

## DAFTAR PUSTAKA

- Aliya. 2006. Mengenal Teknik Penjernihan Air. Semarang : CV Aneka Ilmu.
- Avianita, A. 1996. Kajian Penambahan Beberapa Jenis Tepung Terhadap Sifat-sifat Bakso Daging Kelinci (*Oryctolagus cuniculus*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Buckle KA, Edwards, GH Fleet, M Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Jakarta: UIPress.
- Bukar, A., Uba, A. and Oyeyi, T.I.. 2010. Antimicrobial Profile of Moringa oleifera Lam. Extracts Against Some Food –Borne Microorganisms. Bayero Journal of Pure and Applied Sciences, 3(1): 43 –48.
- Depkes RI. 2001. Program penanggulangan anemia gizi pada wanita usia subur (WUS). Direktorat Gizi Masyarakat Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- DeMan, John M. 1997. Kimia Makanan. Edisi II. ITB. Bandung.
- Desrosier, N. W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah M. Muljohardjo. UI-Press, Jakarta.
- Duke. 1983. Moringa Oleifera Lamk.  
<http://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke.energi/html>  
(Diakses : 5 Februari 2015)
- 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
- Fahey, J.W., 2005, Moringa oleifera: A Review of the Medical Evidence for Its Nutritional, Therapeutic, and Prophylactic Properties Part 1, Trees for Life Journal, 1 : 5-30.  
[http://www.tfljournal.org/images/articles/20051201124931586\\_3.pdf](http://www.tfljournal.org/images/articles/20051201124931586_3.pdf)  
(Diakses : 5 Februari 2015)
- Fitrial. Y, Astawan. M, Muchtadi. D dan Hariyadi. P., 1999. Mempelajari Sifat Fisik Gel Daging Ikan Cucut Lanyam (*Carekarhinus limbatus*). Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan, Patpi, Bogor.
- Fitasari, Eka. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. Jurnal Vol. 4, No. 2, Hal 17-29
- Fuglie, L.G. 2001. The Miracle Tree: The Multiple Attributes of Moringa. CTA. Netherland. 172 hal.

- Fuglie, L. J. 2001. The Miracle Tree: Moringa oleifera: Natural Nutrition for the Tropics. Training Manual. Church World Service. Dakar, Senegal.
- Fuglie, L. J. 1999. The Miracle Tree: Moringa oleifera: Natural Nutrition for the Tropics. Church World Service, Dakar. 68 pp.; revised in 2001 and published as The Miracle Tree: The Multiple Attributes of Moringa, 172 pp.
- Fuglie, L. J. 2000. New Uses of Moringa Studied in Nicaragua. ECHO Development Notes #68.
- Giridhari, V.V. A., D. Malathi., K. Geetha. 2011. Anti Diabetic Property of Drumstick (Moringa oleifera) Leaf Tablets. Int J Health Nutr 2011 2(1): 1-5. ([http://asciencejournal.net/asj/index.php/IJHN/article/download/68/pdf\\_27](http://asciencejournal.net/asj/index.php/IJHN/article/download/68/pdf_27))
- Gupta A, Gautam MK, Singh RK, Kumar MV, Rao CV, Goel RK, Anupurba S. 2010. Immunomodulatory effect of Moringa oleifera Lam extract on cyclophosphamide induced toxicity in mice. Journal of Experimental Biology 48 : 1157-1160
- Hakim Bey. 2010. All Things Moringa.
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. Skripsi Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Kamal M (2008). Moringa oleifera Lam - The miracle tree. <http://www.pharmainfo.net/reviews/moringa-oleifera-lam-miracle-tree>
- Kamal M (2008). Moringa oleifera Lam - The miracle tree. <http://www.pharmainfo.net/reviews/moringa-oleifera-lam-miracle-tree> (Diakses : 5 Februari 2015)
- Kasolo JN, Bimenya GS, Ojok L, Ochieng J, Jasper WO. 2010. Phytochemicals and uses of Moringa oleifera leaves in Ugandan rural communities. Journal of Medicinal Plant Research 4(9) : 753-757
- Lubis, N. L. 2010. Pembuatan abon ikan Gulamah (Johnius spp.) dan daya Terimanya. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Mabberley DI. 1987. The Plant Book. Columbia University Press, Cambridge, New York.
- Matz, S.A., 1962. Bakery Technology and Engineering. 2nded, The AVI PUBL & Co, Inc. Westport, Connecticut.

- Meyer LH. 1978. Food Chemistry. Connecticut: AVI Publishing
- Nadya Ratna Habsari, Prof.Dr.dr.Sanarto Santoso, DTM&H, SpMK, Dan Yosfi Rahmi, S.Gz, M.Sc. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus Carota* L) terhadap Peningkatan Mutu Gizi B-Karoten dan Mutu Organoleptik Cilik Sebagai Jajanan Sehat. Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya. Malang.
- Olson M. E. 2002. Combining data from DNA sequences and morphology for a phylogeny of Moringaceae (Brassicales). *Syst. Bot.* 2002; 27: 55–73.
- Olson M.E. 1999. The home page of the plant family Moringaceae.  
[www.mobot.org/gradstudents/olson/Moringahome.html](http://www.mobot.org/gradstudents/olson/Moringahome.html).
- Oduro. I., Ellis. W. O. dan Deborah. O. 2008. Nutritional Potential of Two Leafy Vegetables: *Moringa oleifera* and *Ipomoea batatas* Leaves, *Scientific Research and Essay*, Vol. 3, No. 2, 2008, pp. 57-60.
- Oduro, I., W. O. Ellis and D. Owusu. 2008. Nutritional potential of two leafy vegetables: *Moringa oleifera* and *Ipomoea batatas* leaves. *Scientific Research and Essay* Vol. 3 (2), pp. 057-060.  
<http://www.academicjournals.org/sre/pdf/pdf2008/Feb/Oduro%20et%20al.pdf>
- Oluduro AO, Aderiye BI. 2009. Effect of *Moringa oleifera* seed extract on vital organs and tissue enzymes activities of male albino rats. *Afr. J. Microbiol. Res.* 2009; 3:537-540.
- Pranajaya, D. 2007. Pendugaan Sisa Umur Simpan Minuman Jelly di Pasaran. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Phadungath, C. 2007. Basic Measurement for Food Texture. Diunduh dari : *Jurnal Akuatika* Vol. V No. 1/Maret 2014 (30-39) ISSN 0853-2532  
[http://fohass.srru.ac.th/program/food\\_sci/result\\_civil\\_file/BasicMeasurementforFoodTexture.pdf](http://fohass.srru.ac.th/program/food_sci/result_civil_file/BasicMeasurementforFoodTexture.pdf) ( Diakses : 05 januari 2015)
- Rahayu dan Winarni, P. 1997. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jakarta.
- Rahmat, H. 2009. Identifikasi Senyawa Flavonoid Pada Sayuran Indigenous Jawa Barat. Institut Pertanian Bogor.  
<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/11374>
- Sediaoetama, A. D. 2006. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid I. Dian Rakyat. Jakarta.
- Singgih, Wibowo. 2000. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Siswono. 2004. Waktu Terbaik Mengonsumsi Vitamin.  
<http://www.gizi.net/> (Diakses : 29 Januari 2015).
- Sudha P, Asdaq SMB, Dhamingi SS, Chandrakala GK. 2010. Immunomodulatory Activity of Methanolic Leaf Extract Of Moringa oleifera In Animals. *Journal Pharmacol* 54(2) : 133-140
- Suprpti, Lies. 2005. Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya. Yogyakarta. Penerbit Kanisius.
- Tonny. 2000. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Daya Awet Bakso Daging Lele Dumbo (*Clarias gareipinus*) Skripsi Jurusan Perikanan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wagiyono. 2003. Menguji Kesukaan secara Organoleptik. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Wijaya, S. 2004. Fortifikasi Zat Besi pada Makanan Pendamping ASI. Pusat Studi Kebijakan Pangan dan Gizi. Jakarta
- Wills, E.D. 1956. Enzyme Inhibition by Allicin, The Active Principle of Garlic, *Journal BioChemistry* 62 : 514-519.
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit Gramedia, Jakarta.
- Wirakartakusumah, A., Subarna, M. Arpah, D. Syah, S.I. Budiwati. 1992. Petunjuk Laboratorium: Peralatan dan Unit Proses –Industri Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wiryadi, R .2007 .Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Cokelat. Skripsi, Fakultas Pertanian Universitas Syah Kuala.
- Yuyun, A. 2007. Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso. PT Agromedia Pustaka, Jakarta.