

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, C. T., Suketi, K., & Kartika, J. G. (2019). Panen dan pasca panen kelor (*Moringa oleifera* Lam.) organik di Kebun Organik Kelorina, Blora, Jawa Tengah. *Buletin Agrohorti*, 7(3), 247-254.
- Alkham, F. F. (2014). *Uji Kadar Protein dan Organoleptik Biskuit Tepung Terigu dan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) dengan Penambahan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Amine, S., Ramadan, T., & Yantis, M. (2015). Kandungan nutrisi dan sifat fungsional tanaman kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(2), 35-44.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). Peningkatan nilai gizi produk pangan dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 79-93.
- 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.
- Baku, B., & Bee–BOGOR, U. POTENSI-KHASIAT DAUN KELOR (MORINGA OLEIFERA).
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- DAUN, I. S. M. S. P., & ASAL, K. *Jurnal Matematika & Ilmu Pengetahuan Alam*.
- Falowo, A.B., Mukumbo, F.E., Idamokoro, E.M., Lorenzo, J. M., Afolayan, A. J., & Muchenje, V. (2018). Multi-functional application of *Moringa oleifera* Lam. in nutrition and animal food products: A review. *Food Research International*, 106, 317-334
- Gandji, K., Chadare, F.J., Idohou, R., Salako, V.K., Assogbadjo, A.E., & Glele Kakai, R.I. (2018). Status and utilisation of *Moringa oleifera* Lam: A review. *African Crop Science Journal*, 26(1), 137-156.
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K., & Kumar, D.S. (2016). *Moringa oleifera*: A review on nutritive importance and its medicinal application. *Food Science and Human Wellness*, 5(2), 49-56
- Madane, P., Das, A.K., Pateiro, M., Nanda, P.K., Bandyopadhyay, S., Jagtap, P., Barba, F.J., Shewalkar, A., Maity, B., & Lorenzo, J.M. (2019).

Drumstick (*Moringa oleifera*) flower as an antioxidant dietary fibre in chicken meat nuggets. *Foods*, 8 (307), 1-19.

Harris, R. S., & Karmas, E. (1989). *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan* Penerbit ITB.

Hekmat, S., Morgan, K., Soltani, M., & Gough, R. (2015). Sensory evaluation of locally-grown fruit purees and inulin fibre on probiotic yogurt in Mwanza, Tanzania and the microbial analysis of probiotic yogurt fortified with *Moringa oleifera*. *J. Health Popul. Nutr.*, 33(1), 60-67. Gandji, K., Chadare, F.J., Idohou, R., Salako, V.K., Assogbadjo, A.E., & Glele Kakai, R.I. (2018). Status and utilisation of *Moringa oleifera* Lam: A review. *African Crop Science Journal*, 26(1), 137-156.

Indonesia, D. K. P. (2018). *Data Komposisi Pangan Indonesia-Beranda*.

Isnan, W., & Muin, N. (2017). Ragam manfaat tanaman kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) bagi masyarakat. *Buletin Eboni*, 14(1), 63-75.

ITIS, Z. (2007). *Integrated Taxonomic Information System. Pterygoplichthys pardalis*.

IWAN, P. (2019). *Komparasi Berbagai Metode Pengeringan terhadap Kualitas Nutrisi Daun Kelor* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Ujung Pandang).

Kinanti, Ajeng. 2016. *Kandungan Gizi Daun Kelor (Moringa oleifera) Berdasarkan Posisi Daun dan Suhu Penyeduhan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor

Krisnadi, A.D. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Blora Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia. Blora (ID): Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia, Lembaga Swadaya Masyarakat- Media Peduli Lingkungan.

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.

leaves: An overview. *International Journal of Molecular Sciences*, 16(6), 12791-12835.

Nomleni, F. T., Manu, T. S. N., Daud, Y., & Meha, A. M. (2020). *Buku Ajar Etnobotani Masyarakat Lokal Desa Kakaniuk*. Penerbit Lakeisha.

- Okayana, I. W. A. A., Marsiti, C. I. R., & Suriani, N. M. (2022). Optimalisasi Penggunaan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam*) Terhadap Kualitas Pie Susu. *Jurnal Kuliner*, 2 (1), 9-20.
- Palupi, N.S., Zakaria, F.R. and Prangdimurti, E. 2007. Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan. Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB. pp.1-14.
- Paramita, V. D., Yuliani, H. R., Rosalin, R., & Purnama, I. (2021). Pengaruh Berbagai Metode Pengeringan Terhadap Kadar Air, Abu dan Protein Tepung Daun Kelor. *In Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M) (Vol. 6, No. 1, pp. 1-6)*.
- Paramita, VD, HR, Y., Rosalin, R., & Purnama, I. (2021). Pengaruh Berbagai Metode Pengeringan terhadap Kadar Air, Abu dan Protein Tepung Daun Kelor.
- Poedjiadi dan Supryanti. (2005). Dasar-dasar Biokimia. Jakarta: UI Press.
- Puriyanto, R. D., dan Rosyady, P. A. (2021). Ashari, Budi, ed. *Dasar-Dasar Pengukuran Besaran Listrik*. Yogyakarta: UAD Press. hlm. 19. [ISBN 978-602-0737-44-7](#).
- Rohmawati, N., Moelyaningrum, A. D., & Witcahyo, E. (2019). Es krim kelor: produk inovasi sebagai upaya pencegahan stunting dalam 1000 hari pertama kehidupan (HPK). *Randang Tana-Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 10-20.
- Sahay, S., Yadav, U., & Srinivasamurthy, S. (2017). Potential of *Moringa oleifera* as a functional food ingredient: A review. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 2(5), 31-37.
- Setiawan, R., & Juliana, A. (2022). SOSIALISASI PEMBUATAN INTIP MORINGA DALAM MENINGKATKAN KREATIVITAS DAN MINAT USAHA. *Jurnal Sudarmadji*, ddk..(2007). Analisa bahan makanan dan pertanian. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta. *Pengabdian Kepada Masyarakat Paguntaka*, 1 (1), 19-24.
- Winarno, F. G. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yani, E., & Fajrin, S. (2013). Karakteristik pengeringan biji kopi berdasarkan variasi kecepatan aliran udara pada solar dryer. *Teknika*, 20(1).

- YANSIH, V., Wahyudi, A., Yunita, Y., Yosephin, B., & Suryani, D. (2022). *Pengembangan Sereal Pangan Lokal Berbasis Tepung Tempe dan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kadar Air, Kadar Abu sebagai Pangan Darurat bagi Balita* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Yanti, S. (2020). Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap karakteristik organoleptik produk donat. *Food and Agro-industry Journal*, 1(1), 1-9.
- Zakaria, Asbar, R., Sukmawati, & Sarmila. (2019). Karakteristik makanan pendamping ASI instan lokal menggunakan campuran tepung beras merah dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Pangan*, 26(1), 16-22.
- Zaku, S.G., Emmanuel, S., Tukur, A.A., & Kabir, A. (2015). *Moringa oleifera*: an underutilized tree in Nigeria with amazing versatility: a Review. *African Journal of Food Science*, 9(9), 456-461.