

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulsalam, M., & Daniel, A. (2016). Diagnosis, Pengobatan dan Pencegahan Anemia Defisiensi Besi. *Sari Pediatri*, 4(2), 74. <https://doi.org/10.14238/sp4.2.2002.74-7>
- Adawiyah, D. R., Muhandri, T., Subarna, S., & Sugiyono¹, S. (2019). pengaruh fortifikasi zat besi. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(2), 54–62. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.54>
- AKG. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 28 Tahun 2019. *In Menteri Kesehatan Republik Indonesia*.
- Alifah, S. P. (2021). Kue Sus Isi Vla Garut Coklat Dengan Substitusi Tepung Umbi Garut Untuk Meningkatkan Potensi Pangan Lokal. *Nuevos Sistemas de Comunicación e Información*, 2013–2015.
- Almatsier, S. (2011). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Aminah, S. (2015a). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta*, 5(30), 35–44.
- Aminah, S. (2015b). Syarifah Aminah et. al. : Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). 5(30), 35–44.
- Antarini, A. A. N., Agustini, N. P., & Mataram, I. K. A. (2022). *The Effect of Using Various Tea Types on the Characteristics of Wong Tea Balinese Traditional Beverage. International Research Journal of Engineering, IT & Scientific Research*, 8(2), 1–13. <https://doi.org/10.21744/irjeis.v8n2.2060>
- Arbi, A. S. (2009). Praktikum Evaluasi Sensori. In *Praktikum Evaluasi Sensori* (2nd ed.). Penerbit Universitas Terbuka.
- Ardiansyah, A., & Ardiansyah, A. (2021). Laporan Tugas Akhir Universitas Bhakti Kencana Fakultas Farmasi Program Strata I Farmasi Bandung. 09.
- Asty, W., & Mayaroh, Y. (2016). Analisis Kualitas Kue Sus Dengan Penambahan Ikan Patin. *Jurnal Penelitian Dan Kajian Ilmiah : Menara Ilmu, Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat*, 10(1), 60–65.
- Azizah, A. A. (2015). Tingkat Kerapuhan dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis*, 53(9), 1689–1699.
- Badrus, S. (2011). Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphopallus Campanulatus*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Mi Kering.
- Benjamin, W. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia.
- Cahdian, R., Elida, & Gusnita, W. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Talas

- Terhadapp Kualitas Kulit Kue Sus. *Jurnal Pendidikan Dan Keluarga*, 9(2), 83–91.
- Cahyani, W., & Rosiana, N. M. (2020). Kajian Pembuatan Snack Bar Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Dan Tepung Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat. *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 1–9. <https://doi.org/10.25047/j-kes.v8i1.98>
- Cahyaningati, O., & Sulistiyati, T. D. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk*) Terhadap Kadar B-Karoten dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(3), 345–351.
- Cengceng, Ansarullah, & Baco, A. rahman. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Kualitas Sensorik , Kandungan Zat Besi (Fe) Dan Aktivitas Antioksidan Roti Tawar. *J. Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 5(4), 2993–3005.
- Darmawan, E. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Bakpao Yang Diperkaya Sifat Fungsional Serat Dan Antioksidan Berbasis Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 2(1), 50–53. <https://doi.org/10.37631/agrotech.v2i1.9>
- 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. <https://doi.org/10.35842/ilgi.v1i2.22>
- Dewi, F. K., Suliasih, N., & Garnida, Y. (2010). Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Berbagai Suhu Pemanngangan. Universitas Pasundan Bandung, 1–21.
- Efendi, Z., Surawan, Fitri Elektrika Dewi, & Winarno. (2015). Efek Blanching dan Metode Pengeringan Terhadap Sifat Fisikokimis Tepung Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas L.*). 5(2), 109–117.
- Elidar, Y. (2017). Budidaya Tanaman Sirsak Dan Manfaatnya Untuk Kesehatan. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 1(1), 62–71. <https://doi.org/10.24903/jam.v1i1.238>
- Fauziandar, E. N. (2019). Efektifitas ekstrak daun kelor terhadap peningkatan kadar hemoglobin pada remaja putri. *Jurnal Kesehatan Karya Husada*, 7(2), 24–29.
- Febriana indah. (2017). Kadar Hemoglobin Pada Mahasiswa Yang Mengkonsumsi Mie Instan. *Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika Jombang*.
- Flood, J. (2012). Uji Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Pada Telur Bebek Dengan Perendaman Bekatul Padi. 1(Kolisch 1996), 49–56.
- Haeria, Tahar, N., & Munadiah. (2018). Penentuan Kadar Flavonoid Dan Kapasitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Batang Kelor (*Moringa oleifera L*) Dengan Metode DPPH, CUPRAC Dan FRAP. *Jf Fik Uinam*, 6(2), 88–97.
- Handayani, I., & Priyanti, E. (2021). Analisis Penerimaan dan Kandungan Gizi Wingko dengan Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*).

- TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga, 9(2), 79–84.
<https://doi.org/10.15294/teknobuga.v9i2.31448>
- Hasim, H., Arifin, Y. Y., Andrianto, D., & Faridah, D. N. (2019). Ekstrak Etanol Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) sebagai Antioksidan dan Antiinflamasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(3), 86.
<https://doi.org/10.17728/jatp.4201>
- Indriasari, Y., Basrin, F., & Salam, M. (2019). Analisis Penerimaan Konsumen Moringa Biscuit (Biskuit Kelor) Diperkaya Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Agroland: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 26(3), 221–229.
<https://core.ac.uk/download/pdf/296928689.pdf>
- Irawan, Z. (2020). Kandungan Zat Gizi Daun Kelor Berdasarkan Metode Pengeringan. *Volume 6*, 69–77.
- Irianti, A. P. (2018). Analisis Komparatif Konsumsi Beras dan Terigu di Indonesia.
- Krisnadi, D. A. (2015). Kelor Super Nutrisi. *Kelor Super Nutrisi*, 10, 1–164.
- Kurniasih, N., Kusmiyati, M., Nurhasanah, Puspita Sari, R., & Wafdan, R. (2015). Potensi Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn), Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Ten) Steenis), Dan Daun Benalu Mangga (*Dendrophthoe pentandra*) Sebagai Antioksidan Pencegah Kanker. *Jurnal Istek*, 9(1), 162–184.
- Kurniawan, A. B., Al-Baarri, A. N., & Kusrahayu. (2012). Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air, dan Rendemen Bakso Ayam dengan Penambahan Karaginan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2), 23–27.
- Kusharto, C. M. (2006). Serat makanan dan peranannya bagi kesehatan (. 1(November), 45–54.
- Kusharto, C. M. (2007). Serat Makanan Dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2), 45. <https://doi.org/10.25182/jgp.2006.1.2.45-54>
- Laras. (2018). Efektivitas Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) DALAM Pengendalian Ulat Krop(*Crociodolomia pavonana* F.) Pada Tanaman Kubis (*Brassica oleracea* L. var. capitata).
- Lestari, D. D., Affandi, A. R., Retnowati, E. I., Muflihati, I., Studi, P., & Pangan, T. (2021). Formulasi Pembuatan Tablet Effervescent Menggunakan. 15(2), 69–83.
- Lumy, J. nathalia. (2017). Pengolahan produk. universitas Sumatera Utara.
- Maeyer. (1993). Pencegahan dan Pengawasan Anemia Defisiensi Besi.
- Mariyam, N. (2019). Pembuatan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Dengan Proses Foam Mat Drying Processing.
- Marom, A. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Sri Biji Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Kualitas Choux Pastry Kering.
- Maryam, S., Baits, M., & Nadia, A. (2016). Pengukuran Aktivitas Antioksidan

- Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) Menggunakan Metode Frap (Ferric Reducing Antioxidant Power). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2), 115–118. <https://doi.org/10.33096/jffi.v2i2.181>
- Maulida, D., & Zulkarnaen, N. (2010). Ekstraksi Antioksidan (Likopen) dari Buah Tomat dengan Menggunakan Solven Campuran, N – Heksana, Aseton, dan Etanol. *Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik*, 1–8.
- Meiyana, K. T., Dewi, D. P., & Kadaryati, S. (2018). Kajian sifat fisik dan serat pangan pada geblek substitusi daun kelor. *Ilmu Gizi Indonesia*, 01(02), 127–133.
- Meliawati, putu eka. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor Terhadap Karakteristik Mutu *Moringa Puff*.
- Millah, R. ika izzatul. (n.d.). Pembuatan Cookies (Kue Kering) Dengan Kajian Penambahan Apel Manalagi (*Mallus Sylvestris* Mill) Subgrade Dan Margarin. universitas Brawijaya.
- Mustamin, G. oscar. (2016). Hubungan Asupan Serat dan Air Terhadap Pola Defeksi Pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara.
- Muzhaffar, M. D. (2021). cangkang telur sebagai adsorben zat warna larutan methyl orange. 122017028.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Nuraeni Intan. (2017). Intan Nuraeni, 2017 Inovasi Produk Choux Pastry Kering Substitusi Tepung Sukun Berbasis Daya Terima. 1–8.
- Pade, S. W. (2022). Analisis Tingkat Penerimaan Nori Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Dengan Nutrifikasi Daun Kelor. *Journal of Agritech Science*, 6(1), 11–16.
- Pramesti, R. D. (2019). Analisis Kadar Protein, Vitamin C, Dan Daya Terima Puding Daun Binahong (*Anredera cordifolia*). Thesis, Institusi Teknologi Sains Dan Kesehatan (ITS) PKU.
- Pratiwi eka. (2016). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Anemia Pada Siswi Mts Ciwandan Cilegon-Banten Tahun 2015.
- Pratiwi, K. yuni. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Biskuit. Skripsi.
- Rahayuningtiyas, F. (2012). Hubungan antara..., Fiky Rahayuningtiyas, FKM UI, 2012.
- Rahmah, F. A., Nurminabari, I. S., & Gozali, T. (2016). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Merah Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Water Kefir. 2008, 1–10.

- Rischa. (2017). Suplemen Tepung Daun Kelor Pada Pembuatan Brownies.
- Riska. (2018). Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke Dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi Dan Kesukaan Biskuit.
- Rohmatin, I. (2015). Penambahan gula dan pH substrat pada nata de Ipomoea skin dengan substrat kulit ubi ungu (Ipomoea batatas). 36–43.
- Rosita, S. L. (2015). Eksperimen Pembuatan Cake Bahan Dasar Tepung Umbi Garut (*Marantha Arrundinacea L.*) Substitusi Tepung Terigu.
- Salman, Y., Novita, S., & Burhanudin, A. (2016). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu, Tepung Tempe Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oliefera*) Terhadap Mutu (Protein Dan Zat Besi) Dan Daya Terima Mie Basah. *Jurkessia*, 6(3), 63–65. <https://doi.org/10.15900/j.cnki.zylf1995.2018.02.001>
- Samosir, A. P., Runtuwene, M. R. J., & Citraningtyas, G. (2012). Uji Aktivitas Antioksidan Dan Total Flavonoid Pada Ekstrak Etanol Pinang Yaki (*Areca vestiaria*). *Jurnal MIPA Univ Sam Ratulangi*, 1(2), 1–6.
- Sari, D. F. (2016). Perbedaan Penggunaan Margarin Terhadap Kualitas Inderawi, Kesukaan Dan Kandungan Gizi Biskuit Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas var Ayamurasaki*). 1–79.
- Sari Puspita. (2020). Edukasi Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri Menggunakan Media Cups Games Di Kecamatan Kajuara Kabupaten Bone. 19.
- Setyawati, E., Nurasmu, N., & Irnawati, I. (2021). Studi Analisis Zat Gizi Biskuit Fungsional Substitusi Tepung Kelor dan Tepung Ikan Gabus. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(1), 94–104. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i1.516>
- Setyawati, V. A. V., & Faizah, Z. (2012). Hubungan Antara Asupan Protein, Besi dan Seng dengan Status Gizi pada Anak Balita Gizi Buruk di Wilayah Kerja Dinas Kesehatan Kota S1. Setyawati VAV, Faizah Z. Hubungan Antara Asupan Protein, Besi dan Seng dengan Status Gizi pada Anak Balita Gizi Buruk di. *Jurnal Visikes*, 11(1), 47–58.
- Sidabutar, L. meiliana. (2021). Analisa Kandungan Gizi dan Daya Terima Crackers Dengan Pemanfaatan Tepung Daun Kelor dan Tepung Ikan Lele.
- Silvia, D., Katharina, K., Hartono, S. A., Anastasia, V., & Susanto, Y. (2016). Pengumpulan Data Base Sumber Antioksidan Alami. *Surya Octagon Interdisciplinary Journal of Technology*, 1(2), 181–198.
- Sinaga, H., Purba, R. A., & Nurminah, M. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dalam Pembuatan Kue Onde-Onde Ketawa Menggunakan Tepung Mocaf. *Journal of Food and Life Sciences*, 3(1), 29–37.
- SNI. (2009). Tepung terigu sebagai bahan makanan.
- Steffi, L. (2017). Analisis Pangan Kadar Serat. *StuDocu*.

- Suhaling, S. (2012). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Metode DPPH. Skripsi, 1–68.
- Sulistiyani, E. F. (2018). Pengaruh Pemberian Kombinasi Jus Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava* L) Dan Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Terhadap Kadar Hb Pada Remaja Putri Anemia. 28–29.
- Supriyanto, S., Noor Azizaah, E., & Indarto, C. (2022). Profil Tekstur Snack Bar Tepung Jagung yang Diperkaya Antioksidan dari Tepung Kelor (*Moringa oleifera* L.). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(2), 100–108. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i2.7511>
- Tjong, A., Assa, Y. A., & Purwanto, D. S. (2021). Kandungan Antioksidan Pada Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Potensi Sebagai Penurun Kadar Kolesterol Darah. 9(2), 248–254.
- Tri, J. (2017). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Alpukat Terhadap Sifat Fisik Cookies.
- U.S. Wheat Associates. (1983). Pedoman Pembuatan Kue dan Roti. Djamban.
- Ulfah, D. maria. (2015). Pengaruh penggunaan jenis gula terhadap kualitas kue kembang goyang tepung kacang hijau.
- Wicaksono, A. N. (2017). Eksperimen Pembuatan Puff Pastry Dengan Menggunakan Substitusi Tepung Biji Durian.
- Wijayanti, N. S., & Lukitasari, M. (2016). Analisis pengawetan makanan dan uji organoleptik ikan asin yang beredar di pasar besar madiun. *Jurnal Florea Volume*, 3(1), 59–64.
- Winata, A. (2019). Pengaruh Subsitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia* sp.) dan Penamahan Baking Powder dalam Pembuatan Cookies. Skripsi., Universitas Brawijaya.
- Wulandari, D. ellia. (2019). Uji Kandungan Gizi dan Kesukaan Terhadap Nastar Berbahan Dasar Tepung Bengkuang.
- Wulansari, P. dessy wulansari. (2016). Pengaruh Penggunaan Tepung Jagung (*Zea Terigu* Terhadap Kualitas Choux Pastry.
- Yanti, R., Ruaida, & Faridah, A. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah terhdap Kualitas Kue Sus. Universitas Negeri Padang.
- Yanti, S., & Prisla, E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Donat. *Food and Agro-Industry*, 1(1), 1–9.
- Yulianto, & Novitasari, P. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta. 7(1), 1–10.
- Zakaria, Thamrin, A., Lestari, R. sri, & Hartono, R. (2013). Formulasi Pembuatan Makanan Tambahan Untuk Balita Gizi Kurang. *XV(1)*, 1–6.