

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standar Nasional. 2011. SNI 3451:2011. *Tapioka*. Badan Standar Nasional
- _____. 2013. SNI 01-2908-2013. *Dendeng Sapi*. Badan Standar Nasional
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist*. Washington: Association of Official Analytical Chemists
- Amiarso. 2003. Pengaruh Penambahan Daging Ikan Kambing-kambing (*Abalistes steilatus*) terhadap Mutu Kerupuk Gemblong Khas Kuningan Jawa Barat. [Skripsi]. Fakultas Pertanian dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor. 69 hal.
- Aminah, S., Ramdhan, T., dan Yanis, M. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*. Vol. 5 (2): 35-44
- Anwar, F., Latif, S., Ashraf, M., Gilani, A. H., 2007. *Moringa Oleifera: A Food Plant With Multiple Medicinal Uses*. *Phytother. Res.* 21, 17–25
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Dwi, E. K. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap karakteristik The Herbal Daun Katuk. *Jurnal Tugas Akhir*. Jakarta: Universitas Pasundan.
- Firdausni and Anova. I. T. 2015. Pemanfaatan Daun Ubi kayu Menjadi Dendeng Sebagai Makanan Alternatif Vegetarian Pengganti Protein. *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 5 (1): 61-69
- Guci, F. S. 2019. *Pengaruh Penambahan Bubuk Jamur Tiram (Pleorotus ostreatur) terhadap Karakteristik Dendeng Daun Ubi Kayu (Manihot esculenta)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Handoyo, M. P. 2010. Laju Oksidasi Dendeng Giling Kering Oven Selama Penyimpanan [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hariadi, H. 2017. Analisis Kandungan Gizi dan Organoleptik *Cookies* Tepung Mocaf dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Agrotek Indonesia* 2 (2): 98-105.

- Harris, H. 2001. Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka untuk Pengemas Lempuk. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. Bengkulu. Vol. 3 (2): 99-106
- Hartesi, B., Sriwidodo, Abdassah, M., dan Chaerunisaa, A. Y. 2016. Starch as Pharmaceutical Excipient. *International Journal Pharmacy Science Review and Research*. Vol. 14: 59-64
- Hermansyah, R. 2010. *Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. 1-253 hal.
- Krisnadi, A. D. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. E-Book. Kandangan Blora: Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia. 127 hal.
- Kurniawati, I. Fitriyya, M. dan Wijayanti. 2018. Karakteristik Tepung Daun Kelor dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*. Vol. 1: 238-243.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat: Jakarta. 264 hal.
- Legowo, A. M., Soepardie, Miranda, R., Anisa, I. S. N., dan Rohidayah, Y. 2002. Pengaruh Perendaman Daging Pra Kyuring dalam Jus Daun Sirih Terhadap Ketengikan dan Sifat Organoleptik Dendeng Sapi Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 13 (1): 64-69
- Manggara, A. B. dan Shofi, M. 2018. Analisis Kandungan Mineral Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) Menggunakan Spektrometer XRF (X-Ray Fluorence). *Akta Kimindo* Vol. 3 (1): 104-111.
- Mukhriani, Nurlina, Pratiwi, A. N., Rayf, A. 2015. Uji Efektivitas Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Darah pada Mencit (*Mus musculus*) Jantan. *JF FIK UINAM*. Vol. 2 (3): 115-120.
- Mustafa, A. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *Jurnal AGROINTEK*. Vol. 9 (2): 127-134
- Nathania, J. Liem, S. S., William, I., dan Suseno, T. I. P. 2017. Curing. *Seri Teknologi Hasil Hewani Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya*. Vol. D: 2

- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., Budijanto, S. 2015. Beras Analog Sebagai Pangan Fungsional dengan Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Gizi Pangan*. Vol. 10 (3): 225-232
- Normasari, R. 2010. *Kajian Penggunaan Tepung MOcaf (Modified Cassava Flour) sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nurainy, F. Sugiharto, R. dan Sari, D. W. 2015. Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka dan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus oestreatus*) Terhadap Volume Pengembangan, Kadar Protein dan Organoleptik Kerupuk. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian* 20 (1): 1-14
- Nurchayati, E. 2014. *Khasiat Dahsyat Daun Kelor: Membahas Tentang Manfaat dan Khasiat yang Terdapat Dalam Daun Kelor*. Jakarta: Lembar Langit Indonesia. 127 hal
- Nurlaila, Sukainah, A., Amiruddin. 2016. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scmberomorus sp.*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 2: 105-113
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo
- Rudianto, Syam, A., dan Alharini, S. 2013. Studi Pembuatan Dan Analisis Zat Gizi Pada Produk Biskuit *Moringa oleifera* dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. [Skripsi]. Makasar: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.
- Rosiani, N., Basito, dan 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*, VIII (2): 88-98.
- Shita, A. D. P. S., dan Sulistiyani. 2010. Pengaruh Kalsium Terhadap Tumbuh Kembang Gigi Geligi Anak. *Stomatognatic (J. K. G. Unej)* 7 (3): 40-44.
- Sudarmadji, S. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty. 160 hal

Suryaningsih, L. Gumilar, J., Pratama, A. 2017. Respon Persentase Hati Sapi Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak dan Susut Masak Sosis Daging Sapi. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol. 17 (2): 77-81

Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia. 9 hal.

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

Veerma. M., Setiyono, dan Rusman. 2013. Metode Pengeringan dan Konsentrasi Bumbu Serta Lama Perendaman Dalam Larutan Bumbu Terhadap Kualitas Fisik dan Sensori Dendeng Babi. *Buletin Peternakan*. Vol. 37 (1): 34-40

Wiguna, I. 2018. *Pasar & Khasiat Kelor*. Jakarta: Trubus Swadaya 170 hal.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yenrina. R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. Hal. 3-4

