

DAFTAR PUSTAKA

1. Krisnadi, A Dudi. (2015). Kelor Super Nutrisi. Blora: Moringa Indonesia.
2. Kurniawati, Maya dkk. Karakterisasi Dan Indeks Glikemik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Jagung. Bogor: Institut Pertanian Bogor. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan> diunduh pada tanggal 21 Juli 2018 pukul 15.57.
3. Santoso, Agus, (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Klaten: Teknologi Pertanian Unwidha Klaten <http://fmipa.umri.ac.id> diunduh pada tanggal 22 Mei 2018 pukul 15.14.
4. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). Riset Kesehatan Dasar.Jakarta www.depkes.go.id diunduh pada tanggal 2 Juni 2018 pukul 09.03.
5. Antarlina, SS. (2016). Formulasi Tepung Sukun, Pasta Sawi, Tomat dan Kulit Buah Naga pada Pembuatan Mie Basah.Banjarbaru: Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian <http://kalsel.litbang.pertanian.go.id> diunduh pada tanggal 6 Juni 2018 pukul 15.15.
6. Mahayani, A.A.Putu Sri dkk. (2014). Pengaruh Penambahan Bayam Terhadap Kualitas Mie Basah. Surabaya: Jurnal Agroknow <http://download.portalgaruda.org> diunduh pada tanggal 6 Juni 2018 pukul 15.14.
7. Nabila, Anisa Rizki dan Chessy Nadia Marpaung. (2017). Pembuatan Mie Dengan Campuran Serbuk Daun Kelor (Moringa Oleifera L.).Surakarta: Universitas Sebelas Maret Surakarta. <https://eprints.uns.ac.id> diunduh pada tanggal 16 Mei 2018 pukul 08.51.
8. Rahayu, Darsiti. (2016). Penambaham Tepung Daun Kelor Dalam Pembuatan Mie Sebagai Sumber Gizi Dengan Penambahan Ekstrak Umbi Wortel Sebagai Pengawet Alami.Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta. <https://eprints.ums.ac.id> diunduh pada tanggal 16 Mei 2018 pukul 08.30.
9. Meiyana, Klara Tri, dkk. (2018). Kajian sifat fisik dan serat pangan pada gèblek substitusi daun kelor (Moringa oleifera L.).Yogyakarta: Universitas Respati Yogyakarta. <http://download.portalgaruda.org> diunduh pada tanggal 18 Mei 2018 pukul 12.25.
10. Zakaria, Nursalim dan Abdullah Tamrin. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Terima Dan Kadar Protein Mie Basah. Makasar: Politeknik Kesehatan Kemenkes, <http://mediagizipangan.org> diunduh pada tanggal 16 Mei 2018 pukul 08.33.

11. Billina, Aisya, Sri Waluyo dan Diding Suhandy. (2014). Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut. Lampung: Teknik Pertanian Lampung. <https://media.neliti.com> diunduh pada tanggal 20 April 2018 pukul 10.12.
12. SNI 2987. (2015). Mie Basah. Jakarta: Badan Stantar Nasional <https://www.scribd.com> diunduh pada tanggal 7 Juli 2018 pukul 19.44.
13. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia. (2011). Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia (SNI) Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan Secara Wajib. Jakarta: Menteri Perindustrian Republik Indonesia. <http://jdih.pom.go.id> diunduh pada tanggal 21 Juni 2018 pukul 12.18.
14. SNI 01-3751. (2006) Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Jakarta: Badan Stantar Nasional. <http://pip2bdiy.com> diunduh pada tanggal 7 Juli 2018 Pukul 19.44.
15. Mustafa, Arnida. (2015). Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. Sulawesi Selatan: AGROINTEK <http://journal.trunojoyo.ac.id> diunduh pada tanggal 7 Juli 2018 pukul 09.50.
16. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2010). Telur Sumber Makanan Bergizi. Jawa Barat. <http://nad.litbang.pertanian.go.id> diunduh pada tanggal 20 Juni 2018 pukul 18.47.
17. SNI 3926. (2008) Telur Ayam Konsumsi. Jakarta: Badan Stantar Nasional <http://blog.ub.ac.id> diunduh pada tanggal 21 Juli 2018 Pukul 12.19.
18. Winarno, FG. (2007). Teknobiologi Pangan. Bogor: M BRIO PRESS.
19. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia. (2014). Perubahan Atas Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 134/ M-IND/ PER/ 10/ 2009 Tentang Peta Panduan (Road Map) Pengembangan Klaster Industri Garam. Jakarta: Menteri Perindustrian Republik Indonesia. <http://jdih.kemenperin.go.id> diunduh pada tanggal 7 Juli 2018 pukul 10.27.
20. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia. (2017). Lembaga Penilaian Kesesuaian Dalam Rangka Pemberlakuan Dan Pengawasan Standar Nasional Indonesia Minyak Goreng Sawit Secara Wajib. Jakarta: Menteri Perindustrian Republik Indonesia. <http://jdih.kemenperin.go.id> diunduh pada tanggal 21 Juni 2018 pukul 12.18.
21. SNI 19-6728.1. (2002) Penyusunan Neraca Sumber Daya Bagian 1: Sumber Daya Air Spasial. Jakarta: Badan Stantar Nasional <http://www.big.go.id> diunduh pada tanggal 21 Juni 2018 pukul 12.17.
22. Hardinsyah dan I Dewa Nyoman Supariasa, (2016). Ilmu Gizi Teori Dan Aplikasi. Jakarta: Kedokteran EGC.

23. Menteri Kesehatan. (1990). Syarat-syarat Pengawasan Dan Kuwalitas Air. Jakarta: Kementian Kesehatan Republik Indonesia. <https://baristandsamarinda.kemenperin.go.id> diunduh pada tanggal 20 Juni 2018 pukul 19.09.
24. Hidayati, Sari. (2013). Tehnik Pembuatan Mie Sehat. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta. <https://staffnew.uny.ac.id> diunduh pada tanggal 9 Mei 2018 pukul 12.10.
25. Aminah S., Tezar R. dan Muflihani Y. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). Jakarta : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta. diunduh pada tanggal 15 Mei 2018 pukul 09.27.
26. Winarti, Sri. (2010). Makanan Fungsional. Surabaya: GRAHA ILMU.
27. Soekarto, Soewarno T. (1990). Dasar-Dasar Pengawasan Dan Standarisasi Mutu Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor (IPB Press).
28. Arifiati, N. 2000. *Tinjauan Cita Rasa Makanan Pasien Di Rumah Sakit Islam Sukapura Jakarta Utara*. Skripsi UI Depok. lib.ui.ac.id diunduh pada tanggal 7 Februari 2019 pukul 14.15
29. Deman, John M. (1997). Kimia Makanan. Bandung: Intitut Teknik Bandung.
30. Shewfelf, Robert L. (2011). Pengantar Ilmu Pangan. Jakarta: Kedokteran EGC.
31. Susilo J., Noor T., Waluyo dan Agus W. (2017). Pedoman Praktikum Teknologi Pangan (TP). Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
32. Lubis, Zulhaida. (2009). Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat. Bogor: IPB Press.
33. Tala, Z. Z. (2009). Manfaat Serat Bagi Kesehatan. Sumatra Utara: USU www.repository.usu.ac.id diunduh pada tanggal 9 Mei 2019 pukul 09.00.
34. Husniati, Siti N. dan Ryan P. (2015). Aplikasi Gluten Enkapsulasi Pada Proses Pembuatan Mie Tapioka. Bandar Lampung: Universitas Lampung. media.neliti.com diunduh pada tanggal 8 Februari 2019 pukul 14.45
35. Trisnawati, M.L. 2015. "Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Keragenan Terhadap Kualitas Mei Kering Tersibtitusi Mocaf". Universitas Brawijaya Malang. .Jurnal Pangan dan Agroindustri.Vol. 3 No. 01.

36. Dewi, F. K., Neneng S. dan Yudi G. (2016). PEMBUATAN *COOKIES* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa Oleifera*) PADA BERBAGAI SUHU PEMANGGANGAN. Bandung: Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung. Repository.unpas.ac.id diunduh pada tanggal 20 April 2019 pukul 14.45
37. Trisnawati, M.L. 2015. "Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Keragenan Terhadap Kualitas Mei Kering Tersubstitusi Mocaf". Universitas Brawijaya Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No. 01.
38. Persagi. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
39. Reputra, J. (2009). Karakterisasi Tapioka Dan Penentuan Formulasi Premix Sebagai Bahan Penyalut Untuk Produk *Fried Snack*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
40. Chandradewi, N. A., dkk. (2012). Analisis Serat Pangan Secara In Vitro. Bogor: Institut Pertanian Bogor.