

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. T. 2017. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Konsumsi Bahan Pangan Sumber Protein Hewani Asal Ternak di Kecamatan Kuala Jambi Kabupaten Tanjung Jabung Timur. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Jambi, Jambi.
- Agus, R.R. dan R. Ismawati. 2018. Pengaruh substitusi ubi jalar kuning, isolate protein kedelai dan tepung daun kelor terhadap kandungan gizi serta daya terima mi instan. Media Gizi Indonesia. 13(2):108-116.
- Al Mardiyah, B., dan N. Astuti. 2019. Pengaruh penambahan daun kelor (*Moringa oleifera* Lamk) dan tulang ayam terhadap sifat organoleptik dan tingkat kesukaan nugget ayam. Jurnal Tata Boga. 8(2): 364-371.
- Aminah, S., T. Ramdhan, dan M. Yanis. 2015. Kandungan nutrisi dan sifat fungsional tanaman kelor (*Moringa oleifera*). Buletin Pertanian Perkotaan, 5(2): 35-44.
- Aminah, S., T. Ramdhan, dan M. Yanis. 2015. Kandungan nutrisi dan sifat fungsional tanaman kelor (*Moringa oleifera*). Buletin Pertanian Perkotaan, 5(2): 35-44.
- Andriyani, S., dan R. Nofrida. 2024. Pengaruh penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik teh herbal daun kelor (*Moringa oleifera* L). Jurnal Edukasi Pangan, 2(1): 93-106.
- Antara, N., dan M. Wartini. 2014. Aroma and flavor compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University. Denpasar Bali.
- Anwar, F., S. Latif, M. Ashraf, dan A. H. Gilani, 2007. *Moringa oleifera*: a food plant with multiple medicinal uses. Phytother. Res. 21, 17–25.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Bakso daging. SNI 7266-2014. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Cahyaningati O., T. D. and Sulistiyati. 2020. Effect of adding moringa leaf flour (*Moringa oleifera* lamk) on levels of β -carotene and organoleptic content of catfish meatballs (*Pangasius pangasius*). Journal of Fisheries and Marine Research, 4(3): 345-351.
- Garnida, Y. 2020. Uji Indrawi dan Sensori Pada Industri Pangan. Manggu Makmur Tanjung Lestari, Bandung.

- Hadiansyah, M. A. L., dan R.Y. Rahmawati. 2020. Uji organoleptik nugget daging sapi dengan penambahan tepung daun kelor. *Aves: Jurnal Ilmu Peternakan*, 14(1): 21-33.
- Handayani, Y., S. Aminah, and M. Yanis. 2022. Characteristics of moringa leaf powder as fortification and consumer acceptance. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1027(1):012005.
- Hastuti, S., S. Suryawati dan I. Maflahah. 2015. Pengujian sensoris nugget ayam fortifikasi daun kelor. *Agrointek*. 9(1): 71-75.
- Ilona, A. D., dan R. Ismawati. 2015. Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) dan waktu inkubasi terhadap sifat organoleptik yoghurt. *E-Journal Boga*. 4 (3) :151-159.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan W. Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Jurnal Ziraa'ah Pertanian*, 39(3): 119-128.
- Kartika, A., N. Made, dan A. Alimuddin. 2020. Nilai gizi dan organoleptik bakso daging ayam yang ditambahkan tepung kacang koro pedang (*Canavalia gladianta*). *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan*, 6(2): 232-240.
- Krisnadi, D. 2015. Kelor Super Nutrisi. Morindo. Jakarta
- Manurung, D. C., U. Pato, dan E. Rossi. 2017. Karakteristik kimia dan mutu sensori bakso ikan patin dengan penggunaan tepung bonggol pisang dan tapioka. *FAPERTA*. 4 (1):1-15.
- Mendieta-Araica, B., E. Spöndly, N. Reyes-Sánchez, F. Salmerón-Miranda, and M. Halling, 2013. Biomass production and chemical composition of *Moringa oleifera* under different planting densities and levels of nitrogen fertilization. *Agrofor. Syst.* 87: 81-92.
- Miean, K. H., and S. Mohamed. 2001. Flavonoid (myricetin, quercetin, kaempferol, luteolin, and apigenin) content of edible tropical plants. *Journal of agricultural and food chemistry*, 49(6): 3106-3112
- Millan, A., dan S. Sirante. 2020. Efektivitas mikrokapsul oleoresin fuli pala (*Myristica fragrans* Houtt) sebagai pengawet daging ayam broiler. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 25 (1):52-61.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, and A.D. Mirah. 2013. Physicochemical properties and organoleptic quality of broiler meatballs using sweet potato flour (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Zootek*, 32(5):158-171.
- Moviana, R. 2015. Pembuatan nugget dengan penambahan daun kelor sebagai makanan alternatif makanan tinggi zat besi. *Jurnal Kesehatan Umus Brebes*. 1(1): 96-107.

- Nurchayati, E. 2014. Daun kelor membasmi penyakit ganas: Mengetahui khasiat daun kelor yang berguna menghancurkan segala penyakit untuk kesehatan dan pengobatan. *Jendela Sehat*: 1-127.
- Nurdjanah, S., S. Astuti, N. Musita, dan T. Febriyaningsih. 2014. Sifat sensory biskuit berbahan baku tepung jagung teknik stamalsasi dan terigu. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 19(2): 127-136.
- Nurlaila, N., A. Sukainah, dan A. Amiruddin. 2018. Pengembangan produk sosis fungsional berbahan dasar ikan tenggiri (*Scomberomorus Sp.*) dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2): 105-133
- Pangestu, H. I. 2014. Sukses Wirausaha Gerobak Terlaris dan Tercepat Balik Modal: 15 Jenis Rekomendasi Usaha Terbaik. *Lembar Langit Indonesia*. Jakarta.
- Prihatina, A. 2008. Peran Chitosan Sebagai Pengawet Alami dan Pengaruhnya Terhadap Kandungan Protein dan Organoleptik Bakso Ayam. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Proverawati, A., dan N. Nuriya. 2021. Seduhan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh: Mini Review. *Journal of Bionursing*, 3(3): 207-213.
- Radhitya. A. 2015. Pengaruh pemberian tingkat protein ransum pada fase grower terhadap pertumbuhan puyuh (*Coturnix coturnix japonica*). Skripsi Fakultas Peternakan UNPAD, Bandung.
- Rahman, T. R., E. Cecep, A. Ainia, T. Ela, dan M. Chandra. 2017. Formulasi dan evaluasi sensori tepung bumbu ayam goreng berbasis tepung singkong termodifikasi. *Jurnal Pangan*, 26(2): 153-166.
- Rahmawati, P. S., dan A.C. Adi. 2017. Daya terima dan zat gizi permen jeli dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 11(1): 86-93.
- Rosyidah A. Z., dan R. Ismawati. 2015. Studi tentang tingkat kesukaan responden terhadap penganekaragaman lauk pauk dari daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Tata Boga*, 5(1):17-22.
- Setiaboma, W., D. Desnilasari, A.C. Iwansyah, D.P. Putri, W. Agustina, E. Sholichah, dan A. Herminiati. 2021. Karakterisasi kimia dan uji organoleptik bakso ikan manyung (*Arius thalassinus*, Ruppell) dengan penambahan daun kelor (*Moringa Oleifera* Lam) segar dan kukus. 12(1): 9-18.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor

- Stadelman, V.M., G. A. Olson and S. S. Pasch. 2021. Egg and Poultry Meat Processing. Ellis Haewood Ltd. Chiester, England.
- Suhaemi, Z., E. Husmaini, Yerizel, dan Yessirita. 2021. Pemanfaatan daun kelor (*Moringa Oleifera* lamk) dalam fortiikasi pembutan nugget. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 9(1): 49-54.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Sutomo, B. 2013. Sukses Bisnis Bakso. Kriya Pustaka, Depok.
- Syafi'i, M. 2023. Pengaruh Penggunaan Tepung Pati Kentang (*Solanum tuberosum* L) dan Tepung Tapioka (*Manihot utilisima*) terhadap Kualitas Organoleptik Bakso Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi, Jambi.
- Ulfa, S. 2016. Pengaruh penambahan jumlah dan perlakuan awal daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap sifat organoleptik bakso. Jurnal Tata Boga, 5(3): 83–90.
- Verma, A.R., M. Vijayakumar, C.S. Mathela, and C.V. Rao. 2009. In vitro and in vive antioxidant properties of different fractions of Moringa oleifera leaves. Food Chem Toxicol. 47: 2196-2201.
- Walten, T., Liur, I. J., dan N.C Tiven. 2023. Substitusi Tepung Sagu dan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Organoleptik Bakso Daging Ayam. Jurnal Agrosilvopasture-Tech, 2(2):347-353.
- Wardhani, D. H., H Cahyono, Purwanto, Hargono, dan S.S Hadiyant. 2014. Komparasi Karakteristik Tekstural Bakso Bersubstitusi Tepung Porang Dengan Bakso Komersial ukm Sehati. Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang 31(2): 17–22.
- Widiyanti, S., H. Gunawan, Y. Paulina, dan L. Malianti. 2024. Pelatihan Pengolahan Hasil Ternak Unggas Berupa Daging Ayam Menjadi Olahan Bakso. Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS, 2(5):1609-1617.
- Widowati, I., S. Efiyati, dan S. Wahyuningtyas. 2014. Uji aktivitas antibakteri ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap bakteri pembusuk ikan segar (*Pseudoonas aeruginosa*). Pelita-Jurnal Penelitian Mahasiswa, 9(02): 146-157.
- Windiartono, A., R. Riyantib, dan V. Wanniatie. 2016. Efektivitas tepung bunga kecombrang (*Nicolaia speciosa* horan) sebagai pengawet terhadap aspek kimia daging ayam broiler. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 4(1):19-23.
- Zakaria, S., dan V.V. Febriani. 2011. Daya terima dan analisa komposisi gizi pada cookies dan brownies kukus pandan dengan subtitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* lamk). Jurnal Media Gizi Pangan. 12 (2): 11-19.