

## DAFTAR RUJUKAN

- Astawan, Made. 2008. *Membuat Kue Putu Ayu*, Jakarta : Penebar Swadaya.
- Akbar, M.R. 2018 “Kajian Kesukaan Mie Basah Dengan Perbedaan Konsentrasi Pewarna Hijau Alami Dari Sawi dan Kelor”.
- Dewi, D.P., & Astrian, K. 2019. Substitusi Tepung Daun kelor (*Sauropus androgynous Merr*) Pada Pembuatan Nugget Lele (*Clarias batracu*) Untuk Ibu Hamil Anemia. Halaman 87–93.
- Fadhilah, Nur. 2018 Pengaruh substitusi tepung kacang (*Vigna Radianta L*) terhadap daya terima Kue kering. Skripsi Program Studi Pendidikan Vokasi semi Kuline, Universitas Negeri Jakarta.
- Herman, H, & Joetra, W. 2015 “Pengaruh Garam (*Nacl*) Terhadap Kembang Susut tanah Lempung”. *Jurnal Momentum*, Volume 17, Nomor 1 (hlm 13-20).
- Hakiki, Novi Nur. 2019 “Penganekaragaman Kue Basah Tradisional Berbasis tepung Premix” E-Journal Tata Boga, Volume 8 Nomor 1 (hlm 99-1-9).
- Irwan, Z. 2020. Kandungan Gizi Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) berdasarkan metode pengeringan. Yang dapat diakses melalui web sebagai berikut <http://jurnal.poltekkesmamuju.ac.id/index.php/m>.
- Kewa, Maria Serafian. 2020. Pemanfaatan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dalam Pembuatan Mie Mocaf (*Modified Cassava Flour*). Universitas Pendidikan Ganesha.
- Kurniawati, Indah. 2018. “Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari,” *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, nomor 1 halaman (2654–3257).
- Khoirunnisa, Riza. 2016. Eksperimen pembuatan kulit pie substitusi kulit rumput laut. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Semarang.
- Koyan, Wayan. 2012. *Statistik Pendidikan Teknik Analisis Data Kuantitatif*. Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha.

- Krissentiana, Henny. 2015. *Uji Organoleptik Bahan Pangan*. Klaten: PT Citra Aji Parama.
- Lestari Intan. 2018. Uji Mutu Fisik dan Uji Mutu Kimia Putu Ayu dari Tepung Beras Hitam Sebagai Pangan Fungsional.
- Linca Arbowati, J, Mulyani, S. and Antonius Hintono. 2018. Pengaruh Kesukaan Telur Terhadap Sifat Fisik dan Sifat Organoleptik *Spong Cake*. Dapat diakses melalui link <http://Journal.wima.ac.id>.
- Nurjannah .ST. 2017. Analisis Penggunaan Zat Pemanis dan Zat Pewarna Sintetis Berbagai Merek Produk Saus Lombok Lokaldi Pasar Tradisional Terong Makassar.
- Nuraini. 2013. Zat Warna Alami Dari Daun kelor(*Sauropus androgynus*).
- Rahmatu, R. 2018. “Kadar Klorofil dan Vitamin C Daun kelor (*Moringa oleifera Lam*) dari Berbagai Ketinggian Tempat Tumbuh” *J. Agrotekbis*, volume 6 nomer (2), halaman 152–158.
- Riansyah, H. 2021. Intensitas dan Stabilitas Warna Ekstrak Daun Pandan, suji, Kelor, dan Kelor Sebagai Sumber Pewarna Hijau Alami. Dapat diakses melalui link <http://repo-dosen.ulm.ac.id> .Volume 15 No 1.
- Rosanna Claodia. 2018. Pemanfaatan Bit Sebagai Pewarna Alami Pada Kue Putu Ayu, Uji Daya Terima dan kandungan Gizinya. Dapat diakses melalui link <http://www.semanticscholar.org>. Volume 12 No 2.
- Safitri, P. 2013. Uji Organoleptik cake dengan substitusi pati singkong (*Manihot utilissima*) dan pewarna daun suji (*Pleomale angustifolia*). *Africa's Potential for the Ecological Intensification of Agriculture*, volume53 nomer (9), issKue 1689–1699.
- Satyaningtyas, E., Estiasih, T., & Korespondensi, P. 2014. Roti Tawar Laktogenik, Perangsang ASI, Berbasis Kearifan Lokal Daun kelor (*Sauropus androgynus (L.) Mer*) *Lactogenic White Bread , a Food Product Containing Sweet Leaves (Sauropus androgynus (L.) Merr) for Stimulating Human Breast Milk Based on*. volume2 nomer (1), halaman 121–131.
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D). Bandung: Alfabeta.

Wahyuni Mega. 2017. Pengaruh Substitusi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kesukaan Putu Ayu. Dapat diakses melalui link <http://ejournal.unpac.id> .Volume 15 No 2.

Yeni. I. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Orange Terhadap Kesukaan Kue Putu Ayu. Universitas Negri Padang.

Yuniarsih, E., Adawiyah, D.R. and Syamsir, E. 2019. “Karakter Tepung Komposit Talas Beneng dan Daun Kelor pada Kukis,” *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, Volume 6 nomer (1), halaman 46–53.

Ayustaningwarno, Fitriyono. 2015. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

