

## DAFTAR PUSTAKA

- Adi Wira Kusuma, G. P., Ayu Nocianitri, K., & Kartika Pratiwi, I. D. P. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fermented Rice Drink Sebagai Minuman Probiotik Dengan Isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 181. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p08>
- Ali, M. W., Ilay, M. Z., Saeed, M. T., & Shin, D.-H. (2020). Comparative assessment regarding antioxidative and nutrition potential of Moringa oleifera leaves by bacterial fermentation. *Journal of Food Science and Technology*, 57(3), 1110–1118. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-04146-1>
- Aminah, S., Ramdhan, T., & Yanis, M. (2015). *Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringa oleifera). Volume 5 Nomor 2.*
- Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D., & Dahoklory, M. (2017). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIA BISKUIT MOCAF (Modified Cassava Flour). *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 52–58. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2017.6.2.52>
- Azizah, N., Suradi, K., & Gumilar, J. (2018). Pengaruh Konsentrasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei* Terhadap Mutu Mikrobiologi dan Kimia Mayonnaise Probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 18(2), Article 2. <https://doi.org/10.24198/jit.v18i2.19771>
- Budiani, D. R., Muthmainah, M., Subandono, J., Sarsono, S., & Martini, M. (2020). Pemanfaatan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*, Lam) sebagai Komponen Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Padat Gizi. *Jurnal Abdidas*, 1(6), Article 6. <https://doi.org/10.31004/abdidas.v1i6.163>
- Church, D. D., Hirsch, K. R., Park, S., Kim, I.-Y., Gwin, J. A., Pasiakos, S. M., Wolfe, R. R., & Ferrando, A. A. (2020). Essential Amino Acids and Protein Synthesis: Insights into Maximizing the Muscle and Whole-Body Response to Feeding. *Nutrients*, 12(12), 3717. <https://doi.org/10.3390/nu12123717>

- Correia, Isabel & Nunes, Alexandra & Guedes, Sofia & Barros, Antonio & Delgado, Ivonne. (2010). Screening of lactic acid bacteria potentially useful for sorghum fermentation. *Journal of Cereal Science*. 52. 9-15. 10.1016/j.jcs.2010.02.011.
- Dai, J., Tao, L., Shi, C., Yang, S., Li, D., Sheng, J., & Tian, Y. (2020). Fermentation Improves Calcium Bioavailability in *Moringa oleifera* leaves and Prevents Bone Loss in Calcium-deficient Rats. *Food Science & Nutrition*, 8(7), 3692–3703. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1653>
- Dany NB, W. (2020). *Pengeringan dan Perbandingan Kualitas Fisik Daun Kelor (Moringa oleifera Lam.)*. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/103476>
- Darawati, M., Yuniyanto, A. E., Doloksaribu, T. H., & Chandradewi. (2021). Formulasi food bar berbasis pangan lokal tinggi asam amino esensial untuk anak balita stunting. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*. <https://www.ejournal.poltekkesaceh.ac.id/index.php/an/article/view/480/263>
- Demarinis, C., Verni, M., Pinto, L., Rizzello, C. G., & Baruzzi, F. (2022). Use of Selected Lactic Acid Bacteria for the Fermentation of Legume-Based Water Extracts. *Foods*, 11(21), 3346. <https://doi.org/10.3390/foods11213346>
- Department of Plant Science and Biotechnology, University of Nigeria, Enugu State, Nigeria, 41001; Nkechinyere Onyekwere, N., & Felix I., N. (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(1), 99–103. <https://doi.org/10.9790/3008-091699103>
- Dewi, R., Huda N, Ahmad R, & Abdullah W. (2010). Mutu Protein Dendeng Ikan Hiu yang Diolah Dengan Cara Pengeringan Berbeda. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. <http://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/jurnaljpbkp/index.php/jpbkp/article/view/429/275>
- Dhidy, K., Indra, S., & Adelina. (2019). Pengaruh Pemberian Fermentasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Pakan Buatan Terhadap Pertumbuhan

- Benih Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan, Volume 24 No. 1*.
- Fajri, Y., Sukarso, A. A., Ayu, D., & Rasmi, C. (2014). Fermentasi Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) dalam Pembuatan Peda dengan Penambahan Bakteri Asam Laktat (BAL) yang Terkandung dalam Terasi Empang pada Berbagai Konsentrasi Garam.
- Fevria, R., & Hartanto, I. (2019). Isolation and characterization of Lactic Acid Bacteria (*Lactobacillus sp*) from strawberry (*Fragaria vesca*). *Journal of Physics: Conference Series, 1317*(1), 012086. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1317/1/012086>
- Fifendy, M. dan Biomed, M. (2017). Mikrobiologi Edisi Pertama. Depok : Kencana
- Firmansyah, D. 2009. Profil Fenoleptik Isolat Bakteri Asam Laktat yang Berasal dari Daging Sapi. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Handayani, R. (2018). Fermentasi Jali Menggunakan Bakteri Selulolitik dan Bakteri Asam Laktat untuk Pembuatan Tepung (*Jali Flour Production using Fermentation Cellulolytic Bacterial and Lactic Acid Bacterial*).
- Haryani, K., Lakzita, P. R., & Sari, P. P. (2021). MODIFIKASI TEPUNG SORGUM DENGAN METODE FERMENTASI MENGGUNAKAN BAKTERI ASAM LAKTAT *Lactobacillus bulgaricus*. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia, 6*(1), Article 1. <https://doi.org/10.31942/inteka.v6i1.4448>
- Heldi, I. W. (2020). PENGEMBANGAN COOKIES DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) DAN TEPUNG IKAN LELE DUMBO (*Clarias gariepenus*) TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN BALITA [Skripsi].
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. (2019). MEKANISME BOKIMIAWI DAN OPTIMALISASI *Lactobacillus bulgaricus* DAN *Streptococcus thermophilus* DALAM PENGOLAHAN YOGHURT YANG BERKUALITAS (*BIOCHEMISTRY MECHANISM AND OPTIMIZATION Lactobacillus bulgaricus AND Streptococcus*

- thermophilus* IN PROCESSING QUALITY YOGHURT). In *J. Sains Dasar* (Vol. 8, Issue 1).
- Hidayati, H. (2017). ANALISIS KADAR PROTEIN DAN DAYA TERIMA BISKUIT DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG IKAN BANDENG (*Chanos chanos*). <http://repository.unej.ac.id/xmlui/handle/123456789/82556>
- Kelly, B., & Pearce, E. L. (2020). Amino Assets: How Amino Acids Support Immunity. *Cell Metabolism*, 32(2), 154–175. <https://doi.org/10.1016/j.cmet.2020.06.010>
- Kobayashi, J. (2019). D-Amino Acids and Lactic Acid Bacteria. *Microorganisms*, 7(12), 690. <https://doi.org/10.3390/microorganisms7120690>
- Li, S., Jin, Z., Hu, D., Yang, W., Yan, Y., Nie, X., Lin, J., Zhang, Q., Gai, D., Ji, Y., & Chen, X. (2020). Effect of solid-state fermentation with *Lactobacillus casei* on the nutritional value, isoflavones, phenolic acids and antioxidant activity of whole soybean flour. *LWT*, 125, 109264. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109264>
- Melo, V., Vargas, N., Quirino, T., & Calvo, C. (2013). *Moringa oleifera* L. An underutilized tree with macronutrients for human health. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 25(10), 785. <https://doi.org/10.9755/ejfa.v25i10.17003>
- Manihuruk, F. H., Ismail, I., Rastina, R., Razali, R., Sabri, M., Zuhrawati, Z., & Jalaluddin, M. (2018). Effect of Fermented Moringa leaf (*Moringa oleifera*) powder in Feed To Increase Broiler Carcass Weight. *Jurnal Medika Veterinaria*, 12(2), 103–109. <https://doi.org/10.21157/j.med.vet.v1>
- Oloyede, O. O., James, S., Ocheme, O. B., Chinma, C. E., & Akpa, V. E. (2016). Effects of fermentation time on the functional and pasting properties of defatted *Moringa oleifera* seed flour. *Food Science & Nutrition*, 4(1), 89–95. <https://doi.org/10.1002/fsn3.262>
- Osuagwu, O., Ega, R., Okoh, T., & Oyorinde, A. (2014). Comparative studies of the physicochemical properties and mineral elements of *Moringa oleifera* Lam. Leaves in the Guinea Savannah of Nigeria. *Faculty of Agriculture, Nnamdi Azikiwe University*.

- Purkan, P. (2017). *Lactobacillus bulgaricus* Sebagai Probiotik Guna Peningkatan Kualitas Ampas Tahu Untuk Pakan Cacing Tanah. *Jurnal Kimia Riset*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.20473/jkr.v2i1.3688>
- Purwantiningsih, T. I., Adolfina, M., Bria, B., Kristoforus, D., & Kia, W. (2022). KADAR PROTEIN DAN LEMAK YOGHURT YANG TERBUAT DARI JENIS DAN JUMLAH KULTUR YANG BERBEDA. <https://doi.org/10.32938/jtast.v4i1.967>
- Rachman, S.D., Djajasoepena, S., Kamara, D.S., Idar, I., Sutrisna, R., Safari, A., Suprijana, O., & Ishmayana, S. (2015). KUALITAS YOGHURT YANG DIBUAT DENGAN KULTUR DUA (*Lactobacillus bulgaricus* DAN *Streptococcus thermophilus*) DAN TIGA BAKTERI (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* DAN *Lactobacillus acidophilus*). <https://doi.org/10.24198/CNA.V3.N2.9192>
- Ramadayanti, R. A., Swastawati, F., & Suharto, S. (2019). PROFIL ASAM AMINO DENDENG GILING IKAN LELE DUMBO (*Clarias gariepinus*) DENGAN PENAMBAHAN KONSENTRASI ASAP CAIR YANG BERBEDA (Amino Acid Profiles of Dumbo Catfish (*Clarias gariepinus*) Jerked Meat Processed with Different Concentration of Liquid Smoke). *Saintek Perikanan : Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 14(2), 136–140.
- Richard Hendarto, D., Putri Handayani, A., Esterelita, E., & Aji Handoko, Y. (2021). Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*, 8(1), 13–19. <https://doi.org/10.21831/jsd.v8i1.24261>
- Sakinah, N., Prangdimurti, E., Palupi, N. S., & Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. (2019). KANDUNGAN GIZI DAN MUTU PROTEIN TEPUNG BIJI KELOR TERFERMENTASI. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2), 152–160. <https://doi.org/10.6066/jtip.2019.30.2.152>
- Singh, A. K., Rana, H. K., Tshabalala, T., Kumar, R., Gupta, A., Ndhala, A. R., & Pandey, A. K. (2020). Phytochemical, nutraceutical and pharmacological

- attributes of a functional crop *Moringa oleifera* Lam: An overview. *South African Journal of Botany*, 129, 209–220. <https://doi.org/10.1016/j.sajb.2019.06.017>
- Wadu, J., Linda, A. M., Retang, E. U. K., & Saragih, E. C. (2021). PEMANFAATAN DAUN KELOR SEBAGAI BAHAN DASAR PRODUK OLAHAN MAKANAN DI KELURAHAN KAMBANIRU. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2), 87–90. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i2.4270>
- Zakaria, Tamrin, A., Sirajuddin, & Hartono, R. (2012). *PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR PADA MENU MAKANAN SEHARI-HARI DALAM UPAYA PENANGGULANGAN GIZI KURANG PADA ANAK BALITA - PDF Free Download*. Adoc.Pub. <https://adoc.pub/penambahan-tepung-daun-kelor-pada-menu-makanan-sehari-hari-d.html>
- Zhang, X., Sun, Z., Cai, J., Wang, J., Wang, G., Zhu, Z., & Cao, F. (2020). Effects of dietary fish meal replacement by fermented moringa (*Moringa oleifera* Lam.) leaves on growth performance, nonspecific immunity and disease resistance against *Aeromonas hydrophila* in juvenile gibel carp (*Carassius auratus gibelio* var. CAS III). *Fish & Shellfish Immunology*, 102, 430–439. <https://doi.org/10.1016/j.fsi.2020.04.051>
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. (2019). MEKANISME BIODIVERSITAS DAN OPTIMALISASI *Lactobacillus bulgaricus* DAN *Streptococcus thermophilus* DALAM PENGOLAHAN YOGHURT YANG BERKUALITAS BIOCHEMISTRY MECHANISM AND OPTIMIZATION *Lactobacillus bulgaricus* AND *Streptococcus thermophilus* IN PROCESSING QUALITY YOGHURT. In *J. Sains Dasar* (Vol. 8, Issue 1).