

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2007). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Almatsier, S. (2001). *Prinsip-prinsip ilmu gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Astari, B.P. (2015). *Hubungan antara praktik pemberian ASI eksklusif dan stunting pada anak usia 6 – 23 bulan di Sumatera Barat*. *Jurnal Gizi dan Dietik Sumatera Barat*. 3: 170-182.
- Astawan, M. (2009). *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Badan Standar Nasional. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. SNI 01-2973-1992. Jakarta : BSN.
- Broin. (2010). *Growing and processing moringa leaves*. France: Imprimerie Horizon.
- Darmadi. (2008). *Infeksi Nosokomial: Problematika dan pengendaliannya*. Jakarta: Salemba Medika.
- Dewi Wahyuni, EA. (2006), *Prospek Usaha Dalam Pembuatan Kue Kering dari Biji Sorghum*. Fak Teknik Universitas Negeri Semarang
- Dewi, F. K. (2016). *Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) pada Berbagai Suhu Pemanggangan (Doctoral dissertation)*. Fakultas Teknik Unpas
- Esfarjani, et al tahun (2013) dalam Harahap, H., & Soekatri, M. (2015). *Kepadatan Tulang, Aktivitas Fisik Dan Konsumsi Makanan Berhubungan Dengan Kejadian Stunting Pada Anak Usia 6–12 Tahun*. *Gizi Indonesia*, 38(1), 1-8.
- Fajriarningsih, H. (2013). *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum tuberosum L.) Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Semarang.
- Faridah, A., Kasmita, S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan, Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.
- Fatmawati, Wahyu Tri, (2012). *Pemanfaatan Tepung Sukun Pada Pembuatan Produk Cookies*. Proyek Akhir. Program Studi Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negri Yogyakarta.
- Gandy J.W, Madden A. Holdsworth M. (2014). *Gizi dan dietetika*. Jakarta : EGC
- Ghotra, B.S., Dyal, S.D., Narine, S.S., (2002), *Lipid shortenings: A review*, *Food Research International*

- Gracia, C. Cynthia. (2009). Kajian Formulasi Biskuit Jagung dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu. Bogor: Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XX No. 1.
- Hardjanti. (2008). Potensi Daun Ketut Sebagai Sumber Zat Pewarna Alami Dan Stabilitasnya Selama Pengeringan Bubuk Dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin. Jurnal Penelitian Saintek. Vol 13 (1) : 2008 p 1-18
- Ikalinus, R., Widyastuti, S. K., & Setiasih, N. L. E. (2015). *Skrining fitokimia ekstrak etanol kulit batang kelor (moringa oleifera)*. Indonesia Medicus Veterinus, 4(1), 71-79.
- Ilna, 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
- Indriyani, A. (2007). *Cookies Tepung Garut (Maranta Arundinaceae L) dengan Pengkayaan Serat Pangan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, UGM, Yogyakarta.
- Janah, V. (2013). *Suplemen Herbal Kaya Nutrisi Berbasis Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Olahan dalam Rangka Peningkatan Kualitas Hidup Penderita HIV/AIDS di kelompok Dukungan Sebaya (KDS)*. Cita Cilacap. Laporan PKM-M.
- Jonni, M. S., Sitorus, M., & Katharina, N. (2008). *Cegah malnutrisi dengan kelor*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kemenkes, RI, (2016). *Situasi Balita Pendek*. Jakarta Selatan: Kemenkes, RI.
- Kurniawan, S. (2013). *Obat Ajaib Sirih Merah dan Daun Kelor*. Buku Biru, Yogyakarta.
- Kusharispeni, (2011). *Peran Status Kelahiran Terhadap Stunting pada Bayi*. Studi Prespektif. Jurnal Kesehatan Trisakti
- Kusriningrum, R. (1990). *Dasar Perencanaan Percobaan dan Rancangan Acak Lengkap*. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga. Surabaya. hal. 1 - 143.
- Madbardo. (2010). "Pengertian Pengujian Organoleptik"
- Manley, D. (2000). *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited
- Masuda, T., Ide, N., dan Kitabatake, N. (2005). *Effects of chemical modification of lysine residues on the sweetness of lysozyme* . *Chem. Senses* 30: 253-264 .
- Millenium Challenge Account Indonesia*. (2014). *Stunting dan Masa Depan Indonesia : Millenium Challenge Corporation United States Of America*.

- Murtiningrum, M.M. Lisangan dan Y. Edoway. (2012). *Pengaruh preparasi ubi jalar (Ipomea Batatas) sebagai bahan pengental terhadap komposisi kimia dan sifat organoleptik saus buah merah (Pandanus Conoideus L)*. Agrotek. Volume 6 (1).
- Notoatmodjo, S. (2007). *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Jakarta : Rineka Cipta
- Nugraha, A. (2013). *Bioaktivitas Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera) terhadap Eschericia coli penyebab Kolibasilosis pada Babi*. Program Studi Kedokteran Hewan Program Pascasarjana Universitas Udayana Denpasar.
- Nurbaya, S. R. (2013). Pemanfaatan talas berdaging umbi kuning (*C. olocasia Esculenta (L) Schoott*) dalam pembuatan Cookies. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. No 1 p: 46-55.
- Palupi, H. T. D, Agung. R, Muzaki,. dan B, Ratna. (2015). *Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor terhadap kualitas yoghurt*. Jurnal Teknologi Pangan. Pasuruan, 6(2), 59-66.
- Penelitian, B., & Kesehatan, P. (2013). *Laporan risekdas (2013)*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Pramitasari, D. (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. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Puckett, RP. (2004). *Food Service Manual For Health Care Institution. Third Edition* .San Fransisco: American Hospital Association
- Pusdatin Kemenkes, R. I. (2016). *Situasi balita pendek*. Jakarta: Pusat data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI.
- Puspitojati E, Santoso H. 2014. Effect of lactic acid bacteria during fermentation on the quality of modified cassava flour (MOCAF). Jurusan Penyuluhan Pertanian, Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Magelang, Yogyakarta.
- Rahayu, (2001). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor
- Riyanto. 2014. *Validasi dan Verifikasi Metode Uji*. Depublish. Yogyakarta
- Rofiah, D. (2015). *Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Kelor Dengan Variasi Lama Pengeringan dan Penambahan Jahe serta Lengkuas sebagai Perasa Alami*(Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

- Rosmisari, A. (2006). Review: *Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pasca Panen Pengembangan Pertanian. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
- Rosyidah, A.Z. (2016). Studi tentang tingkat kesukaan responden terhadap penganekaragaman lauk pauk dari daun kelor (*Moringa oleivera*). E-journal Boga, 5(1), 17-22.
- Roudaut, G., C. Dacremont, B. V. Pamies, B. Colas & M. Le Meste (2002) *Crispness: a critical review on sensory and material science approaches. Trends in Food Science & Technology*
- Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sani, M. (2001). Upaya pengolahan ikan patin (*Pangasius pangasius*) sebagai bahan baku ikan asin jambal roti. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Setyaningsih, D, Apriyantono, A, dan Sari, MP. (2010). *Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor
- Simbolon, J. M. (2007). *Cegah Malnutrisi Dengan Kelor*. Kanisius. Yogyakarta.
- SNI. (1992). *Cookies*. SNI 01-2973-1992. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Suarni. (2009). *Prospek pemanfaatan tepung jagung untuk kue kering (cookies)*. Balai Penelitian Tanaman Serelia
- Subagio, A., Siti W, W., Witono, Y., & Fahmi, F. (2008). *Prosedur operasi standar (POS) produksi mocaf berbasis klaster*.
- Sudarmadji, S., Suhardi, & Haryono, B. (1989). *Analisa bahan makanan dan pertanian*. Liberty Yogyakarta bekerja sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Sumantri, A. (2013). *Kesehatan Lingkungan*. Depok: Prenada Media Group.
- Supariasa, I. D. N., Bakri, B., & Fajar, I. (2001). *Penentuan Status Gizi*. Jakarta: EGC.
- Susiwi, S. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Tilong, A. D. (2012). *Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes*. Jogjakarta: Diva Press kontrol berupa pengukuran kembali kadar glukosa darah yang dilakukan.
- Trihono A., Tjandrarini DH., Irawati A., Utami NH., Tejayanti T., Nurlinawati I., (2015). *Pendek (Stunting) di Indonesia Masalah dan Solusinya*. Jakarta : Badan Penelitian dan
- Wahidah, N. (2010). *Komponen-Komponen yang Memengaruhi Cita Rasa Bahan Pangan*.
- Winarno, F. G., (2002). *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarti, S. (2010). *Makanan fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 137-165.
- Zahraini, D. A., & Sabarini, S. (2013). *Desain Pengembangan Anak Usia Dini Holistik Integratif Paud Non Formal (Penelitian Research And Development Di Pos Paud Mutiara Kelurahan Lamper Lor Kecamatan Semarang Selatan)*. Paudia: Jurnal Penelitian Dalam Bidang Pendidikan Anak Usia Dini.
- Zakaria, A. T., & Sirajuddin, R. H. (2012). *Penambahan tepung daun kelor pada menu makanan sehari-hari dalam Upaya penanggulangan gizi kurang pada anak balita*. Media Gizi Pangan, 13, 41-47.