

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, V., I. M Sugitha, Dan P. A Sandhi. 2017. *Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata Ex. Poir) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur*. Jurnal Itepa Vol. 6, No. 2. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana.
- Akinfala, E. O., Aderibigbe, A. O., & Matanmi, O. 2002. *Evaluation Of The Nutritive Value Of Whole Cassava Plant As Replacement For Maize In The Starter Diets For Broiler Chicken*. Livestock Research for Rural Development, 14(6), 23-30.
- Amanu, F. N., & Susanto, W. H. 2014. *Pembuatan Tepung Mocaf Di Madura (Kajian Varietas Dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu Dan Rendemen*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(3), 161-169.
- AOAC. 2001. *Protein (Crude) in Animal Feed, Forage (Plant Tissue), Grain, and Oilseed*. J. AOAC. Int
- AOAC. 2012. *Official Methode Of Analyziz Of The Assosiation Analytical Chemistr. Inc., Washington D.C.*
- Astawan, M. 2011. *Sehat Dengan Tempe. Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. Dian Rakyat, Bogor
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4309-1996 Kue Basah. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Balitbangkes. 2013. *Laporan Riset Kesehatan Dasar 2013 Provinsi Aceh*. Pertama Ed. Jakarta: Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan. Kementerian Kesehatan RI; 201
- Bey. 2010. All Things Moringa.
- Damayanti Didit. 2016. *Ilmu Gizi Teori Dan Aplikasi: Protein*. Penerbit Buku Kedokteran Egc
- Devega Michael, Munyatul Islamiah, Kamaliah Ulfah. 2010. *Peranan Modified Cassava Flour (Mocaf) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Proses Pembuatan Mie Dalam Upaya Mengurangi Impor Gandum Nasional* [PKM]. Institut Pertanian Bogor.
- Dhevina, W.A. 2010. *Kualitas Kimia Dan Organolaptik Nugget Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe*. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Elida S, Hamidi W. 2009. *Analisis Pendapatan Agroindustri Rengginang Ubi Kayu Di Kabupaten Kampar*. Pekanbaru: Fakultas Pertanian UIR.

- Faizah, Diah Nur. 2012. *Substitusi Tepung Tempe Pada Produk Beragi*. Proyek Akhir. Laporan Proyek Akhir. Universitas Negeri Yogyakarta
- Fellows, P. 1990. *Food Processing Technology :Principal and Practice*. New York: Elis Harwood.
- Hamidiyah, A., Ningsih, D. A., & Fitria, L. (2019, November). *Pengaruh Fortifikasi Kelor Terhadap Organoleptik Nugget*. In *Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH)* (Vol. 2, No. 1, pp. 151-158).
- Hasniar, H., Rais, M., & Fadilah, R. 2019. *Analisis Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptik Pada Bakso Tempe Dengan Penambahan Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5.
- Iriyanti, Y. 2012. *Substitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat, Dan, Cake Bread*. Proyek Akhir. Program Studi Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Jayadi, F., Sukainah A, dan Rais, M. 2018. *Pemanfaatan Tepung Daun Mangrove Jeruju (Acanthus ilicifolius) sebagai Pengawet Alami Bakso Ayam*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* Vol. 4.
- Juniarti, R.2019. *Pengaruh Formulasi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk) Dan Tapioka Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Tortila Jagung*.
- Karima K & Achadi, E. L. (2012). *Status Gizi Ibu Dan Berat Badan Lahir Bayi*. *Kesmas, Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* Vol. 7, No. 3,
- Kemenkes RI . 2018. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI
- Kemenkes RI .2018. *Kesehatan Reproduksi Dan Seksual Bagi Calon Pengantin*. Jakarta : Buletin Jendela Data dan Pusat Informasi, Pp 2-13.
- Kemenkes RI. 2018. *Cegah Stunting Itu Penting*.Wartakesmas: Edisi 02. Jakarta
- Krisnadi. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Blora: Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia.
- Larasati, A. 2016. *Pengaruh Proporsi Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Kue Pukis*[Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Maulina, Anita. 2015. *Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe*[Skripsi]. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Mehran. 2015. *Tata Laksana Organoleptik Nasi*. Balai Pengkajian Teknologi Aceh

- Meilinda, Sri Nadia. 2018. *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Terhadap Mutu Kue Lumpur* [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan Dan Kesehatan Universitas Sahid Jakarta.
- Muchtadi Deddy. 2008. *Nutrifikasi Protein*. Universitas Terbuka. Jakarta
- Murni, Mustika. 2012. *Kajian Penambahan Tempe Pada Pembuatan Kue Basah Terhadap Daya Terima Konsumen*. Surabaya: Baristand Industri
- Nofalina, Y. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat Dan Kadar Serat Kue Prool Bongol Pisang (Musa Paradisiaca)* [Skripsi]. Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember
- Novi, P. S. 2012. *Aplikasi Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Pembuatan Kue Lumpur : Kajian Proporsi Mocaf Dan Tepung Terigu Pada Sifat Fisikokimia dan Sensoris*. Jurusan Hasil Teknologi Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Persagi. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi dan Pangan, Departemen Kesehatan RI
- Primadani, Fitriana Dyah. 2016. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Kek Pada Ibu Hamil Di Puskesmas Baturraden Ii Kabupaten Banyumas* [skripsi]. Program Studi Ilmu Keperawatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Pujiatun, T. 2014. *Hubungan Tingkat Konsumsi Energi dan Protein Dengan Kejadian Kurangenergi Kronis (Kek) Pada Siswa Putri Di Smamuhammadiyah 6 Surakarta* [Skripsi]. Solo: Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Pustadin Kemenkes RI. 2018. *Situasi Balita Pendek (Stunting) Di Indonesia*. Jakarta
- Putri, R. M., & Kurnia, P. (2017). *Pemanfaatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Sagu (Metroxylon Sago Rottb) Terhadap Sifat Elongasi Dan Daya Terima Mie Basah*. Urecol, 241-248
- Rahmawati, M. Dan F. Sumiyati. 2000. *Tepung Tempe*. Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Rahmi, Y., Wani, Y. A., Kusuma, T. S., Yuliani, S. C., Rafidah, G., & Azizah, T. A. 2019. *Profil Mutu Gizi, Fisik, Dan Organoleptik Mie Basah Dengan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. Indonesian Journal Of Human Nutrition, 6(1), 10-21.
- Rohmawati, N., Moelyaningrum, A. D., & Witcahyo, E. (2019). *Es Krim Kelor: Produk Inovasi Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Dalam 1000 Hari*

- Pertama Kehidupan (HPK)*). Randang Tana-Jurnal Pengabdian Masyarakat, 2(1), 10-20.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. 2015. *Penetapan kadar protein secara kjeldahl beberapa makanan olahan kerang remis (corbiculla moltkiana prime.) dari Danau Singkarak*. Jurnal Farmasi Higea, 7(2),.
- Salim, Emil. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Salman, Y., Novita, S., Burhanudin, A., Borneo, S. H., Banjarmasin, P. K., & Borneo, A. S. H. 2016. *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu, Tepung Tempe Dan Tepung Daun Kelor (Moringa Oliefera) Terhadap Mutu (Protein Dan Zat Besi) dan Daya Terima Mie Basah*. Jurnal Kesehatan Indonesia, 6.
- Sediaoetama, A.D. 2000. *Ilmu gizi untuk mahasiswa dan profesi di Indonesia Jilid 1*. Jakarta: Penerbit Dianraya
- Subagio, Achmad. 2008. *Modified Cassava Flour (Mocal): Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal*. Rubrik Teknologi Edisi No. 50/Xvh/Januari-Juni/2008.
- Sukria, H. A. Dan K. Rantan. 2009. *Sumber Dan Ketersediaan Bahan Baku Pakan Di Indonesia*. IPB Press, Bogor. 53; 58-61
- Sumarmi, Sri; Wirajatmadi, Bambang; Kuntoro; Thaha, Abdul Razak; Soekirman.2018. *Intervensi Multimikronutrien Masa Prakonsepsi Pada Calon Pengantin Untuk Mencegah Neonatal Stunting Dikabupaten Probolinggo Jawa Timur*. WNPG IX, Pp. 47-48.
- Sumarto dan Rengi, Pareng. 2014. *Pengembangan Penerapan Produksi Bersih Hasil Pengolahan Perikanan Berbasis Ikan Patin*. Jurnal. Pusat Penelitian Lingkungan Hidup, Universitas Riau. Pekanbaru: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau
- Syarif, W. (2019). *Pengaruh Penggunaan Wortel Terhadap Kualitas Kue Lumpur*. Jurnal Kapita Selektu Geografi, 2(8).
- Taufik, M. 2019. *Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu Dan Tepung Tempe Dengan Penambahan Tepung Pegagan*. Jurnal Agroindustri Halal, 5(1).
- Tihan, E. S. T. L. 2014. *Kandungan Gizi Beberapa Jenis Kue Basah*. Available from :[https://www.scribd.com/doc/133370608/Kandungan -Gizi -Beberapa -Jenis - Kue -Basah](https://www.scribd.com/doc/133370608/Kandungan-Gizi-Beberapa-Jenis-Kue-Basah). [Diakses pada 7 November 2019]
- Wijayanti, S. S., & Ismawati, R. (2016). *Pengaruh Jumlah Susu Skim Dan Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kecepatan Meleleh Es Krim* .Journal Boga, 5.
- Winarno F. G., Srikandi Fardiaz dan Dendi. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.