

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. Z., C. Devi, and Adeline. (2013). Development of Wet Noodles Based on Cassava Flour J. Eng. Technol. Sci. 45(1): 97-111
- Adouko, S. J., Soha, S. S. A., Ohouko, O. H. F., & Dougnon, T. J. (2020). Review On Biological And Immunomodulator Properties Of *Moringa Oleifera* In Animal And Human Nutrition. *Journal of pharmacognosy and phytotherapy*, 12 (1).
- Agus, R.R dan Ismawati R. (2018). Pengaruh substitusi ubi jalar kuning, isolate protein kedelai dan tepung daun kelor terhadap kandungan gizi serta daya terima mie instan. *Media gizi Indonesia*. 13(2):108-116
- Andarwulan. N., K. F. dan H. D. (2011) Analisis Pangan. Jakarta
- Andrasari E., Lahming & Ratnawaty F. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Rebung (*Gigantochloa apus*) terhadap Mutu Mie Basah. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertani*. 5 (1), 24-29.
- Angraiyati, D., & Hamzah, F. (2017). Lama Pengeringan Pada Pembuatan Teh Herbal Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius* Roxb.,) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Diponegoro Journal of Accounting*, 2(1), 2–6.
- Anjani, P. P., Andrianty, S., & Widyaningsih, T. D. (2015). Pengaruh Penambahan Pandan Wangi dan Kayu Manis pada Teh Herbal Kulit Salak Bagi Penderita Diabetes. 3(1), 203–214.
- AOAC. (2005). Official methods of the association of analitical chemist. Association of official analitical chimestry, Inc. Arlington. Virginia
- Arie, M. F., Wignyanto, & Novalia, B.A. (2013). Pembuatan Mie kering kemangi (*ocium santum L.*) dengan bahan dasar tepung terigu dan tepung mocaf (*Modified cassava flour*). Seminar Nasional " konsumsi pangan sehat dengan gizi seimbang menuju tubuh sehat bebas penyakit. Oktober 2013. A1-A11.
- Astawan, M. (2006). Membuat mi dan bihun. Penebar swadaya. Bogor
- Astawan, M. (2010). Membuat Mi dan Bihun. Depok: Penebar Swadaya.
- Augustyn, G.H., Tuhumury, H.C.D., & Dahoklory, M. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 52-58.
- Aventi. (2015). Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Pemukiman, 12–27.
- Ayustaningwarno, F. (2014). Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu
- Bambang Sigit Amanto, Tiara Ni'mah Aprilia, Asri Nursiwi. (2020). Pengaruh Lama *Blanching* Dan Rumus Petikan Daun Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Serta Sensoris Teh Daun Tin (*Ficus carica*). Program Studi Ilmu Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12 (1), 1-11
- Belladona, M., & Waliamin, J. (2021). Pemanfaatan *Moringa oleifera* sebagai Produk Olahan Sehat dan Bernilai Ekonomis bagi Masyarakat di Kecamatan Ratu Samban Kota Bengkulu di Tengah Pandemi Covid-19. *Abdihaz: Jurnal Ilmiah Pengabdian pada Masyarakat*, 3(1), 1-7.

- Carlsen, M. H., (2010). The total antioxidant content of more than 3100 foods, beverages, spices, herbs and supplements used worldwide. *Nutrition journal*, 9(1), 3
- Chauliyah, A. I. N., dan Murbawani, E. A. (2015). Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan es krim nanas madu. *Jurnal of nutrition college*, 4(2), 628-635
- Darphy, Ansharullah dan Muhammad S. S. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Kayu Termomodifikasi dan Ekstrak Daun Kelor Terhadap Nilai Organoleptik Mie Instan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol.1, No. 2. Hal.106-113.
- Dessuara, C. F., Waluyo, S., & Novita, D. D. (2015). Pengaruh Tepung Tapioka Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Mie Herbal Basah the Effect of Tapioca Flour as a Substitution of Wheat Flour to the Physical Properties of Wet Herbal Noodles. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* Vol, 4(2), 81-90.
- Dewi Arziyah., Lisa Yusmita., & Ruri Wijayanti. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 01 (02)105-109. Universitas Dharma Andalas.
- Dewi LPRC, Lestari I, Rahayuningsih CK, Diarti MW. (2022). Penyimpanan dan penambahan kurma ajwa terhadap aktivitas antioksidan infused water stroberi dan wortel.;9(1):43–53.Availablefrom:
<http://jambbs.poltekkesmataram.ac.id/index.php/home/article/view/274>
- Dian Violeta dan Mardiana. (2022). Kadar antioksidan dan uji kesukaan terhadap minuman kombinasi daun kelor dan biji kurma untuk meningkatkan performa atlet. *Jurnal of nutrition college*. Vol 11 no 4 328-336
- Diantoro, A. M. Rohman, R. Budiarti dan H.T. Palupi. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Kualitas Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6 (2): 59-66.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (2005). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta : Bhartara Karya Aksara.
- Doerr B, Cameron L. (2005). *Moringa Leaf Powder*. ECHO Teknikal Note. USA *Moringa oleifera*. International Journal of Pharmacognosy, 1, 222-231. *nutrition and animal food products: A review*. Food Research International, 106, 317-334.
- Fahlia, Nur. Septiani. (2020). Pengaruh substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera Lam.*) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kadar Kalsium Snack Bar. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Binawan. Vol. 4 No. 2.
- Fajariah, R. A., Ismawati, R., Kristiastuti, D., & Nurlaela, L. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Jenis Keju Terhadap Hasil Jadi Kastangel. *Jurnal Tata Boga*, 9 (1), 23-29. Universitas Negeri Surabaya, Surabaya.
- Falowo, A.B., Mukumbo, F.E., Idamokoro, E.M., Lorenzo, J. M., Afolayan, A. J., & Muchenje, V. (2018). Multi-Functional Application of *Moringa oleifera Lam.* In *Nutrition And Animal Food Products : A review*. Food Research International, 106, 317-334.
- Felicia, Naomi, I. Wayan Rai Widarta, And Ni Luh Ariyusrini. (2016). Pengaruh Ketuanan Daun Dan Metode Pengolahan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Sensoris Teh Herbal Bubuk Daun Alpukat (*Persea Americana Mill.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)* 5.2: 85-94.

- Fitria., L., (2020). Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Sumber Zat Besi Terhadap Karakteristik Organoleptik *Spring Roll* Ikan Lele Lokal. Jurusan Manajemen Sumber Daya Perairan. Prodi Teknologi Hasil Perikanan. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fuadah DB, Pratiwi E, Putri AS. (2021). Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Stik Bawang. Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products, 17 September 2021, 2021 Universitas Negeri Semarang
- Gandji, K., Chadare, F.J., Idohou, R., Salako, V.K., Assogbadjo, A.E., & Glele Kakai, R.I. (2018). Status and utilisation of *Moringa oleifera* Lam: A review. African Crop Science Journal, 26(1), 137-156.
- Gumelar, H. ., Wahyuningsih, S. B. & Haryati, S. (2014). uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Dengan Substitusi Tepung Mocaf UPTD. Techopark Grobogan Jawa Tengah. Universitas Semarang. 905, 1-8
- Hasanah M, Fitriana ER, Indriati N, Masruroh S, Sulastr, Novia C. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Olahan Daun Kelor. Jurnal Teknologi Pangan Vol 10 (1): 41-45 Th. 2019.
- 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.
- Husna, N. El, Lubis, Y. M., & Ismi, S. (2017). Sifat fisik dan sensory mie basah dari pati sagu dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*). Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian, 22(2), 99–106.
- Ilona A.D dan Rita Ismawati (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor Dan Waktu Inkubasi Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt. Jurnal Tata Boga, 4(3). 151-159
- Inglet, G. E., Peterson, S. C., Carrier, C. J., dan Maneepun, S. (2005). Rheological, textural and sensory properties of Asian noodles containing an oat cereal hydrocolloid. J. Food Chem 90: 1-8. DOI: 10.1016/j.foochem.2003.08.023
- Ismullah, S., Pratiwi, A., & Arifin, Z. (2011). Mie instan, sakit instan. Pustaka Rama. Yogyakarta
- Isnani, W., dan Nurhaedah, M. (2017). Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera* lam,) bagi masyarakat. Buletin Eboni. 14 (1) : 63-75
- Jumanah, J., Windrati, W. S., & Maryanto, M. (2017). Karakterisasi sifat fisik, kimia dan sensoris bihun berbahan tepung komposit ganyong (*Canna edulis*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*). Jurnal Agroteknologi, 11(02), 128-138.
- Khairunnisa N. (2017). Uji aktivitas antioksidan pada ekstrak daun zaitun (*Olea europaea* L.) menggunakan pelarut air dengan metode DPPH. Universitas islam negeri syarif hidayatullah. skripsi. 1(62).
- Khanifah, M., Chabibah, N., & Setyaningsih, P. (2017). Analisa proximat dan uji coba rasa produk fortifikasi bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*) dalam susu kedelai. The 6th University Research Colloquium 2017 (Urecol), 6(3), 365–370. Magelang: Universitas Muhammadiyah Magelang.

- Khasanah Via & Pudji Astuti. (2019). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Kualitas Inderawi Dan Kandungan Protein Mie Basah Substitusi Tepung Mocaf. Jurnal Kompetensi Teknik. 11(2), 11-21.
- Kholis, N dan Hadi, F. (2010). Pengujian Bioassay Biskuit Balita Yang Disuplementasi Konsentrat Protein Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Pada Model Tikus Malnutrisi. Jurnal Teknologi Pertanian (11) 3 : 144-151.
- Khomsan A dan Anwar F (2018). Sehat itu mudah, wujudkan hidup sehat dengan makanan tepat. PT. Mizan publika. Jakarta.
- Kou, X., Li, B., Olayanju, J.B., Drake, J.M., & Chen, N. (2018). Nutraceutical or Pharmacological Potential Of *Moringa Oleifera* Lam. *Nutrients*, 10(343) 1-12.
- Krisnadi, A Dudi. (2015). Kelor Super Nutrisi. Blora: Pusat Informasi dan pengembangan tanaman kelor Indonesia.
- Kurniawan, H. (2020). Pengaruh kadar air terhadap nilai warna cie pada gula semut. Teknik pertanian Lampung. 9(3), 213-221
- Kurniawati I, Fitriyya M dan Wijayanti. (2018). Karakteristik tepung daun kelor dengan metode pengeringan sinar matahari. Prosiding seminar Nasional. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Kusbandari, A. dan Susanti, H. (2017). Kandungan Beta Karoten dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas Terhadap DPPH (1,1-difenil 2-pikrilhidrazil) Ekstrak Buah Blewah (*Cucumis melo* var. *Cantalupensis* L) Secara Spektrofotometri UVVisibel. Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas, 14: 37-42.
- Kusmardika, D. A. (2020) Potensi Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dalam Mencegahan Kanker. Journal of Health Science and Physiotherapy, 2(1), 46–50.
- Langi, P., Yudistira, A., Mansauda, K.L.R. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Karang Lunak (*Nepthea* sp.) dengan Menggunakan Metode DPPH (1-1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Pharmacon*, 9: 425-431.
- Leny Puspitasari, M., Wulansari, T. V., Widyaningsih, T. D., Maligan, J. M., Ida, N., & Nugrahini, P. (2016). Aktivitas Antioksidan Suplemen Herbal Daun Sirsak (*Annona Muricata* L.) dan Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.): Kajian Pustaka Antioxidant Activity Herbal Supplements of Soursop Leaf (*Annona muricata* L.) and Pericarp of Mangosteen (*Garcinia mangostana* L.): A Review. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 4(1), 283–290.
- Leon, K., Mery, D., Pedreschi, F., & Leon J. (2006). Color measurement in L* a* b* units from RGB digital image. Food research international 39, 1084-1091
- Madane, P., Das, A.K., Pateiro, M., Nanda, P.K., Bandyopadhyay, S., Jagtap, P., Barba, F.J., Shewalkar, A., Maity, B., & Lorenzo, J.M. (2019). Drumstick (*Moringa oleifera*) flower as an antioxidant dietary fibre in chicken meat nuggets. *Foods*, 8(307), 1-19.
- Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. (2014). Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu [*Color Characteristics and Antioxidant Activity of Anthocyanin Extract from Purple Sweet Potato*]. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan. 25(2): 176-176.
- Meigaria, K. M, Mudianta I. W., & Martiningsih, N, W (2016). Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Jurnal: Wahana Matematika dan Sains, Vol. 10, No. 2.

- Mendieta-Araica B, Spörndly E, Reyes-Sánchez N, Salmerón-Miranda F, Halling M (2013). Biomass production and chemical composition of *Moringa oleifera* under different planting densities and levels of nitrogen fertilization. *Agroforest. Syst.* 87:81-92.
- Misra, A., Srivastava, S., & Srivastava, M. (2014). Evaluation of anti diarrheal potential of *Moringa oleifera* (Lam.) leaves. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 2(5), 43-46.
- Muchlisum, A., (2015). Karakteristik Apel Manalagi Celup Yang Dibuat Dengan Variasi Lama *Blanching* Dan Suhu Pengeringan. Tugas Akhir Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember
- Muchtadi TR, Sugiono, Ayustaningwarno F. (2010). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor (ID): Alfabeta.
- Mulyadi, A.F., S. Wijana, L.A. Dewi, dan W.I Putri, (2014). Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas*) (kajian penambahan telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15(1):25-26.
- Nani, E., dan Wibowo, Y. M. (2019). Analisis Kandungan Formalin, Boraks dan Protein dalam Mie Basah. *Biomedika*, 12 (1).
- Nurismanto, R., Sarofa, U., dan Setyowatik A.T. (2017). Aktivitas Antioksidan Komponen Fungsional Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam). *Jurnal Teknologi Pangan*. ISSN 1978-4163.
- Nurlaila, A. Sukainah, & Amiruddin (2016). Pengembangan produk sosis fungsional berbahan dasar ikan tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan tepung daun kelor. *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*. Vol. 2 , hal 105-113.
- Oktavia C. & Titik D. S. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) Terhadap Kadar B-Karoten Dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Malang*. *Journal of Fisheries and Marine Research*. 4(3), 345-351 <http://jfmr.ub.ac.id>
- Prabowo, B. (2010). Kajian sifat fisikokimia tepung millet kuning dan tepung millet merah [skripsi]. *Surakarta (ID): Universitas Sebelas Maret*.
- Pratama, R. I., Rostinu. I, & Liviawati, E., (2014). Karakteristik biskuit dengan penambahan tulang ikan jangilus (*Istiophorus sp.*) *jurnal akuatik* 5(1),30-39
- Pratiwi., N., E, (2019). Eksperimen Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Kualitas Chiffon Cake. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Prayitno SA., & Rahma A. (2020). The sensory evaluation on pumpkin ice cream that formulated by red dragon fruit. *Food science and technology jurnal (foodscitech)*, 2(2),1-7.
- Probosari, E. (2019). Pengaruh protein diet terhadap indeks glikemik. *Journal of Nutrition and Health*, 7(1), 33-39.
- Puspitasari, F. A., Karyantina, M., dan Widantu, Y. A. (2019). Karakteristik fruit leather dengan variasi rasio buah naga merah (*Hylocereus polyrhizur*) - pepaya (*Carica Papaya L.*) dan suhu pengeringan. *Jurnal teknologi dan industri pangan*, 4(1), 7-14.
- Putra, I. N. K, Suparthana, I. P., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019). Sifat fisik, kimia dan sensori mie instan yang dibuat dari komposit terigu-paru kimpul modifikasi. *Jurnal aplikasi teknologi pangan*, 8(4), 161-167.

- Putri, W.D.R., Zubaidah, E., & Sholahudin, N. (2012). Ekstraksi pewarna alami daun suji, kajian pengaruh *blanching* dan jenis bahan pengekstrak. Fakultas Teknologi Pertanian, Unibraw IV (1) : 13 – 24.
- Purba, E. C. (2020). Kelor (*Moringa oleifera lam.*): pemanfaatan dan bioaktivitas. Jurnal: Pro-Life Vol. 7. No. 1.
- Purwitasari A., Hendrawan Y., Yulianingsih R., (2014). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Sifat Fisik, Kimia dalam Pembuatan Konsentrat Protein Kacang Komak (Lablab purpureus L. Sweet). Jurnal Bioproses Komoditas Tropis 2(1) : 42-53
- Raharjo, M. (2005). Tanaman berkhasiat. Jakarta. Penebar swadaya.
- Rahmat Budi, U., Agustina Intan, N. T., Novian Wely, A., (2020). Variasi Penambahan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik Kimia *Fruit Leather* Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr.*). Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian 4 (01) 61-68. Agrisaintika. Fakultas Pertanian, Universitas Veteran Bangun Nusantara, Sukoharjo.
- Rasak, A. N. M., Hajrawati, H., Ningrum, E. M., & Suharyanto. (2021). Physical characteristic and antioxidant activity of beef meatballs with addition of *Moringa oleifera (Lam.)* leaves powder. IOP Conference Series (*Earth and Environmental Science*): The 3rd International Conference of Animal Science and Technology, 788(012111), 1–7. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/788/1/012111>
- Reda, S. Y. (2011). Evaluation of antioxidants stability by thermal analysis and its protective effect in heated edible vegetable oil. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. 31(2): 475-480.
- Rimanda, O., (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Mutu Macaroni Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Fakultas Perikanan dan Kelautan, Jurnal, Universitas Riau, Pekanbaru.
- Rosalina, Lisa, Agus Suyanto, and Muh Yusuf. (2018). “Kadar Protein , Elastisitas , Dan Mutu Hedonik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ganyong.” *Jurnal Pangan Dan Gizi* 8 (1): 1–10.
- Rosmeri, V.I dan Monica, (2013). Pemanfaatan Tepung umbi gadung (*Dioscorea hispida dennst*) dan tepung MOCAF (*Modified cassava flour*) sebagai bahan substitusi dalam pembuatan Mie Basah, Mie Kering dan Mie Instan. *Jurnal Teknologi kimia dan Industri*. Vol. 2 No. 2 : 246-256.
- Rosyidah, A. Z., (2016). Studi tentang tingkat kesukaan responden terhadap penganekaragaman lauk pauk daun kelor (*Moringa oliefera*). *E-journal Boga* 5(1), 17-22.
- Rustandi, D. (2011). Produksi Mie. Tiga serangkai pustaka mandiri, solo.
- Safitri, M. (2005). Pembuatan Mie Kering Dengan Formulasi Tepung Gandum, Tepung Jagung Kuning dan Tepung Tapioka Dengan Penambahan, CMC, STTP Dan Gum Xanthon. [Skripsi]. Jember, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Safriani, N., Moulana, R., & Ferizal (2013). Pemanfaatan Pasta Sukun (*Artocarpus Altilis*) Pada Pembuatan Mi Kering. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 5 (2).

- Sahay, S., Yadav, U., & Srinivasamurthy, S. (2017). Potential of *Moringa oleifera* as a functional food ingredient: A review. *International Journal of Food Science and nutrition*, 2 (5), 31-37.
- Satriadin, Ansharullah dan asyik N. (2017). Karakteristik organoleptik dan fisikokimia sari wortel, tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) dan tepung terigu terhadap mie basah. *J. Sains dan teknologi pangan* 2(5):779-791
- Satriyani, D. P. P. (2021). Review artikel: Aktivitas antioksidan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera Lam.*). *Jurnal Farmasi Malahayati*, 4(1), 31–43. <https://doi.org/10.33024/jfm.v4i1.4263Setiaboma>
- Setiaboma, W., Desnilasari, D., Iwansyah, A. C., Putri, D. P., Agustina, W., Sholichah, E., & Herminati, A. (2021). Karakterisasi kimia dan uji organoleptik bakso ikan manyung (*Arius thalassinus, Ruppell*) dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera Lam*) segar dan kukus. *Biopropal Industri*, 12(1), 9–18. <https://doi.org/10.36974/jbi.v12i1.6372>
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Penerbit IPB Press. Bogor.
- Shah. M. A., Bosco, S. J. D., & Mir, S. A. (2015). Effect of *Moringa oleifera* leafextract on the physicochemical packaged raw beef. *Food Packaging and Shelf Life*, 3, 31–38.
- Shuntang, G. (2018). Current Topics in Saponins and the Bitter Taste. *Research in Medical&EngineeringSciences*,5(1). <https://doi.org/10.31031/RMES.2018.05.00060>
- Sipayung MY. (2014). Pengaruh pengukusan terhadap sifat fisika kimia tepung ikan rucuh. Pekanbaru: Universitas Riau.
- Solin, N. W. (2019). Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Daya Terima Mie Basah Sari Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*). Program studi diploma III, Jurusan Gizi, Politeknik Kementerian Kesehatan, Medan
- Srikanth, V. S., Mangala, S., & Subrahmanyam, G. (2014). Improvement of protein energy malnutrition by nutritional intervention with *Moringa oleifera* among Anganwadi children in rural area in Bangalore, India. *International journal of scientific study*, 2(1), 32-35.
- Standar Nasional Indonesia (2009). Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan . In Badan Standarisasi Nasional nomor 3751-2009 (vol.1, issue 2). Jakarta
- Standar Nasional Indonesia (2015). Mi Kering. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Standar Nasional Indonesia (2015). Mi Kering. Badan Standarisasi Nasional nomor 8217-2015. Jakarta
- Stone, H dan Joel, L (2004). Sensory Evaluation Practies. Edisi Ketiga. *Elsevier Academic Press*, California, USA.
- Sukandar, D., Hermanto, S., & Amelia, E. R. (2012). Penapisan Bioaktivitas Tanaman Pangan Fungsional Masyarakat Jawa Barat dan Banten.
- Suryanto, E., Raharjo, S., Tranggono and Sastroamidjojo, H. (2004). Antiradical Activity of Andaliman (*Zantoxylum achantopodium, DC*) fruit extract. International Conference of functional and health foods: Market, Technology and Health Benefit. Gajah Mada university. Yogyakarta

- Syarifah Aminah, Tezar Ramadhan, & Muflihani yanis. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera*). Buletin Pertanian Perkotaan 2(5), 31-37.
- Tjahjadi, M dan Marta . (2014). Bioactive compound in seaweed: Functional food
- Toma, A., & Deyno, S. (2014). Phytochemistry and pharmacological activities of *moringa oleifera*. *International journal of pharmacognosy*, 1, 222-231.
- Toripah, S. S., Abidjulu, J. and Wehantouw, F. (2014) . Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk*), Jurnal Pharmacon, 3(4).
- Trisnawati, M, & Nisa F. (2015). Pengaruh penambahan konsentrat protein daun kelor dan karagenan terhadap kualitas mie kering tersubstitusi mocaf.J Pangan dan Agroindustri.3 (1): 237–47.
- Ulfa, S. (2016). Pengaruh Penambahan Jumlah dan Perlakuan Awal Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik Bakso. Jurnal Tata Boga, 5 (3), 83-90.
- USDA. National Nutrient Data Base For Standart. (2014). Basic Report 20649, Wheat Flour, Whole-Grain, Soft Wheat. *The National Agricultural Library*. 2 hlm.
- Widaningrum & Haliza, W (2022). Physical and sensory properties of modified Canna edulis starch-Noodles with the addition of guar gum, CMC and arrabic gum. IOP Conference series: Earth and enviromental science, 1024 (1), 012011.
- Winarno, F. G. (2002). Kimia Pangan dan Gizi. PT.Gramedia Pustaka. Jakarta. 253 halaman.
- Winarno, F. G. (2014). Tanaman Kelor. Kompas Gramedia. Jakarta.
- World Instant Noodle Association (2019) „Top15“, in, p. 2019.
- Yuliani, N. N. and Dienina2, D. P. (2015) ‘Uji Aktivitas Antioksidan Infusa Daun Kelor (*Moringa oleifera Lam.*) dengan Metode 1,1- diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH)’, Jurnal Info Kesehatan, 14, pp. 1060–1082.
- Zakaria., Tamrin, A., Sirajuddin., dan Hartono, R. (2012). Penambahan Tepung Daun Kelor pada Menu Makanan Sehari-hari dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang pada Anak Balita. Jurnal Media Gizi Pangan, 10(1): 41-47.
- Zulharmita, Ummil Kasypiah, Harrizul Rivai (2013). Pembuatan Dan Karakterisasi Ekstrak Kering Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*). Fakultas Farmasi, Universitas Andalas (UNAND), Padang jurnal Farmasi Higea, 5(1) 120-127.