

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2894-1992. *Cara Uji Makanan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- _____. 2011. SNI 01-2973-2011. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [Badan] Pusat Statistik (BPS). 2015. *Luas Panen, Produktivitas, dan Produksi Ubi Kayu Provinsi Sumatera Barat*. Badan Pusat Statistik. Padang.
- [ITIS] Integrated Taxonomic Information System. 2015. *Taxonomic Hierarchy : Manihot esculenta*. <https://www.itis.gov>. [9 April 2019].
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Assosiaciation of Official Analytical. Inc. Washington D.C. p.185-189.
- Arif, M., Rahman, N., Supriadi. 2018. Uji antioksidan Ekstrak Buah Kluwih (*Artocarpus communis*). *Jurnal Akademika Kim*. 7(2): 85-90.
- 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.
- 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.
- Departemen Kesehatan RI. 1992. Undang-Undang Kesehatan No. 23 Tahun 1992. Tentang Kesehatan. Jakarta.
- Dewi F.K., Suliasih N., dan Garnida Y. 2016. Pembuatan *Cookies* dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Berbagai Suhu Pemanggangan. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Dewi, W.K., N. Harun, dan Y. Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan Daun Katuk (*Sauropus adrogynus*) dalam Pembuatan The Herbal dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Jom Faperta*. Vol 4(2).
- Dewi, D.P. 2018. Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Pada Cookies Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, dan Kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*. ISSN 2598-7844. Vol 1(2): 104-112.
- Diniyah, N., Achmad S, Riri N.L.S, Nugraha Y. 2018. Sifat Fisikokimia, dan Fungsional Pati dari Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Varietas Kaspro dan Cimanggu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. Vol 15 (2):80-90.

- Efendi, P.J. 2010. Kajian Karakteristik Fisik Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) Varietas Malang-I dan Varietas Mentega dengan Perlakuan Lama Fermentasi. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Efizal, D. 2018. Studi Karakteristik Fruit Leather Pisang (*Musa paradisiaca* L.) “Masak Sehari” dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Endasari, R., dan Nugraheni, D. 2012. Pengaruh Berbagai Pengolahan Sari Kedelai terhadap Penerimaan Organoleptik. Prosiding Seminar Nasional Optimalisasi Pekarangan. Semarang.
- Eviati dan Sulaiman. 2009. *Analisis Kimia Tanah, Tanaman, Air, dan Pupuk*. Balai Penelitian Tanah. Bogor.
- 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.
- Faridah, A pada K.S Yulastri dan Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilod 3 untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Fellows P.J. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. England: Woodhead Publishing.
- Fitriana, W.D., Ersam, T., Shimizu, K., dan Fatmawati, S. 2015. Antioxidant Activity of *Moringa oleifera* Extracts. *Indonesia Journal Chemistry*. Vol. 16 No. 3 Hal.297 – 301.
- Fuglie, L. 2001. *The Miracle Tree: The Multiple Attributes of Moringa*. Dakar.
- Gardjito, M., A. Djuwardi, dan E. Harmayani. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana. Jakarta.
- Hanafi, A. 1999. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Proses Pembuatan Cookies yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau. [Skripsi]. FATETA-IPB. Bogor
- Hersoelistyorini, W., S.S. Dewi dan A.C. Kumoro. 2015. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. Di dalam : *Diseminasi Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat untuk Meningkatkan Kualitas Pendidikan*. Prosiding Bidang Teknik dan Rekayasa The 2nd University Research Colloquium. Semarang 29 Agustus 2015. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Hutagalung, H., H.A.R. Damanik, M. Manik, M. Karim, dan R.A. Ganie. 2007. *Ilmu Gizi Dasar*. Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Kadri, A. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Tepung Biji Ketapang (*Terminalia catappa*, L.) Terhadap Karakteristik Cookies. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Kosasih, E., Setiabudi, T. 2004. *Peran Antioksidan pada Lanjut Usia*. Pusat Kajian Nasional Masalah Lanjut Usia.
- Krisnadi. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia. Blora.
- Kurniasih. 2013. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Latief, M., F, Tafzi.,A, dan Saputra. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Bagian Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*.
- Lin J.H., H. Singh, Y. T. Chang, dan Y. H. Chang. 2011. Factor Analysis of The Fuctional Properties of Rice Flour From Mutant Genotypes. *Journal Food Chemistry* 126 : 1108 - 1114.
- Manley, D.J.R. 2000. *Biscuit, Cracker, and Cookies. Third Edition*. CRC Press. New York.
- Martoyo, Y.P., D. R. Haryadi, dan P.W. Rahayu. 2014. Kajian Standar Cemaran Mikroba Dalam Pangan di Indonesia. *Jurnal Standarisasi*. Vol 16(2) : 113-124.
- Matz, S.A. 1987. *Cookies and Creakers, Ellis Horwood Liimited*. Chiecester Publisher. United Kingdom.
- Mendieta-Araica B, Spörndly E, Reyes-Sánchez N, Salmerón-Miranda F, Halling M. 2013. Biomass Production and Chemical Composition of Moringa oleifera Under Different Planting Densities and Levels of Nitrogen Fertilization. *Agroforest. Syst.* 87 : 81-92.
- Mishra, Satya P., Singh, P. dan S. Singh. 2012. Processing of Moringa oleifera Leaves for Human Coonsumption. *Bull. Env. Journal Pharmacol Life Sci.* Volume 2 (1) : 28-31.
- Nurani, S., dan S.S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 50-58.
- Oyewo EB, Adetutu A, Ayoade A, Adesoka , Akanji MA. 2013. Repeated Oral Administration of Aqueous Leaf Extract of Moringa oleifera modulated immunoactivities in Wistar Rats. *Journal of Natural Sciences Research*. 2013;3(6) : 100-109.

- Paran, S. 2009. *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, dan Kue Kering*. Kawan Pustaka. Jakarta.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Richana, N. 2012. *Ubi Jalar dan Ubi Kayu: Botani, Budidaya, Teknologi Proses, Teknologi Pasca Panen*. Nuansa. Bandung.
- Rosyidah, A.Z. 2016. Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *E-journal Boga*, 5(1): 17-22.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Kayu, Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Ubi kayu (Manihot utilisima) Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pangan Pengganti Terigu*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Saffan, S.E.S. and El-Mousallamy, A.M.D. 2008. Allelopathic effect of *Acacia raddiana* leaf extract on the phytochemical contents of germinated *Lupinus termis* Seeds. *Journal of Applied Sciences Research*, 4 (3): 270-277.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Suarti B., Ardyanto E., dan Masyhura. 2015. Penambahan Tepung Daun Kelor dan Lama Pemanggangan Terhadap Mutu Biskuit dari Mocaf. *Agrium* ISSN 0852-1077. Volume 19 (3) : 238-248
- Subagio, A., W.S. Windrati, Y. Witono, dan F. Fahmi. 2008. *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocaf Berbasis Klaster*. Pemda Kabupaten Trenggalek. Trenggalek.
- Sudarmadji. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Tilong AD. 2012. *Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes*. DIVA Press. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1995. *Enzim Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- _____. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- _____. 2018. *Tanaman Kelor (Moringa oleifera) Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiraswati, A. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Of Cassava Flour) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Mochi. *Jurnal Tata Boga* 2 (3): 44-50.

Wulandari, M. dan E. Handasari. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi* 2(2) : 55-62.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bi\oaktif*. Andalas University Press. Padang.

Zakaria, Tamrin, A., Sirajuddin, dan Hartono, R. 2012. Penambahan Tepung Dun Kelor Pada Menu Makanan Sehari-hari dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang Pada Anak Balita. *Media Gizi Pangan*. Vol XIII. Edisi 1. Makasar.



