

## DAFTAR PUSTAKA

- Aan Komariah dan Djam'an Satori. 2009. Metodologi penelitian. Bandung: Alfabeta
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Anonim.2020.FortifikasiPangan.[https://id.wikipedia.org/wiki/Fortifikasi\\_pangan](https://id.wikipedia.org/wiki/Fortifikasi_pangan). Diakses pada 6 November 2020.
- Astawan,M.2007.NuggetAyamBukanMakananSampah.<http://64.203.71.11/kesehatan/news/0508/0/130052.htm>. Diakses 20 November 2020.
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. Standardisasi Nasional Indonesia. SNI 01-6683-2002. Nugget Ayam (Chicken nugget). Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Broin. 2010. Growing and processing moringa leaves. France: Imprimerie Horizon.
- Doerr B, Cameron L. 2005. Moringa Leaf Powder. ECHO Technical Note. USA.
- Dwiloka, B. dan U. Atmomarsono. 2007. Kandungan Logam Berat pada Daging Dada dan Paha Ayam Broiler yang Dipelihara dengan Sistem Kandang Panggung Setelah Direbus dan Dikukus.Staf Dosen pada Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, UNDIP. 235-242.
- Fachruddin, L. (1997). Membuat Aneka Selai. Kanisius. Yogyakarta.
- Fahey J W (2005). Moringa oleifera: A review of the medical evidence for its nutritional, therapeutic, and prophylactic properties. Part 1. Trees Life J., 1: 5.
- Fellow, A.P. 2000. Food Procession Technology, Principles and Practise.2nd ed. Woodread.Pub.Lim. Cambridge. England. Terjemahan Ristanto.W dan Agus Purnomo.

- Fellows, P.J. 1992. Food Processing Technology; Principles and Practice. Ellis Horwood Limited, England.
- Fellows, P. (1990). Food Processing Technology :Principal and Practice. New York: Elis Harwood.
- Hadiwiyoto, S., Suparno dan Budiharta. 1990. Kimia dan Teknologi Daging. Proyek Peningkatan Perguruan Tinggi. UGM. Yogyakarta.
- Hadiman. 1991. Tekstur pangan. Pada : Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Hanafiah KA. 2010. Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi. Edisi Ketiga. Jakarta: Rajawali Press.
- Hamidiyah A, Ningsih D.A dan Fitria L. 2019. Pengaruh Fortifikasi Kelor Terhadap Organoleptik Nugget. Prodi D III Kebidanan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Ibrahimy, Situbondo.
- Hariana A., 2008. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 2. Depok : Penebar Swadaya.
- Harris, R. S. dan E. Karmas. 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerjemah: S. Achmadi. ITB – Press, Bandung.
- Iloni, A. D. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) dan Waktu Inkubasi terhadap Sifat Organoleptik Yogurt. Jurnal Boga Volume 4 No.3 : 151-159.
- Jamaluddin, Budi R, Pudji H dan Rochmadi. 2008. Model Matematik Perpindahan Panas dan Massa Proses Penggorengan Buah pada Keadaan Hampa. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Jonni M. S. 2008. Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Yogyakarta: Kanisius.
- S. Ketaren. (1986). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan, Jakarta : UIPress.
- Krisnadi, A. D. (2012). Kelor Super Nutrisi. Retrieved Mei 1, 2019, from [kelorina.com](http://kelorina.com).
- Krisnadi, A Dudi. 2013. E-Book Kelor Super Nutrisi. Blora: KELORINA.COM.

- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh penambahan bahan pengikat terhadap karakteristik nugget dari ikan patin (*Pangasius hypothalamus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nugroho, A. 2013. Bioaktivitas ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap *Escherichia Coli* penyebab kolibasilosis pada babi. Thesis. Denpasar : Universitas Udayana.
- Pramitasari, Dika. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan (Skripsi S-1 Prodi Teknologi Pertanian). Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Purnomo, H. 1995. Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. UI-Press, Jakarta.
- Purwaningsih, S., Rimbawan, & B.P. Priosoeryanto. 2008. Ekstraksi komponen aktif sebagai antikanker pada sel lestari dari Keong Matah Merah (*Cerithidea obtusa*). Jurnal Ilmu-ilmu Perairan dan Perikanan Indonesia, 15(2): 103- 108.
- Rohmah, I, N. 2019. Pengaruh Penambahan Daging Buah Sukun (*Artocarpus Altilis*) Terhadap Kualitas Organoleptik Abon Sapi (Skripsi S-1 Prodi Peternakan). Ternate: Fakultas Pertanian Universitas Khairun Ternate.
- S. Ketaren. (1986). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan, Jakarta : UIPress.
- Saleh, M., K. Prana, S. Hartatik. 2002. Dokumen Tepat Guna. Institut Pertanian Bogor.UPT. Perpustakaan.Bogor : Institut PertanianBogor.
- Simbolon, J. M., M. Simbolan, dan N. Katharina. 2007. Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Kanisius, Yogyakarta.
- Soeparno. (2005). Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. (2009). Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Steel, R.G.D. and J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika: Suatu Pendekatan Biometrik. Penerjemah: Sumantri, B. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Tanico D. 2011. Evaluasi fisikokimia dan organoleptik tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*, Lamk) dengan perlakuan awal berbeda. Skripsi. Malang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang.
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Tilong AD. (2012). Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes. Yogyakarta: DIVA Press.
- USDA (United States Department of Agriculture). 2013. Natural Resources Conservation Service : PLANTS Profile *Moringa oleifera* Lam. Horseradish tree. <http://plants.usda.gov>.
- Utami, P, (2013), The Miracle of Herbs, Penerbit PT. Agro Media Pustaka: Jakarta.
- Wahyuni,S, Muh Arif A, Miftahul,C.U.S, Sinta, W.N.S, Tri M, dan Rahajeng P. 2013. Uji manfaat daun kelor (*Moringa oleifera*) untuk mengobati Hepatitis B. Jurnal KesMaDasKa volume 4 No 2 : 100-103.
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2006. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno, F.G, Tatoalik. 2003. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Winarti, Sri. 2010. Makanan Fungsional. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Zakaria, R., Jaafar, N., Marican, S. (2012) "Financial Behavior and Financial Position: A Structural Equation Modelling Approach". Middle-East Journal of Scientific Research, 2012, vol. 12, no 10, p. 1396-1402.