

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, R. R., & Ismawati, R. (2018). Pengaruh substitusi ubi jalar kuning, isolat protein kedelai, dan tepung daun kelor terhadap kandungan gizi serta daya terima mi instan. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 108. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i2.108-116>
- Amanto, B. S., Atmaka, W., & Rachmawati, D. (2011). Prediksi umur simpan tepung jagung (*Zea mays* L.) instan di dalam kemasan plastik. *J. Teknologi Hasil Pertanian*, 4(2), 74–83.
- Ambari, D. P., Anwar, F., & Damayanthi, E. (2014). Formulasi sosis analog sumber protein berbasis tempe dan jamur tiram sebagai pangan fungsional kaya serat pangan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 9(1), 65–72.
- Aminah, S., Ramdhan, T., & Yanis, M. (2015). Kandungan nutrisi dan sifat fungsional tanam an kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(30), 35–44.
- 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. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2017.6.2.52>
- BSN. 2002. Nugget ayam. SNI 01-6683. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Busani, M., Patrick, J. M., Arnold, H., Voster, M., Moyo, B., Masika, P., ... & Muchenje, V. (2011). Nutritional characterization of Moringa (*Moringa oleifera* Lam.) leaves. *African journal of biotechnology*, 10(60), 12925-12933.
- Cahyaningati, O. (2020). Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera* lamk) terhadap kadar β -Karoten dan organoleptik bakso ikan patin. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(3), 345–351. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.03.5>
- Duke, J.A., 2001. *Moringa oleifera* Lam. (*Moringaceae*). In: Duke, J.A. (Ed.), *Handbook of Nuts*. CRC Press, Boca Raton, FL, USA, pp. 214–217
- Fahey, J. W. (2005). *Moringa oleifera*: a review of the medical evidence for its nutritional, therapeutic, and prophylactic properties. Part 1. *Trees for life Journal*, 1(5), 1-15.
- Hasniar, H., Rais, M., & Fadilah, R. (2020). Analisis kandungan gizi dan uji organoleptik pada bakso tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*, 5, 189-200.

- Khalafalla, M. M., Abdellatef, E., Dafalla, H. M., Nassrallah, A. A., Aboul-Enein, K. M., Lightfoot, D. A., ... & El-Shemy, H. A. (2010). Active principle from *Moringa oleifera* Lam leaves effective against two leukemias and a hepatocarcinoma. *African Journal of Biotechnology*, 9(49), 8467-8471.
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan foodbars (kajian rasio tapioka : tepung kacang hijau dan proporsi CMC). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 67-78.
- 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.
- McLellan, L., Mckenzie, J., & Clapham, M. E. (2010). A study to determine if dried moringa leaf powder is an acceptable supplement to combine with maize meal for Malawian children. *Proceedings of the Nutrition Society*, 69(OCE6).
- Mendieta-Araica B, Spörndly E, Reyes- Sánchez N, Salmerón-Miranda F, H. M. (2013). Biomass production and chemical composition of *Moringa oleifera* under different planting densities and levels of nitrogen fertilization. *Agroforestry Systems*, 87(1), 81-92.
- Moyo, B., Masika, P. J., Hugo, A., & Muchenje, V. (2011). Nutritional characterization of *Moringa* (*Moringa oleifera* Lam.) leaves. *African Journal of Biotechnology*, 10(60), 12925-12933.
- Nurlaila, N., Sukainah, A., & Amiruddin, A. (2018). Pengembangan produk sosis fungsional berbahan dasar ikan tenggiri (*Scomberomorus* sp.) dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 105. <https://doi.org/10.26858/jptp.v2i2.5165>
- Permatasari, P. K., & Rahayuni, A. (2013). Nugget tempe dengan substitusi ikan mujair sebagai alternatif makanan sumber protein, serat, dan rendah lemak. *Journal of Nutrition College*, 2(1), 1-9. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i1.2089>.
- Permadi, S. N., Mulyani, S., & Hintono, A. (2012). Kadar serat, sifat organoleptik, dan rendemen nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal aplikasi teknologi pangan*, 1(4).
- Rohaya, S., El Husna, N., & Khairul, B. (2013). Penggunaan bahan pengisi terhadap mutu nugget vegetarian berbahan Dasar Tahu dan Tempe. *Jurnal Teknologi & Industri Pertanian Indonesia*, 5(1), 7-16. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v5i1.997>.

- 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*, 72(8), 791-795.
- Shah, M. A., Bosco, S. J. D., & Mir, S. A. (2015). Effect of *Moringa oleifera* leaf extract on the physicochemical properties of modified atmosphere packaged raw beef. *Food Packaging and Shelf Life*, 3, 31-38.
- Simanjuntak, E. A., Effendi, R., & Rahmayuni, R. *Kombinasi pati sagu dan modified cassava flour (Mocaf) dalam pembuatan nugget ikan gabus* [Disertasi]. Riau: Universitas Riau.
- Simbolan, J. M., Simbolan, M., & Katharina, N. (2007). Cegah malnutrisi dengan kelor. Yogyakarta: Kanisius.
- Sofyani, W. O. W. (2019). Sistem klasifikasi kelor dalam etnobotani masyarakat wolio. *JSW: Jurnal Sosiologi Walisongo*, 3(1), 49. <https://doi.org/10.21580/jsw.2019.3.1.3488>
- Suhaemi, Z., Yerizal, E., & Yessirita, N. (2021). Pemanfaatan daun kelor (*Moringa oleifera*) dalam fortifikasi pembuatan nugget. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(1), 49-54.
- Tilong, A. D. (2012). *Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes*. Jogjakarta: Diva Press.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., & Jonathan, J. G. (2016). Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (*Mimusops elengi* L). *Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan* (p. 1).
- Tutik, T., Dwipayana, N. A., & Elsyana, V. (2018). Identifikasi dan perbandingan aktivitas antioksidan ekstrak daun kelor pada variasi pelarut dengan metode DPPH. *Jurnal Farmasi Malahayati*, 1(2).
- Vanajakshi, V., Vijayendra, S. V. N., Varadaraj, M. C., Venkateswaran, G., & Agrawal, R. (2015). Optimization of a probiotic beverage based on *Moringa* leaves and beetroot. *LWT-Food Science and Technology*, 63(2), 1268-1273.
- Wahyuni, R., & Nugroho, M. (2014). Pengaruh penambahan konsentrat protein daun kelor terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik beras mocaf. *Agrika*, 8(2), 166-182. <https://doi.org/10.31328/ja.v8i2.122>.
- Werdhasari, A. (2014). Peran antioksidan bagi Kesehatan. *Jurnal Biomedik Medisiana Indonesia*, 3(2), 59-68.
- Zulferi, M. Husni Thamrin, M. H. (2019). Pengembangan produk snack bar beras merah (*Oryza Nivara*) kombinasi wortel dan tempe sebagai alternatif makanan jajanan sehat anak sekolah. *Ensiklopedia of Journal*, 2(1), 89-93.