

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M. dan Wijatmadi, B. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: KENCANA.
- Agung, A. P., Tamrin dan Rejeki, S. 2018. “Kajian Pengembangan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Sebagai Bahan Substitusi Bagea Untuk Memenuhi Angka Kecukupan Zat Besi (Fe) Remaja Putri”. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(6). Hal. 1724-1735.
- Ananto, D.S. 2009. *Buku Pintar Membuat Kue Kering*. Jakarta. Demedia Pustaka.
- Andaruni, N. Q. R. dan Nurbaety, B. Q. 2018. “Efektivitas Pemberian Tablet Zat Besi (Fe), Vitamin C Dan Jus Buah Jambu Biji Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin (Hb) Remaja Putri Di Universitas Muhammadiyah Mataram”. *Midwifery Journal*, 3(2). Hal. 104-107.
- Arief, R. W., Yani, A., Asropi, dan Dewi, F. 2014. “Kajian Pembuatan Tepung Jagung Dengan Proses Pengolahan Yang Berbeda”. *Prosiding Seminar Nasional “Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi”*. Hal. 611-618.
- Aryani, F. 2017. “Hubungan Anemia Pada Saat Kehamilan Dengan Kejadian Perdarahan Postpartum Di RSUD Panembahan Senopati Bantul”. Naskah Publikasi. Program Studi Bidan Pendidik Jenjang Diploma IV Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas ‘Aisyiyah Yogyakarta.
- Astriana W. 2017. “Kejadian AnemiapadaIbu Hamil Ditinjau dari Paritas dan Usia”. *Aisyah: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 2(2). Hal. 123–130.
- Astutik dan Ertiana. 2018. *Anemia Dalam Kehamilan*. Jember: CV.Pustaka Abadi.
- Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D., dan Dahoklory, M. 2017. “Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf (*Modified Cassava Flour*)”. *AGRITEKNO*, 6(2). Hal. 52-58.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktid dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2015. *Kategori Pangan*. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan. *Badan Pengawas Obat dan Makanan*, 53, pp.1689–1699.

- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 2973:2011: Syarat Mutu Biskuit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BPOM. 2013. *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah Untuk Pencapaian Gizi Seimbang*. Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya.
- BPOM, 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi. Badan Pengawasan Obat dan Makanan.
- Broin. 2010. *Growing and processing moringa leaves*. Imprimerie Horizon: France.
- Cartika, H. 2016. *Kimia Farmasi*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan, Badan Pengembangan Dan Pemberdayaan Sumber Daya Kesehatan, Kementerian Kesehatan RI.
- Cesaria, D. C., Seviana, E., dan Widowati, E. 2015. “*Hubungan Asupan Zat Besi Dan Vitamin C Dengan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Di Klinik Usodo Colomadu Karanganyar*”. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Depkes RI. 2016. *Profil Kesehatan Indonesia tahun 2015*. Jakarta: Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Dewi, F.K., Neneng, S dan Yudi, G. 2016. “*Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) pada Berbagai Suhu Pemanggangan*”. Universitas Pasundan Bandung.
- Dewi. 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). Hal. 104-112.
- Diana, F. M. 2009. “*Fungsi dan Metabolisme Protein Dalam Tubuh Manusia*”. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 4(1). Hal. 47-52.
- Farani. 2018. *Mengenali Sel-sel Darah dan Kelainan Darah*. Malang: UB Press.
- Feringo, T. 2019. *Analisis Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Abu Tak Larut Asam dan Kadar Lemak Pada Makanan Ringan di Balai Riset dan Standardisasi Industri Medan*. Tugas Akhir. Program Studi Diploma III Analisis Farmasi dan Makanan Fakultas Farmasi Medan.
- Gopalakrishnan et al. 2016. “*Moringa oleifera: A review on nutritive importance and its medicinal application*”. Food Science and Human Wellness, 5(2). Hal. 49 -56

- Hamzah. 2019. “*Analisis Kandungan Zat Besi (Fe) Pada Daun Kelor (Moringa Oleifera Lam) Yang Tumbuh Dengan Ketinggian Berbeda Di Daerah Kota Baubau*”. Indo. J. Chem. Res, 6(2). Hal. 88-93.
- Harini, N., Marianty. R., dan Wahyudi, V. A. 2019. *Analisa Pangan*. Sidoarjo: Zifatama Jawa.
- Integrated Taxonomy Information System. 2017. *Moringa oleifera Lamk*. Taxonomy Serial No: 503874.
- Isnan, W., Nurhaedah, M. 2017. “*Ragam Manfaat Tanaman Kelor (Moringa oleifera lamk.) Bagi Masyarakat*”. Info Teknis EBONI, 14(1). Hal. 6 - 75.
- Karina, S.M & Amrihati, E.T. 2017. *Bahan Ajar Gizi: Pengembangan Kuliner*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan, Badan Pengembangan Dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan, KEMENKES RI.
- Kartikasari, D., Ismawati, R., Sulandjari, S., dan Astuti, N. 2021. “*Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oliefera) dan Jumlah Gula Terhadap Sifat Organoleptik Kue Satu*”. Jurnal Tata Boga, 10(1). Hal. 157-165.
- KBBI. 2016. *Kamus Besar Bahasa Indonesia, Online-Edition*. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/kudapan>. [04 Juli 2020].
- KBBI. 2016. *Kamus Besar Bahasa Indonesia, Online-Edition*. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/rasa>. [21 Agustus 2021].
- KEMENKES RI. 2019. *Panduan untuk Siswa: Aksi Bergizi, Hidup Sehat Sejak Sekarang untuk Remaja Kekinian*. Jakarta: Direktorat Jendral Gizi Masyarakat, Kementerian Kesehatan RI.
- KEMENKES. 2016. *Pedoman Penanggulangan Anemia Gizi Untuk Remaja Putri Dan Wanita Usia Subur (WUS)*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat Kementerian Kesehatan.
- Kementerian Kesehatan RI. 2015. *Rencana Strategis Kementerian Kesehatan tahun 2015-2019*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Pertanian. 2018. *Statistik Konsumsi Pangan*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Kirana, D. P. 2011. *Hubungan asupan Zat Gizi Dan Pola Menstruasi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putridi SMAN 2 Semarang*. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong (Teori Dan Praktek)*. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.

- Kusumawardani, H.D., Riyanto, S., Sestianingsih, I., dkk. 2018. “Kandungan Gizi, Organoleptik, Dan Umur Simpan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Komposit (Daun Kelor, Rumput Laut, Dan Pisang)”. *MGMI*,9(2). Hal. 123-138.
- Malangngi, L. P., Sangi, M. S., dan Paendong, J. J. E. 2012. “Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana Mill*)”. *Jurnal Mipa Unsrat Online*,1 (1). Hal. 5-10
- Manggara, A.B., & Shofi, M. 2018. “Analisis Kandungan Mineral Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk.*) Menggunakan Spektrometer XRF (*X-Ray Fluorescence*)”. *Akta Kimia Indonesia*, 3(1). Hal. 104-105.
- Manuaba. 2012. *Ilmu Kebidanan Penyakit Kandungan dan KB*. Jakarta: EGC
- Medho, M. S dan Muhamad, E. V. 2019. “Pengaruh Blanching Terhadap Perubahan Nilai Nutrisi Mikro Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)”. *Partner*, 24(2). Hal. 1010-1019.
- Mendieta, A. B., Spörndly, E., Reyes, S. N., Salmerón, M. F., Halling, M. 2013. “Biomass production and chemical composition of *Moringa oleifera* under different planting densities and levels of nitrogen fertilization”. *Agroforest Syst*, 87. P. 81-92.
- PERMENKES RI. 2019. *Permenkes RI No 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Menteri Kesehatan RI, Jakarta.
- Mustakim, M. 2016. *Budidaya Kacang Hijau Secara Insentif*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Nafa’ani, R. 2019. *Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Sebagai Substitusi Pada Produk Kacang Hijau Nastar Cookies(Kajonas Cookies)*. Tugas Akhir. Program Studi Teknik Boga Dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Novianti, S., Aisyah, I.S. 2018. “Hubungan Anemia Pada Ibu Hamil Dan BBLR”. *Jurnal Siliwangi Seri Sains dan Teknologi*, 4(1). Hal. 6-8.
- Novitasary, M. D., Mayulu, N., dan Kawengian, S. E. S. 2013. “Hubungan Aktivitas Fisik Dengan Obesitas Pada Wanita Usia Subur Peserta Jamkesmas Di Puskesmas Wawonasa Kecamatan Singkil Manado”. *Jurnal e-Biomedik*, 1(2). Hal. 1040-1046.
- Nua, E. N., Adesta, R.O., dan Conterius, R. E. B. 2021. “Efektifitas Pemberian Biskuit Kelor (Bi-Kelor) Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Dengan Anemia”. *JNC*, 4(2). Hal. 154-165.

- Nurbadriyah. 2019. *Anemia Defisiensi Besi*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Nurchayani, R. 2016. *Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang*. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Nurchayati, E. 2014. *Khasiat Daun Kelor*. Jakarta: Jendela Sehat.
- Nurhalimah, L., Fathonah, S., dan Nurani, D. 2012. “Kandungan Gizi Dan Daya Terima Makanan Tambahan Ibu Hamil Trimester Pertama”. *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1). Hal. 19-25.
- Oematan, Z. Z. B. 2015. “Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Tanin Pada Ekstrak Daun Jambu Mete (*Anacardium occidentale L.*)”. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 4 (2). Hal. 1-12.
- Pratama, R. I., Rostini, I dan Liviawaty, E. 2014. “Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*)”. *Jurnal Akuatika* 5(1). Hal. 30-39.
- Pratiwi, R. dan Widari, D. 2018. “Hubungan Konsumsi Sumber Pangan Enhancer dan Inhibitor Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil”. *Amerta Nutr.* Hal. 283-291.
- Purwanto, Y. A. dan Effendi, R. N. 2016. “Penggunaan Asam Askorbat dan Lidah Buaya untuk Menghambat Pencoklatan pada Buah Potong Apel Malang”. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 4(2). Hal. 203-210.
- Purwono, MS dan Rudi Hartono. (2012). *Kacang Hijau*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Putri, K.I. 2016. *Sumbangan Makanan Ringan Terhadap Kecukupan Energi Dan Protein Anak di Tk Aba Ade Irma, Kraton, Yogyakarta*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Putri, R.D., Simanjuntak, B.Y., Kusdalina. 2017. “Pengetahuan Gizi, Pola Makan, dan Kepatuhan Konsumsi Tablet Tambah Darah dengan Kejadian Anemia Remaja Putri”. *Jurnal Kesehatan*, 3(3). Hal. 404-409.
- Rahayu. 2019. “Pengembangan Produk Cookies Substitusi Tepung Daun Katuk Dan Kacang Hijau Terhadap Kandungan Zat Gizi Dan Uji Organoleptik Sebagai Pangan Darurat Bencana Bagi Ibu Menyusui Di Kota Padang”. Fakultas Kesehatan Masyarakat, & Wirjatmadi, B. Pengantar Gizi Masyarakat. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.

- Rahmad, A. H. A. 2017. “*Pengaruh Asupan Protein dan Zat Besi (Fe) terhadap Kadar Hemoglobin pada Wanita Bekerja*”. Jurnal Kesehatan, 8(3). Hal. 321-325
- Rahmi, A. 2014. *Hubungan Konsumsi Protein, Vitamin C, Dan Serat Terhadap Anemia Pada Remaja Putri Kelas II SMA Negeri 1 Banda Aceh*. Skripsi. Poltekkes Aceh Prodi D III Gizi, Banda Aceh.
- Ramadhani, F dan Murtini, E.S. 2017. “*Pengaruh Jenis Tepung Dan Penambahan Perenyah Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju*”. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5(1). Hal. 38-47.
- Retnorini, D.L., Widatiningsih, S., dan Masini. 2017. “*Pengaruh Pemberian tablet Fe dan Sari Kacng Hijau Terhadap Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil*”. Jurnal kebidanan, 6(12). Hal. 8-16.
- Rianta, I. M. D. P., Ina, P. T dan Widarta, I. W. R. 2019. “*Pengaruh Perbandingan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Tepung Kacang hijau (Vigna radiate) Terhadap Karakteristik Tuile*”. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 8(3). Hal. 239-302.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). 2018. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI.
- Ruchdiansyah, D., Novidahlia, N., dan Amalia, L. 2016. “*Formulasi Kerupuk Dengan Penambahan Daun Kelor (Moringa oleifera)*”. Jurnal Pertanian, 7(2). Hal. 51-66.
- Roifah M., Razak M., dan Suwita I.K. 2019. “*Substitusi tepung kacang hijau (Vigna radiata) dan tepung ikan tuna (Thunnus sp) sebagai biskuit PMT ibu hamil terhadap kadar proksimat, nilai energi, kadar zat besi, dan mutu organoleptik*”. Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 10(2). Hal. 135-146.
- Rosyidah, A. Z. 2016. “*Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk Dari Daun Kelor (Moringa oleifera)*”. E-journal Boga, 5(1). Hal. 17-22.
- Saholaa, A. S., Wahyuni, S., dan Tamrin. 2017. “*Penilaian Organoleptik Produk Cookies Dari Tepung Keladi Termptifikasi yang Disbstitusi Protein Daun Kelor*”. Sains dan Teknologi Pangan, 2(1). Hal. 305-314.
- Saini, R. K., Shetty, N P., Prakash, M., dan Giridhar, P. 2014. “*Effect of dehydration methods on retention of carotenoids, tocopherols, ascorbic acid and antioxidant activity in Moringa oleifera leaves and preparation of a RTE product*”. Journal of Food Science and Technology.
- Sari, D. A. L. 2015. *Pengaruh Penggunaan Lemak Yang Berbeda Terhadap Kualitas Cookies Tepung Garut(Maranta Arundinacea)*. Skripsi. Jurusan

Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

- Sari, T. R dan Affandi, D. R. 2019. “*Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Cookies Bayam Hijau (Amarathus tricolor) dengan Penambahan tomat (Solanum lycopersicum) sebagai Upaya Pemenuhan Defisiensi Zat Besi pada Anak-Anak*”. Journal of Agro-based Industry, 36(2). Hal. 83-95.
- Sari, Y. K dan Adi, A. C. 2017. “*Daya Terima, Kadar Protein, dan Zat Besi Cookies Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Kecambah Kedelai*”. Media Gizi Indonesia, 12(1). Hal. 27-33.
- Sembiring, J. B. 2017. *Buku Ajar Neonatus, Bayi, Balita, Anak Pra Sekolah*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sepduwiana, H., Sutrianingsih, N.S. 2017. “*Hubungan Jarak Kehamilan dan Kepatuhan Mengonsumsi Tablet Fe dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Rambah Samo 1*”. Prodi D III Kebidanan Universitas Pasir Pengaraian.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Setyorini. 2019. “*Pengaruh Substitusi tepung biji rambutan dan jenis lemak terhadap sifat organoleptik “kue semprit PUNGJITAN”*”. E-Journal Tata Boga, 8(3). Hal. 474-481.
- Sholicha, C.A. dan Muniroh, L. 2019. “*Hubungan Asupan Zat Besi, Protein, Vitamin C Dan Pola Menstruasi Dengan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri Di Sman 1 Manyar Gresik*”. Media Gizi Indonesia, 14(2). Hal. 147–153.
- Sidabutar, W. D. R., Rona, J. N., dan Ridwansyah. 2013. *Kajian Penambahan Tepung Talasan Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian USU. Medan.
- Simbolon, D., Jumiyati, Rahmadi, A. 2018. *Pencegahan dan Penanggulangan Kurang Energi Kronik (KEK) dan Anemia Pada Ibu Hamil*. Yogyakarta: DEEPUBLISH.
- Siregar, N. S. 2014. “*Karbohidrat*”. Jurnal Ilmu Keolahragaan, 13(2). Hal. 38-44.
- Soedijanto, S.G.A., Kapantow, N.H., Basuki, A. 2015. “*Hubungan Antara Asupan Zat Besi Dan Protein Dengan Kejadian Anemia Pada Siswi Smp Negeri 10 Manado*”. Jurnal Ilmiah Farmasi, 4(4). Hal. 327-332.
- Sudargo, T., Kusmayanti, N.A., Hidayah, N.L. 2018. *Defisiensi Yodium, Zat Besi, dan Kecerdasan*. Yogyakarta: UGM Press.

- Suryana, D. 2013. *Membuat Tepung: Resep Membuat Tepung*. Dayat Suryana.
- TKPI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian kesehatan Republik Indonesia.
- Telang, P. S. 2013. *Vitamin C In Dermatology*. Indian Dermatology Online Journal, 4(2). Hal. 143-146.
- Utama, T. A., Listiana, N., dan Susanti, D. 2013. "Perbandingan Zat Besi dengan dan Tanpa Vitamin C terhadap Kadar Hemoglobin Wanita Usia Subur". Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional, 7(8). Hal. 344-348.
- Vanajakshi, V., Vijayendra, S.V.N. Varadaraj, M.C., Venkateswaran, G., Agrawal, R. 2015. "Optimization of a probiotic beverage based on Moringa leaves and beetroot". LWT - Food Science and Technology, 63. P. 1268-1273.
- Vidayana, L. R., Sari, F. K., dan Damayanti, A. Y. 2020. "Pengaruh Penambahan Daun Kelor Terhadap Penerimaan, Nilai Proksimat dan Kadar Zat Besi Pada Nugget Lele". SAGU, 19(1). Hal. 27-39.
- Wahyuna, R., Wahyuni, Y., dan Swarnilaksita, P. D. 2017. "Hubungan asupan Protein, Fe, Vitamin C dan Serat Terhadap Kadar Hb Pada Ibu Hamil Penerima Bpjs Di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Kebon Jeruk Tahun 2017". Program Studi Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul.
- Widiantara, T., Arief, D. Z., dan Yuniar, E. 2018. "Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro". Pasundan Food Technology Journal, 5(2). Hal. 146-153.
- Wijayanti, N. 2017. *Fisiologi Manusia dan Metablisme Zat Gizi*. Malang: UB Press.
- Winarno, F.G. 2018. *Tanaman Kelor (Moringa oleifera) Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wongso, I. 2015. *My Delicious Life Stories*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- World Health Organization. 2014. *WHO Global Nutrition Targets 2025: Anaemia Policy Brief*. Geneva: World Health Organization.
- World Health Organization. 2017. *Nutritional anaemias: tools for effective prevention and control*. Geneva: World Health Organization.
- Yusuf. 2014. "Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai Pangan Fungsional Mendukung Diversifikasi Pangan di Nusa Tenggara Timur". Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Hal. 741-746.

- Zakaria, Tamrin, A. Sirajuddin, dan Harton, R.m. 2012. "*Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Menu Makanan Sehari-hari dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang pada Anak Balita*". *Media Gizi Pangan*, 8 (1) . Hal. 95-103.
- Krisnanda, R. 2020. "*Vitamin C Membantu Dalam Absorpsizat Besi Pada Anemia Defisiensi Besi*". *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 2(3). Hal. 279-286.