

## DAFTAR RUJUKAN

- Adriani, A., dan I. Zarwinda. 2019. "Pendidikan Untuk Masyarakat Tentang Bahaya Pewarna Melalui Publikasi Hasil Analisis Kualitatif Pewarna Sintetis Dalam Saus". *Jurnal Serambi Ilmu*, Volume 20 Nomor 2, (hlm. 217–237).
- Agung, A. A. G. 1999. *Metodologi Pendidikan (Pengantar Ringkas, Ed.)*. Sekolah Tinggi Keguruan Ilmu Pendidikan Singaraja.
- Agustina, Novita. 2022. "Telur Dan Kandungannya". Tersedia pada [https://yankes.kemkes.go.id/view\\_artikel/1808/telur-dan-kandungannya](https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1808/telur-dan-kandungannya) (diakses tanggal 2 Juni 2023)
- Andayani, R. 2013. "Difersivikasi Tepung Cassava Dalam Pembuatan Sagon, Kembang Goyang, Dan Kecipir". *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, Volume 4 Nomor 1.
- Anis Khairunnisa, & Armein Syukri Arbi, 2020. *Modul Edisi 1 Good Sensory Practices*. Dan Bias Panelis.
- Arief, R. W. dan Y. Pujiharti. 2022. "Diversification of Processed Rice Flour Become Some Flavors of Shake Flower Cookies". *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Agribisnis*, Volume 6 Nomor 1, (hlm. 315–320).
- Coffee, Frida Join. 2018. *Resep Simple Frida*. PT. Kawan Pustaka.
- Fadli, Rizal. 2023. "13 Manfaat Daun Kelor Untuk Kesehatan". Tersedia pada <https://www.halodoc.com/artikel/13-manfaat-daun-kelor-untuk-kesehatan> (diakses tanggal 22 Juni 2023)
- Fuadah, I. E., dan C. Anna. 2016. "Pengaruh Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Mutu Organoleptik Kue Kembang Goyang". *E-Journal Boga*, Volume 3 (hlm. 18–26).
- Goyena, R., dan A. Fallis. 2019. "Definisi Dan Macam Pewarna Pewarna". *Journal Of Chemical Information and Modeling*, Volume 9, Nomor 53 (hlm. 189–199).
- Ilmu Kimia. 2022) Pengertian Gula, Ciri, Jenis, Manfaat, Bahaya, Dan Contohnya.

Ilmu Kimia.

Isnan, W. dan Nurhaedah. 2017. "Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera* Lamk.) Bagi Masyarakat". *Jurnal Info Teknis Eboni*, Volume 14.

Junaidi, J. dan S. Syahrizal. 2020. "Pemanfaatan Pewarna Alami Sebagai Pengganti Zat Pewarna Sintetis Rhodamin B Pada Es Krim". *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, Volume 1, Nomor 2, (hlm. 172)

Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. 2016. Garam.

Karunia, F. B. 2013. "Kajian Penggunaan Zat Adiktif Makanan (Pemanis Dan Pewarna) Pada Kudapan Bahan Pangan Lokal Di Pasar Kota Semarang". *Food Science and Culinary Education Journal*, Volume 2, Nomor 2.

Krisnadi. 2010. "Kelor Super Nutrisi. Pusat Informasi Dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia. Jurnal Blora". Volume 6, Nomor 1.

Kuswanto, Ika. 2009. "Mengenal Bahan Pewarna Dan Pengawet Alami Makanan Dengan Sintetik". Tersedia pada <https://ww.Beritasatu.Com/News/706613/Mengenal-Bahan-Pewarna-Dan-Pengawet-Alami-Makanan-Dengan-Sintetik> (diakses tanggal 22 Juni 2023)

M Rivaldi Akbar. 2018. *Kajian Kualitas Mie Basah Dengan Perbedaan Konsentrasi Pewarna Hijau Alami Dari Sawi Dan Kelor*. Universitas Muhammadiyah Malang.

Marhaeni, L. S. 2021. "Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dan Antioksidan". *AGRISIA-Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, Volume 13, Nomor 2.

Maria Serafina Kewa. 2020. *Pemanfaatan Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dalam Pembuatan Mie Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Bosaparis.

Nugraha, A. 2013. *Bioaktivitas Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Eschericia Coli Penyebab Kolibasilosis Pada Babi*. Tesis Program Studi Kedokteran Hewan, Universitas Udayana. Denpasar.

Oktavianawati, P. 2017. *Jajanan Tradisional Asli Indonesia*. Badan Pengembangan Dan Pembinaan Bahasa, Kementrian Pendidikan Dan Kebudayaan.

Pratomo, A. 2013. “Studi Eksperimen Pembuatan Bolu Kering Substitusi Tepung Pisang Ambon”. *Jurnal UNNES*, Volume 4, Nomor 3.

Pujilestari, S., dkk. 2021. “Pengaruh Formulasi Tepung Beras (*Oryzae Sativa*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Terhadap Mutu Kue Kembang Goyang”. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, Volume 3, Nomor 1 (hlm. 18–25).

Ria, N., dkk. 2015. “Pemanfaatan Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa Acuminata*) Dan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas. L*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Crust Pie”. *Isan Journal*, Volume 2 (hlm.1-7).

Rohmitriasih, Mimi. 2022. “Mengenal Tepung Beras, Bahan Dasar Dan Manfaatnya.” Tersedia pada <https://www.fimela.com/food/read/4966970/mengenal-tepung-beras-bahan-dasar-dan-manfaatnya> (diakses tanggal 14 Juni 2023)

Rosyidah, A.Z., Dan Rita Ismawati. 2016. “Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk Dari Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)”. *Jurnal Tata Boga*, Volume 5, Nomor 1.

Santoso, Bambang Budi. 2021. “Ini Manfaat Daun Kelor”. Tersedia pada <https://Bbsagriculture.Com/2021/02/23/Ini-Manfaat-Pohon-Kelor/> (diakses tanggal 16 Juni 2023)

Saputra, M. W., dkk. 2019. “Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Aciminata Balbisiana*) Menjadi Choco Cookies”. *Jurnal bosaparis*, Volume 10, Nomor 3 (hlm.195-204).

Sendari, Anugra Ayu. 2020. “6 Cara Mengolah Daun Kelor Untuk Dapatkan Khasiatnya”. Tersedia pada <https://www.Liputan6.Com/Hot/Read/4318063/6-Cara-Mengolah-Daun-Kelor-Untuk-Dapatkan-Khasiatnya.html> (diakses tanggal 14 Juni 2023)

Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D)*. Alfa Beta.

Suhaemi, Z., dkk. 2021. “Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dalam Fortifikasi Pembuatan Nugget”. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, Volume 9, Nomor 1 (hlm. 49–54).

Sunyoto, R. S. 2017. “Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Pegagan (*Centella Asistica L.*) Dengan Persentase Yang Berbeda Pada Mutu Sus Kering. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*. Volume 19, Nomor 2.

Suwahyono, U. 2008. *Khasiat Ajaib Pohon Gaib*. Lily Publisher.

Tahir, M., dan N. Nardin. 2019. “Identifikasi Pengawet Dan Pewarna Berbahaya Pada Bumbu Giling Yang Diperjualbelikan Di Pasar Daya Makassar”. *Jurnal Media Laboran*, Volume 9, Nomor 1 (hlm. 21–28).

Tyas, E. W. D. 2015. “Pengaruh Jenis Cairan Dan Jumlah Puree Wortel (*Daucus Carota*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Kembang Goyang”. *E-Journal Boga*, Volume 4, Nomor 1 (hlm.80–89).

Ulfah, D. M. 2015. “Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau”. *Jurnal Penelitian Pendidikan*, Volume 32, Nomor 1.

Wahyuningtyas, A. T. H. dan B. Lastariwati. 2019. “Pukis Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera L*) Sebagai Cemilan Bernutrisi Tinggi Untuk Ibu Menyusui”. *HEJ (Home Economics Journal)*, Volumw 3, Nomor 2.

Yuniarsih, E., dkk. 2019. “Karakter Tepung Komposit Talas Beneng Dan Daun Kelor Pada Kukis”. *Jurnal Mutu Pangan*, Volume 6, Nomor 1(hlm. 46–53”.

