

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulsalam, M., & Daniel, A. (2016). “*Diagnosis, Pengobatan dan Pencegahan Anemia Defisiensi Besi*”. *Sari Pediatri*, 4(2), 74. <https://doi.org/10.14238/sp4.2.2002.74-7>
- Adriani, M., dan Wijatmadi, B. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kencana Predana Media Group.
- Agus, R.R. dan R. Ismawati. 2018. *Pengaruh substitusi ubi jalar kuning, isolate protein kedelai dan tepung daun kelor terhadap kandungan gizi serta daya terima mi instan*. *Media Gizi Indonesia*. 13(2):108-116
- Amaliah, A. M. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua*. Kencana. Jakarta.
- AMIR, S. (2017). *Analisis Konsumsi Zat Besi, Enhancer Zat Besi, dan Inhibitor Zat Besi pada Ibu Hamil Berdasarkan Data Studi Diet Total (SDT) Tahun 2014 di Indonesia* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Anwar, Y., Hadju, V., Samrichar, R., Unde, A. A., Usman, A. N., & Mastuti, N. L. P. H. (2020). *Pemberian Ekstrak Daun Kelor terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri Putus Sekolah Usia 12–18 Tahun*. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 6(2), 131-137.
- Astawan, M dan Hazmi, K. 2016. “*Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai*”. *Jurnal Pangan* 25 (2): 105-112
- 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.
- Aulia, Z., Rahmadya, B., & Hersyah, M. H. (2016). *Alat Pengukur Angka Kecukupan Gizi (AKG) Manusia dengan Menggunakan Mikrokontroler*. *Prosiding Semnastek*.
- Baiyeri, K. P., Aba, S. C., Otitoju, G. T. & Mbah, O. B. (2011). *The effects of ripening and cooking method on mineral and proximate composition of*

plantain (Musa sp. AAB cv. 'Agbagba') fruit pulp. African Journal of Biotechnology, 10(36), 6979-6984.

Cahyaningati, O., & Sulistiyati, T. D. (2019). *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk) Terhadap Kadar B-Karoten Dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (Pangasius Pangasius)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).

Dewi, D. P., Kesehatan, F. I., & Yogyakarta, U. R. (2018). "*Substitusi tepung daun kelor (Moringa oleifera L .) pada cookies terhadap sifat fisik , sifat organoleptik , kadar proksimat , dan kadar Fe Kelor leaf flour substitution of cookies on physical and organoleptic characteristic" , 01(02), 104–112*

Duarte Martino, H. S., Morais Cardoso, L. de, Rocha Ribeiro, S. M., Souza Dantas, M. I. de, Deniz, N., & De, E. (2011). *Nutritional and Bioactive Compounds of Soybean: Benefits on Human Health. Soybean and Health*, (May). <https://doi.org/10.5772/17575>

Ekorinawati, W. (2010). *Hubungan Asupan Zat Besi dengan Kadar Hemoglobin dan Kadar Ferritin pada Anak Usia 6 Sampai 24 Bulan di Puskesmas Kratonan Surakarta* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

El-Shemy, H. (Ed.). (2013). *Soybean: Bio-Active Compounds*. BoD–Books on Demand.

Fauziandri, E. N. (2019). "*Efektifitas Ekstrak Daun Kelor Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri*", 7(2), 24–29.

Fibriafi, R., & Ismawati, R. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai, Tepung Bekatul dan Tepung Rumput Laut (Gracilaria sp) Terhadap Daya Terima, Zat Besi dan Vitamin B12 Brownies*. Media Gizi Indonesia, 13(1), 12. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13il.12-19>.

Gopalakrishnan, L., Doriya, K., & Kumar, D. S. (2016). "*Moringa oleifera: A review on nutritive importance and its medicinal application*". Food science and human wellness, 5(2), 49-56.

Hani, R. 2014. *Kumpulan Tip Antigagal Membuat Kue Kering*. Jakarta : Demedia

- Hermiyanty, Wandira Ayu Bertin, D. S. (2017). *Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget Yang Didistribusi Dengan Telur Rebus (Water Holding Capacity, pH and the Organoleptic Characteristics of Chicken Nugget that was Subtituted by Boiled Eggs)* R. Journal of Chemical Information and Modeling, 8(9), 1-58.
- Hoffbrand, A. V., dan Moss, P. A. H. 2011. *Kapita Selekt hematologi*. Jakarta: EGC.
- Hok, K. T., Setyo, W., Irawaty, W., & Soetaredjo, F. E. (2017). *Pengaruh suhu dan waktu pemanasan terhadap kandungan vitamin A dan C pada proses pembuatan pasta tomat*. Widya Teknik, 6(2), 111-120.
- Irsa, L. (2016). *Gangguan kognitif pada anemia defisiensi besi*. Sari Pediatri, 4(3), 114-8.
- Islamiya TY. 2015. *Karakteristik mie basah dengan substitusi tepung jagung kuning dan tepung daun kelor (moringa oleifera) sebagai pangan fungsional*. Skripsi. Jember: Fakultas Tehnologi Pertanian Universitas Jember.
- Kemenkes R.I. 2016. *Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS)* . Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- Kemenkes RI, 2013, *Laporan Nasional Riset Kesehatan Indonesia 2013*, Jakarta, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Krisnadi, A. Dudi. 2013. *Kelor Super Nutrisi*. Lembaga Swadaya Masyarakat – Media Peduli Lingkungan (LSM-MEPELING). Kunduran. Yogya
- Maulina, F. D. A., Lestari, I. M., & Retnowati, D. S. (2012). *“Pengurangan Kadar Kalsium Oksalat Pada Umbi Talas Menggunakan NaHCO₃: Sebagai Bahan Dasar Tepung”*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, 1(1), 277-283.
- Mazrizal, I. W. R. P., & Suryani, I. A. M. (2017). *“Anemia Defisiensi Besi”*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 2(1202005126), 1–30.
- Minantyo, H. 2011. *Dasar-dasar Pengolahan Makanan*. Graha Ilmu, Surabaya

- Moyo B, Masika PJ, Hugo A, dan Muchenje V. 2011. "Nutritional characterization of *Moringa (Moringa oleifera Lam.) leaves*". African Journal of Biotechnology 10(60): 12925-12933.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. (2013). *.Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Napitupulu, Farel H., Tua, Putra Mora. (2012). *Perencanaan dan Pengujian Alat Pengereng Kakao dengan Tipe Cabinet Dryer untuk Kapasitas 7,5 kg Per-Siklus*. Jurnal Dinamis, II (10).
- Nurjanati, M., & Winarsi, H. (2019). *Efek Lama Perkecambah Terhadap Sifat Sensori Dan Kadar Protein Terlarut Susu Kecambah Kacang Merah (Sukarah) Untuk Remaja Obesitas*. Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman, 2(2), 27-42.
- Ofrianti, Y., & Wati, J. (2013). "Soybean flour as a contribution to the binder water content and organoleptic quality nugget fish cork (*Ophiocephalus sriatus*)". Jurnal Sain Peternakan Indonesia, 8(2), 159–168.
- Ponomban, S. S., Walalangi, R., Gizi, J., & Kemenkes, P. (2013). "Efektivitas Suplementasi Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Yang Menderita Anemia", 5(1), 36–44
- Popova, A., & Mihaylova, D. (2019). "Antinutrients in plant-based foods: A review". The Open Biotechnology Journal, 13(1).
- Priyanto, L. D. (2018). "The Relationship of Age, Educational Background, and Physical Activity on Female Students with Anemia". Jurnal Berkala Epidemiologi, 6(2), 139. <https://doi.org/10.20473/jbe.v6i22018.139-146>
- Puspaningrum, D. H. D., Srikulini, I. A. I., & Wiradnyani, N. K. (2019). *PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR (Moringa oleifera) DAN TEPUNG KACANG KEDELAI (Glycine max. L) TERHADAP NILAI GIZI SNACK BAR*. Pro Food, 5(2), 544-548.
- Putri, Widya Dwi Rukmi, Elok Zubaidah, dan N. Sholahudin. 2012. *Ekstraksi Pewarna Alami Daun Suji, Kajian Pengaruh Blanching dan Jenis Bahan Pengekstrak*. Jurnal Teknologi Pertanian, 4(1), 13 - 24.
- Rahayu, A., Yulidasari, F., Putri, A. O., & Anggraini, L. (2019). *BUKU*

REFERENSI Metode Orkes-Ku (Raport Kesehatanku) dalam Mengidentifikasi Potensi Kejadian Anemia Gizi pada Remaja.

- Rahmawati, P. S., & Adi, A. C. (2016). *Daya terima dan zat gizi permen jeli dengan penambahan bubuk daun kelor (Moringa oleifera)*. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 86-93
- 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.
- Roziqo, I. O., & Nuryanto, N. (2016). *Hubungan Asupan Protein, Zat Besi, Vitamin C Dan Seng Dengan Kadar Hemoglobin Pada Balita Stunting* (Doctoral dissertation, Universitas Diponegoro).
- Rudianto, S., & Alharini, S. (2013). *Studi Pembuatan Dan Analisis Zat Gizi Pada Produk Biskuit Moringa Oleifera Dengan Subtitusi Tepung Daun Kelor*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makasar.
- Salman, Y., Novita, S., Burhanudin, A., Borneo, S. H., & Borneo, A. S. H. (2016). *“Pengaruh proporsi tepung terigu, tepung tempe dan tepung daun kelor (Moringa oliefera) terhadap mutu (protein dan zat besi) dan daya terima mie basah”*. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 6(3).
- Samtiya, M., Aluko, R. E., & Dhewa, T. (2020). *Plant food anti-nutritional factors and their reduction strategies: an overview*. *Food Production, Processing and Nutrition*, 2(1), 1-14.
- Sari, K.Y. dan Adi, C.A. 2017. *“Daya Terima Kadar Protein dan Zat Besi Cookies Subtitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Kecambah Kedelai”*. *Jurnal Media Gizi Indonesia* 17(1)
- Sari, Y. K., & Adi, A. C. 2018. *“Daya Terima, Kadar Protein Dan Zat Besi Cookies Subtitusi Tepung Daun Kelor Dan Tepung Kecambah Kedelai”*. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 27-33.
- Sariani, Ade, Suranandi, L., & Sofiyatin, R. (2019). *Pengaruh Subtitusi Tepung Kedelai (Glyine max L.) Terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies*. *Jurnal Gizi Prima*, 4(1), 1-7.
- Sauveur AS, Broin M. 2010. *Growing and processing moringa leaves*. Ghana: Moringa

Association of Ghana

Schlenker, Eleanor D.; dan Roth, Sara Long. 2011. *Williams' Essentials of Nutrition and Diet Therapy*. USA: Mosby, Elsevier

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. "*Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*". Bogor: IPB Press.

Siallagan, D., Swamilaksita, P. D., & Angkasa, D. (2016). *Pengaruh asupan Fe, vitamin A, vitamin B12, dan vitamin C terhadap kadar hemoglobin pada remaja vegan*. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 13(2), 67-74

Simamora, D., Kartasurya, M. I., & Pradigdo, S. F. (2018). "*Hubungan asupan energi, makro dan mikronutrien dengan tekanan darah pada lanjut usia*". *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(1), 426-435.

Tuhumury, H. C. D., Souripet, A., & Maadara, A. (2020). "*Canarium Nut Powder Formulations for Making Crispy Cookies*". *Journal of Physics: Conference Series*, 1463, 012028. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1463/1/012028>

USDA, Agricultural Research Service, National Plant Germplasm System. 2018. *Taxon: Moringa Oleifera Lam*. National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland.

WHO. The prevalence of anemia in 2011. WHO global database on anemia geneva. World health organization. 2015. [cited 2015 Nov 25]. Available from : <http://www.unscn.org/layout/modules/news/documents/GlobalPrevalenceAnemia2011>

Winarsi, I. H. (2010). *Protein Kedelai dan Kecambah*. Kanisius.

Wiranata, G.A. 2017. *Formulasi dan Karakteristik Nutrimat Bar Berbasis Tepung Kacang Kedelai (Glycine max, L) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris, L) Sebagai Makanan Pasien Kemoterapi*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan, Sains dan Teknologi Program Studi Gizi.

Yuniarti, D. W., Sulistiyati, T. D., & Suprayitno, H. E. (2013). *Pengaruh suhu pengeringan vakum terhadap kualitas serbuk albumin ikan gabus (Ophiocephalus striatus)*. *Jurnal Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan*, 1(1), 1-9.

Yuwono, S.S. 2015. *Tepung Kacang Hijau*. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/09/tepung-kacang-hijau/> [17 Februari 2017].