

DAFTAR PUSTAKA

- 17-22. Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri
- Aina, Mia, and D. S. (2011). Uji Kualitatif Vitamin C pada Berbagai Makanan dan Pengaruhnya terhadap Pemanasan." *Sainmatika*. " *Sainmatika: Jurnal Sains Dan Matematika Universitas Jambi*, 3(11). Estiasih, T. 2009. Teknik Pengolahan Pangan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Astawan (2015) „Instan, M I E“, mid, (Astawan), pp. 6–14.
- Azizah, T N. 2009. Kajian Pengaruh Substitusi Parsial Tepung Terigu dengan Tepung Daging Sapi dalam Pembuatan Kreker terhadap Kerenyahan dan Sifat Sensori Kreker Selama Penyimpanan. Skripsi. Bogor. Departemen Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. IPB.
- Azizah, T N. 2009. Kajian Pengaruh Substitusi Parsial Tepung Terigu dengan Tepung Daging Sapi dalam Pembuatan Kreker terhadap Kerenyahan dan Sifat Sensori Kreker Selama Penyimpanan. Skripsi. Bogor. Departemen Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. IPB.
- Bamigboye, C., Adejumo, I., & Ojo, M. (2022). Nutritional profile and antioxidant properties of Moringa oleifera leaf powder as a natural fortificant in food products. *Journal of Food Biochemistry*, 46(3), 1–12.
- Fuglie, L.J. 1999. The Miracle Tree : Moringa oleifera : Natural Nutrition for the Tropics Cruch World Service, Dakar : 68 pp.; revised in 2001 and publised as The Miracle Tree : The Multiple Attributes of Moringa, 172.
- Indrawan, I.G., Sukada, I.M., & Suada, I.K. 2012. Kualitas Telur dan Pengetahuan Masyarakat tentang Penanganan Telur di Tingkat Ruma Tangga. *Artikel Telur*. ISSN: 2301-784
- Kementrian kesehatan Republik Indonesia (2016) Profil Kesehatan Indonesia 2016, Profil kesehatan privinsi Bali
- Kumar, P., Singh, R., & Yadav, S. (2021). Bioactive compounds in Moringa oleifera and their functional properties in food applications. *International Journal of Food Science*, 12(2), 55–63.
- Mandiri. Yosfi Rahmi, Yudi Arimba Wani, Titis Sari Kusuma, Syopin Cintya Yuliani, Gita Rafidah, Tyska Aulia Azizah. 2019. Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 10.21

- Mardiana, I., Pratiwi, L., & Syamsuri, A. (2020). Pengaruh senyawa volatil nabati terhadap aroma produk pangan berbahan dasar tanaman berklorofil. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 9(1), 22–30.
- Okorie, P., Nwankwo, C., & John, O. (2020). Effect of Moringa leaf flour substitution on nutritional quality and consumer acceptability of wheat-based products. *African Journal of Food Science*, 14(5), 120–128.
- Pusat Data dan Informasi Kementerian (2015) " infodatin kementerian kesehatan RI Situs Kesehatan Anak Balita di Indonesia
- Rahmawati, D., & Adi, W. (2019). Perubahan warna dan karakteristik sensori produk pangan akibat peningkatan kadar klorofil. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 14(2), 87–95.
- Rahmawati, S., Nurjanah, & Putri, A. (2022). Pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap karakteristik fisik dan organoleptik produk pangan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 17(1), 33–41.
- Rahmi Y, Wati YA, Kusuma TS, Yuliani SC, Rafidah G, Azizah TA. Profil mutu organoleptik mie basah dengan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*). *Indonesian Journal of Humsan Nutrition*. 2019; 2:13-15
- Sari, A., & Nurul, F. (2022). Formulasi produk mie berbahan dasar daun kelor: pengaruh terhadap mutu organoleptik dan tingkat penerimaan konsumen. *Jurnal Pangan Fungsional*, 6(4), 41–50.
- Sari, Y. K. and Adi, A. C. (2018) „Daya Terima, Kadar Protein Dan Zat Besi C Cookies Substitusi Tepung Daun Kelor Dan Tepung Kecambah Kedelai“, *Media Gizi Indonesia*, 12(1), p. 27. doi: 10.20473/mgi.v12i1.27-33.
- Sarjono, H. T. 2008. Efek Penggunaan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*, Lam) dalam Pakan terhadap Persentase Karkas, Persentase Deposisi Daging Dada, Persentase Lemak Abdominal Dan Kolesterol Daging Ayam Pedaging. Fakultas Bioteknologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta
- Susanti, L., & Ningsih, D. (2021). Pengaruh penambahan bahan nabati terhadap rasa dan aroma produk makanan berklorofil. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 32(1), 10–18.
- Thenmozhi, P., Nirmala, M., & Subalakshmi, P. (2020). *Moringa oleifera* leaves soup on hemoglobin among antenatal mothers. 8(5), 103–107.
- Utami, R. (2021). Peranan gluten dalam pembentukan tekstur pada produk pangan berbasis terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 24(3), 155–162.

Wirdayanti. Studi Pembuatan Mie Kering dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*), Pasta Kacang Tunggak dan Pasta Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*, L), Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian. Makasar: Universitas Hasanudin, 2012.

World Instant Noodle Association (2019) „Top15“, in, p. 2019.

Yosfi Rahmi, Yudi Arimba Wani, Titis Sari Kusuma, Syopin Cintya Yuliani, Gita Rafidah, Tyska Aulia Azizah. 2019. Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Indonesian Journal of Human Nutrition. 10-21.

Zainuddin, N. M., & Hajriani, S. (2021). Proses Pembuatan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Tambahan Makanan Fungsional Berdasarkan Suhu Dan Lama Pengeringan Yang Berbeda. Jurnal Agritechno, 14(02), 116–121. <https://doi.org/10.20956/At.V14i2.518>