

DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 1995. Kedelai. Yogyakarta : Kanisius.
- Agnes Irmayani Ester Bili, P. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Nugget Ayam (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Kupang).
- 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 Brawijaya*. 3: 125-130.
- Aminah S, Ramdhan T, Yanis M (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera*) . *Buletin Pertanian Perkotaan* Nomor 5 Volume 2. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta
- Aminah, Syarifah 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor *Moringa Oleifera*). *Jurnal Buletin Pertanian Perkotaan*, Vol 5 Nomor 2
- Andarwulan N., Kusnandar, D., dan Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. 327 hal.
- Anwar, F., Latif, S., Ashraf, M., Gilani, A. H., 2007. *Moringa Oleifera*: A Food Plant With Multiple Medicinal Uses. *Phytother. Res.* 21, 17–25
- AOAC Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods Of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. 17th ed. Washington D.C. AOAC:13.
- Astawan M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Solo : Tiga Serangkai
- Astawan, M. 2013. Jangan Takut Makan Enak: Sehat Dengan Makanan Tradisional. Jilid 2. PT Kompas Media Nusantara. Jakarta.
- Astuti, M, Meliala, Andreanya., Fabien, Dalais., Wahlq, Mark. 2000. Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia. *Asia Pacific J Clin Nutr* (2000) 9(4): 322–325. <http://iqbalali.com/2008/05/07/buat-tempe-yuuuuk/>. (Diakses pada tanggal 20 Agustus 2022).
- Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D., & Dahoklory, M. (2017). Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap karakteristik organoleptik dan kimia biskuit mocaf (modified cassava flour). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 52-58.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2015. Standar Mutu Tempe SNI 3144-2015 Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Cahyadi, W. 2006. Kedelai Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara. Bandung.
- Damongilala, L.J., 2009. Kadar Air dan Total Bakteri Pada Ikan Roa (*Hemirhamphus Sp.*) asap Dengan Metode Pencucian Bahan Baku Berbeda. *Jurnal Ilmiah Sains* 9(2):190-198.
- Dyah Ratna Budiani, dra., M.Si. 2020. Buku Saku: Pemanfaatan Tepung Daun Kelor Sebagai Komponen Makanan Pendamping Asi (MPASI) Padat Nilai Gizi. Surakarta : Universitas Sebelas Maret
- Fahey, J. W. 2005. *Moringa oleifera*: A review of the Medical Evidence for Its Nutritional, Therapeutic and Prophylactic Properties. *Trees for Life Journal* 2005, 1 - 5.

- Fuglie, L. 2001. *The Miracle Tree: The Multiple Attributs of Moringa*. Dakar.
- Gilang, M.S., 2019. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Permen Keras (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Hardiyanthi, F. 2015. Pemanfaatan Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Sediaan Hand and Body Cream. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Hasanuddin. Suharyono, S., Astuti, S., Rizal, S., dan Amilia, R. 2019. Pengaruh Tepung Terigu dan Penyimpanan Suhu Rendah terhadap Masa Simpan dan Sifat Sensori Tempe Kedelai Probiotik. *Jurnal Agroindustri*. 9 (1): 37-48.
- Hidayat, N. (2009). Tahapan proses pembuatan tempe. Universitas Brawijaya. Malang.[Indonesia].
- Ilona, A.D., dan Ismawati, R. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Waktu Inkubasi terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt. *EJournal Boga*.Vol.(3):151– 159.
- Kantja, I. N., Nopriani, U., & Pangli, M. (2022). Uji kandungan nutrisi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L) sebagai pakan ternak. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani*, 1(1), 1-7.
- Kasmidjo, R.B., 1990. Tempe : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kataren, S., 1986. Pengantar Teknologi Lemak Minyak Pangan. UI Press. Jakarta.
- Kemenkes TKPI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta:Kementerian Kesehatan RI.
- Krisnadi, A. D. 2015. Kelor Super Nutrisi. Blora. <http://kelorina.com/ebook.pdf>. Diakses 2 September 2022.
- Kurniasih. 2013. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Kurniawati, I., Fitriyya, M., & Wijayanti, W. (2018). Karakteristik tepung daun kelor dengan metode pengeringan sinar matahari. In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 1).
- Kusharyanto dan A. Budianto. 1995. Upaya Pengembangan Produk Tempe Dalam Industri Pangan. Yogyakarta. Simposium Nasional Pengembangan Tempe Dalam Industri Pangan Modern. Puslitbang Gizi.
- Kusnandar, F. (2019). Kimia pangan komponen makro. Bumi aksara.
- Lobo, A. T. D., Djasibani, H. R., Nahak, M., & Atakkari, A. (2023). pengaruh penambahan bubuk daun kelor terhadap kualitas organoleptik nugget ikan belang kuning (*Ceasio cuning*). *Partner*, 28(2), 257-265.
- Lumowa, S. V. ., & Nurani, I. (2014). Pengaruh Perendaman Biji Kedelai (*Glycine max*, L. Merr) Dalam Media Perasan Kulit Nanas (*Ananas comosus* (Linn.) Merrill) Terhadap Kadar Protein Pada Pembuatan Tempe. *Jurnal EduBio Tropika*, 2(2), 187–250.
- Muchtadi, Deddy. 2013. *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*. Alfabeta. Bandung.
- Novriani, Ade. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik Patty Burger Ikan Gabus (*Channa striata*). [Skripsi] Universitas Andalas. Padang.

- Nurcahyo H. 2011. Diktat Bioteknologi. Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nurhidayanti, A., Dewi, S. A., & Narsih, N. (2017). Pembuatan flakes dengan variasi tepung gandum dan tepung kelapa dalam upaya peningkatan mutu flakes. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 163-170.
- Prasetyo, A. S., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan tepung jagung (*Zea mays*) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1). Simi, R., dan Maspeke, P. N. S. 2022. Studi Pembuatan Meat Analog. *Journal Of Food Technology*, 4(2) : 158–171.
- Rabeta, M.S., and Faraniza, N. 2013. Total Phenolic Content and Ferric Reducing Antioxidant Power of The Leaves and Fruits of *Garcinia atrovirdis* and *Cynometra cauliflora*. *International Food Research Journal*, 20: 1691- 1696.
- Rahmawati, P. S., & Adi, A. C. (2016). Daya terima dan zat gizi permen jeli dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 86-93.
- Rompas, R. A., Edy, H. J., & Yudistira, A. (2012). Isolasi dan identifikasi flavonoid dalam daun lamun (*Syringodium isoetifolium*). *Pharmakon*, 1(2).
- 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.
- Santy, 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.
- Saputra, B. (2020). Pengaruh Penambahan Teung Kulit Biji Kedelai Terhadap Mutu Tempe Yang Dibuat Kedelai Kupas Kering. 2–4.
- Sarwono. 2005. Membuat Tempe dan Oncom. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Schwarz, D. 2000. Water Clarification Using *Moringa Oleifera*. Gate Technical Information W1e. (<http://www.gate-international.org>)
- Setyaningsih, D., A. Apriantono., dan P.M. Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB.Press. Bogor. 177 Hal.
- Simi, R., Maspeke, P. N., & Lasindrang, M. (2022). Studi Pembuatan Meat Analog. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2), 158-171.
- Sine, Y. dan Soetarto, E. 2018. Isolasi dan identifikasi kapang *Rhizopus* pada Tempe Gude (*Cajanus cajan* L.). *Jurnal Pertanian Konservasi LAhan Kering*. 3(4): 67–68. Stia, R., dan Saefuddin, A. 2011. Isolasi *Rhizopus Oligosporus* pada Beberapa Inokulum Tempe di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Molekul*. 6(2): 93–104.
- SNI. (2015). Tempe Kedelai. Jakarta: Badan Standar Nasional SNI 3144:2015
- Snyder, H.E. and W. Know, T. 1987. Soybean Utilization. an AVI Book. Published by van Nostrand Reinhold company, New York.

- Suciati, A. 2012. Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi terhadap Kandungan HCN pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis* L.). [Skripsi]. Makassar: Fakultas Pertanian Universitas
- 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.
- Sulistiani, H. R., Handayani, S., dan Artini, P. 2014. Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Kedelai Hitam (*Glycine Soja*), Koro Hitam (*Lablab Purpureus*. L.), dan Koro Kratok (*Phaseolus Lunatus*. L.). *Jurnal Biofarmasi*. 12(2): 62–72.
- Suprihatin. (2010). *Teknologi Perpindahan Massa dalam Perancangan Proses Reaksi*. Surabaya:Universitas Negeri Surabaya.
- Surono, I. 2016. *Probiotik, Mikroorganisme dan Pangan Fungsional*. Yogyakarta: CV Budi Utama
- Syukri, D. 2021. *Bangan Alir Analisis Proximat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Tapun, Maria Liko Kewa. 2021. *Pengaruh Penambahan Irisan Daun Kelor (Moringa oleifera L) Terhadap Karakteristik Crackers*. [Skripsi] Universitas Andalas. Padang.
- 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.
- Wiguna, I. (2018). *Pasar dan khasiat kelor*. PT Tribus Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas UniversityPress. Padang. Hal 3 - 4.