, A. (2014). Kajian Dosis Sukrosa Dan Sirup Glukosa Terhadap Kualitas Permen Karamel Susu. *Nabatia*, 11(1), 55–65.
- Samudra, M.G. 2019. *Pengaruh Perbedaan Penambahan Konsentrasi Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Permen Keras*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Saputra A, Arfi F, Yulian M., 2020, Analisis Fitokimia dan Manfaat Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*). 2(3):114–9.

- Saramoya, S. (2015). Eksperimen Pembuatan Permen Karamel Susu Substitusi Ekstrak Ubi Jalar Ungu Dan Ekstrak Rimpang Jahe Gajah Skripsi. *Food Science and Culinary Education Journal*, 165.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas Press University.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. PT Penerbit IPB Press.
- Sistanto, E. Sutrisno, dan R. Saepudin. 2014. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Susu (Karamel) Rasa Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) dan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*). *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 9 (2): 81-90
- Sudaryati. 2013. Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata Linn.*) Terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*. 7 (2) : 199-213.
- Susanti, R. (2020). Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan Dan Penyimpanan (*The Quality of Milk and its Products on Several Processing and Storage*). 497–502.
- Sobhanardakani, S. (2018). Human health risk assessment of Cd, Cu, Pb and Zn through consumption of raw and pasteurized cow's milk. *Iranian Journal of Public Health*, 47(8), 1172.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Titi Mutiara et al. 2012. *Nutrient Content of Kelor (Moringa oleifera L.) Leaves Powder under Different Blanching Methods*. University of Brawijaya, Malang. *Food and Public Health* 2(6): 296-300.
- Umar, C. B. P. 2021. Penyuluhan Tentang Pentingnya Peranan Protein dan Asam Amino Bagi Tubuh di Desa Negeri Lima. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 1(3), 52-56.
- Umar, Razali, dan A. Novita. 2014. Derajat Keasaman dan Angka Reduktase Susu Sapi Pasteurisasi dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*. 8(1):43-46.
- Vanga, S. K., & Raghavan, V. (2018). How well do plant based alternatives fare nutritionally compared to cow's milk?. *Journal of Food Science and Technology*, 55(1), 10–20.
- Verawati., Sari, T.M., dan Savera, H. 2020. Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Fenolat Total dalam Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera Lam.*). *Jurnal Farmasi Indonesia*, 17: 90-97.
- Vinifera, E., Nurina, & Sunaryo. 2016. Studi Tentang Kualitas Air Susu Sapi Segar Yang Dipasarkan Di Kota Kediri. *Jurnal Fillia Cendekia*. 1(1): 34-38.
- Widodo Suwito. (2010). Bakteri yang sering mencemari susu: deteksi, patogenesis, epidemiologi, dan cara pengendaliannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29(3), 96–100.

Winarno. (2018). *Tanaman Kelor (Moringa oleifera) Nilai Gizi, Manfaat, Dan Potensi Usaha*. PT. Gramedia Pustaka Utama.

Zalizar, L., Sapitri, E. R., Putri, N. K., Winda, G., & Khoirun, L. (2016). Kualitas Permen Susu Kambing Peranakan Etawa (Pe) Berdasarkan Preferensi Konsumsi. *Seminar Nasional Dan Gelar Produk*, 49–55.

