

DAFTAR PUSTAKA

- Al Fatih, M. B. 2015. Pengaruh Produksi Kuliner Siput Terhadap Kesejahteraan Penjual di Desa Djengkol, Plosoklaten, Kediri. Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (Stain), Kediri.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C.
- April, K. 2017. Pemanfaatan Tutut Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kerupuk. Universitas Muria Kudus, Kudus.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Azmy, U dan Luki, M. 2018. Konsumsi Zat Gizi pada Balita Stunting dan Non-Stunting di Kabupaten Bangkalan. *Amerta Nutrition*. 2 (3), pp. 292–298.
- Brown, K.M. dan Lydeard, C. 2010. *Mollusca gastropoda*. In *Ecology and classification of North American freshwater invertebrates Academic Press, North American*.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1991. Syarat Mutu Kerupuk. Jakarta
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2016. Kerupuk Ikan, Udang Dan Moluska. Jakarta
- Chaniago, R. 2019. Kombinasi tepung terigu dan tepung tapioca terhadap daya kembang dan sifat sensori kerupuk terubuk (*Saccharum edule* haskarl) *Jurnal Pengolahan Pangan* 4 (1): 1-8.
- Clarita, A., Yuliana R.W., dan Franciscus S.P. 2021. Peningkatan nilai gizi produk pangan dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*) : REVIEW. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta. *Jurnal Agroteknologi* Vol. 15 (1).
- Cormick, G., Betran, A.P., Romero, I.B., Lombardo, C.F., Gulmezoglu, A.M., Ciapponi, A., dan Belizan, J.M. 2019. Global inequities in dietary calcium intake during pregnancy: a Systematic review and meta-analysis. *BJOG Int. J. Obstet. Gynaecol.*, 444-456.
- Dania, S dan Tini, A. 2015. Uji penerimaan [uji hedonik dan uji mutu hedonik]. Program Diploma. Institut Pertanian Bogor.

- Dewita dan Syahrul. 2014. Fortifikasi konsentrat protein ikan siam pada produk snack amplang dan mie sagu instan sebagai produk unggulan daerah Riau. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 17(2) : 161.
- [DPPHP] Ditjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan. 2010. Jakarta
- Enquiry. 2014. Texture analyzer. <http://www.bestech.com.au/texture-analyzers/> [Internet]. Diakses pada tanggal 03 Agustus 2022.
- Ernawati, F., Prihatini, M. dan Yuriestia, A. 2017. Gambaran Konsumsi Protein Nabati dan Hewani Pada Anak Balita Stunting dan Gizi Kurang di Indonesia. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*. 39(2), pp. 95–102.
- Fajriyah, I., dan Ilmi, I. 2020. Karakteristik Kimia dan Sensoris Kerupuk Pasir Keong Sawah (*Pilla ampullacea*) Sebagai Cemilan Sehat Sumber Protein. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 4(2), 206-215.
- Fransiska dan Deglas W, 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Kue Stick. *Jurnal Politeknik Tonggak Equator*.
- Hasniar., Rais, M dan Fadilah, R. 2019. Analisis kandungan gizi dan uji organoleptik pada bakso tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. (5) 189-200.
- Hellyer, J. 2014. Quality Testing with Instrumental Texture Analysis in Food Manufacturing. <http://www.labplusinternasional.com> [Internet]. Diakses pada 05 Agustus 2022.
- Jäger, R. 2017 . *International Society of Sports Nutrition Posisi Stand : protein dan olahraga* . *Jurnal of the International society of sport nutrition*. pp. 1–25.
- Joni, M. S. 2008. Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Kanisius, Yogyakarta.
- [KEMENKES RI]. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Kencana, E. W. 2009. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Katuk (*Sauropus adrogynus* l. Merr) [Skripsi]. Universitas Pasundan, Bandung.

- Khalisi, Z. 2011. Karakterisasi Dan Perlakuan Rengginang Tepung Ikan Tembang (*Sardinella fimbriata*) [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Khairunnisa., Noviar, H., dan Rahmayuni. 2018. Pemanfaatan tepung talas dan tepung kacang hijau dalam pembuatan flakes. *Jurnal Fakultas Pertanian. Universitas Riau*. Vol 17 (1). 19-28.
- Khodijah, N. 2020. Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Udang Rebon (*Acetes Erythraeus*) Pada Stick Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Sensori, Dan Kadar Protein [SKRIPSI]. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta, Yogyakarta.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2015. Produktivitas Perikanan Indonesia. Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Krisnadi, A.D. 2012. Kelor Super Nutrisi Blora Pusat Informasi Dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia. Lembaga Swadaya Masyarakat Media Peduli Lingkungan (LSM-MEPELING), Yogyakarta.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta: Dian Rakyat.
- Kusumaningrum, I dan Asikin, A. N. 2016. Karakteristik kerupuk ikan fortifikasi kalsium dari tulang ikan belida. *Jurnal Ipb* 19 (3) : 233-240.
- Laiya, N., Rita M. H. dan susanti N.Y. 2014. Perlakuan Kerupuk Ikan Gabus (*Channa striata*) yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu. Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Malinda, A.P., Katri, R.B., Rachmawanti, D dan Riyadi, N. H. 2013. Kajian Penambahan Tepung Millet dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Flake. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (1). 39-48. Jakarta
- Miftakhurohman. 2011. Pengaruh Substitusi keong tutut (*Bellamnya javanica*) terhadap mutu fisikokimia dan organoleptic nugget tinggi kalsium dan sumber protein. Fakultas ekologi manusia.institut pertanian bogor. Bogor.
- Ningsih, E. S. 2018. Penambahan berbagai konsentrasi rusip bubuk pada pembuatan kerupuk. [Tesis] Progam Pasca Sarjana. Universitas Lampung.
- Novia, R., Bambang S.A dan Danar, P.2014. Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia produk flakes komposit berbahan dasar tepung tapioka,

tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan tepung konjac (*Amorphophallus oncophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 3(1) ISSN: 2302-0733

Nurpialawati, I. 2014. Penentuan Kadar Air Dan Kadar Abu Dalam Biskuit. *Jurnal Praktikum. Fakultas Ilmu Tarbiyah Dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.*

Nurulita, N. A., Sundhani, E., Amalia, I., Rahmawati, F., Nurhayati, N., dan Utami, D. 2019. Uji aktivitas antioksidan dan anti-aging body butter dengan bahan aktif tepung daun kelor (Antioxidant and anti-aging activity of Moringa leaves extract body butter). *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia* 17(1): 1–8.

Ola, A.P. 2017. Pengaruh Variasi Konsentrasi Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Hasil Uji Sensori dan Kandungan Vitamin A pada Yoghurt Susu Sapi. Universitas Dharm, Yogyakarta.

Oyeyinka, A.T., dan Oyeyinka, S.A. 2018. *Moringa oleifera as a food fortificant: Recent trends and prospects. Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences.* 17. 127-136.

Padmasuri, K. 2015. I'm a Happy Vegetarian, Gaya Hidup Sehat dengan Resep-Resep Vegetarian Pilihan. Octopus Publishing House, Yogyakarta.

[PDRRC] *Positive Deviance Resource Centre.* (2014). *Faculty of Public Health University of Indonesia.* <https://ejournal.umpatti.ac.id> [Internet]. Diakses pada tanggal 26 Juli 2022.

Permatasari dan Nabillah, 2018. Daya terima dan kandungan gizi (Energi dan Protein) Gyoza yang disubstitusi keong sawah (*Pilla ampullacea*) dan puree kelor (*Moringa oliefer*) daya terima kandungan gizi, pp. 62–70.

[PERSAGI] Persatuan Ahli Gizi. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Elex Media Komputindo. Jakarta.

Pratiwi, E.N. 2019. Eksperimen Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Kualitas Chiffon Cake. Universitas Negeri Semarang, Semarang.

Purwanti, H. 2011. Inovasi Pembuatan Kerupuk Bawang Dengan Substitusi Tepung Putri., Safrida, R dan Annis, C.A. 2017. Daya terima dan gizi permen jeli dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*). Departemen Gizi

- Kesehatan. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Airlangga. Surabaya. *Jurnal dipublikasi* Rabu, 26 April 2017.
- Rahmi, Y., Wani, Y.A., Kusuma, T.S, Yuliani, S.C., Rafidah, G., dan Azizah, T.A. 2019. Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Sensori Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Journal of Human Nutrition*. Indonesia.
- Rakhmah. 2012. Studi pembuatan bolu gulung dari tepung ubi jalar (*Ipomea batatas* L.) Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Rosiani, N., Basito dan Widowati, E. 2015. Kajian karakteristik sensoris fisik dan kimia kerupuk fortifikasi daging lidah buaya (aloe vera) dengan metode pemanggangan menggunakan microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 8 (2).
- Ruchdiansyah, D., Novidahlia, N dan Amalia, L. 2016. Formulasi kerupuk dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pertanian*. 7(2) : 51-65
- Sa'diyah, Y.A dan Kristiatuti, D. 2014. Pengaruh jumlah kerang hijau dan cairan terhadap tingkat kesukaan kerupuk. Fakultas teknik. Universitas Surabaya.
- Sakinah, S.M.P. 2013. Manfaat dan Kegunaan Tutut (Keong Sawah). Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pakuan, Bogor.
- Sawitri, K.N.T., Sumaryada, L dan Ambarsari. Analisa pasangan jembatan garam residu glu15-lys4 pada kestabilan termal protein lgb1. *Jurnal Biofisika* 10 (1): 68-74.
- Sebayang, S.N., Kartin, S.G dan Siahaan, S. 2018. Mutu Rendemen Dan Uji Sensori Tepung Cabai (*Capsicum annum* L.). Prosiding Seminar Nasional Biotik.
- Setiawan, E., Machmud, R., dan Masrul, M. 2018. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Stunting pada Anak Usia 24-59 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Andalas Kecamatan Padang Timur Kota Padang Tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 7 (2):275.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press, Bogor.
- Siswanti., Pricilla, Y.A dan Baskara, K. A. 2018. Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dalam Pembuatan Camilan Stik. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Sebelas Maret.

- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices, Edisi Ketiga*. Elsevier Academic Press. California,. USA
- Sukria, H. A., Nugraha, I., dan Suci, D. M. 2018. Pengaruh proses steam pada daun kelor (*Moringa oleifera*) dan asam fulvat terhadap performa ayam broiler. *Jurnal Ilmu Nutrisi Dan Teknologi Pakan* 16 (2): 1.
- Sulianti, A. 2008. *Cooking Echinostomainsfected (B. javanica) for Safe Consumption. Proceedings of the Third ASEAN Congress of Tropical Medicine and Parasitology (ACTMP3)*. The Windsor Suites Hotel Bangkok. Thailand.
- Surawan, F.E.D. 2012. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Pati tapioka. [SUSENAS] Sensus Ekonomi Nasional. 2009. Jakarta
- Syamsunita, D dan Anggraeni, T. 2015. Uji Penerimaan (Uji Hedonik Dan Uji Mutu Hedonik). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Syukrina, D. 2020. Pengaruh Suplementasi Daun Kelor (*Moringa Oleifera L*) Pada Keripik Pangsit Terhadap Mutu Sensori Dan Kandungan Zat Gizi [Skripsi]. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis, Padang.
- Taewee, T. K. 2011. *Cracker keropok. A Review On Factors Influencing Expansion*. Int Food Res. *Journal* (18) 855-866.
- Tanjung, L.R. 2015. Moluska danau maninjau kandungan nutrisi dan potensinya. *Limnotek* 22 (2): 118-128.
- [USDA] National Nutrient Database. (2015). Drumstick Leaves, Raw. U.S. Departement of Agriculture.
- Winarno, G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Zulfahmi, A.N, F., Swastawati dan Romadhon. 2014. Pemanfaatan daging ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan konsentrasi yang berbeda pada pembuatan kerupuk ikan. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4) : 133-139.