

DAFTAR PUSTAKA

- Agustriady, Ommy dan Suega, Ketut. 2006. *Hepcidin On Anemia Of Chronic Disease*. Denpasar: Bagian ilmu Penyakit Dalam FK Unud/RDUP Sanglah.
- Aina, Q. dan Ismawati, R. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor dan Jenis Lemak terhadap Hasil Jadi Rich Biskuit. Dalam *E-journal Boga*, volume 03, Nomor 03, Edisi Yudisium periode Oktober Tahun 2014, hal 106-115.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Utama.
- Ani, L.S. 2015. *Buku Saku Anemia Defisiensi Besi Masa Prahamil & Hamil*. Jakarta: EGC.
- Arisman. 2008. *Buku Ajar Ilmu Gizi: Gizi dalam Daur Kehidupan Edisi 2*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan ; Teori Praktis dan Aplikasi*. Cetakan ke 1. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2002. *Standar Nasional Indonesia untuk Margarin. SNI 01- 3541-2002*. Jakarta: BSN.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2016. *Acuan Label Gizi*. Jakarta. BPOMRI.
- Belizt, H.D dan Grosch, W. 1987. *Food Chemistry*. 2nd Ed. Spinger.
- Briawan, D. 2014. *Anemia Masalah Gizi Pada Remaja Wanita*. Jakarta : EGC.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wourton. 1978. *Food Sciene*. Watson Ferguson Co., Brisbane.
- Damayanthi, E. Listyrini, D.I. 2006. Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak pada Pembuatan Keripik Simulasi. *Jurnal Gizi Pangan*. 1 (2): 34-44.
- Darlan, A. 2012. *Fortifikasi dan Ketersediaan Zat Besi pada Bahan Pangan Berbasis Kedelai dengan Menggunakan Fortifikan $FeSO_4 \cdot 7H_2O$ Campuran $FeSO_4 \cdot 7H_2O + Na_2H_2EDTA \cdot 2H_2O$ dan $NaFeEDTA$* . Depok: Kimia FMIPA Universitas Indonesia.
- Demaeyer. 1995. *Pencegahan dan Pengawasan Anemia Defisiensi Besi*. Jakarta: Widya Mendika.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2001. *Program Penanggulangan Anemia Gizi pada Wanita Usia Subur (WUS); (Safe Motherhood Project: A*

- Partnership and Family Approach*). Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat Depkes.
- . 2013. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013*. Jakarta: Badan Litbangkes Kemenkes RI.
- . 1990. *Peraturan Menteri Kesehatan No. 416/MENKES/PER/IX/1990 tentang Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air*. Jakarta.
- Dharmayanti, L. 2013. *Pengetahuan Bahan Makanan 2 Bahan Ajar Sekolah Menengah Kejuruan Keahlian Tata Boga*. Depok: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan). 2004. Jakarta: LIPI
- Fatmah. 2007. *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Rajagrafindo Persada.
- Fuglie, Lowell J, ed. 2001. *The Miracle Tree: Moringa oleifera: Natural Nutrition for the Tropics*. Training Manual. Church World Service, Dakar, Senegal.
- Galih. 2014. *Sejarah Snack Stik (online)*, <http://snackkeju.weebly.com/> diakses tanggal 10 April 2018.
- Grober, U. 2009. *Micronutrients: Metabolic Tuning- Prevention- Therapy*. Jakarta: EGC.
- Indrati, R dan Murdijati, G. 2013. *Pendidikan Konsumsi Pangan, Aspek Pengolahan dan Keamanan*. Jakarta: Kencana Prenada Media.
- Irmansyah, J dan Kusnadi. 2009. *Sifat listrik telur ayam kampung selama penyimpanan*. Media Peternakan 32 (1) : 22-30.
- Joni, M.S., M. Sitotus, N. Katharina. 2007. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kapanidis AN, Lee T. 1995. Heating Cruciferous Vegetables Increases in Vitro Dialyzability of Intrinsic and Extrinsic Iron. *J. Food Sci.* 60 (I): 128-141.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes R.I). 2013. *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Indonesia tahun 2013*. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kemenkes RI.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- . 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta. Kemenkes RI. Profil Kesehatan Indonesia tahun 2014. Jakarta : Kemenkes RI.

- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Modifikasi Pati*. ebookPangan.com.
- Krisnadi, A. D. 2015. *e-Book Kelor Super Nutrisi*, edisi Revisi Maret 2015. Blora: KELORINA. COM.
- Kristiastuti dan Afiah. 2013. *Pengolahan Kue Nusantara*. Surabaya : Unversitas Press UNESA.
- Kurniasih. 2013. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.Marmi. 2013. *Gizi Dalam Kesehatan Reproduksi*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Lane RH, Neggers YB, Bonner JL, Stitt KR. 1986. Nutrient Quality of Selected Vegetables Prepared by Conventional and Cook-Freeze Methods. *Food Qual.* 9: 407- 412.
- Linda J Harvey, Jack R Dainty, Wendy J Hollands, et al. 2007. Effect of High- Dose Iron Supplements on Fractional Zinc Absorption and Status in Pregnant Women. *American Journal of Clinical Nutrition*. Vol. 85, No. 1, 131-136.
- Lyimo MH, Nyagwegwe S, Mnkeni AP. 1991. Investigations on The Effect of Traditional Food Processing, Preservation and Storage Methods on Vegetable Nutrients: a Case Study in Tanzania. *Plant Foods for Hum. Nutl'*. 41: 53-57.
- Mahmud. Mien, K. Zulfianto, Nils. A., 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : PT. Elex Media Komputindo.
- Masrizal. 2007. Anemia Defisiensi Besi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. September 2007 (II) (1). Studi Literatur.
- Nofalina, Y. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Terigu terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (Musa Paradisiaca)*. Skripsi. Universitas Negeri Jember.
- Okfrianti, Y. Kamsiah. Yusma, H. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging terhadap Kadar Kalsium dan Sifat Organoleptik Stik Keju. ISSN 1978- 3000. *Jurusan Gizi Poltekes Kemenkes Bengkulu*. Bengkulu.
- Patrick MacPhai. 2016. *Buku Ajar Ilmu Gizi Edisi 4*. Jakarta: EGC.
- Perkins, E. G and Erickson. 1996. *Deep Frying : Chemistry, Nutrition and Practical Applications*. AOCS Press, Champaign, Illinois.
- Puckett, RP. 2004. *Food Service Manual For Health Care Institution*. Third Edition. San Fransisco : American Hospital Association.

- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Rini, A. W. 2008. *Pengaruh Penambahan Tepung Koro Glinding (Phaseolus lunatus) terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas)*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Fakultas Pertanian.
- Rudianto, Aminuddin, S. dan Sriaah, A. 2014. *Studi Pembuatan dan Analisis Zat Gizi Pada Produk Biskuit Moringa Oleifera dengan Substitusi Tepung Daun Kelor*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Salim Peter, 1985. *The Contemporary English-Indonesia Dictionary*. Jakarta: Modern English Press.
- Samhadi. 2008. *Malnutrisi, Keteledoran Sebuah Bangsa* [diakses tanggal 9 April 2018]. Tersedia di: www.kompas.com.
- Sandjaja, B. Budiman, R. Herartri, dkk. 2010. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: Kompas.
- Setyaningsih, D. Anton, A dan Maya Puspita, S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press.
- Sudarmadji, S. B. Haryono, Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Supariasa, I. D. N., B. Bakri., I. Fajar. 2001. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: EGC.
- Suryani, A. Hidayat, E. Sadyaningsih, D. Hambali, E. 2006. *Bisnis Kue Kering*. Jakarta (ID) : Penebar Swadaya.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Syah, M. 2013. *Psikologi Pendidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Syahnimar, L. 2004. *Analisis Resiko KEK dari Faktor-Faktor yang Berhubungan pada Wanita Usia Subur (WUS) di Kabupaten Lampung Barat*. Skripsi. Sarjana Kesehatan Masyarakat. FKM.UI.
- Tarwendah, I.P. 2017. *Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 5. No. 2. Hal. 66-73. Universitas Brawijaya Malang.
- Ummadi P, Chenoweth WL, Uebersax MA. 1995. *The Influence of Extrusion Processing on Iron Dialyzability. Phytates and Tannins in Legumes*. *J Food Process and Preserv*. 19: 119-131.

- Warsito, H. Amareta, D.I. dan Izzati, D.F.A. 2016. *Studi Pembuatan Nugget dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Makanan Alternatif Tinggi Zat Besi. Skripsi*. Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember. Jember. (Belum Dipublikasikan).
- WHO. 2014. *WHA global nutrition targets 2025: low Birth Policy Brief Switzerland*. WHO Press: Geneva.
- Wijaya, B. 1997. *Peranan Tepung Terigu dalam Menunjang Pembuatan Produk Pangan Berkualitas*. Prosiding Seminar Teknologi Pangan II. Patpi, Bali.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yadav SK, Sehgal S. 1995. Effect of Home Processing on Ascorbic Acid and~Carotene Content of Spinach (*Spinacia Oleracia*) and Amaranth (*Amaranthus Tricolor*) Leaves. *Plant Foods for Human Nutrition*. 47: 125131.
- Riswanda, Jhon. 2017. Hubungan Asupan Zat Besi dan Inhibitornya sebagai Prediktor Kadar Hemoglobin Ibu Hamil di Kabupaten Muara Enim. *Junal Biot*. Vol.3. No.2.
- Muwakhidah. 2009. Efek Suplementasi Fe, Asam Folat dan Vitamin B12 Terhadap Peningkatan Kadar Haemoglobin pada Pekerja Wanita di Kabupaten Sukoharjo, Tesis Program Studi Magister Epidemiologi. Pasca Sarjana. UNDIP Semarang.