

DAFTAR PUSTAKA

- Achadi (2007) *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Raja Grafindo.
- Agusman (2013) “Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik),” *Universitas Muhammadiyah Semarang*, hal. 31.
- Akbar, H. (2021) *Teori Kesehatan Reproduksi*. Aceh: Yayasan Penerbit Muhammad Zaini.
- AKG (2019) “Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia,” Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Almatsier, S. (2009) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Cet.8. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anggraeni, Y.P. dan Yuwono, S.S. (2014) “Effect of natural fermentation in chips of sweet potato (*Ipomoea batatas*) against physical properties of wheat sweet potato,” *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), hal. 59–69.
- Aryani, T., Mu’awanah, I.A.U. dan Widyantara, A.B. (2018) “Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu,” *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*, 2(2), hal. 45.
- Awaludin, I.F. 2016 (2016) “Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kelor Dan Serbuk Kelor (*Moringa olifera L.*) Dalam Es Krim (*Doctoral dissertation*),” *Nature Methods*, 7(6), hal. 2016.
- Badan Standardisasi Nasional (2013) “Siomay ikan,” SNI 7756:2013.
- Badan Standardisasi Nasional (2008) “Syarat mutu tepung sagu” (SNI 3729:2008).
- Bakar SA. 2014. Kesehatan reproduksi dan keluarga berencana (dalam tanya jawab). Jakarta: Rajawali Pers
- Bernike F, A. (2018) “Pengaruh Variasi Penggunaan Tepung Sagu Dan Tepung Daun Bangun-Bangun Terhadap Mutu Organoleptik Dimsum,” 2(1), hal. 1–49.
- Broin (2010) *Growing And Processing Moringa Leaves*. France: Imprimerie Horizon.
- Cancer, N. (2018) “Variasi Dimsum (点心 Dianxin) Sebagai Makanan Khas China,” *Universitas Darma Persada*.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan (2005) “DKBM Indonesia.”
- 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), hal. 104.
- Dewi, E.N., Purnamayati, L. dan Kurniasih, R.A. (2019) “The Quality Changes of

- Milkfish (*Chanos chanos Forsk.*) as Influenced by Different Heat Processing Methods,” *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), hal. 41.
- Fellows, P. (2000) “Food Processing Technology, Principles and Practice,” Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Gunawan, S. (2010) *Mau Anak Laki-laki atau Perempuan Bisa diatur*. Jakarta: Argomedia Pustaka.
- Hastuti, S., Suryawati, S. dan Maflahah, I. (2016) “Pengujian Sensoris Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor,” *Agrointek*, 9(1), hal. 71.
- Hidayati, H. (2017) “Analisis Kadar Protein Dan Daya Terima Biskuit Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dengan Penambahan Tepung Ikan Bandeng (*Chanos chanos*),” *Skripsi*, hal. 1–105.
- Ilna, A.D. dan Ismawati, R. (2015) “Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) dan waktu inkubasi terhadap sifat organoleptik yoghurt,” *Jurnal Tata Boga*.
- Inayah, F.N. (2017) “Uji Kadar Serat dan Daya Terima Kue Pukis dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*),” *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 4, hal. 1.
- Janah (2013) “Suplemen Herbal Kaya Nutrisi Berbasis Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Olahan dalam Rangka Peningkatan Kualitas Hidup Penderita HIV/AIDS di kelompok Dukungan Sebaya (KDS) Cita Cilacap,” *Stikes Al Irsyad Al Islamiyyah Cilacap*.
- Kemenkes RI (2018) “Buletin Stunting,” *Kementerian Kesehatan RI*, 301(5), hal. 1163–1178.
- Kemenkes RI (2018) “Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018,” *Kemntrian Kesehatan RI*, 53(9), hal. 1689–1699.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2016) *Profil Kesehatan Indonesia 2016, Profil Kesehatan Provinsi Bali*.
- Kemntrian Kesehatan RI (2017) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*.
- Kennedy Hutabarat, F., Made Yusa, N. dan AAI Sri Wiadnyani, D. (2017) “Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota L.*) Terhadap Karakteristik Ledok,” *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 4(2), hal. 113–119.
- Krisnadi, A.D. (2015) *Kelor Super Nutrisi*. Blora: Pusat Informasi Dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia Lembaga Swadaya Masyarakat – Media Peduli Lingkungan (LSM-MEPELING).
- Kurniawati, I. dan Fitriyya, M. (2018) “Characteristics of Moringa Leaf Flour with Sunlight Drying Method,” *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1, hal. 238–243.
- Kusriningrum, R. (1990) *Dasar Perencanaan Percobaan Dan Rancangan Acak*

Lengkap. Surabaya: Fakultas kedokteran Hewan Universitas Airlangga.

- L, M.E.U.U.A. dan Ezeugwu, J.O. (2013) “Effectiveness of dry Moringa oleifera leaf powder in treatment of anaemia,” *International Journal of Medicine and Medical Sciences*, 5(5), hal. 226–228.
- Lestari, M.G. (2011) “Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Dim Sum Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) yang Difortifikasi Dengan Alga Hijau Biru (*Spirulina*),” *Molecules*, 2(1), hal. 1–14.
- Mahirawati, V.K. (2014) “Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kekurangan Energi Kronis (Kek) Pada Ibu Hamil Di Kecamatan Kamoning Dan Tambelangan, Kabupaten Sampang, Jawa Timur,” *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 17(2), hal. 193–202.
- Moehyi S. (1999) *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara.
- Muliarini, P. (2017) *Pola Makan dan Gaya Hidup Sehat Selama Kehamilan*. Edisi 1. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Muliawati, S. (2013) “Faktor Penyebab Ibu Hamil Kurang Energi Kronis Di Puskesmas Sambi Kecamatan Sambi Kabupaten Boyolali Tahun 2012,” *jurnal Iifokes Apikes Citra Medika Semarang*, 3(3), hal. 40–50.
- Mutiara, E., Adikahriani dan Siti, W. (2012) “Pengembangan formula biskuit daun katuk untuk meningkatkan produksi ASI,” Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan.
- Nahak, Y.B., Riwu, A.R. dan Armadianto, H. (2021) “Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Fisik Bakso Daging Puyuh Afkir,” *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 3(4), hal. 1741–1746.
- Nelson, J.S., Grande, T.C. dan Wilson, M.V.H. (2006) *Fishes of the World*. 5th ed. John Wiley & Sons.
- Novriani Tarigan, O.S.N. (2021) “Daya Terima Dimsum Ikan Bulan-Bulan (*Megalops Cyprinoides*) Dengan Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*),” *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, hal. 9–17.
- Nurhayati, A., Astuti, D. dan Rahardiyono (2014) “Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Kadar Gizi dan zat Aditif pada Beberapa Jenis Kerupuk di Wilayah Gunung Kidul,” *UPBJJ-UT Yogyakarta*, hal. 1–37.
- Paramata, Y. dan Sandalayuk, M. (2019) “Kurang Energi Kronis pada Wanita Usia Subur di Wilayah Kecamatan Limboto Kabupaten Gorontalo,” *Gorontalo Journal of Public Health*, 2(1), hal. 120.
- Pratiwi, S.K. (2018) “Hubungan Pendapatan Keluarga Dan Tingkat Pendidikan Ibu Dengankejadian Kekurangan Energi Kronis (KEK) Pada Ibu Hamil Di Wilayah Kerja Puskesmas Puuwatu Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara Tahun 2018,”.

- Pratiwi, S.L. dan Cahyono, H. (2020) Pengaruh Penggunaan Pasta Labu Kuning (Cucurbita Moschata) untuk Substitusi Tepung Terigu dengan Penambahan Tepung Angkak Dalam Pembuatan Mie Kering”.
- Puli, T. *dkk.* (2014) “Hubungan Sosial Ekonomi Dengan Kekurangan Energi Kronik (Kek),” *Repository Universitas Hassanuddin*, hal. 1–7.
- Rahmayuni, Hamzah, F. dan Nofiyana, F. (2013) “Penambahan Madu Dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah,” *Sagu*, 12(1), hal. 25–33.
- Ratna, L. (2016) “Definisi Protein,” *Unimus*, hal. 9–40.
- Rosyidah, A.Z. dan Ismawati, R. (2016) “Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk Dari Daun Kelor (Moringa Oleivera)”.
- Sabila, R.P.N. (2022) “Konsep Cara Produksi yang Baik (CPPB) pada Proses Pembuatan Dimsum Ayam di Usaha Kecil Menengah (UKM) Dimsum M Jaya, Pamulang, Tangerang Selatan, Banten,” *Universitas Sebelas Maret*, 3(30), hal. 5–65.
- Sarumaha, O. (2018) “Pengaruh Pemberian Siomay Ikan Gabus Terhadap Status Gizi (Imt Dan Lila) Pada Wanita Usia Subur yang Kekurangan Energi Kronik Di Kelurahan Paluh Kemiri,” *Politeknik Kesehatan Medan*, 13(1), hal. 1689–1699.
- Sauveur, A. de Saint (2016) “Growing And Processing Moringa Leaves,” *Growing and processing moringa leaves*, hal. 1–70.
- Sirajuddin, S. (2011) *Penuntun Praktikum Penilaian Status Gizi Secara Biokimia dan Antropometri*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Siregar, O.M. *dkk.* (2021) “Empowerment Of Women Households Group Of Poor Families To Increase Income Through Training To Make Dimsum In Padang Bulan Village, Medan,” *Abdimas Talenta: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), hal. 28–31.
- Sundari, D. dan Komari (2010) “Formulasi Selai Pisang Raja Bulu Dengan Tempe dan Daya Simpannya (Formulation The Jam Mixture Of ‘Raja Bulu’ Banana With Tempe And Durability),” *Puslitbang Gizi dan Makanan*.
- Supariasa, I.D.N. *dkk.* (2002) *Penilaian Status Gizi*. Ed.1. Diedit oleh M. Ester. Jakarta : EGC, 2002.
- Suparyanto dan Rosad (2015) “Dimsum,” *Suparyanto dan Rosad (2015*, 5(3), hal. 248–253.
- Syofianti, H. (2008) “Pengaruh risiko kurang energi kronis pada Ibu hamil terhadap berat bayi lahir rendah,” online res, hal. 96–101.
- Tri Ardianto, E., Subaktilah, Y. dan Elisanti, A.D. (2020) “Formulasi Biskuit Buah Naga dan Daun Kelor untuk Men. Anemia,” *Jurnal Kesehatan*, 8(1), hal. 10–15.

- Umisah, I.N. dan Puspitasari, D.I. (2017) “Perbedaan Pengetahuan Gizi Prakonsepsi dan Tingkat Konsumsi Energi Protein pada Wanita Usia Subur (WUS) Usia 15-19 Tahun Kurang Energi Kronis (KEK) dan Tidak KEK di SMA Negeri 1 Pasawahan,” *Jurnal Kesehatan*, 10(2), hal. 23.
- Wibowo, A., Hamzah, F. dan Setiaries, V.J. (2014) “Pemanfaatan wortel (*Daucus carota* L.) dalam meningkatkan mutu nugget tempe,” *Agricultural Science and Technology Journal*, 13(2), hal. 27–34.
- Zakaris *dkk.* (2012) “Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Menu Makanan Sehari-Hari Dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang Pada Anak Ba,” *Media Gizi Pangan*, XIII(1), hal. 41–47.