

## DAFTAR PUSTAKA

- Argipa, A. 2018. Penerimaan Konsumen Terhadap Produk Pangan Berbasis Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroindustri dan Teknologi Pangan*, 6(2): 45–53.
- Aryani, D. 2010. Peran Komposisi Amilosa dan Amilopektin Terhadap Karakteristik Tekstur Produk Pangan Berbasis Pati. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 5(1): 12–20.
- Bey H. All Things Moringa: The Story of an Amazing Tree of Life [Internet] 2010 [Diunduh 31 Maret 2019] Available from: [www.all-thingsmoringa.com](http://www.all-thingsmoringa.com)
- Dimas, T. M., & Hernawan, E. (2019). Kajian Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) Terhadap Karakteristik Mie Basah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 123-131.
- Fahey, J. W. (2005). *Moringa oleifera*: A review of the medical evidence for its nutritional, therapeutic, and prophylactic properties. *Trees for Life Journal*, 1(5), 1-15.
- FAO (Food and Agriculture Organization). (2017). *Processing of Cassava Products*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Fuglie, L. J. (2001). *The Miracle Tree: The Multiple Attributes of Moringa*. Wageningen: CTA Publications
- 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.
- Hasniar, U., Y. Widyastuti, dan S. Nuraini. 2019. Identifikasi Senyawa Penyebab Aroma Langu pada Tepung Daun Kelor. *Jurnal Kimia dan Teknologi Pangan*, 7(3): 211–218.
- Ismawati, N. dan A. Rustamaji. 2021. Pengaruh Konsentrasi Tepung Daun Kelor Terhadap Karakteristik Sensoris Biskuit Fungsional. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(2): 89–96.
- Kementerian Kesehatan RI.(2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat, Kemenkes RI.

- Kementerian Pertanian RI. (2020). Budidaya Tanaman Kelor.
- Maulida, H. M., & Ismawati, R. (2016). Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor dan Bubuk Daun Kelor Terhadap Hasil Jadi Mie Kering Mocaf. e-Journal Boga, Universitas Negeri Surabaya.
- Muchtadi, T. R. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Puspitawati, R., & Yuliana, N. D. (2016). Kajian karakteristik mie instan dari campuran tepung tapioka dan tepung daun kelor. *Jurnal Agroindustri*, 3(2), 99–105.
- Prameswari, D. 2022. Karakteristik Fisik dan Fungsional Tepung Tapioka dalam Pembentukan Tekstur Produk Mie. *Jurnal Pengolahan Hasil Pertanian*, 9(1): 34–42.
- Puspitawati, R., & Yuliana, N. D. (2016). Kajian karakteristik mie instan dari campuran tepung tapioka dan tepung daun kelor. *Jurnal Agroindustri*, 3(2), 99–105.
- Rahayu, S., L. Kartika, dan M. Sari. 2020. Tingkat Penerimaan Warna pada Produk Olahan yang Disubstitusi Tepung Daun Kelor. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(1): 102–110.
- Ratmita, N., A. Suwandi, dan H. Wijaya. 2024. Peningkatan Kadar Protein dan Karakteristik Mie Basah dengan Penambahan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 35(1): 56–64.
- Rodriguez-Amaya, D.B. (2001). A guide to carotenoid analysis in foods. *International Life Sciences Institute (ILSI) Press*.
- Rohmah, A., S. Mubarak, dan R. Hidayat. 2023. Kandungan Senyawa Antinutrisi dan Hubungannya dengan Cita Rasa Produk Berbasis Daun Kelor. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*, 14(2): 178–185.
- Rosyidah, N. 2016. Senyawa Bioaktif Daun Kelor dan Pengaruhnya Terhadap Karakteristik Sensoris Produk Pangan. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Brawijaya, Malang.

- Santoso, B. 2005. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Sartian, M. 2024. Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Kelor Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Mie Basah Berbahan Campuran Tepung Kentang, Terigu, dan Tapioka. *Jurnal Riset Pangan*, 10(2): 182–194.
- Setyaningsih, R. (2014). *Ilmu Bahan Makanan dan Teknologi Pengolahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sudjana, N. (2005). *Metoda Statistika*. Bandung: Tarsito.
- Syarief, R., & Halid, H. (1993). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Trisnawati, M. dan L. Nisa. 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 78–86.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.