

DAFTAR PUSTAKA

- Afa, J. R., Nur Ia Kimudin. & Hariati Lestari., 2017. Skrining Dan Determinan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Sma Negeri 3 Kendari. *Jimkesmas*, Volume 2, No.6.
- AKG.2019. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan No. 28 Tahun 2019*
- Aminah, S., Ramadhan, T. & Yanis, M., 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*, Volume 5, No. 2.
- Anwar, S., Susetyorini, S. H. & Wijiindyah, A., 2012. Pemanfaatan tepung daun kelor (*Moringa oleifera* Lamk) dengan. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, Volume 9, No. 2.
- Astawan, M., 2009. Paduan Karbohidrat Terlengkap. In: Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, M. & Febrinda, A. E., 2010. Potensi Dedak dan Bekatul Beras Sebagai Ingredient. *Pangan 14*, Volume 19, No.1.
- Auliana, R., 2011. *Manfaat Bekatul dan Kandungan Gizinya*, Sleman, Yogyakarta: Pertemuan Paguyuban Ibu-Ibu Perumahan Puri Domas Sempu Wedomartani Ngemplak Sleman Yogyakarta.
- Azizah, T. *et al.*, 2019. Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, Volume 6, No.1.
- Bey, H., 2010. All Things Moringa: The Story Of An Amazing Tree Of Life [online] <http://allthingsmoringa.com> [diakses 20 Oktober 2019].
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-01-2840-1995. Roti manis. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-01-3751-2009. Tepung Terigu. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-01-2346-2006. Petunjuk Penhujian Organoleptik. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Briawan, D., 2013. Anemia: Masalah Gizi pada Remaja Wanita. In: *Anemia: Masalah Gizi pada Remaja Wanita*. Jakarta: EGC, pp. 23-25.
- Budijanto, S. *et al.*, 2017. Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*.
- Damayanti, E., Farizal, H., Kustiyah, L. & Khalid, M., 2010. Aktivitas Antioksidan Bekatul Lebih Tinggi daripada Jus Tomat dan Penurunan Antioksidan Serum setelah Intervensi Minuman Kaya Antioksidan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, Volume 5 (3), pp. 205-210.
- Depkes, 2018. *Pesan Untuk Remaja Putri Indonesia: Cantik Itu Sehat, Bukan Kurus*. [Online] <http://www.depkes.go.id/article/view/18112300003/pesan-untuk-remaja-putri-indonesia-cantik-itu-sehat-bukan-kurus.html> [diakses 20 September 2019].
- Dewi, D. P., 2018. Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada cookies terhadap sifat. *Ilmu Gizi Indonesia*, Februari. Volume 01, No. 02, 104-112.
- Dodik, B., Madanijah, S. & Permatasari, T., 2018. Efektivitas Program Suplementasi Zat Besi pada Remaja Putri. *Jurnal MKMI*, Volume 14, No.1.

- Esa N.M., Ling T.B., dan Peng L.S. 2013. By-products of Rice Processing: An Overview of Health Benefits and Applications. *Journal of Rice Research*. Vol. 1(1) : 107–117.
- Fibriafi, R. & Rita Ismawati, 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai, Tepung Bekatul Dan Tepung Rumput Laut (*Graci Laria Sp*) Terhadap Daya Terima, Zat Besi Dan Vitamin B12 Brownies. *Media Gizi Indonesia*, Volume 13, No.1.
- Fuglie, L.J. 2001. *The Miracle Tree: The Multiple Attributes of Moringa*. CTA. Netherland.
- Hamidiyah, Azizatul., Dewi A. N., Lia Fitria. 2019. Pengaruh Fortifikasi Kelor Terhadap Organoleptik Nugget. Seminar Nasional Hasil Riset
- Hasniar., Rais, M dan Fadilah, R. 2019. Analisis Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptik Pada Bakso Tempe Dengan Penambahan Daun Kelor . *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, volume 5: 189-200
- Henderson, A., Kumar, A. & Ollila, C., 2012. Chemopreventive Properties of Dietary Rice Bran: Current Status and Future Prospects.. *Advances in Nutrition*, Volume 3, pp. 643-653.
- Ismayani, Y., 2007. variasi brownies kukus dan panggang. *kawan pustaka*.
- Kartasasmita, E., Tuslinah, L. & Fawaz, M., 2009. Penentuan Kadar Besi (II) dalam Sediaan Tablet Besi (II) Sulfat Menggunakan Metode Orto-Fenantrolin. *Jurnal Kesehatan*, Volume 1, No. 01.
- Kemenkes, 2017. *Warta KESMAS*. 02 ed. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Krisnadi, A. D., 2015. KELOR: Super Nutrisi. In: *KELOR: Super Nutrisi*. Jakarta: Kelorina Morindo.
- Kurnia, P., Sarbini, D. & Rahmawaty, S., 2009. Uji Fisik, Organoleptik, Dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Tempe-Bekatul Dengan Fortifikasi Fe Dan Zn Untuk Anak Kurang Gizi. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, Volume 10, No.1.
- Listiana, A. (2016). Analisis faktor-faktor yang berhubungan dengan kejadian anemia gizi besi pada remaja putri di SMKN 1 Terbanggi Besar Lampung Tengah. *Jurnal Kesehatan*, 7(3), 455–469.
- Lubis, Y., 2013. Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Euchema Cottoni*) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah. *Teknik Pertanian*, Volume 6, No.01.
- Maulida, 2014. analisis nilai tambah coklat batangan (chocolate bar). *Institute Pertanian Bogor*.
- Nuraini, 2010. pembuatan pakan fermentasi kaya B-karoten untuk memproduksi telur rendah kolesterol di kelurahan pisang kecamatan puh kota padang. *Lembaga Penelitian Pertanian*.
- Nurlaila., Sukainah, A dan Amiruddin. 2016. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri Dan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol 2: 105-113
- Prayitno, Sutrisno A., Restu T dan Fajar K. H. 2018. *Sifat Kimia Dan Organoleptik Brownies Kukus Dari Proporsi Tepung Mocaf Dan Tepung Terigu*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, vol. 10 no. 1
- Pricilya, V., B. W. & M. A., 2015. Daya Terima Proporsi Kacang Hijau dan Bekatul Terhadap Kandungan Serat Pada Snack Bar. *Media Gizi Indonesia*, Volume 10, No.2.

- Proverawati, A., 2011. medical book. In: *Anemia dan Anemia Kehamilan*. Yogyakarta: Nuhu Medika, pp. 1-2.
- Rao B.S.N. 2000. Nutritive Value of Rice Bran. *Nutrition Foundation of India:5-8*
- Rustandi, D., 2011. *Produksi Mie*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Setyani, S., A. D. P. P. & S. N., 2017. Formulasi Tepung Tempe Jagung dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia, Fisik, dan Sensori Brownies Panggang. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian* , Volume 22 No.2.
- Simbolon, Deni., 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.6(1):8-13
- Soekarto, T. & Hubeis, M., 2000. Metodologi Penelitian Organoleptik Petunjuk Laboratorium. *Pusat Antar Universitas Pandan dan Gizi, Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor*.
- Soetardjo, S., 2011. Gizi Usia Remaja. In: *Gizi Seimbang dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Susanty, D., 2012. *Mentega dan Margarin*. [Online] Available at: <http://shanty.staff.ub.ac.id/2012/11/26/mentega-margarin/> [Diakses 5 11 2019].
- Syarbini, M., 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur. In: Solo: Tiga serangkai pustaka mandiri.
- Thaha, A. R., 2017. *Gizi Remaja Putri Plus 1000 Hari Pertama Kehidupan*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Veronika, R. R. & S. K., 2019. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Cake dari Berbagai Konsentrasi Buah Kelor Muda. *Agrotekbis*, Volume 7.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T.S. & Kusdiana, R.N. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*.2014; p.57–65
- WHO, 2005. *Nutrition in Adolescence-Issues and Challenges for Health Sector.*, s.l.: WHO Press. Geneva.
- WHO, 2013. *Health Topics - Anaemia*. [Online] <https://www.who.int/topics/anaemia/en/> [diakses 19 september 2019].
- Windaryati, T., Nafi, A. & Herlina. Karakteristik Brownies Yang Dibuat Dari Komposit Tepung Gembolo (*Dioscorea Bulbifera* L .). *Berkala Ilmiah Pertanian*.2013; p.25–29.
- Yulianti, H., Veni hadju & Ema alasiry, 2016. Pengaruh ekstrak Daun Kelor Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri di SMU Muhammadiyah Kupang. *JST Kesehatan*, Volume 6, No.3.