

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier S. (2015). Prinsip Dasar Ilmu Gizi edisi ke 9. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Anggraini, L (2021). Daya Terima Uji Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) dan Kacang Hijau (*Vigna radita*) Sebagai Cemilan Ibu Menyusui (*Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu*), pp. 1– 86.
- Apriwijaya, L. (2018). Pengaruh Rasio Tepung Maizena Dan Tepung Karagenan Terhadap Nilai Gizi Dan Sensoris Nugget Itik (*Doctoral dissertation, Universitas Mataram*).
- Arisman. (2010). *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC
- Asyik, N., Ansharullah, R. H., & Rusdin, H. (2018). Formulasi Pembuatan Biskuit Berbasis Tepung Komposit Sagu (*Metroxylon sp.*) dan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus commersonii*). *Biowallacea*, 5(1), 696-707.
- Ayni, N., Damayanti, T. Y. F., & Nafies, D. A. A. (2024). Analisis Kandungan Protein dan Mutu Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Ikan Teri dan Kacang Tunggak sebagai Makanan Selingan pada Balita. *INSOLOGI: Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(1), 132-140.
- Briawan, D. (2014). *Anemia Masalah Gizi Pada Remaja Wanita*. ECG.
- Dessy, (2021) Kue kering susu Dancow <https://youtu.be/DX3niy0GtBA?si=pJuEGt1qz1kaAG9R> diakses pada tanggal 6 November 2023
- 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), 104-112.
- Djoko Pekik. (2006). *Panduan Gizi Lengkap*. Yogyakarta: ANDI
- Florenta, L., Widanti, Y. A., & Suhartatik, N. (2019). Karakteristik Kue Putri Salju Modifikasi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max (L)(Merr)*) Dan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 4(2).
- Gabriela, A. S. E. (2021). Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) pada Cookies Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Sebagai Makanan Tambahan untuk Ibu Hamil Kurang Energi Kronis dan Anemia Gizi Besi (*Doctoral dissertation, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta*).

- Helmiati, S., Rustadi., Isnanstyo, A., & Zulprizal (2020). Evaluasi Kandungan Nutrien dan Antinutrien Tepung Daun Kelor Terfermentasi sebagai Bahan Baku Pakan Ikan. *Universitas Gajah Mada*
- Irmayanti, I., Sunartaty, R., & Anwar, C. (2019). Rich in fiber biscuits formulation with katuk leaf flour fortification (*Sauropus androgynus*) and roasting time variation. *Serambi Journal of Agricultural Technology (SJAT)*, 1(2), 66–73.
- Istifada, D. S., Swastawati, F., & Wijayanti, I. (2023). Pengaruh penambahan tepung ikan teri hitam (*Stolephorus insularis*) terhadap karakteristik kimia dan tekstur pizza base. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(2), 229-240. <http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v26i2.44748>
- Kementrian Kesehatan RI. (2018). *RISKESDAS 2018*. Jakarta
- Kemenkes RI. (2018). *Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Remaja Putri dan Wanita Uia Subur (WUS)*. Jakarta
- Leone, A., Spada, A., Battezzati, A., Schiraldi, A., Aristil, J., & Bertoli, S. (2015). Cultivation, genetic, ethnopharmacology, phytochemistry and pharmacology of *Moringa oleifera* leaves: An overview. *International journal of molecular sciences*, 16(6), 12791-12835.
- Marlinda, M. (2021). Daya Terima Cookis dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Channa Striata*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Cemilan Sehat Tahun 2021.
- Merriyana. (2016). *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kencana
- Muspita, B. (2022). Kajian Pembuatan Cookies Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dan Tepung Ikan Teri (*Engraulidae*) Sebagai Pemberian Makanan Tambahan (Pmt) pada Anak Stunting (*Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang*).
- Nurchayani, R. (2016). Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang, *Universitas Negeri Semarang*, pp. 1– 63.
- Nusale, B., Mailoa, M., & Souripet, A. (2023). Chemical and Sensory Characteristics of Cookies with the Addition of Canarium Nuts. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(1), 9-14.
- Pangestika, W., Putri, F. W., & Arumsari, K. (2021). Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin dan Tepung Tulang Ikan Tuna Untuk Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(1), 44-55.

- Putri, A. K. P. (2019). Kajian Biaya Makanan Biasa Lauk Hewani dan Lauk Nabati Yang Terbuang Berdasarkan Sisa Makanan Di Kelas Iii Rsud Prof. Dr. Margono Soekarjo.
- Putri, U. L. N. H. (2020). Kajian Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*) Sebagai Alternatif Makanan Selingan Kaya Zat Besi Bagi Remaja (*Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang*).
- Rahmawati, H., & Rustanti, N. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus Sp.*) Terhadap Kandungan Protein, Kalsium, dan Organoleptik Cookies (*Doctoral dissertation, Diponegoro University*).
- Ramadhan, R., Nuryanto, N., & Wijayanti, H. S. (2019). Kandungan gizi dan Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Sp*) Sebagai PMT Untuk Balita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 264-273.
- Ramadhanty, S. M. (2022). Kajian Pembuatan Chicken Drumstick Dengan Substitusi Hati Ayam dan Tepung Mocaf Sebagai Makanan Tinggi Zat Besi (*Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang*).
- Rastiti Rahayu, N. K. (2020). Pengaruh Substitusi Komposit Tepung Kedelai dan Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Mutu Cookies (*Doctoral dissertation, Poltekkes Denpasar*).
- 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.
- Safitry, A., Pramadani, M., Febriani, W., Achyar, A., & Fevria, R. (2021). Uji Organoleptik Tempe dari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 1, No. 2, pp. 358-369).
- Setiana Rahman, S. (2023). Sifat Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Pada Cookies Mocaf Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Daun Kelor Untuk Pencegahan Anemia Remaja (*Doctoral Dissertation, Politeknik Kesehatan Tasikmalaya*).
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori untuk Industry Pangan dan Agro. *Bogor: IPB Press*
- Sinlae, D. S. M. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate L*) Terhadap Sifat Organoleptik Cookies (*Doctoral dissertation, Poltekes Kemenkes Kupang*).

- Suharmanto, S., Mutmainnah, S., & Zuraida, R. (2023). Pengetahuan dan Sikap Berhubungan dengan Kepatuhan Mengonsumsi Tablet Tambah Darah pada Remaja Putri. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 5(3), 1321-1328.
- Utthavi, W. H., & Sumerta, I. G. A. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost pada GTBV Hotel & Convention-Bali. *Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan*, 13(3).
- Wiyasha (2008). *Akuntansi Manajemen Untuk Hotel dan Restoran*. Penerbit : Andi Publisher
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. (2018). *Tanaman Kelor (Moringa Oleifera) Nilai Gizi, Manfaat dan Potensi Usaha*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- World Health Organization. (2021). *Anaemia in women and children*.
- Yasinta, R., Kandarina, B. I., Ulfah, M., & Wiendyasari, R. A. (2022). Analysis of Eating Pattern and Behaviour Related to Anemia among Female Students during the Initial Phase of Program “Sapa Remaja” at Al Furqon Islamic Boarding School. *IAKMI Public Health Journal Indonesia*, 3(1), 69-78.