

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, Y. S. (2021). Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Tepung Buah Sirsak Gunung (*Annona montana* Macf.). 1–10.
- Adriani, M., & Wijatmadi, B. (2012). Pengantar Gizi Masyarakat. Kencana Prenada Media Group.
- Anissa, D. D., & Dewi, R. K. (2021). Peran Protein: ASI dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi Dengan Al-Qur'an. 1(3), 427–435.
- Ardianto, E. T., Subaktilah, Y., & Elisanti, A. D. (2020). Formulasi Biskuit Buah Naga dan Daun Kelor untuk Mencegah Anemia. 8(1), 10–15.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2016). Acuan Label Gizi. In Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (pp. 1–9).
- Briawan, D. (2013). Anemia: Masalah Gizi pada Remaja Wanita. Buku Kedokteran EGC.
- Cahyaningati, O., & Sulistiyati, D. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lamk) Terhadap Kadar B-Karoten Dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*).
- Canja, C. M., Lupu, M., & Tăulea, G. (2014). The influence of kneading time on bread dough quality. *Bulletin of the Transilvania University of Brasov, Series II: Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering*, 7(1), 79–84.
- Chayu, A. I. D. (2019). Hubungan Asupan Vitamin C, Vitamin B12, Asam Folat Dengan Kadar Hb Remaja Putri Kelas Viii Di Smp Negeri 3 Lubuk Pakam. 1–75.
- Christides, T., & Sharp, P. (2013). Sugars Increase Non-Heme Iron Bioavailability in Human Epithelial Intestinal and Liver Cells. 8(12). <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0083031>
- Dewayanti, N. K. (2023). Studi Pembuatan Nastar Substitusi Tepung Bayam Hijau sebagai Selingan Sumber Zat Besi untuk Remaja Putri Anemia. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., Mi, 5–24.
- Dewi, D. P. (2018). Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104.
- Dewi, L., Hadisoebroto, G., & Anwar, K. (2021). Penentuan Kadar Logam Timbal (Pb) dan Tembaga (Cu) pada Sumber Air di Kawasan Gunung Salak Kabupaten Sukabumi dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom (SSA). 9(2), 15–24.

- Dianah, M. S. (2020). Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L).
- Dias, N. A. A., Lara, S. B., Soares, M., Pires, I. S. C., Pires, C. V., & Halboth, N. V. (2014). Influence of color on acceptance and identification of flavor of foods by adults. June 2012. <https://doi.org/10.1590/S0101-20612012005000059>
- Dwiani, A., Rahman, S., Teknologi, S., Pertanian, H., Pertanian, F., Wathan, N., & Indonesia, M. (2023). antioksidan kopi robusta (*Coffea canephora*) dengan penambahan bubuk daun kelor Chemical quality , organoleptic , and antioxidant activity of robusta coffee (*Coffea canephora*) with the addition of Moringa leaf powder. 10(1), 9–19.
- Elita, S. K. (2022). Pembuatan Pancake Tepung Daun Kelor dan Tepung Pisang sebagai Makanan Selingan Sumber Zat Besi (Fe) untuk Anemia. 1–23.
- Fahreina, Y., Mazidah, L., & Kusumaningrum, I. (2018). Penggunaan Tepung Daun Kelor Pada Pembuatan Crackers Sumber Kalsium. 3(2), 67–79.
- Fapet, A. (2020). Gambar Telur. Faculty of Animal Science Universitas Brawijaya. <https://fapet.ub.ac.id/telur-si-wonderful-food-penjaga-sistem-kekebalan-tubuh/>
- Fibrianto, K., & Putri, W. D. R. (2018). Rempah untuk Pangan dan Kesehatan. UB Press.
- Fikri, L. I. (2017). Variasi Rasio Terigu Dan Tepung Sukun Pada Pembuatan Bolu Kering. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Unviersitas Jember.
- Fitri, I. (2013). Efektivitas Pengaturan Makanan Selingan Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pasien Dm Tipe Ii Di Rsud Kota Salatiga. 55.
- Fitriany, J., & Saputri, A. I. (2018). Anemia Defisiensi Besi. Jurnal. Kesehatan Masyarakat, 4(1202005126), 1–30.
- Gloriani, M. (2019). Pengaruh Rasio Tepung Bekatul dan Tepung Terigu terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Bolu Kering. *Αγαη*, 8(5), 55.
- Habibah, M., & Juwitaningtyas, T. (2014). Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Bahan Pangan Produk Dodol Salak Di Sarisa Merapi Kecamatan Pakem, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. 5(2), 106–111.
- Handayani, Esteria Priyanti, I. (2021). Analisis Penerimaan dan Kandungan Gizi Wingko dengan Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 9(2), 79–84.
- Harahap, N. R. (2018). Faktor- Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri. *Nursing Arts*, 12(2), 78–90. <https://doi.org/10.36741/jna.v12i2.78>

- Harsana, M., Harmayani, E., Widyaningsih, Y. A., & Yogyakarta, I. (2018). Potensi makanan tradisional kue kolombeng sebagai daya tarik wisata di daerah istimewa yogyakarta. 1(2), 40–47.
- Herliyanto, W. (2021). gambar Bolu Kering. Tribun Jambi. <https://tribunjambitravel.tribunnews.com/2021/04/14/resep-bolu-klemben-bolu-kering-jadul-yang-ada-setiap-rumah-saat-hari- raya-idul-fitri>
- Husnah, Y. A. (2019). Reaksi Agglutinasi Biji Wijen (Sesamum indicum L .) pada Uji Golongan Darah O. 3(1), 23–27.
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., & Rianingsih, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas Dan Kadar Kolesterol Belut (Monopterus albus) Asap. 4(2012), 7–14.
- Indonesia, B. P. O. dan M. R. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan. Bpom, 53, 1689–1699.
- Indonesia, M. K. R. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019. *Ayaa*, 8(5), 55.
- Integrated Taxonomic Information System. (2023). Moringa oleifera Lam. https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=503874#null
- Isnain, W., & M, N. (2017). Ragam Manfaat Tanaman Kelor (Moringa oleifera Lamk) Bagi Masyarakat. *Info Teknis EBONI*, 14(1), 63–75.
- Istiqomah, N. Q. Al. (2021). Kue Semprit Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Kacang Hijau untuk Mencegah Anemia pada Wanita Usia Subur. *Frontiers in Neuroscience*, 14(1), 1–13.
- Jannah, M. D. (2023). Formulasi Kue Lidah Kucing Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Bagi Wanita Usia Subur (Wus) Untuk Mencegah Anemia.
- Jatirejo, G. H. B. P. (2023). Gambar Daun Kelor. Dinas Pertanian Kota Semarang. <https://dispertan.semarangkota.go.id/products/daun-kelor/>
- Karani, R. A. R. 2021. Kajian Pembuatan *Cookies* dengan Penambahan Tepung Daun Kelor dan Biji Wijen sebagai Makanan Selingan Sumber Zat Besi untuk Mencegah Anemia [Skripsi]. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Karani, R. A. R., & Oktafa, H. (2021). Kajian pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor dan biji wijen untuk mencegah anemia. *Jurnal Gizi*, 1(3), 118–127. <https://publikasi.polije.ac.id/index.php/harena/article/view/2690/1733>
- Kemenkes RI. (2018). Laporan Riskesdas 2018 Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. In *Laporan Nasional Riskesdas 2018* (Vol. 53, Issue 9, pp. 154–165).
- Kumala, T. (2019). Pengaruh Variasi Protein Tepung Terigu Dan Konsentrasi Gel Glukomanan Terhadap Karakteristik Roti Tawar Gandum Utuh.

- Kurniati, I. (2020). Anemia Defisiensi Zat Besi (Fe). Jurnal Kedokteran Universitas Lampung, 4(1), 18–33.
- Kurniawati, I., Fitriyya, M., & Wijayanti. (2016). Pengaruh Pemberian Tepung Kelor terhadap Peningkatan Kadar HB dalam Darah Tikus. XII(I), 1–23.
- Kusuma, H. S., Putri, A. R., & Handarsari, E. (2018). Aroma , Penampilan Dan Sisa Makanan Pada Pasien Kanker. 2, 1–5.
- Lande, N. P. G. A., Mewo, Y., & Paruntu, M. (2015). Perbandingan Kadar Glukosa Sebelum Dan Sesudah Aktivitas Fisik Intensitas Berat. Jurnal E-Biomedik, 3(3), 1–5. <https://doi.org/10.35790/ebm.3.3.2015.9417>
- Larasati, K., Patang, & Lahming. (2017). Analisis Kandungan Kadar Serat Dan Karakteristik Sosis Tempe Dengan Fortifikasi Karagenan Serta Penggunaan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 3(1), 67. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i1.5199>
- Licha. (2011). Pengaruh Optimasi Waktu Pemanasan dan Penambahan Serbuk Olahan Biji Wijen terhadap Uji Mutu Susu Kedelai. Phys. Rev. E, September.
- Marhaeni, L. S. (2021). Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Sumber Pangan Fungsional dan Antioksidan. Jurnal Agrisia, 13(2), 40–53.
- Marsigit, W., Lortina, D., Jurusan, S., Pertanian, T., Pertanian, F., Bengkulu, U., & Supratman, J. W. R. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder Dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour) Effect Of Addition Baking Powder And Water On Sensory And Physical Characteristics Of Mocaf (Modified Cassava Flour) Biscuits. Jurnal Agroindustri, 7(1), 1–10.
- Maulidiana. (2012). Analisis Kandungan Fe dalam Susu Sapi Kemasan Asal Kabupaten Sinjai secara Spektrofotometri Serapan Atom (SSA).
- Mega, W. A. (2009). Hubungan Antara Asupan Protein dan Zat Besi dengan Kadar Hemoglobin pada Wanita Vegetarian Usia 20-45 Tahun Di Vihara Semesta Maitreya Kota Semarang. Ilmu Gizi Stikes Ngudi Waluyo, 139–141.
- Mujayanah, A. R. P. A. 2019. Pembuatan Kue Semprong dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Selingan Sehat Sumber Kalium untuk Penderita Hipertensi [skripsi]. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Mulyakin, S. (2020). Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sirup Kersen. Matara, 134.
- Nidia, G. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max* (L.) Merrill) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Zat Gizi Makro Brownies Sebagai Alternatif Snack Bagi Anak Penderita Kurang Energi Protein. Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI), 1(1), 1–13. <https://doi.org/10.57084/jigzi.v1i1.297>

- Novitaroh, A., Sulistiani, R. P., Isworo, J. T., Kholifatudin, Y., & Syadi. (2022). Sifat Sensoris , Kadar Protein dan Zat Besi pada Cookies Daun Kelor. 11(1), 32–44.
- Oehadian, A. (2012). Pendekatan Klinis dan Diagnosis Anemia. 39(6), 407–412.
- Okayana, I. W. A. A. (2022). Optimalisasi Penggunaan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera Lam) Terhadap Kualitas Pie Susu. 2(1), 9–20.
- Parwati, P. I., Ma'rifah, B., & Muhlishoh, A. (2023). Formulasi Brownies Panggang dengan Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Kacang Hijau sebagai Alternatif Cemilan Sumber Zat Besi untuk Remaja Putri Anemia. 7(2), 184–204.
- Pawitri, dr. A. (2020). Gambar Wijen. SehatQ. <https://www.sehatq.com/artikel/kecil-tapi-menyehatkan-inilah-beragam-manfaat-biji-wijen>
- Pratomo, A. (2013). Studi Eksperimen Pembuatan Bolu Kering Substitusi Tepung Pisang Ambon. Semarang UNS.
- Priyati, A., Abdullah, S. H., & Putra, G. M. D. (2016). Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan Adonan Terhadap Sifat Fisik Roti. Ilmia Rekayasa Pertanian Dan Biosistem, 4(1), 217–221.
- Putra, I. N. K. (2016). Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut dengan Pemberian Na-Metabisulfit. 5(1), 1–5.
- Rahmah, U. N., & Sofyaningsih, M. (2020). Substitusi Biji Wijen Dan Tepung Biji Wijen Dalam Pembuatan Pie Susu Sumber Kalsium Tinggi Fosfor Untuk Ibu Hamil. ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan), 5(2), 55–65.
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2019). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang kapok (*Musa acuminata* L.) terhadap kadar protein, kadar serat, daya kembang, dan mutu hedonik bolu kukus. Jurnal Teknologi Pangan, 3(1), 80–85.
- Rani, K., Ekajayani, N., Darmasetiawan, N., & Dewi, A. (2019). Kandungan Nutrisi Tanaman Kelor. In Fakultas Farmasi Universitas Surabaya (Vol. 44, Issue 8).
- Ratri, M. (2013). Kontribusi Asupan Makanan Selingan Terhadap Persentase Angka Kecukupan Gizi pada Anak Usia Prasekolah di Kelurahan Semanggi dan Sangkrah Kecamatan Pasar Kliwon Surakarta. 1–9.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmal, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. Pasundan Food Technology Journal, 8(3), 61–68.
- Ridwan, E. (2012). Kajian Interaksi Zat Besi dengan Zat gizi Mikro Lain dalam Suplementasi (Review of Interactions Between Iron and Other Micronutrients in Supplementation). Panel Gizi Makanan, 35(1), 49–54.

- Rieny, E. G., Nugraheni, S. A., & Kartini, A. (2021). Peran Kalsium dan Vitamin C dalam Absorpsi Zat Besi dan Kaitannya dengan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil: Sebuah Tinjauan Sistematis. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 20(6), 423–432.
- Rohimah, Y. T., & Haryati, D. S. (2006). Pengaruh Pemberian Zat Besi Hem dan Non Hem pada Diet Harian terhadap Kadar Hemoglobin Remaja Putri yang Mengalami Anemia. 150–154.
- Rokhmah, F., Muniroh, L., & Nindya, T. S. (2016). Dengan Status Gizi Siswi Sma Di Pondok Pesantren Al-Izzah Kota Batu. 94–100.
- Rokhmah, L. N., Purba, R. B. S. D. H., Anggraeni, N., Suhendriani, S., Faridi, A., Kristianto, M. W. H. Y., Hasanah, L. N., Argaheni, N. B., Anto, Handayani, T., & Rasmaniar. (2022). Pangan dan Gizi. Yayasan Kita Menulis.
- Romadhaniyah, D. D. (2022). Pembuatan Brownies Kukus Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Sebagai Makanan Selingan Bagi Remaja Putri Penderita Anemia Defisiensi Besi.
- Safitri, N. K. E., Masdarini, L., & Ariani, R. P. (2022). Pemanfaatan Base Genep Dalam Pembuatan Cookies. 2(2), 59–64.
- Santika, N., & Dara, W. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Wijen (*Sesamum indicum*) terhadap Kandungan Gizi dan Mutu Organoleptik Biskuit Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Kesehatan Perintis (Perintis's Health Journal)*, 4(2), 77–83.
- Sari, R., Septiasari, Y., Fitriyana, & Saputri, N. (2020). Pengaruh Konsumsi Telur Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri Yang Mengalami Anemia. *Jurnal Wacana Kesehatan*, 5(2), 574.
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung: tepung terigu dan penambahan baking powder). *J. Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 224–231.
- Shuntang, G. (2018). Current Topics in Saponins and the Bitter Taste. 5(1), 390–391. <https://doi.org/10.31031/RMES.2018.05.000601>
- Suarti, B., AS, E. A., & MD, M. (2015). Penambahan Tepung Daun Kelor Dan Lama Pemanggangan Terhadap Mutu Biskuit Dari Mocaf (Modified Cassava Flour). 19(3), 238–248.
- Sudargo, T., Kusmayanti, N. A., & Hidayat, N. L. (2015). Defisiensi Yodium, Zat Besi, dan Kecerdasan. Gadjah Mada University Press.
- Sugiyono, P. D. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Penerbit Alfabeta Bandung.
- Sumarlin, R. (2017). Kebutuhan Energi Dan Zat Gizi. <https://osf.io/6ncmh/download/?format=pdf>

- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. 235–242.
- Surianti. (2015). Aplikasi Tepung Kelor (*Moringa oleifera* Lam .) Sebagai Bahan Pewarna Alami dan Analisis Kelayakannya.
- Syarief, M. S. S. (2023). Studi Pembuatan Pancake dengan Substitusi Tepung Edamame sebagai Camilan Sumber Serat. 4(1), 88–100.
- USDA. (2018). Seeds, Sesame seeds, whole, dried. U.S. Departement of Agriculture.
- Webster-Gandy, J., Madden, A., & Holdsworth, M. (2014). Gizi & Dietetika. Buku Kedokteran EGC.
- Wei, P., Zhao, F., Wang, Z., Wang, Q., Chai, X., Hou, G., & Meng, Q. (2022). Sesame (*Sesamum indicum* L.): A Comprehensive Review of Nutritional Value , Phytochemical Composition , Health Benefits , Development of Food , and Industrial Applications. *Nutrients*, 14(4079).
- WHO. (2018). World Health Statistic 2018. In *Journal of Materials Processing Technology* (Vol. 1, Issue 1).
- WHO. (2022). World health statistics 2022 (Monitoring health of the SDGs). In *Monitoring health of the SDGs*. <http://apps.who.int/bookorders>
- Wulandari, A. P. N. (2020). Pengaruh Anemia Terhadap Remaja Indonesia yang Ambyar Hatinya. *Osfpreprints*, 1–8.
- Wulansari, A., & Sekar, N. (2017). *Teknologi Pengolahan Pangan Blanching*.
- Yorkuran, A. H. (2020). Pengaruh Blanching terhadap Kandungan Pati dan Kadar Air pada Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L).
- Yuniantika, S. (2020). Kajian Pembuatan Bolu Kukus Substitusi Tepung Bit Dan Serbuk Wijen Sebagai Makanan Fungsional Penderita Anemia Pada Ibu Hamil. 21(1), 1–9.