

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, A. P., Tamrin, & Rejeki, S. 2018. *Kajian Pengembangan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L) Sebagai Bahan Substitusi Begea Untu Memenuhi Angka Kecukupan Zat Besi (Fe) Remaja Putri*. J. Sains Dan Teknologi Pangan, 3(6), 1724–1735.
- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka. Jakarta
- Ananto, D.S. 2012. *Aneka Variasi Bakpou*. Demedia Pustaka. Jakarta.
- Anonim. 2006. *Pengujian Organoleptik. Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang. Ebookpangan.com [12 Desember 2020]
- Anggraineni, P.Y. dan S.S Yuwono. 2014. *Pengaruh Fermentasi Alami Pada Chips Ubi Jalar (Ipomoea batatas) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(2): 59-69
- Anita, N., & Zulis, A. 2016. *Peningkatan Kadar Zat Besi Darah Pada Tikus (Rattus Novergius L) Jantan Galur Sprague Dawley Setelah Pemberian Fortifikasi Na Fe EDTA Dalam Susu Kedelai*, 155-156.
- Ardhanareswari, N. P. 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), 123–131.
- Arifin, Zainal. 2008. *Metodelogi Penelitian Pendidikan*. Lentera Cendekia. Surabaya.
- Arisman. 2010. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Edisi kedua. EGC. Jakarta
- Astutik, A. D., Maflahah, I. 2009. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian*. Studi, P., Industri, T., Fakultas, P., & Madura, U. T. 8(23).
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *SNI Siomay Ikan No. 7756:2013*. Badan

Standarisasi Nasional. Jakarta

Badan Standarisasi Nasional. 1994. *SNI Tepung Tapioka. No. 01-3351-1994*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta

Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI Udang Segar No. 01-2728.1.2016*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta

Briawan, Dodik. 2008. *Masalah Gizi pada Remaja Wanita*. EGC. Jakarta.

Dewi, D. P. 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 . Yogyakarta, U. R. 01(02), 104–112.*

Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. 2018. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.

Dylan Trotsek. 2017. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 110(9), 1689–1699.

Fahreina, Y., Mazidah, L., & Kusumaningrum, I. 2018. *Penggunaan Tepung Daun Kelor Application of flour Moringa oleifera leaves in the making of calcium source crackers*. 3(2), 67–79.

Hamidiyah, A., Ningsih, D. A., & Fitria, L. 2019. *Pengaruh Fortifikasi Nugget Moringa Oleifera Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Effect of Moringa Oleifera Nugget Fortification on Increasing Hemoglobin Levels*. 6(2), 135–142.

Indriasari, R., & Jafar, N. (n.d.). 2014. *Konsumsi Tanin Dan Fitat Sebagai Determinan Penyebab Anemia Pada Remaja Putri di SMA NEGERI 10 MAKASSAR Consumption Tannins and Phytic as A Determinant Anemia in Female Adolescent in SMA 10 Makassar*. 6, 50–58.

Koeswara, dan Soetrisno. 2009. *Pengawet Alami untuk Produk dan Bahan Pangan*. E-book Pangan. Jakarta

- Kurniawati, I., & Fitriyya, M. 2018. *Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari*. Jurnal Gizi Dan Pangan, 1, 238–243.
- Kusriningrum, RS. 2008. *Buku Ajar Perancangan Percobaan*. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Ailangga. Dani Abadi Surabaya.
- Lestari, Endang. G. 2011. *Peranan Zat Pengatur Tumbuh Dalam Perbanyakan Tanaman Melalui Kultur Jaringan*. Jurnal Agobiogen (1).
- Lestari, I. P., & Lipoeto, N. I. 2017. *Artikel Penelitian Hubungan Konsumsi Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Murid SMP Negeri 27 Padang*. 6(3), 507–511.
- Okuz Ayse Ozyilmaz Abdullah, and Senol Kuver .*Fally Acid Composition and Mineral Content of Upeneus Muluccenses and Mullus Surmuletus*. Turkish. Journal of Fisheries and Aquatic Sciences 11: 69-7.
- Putri, A. F. E. 2009. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor (ITB).
- Putri, R., & Bengkulu, K. 2015. *Analysis Of Diet And Iron Deficiency Anemia In Adolescent Girls City*. 11–18.
- Santosa, H., Handayani, N. A., Nuramelia, C., & Sukma, N. Y. T. 2016. *Pemanfaatan Hati Ayam sebagai Fortifikan Zat Besi Dalam Bubur Bayi Instan Berbahan dasar Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*. Inovasi Teknik Kimia, 1(1), 27–34.
- Sari, H. P., Dardjito, E., Anandari, D., Kesehatan, F. I., & Jenderal, U. 2015. *Iron Deficiency Anemia Among Adolescent In Banyuwangi*. Prodi Ilmu Gizi , 2-3.
- Setyaningsih D. Apriyantono A & Sari MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Yogyakarta
- Sidrap, D. I. K. 2019. *Efek Pemberian The Daun Kelor (Moringa Oleifera Tea) Dan Tablet Tambah Darah Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada*

Remaja Anemia. 2(4).

Setyaningsih, P. H., & Saputri, O. M. 2020. *Edu Dharma Journal*. 4(1), 19–30.

Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.

Wahono, R.S. 2006. *Aspek dan Kriteria Penilaian Media Pembelajaran*. Romi Satriawohono.Net. <http://mustolihbrs.wordpress.com/2007/09/11/pengantar-media-pembelajaran> [19 Desember 2020].

Way, O. (n.d.). 2019. *Daya Terima Dan Kadar Zat Besi Nugget Hati Ayam Dengan Kombinasi Tempe Sebagai Pangan Olahan Sumber Fe*. *Journal of Holistic and Health Sciences*. 65–74.

Winarno, F.G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pusaka Utama. Jakarta

Winarno, F.G. 2014. *Tanaman Kelor*. Kompas Gramedia. Jakarta

Yunita, F. A., Parwatiningsih, S. A., & Nurma, A. E. 2020. *Hubungan Pengetahuan Remaja Putri Tentang Konsumsi Zat Besi Dengan Kejadian Anemia di SMP 18 Surakarta The Relationship Between The Level Of Knowledge Of Teenagers (Girl) About Iron Consumption With The Incidence Of Anemia In SMP 18 Surakarta*. 8(1), 36–47.