

DAFTAR PUSTAKA

- Aini Y.K. Pembuatan Susu Kedelai dengan Variasi Kadar Susu Skim dan Inokulum. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2003, 5 (2): 89-93.
- Andarwulan N., Kusnandar F., Herawati D. 2011. *Analisa Pangan*, PT. Dian Rakyat, Jakarta, hal. 248-256.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Olahan*. Tiga Serangkai, Solo, hal 19.
- Azizah A. 2015. Tingkat Kerapuhan dan Daya Terima *Biskut* yang Disubstitusi Tepung Daun Kelor. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta, hal.41-43.
- Bidarti A. 2009. *Teknik Pengolahan Kedelai menjadi Susu Kedelai dan Hubungannya dengan Tingkat Pendapatan Keluarga di Kelurahan 32 Kecamatan Barat II Kota Palembang*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Sriwijaya, Palembang, hal 50-60.
- Berdanier C.D., and Zempleni J. 2009. *Advanced Nutrition: Macronutrients, Micronutrients and Metabolism*. CRC Press, Boca Raton, hal. 33-35.
- Cahyadi W. 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara, Jakarta, hal 56-68.
- Farid M., Sukesni H. Pengembangan Susu Segar dalam Negeri untuk Pemenuhan Kebutuhan Susu Nasional. *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan*, 2011, 5 (2): 196-221.
- Fellow A.P. 2000. *Food Proccession Technology*, Cetakan Kedua, Pub.Lim Cambridge, England, p.23-25.

- Fitri K.D. 2014. *Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor pada Berbagai Suhu Pemanggangan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Pasundan Bandung, (Online), (<http://repository.unpas.ac.id>, diakses 4 Desember 2016).
- Fuglie, Lowell J. 2001. *The Miracle Tree: Moringa oleifera: Natural Nutrition for Training Manual*, (Online) (<http://www.moringatrees.org/moringa/miracletree.htm>, diakses 5 Maret 2016).
- Haryadi N.K. 2011. *Kelor Herbal Multikhasiat*. Delta Media, Solo, hal. 20-21.
- Ginting E. 2009. Varietas Unggul Kedelai untuk Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 2009, 3 (1): 79-90.
- Hasim E.M. 2008. *Perbandingan Susu Sapi dengan Susu Kedelai: Tinjauan Kandungan dan Biokimia Absorpsi*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas MIPA Institut Pertanian Bogor, Bogor. hal. 32-46.
- Islamiya T.Y. 2015. *Karakteristik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Jagung Kuning dan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) sebagai Pangan Fungsional*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember, (Online), (<http://repository.unej.ac.id/>, diakses 4 Desember 2016, pukul 10.06 WIB).
- Kamal M. 2008. *Moringa oleifera Lamk.-The Miracle Tree*. Faculty of Pharmacy, Integral University, Lucknow. hal. 21-22.
- Karolina M.S. 2009. *Hubungan Pengetahuan dan Pencegahan Osteoporosis yang Dilakukan Lansia di Kecamatan Medan Selayang*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara, Medan, hal. 36-41.

- Koesoemawardani D. Analisis Sensori Rusip Dari Sungai Liat – Bangka. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 2007, 12 (2): 36-39.
- Koswara S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. (<http://www.ebookpangan.com>, diakses 27 Januari 2017).
- Krisnadi A.D. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Edisi Maret 2015, Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia LSM-MEPELING, Blora, (Online), (<http://kelorina.com/ebook.pdf>, diakses 10 Juni 2016).
- Kusnandar F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta, hal 28.
- Kurniasih. 2013. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta, hal. 8-9.
- Lawless H.T. dan Heymann H. 2010. *Sensory Evaluation of Food , Principles and Practices*. Springer Science, New York, hal 31.
- Lutfiana. 2013. *Uji Aktivitas Antiinflamasi Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera Lam.) dengan Metode Stabilisasi Membran Sel Darah Merah secara In Vitro*. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta, (Online), (<http://repository.uinjkt.ac.id/>, diakses 23 Maret 2017).
- Maslinda. 2011. *Pengaruh Suhu Air pada Proses Penggilingan Kedelai (Glycine Max L. Merril) terhadap Kadar Protein Susu dengan Metode Spektrofotometri*. Skripsi. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru, (Online), (<http://repository.uin-suska.ac.id/>, diakses 18 Januari 2017).
- Meigard M., Civille G.V., Carr B.T. 2007. *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. Taylor & Francis Grup, LLC, CRC Press, Boca Raton, p. 25-42.

- Muhandri T. dan Kadarisman D. 2007. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*, Edisi 2, IPB Press, Bogor, hal. 10-28.
- Muryati S. 2005. *Ketrampilan Hidup Berbasis Kimia*. UPT UNNES Press, Semarang, hal 20.
- Novalinda D. 2010. *Teknologi Pengolahan Susu Kedelai Berkualitas*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP), Jambi, hal. 6-7.
- Nur A. 2013. *Analisis Nilai Tambah dalam Pengolahan Susu Kedelai pada Skala Industri RumahTangga di Kota Medan*. Skripsi. Tidak diterbitkan. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Pangaribuan. 2013. *Substitusi Tepung Talas Belitung pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor*. Tugas Akhir. Tidak diterbitkan, Fakultas Teknobiologi Universitas Atmajaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Pradana I., 2013. *Daun Sakti Penyembuh Segala Penyakit*, Cetakan Ketiga, Octopus Publishing House, Yogyakarta, hal. 45-58.
- Qoniah E.W. 2014. *Uji Kadar Protein dan Uji Organoleptik Biskuit dengan Ratio Tepung Terigu dan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) yang Ditambahkan Sari Buah Nanas (Ananas comosus)*. Naskah Publikasi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta, (Online), (<http://eprints.ums.ac.id/>, diakses 4 Desember 2016).
- Rahayu D. 2016. *Penambahan Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Mie sebagai Sumber Gizi dengan Penambahan Ekstrak Umbi Wortel sebagai Pengawet Alami*. Publikasi Ilmiah. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta, (Online), (<http://eprints.ums.ac.id/>, diakses 23 Desember 2016, pukul).

- Rahamawati P. 2017. *Daya Terima Dan Zat Gizi Permen Jeli dengan Penambahan Bubuk Kelor*. Publikasi Ilmiah. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Surabaya.(Online), ([http:// e-journal.unair.ac.id/](http://e-journal.unair.ac.id/), diakses 23 Maret 2017).
- Rosyidah A.Z. dan Ismawati R. Studi tentang Tingkat Kesukaan Responden terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk dari Daun Kelor (*Moringa oleivera*). *Jurnal Boga*, 2016, 5 (1): 17-22.
- Santoso U. 2009. *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor sebagai Bahan Pesubstitusi Tepung Tapioka Terhadap Tingkat Kekenyalan dan Daya Terima Cilok*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung, Bandung, hal. 35-38.
- Simbolan M.N., Katharina. 2007. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*, Kanisius, Yogyakarta, hal. 64-66.
- Suryati A., Nuraini S. Faktor Spesifik Penyebab Penyakit Osteoporosis pada Sekelompok Osteoporosis Di RSIJ, *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 2006, 2 (2): 107-126.
- Suliasih N. 2014. *Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor pada Berbagai Suhu Pemanggangan*. Naskah Publikasi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta, (Online), (<http://eprints.ums.ac.id/>, diakses 24 Desember 2016).
- Suyadi E.S. 2009. *Kejadian KEP Balita dan Faktor yang Berhubungan di Wilayah Kelurahan Pancoran Mas Depok Tahun 2009*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Depok, (Online), (<http://lib.ui.ac.id/>, diakses 10 Mei 2016).

- Srimaryani, Diah I. 2010. *Pola Konsumsi Pangan dan Gizi pada Rumah Tangga Peserta Program Pemberdayaan Masyarakat di Kota dan Kabupaten Bogor*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas MIPA Institut Pertanian Bogor, Bogor. hal. 56-68.
- Tandra dan Hans. 2009. *Osteoporosis Mengenal, Mengatasi, dan Mencegah Tulang Keropos*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, hal. 7-8.
- Trisnawati M.L. dan Nisa F.C. Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi *Mocaf*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2015, 3 (1): 237-247.
- Utomo W. 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimiawi Plastik Biodegradable dari Komposit Pati Lidah Buaya (Aloe vera)-Kitosan*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Wardhani D.H., Maharani D.C. Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Fermentasi terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis. *Jurnal Momentum*, 2015, 11 (1): 7-12.
- Waluyo S. 2009. *100 Question & Answers: Osteoporosis*, PT. Elex Media Komputindo, Jakarta, hal. 9-11.
- Wahyudi A. dan Samsundari S. 2008. *Bugar dengan Susu Fermentasi*. Tugas Akhir. Tidak diterbitkan. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Muhamadiyah, Malang.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, hal. 8-9.
- Winarno F.G. dan Fernandez I.E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*, M-BRIO PRESS, Bogor, hal. 16-17.

- Yulianti R. 2008. *Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (Moringa oleifera Lam.) sebagai Sumber Vitamin C dan β -Karoten*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Institut Pertanian Bogor, (Online), (<http://repository.ipb.ac.id/>, diakses 14 Januari 2017).
- Zakaria., Nur S., Abdullah T. Penambahan Tepung Daun Kelor pada Menu Makanan Sehari-Hari dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang pada Anak Balita. *Jurnal Gizi Pangan*, 2012, 13 (1): 41-47.
- Zakaria. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Terima dan Kadar Protein Mie Basah*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Institut Pertanian Bogor, (Online), (<http://repository.ipb.ac.id/>, diakses 28 Januari 2017, pukul 13.08 WIB).
- Zeleny M. 1982. *Multiple Criteria Decision Making*, 2 ed, McGraw Hill, New York, hal. 77-89.