

DAFTAR RUJUKAN

- Ali Nugraha. 2008. Pengembangan Pembelajaran Sains pada Anak Usia Dini. Bandung. JILSI Foundation.
- Aminah, S., Ramdhan, T., dan Yanis, M. 2015. “Kandungan Nutrisi Dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera*)”. Buletin Pertanian Perkotaan, 5 (2), 53-44.
- Anonim. 2010. *Tepung*. Tersedia pada <http://id.wikipedia.org/wiki/tepung> (diakses pada tanggal 04 November 2019)
- Ariani, Risa P., Luh Masdarini, dan Gede A. Pradnyana. 2018. “*Modified Cassava Flour Utilizing As A Wheat Flour Substitution In Chochochip Cookies*”. Penelitian HB Desentralisasi Simlitabmas Ristekdikti, Universitas Pendidikan Ganesha.
- Astawan, Made. 1999. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, Made. 2003. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Anwar, Muhammad, Eko, Surinto dan Bambang Supriyadi. 2018. *Mie Daun Kelor*. Agroteknologi Politeknik Banjarnegara. Tersedia pada https://www.youtube.com/watch?v=sd0m2WOfn_A (diakses pada tanggal 04 November 2019)
- Bey, H. 2010. All Things. Moringa. Moringa. The Story of an Amazing Tree of Life.
- Burhan, Bungin. 2011. Analisis Data Penelitian Kualitatif: Pemahaman filosofis dan Metodologis ke Arah Penguasaan Model Aplikasi. Rajawali Press. Jakarta.
- Dewi, D. N. Kartika. 2017. “*Substitusi Tepung Talas Kimpul Menjadi Kue Kering Sagon*”. Skripsi (tidak diterbitkan). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Dewi, F.K., Suliasih, N. dan Gardina, Y. 2016. ”Pembuatan *Cookies* dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*) pada berbagai suhu pemanggangan”, *Jurnal teknologi pangan*, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Diantoro, A., Rohman M., Budiarti, R., dan H. T., Palupi. 2015. “Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa Oleifera* L.) terhadap kualitas yoghurt”, *Jurnal teknologi pangan* vol.6 No.2 Program studi Ilmu dan Teknologi pangan, Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan.

- Fahley, J.W. 2015. *“Moringa Oleifera: A Review Of The Medical Evidence For Its Nutritional Therapeutic and Prophylactic Properties Part I”* USA: Trees For Live Journal.
- Fiqtinovri, S.M., dan Woro S. 2015. “Substitusi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Singkong Gajah (*Manihot Utilissima*) Dan Penambahan Tepung Kedelai Lokal Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Mie Basah”. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Universitas Mulawarman.
- Hardiyanty, F. 2015. “Pemanfaatan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dalam Sediaan Hand Body Cream”. Skripsi. Program Studi Kimia. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah: Jakarta.
- Hartono, Agung, dan B. Sunarto. 1999. *Perkembangan Peserta Didik*. Jakarta. Rhineka Cipta.
- Ilona A.D dan Rita Ismawati. 2015. “Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor Dan Waktu Inkubasi Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt” . *Jurnal Tata Boga*, 4 (3). 151-159
- Isnan, W. dan Nurhaedah M. 2017. “Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) Bagi Masyarakat” *Jurnal Info Teknis Eboni* vol.14 No.1, Balai Litbang Lingkungan Hidup dan Kehutanan Makasar.
- Kasolo. 2010. *“Phytochemicals and Uses of Moringa Oleifera Leaves in Uganda Rural Communities. Journal of Medical Plant Research. Vol. 4 (9) : 753-757*
- Koyan, I. W. 2012. *Statistik Pendidikan “Teknik Analisis Data Kuantitatif”*. Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha Press.
- Krisnadi. 2010. *Kelor Super Nutrisi. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia*. Blora.
- Margaretha, S., dan Edwin Japarianto. 2012. *Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Roti Ganep’s di Kota Solo*. *Jurnal Manajemen Pemasaran*.
- Marhaeniyanto, Eko, dkk. 2015. “Pemanfaatan Daun Kelor Untuk Meningkatkan Produksi Ternak Kelinci New Zealand White”. *Jurnal Buana Sains* Vol. 15 No. 2.
- Matz, B. dan O. Hughes. 1980. *Introductory Foods*. Collier Macmillan Publisher. London.
- Mitsui. 1997. *New Cosmetic Science*. Elsevier Science. New York.

- Mualim, A., Lestari S., Hanggita S. 2013. "Kandungan Gizi dan Karakteristik Mie Basah dengan Substitusi Daging Keong Mas (*Pomacea canaliculata*). Jurnal Perikanan: 74-82
- Muchtadi. 1992. Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati. Jurusan THP. IPB. Bogor.
- Mulyadi, A.F., Susinggih W., Ika A.D, dan Widelia Ika P. 2014."Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (KAJIAN PENAMBAHAN TELUR DAN CMC). Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 5. No.1. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Odi. 2012. Ini dia ciri-ciri mie berformalin. Tersedia pada <https://food.detik.com/berita-boga/d-1859848/ini-dia-ciri-ciri-mie-berformalin> (diakses pada tanggal 04 November 2019)
- Oktora, Samuel. 2019, 19 Januari. "Olahan Kelor Kaya Khasiat". Kompas, hlm.14.
- Paker, R. 2003. *Introduction of Food Science*. Delmar. Thomson Learning. United States of America.
- Palupi, N.S., Zakaria, F.R. dan Prangdimurti, E. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB.
- Rudianto, A., Syam dan Alharini, S. 2014. Studi pembuatan dan analisis zat gizi pada produk biskuit *moringa oleifera* dengan substitusi tepung daun kelor. Tersedia pada <http://repository.unhas.ac.id>. (diakses pada tanggal 18 Juni 2019)
- Rahayu, Darsiti. 2016. "Penambahan Tepung Daun Kelor Dalam Pembuatan Mie Sebagai Sumber Gizi Dengan Penambahan Ekstrak Wortel Sebagai Sumber Pengawet Alami". Jurnal Pendidikan Biologi. Universitas Muhamadiyah Surakarta.
- Ratnasari Y. dan Lusya T.P. 2014. " Pengaruh Substitusi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Jumlah Air Terhadap Hasil Jadi Choux Paste". E- Jurnal Boga Vol. 03 No. 1. Universitas Negeri Surabaya.
- Risti Yustisia. 2013. "Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan Dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit". Artikel Penelitian. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Rosyidah, A.Z., dan Rita Ismawati. 2016. Studi tentang tingkat kesukaan responden terhadap penganekaragaman lauk pauk dari daun kelor (*Moringa Oleifera*). Jurnal Tata Boga, 5 (1).

- Rousmauli, J.F. 2016. “Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Elongasi Dan Daya Terima Mie Basah Dengan Volume Air yang Proporsional”. Skripsi. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Samparaya, Citra Fany. 2018. 2017, Indonesia paling banyak makan mie instan tertinggi kedua di dunia. Tersedia pada <https://travel.kompas.com/read/2018/10/08/125400127/2017-indonesia-paling-banyak-makan-mi-instan-tertinggi-kedua-di-dunia?page=all>(diakses pada tanggal 21 Juni 2019)
- Sidik, Fajar dan Aming Prayitno. 1979. *Desain Elementer*. Yogyakarta: STSRI ASRI.
- Simbolan, J.M. dan Katharina, N. 2007. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Kanisius.Yogyakarta.
- Soekarto, S.T. 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta. Bharat Aksara.
- Sri Widayati. 2012 . Pengertian dan Deskripsi Mie.Tersedia pada <http://www.g-excess.com/pengertian-dan-diskripsi-mie.htm>. (diakses pada hari tanggal 01 juni 2019)
- Sukoco Deddy H. 2013. “Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Penambahan Puree Wortel (*Daucas Carota L*) Terhadap Sifat Organoleptik Mie Telur”. E- Journal Boga Vol. 02 No. 03. Universitas Negeri Surabaya
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif dan R & D*. Alfabet. Bandung
- Suismono, M dan Agus S. 2008. Pengembangan agroindustri tepung kasava termodifikasi . hal. 362- 370. Dalam N. Saleh, A.A. Rahmianna, Pardono, Samanhudi, C. Anam dan Yulianto (ed). Pros Sem Nas Pengembangan Kacang- kacang dan Umbi-umbian di Jawa Tengah . Puslitbang Tanaman Pangan dan Fak Pert. Universitas Negeri Surakarta. Surakarta.
- Suwahyono, U. 2008. *Khasiat Ajaib Pohon Gaib*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Tiommanisyah. 2010. “Analisa Kadar Protein Kasar dalam Kacang Kedelai, Kacang Tanah dan Kacang Hijau Menggunakan Metode Makro Kjeldhal sebagai Bahan Makanan Campuran”. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Trisnawati, M.L. dan Nisa, F. C. 2015. “Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Keragenan Terhadap Kualitas Mie Kering Substitusi

Mie Mocaf'. Univesitas Brawijaya Malang. *Jurnal pangan dan Agroindustri*.
Vol. 3 No. 01.

Wibowo. 2014. *Manajemen Kinerja*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

