

## DAFTAR PUSTAKA

- Acuan Label Gizi (ALG). 2016. Permenkes RI No 9 Tahun 2016 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Menteri Kesehatan RI, Jakarta.
- Adriani, M., & Wijatmadi, B. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Ainiyah, N. I.Ketut, S. dan N.W. Wisaniyasa . 2017. *Karakteristik Smoothie Campuran Buah Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.) dan Jeruk Manis (Citrus sinensis) dengan Penambahan Whey Protein Concentrate 80 (WPC 80)*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana: Jimbaran.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2018. *Angka Kecukupan Gizi 2018 yang Dianjurkan Bagi Masyarakat Indonesia*. Menteri Kesehatan RI, Jakarta: Permenkes RI.
- Ariani, F. 2018. *SMOOTHIES Minuman Sehat dan Menyehatkan*. Yogyakarta. HEALTHY.
- Arisman. 2010. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2016. *Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Dalimartha, S dan Adrian, F. 2011. *Khasiat Buah dan Sayur*: Penebar Swadaya.
- Dewi AL. 2011. *Formulasi cookies berbasis pati garut (Maranta arundinaceae Linn.) dengan penambahan tepung torbangun (Coleus amboinicus Lour) sebagai sumber zat gizi mikro*. Skripsi. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan). 2017. Jakarta: LIPI.

- Handayani, W dan Andi, S. H. 2008. *Asuhan Keperawatan Pada Klien dengan Gangguan Sistem Hematologi*. Jakarta: Salemba Medika.
- Haryadi, N. K., 2011. *Kelor Herbal Multikhasiat*. Solo: Delta Media.
- Ilna A.D dan Rita Ismawati (2015). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor Dan Waktu Inkubasi Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt*. Jurnal Tata Boga,4(3).151-159
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013a. *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 75 tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta. Diakses Pada Tanggal 13 Agustus 2019.
- , 2013b. *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2015. *Kenali masalah Gizi Yang Ancam Remaja Indonesia*.
- Khumaira, A.I. 2014. *Kajian Pembuatan Mie Pisang Sebagai alternatif Makanan Selingan Penderita Hiperkolesterol*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Krisnadi, A.D. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Blora : Kelorina.com.
- Krisnadi,A.D.2015. Kelor Super Nutrisi. Ebook.Kelorina.com Mahmood KT, Tahira Mugal, Ikram Ul Haq. 2011. Moringa oleifera: a natural gift-A review. Journal of Pharmaceutical Sciences and Research 2 (11): 775- 781.
- Leighton CS, Schonfeldt HC, Kruger R. 2008. Quantitative Descriptive Sensory Analysis of Five Different Cultivars of Sweet Potato to Determine Sensory and Textural Profiles. Journal of Sensory Studedies, 25(1), 2-18. Doi:10.1111/j.1745459x.2008.00188.x.https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1745 -459X.2008.00188.x. [13 September 2020]
- Masrizal. 2007. Anemia Defisiensi Besi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat volume II No. 1*. <http://jurnal.fkm.unand.ac.id/index.php/jkma/article/view/23/22>. [12 Agustus 2019].
- Muchtadi, 2013. *Prinsip dan Proses Teknologi Pengolahan*. Alfabeta. Bandung.

- Mudjajanto, E.S., dan Fauzi, R.K. 2005. Susu Kedelai Susu Nabati yang Menyehatkan. Tangerang. PT AgroMedia Pustaka.
- Nuraini, dkk. 2013. *Petunjuk Praktikum Evaluasi Sensori*. PS Ilmu dan Teknologi Pangan : Purwokerto.
- Nurchayati, erna. 2014. *Khasiat Dahsyat Daun Kelor Membasmi Penyakit Ganas*. Jakarta: Jendela Sehat.
- Putri, T.K. · D. Veronika · A. Ismail · A. Karuniawan · Y. Maxiselly. A. W. Irwan · W. Sutari. 2015. *Pemanfaatan Jenis-Jenis Pisang Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung*. Jurnal Kultimasi. Vol 14(2), 64-69.
- Rosyidah, A.Z. (2016). Studi tentang tingkat kesukaan responden terhadap penganekaragaman lauk pauk dari daun kelor (*Moringa oleivera*). E- journal Boga, 5(1), 17-22.
- Rudianto, S. A, dan Alharini, S. 2014. *Studi Pembuatan dan Analisis Zat oleifera dengan Substitusi Tepung Daun Kelor*. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Hasanudin: Makasar.
- Sakri, F. M. 2015. *Madu dan Khasiatnya*. Yogyakarta : Diandra Pustaka Indonesia.
- Sandjaja, B. Budiman, R. Herartri, N. Afriansyah, M. Soekatri, G. Sofia, Suharyati, Sudikno, dan D. Permaesih. 2010. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas
- Sari, Diesna, Sirajudin, Saifuddin dan Hendrayati. 2012. Pengaruh Lama Pemanasan dalam Rice Cooker terhadap Kandungan Zat Besi (Fe) dan Total Mikroba Nasi Putih. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*. Vol. 2. No. 1. Hal. 22-27. [Serial Online]. <http://repository.unhas.ac.id/handle/123456789/9329>. [13 September 2020].
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Suryana, D. 2018. *Manfaat Buah*. Bandung: Dayat Suryana Independent.

- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung
- Suyanti dan Supriyadi, A. 2008. *Pisang, Budi Daya, Pengolahan, dan Prospek pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widayanti, Sri. 2008. *Analisis Kadar Hemoglobin pada Anak Buah Kapal PT. Salam Pacific Indonesia Lines Di Belawan Tahun 2007*. Skripsi Penelitian. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, D. 2019. *Cupcake Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Sebagai Makanan Selingan Sumber Zat Besi Bagi Remaja Putri*. Skripsi Penelitian Program Studi Gizi Klinik Jurusan Kesehatan. Politeknik Negeri Jember.