

## DAFTAR PUSTAKA

- Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2013. *Tabel Angka Kecukupan Gizi Bagi Orang Indonesia*. <http://gizi.depkes.go.id>.
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2019. *Angka Kecukupan Gizi Yang Di Anjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Aini, N. 2009. *Lebih Jauh Tentang Sifat Fungsional Telur*. <http://kulinologi.biz/index.php>. diakses pada tanggal 12 Maret 2019.
- Almatsier, S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. 2011. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, Sedarwati N, L., Budiyanto, S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan*. Bogor : Institusi Pertanian Bogor.
- Atom S. 2012. *Membuat Pizza dan mengenal asal-usulnya* <http://atom-studios.blogspot.com/2012/03/ternyata-dulu-pizza-adalah-makanan.html> diakses pada tanggal 2 April 2019.
- Aan,R. 2013. *Buku Resep Pizza Favorit Ide Masak! Sehat, Lezat & Praktis*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Syarat Mutu Tepung terigu SNI 3751-2009*. Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional.
- Becker, K. 2003. *Moringa oleifera: An Underutilised with Amazing Versatility. Department of Aquaculture Systems and Animal Nutritions*. University of Hohenheim, Germany.
- Broin. 2010. *Growing and processing moringa leaves*. France: Imprimerie Horizon.
- Boga, T., & Rahmi, S. 2015. *Pembuatan Pizza Komposit Tepung Suweg Dan Sitrat Berbeda Skripsi*.
- Briawan, Dodik. 2013. *Anemia : Masalah Gizi pada Remaja Wanita*. Jakarta: EGC.
- Depkes RI. 2010. *Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar 2010*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Republik Indonesia.

- Depkes, RI. 1998. *Pedoman Penanggulangan Anemia Gizi untuk Remaja Putri dan WUS*. Jakarta : Depkes RI.
- Departemen Kesehatan RI. 2014. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 5*. Jakarta: Depkes RI.
- Depkes RI. 2003. *Program Penanggulangan Anemia Gizi Pada Wanita Usia Subur (WUS)*. Ditjen Gizi. Jakarta.
- Dewi AL. 2011. *Formulasi cookies berbasis pati garut (Maranta arundinaceae Linn.) dengan penambahan tepung torbangun (Coleus amboinicus Lour) sebagai sumber zat gizi mikro [skripsi]*. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI*. Jakarta.
- Doerr B, C, L. 2005. *Moringa Leaf Powder*. USA: ECHO Technical Note.
- Fahey, J, W. 2005. *Moringa oleifera : A Review Of The Medical Evidence For Its Nutritional, Therapeutic and Prophylactic Properties*. Part I. Trees For Live Journal.
- Gunatmaningsih, D. 2007. *Faktor-faktor yang Berhubungan Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri di SMA Negeri 1 Kecamatan Jatibarang Kabupaten Brebes Tahun 2007*. Skripsi, 3.
- Gibney, M. 2008. *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: EGC.
- Hariana A. 2008. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 2*. Depok: Penebar Swadaya.
- Hendrasty, H, K. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Haryadi, N. K. 2011. *Kelor Herbal Multikhasiat*. Penerbit Delta Media: Solo.
- Ilna, A. D. 2015. *Pengaruh Penambahan Ekstrak daun kelor (Moringa oleifera) dan Waktu Inkubasi terhadap Sifat Organoleptik Yogurt*. Jurnal Boga Volume 4 No.3 : 151-159.
- Janah, V, N. 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*. PKM-M. Cilacap: Stikes Al Irsyad Al Islamiyyah Cilacap.
- Jonni M. S. 2008. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Yogyakarta: Kanisius.

- Kaya AOW. 2008. *Pemanfaatan tepung tulang ikan patin (Pangasius sp.) sebagai sumber kalsium dan fosfor dalam pembuatan biskuit*. Bogor : Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Krisnadi, A. D. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Blora: Pusat Informasi Dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia. <http://kelorina.com/ebook.pdf>.
- Kurniasih. 2014. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor*. Yogyakarta; Pustaka Baru Press.
- Kustiani, Ai. 2013. *Pengembangan Crackers Sumber Protein dan Mineral dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) dan Tepung Badan-Kepala Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus)*. Skripsi. Bogor : IPB.
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Buku 2 Riskesdas Dalam Angka Indonesia Tahun 2013*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kemenkes RI.
- Kurniasih. 2013. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor Untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Khomsan, A. 2003. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta : PT. Rajagrafindo Persada.
- Lila, M.A. 2004. *Plant pigments and human health*. In: *Davis, Plant Pigments and Their Manipulation*. CRC Press. London. p. 248–274.
- Limantara, L. 2004. *Menambang klorofil, Si Emas Hijau*. Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Matematika dalam Industri, FSM UKSW.
- Limantara, L. dan Rahayu, P. 2008. *Sains dan teknologi pigmen alami*. Prosiding Seminar Nasional Pigmen 2007 MB UKSW, Salatiga. ISBN: 979-1098-16-4.
- Lilly, T.E. 2009. *Buku Aneka PIZZA Yummy & Tasty*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka
- Lestari, I. P., & Lipoeto, N. I. 2017. *Artikel Penelitian Hubungan Konsumsi Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Murid SMP Negeri 27 Padang*. *Jurnal Kesesehatan Andalas*, 6(3), 507–511.
- Leni, C., Prodi, W. P., Fik, K., Yuli, U., Prodi, F. P., & Mandiri, K. G. (n.d.). *Pentingnya Suplemen Tablet Besi Bagi*. 107–121.
- Malichati, A. R., & Adi, A. C. 2018. *Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia Instant* *Chicken Broth with Chicken Liver Powder as an Alternative Seasoning to Prevent Anemia*. 74–82. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2.i1.2018.74-82>.
- Muchtadi, T.R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. IPB-Press. Bogor.

- Mudjajanto dan Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Nazir, Moh. 2005. *Metode Penelitian*. Bogor : Ghalia Indonesia.
- Nestel, P and Davidson L. 2002. *Anemia. Iron Deficiency and Iron Deficiency Anemia*, INACG. USA.
- Pertiwi, D., Kusudaryati, D., & Prananingrum, R. 2018. *The 8 th University Research Colloquium 2018 Universitas Muhammadiyah Purwokerto Hubungan Usia , Asupan Vitamin C Dan Besi Dengan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri Anemia The Correlation Between Age , Vitamin C And Iron Intake*. The 8 th University Research Colloquium 2018 Universitas Muhammadiyah Purwokerto. 250–255.
- Putri, R., Sma, D. I., & Karanganom, N. 2019. *Hubungan pengetahuan tentang anemia dengan kepatuhan mengkonsumsi tablet tambah darah remaja putri di sma negeri 1 karanganom*. 9(17), 4–13.
- Proverawati, Asfiah S., 2009. *Buku Ajar Gizi untuk Kebidanan*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Proverawati, A. 2011. *Buku Anemia dan Anemia Kehamilan*. Yogyakarta.
- Pungky,P. 2012. *Buku Homemade PIZZA Pastry & Bakery*. Jakarta Selatan : PT Agromedia Pustaka
- Peraturan Menteri Kesehatan RI. 2013. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Menteri Kesehatan RI. Jakarta.
- Rochmadianto, T.N. 2014. *Efektivitas Pemberian Tablet Tambah Darah Terhadap Kadar HB Siswi SLTPN 1 Donorojo Kecamatan Donorojo Kabupaten Pacitan*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rahayu, W.P. 1998. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian.
- Rohyani IS, Aryanti E, Suripto. 2015. *Potensi Nilai Gizi Tumbuhan Pangan Lokal Pulau Lombok Sebagai Basis Penguatan Ketahanan Pangan Nasional*. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon. 1 (7) : 1698-1701. ISSN: 2407-8050.
- Rudianto, Syam, A, Alharini,S., 2013. *Studi Pembuatan Dan Analisis Zat Gizi Pada Produk Biskuit Moringa Oleifera Dengan Subtitusi Tepung Daun Kelor*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makasar.
- 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.
- Saputri, G.R. 2019. *Penetapan Kadar Protein Pada Daun Kelor Muda Dan Daun Kelor Tua (Moringaoleifera L.) Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl*. *Jurnal Analis Farmasi* Volume 4, No.2 Oktober 2019, Hal108 – 116.
- Sari, H. P., Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., & Ramadhan, G. R. 2018. *Biskuit moca-f-garut tinggi zat besi meningkatkan Kadar Fe darah dan kadar hemoglobin pada tikus Sprague Dawley*. *Jurnal Gizi Indonesia*, 7(1), 49. <https://doi.org/10.14710/jgi.7.1.49-53>.
- Sari, A. 2017. *Hubungan Asupan Fe dengan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri Anemia di SMK 2 Muhammadiyah Sukoharjo dan SMA N 1 Nguter*. *University Research Colloquium UMM*, 6, 385–388.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. Simbolon, J. M. 2007. *Cegah Malnutrisi Dengan Kelor*. Yogyakarta : Kanisius.
- Sugianto AK. 2016. *Kandungan Gizi Daun Kelor (Mongoria oleifera L) berdasarkan Posisi Daun dan Suhu Peneduhan*. [eSkripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. 30 hal. Diakses melalui <https://www.repository.ipb.ac.id>.
- Sundari, D. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Jakarta Pusat: Media Litbangkes. Vol. 25 No. (4) Hal: 235-242.
- Sutrisno, L. 2011. *Efek Pemberian Ekstrak Methanol Daun Kelor (Moringa oleifera) Meningkatkan Apoptosis Pada Sel Epitel Kolon Tikus (Rattus Norvegicus) Wistar Yang Diinduksi 7,12 Dimetilbenz (α) (DMBA)* [Skripsi]. Malang: Universitas Brawijaya.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Angkasa. Bandung.
- Suhardjito, Y.B. 2006. *Pastry and Perhotelan*. Yogyakarta : CV. Andi Offset.
- Soekarto, S. T. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- Tanico D. 2011. *Evaluasi fisikokimia dan organoleptik tepung daun kelor (Moringa Oleifera, Lamk) dengan perlakuan awal berbeda*. Skripsi. Malang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang.
- Tilong AD. 2012. *Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes*. Jogjakarta: DIVA Press.
- Tim Dep.Kes RI, 1991. *Daftar Komposisi Bahan Makanan Tepung Terigu*.

- Utami, P. 2013. *The Miracle of Herbs*. Jakarta : PT. Agro Media Pustaka.
- USDA (United States Department of Agriculture). 2013. *Natural Resources Conservation Service* : PLANTS Profile Moringa oleifera Lam. Horseradishtree. <http://plants.usda.gov>.
- U.S Wheat Associates. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan. Jakarta.
- Williams dan Margareth, 2001. *Food Experimental Perspective*, Fourth Edition. Prentice Hall, New Jersey.
- Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*, Jakarta : Gramedia Pustaka Umum.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*, Jakarta : Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
- Worthington, 2000. *Nutrition Throughout The Life Cycle*. The MacGraw-Hill International Edition : USA.
- Wiknjosastro, H., 2006. *Ilmu Kebidanan*. Jakarta : EGC.
- Zakaria, Nursalim and Tamrin, A. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor terhadap Daya Terima dan Kadar Protein Mie Basah*, Media Gizi Pangan, XXI(1), pp. 73–78.
- Zakaria., T, A., Sirajuddin dan Hartono, R. 2012. *Penambahan Tepung Daun Kelor pada Menu Makanan Sehari-Hari dalam Upaya Penanggulangan*.
- Zakiatul, A. R., 2016. *Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk dari Daun Kelor (Moringa oleifera)*. E-Journal Boga (5):17-22.