

DAFTAR PUSTAKA

- Adirinarso, A., Rohman, M., Budiarti, R., & Palupi, H. T. (2023). Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa Oleifera* L.) terhadap kualitas yoghurt. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(2).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2022). *Talas: Manfaat dan Kandungan Gizi*.
- Devina, F. (2013). PASTA Sejarah, Perkembangan, dan Jenis-jenis Pasta.
- Dhakar RC, Maurya SD. *Moringa: The Herbal Gold to Combat Malnutrition*. Chronicles of Young Scientist. 2011. 2(3): 119-125.
- Fahey, J. W. (2005). *Moringa oleifera: A review of the medicinal uses and its potential as a food*. Journal of Food and Agricultural Chemistry, 53(11), 2824-2830
- Febi Anindya Kirani, (2024). Resep Lasagna Italia Sempel. *Resep Lasagna Italia Sempel - Food Fimela.com*
- Fridayani, N. (2020). 15 Jenis Pasta yang Sering Dijumpai di Indonesia. Kompas.com, <https://www.kompas.com/food/read/2020/10/14/19070>
- Grace. (2019). Metode Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian: Dilengkapi Pengenalan Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi Kuantitatif-kualitatif. Universitas Brawijaya Press.
- Halakrispen,S. (2019). Sejarah Pasta. Medcom.id. <https://www.medcom.id/rona/wisata-kuliner/MkMVYBmK-sejarah-pasta>
- Ibrahim, M. H., & Al-Nahdi, R. (2019). *Utilization of Colocasia esculenta (Taro) tuber in food products: Nutritional composition and health benefits*. Journal of Food Science and Technology, 56(7), 3592-3599
- Juniar, I. (2021). Uji Organoleptik *Japanese* Donuts Dengan Penambahan Charcoal. Balikpapan, Indonesia: Perpustakaan Poltekba.
- Marleni, H. & Rachmawati, T. (2021). *Inovasi Produk Makanan Sehat dengan Penggunaan Tepung Talas dan Daun Kelor*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 32(4), 144-152.
- Haryanto, H. (2020). *Pengolahan dan Pemanfaatan Talas dalam Produk Pangan*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan, 12(1), 50-55.
- Hernawati, O. U., Kaka, A., & Pati, D. U. (2022). Karakteristik Dan Kualitas Semen Kambing Kacang Dalam Pengencer Tris Kuning Telur Yang Disuplementasi Dengan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Jurnal Peternakan Sabana*, 1(2), 70-74.
- Marwanti, A. D. (2019). CORN LASAGNA CHICKEN VEGETABEL PRODUK MAKANAN KAYA SERAT. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 14(1).

- Mendoza, R., & Orta, A. L. (2018). *Moringa oleifera as a potential supplement in human nutrition: A review of its bioactive components*. Journal of Nutritional Science and Vitaminology, 64(3), 172-181.
- Montgomery, D. C. (2013). *Design and Analysis of Experiments (8th ed.)*. John Wiley & Sons.
- Patel P, Patel N, Patel D, Desai S, Mesram D. *Phytochemical Analysis and Antifungal Activity of Moringa oleifera*. Int J Pharm Pharm Sci. 2014. 6(5): 144-147.
- Prasastono, N., Pradapa, S. Y. F., & Rahmawati, E. (2022). PENGARUH PENGGUNAAN MINYAK SAYUR DAN MARGARIN TERHADAP TEKSTUR, WARNA, AROMA DAN RASA PADA PEMBUATAN MIE. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 11(2), 677-690.
- Prihastuti, *et.al.* (2008). Restoran . Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Purnomo, E. H Astuti, S. D., Andarwulan, N.,& Fardiaz, D.,. (2017). KARAKTERISTIK TEPUNG TALAS VARIETAS BENTUL DAN SATOIMO HASIL FERMENTASI TERKENDALI DENGAN INOKULUM KOMERSIAL. *Journal of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 28(2).
- Ranifatdama, G., & Purwanti, S. (2020). PENGEMBANGAN PRODUK LAROTIN LASAGNA ROLLS DARI IKAN PATIN (Pangasius pangasius). Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 15(1).Saini R K, Sivanesan I, Keum YS. *Phytochemicals of Moringa oleifera: A Review of Their Nutritional, Therapeutic And Industrial Significance*. 3 *Biotech*. 2016. 6(2): 203.
- Safitri, S., Lestari, I. P., & Fitri, N. (2023). Pengaruh Pemberian Rebusan Daun Kelor (Moringa Oleifera) terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah pada Lansia DM Tipe II. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 5(2), 657-666.
- Slideshare.net(2023, 18 April). Kegiatan Pasca Panen Talas. <https://www.slideshare.net/slideshow/kegiatan-pasca-panen-talas-kelompok-talaspptx/257456133>
- Soekendro, D &Setiadireja, S. (1950). Di dalam : Telawati, R (1981). Mempelajari pengaruh varietas Talas, cara pengeringan pada pembuatan tepung umbi talas. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, FATAMETA IPB, Bogor.
- Sujarweni. (2023). Metodologi Penelitian. Yogyakarta: Pustakabarupress
- Suryono, C. L. (2018). Universitas Bina Sarana Informatika. Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif, 96.

- Tiloke C, Anand K, Gengan RM, Chaturgoon AA. Moringa oleifera and Their Phytonanoparticles: Potential Antiproliferative Agents Against Cancer. *Biomedicine and Pharmacotherapy*. 2018. 108 (457-466).
- Wahyuni, F. D., Eris, F. R., Putri, N. A., & Riyanto, R. A. (2022). Physical and Sensory Characteristics of Food Bar Based on Beneng Taro (*Xanthosoma undipes* K. Koch) and Soy Protein Isolate. *Food ScienTech Journal*, 4(2), 175-188.
- Wahyulianto, S. Z. D. (2024). *PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TALAS PEDANG (Canavalia ensiformis) TERHADAP KARAKTERISITIK PRODUK PIE COKO (Coklat Koro)* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).