

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2009). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. *Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama., VII.*
- Anang M Legowo, Nurwantoro, dan S. (2005). Analisis pangan. *Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro, 31.*
- Ariyanti, Kesbi, F. G., Tari, A. R., Siagian, G., Jamilatun, S., Barroso, F. G., Sánchez-Muros, M. J., Rincón, M. Á., Rodriguez-Rodriguez, M., Fabrikov, D., Morote, E., Guil-Guerrero, J. L., Henry, M., Gasco, L., Piccolo, G., Fountoulaki, E., Omasaki, S. K., Janssen, K., Besson, M., ... A.F. Falah, M. (2021). Pengaruh penambahan tepung Kelor pada coklat Kelor yang dikeringkan dengan preparasi kering jemur terhadap citarasa, kadar protein dan ketengikan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 4(1), 1–2.*
- Hasan, K. (2010). *Penetapan Kadar Protein Dengan Metode Spektrofotometri Dan Kadar Lemak Dengan Metode Sokletasi Pada Terung Kopek Ungu Dan Terung Kopek Hijau.*
- Hidayati, H. (2017). Analisis Kadar Protein Dan Daya Terima Biskuit Daun Kelor (*Moringa oleifera Lam*) Dengan Penambahan Tepung Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Karya Tulis Ilmiah. Program Studi DIII Keperawatan. Fakultas Keperawatan. Universitas Sumatera Utara. Medan, 9–35.*
- Irwan, Z. (2020). Kandungan Zat Gizi Daun Kelor (*Moringa oleifera Lam*) Berdasarkan Metode Pengeringan. *Jurnal Kesehatan Manarang, 6(1), 69–77.*
- Isnain, W. dan N. M. (2017). *Ragam Manfaat Tanaman Kelor (Moringa oleifera Lam.) Bagi Masyarakat. Vol. 14 No, 63–75.*
- Krisnandi, A. (2013). Kelor Super Nutrisi. *Kundur, Jawa Tengah: Pusat Informasi Dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia (LSM-MEPELING), 8.*
- Musfiroh, I., Indriyati, W., Muchtaridi, & Setiya, Y. (2016). Analisis Proksimat dan Penetapan Kadar Beta Karoten dalam Selai Lembaran Terung Belanda (*Cyphomandra betacea Sendtn.*) Dengan Metode Spektrofotometri Sinar Tampak. *Jurnal Farmasi, 1–8.*
- Notoatmojo, S. (2002). Metodologi Penelitian Kesehatan. *Rineka Cipta. Jakarta.*

- Pagarra, H. (2011). Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kadar Protein Tempe Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) (The Effect Of Boiling Time On Protein Content Of Cowpea Tempe (*Vigna unguiculata*)) Halifah Pagarra. *Bionature*, 12(April), 15–20.
- Purwanto, M. G. M. (2014). Perbandingan Analisa. In *Jurnal Ilmiah Sainsn & Teknologi* (Vol. 7, pp. 1–71).
- Rai Saputri, G., & Indah Permatasari, A. (2019). Determination Of Protein Levels In Young And Old Leaves (*Moringa oleifera* Lam.) Leaves Using The Kjeldahl Method Penetapan Kadar Protein Pada Daun Kelor Muda Dan Daun Kelor Tua (*Moringa oleifera* Lam.) Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(2), 108–116.
- Rohman, A. (2007). Kimia Farmasi Analisis. *Pustaka Pelajar. Yogyakarta*.
- Rosana, D. (2019). Biofisika. *Universitas Terbuka*, 450.
- Sari, I. R. (2020). Laporan Praktikum Kimia Penentuan Kadar Protein Dengan Metode Lowry. *Universitas Negeri Yogyakarta, November*.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan S. (1997). Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. *Yogyakarta: Penerbit Liberty*.
- Sudjadi. (2009). Kimia Farmasi Analisis. *Pustaka Pelajar. Yogyakarta*.
- Sugiyono. (2013). Statistika Untuk Penelitian. *Alfabeta. Bandung*.
- Supriyanti, A. P. dan F. M. T. (1994). Dasar-dasar Biokimia. *Jakarta: Universitas Indonesia*, 109.
- Toha, A. H. A. (2005). Metabolisme Biomolekul. *Biokimia*, 58.
- Widyaningsih, E. (2011). *Spektrofotometer UV-Vis*. [http://www.chem-is-try.org/artikel kimia/kimia analisis/spektrofotometri](http://www.chem-is-try.org/artikel_kimia/kimia_analisis/spektrofotometri) diakses tanggal 10 januari 2022.
- Winarno, F. G. (1997). Kimia Pangan dan Gizi. *Jakarta : Gramedia Pustaka Utama*, 12.
- Zulfikar. (2008). Kimia Kesehatan. *Jakarta: Departemen Pendidikan*, 292.