

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, (2013). Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Almatsier,S. (2009). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Aminah S., T. Ramdhan, & Yanis M. (2015). Kandungan nutrisi dan sifat fungsional tanaman kelor (*Moringa oleifera*). Buletin Pertanian Perkotaan.
- Anonim. (2008). Pengaruh Variasi Penggunaan Tepung Sagu Dan Tepung Daun Bangun-Bangun Terhadap Mutu Organoleptik Dimsum. Medan.
- Aryani. (2011). Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Blackie*) Dan Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Pada Pembuatan Mie Basah. Pangkep. *E-journal*
- Devillya, Puspita Dewi. (2018). Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe. Universitas Respati Yogyakarta. Yogyakarta
- H, Mitha Ayu ratama & Hendrikus Nendra. (2017). Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih. Universitas Katolik Widya Karya. Malang
- Hasniar, Rais, Muh & Fadilah, Ratnawaty. (2019). Analisis Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptik Pada Bakso Tempe Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian.
- Indartanti D, Kartini A. (2014). Hubungan status gizi dengan kejadian anemia pada remaja putri. *Journal of nutrition college*.
- Indra Renol Wisma, Dewita, Sari Ira. (2014) Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Bakso Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau. Riau
- Indra Setiawan. (2014). Pengaruh Substitusi Bahan Pengikat Tepung Tapioka Dengan Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*). Riau.

- Irawan, Djoko Windu, Indraswati, Denok, & Prihastini Lilis. (2021). *Kajian Aspek Fisik Serta Mikrobiologi Pada Daging Ayam Broiler Sehat Dan Da... - Google Books*.
- Jusnita, N., & Syurya, W. (2019). Karakterisasi Nanemulsi Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*).
- Kartasapoetra, (2008). Patiseri Mengolah Kue Indonesia. Jakarta: Pusat Kurikulum Dan Pembukuan.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2013. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. Profil Kesehatan Indonesia Tahun (2014). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan, Direktorat Gizi Masyarakat. (2016). Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS). Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat Kementerian Kesehatan.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia Pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementrian Kesehatan RI. (2019). Angka Kecukupan Gizi yang di Anjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Kusnandar, Feri. (2010). Kimia pangan. Komponen Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lestari, Masayu. G. (2011). Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Dim Sum Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) Yang Difortifikasi Dengan Alga Hijau Biru (*Spirulina*). Universitas Pekanbaru. Riau
- Maharani Winne Aulia Dyah. (2013). Karbohidrat dalam Tubuh Manfaat Dan Dampak Defisiensi Karbohidrat. Pendidikan Fisika. Universitas Negeri Jakarta. *Journal of nutrition college*.
- Muchtadi, T.R & Sugiyono. (2010). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta : Bandung.
- Mulyani Sri. (2016). Pengendalian Mutu. Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.

- Murdiati, A., Amaliah. (2013). Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua. Kencana Prenadamedia Group. Jakarta
- Nastiti, N. (2016). Pengaruh Penggantian Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Organoleptik Kulit Siomay. Universitas Negeri Surabaya, Surabaya.
- Nurchayati, E. (2015). Khasiat Dahsyat Daun Kelor - *Google Books*. Jakarta.
- Palupi, N. S. (2008). Fortifikasi Zat Besi. Food Review Indonesia.
- Pratama Mita Ayu. (2017). Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih. Jurnal Universitas Katolik Widya Karya. Malang
- Proverawati A. (2011). Anemia dan Anemia Kehamilan. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Rahayu Atikah, Yulidasari Fahrini, Putri Andini Octaviana, dan Lia Anggraini. (2019). Metode Orkes-Ku (Raport Kesehatanku) dalam Mengidentifikasi Potensi Kejadian Anemia Gizi Pada Remaja Putri. Yogyakarta: CV Mine.
- Ramadhani Chadijah Chairun Nissa. (2019). Daya Terima Nugget Ayam dengan Penambahan Hati Ayam Sebagai Pangan Tinggi Zat Besi. Jakarta. Tugas Akhir. Politeknik Kesehatan Kemenkes Jakarta II Kementerian Kesehatan RI
- Sagala, M. Y. R. (2020). Gambaran Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Siomay Hati Ayam (*Gallus Domesticus*) Kembang Kol (*Brassica Oleracea*) Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Zat Besi Bagi Ibu Hamil Anemia. Badung. *Journal of nutrition college*
- Sahana ON, Sumarmi S. (2015). Hubungan Asupan Mikronutrien dengan Kadar Hemoglobin pada Wanita Usia Subur (WUS). Media Gizi Indonesia.
- Santosa, Herry dkk. (2016). Hati Ayam Sebagai Fortifikan Zat Besi Dalam Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) *E-Jouenal*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Setiangsih, W., Suharyo, & Trihadi, D. (2017). Berbagai Faktor Risiko Kejadian Anemia Pada Remaja Putri.
- Setyaningsih, D., Anton Apriyantono, & Maya Pospitasari. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan Agro. IPB Press. Bogor.
- Simbolon, D. O., Masfria, & Sudarmi. (2012). Pemeriksaan Kadar Fe dalam Hati

- Ayam Ras dan Ayam Buras Secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Journal of Natural Product and Pharmaceutical Chemistry* Vol.1 No.1 , 8-13.
- Sina Dhila. (2020). *Makan Club Hits di Instagram*. PT Gramedia Pustaka Utama Utama Anggota Ikapi, Jakarta 2020.
- Soewitomo, sisca. (2007). *Resep praktis dimsum*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Subandiyoni, Hastuti Sri (2016). *Buku Ajar Nutrisi Ikan*. Catur Karya Mandiri. Semarang
- Sudigno & Sandjaja. (2016). *Prevalensi dan Faktor Risiko Anemia pada WUS di Rumah Tangga Miskin di Kabupaten Tasikmalaya dan Ciamis, Provinsi Jawa Barat*. *Jurnal Kesehatan Reproduksi*.
- Sugiyono, Muchtadi, T. R., & Ayustaningwarno, F. (2013). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Padang.
- Sulaiman. (2013). *Karakteristik Mutu Organoleptik Olahan Coklat Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda Pada Biji Kakao Lindak*.
- Sulistyoningsih. (2011). *Gizi Untuk Kesehatan Ibu dan Anak*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Susanti, Hidayat. (2016). *Profil Protein Susu dan Produk Olahannya*. jurnal FMIPA Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Susiloningtyas. (2017). *Pemberian Zat Besi (Fe) dalam Masa Kehamilan*. *Jurnal Kebidanan Fakultas Ilmu Keperawatan Universitas Islam Sultan Agung*. Semarang
- Sutomo, budi & Chen, hayyana. (2015). *Koleksi Resep Chinese Food*. PT kawan Pustaka
- Taufiqqa, Zurhan, Ekawidyanai, & Prawita,T. (2020). *Aku Sehat Tanpa Anemia*.
- TKPI. (2017). *Data Komposisi Pangan Indonesia - Beranda*. Jakarta. <https://www.panganku.org/id-id/view>
- Toripah, S, S., Abidjulu, J., & Wehantouw, F., (2014). *Aktifitas Antioksidan Dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. Programstudi Farmasi FMIPA Universitas Samratulangi. Manado.
- Triastini Maria Claret. (2018). *Uji Aktivitas Antioksidan dan Kesukaan Panelis*

Terhadap Es Krim Sari Serai (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf). Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta. Yogyakarta.

Utami Harvita Damara, Kamsiah, Afriyana Siregar. 2020. Hubungan Pola Makan, Tingkat Kecukupan Energi, dan Protein dengan Status Gizi pada Remaja. Politeknik Kesehatan Kemenkes. Bengkulu.

Widodo, Arif Siaha. (2021). Rencana Pengembangan Agribisnis Komoditi Singkong. Malang

Wihastuti, T, A., Sargowo, D., & Rohman, M, S., (2007). Efek Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dalam Menghambat Aktifasi NF κ B, Ekspresi *Tnf- α* dan *Icam-1* pada HUVECS yang Dipapar LDL Teroksidasi. Jurnal Kardiologi Indonesia. Vol 28. Universitas Brawijaya. Malang

Winarno, F. G. (2008). Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Wiyasha. (2008). Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran. Edisi Kesatu. Yogyakarta: Penerbit Andi.

World Health Organization. (2014). WHA Global Nutrition Targets 2025. Anaemia Policy Brief. Geneva: World Health Organization.

Yani mita. (2010). Buku Saku Ilmu Gizi. Jakarta : PT. Tras Info Media.

Zalukhu Verlina Ester. (2019). Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Daya Terima Dim Sum.