

Daftar Pustaka

- Broin. 2010. *Growing and processing moringa leaves*. France: Imprimerie Horizon.
- Das, A. K., Rajkumar, V., Verma, A. K., & Swarup, D. (2012). *Moringa oleifera leaves extract: A natural antioxidant for retarding lipid peroxidation in cooked goat meat patties*. *International Journal of Food Science and Technology*, 47, 585–591.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Duke, J.A., 2001. *Moringa oleifera Lam. (Moringaceae)*. In: *Duke, J.A. (Ed.), Handbook of Nuts*. CRC Press, Boca Raton, FL, USA, pp. 214–217
- Hariana A. 2008. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 2*. Depok: Penebar Swadaya.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 907/ MENKES/ SK/ VII/ 2002**
- Kurniawan, Sandi dan Hidayati, Emi. 2019. *Tugas Akhir Pembuatan bubble pearl dengan penambahan kopi biji salak*. Surabaya: Politeknik NSC Surabaya.
- Kodoatie, Robert J., dan Roestam, Sjarief. 2010. *Tata Ruang Air* Yogyakarta: Andi
- Suprapti, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya*. PT Gramedia Pustaka: Jakarta. 80 hlm.
- Mahmood KT, Tahira Mugal, Ikram Ul Haq. 2011. *Moringa oleifera: a natural gift- A review*. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research* 2 (11): 775-781.
- Maulida, D.,A.(2015).*Darimana Asal “Bubble”, si Mutiara Hitam yang Kenyal Enak?*.Detikfood
- Melo, N. V., Vargas, T. Quirino and C. M. C. Calvo. (2013). *Moringa oleifera L. An underutilized tree with macronutrients for human health*. *Emir. J. Food Agric*, 25 (10): 785789.
- Mendieta-Araica B, Spörndly E, ReyesSánchez N, Salmerón-Miranda F, Halling M (2013). *Biomass production and chemical composition of Moringa oleifera under different planting densities and levels of nitrogen fertilization*. *Agroforest. Syst.* 87:81-92.
- Az. Nasution, 2014, *Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*, Bandung:PT. Citra Adiya Bakti

- Nanawi, G. 2001. ***Kualitas Air dan Kegunaannya di Bidang Pertanian***. Jakarta : Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Nweze, N. O., & Nwafor, F. I. (2014). ***Phytochemical, proximate and mineral composition of leaf extracts of Moringa oleifera Lam. from Nsukka, South-Eastern Nigeria***. *IOSR Journal of Pharmacy and Biological Sciences*, 9, 99-103.
- Prajapati RD, Murdia PC, Yadav CM, Chaudhary JL. 2003. ***Nutritive value of drumstick (Moringa oleifera) leaves in sheep and goats***. *Indian Journal of Small Ruminants* (2): 136-137.
- Robert Asnawi, 2003. ***Analisis Fungsi Produksi Usahatani Ubi Kayu dan Industri tepung Tapioka Rakyat***. 6 (2): 131-140
- Sanam, A B., Bagus, L & Swacita, N., 2014. ***Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-thawung pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol***. , 3(1), pp 1-8
- Shahidi F, Lin JK, dan CT Ho. 2009. ***Tea and Tea Products***. CRC Press: London
- Shiriki, D., Igyor, M.A. and Gernah, D.I. (2015). ***Nutritional evaluation of complementary food formulations from maize, soybean and peanut fortified with moringa oleifera leaf powder***. *Food and Nutrition Sciences*, 6, 494-500.
- Simbolan JM, M Simbolan, N Katharina. 2007. ***Cegah Malnutrisi dengan Kelor***. Yogyakarta: Kanisius.
- BA, YB Suhardjito, (2006). ***Pastry Dalam Perhotelan***. Yogyakarta: Andi
- Kumalaningsih, Sri. 2007. ***Antioksidan alami penangkal radikal bebas***. Surabaya: Trubus agrisarana.
- Tilong AD. 2012. ***Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes***. Jogjakarta: DIVA Press
- Utami, K.B., Radiati, L.E & Surjowardjo, P., 2011. ***Kajian Kualitas Susu Sapi Perah PFH (studi kampus pada anggota kope- rasi Agro Niaga di Kecamatan Jabung kabupaten Malang)***. , 24(2), pp.58-66
- Yameogo, W. C., Bengaly, D. M., Savadogo, A., Nikièma, P. A., Traoré, S. A. 2011. ***Determination of Chemical Composition and Nutritional values of Moringa oleifera Leaves***. *Pakistan Journal of Nutrition* 10 Vol (3): 264-268.
- Yusdianto. 2015. ***Bahan Penyegar***. <http://dokumen.tips/documents/bahanpenyegar-55993b5c85b19.html>