

## DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S., T. Ramdhan, dan M. Yanis. 2015. *Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringa oleifera)*. *Jurnal Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta* 2(3) : 115- 117.
- Augustyn, Gelora Helena, Helen Cynthia Dewi Tuhumury, and Matheos Dahoklory. 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.
- Anonim, 2012. *Tepung Mocaf* (<http://derollcake.blogspot.com/>) , (Online) diakses 23 Februari 2013
- Aptindo, 2012. *Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung Terigu Nasional Tahun 2012*. Jakarta.
- A Dudi Krisnadi 2015, 'Kelor Super Nutrisi', *Gerakan Swadaya Masyarakat Penanaman dan Pemanfaatan Tanaman Kelor Dalam rangka mendukung Gerakan Nasional Sadar*
- Anggarini, 2015. *Pengaruh substitusi tepung kacang merah terhadap kualitas bolu gulung* .*E-Jurnal home economic and tourism*,8(1).UI
- Astutik, Dwi, Sri Budi Wahjuningsih, and Dewi Larasati. "Penambahan serbuk daun kelor (*Moringa Oleifera*) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik mie kering mocaf." *Universitas Semarang* (2020).
- Agusri Ramadhan dan Eva Ramalia Sari ,2015. *variasi perbandingan tepung terigu dan mocaf dalam pembuatan mie mocaf menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan menggunakan tepung mocaf yang melalui proses fermentasi*
- Augustyn, Gelora Helena, Helen Cynthia Dewi Tuhumury, and Matheos Dahoklory. "Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap karakteristik organoleptik dan kimia biskuit mocaf (modified cassava flour)." *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian* 6.2 (2017): 52-58..
- Bey, H.2010. *All Things Moringa. The Story of an Amazing Tree of Life*. Published by [www.allthingsmoringa.com](http://www.allthingsmoringa.com). Available at: <http://www.remediosnaturales.es/wpcontent/uploads/2014/12/eBookmoringa-ingles.pdf> (diakses pada 25 Desember 2018)..
- Bharali, 2003. *Kandungan dalam daun kelor*. *EbookPangan.com*

*DokterSehat: Kandungan Daun Kelor Segar dan Kering yang Komplit dan Kaya Gizi*

*/ <https://doktersehat.com/informasi/kandungandaunkelor/https://www.litbang.pertanian.go.id/tahukah-anda/178/>*

*Dwi Astutik, Sri Budi Wahjuningsih, Dewi Larasati, 2016.*

*Enggarini, 2015. Pembuatan natsar komposit tepung ubi jalar (ipomeabatatas L) Varietas jago. Skripsi universitas negeri semarang-semarang*

*Faridah dan widjanarko, 2014. Penambahan tepung porang pada pembuatan mie dengan substitusi tepung mocaf (Modified Cassava Flour). J. Teknologi Dan Industri pangan Vo.25 No.1*

*Fahey, J.W., 2005, Moringa oleifera: A Review of the Medical Evidence for Its Nutritional, Therapeutic, and Prophylactic Properties Part 1, Trees for Life Journal, 1 : 5-30. [http://www.tfljournal.org/images/articles/20051201124931586\\_3.pdf](http://www.tfljournal.org/images/articles/20051201124931586_3.pdf) (Diakses : 5 Februari 2015)*

*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.*

*Husna, 2017. sifat fisik dan sensory mie basah dari pati sagu dengan penambahan ekstra daun kelor. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian 22(2):99-106*

*Hilda mega maulida, 2016 .pengaruh penambahan puree daun kelor dan bubuk daun kelor terhadap hasil mie kering mocaf E-Jurnal bogu nol-5:Hal 17-26.*

*Ilona dan Rita, 2015. Pengaruh penambahan ekstra daun kelor dan waktu inkubasi terhadap sifat organoleptik yoghurt. Jurnal Tata Boga, 4(3).151-159.*

*Kent, N.L. 1983. Technology of Cereal (3rd ed). Sydney: Pergamon Press.*

*Kurniasih, 2014. Khasiat dan mamfaat daun kelor. Yogyakarta: Pustaka baru press.*

*Krisnadi. 2010. Kelor Super Nutrisi. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia, Blora.*

*Krisnadi, A.D. 2015. kelor super nutrisi blora; pusat informasi dan pengembangan tanaman kelor indonesia*

*Krisnadi, 2014. Kelor super nutrisi. Blora Moringa Indonesia.*

- Kompas, 2010. Jenis makanan yang mengandung Gluten, Diakses pada 26 mei 2018*
- Krisnadi, 2012. Kelor super nutrisi, Blora (10) pusat informasi dan penembangan tanaman kelor Indonesia lembaga swadaya masyarakat –media peduli lingkungan (LSM, Mapeling).*
- Karniasih. 2014, Khasiat dan manfaat daun kelor. Yogyakarta: Pustaka baru press*
- Karlina. 2013. Aktivitas anti bakteri esra herba krokot (portulance olerancea L:) Terhadap staphylococcus aurens.*
- Kompas, 2010. Jenis makanan yang mengandung Gluten, Diakses pada 26 mei 2018*
- 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.*
- Melo, N. V., Vargas, T. Quirino and C. M. C. Calvo. (2013). Moringa oleifera L. An underutilized tree with macronutrients for human health. Emir. J. Food Agric, 25 (10): 785-789.*
- Rahayu, 2016. Penambahan tepung daun kelor dalam pembuatan mie sebagai sumber gizi dengan penambahan ekstra wortel sebagai pengawet alami .Publikasi Ilmiah Surakarta: Universitas Muhamadya Surakarta.*
- Sudarminto, S. Yuwono. 2015. Tepung Mocaf. Malang: Universitas Brawijaya*
- Subagio. 2006. Pengembangan Tepung Ubi Kayu Sebagai Bahan Industri Pangan. Seminar Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok Industrialisasi Diversifikasi Pangan Berbasis Potensi Pangan Lokal. Ristek dan seafast center. IPB., Serpong.*
- Subagio, 2007. Industrialisasi Modified Cassava flour (MOCAF) Sebagai bahan baku industri pangan untuk menunjang diverivikasi pangan pokok Nasional. Universitas Jember . Jember. Jurnal teknologi pangan*
- Subagio. 2008. pengembangan tepung mocaf. salembah. jakarta*
- Suryaningsih, 2011. Potensi penggunaan tepung buah sukun terhadap kualitas limit dan fisik sosis kuda sarihar nasional teknologi peternakan dan faturiner fakultas peternakan UNPAD Bandung.*
- Subagio, A., Siti W, W., Witono, Y., & Fahmi, F. (2008). Prosedur operasi standar (POS) produksi mocaf berbasis klaster.*

- Subagio, 2007. Industrialisasi Modified Cassava flour (MOCAF) Sebagai bahan baku industri pangan untuk menunjang diversifikasi pangan pokok Nasional. Universitas Jember . Jember. Jurnal teknologi pangan*
- Shiriki, D., Igyor, M.A. and Gernah, D.I. (2015). Nutritional evaluation of complementary food formulations from maize, soybean and peanut leaf powder. Food and Nutrition Sciences, 6, 494-500.*
- Trisnawati, 2015. Pengaruh penambahan konsentrat protein daun kelor dan keragaman terhadap kualitas mie kering tersubstitusi mocaf. J Pangan dan agroindustri. 3 (1):237-47.*
- Via Khasanah I dan Pudji Astuti, 2019. pengaruh penambahan ekstrak daun kelor 0%, 10%, 20%, dan 30% pada pembuatan mie basah substitusi tepung mocaf terhadap aspek warna, aroma, tekstur, rasa.*
- Winarno, 1997. Kimia Pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utama Jakarta.*
- Zakaria, 2015. Pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap daya terima dan kadar protein mie basah. Media gizi pangan 21(1):73-8.*