

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, F. 2019. “Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Daya Terima Cookies Daun Kelor Pada Remaja Di SMP Perguruan Taman Siswa Cabang Lubuk Pakam ”.” *Problem Set 2* 23(3): 2019. <https://www.bps.go.id/dynamictable/2018/05/18/1337/persentase-panjang-jalan-tol-yang-beroperasi-menurut-operatornya-2014.html>.
- Aprianda, Winda et al. 2016. “Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Dan Pendapatan Kelompok Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran.” *Jurnal Universitas Padjadjaran* 5(2): 1–16.
- Aprilianti, Dwi, and Jonni Syah R. Purba. 2018. “Hubungan Pengetahuan, Sikap, Asupan Energi Dan Protein Terhadap Risiko Kurang Energi Kronik (KEK).” *Pontianak Nutrition Journal* 01(01). <http://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/PNJ/article/view/283/186>.
- Ardhanareswari, Ni Putu. 2019. “Daya Terima Dan Kandungan Gizi Dim Sum Yang Disubstitusi Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) Dan Pure Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Snack Balita.” *Media Gizi Indonesia* 14(2): 123–31.
- Arista, Agustin Dwi, Ir Laksmi Widajanti, M Si, and Drs Ronny Aruben. 2017. “Hubungan Pengetahuan, Sikap, Tingkat Konsumsi Energi, Protein, Dan Indeks Massa Tubuh/Umur Dengan Kekurangan Energi Kronik Pada Remaja Putri (Studi Di Sekolah Menengah Kejuruan Islamic Centre Baiturrahman Semarang Pada Puasa Ramadhan Tahun 2017).” *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)* 5(4): 585–91.
- Arza, Putri Aulia, and Melisa Tirtavani. 2017. “Pengembangan Crackers Dengan Penambahan Tepung Ikan Patin [*Pangasius Hypophthalmus*] Dan Tepung Wortel [*Daucus Carota L.*] (Development Of Nutritious Crackers By Adding Striped Catfish [*Pangasius Hypophthalmus*] And Carrot [*Daucus Carota L.*] Flour).” 40(2): 55–62.
- Asih, Esthy Rahman, and Yuliana Arsil. 2020. “Tingkat Kesukaan Choux Pastry

- Kering Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus.” *Gizido* 12(1): 36–44.
- Bagus Satriya, Arif. 2019. “Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Daun Kelor Terhadap Organoleptik Roll Cake.” *Jurnal Tata Boga* 8(3).
- Darmasetya, Diana Oktaviastuti. 2020. “Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Kurang Energi Kronis Pada Remaja Putri Di Kulon Progo.” (*Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*).
- Dewi Surawan, Fitri Electrica. 2007. “Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka Dan Tepung Maizena Terhadap Tekstur Dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna.” *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* 2(2): 78–84.
- Diantoro, Agung et al. 2015. “Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Terhadap Kualitas Yoghurt.” *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 6(2).
- Elvizahro, Leiyla. 2011. “Kontribusi MP-ASI Bubur Bayi Instan Dengan Substitusi Tepung Ikan Patin Dan Tepung Labu Kuning Terhadap Kecukupan Protein Dan Vitamin A Pada Bayi.” *Diponegoro University Institutional Repository*.
- Fathullah, Ali. 2013. “Perbedaan Brownies Tepung Ganyong Dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau Dari Kualitas Inderawi Dan Kandungan Gizi. Skripsi.” : 112.
- Febri, N, and W Agus. 2019. “Pengaruh Variasi Jenis Ikan Terhadap Kandungan Protein, Sifat Fisik Dan Sifat Organoleptik Nugget Ikan Sebagai Lauk Hewani Pencegah Balita Stunting.” (*Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*).
- Gopalakrishnan, Lakshmi Priya et al. 2016. “Moringa Oleifera: A Review on Nutritive Importance and Its Medicinal Application.” *Food Science and Human Wellness* 5(2): 49–56. <http://dx.doi.org/10.1016/j.fshw.2016.04.001>.
- Hardiyanti, F. 2015. “Pemanfaatan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dalam Sediaan Hand And Body Cream Pemanfaatan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*).”

- Hasyim, M., and Hapzah, H. 2019. "Daya Terima Kue Baruas Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor Tua 1." *Jurnal Kesehatan Manarang* 5(2): 132–37.
- Hermiastuti, Meirinda. 2013. "Analisis Kadar Protein Dan Identifikasi Asam Amino Pada Ikan Patin (*Pangasius Djambal*)." 50(5): 77.
- Hutabarat, C. E. 2020. "Hubungan Asupan Karbohidrat Dan Protein Dengan Kejadian Stunting Pada Anak Sekolah SD Negeri 054901 Sidomulyo Kecamatan Stabat Kabupaten Langkat." : 66.
- Indriasari, Rahayu. 2013. "Hubungan Asupan Zat Gizi Dengan Status Gizi Pada Remaja Putri Di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar Tahun 2013 The Correlation of Nutrient Intake with Nutritional Status of Adolescent Girls in Public Health Faculty Hasanuddin Un." *Universitas Hasanuddin Makassar*: 5.
- Isnan, Wahyudi, and Nurhaedah M. 2017. "Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*) Bagi Masyarakat." *Info Teknis EBONI* 14(1): 63–75.
- Kemenkes RI. 2018. "Buletin Stunting." In *Kementerian Kesehatan RI*, , 1163–78.
- Kemenkes, RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017 Jakarta, Indonesia: Dirjen Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi Masyarakat*.
- Kurniawati, Indah, and Munaaya Fitriyya. 2018. "Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari." *Jurnal Gizi dan Pangan* 1: 238–43.
- Larasati, D. A. et al. 2018. "Hubungan Antara Kehamilan Remaja Dan Riwayat Pemberian ASI Dengan Kejadian Stunting Pada Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Pujon Kabupaten Malang." *Amerta Nutrition* 2(4): 392–401.
- Al Mardiyah, Balqis, and Nugrahani Astuti. 2019. "Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam*) Dan Tulang Ayam Terhadap Sifat Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam." *Jurnal Tata Boga* 8(2): 1–8.
- Maryani, T. 2018. "Penetapan Kadar Protein Dalam Tauco Dengan Metode Kjeldahl." *Jurnal Analis Farmasi*, 3(4): 266–72.

- Mentari, Suharmianti, and Agus Hermansyah. 2018. "Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Status Stunting Anak Usia 24-59 Bulan Di Wilayah Kerja UPK Puskesmas Siantan Hulu." 01(01): 1–5.
- Mervina, Clara, M. Kusharto, and Sri Anna Marliyati. 2007. "Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang." *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 23(1): 9–16.
- Noviyanti, Sri Wahyuni, and Muhammad Syukri. 2016. "Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Subtitusi Tepung Wikau Maombo." *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 1(1): 58–66.
<http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/download/1040/673>.
- Panagan, A. T et al. 2012. "Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif Asam Lemak Tak Jenuh Omega-3, Omega-6 Dan Karakterisasi Minyak Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*)." *Jurnal Penelitian Sains* 15(3): 139089.
- Primasoni, Nawan. 2014. "Manfaat Protein Untuk Mendukung Aktifitas Olahraga, Pertumbuhan, Dan Perkembangan." *Penelitian UNY* 10: 200–204.
<http://library1.nida.ac.th/termpaper6/sd/2554/19755.pdf>.
- Pujiatun, Tri. 2014. "Hubungan Tingkat Konsumsi Energi Dan Protein Dengan Kejadian Kurang Energi Kronis (KEK) Pada Siswa Putri Di SMA Muhammadiyah 6 Surakarta." *Universitas Muhammadiyah Surakarta*: 1–14.
eprints.ums.ac.id/29989/13/02._Naskah_Publikasi.pdf%0A.
- Purnama, Robby Candra, Diah Astika Winahyu, Dwi Sartika Sari, and Jurnal Farmasi. 2019. "Analisis Kadar Protein Pada Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Acuminata* Balbisiana Colla) Dengan Metode Kjeldhal." *Jurnal Analis Farmasi* 4(2): 77–83.
- Rachmawati, Diana Sulistian. 2018. "Hubungan Antara Asupan Protein Dengan Stunting Pada Anak Sekolah Di Madrasah Ibtidaiyah Muhammadiyah Surakarta." (1): 43.
<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/186602/PPAU0156-D.pdf?sequence=->

1&isAllowed=y%0Ahttp://journal.stainkudus.ac.id/index.php/equilibrium/article/view/1268/1127%0Ahttp://www.scielo.br/pdf/rae/v45n1/v45n1a08%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.

- Rosaini, H et al. 2015. “Penetapan Kadar Protein Secara Kjedadhl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla Moltkiana Prime.*) Dari Danau Singkarak.” *Jurnal Farmasi Higea* 7(2): 120–27.
- Roziana, R, and F Fitriani. 2020. “Pengaruh Pemberian Mi Basah Ikan Patin Terhadap Intake Energi, Protein Dan Berat Badan Siswa SD Di Pekanbaru.” *Journal of Nutrition College* 9(4): 285–89.
- Saputro, Prionggo Adi et al. 2019. “Penetapan Kadar Protein Fase Air Ekstrak Ikan Gabus (*Channa Striata*) Sebelum Dan Sesudah Frezee Dryer Menggunakan Metode Kjeldhal.” *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN* 4(1): 1–10.
- Sinaga, Yolan CA. 2019. “Analisa Kadar Protein Nugget Ayam Dan Nugget Ayam Kombinasi Dengan Metode Kjedadhl Di Balai Riset Dan Standardisasi Industri Medan.” : 4–16.
- Taruh, Ferdinatus, Alce Mogeia, Deden Wahyudi, and Uji Organoleptik. 2018. “Uji Organoleptik Penambahan Berbagai Formula Gula Dan Air Jeruk Lemo (*Citrus Limon*) Dalam Pembuatan Jus Wortel (*Daucus Carota. L.*)” *Jurnal Creativity : Informasi Teknologi Hasil Pertanian & Bisnis* 1(1): 36–43. file:///C:/Users/youhe/Downloads/kdoc_o_00042_01.pdf.
- Taruh, Ferdinatus, Joko Purbopuspito, Hani Kineapon, and Uji Organoleptik. 2018. “Uji Organoleptik Penambahan Berbagai Formula Gula Dan Air Jeruk Dalam Pembuatan Selai Apel Granny Smith (*Malus Domestica L.*)” *Jurnal Creativity Informasi Teknologi Hasil Pertanian dan Bisnis* 1(1): 1–11.
- Tarwendah, Ivani Putri et al. 2017. “Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review.” 5(2): 66–73.
- Veni Bayu Putri, yureya Nita. 2018. “Uji Kualitas Kimia Dan Organoleptik Pada Nugget Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu.” *Jurnal Katalisator* 3(2): 135–

44.

Wahyuningsih, D. 2017. “Kadar Vitamin e Dan Uji Hedonik Pada Es Krim Dengan Penambahan Bekatul Beras Merah.”

Yuniarti, Kristina. 2020. “Hubungan Usia Menikah Remaja Dengan Kategori Stunting (Relationship Age on Married Adolescents with Stunting Categories).” 9(1): 40–48.