

DAFTAR RUJUKAN

- Aminah, S., Ramdhan, T., & Yanis, M. 2015. Syarifah Aminah et. al. : Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(30), 35–44.
- Angkih. 2018. *Jurnal Bosoparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Pengolahan Pie Susu Berbahan Dasar Tepung Gayam (Inocarpus Fagiferus) Juliandanu Hadimashari Angkih , Damiani , Made Suriani Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Pendidikan Ganesha Si. 9(1), 44–55.*
- Anshori, Muslich & Iswati, Sri. 2019. *Metodologi Penelitian Kuantitatif: Edisi 1.* Surabaya : Airlangga University Press.
- Arfinindya, R. 2015. Pengaruh proporsi tepung komposit dan proporsi shortening terhadap hasil jadi kulit pie. *Jurnal Tata Boga*, Volume 4, Nomor 1 (126-134).
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. 2018. Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu. *JRST (Jurnal Riset Sains Dan Teknologi)*, 2(2), 45. <https://doi.org/10.30595/jrst.v2i2.3094>
- 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). *Agrotekno, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 52–58. <https://doi.org/10.30598/Jagritekno.2017.6.2.52>
- Budiningsih, A. & Syamsul, M. 2017. *Pengolahan dan penyajian makanan.* Bogor: Yudistira.
- Data komposisi Pangan Indonesia. 2018. Jakarta: kementerian kesehatan republic Indonesia. Tersedia pada <http://www.panganku.org/id-ID/deranda>(diakses pada tanggal 30 juni 2020)
- Dewi, D. P. 2018. Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104. <https://doi.org/10.35842/ilgi.v1i2.22>
- Ditha, Dapurnya. 2019. “Resep pie susu renyah dan lembut” Tersedia pada <https://youtu.be/gA2U1eidGyA>. (Diakses tanggal 2 Januari 2020).

Fathullah, A. 2013. “Perbedaan brownies tepung ganyong dengan brownies tepung terigu ditinjau dari kualitas inderawi dan kandungan gizi”. Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang.

Gisslen, W. 2012. *Professional baking*. John Wiley & Sons. Tersedia pada (<https://books.google.co.id/books?>) di akses pada tanggal 29 juni 2020.

Habeahan, Y. M. 2018. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Orange dan Tepung Daun Kelor sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Stick Kue Bawang, Kandungan Gizi, dan Daya Terimanya. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Tersedia pada (<http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/2982>) diakses pada tanggal 30 Juni 2021.

Hardono, Gatoet S. 2014. “Strategi Pengembangan Diservikasi Pangan Lokal”. Analisis Kebijakan Pertanian. Volume 12, Nomor 1 (hlm. 1-17)

Hasanah, M., Fitriana, E. R., Indriati, N., Masruroh, S., Sulastri, S., & Novia, C. 2019. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Olahan Daun Kelor. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(1), 41-45.

Hearsa, A. A., & Elida, E. 2019. “Analisis Kualitas Kulit Pie Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau”. *Jurnal Kapita Selektu Geografi*, Volume 2, Nomor 2, (hlm. 7-14).

Hendrasty., 2013, Bahan Produk Bakery, Graha Ilmu, Yogyakarta.

Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. 2019. Warna. Diakses melalui link <https://kbbi.web.id/optimalisasi> , 29 Oktober 2020.

Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. 2019. Warna. Diakses melalui link <https://kbbi.web.id/rasa> , 29 Oktober 2020.

Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. 2019. Warna. Diakses melalui link <https://kbbi.web.id/Tekstur> , 29 Oktober 2020.

Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. 2019. Warna. Diakses melalui link <https://kbbi.web.id/warna> , 29 Oktober 2020.

Khoirunnisa, E. 2016. “Pengaruh Ekstrak Propolis Lebah *Trigona sp.* terhadap Kualitas Fisik dan Daya Simpan Telur Ayam Negeri (*Gallus sp.*) dengan

Metode Kuas dan Semprot “(Doctoral dissertation, UIN Sunan Gunung Djati Bandung).

Kholis, N., & Hadi, F. 2010. Pengujian bioassay biskuit balita yang disuplementasi konsentrat protein daun kelor (*Moringa oleifera*) pada model tikus malnutrisi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Volume 11, Nomor 3 (hlm.144-151)

Kompas, 2020. “5 Macam indera manusia dan fungsinya” Tersedia pada <https://www.kompas.com/skola/read/2020/02/06/060000869/5-macam-indera-manusia-dan-fungsinya?page=4> (Diakses tanggal 29 September 2021)

Koyan, I W. 2012. *Statistik Pendidikan “Teknik Analisis Data Kuantitatif”*. Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha Press.

Krisnadi, A Dudi. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Blora : Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia.

Kurniawati, I., Fitriyya, M., & Wijayanti. 2018. Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1, 238–243.

Kusuma, T. D., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S.2017. “Pengaruh proporsi tapioka dan terigu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk berseledri”. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Volume 12 Nomor 1, (17-28)

Lestari, Vivin Tri. 2017. Pengaruh Subtitusi tepung kedelai (*Glycine Max (L) Merill*) terhadap mutu Organoleptik dan kadr Protei Klepon. Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan kemenkes padang. Tersedia pada (http://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/index.php?p=show_detail&id=4262). (Diakses pada 28 juni 2020).

Maudy. 2013. Perbedaan Margarin dan Mentega Butter. <http://maudikithen.blogspot.com/2013/02perbedaan-margarin-danmentega-butter.html>. Diakses tanggal 29 Maret 2020.

Muhandri, T., Septieni, D., Subarna, Koswara, S., & Hunaedi, D. 2018. Cookies kaya serat pangan dengan bahan dasar tepung asia (ampas) ubi jalar. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1), 43–49.

Primarasa. 2020. “tepung terigu, si putih yang kaya karbohidrat dan protein”. Tersedia pada <https://www.primarasa.co.id/bahan-bumbu/tepung-terigu-si->

[putih-yang-kaya-karbohidrat-dan-protein](#)(diakses tanggal 24 november 2020).

Rahmah, Anania.2017. “ Penggunaan tepung komposit dari terigu, patisagu dan tepung jagung dalam pembuatan roti tawar”. Jurnal FAPERTA, Volume 4, Nomer 1 (hlm 1-14).

Ratminingsih, Ni Made. 2010. “Penelitian eksperimental dalam pembelajaran Bahasa Kedua”. PRASI, Volume, Nomor 11 (hlm. 30-40).

Raya, BBC News Penyiaran Umum Britania. 2015. “Mengapa tak semua orang melihat warna yang sama” Tersedia pada https://www.google.com/amp/s/www.bbc.com/indonesia/vert_fut/2015/09/15_0908_vert_fut_warna.amp (Diakses tanggal 29 September 2021)

Republik Indonesia. 2009. “Peraturan Presiden Republik Indonesia” Nomor 22 Tahun 2009 Tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. Jakarta: Mentri Hukum Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia.

Rudianto. 2012. *CORE View metadata, citation and similar papers at core.ac.uk*. 2(2), 35–43.

Ria, N., Rawung, D., & Nurali, E. J. 2020. Pemanfaatan Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata*) dan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*. L) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Crust Pie. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2).

Salman, Y., Novita, S., Burhanudin, A., Borneo, S. H., & Borneo, A. S. H. 2016. Pengaruh proporsi tepung terigu, tepung tempe dan tepung daun kelor (*Moringa oliefera*) terhadap mutu (protein dan zat besi) dan daya terima mie basah. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 6(3).

Shuntang, G. 2018. Current Topics in Saponins and the Bitter Taste. *Research in Medical & Engineering Sciences*, 5(1). <https://doi.org/10.31031/RMES.2018.05.000601>

Siyoto, Sandu dan Ali Sodik.2015. Dasar metodologi penelitian.Yogyakarta: Literasi media publishing.

Suarti, B., Ardyanto, A. S., Masyhura, M. D., & AS, M. E. A. 2015. Penambahan tepung daun kelor dan lama pemanggangan terhadap mutu biskuit dari

MOCAF (Modified Cassava Flour). *Jurnal UMSU*, volume 19, Nomor 3, (hlm 238-48).

Sunaeni, Ismail Z., Brillianita, A. 2021. Uji Organoleptik Cookies Dengan Bahan Tepung Tuna. Jawa Tengah : NEM

Triastini, Maria Claret. 2018. *Uji Aktivitas Antioksidan dan kesukaan panelis terhadap es krim sari serai*. Skripsi program studi biologi, Universitas Sanata Dharma Yogyakarta

Utami, L. A. A., & Sujaya, N. 2013. Karakteristik Organoleptik Dan Gizi Pie Substitusi Terigu Dengan Tepung Pati Jagung Nusa Penida (*Zea mays*) Termodifikasi. *Arc. Com. Healty*, Volume 2, Nomor 2 (hlm. 117-126).

Widodo, A., Lukiarti, M. M., & Kusumaningsih, N. 2020. “Optimalisasi Pengelolaan Usaha Melalui Peningkatan Pengelolaan Manajemen Keuangan Kelompok Rantai Emas Kartini Ii Desa Pasar Banggi Kecamatan Rembang Kabupaten Rembang”. *Buletin Abdi Masyarakat*, Volume 1, Nomor 1.

Winarti S. 2010 Makanan Fungsional Graha Ilmu Yogyakarta.

Yanti, S., & Prisma, E. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Donat The Addition Effect Of Kelor (*Moringa Oleifera*) Leaves Flour On Organoleptic Characteristics Of Donut. *Food And Agro-Industry*, 1(1), 1–9.

Zakaria, Thamrin, A., Lestari, R. S., & Hartono, R. 2013. Pemanfaatan Tepung Kelor (*Moringa Oleifera*) Dalam Formulasi Pembuatan. *Jurnal Gizi*, 15(1), 1–6.