

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (1995). Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist 16th ed. Association of Official Analytical Chemist. In *Journal of Chemical Information and Modeling*.
- Abalaka ME, Daniyan SY, Oyeleke SB & Adeyemo SO. 2012. The Antibacterial Evaluation of Moringa Oleifera Leaf Extracts on Selected Bacterial Pathogens. *Journal of Microbiology Research*, 2(2):1-4.
- Afianti, F dan Indrayani,V. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dan Air terhadap Sifat Organoleptik Crackers. *Jurnal Boga* 4(1):46-55.
- Aminah, S., Ramdhan, T., & Yanis, M. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*.
- Amzu, E. (2015). Kampung Konservasi Kelor: Upaya Mendukung Gerakan Nasional Sadar Gizi Dan Mengatasi Malnutrisi Di Indonesia. *Risalah Kebijakan Pertanian Dan Lingkungan: Rumusan Kajian Strategis Bidang Pertanian Dan Lingkungan*.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 78-80.
- Anhwange, B.A., Ajibola, V.O., and Oniye, S.J. 2014. Amino acid composition of the seeds of *Moringa oleifera* (Lam), *Detarium microcarpum* (Guill & Sperr) and *Bauhinia monandra* (Linn.) *ChemClass Journal* (9-13)
- Atmanegara, P., dan B. M. Sukojo. 2013. Analisa Perbandingan Kandungan Klorofil Menggunakan Metode Mcari dan Tcari. *Teknik Pomits*,2(1): 1-6.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-2973-1992 Biskuit. Jakarta. 42 hal. ICS 67.230
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-2973-2011 Biskuit. Jakarta. 42 hal. ICS 67.230
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3541-2002. Margarin. Jakarta. ICS 67.100.20
- Berawi KN, Wahyudo R & Pratama AA. 2019. Potensi terapi *Moringa oleifera* (Kelor) pada penyakit degeneratif. *JK Unila*, 3(1):210-214.

- Badriyah, J. Achmadi, dan L.K. Nuswantara. 2017. Kelarutan Senyawa Fenolik dan Antioksidan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) di Dalam Rumen Secara In Vitro. *Jurnal Peternakan Indonesia*. Vol. 19 (3): 116 - 121.
- Budiman, F., Gozali, T., & Suliasih, N. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain (Carica Papaya L) Dan Suhu Fermentasi Terhadap Karakteristik Crackers*. 368.
- Clement, A., Olatunde, M., Patrick, O., dan Joyce, O. 2017. Effect of Drying Temperature on Nutritional Content of *Moringa oleifera* Leave. *World J Food Sci Technol*.2017;1(311):93
- Darmawan, E. 2017. Daya Terima Konsumen Terhadap Bakpao Yang Diperkaya Sifat Fungsional Serat dan Antioksidan Berbasis Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *AGROTECH*, Vol 2, No. 1 November 2017
- Das, A. K., Rajkumar, V., Verma, A. K., & Swarup, D. (2012). Moringa oleifera leaves extract: A natural antioxidant for retarding lipid peroxidation in cooked goat meat patties. *International Journal of Food Science and Technology*.
- Dhakar RC, Maurya SD, Pooniya BK, Bairwal N, Gupta M dan Sanwarmal. 2011. Moringa: The herbal gold to combat malnutrition. *Chronicles of Young Scientists*, 2(3):119-125.
- Dwika, W., Putra, P., Agung, A., Oka Dharmayudha, G., & Sudimartini, L. M. (2016). Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* L) di Bali (Identification Of Chemical Compounds Ethanol Extract Leaf Moringa (*Moringa oleifera* L) In Bali). *Indonesia Medicus Veterinus Oktober*.
- El Gengaihi, S., Ella, F., Emad, M., Shalaby, E., & Doha, H. (2014). Food Processing & Technology Antioxidant Activity Of Phenolic Compounds From Different Grape Wastes. *Journal of Food Processing & Technology*, 5(2), 1-5.
- Fadhylah, R. R. 2016. Pengaruh Perlakuan Blanching dan Jenis Bahan Pengekstrak Terhadap Karakteristik Pewarna Hijau Alami Daun Mulberry (*Morus alba*, L). [Skripsi]. Bandung: Universitas Pasundan.

- Fauzi, A., Surti, T., dan Rianingsih, L. 2016. Efektivitas Daun Teh (*Camellia sinensis*) Sebagai Antioksidan Pada Fillet Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) Selama Penyimpanan Dingin. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi.* Vol.5 No. 4 Th. 2016. ISSN:2442-4145.
- Ferazuma, H., Marliyati, S. A., & Amalia, L. (2011). Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus* sp) Untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers. *Jurnal Gizi Dan Pangan.*
- Fouad EA, Elnaga ASMA & Kandil MM. 2019. Antibacterial efficacy of Moringa oleifera leaf extract against pyogenic bacteria isolated from a dromedary camel (*Camelus dromedarius*) abscess. *Veterinary World*, 12:802-808.
- Hani, R. C., & Milanda, T. (2016). Manfaat Antioksidan Pada Tanaman Buah di Indonesia. *Farmaka.*
- Huang, Y. C., Chang, Y. H., & Shao, Y. Y. (2006). Effects of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. *Food Chemistry.*
- Ibrahim, W., dan Nofrida, H. 2018. Supplementation Moringa Leaves Powder (*Moringa oleifera*) in Ration on Performance of Super Village Chicken. *Jurnal Peternakan. Universitas Musi Rawas.* Vol.02, No. 02, E-ISSN 2599-1736.
- Ikalinus, R., K. W. Sri dan N. L. E. Setiasih. 2015. Skrining fitokimia ekstrak etanol kulit batang kelor (*Moringa oleifera*). *Indonesia Medicus Veterinus.* Bali. 4 (1) : 71 – 79.
- Imandira, P.A.N. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*C. gariepinus*) dan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) Terhadap Kandungan Gizi Dan Penerimaan Biskuit Balita Tinggi Protein dan B-karoten. *Skripsi.* Program Studi Ilmu Gizi Universitas Diponegoro Semarang.
- Indrawati, Ni Luh., & Razimin. 2013. *Bawang Dayak: Si Umbi Ajaib Penakluk Aneka Penyakit.* PT AgroMedia Pustaka. Jakarta
- Iriyani, D., dan Pangesti, N. 2014. Kandungan Klorofil, Karotenoid Dan Vitamin C Beberapa Jenis Sayuran Daun Pertanian Periurban Di Kota Surabaya. *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*, XV (2): 84-90.

- Ismanto S.D., & Fauziah A. 2016. *Pengaruh Penambahan Daun Cincau Hijau (Premma oblongifolia, M) terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Crackers yang dihasilkan*. Artikel. disajikan pada Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) 2016. Makassar. 18-20 Agustus 2016.
- Jaafar, F. M., Osman, C. P., Ismail, N. H., & Awang, K. (2007). Analysis of essential oils of leaves, stems, flowers and rhizomes of *Etingera elatior* (Jack) R.M.Smith. *The Malaysian Journal of Analytical Sciences*.
- 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 No. 2, Mei 2019.
- Kasolo, J. N., Bimenya, G. S., Ojok, L., Ochieng, J., & Ogwal-Okeng, J. W. (2010). Phytochemicals and uses of *Moringa oleifera* leaves in Ugandan rural communities. *Journal of Medicinal Plants Research*.
- Krisnadi, A. D. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Edisi Revisi Maret 2015. Blora: LSM Mepeling
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Dian Rakyat : Jakarta. Hal : 45
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan. Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta
- Kustini, A., Kusharto, C. M., dan Damayanthi, E. 2017. Pengembangan *crackers* Sumber Protein dan Mineral Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dan Tepung Badan-Kelapa Ikan Lele Dumbo (*Claris gariepinus*). *Ekologi Manusia, IPB. Nutri-sains*. Vol. I. Edisi 1.
- Lai, Y.H., & Lim Y.Y., 2011, *Evaluation of Antioxidant Activities of the Methanolic Extract of Selected Ferns in Malaysia*. IPCBEE 20.
- Mahmood, K. T., Mugal, T., & Haq, I. U. (2010). *Moringa oleifera*: A natural gift-a review. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*.
- Malibun, F.B., Syam, H., dan Sukainah, A. 2019. *Pembuatan Rice Crackers dengan Penambahan Beras Merah (Oryza nivara) dan Serbuk Daun Kelor (Moringa oleifera) sebagai Pangan Fungsional*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Volume 5 Nomor 2 (2019) : 1 – 13
- Manley, D. (2001). Biscuit, cracker and cookie recipes for the food industry. In *Biscuit, cracker and cookie recipes for the food industry*.

- Manley, D. (2011). Manley's technology of biscuits, crackers and cookies: Fourth edition. In *Manley's Technology of Biscuits, Crackers and Cookies: Fourth Edition*.
- Mariana, E. 2010. Pembuatan Crackers Jagung Dan Pendugaan Umur Simpannya Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. [Skripsi]. Teknologi Pertanian: Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 97-98.
- Meiske dan Dewa. 2011. *Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Rempah-rempah Masakan Minahasa Manado*. Universitas Sam Ratulangi Manado
- Melo, N. V., Vargas, T., Quirino, & C. M. C. Calvo. 2013. *Moringa oleifera* L. An Underutilized Tree with Macronutrients for Human Health. Emir. J. Food Agric, 25 (10): 785-789
- Muchtadi, T.R., Sugiyono. 2013. Prinsip dan Proses Teknologi Pangan. Alfabeta : Bandung. Hal : 24
- Muthukumar, M., Naveena, B. M., Vaithyanathan, S., Sen, A. R., & Sureshkumar, K. (2014). Effect of incorporation of Moringa oleifera leaves extract on quality of ground pork patties. *Journal of Food Science and Technology*.
- Mutiara, E., Adikahriani, & Wahidah, S. (2012). Pengembangan Formula Biskuit Daun Katuk Untuk Meningkatkan Asi. *Jurnal Falkutas Teknik Universitas Negeri Medan*.
- Mutmainah, F., Dimas R., dan Bambang S.A. (2013). *Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Sukun (Artocarpus communis) Termodifikasi dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Asetat*. Jurnal Teknosains Pangan 2(4)
- Naim, I. E. 2016. *Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi terhadap Kualitas Muffin*. Fakultas Pertanian. Lampung: Universitas Lampung. 40 hal
- Novitasari, A. E., dan Adawiyah, R. 2018. Perbandingan Pelarut Pada Ekstraksi Total Klorofil Daun Mangkokan Dengan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Sains*. Vol. 8 No. 15
- Nurindro Rahmahani, F., Rasjad Indra, M., & Lyrawati, D. (2013). Ekstrak Metanol Daun Kelor Mempengaruhi Ekspresi p53 Mukosa Kolon Tikus yang Diinduksi DMBA. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*.

- Nurulita, N. A., Sundhani, E., Amalia, I., Rahmawati, F., & Dian Utami, N. N. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan dan Anti Aging Body Butter dengan Bahan Aktif Ekstrak Daun Kelor. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*.
- Offor, I.F., Ehiri, R.C., & Njoku, C.N. (2014). *Proximate Nutritional Analysis and Heavy Metal Composition of Dried Moringa Oleifera Leaves from Oshiri Onicha L. G. A* ,. 8(1), 57–62.
- Ondáš, V., Horváthová, V., & Šturdík, E. (2011). Lipids-free waxy corn starch as a substrate for distillery yeasts *Saccharomyces cerevisiae*. *Biologia*.
- Pargiyanti. 2019. *Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet*. *Indonesian Journal of Laboratory*. Vol 1 (2) 2019, 29-35.
- Partayasa, I., Kadir, S., dan Rahim, A. 2017. Kapasitas Antioksidan Suplemen Pada Berbagai Berat Ekstrak Bubuk Pod Husk Kakao. *e-J Agrotekbis* 5(1):9-17
- Qorry, A. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dan jenis Lemak tTerhadap Hasil Jadi Rich Biscuit. *e-Journal Boga*, Volume 03, Nomor 3, hal. 106-115.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi Offset : Yogyakarta. Hal : 22-77
- Sahakitpichan, P., Mahidol, C., Disadee, W., Ruchirawat, S., & Kanchanapoom, T. (2011). Unusual glycosides of pyrrole alkaloid and 4'-hydroxyphenylethanamide from leaves of *Moringa oleifera*. *Phytochemistry*.
- Saputri, G.R., Tutik, dan Permatasari, A. I. 2019. Penetapan Kadar Protein Pada Daun Kelor Muda Dan Daun Kelor Tua (*Moringa oleifera* L.) Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*. Volume 4, No.2 oktober 2019, hal 108-116
- Sari, D.P. Nopianti, R. dan Baehaki, A. 2017. Karakteristik Sensori Dan Fisiko-Kimia *Crackers* Dengan Penambahan Tepun Ikan Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Vol 6, No 2:115-125. ISSN: 2302-6936
- Sari, E.M., Nurilmala, M dan Abdullah, A. 2017. Profil Asam Amino Dan Senyawa Bioaktif. *Jurnal Ilmu dan Teknologi*. Vol. 9 No. 2, Hlm. 605-617

- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). Antioksidan Alami Dan Sintetik. In *Andalas University Press*.
- Sayuti, K., Permata, D. A., & Novita, O. (2019). The effect of the addition of “Senduduk” leaves (*Melastoma malabthricum*) on the characteristic of crackers. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 9(5), 1676–1680.
- Senanayake, S.P.J. N. 2013. Green tea extract: Chemistry, antioxidant properties and food applications- A review
- Setyaningsih, D. Apriyanto, A dan Sari, P.M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor. Hal: 59-60.
- Sirait, J. 2008. Luas Daun, Kandungan Klorofil dan Laju Pertumbuhan Rumput Pada Naungan dan Pemupukan yang Berbeda. *JITV* 13(2):109-116
- Siti, A. 2010. Penurunan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas (FFA) Pada Proses Bleaching Minyak Goreng Bekas Oleh Karbon Aktif Polong Buah Kelor Dengan Aktifasi NaCl. *Jurnal ALCHEMY*. Vol. 1 No 2 Hal 53-103
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 160 hal
- Sukria, H.A, Nugraha, I.E.S, dan Suci, D.M. 2018. Pengaruh Proses Steam Pada Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Asam Fulvat Terhadap Performa Ayam Boiler. *JINTP*. Vol. 16 (2):1-9. e-ISSN: 2622-3279
- Sulastri, E., Zubair, M. S., Anas, N. I., Abidin, S., Hardani, R., Yulianti, R., & Aliyah. (2018). Total phenolic, total flavonoid, quercetin content and antioxidant activity of standardized extract of moringa oleifera leaf from regions with different elevation. *Pharmacognosy Journal*.
- Teixeira, E.M.B., Carvalho, M.R.B., Neves, V.A., Silva, M.A., dan Pereira, L.A. 2014. Chemical Characteristics and Fractionation of Proteins From *Moringa oleifera* Lam. Leaves. *Food Chemistry* 147 (2014) 51-54.
- Thetsana, P., Chaowuttikul, C., Palanuvej, C., dan Ruangrunsi, N. 2019. Pharmacognostic Specifications, Quercetin and Quercitrin Quantification in *Bauhinia malabarica* Leaf. *Pharmacognosy Journal*. 11(1):155-160

- Tejas, H. G., Umang, H., Payal, B., Tusharbindu, D., & Pravin, T. 2012. A Panoramic View on Pharmacognostic, Pharmacological, Nutritional, Therapeutic and Prophylactic Values of *Moringa oleifera* Lam. *International Research Journal of Pharmacy*. 3(6), 1-7
- Toripah, S. S., Abidjulu, J., & Wehantouw, F. (2014). Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam). *Pharmakon Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*. Vol. 3 No 4 November 2014 ISSN 2302-2493.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., & Gabriel, J. (2016). Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). *Universitas Indonesia*.
- Ulfa, S., & Ismawati, R. (2016). Pengaruh Penambahan Jumlah dan Perlakuan Awal Daun Kelor Terhadap Sifat Organoleptik Bakso. *E-Journal Boga*, 5(3).
- Ulqiya, M. (2014). Potensi Serbuk Daun Kelor Sebagai Anthelmintic Terhadap Infeksi *Ascaris Suum* dan Feed Supplement. *Jurnal Ilmu dan Kesehatan Hewan*. Vol.2 No. 2 hal 89-96
- Vergara-Jimenez, M., Almatrafi, M. M., & Fernandez, M. L. (2017). Bioactive components in *Moringa oleifera* leaves protect against chronic disease. In *Antioxidants*.
- Winarno FG. 2018. Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 110 hal.
- Winarti, Sri. 2010. Makanan Fungsional. Yogyakarta
- Wulandari, F.K., Setiani, B.E., dan Susanti, S. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(4)
- Yamego, W.C., Bengaly, D.M., Savadogo, Nikiema, P. A., dan Traore, S.A. 2011. Determination Of Chemical Composition And Nutritional Values Of *Moringa oleifera* Leaves. *Pakistan Of Nutrition* Vol 10 (3):26
- Yati. (2018). Potensi Aktivitas Antioksidan Metabolit Sekunder Dari Bakteri Endofit Pada Daun *Moringa oleifera* L. *Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Kimia*.

Yenrina, R., Yuliana, dan Rasymida, D. 2010. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas Press. Padang. 112 hal.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 159 hal

Yudha, G. P., Z. A. Noli, dan M. Idris. 2013. Pertumbuhan Daun Angsana (*Pterocarpus indicus* Willd) dan Akumulasi Logam Timbal (Pb). *Biologi Universitas Andalas*, 2(2): 83-89.

