

DAFTAR PUSTAKA

Adrian K. 2018. Lima Manfaat Ikan Laut yang Sayang Dilewatkan. Alodokter

Adriani, M., & Wirjatmadi, B. (2014). Gizi dan Kesehatan Balita Peranan Micro Zinc pada Pertumbuhan Balita. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group.

Andriani, M & Wirjatmaji, B. (2012). Pengantar Gizi Masyarakat. Jakarta: KencanaPrenada Media Gruoup.

Aminah, Syarifah, Tezar Ramdhan, Muflihani Yanis. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringa oleifera). Buletin Pertanian Perkotaan. Volume 5 No. 2.

Dami, K.D. 2014. Deskripsi dan Klasifikasi Ikan Tongkol. <http://www.eprints.ung.ac.id>. 12 Mei 2014.

Depkes RI. (2010). Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2009. JAKARTA:
Kementerian Kesehatan RI

Departemen Kesehatan RI, 2004, Keputusan Menteri Kesehatan RepublikIndonesia Nomor 1197/Menkes/SK/X/2004, tentang StandarPelayanan Farmasi di Rumah Sakit, Jakarta.

Dewi PFA, WidartiIGAA, DP Sukraniti. 2018. Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science, Vol. 7, No. 1.

Dewi, VNL. 2013. Asuhan Neonatus Bayi Dan Anak Balita. Jakarta: Salemba Medika

Fikawati,Sandra dkk. Gizi Anak dan Remaja. Depok: Rajawali Pers; 2017.

Fikawati S, Syafiq A, Nurjuaida S. 2015. Pengaruh suplementasi zat besi satu dan dua kali per minggu terhadap kadar hemoglobin pada siswi yang menderita anemia. Universa Medicina.

Hasdianah & Suprapto, S. I. (2014). Patologi & Patofisiologi Penyakit. Yogyakarta:Nuha Medika

Kemenkes RI. 2018. Laporan Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan RI

Kemenkes, R. I. 2012. Buku Pelatihan Kader Posyandu. Jakarta: Kemenkes RI.

Kemenkes RI. 2011. Pedoman pelaksanaan kelas ibu hamil.Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Gizi
dan
KIA.<http://www.gizikia.depkes.go.id/wpcontent/uploads/downloads/2013/08/Pedoman-Pelaksanaan-Kelas-Ibu-Hamil.pdf>.

Kemenkes RI. 2007. Pedoman Strategi KIE Keluarga Sadar Gizi (Kadarzi). Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat, Direktorat Bina Gizi Masyarakat.

Khomsan A. 2003.Pangan dan gizi untuk kesehatan. Jakarta: Rajagrafindo Persada.

Moyo, B. 2012. Antimicrobial activities of *Moringa oleifera* Lam leaf extracts. African Journal of Biotechnology 11(11): 2797-2802.multipurpose Indian vegetable. J. Econ. Bot. 34, 276-283.

Ramachandran, C., Peter, K.V., Gopalakrishnan, P.K., 1980. Drumstick (*Moringa oleifera*): a

Rosha, B. C., Sari, K., SP, I. Y., Amaliah, N., & Utami, N. H. 2016. Peran intervensi gizi spesifik dan sensitif dalam perbaikan masalah gizi balita di Kota Bogor.Buletin Penelitian Kesehatan, 44(2), 127-138.

Shah. M. A., Bosco, S. J. D., & Mir, S. A. (2015). Effect of *Moringa oleifera* leaf extract on the physicochemical packaged raw beef. Food Packaging and Shelf Life, 3, 31–38.

Susanto. (2012). Buku Ajar Keperawatan Keluarga Teori dan Praktik. Jakarta :EGC

UKAID. 2011. Scalling Up Nutrition: The UK's position paper on undernutrition. Departement of International Development.

UNICEF. 2008. The State Of The World's Children 1998. Oxford : Oxford University Press.

Nurwahyuningsih V. 2010. Pemanfaatan Air Perebusan Ikan Tongkol (*Euthynnas affunis*) Sebagai Bahan Pembuatan Kerupuk. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor

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.