

Daftar Pustaka

- [BSN]BadanStandarisasiNasional. (1992). *Syarat Mutu Tahu (SNI) 01-3142-1992*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- [BSN]BadanStandarisasiNasional. (2009). *Syarat Mutu Tepung terigu (SNI)3751-2009*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- [BSN]BadanStandarisasiNasional. (2011). *Syarat Mutu Tepung tapioka (SNI) 3451-2011*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- [BSN]BadanStandarisasiNasional. (2014). *Syarat Mutu Bakso Daging (SNI)3818-2014*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Afiyah, Z. (2019). Tahu Petis Ikan Khas Banyuwangi. *Jurusan Pendidikan Geografi Fakultas Ilmu Sosial*, 1-2.
- Aliya. (2006). *Mengenal teknik penjernihan air*. Semarang: CV Aneka Ilm.
- Almatsier, S. (2011). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Amanda, M. F. (2020). Pengaruh Aplikasi Biourine Sapi Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Jagung Manis (*Zea mays saccharata L.*). *Jurnal Produksi Tanaman*, 41-48.
- Andriyani. (2008). *Pengaruh Jumlah Bubur Labu Kuning Dan Konsentrasi Kitosan Terhadap Mutu Mie Basah*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Antarini, A. A. (2022). The effect of using various tea types on the characteristics of wong tea balinese tradisional beverage. . *International Research Journal of Engineering*, 8(2), 1-13. <https://doi.org/10.21744/irjeis.v8n2.2060>.
- Brandanda, H. d. (2013). Pengaruh Konsentrasi Larutan Kitosan Jeruk Nipis dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Tahu Segar. *J.Sains USU Medan*, 1 : 1-7.
- Britany, M. N. (2020). Pembuatan Teh Herbal Dari Daun Kelor Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Selama Pandemi Covid-19 Di Kecamatan Limo. *Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ* (hal. 1-6). Jakarta: Website: <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>.
- Depkes. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

- Dewi AL. (2010). *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.
- Fang, Y. Z., yang, S. and Wu, G. (2002). Free radicals, antioxidants and Nutrition. *Nutrition*, 18 (10), 872-879.
- Fatimah, S. (2009). Studi Kadar Klorofil dan zat besi (Fe) pada beberapa jenis bayam terhadap jumlah eritrosit tikus putih (*rattus norvegicus*) anemia. *UIN Malang*, -.
- Hardinsyah. (2017). *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta: ETZ.
- Hariyatmi. (2004). Kemampuan Vitamin E Sebagai Antioksidan Terhadap Radikal Bebas Pada Usia Lanjut. *MIPA*, 54.
- Herminalina, S. P. (2016). Gambaran konsumsi sayur dan buah penduduk Indonesia dalam konteks gizi seimbang: analisis lanjut survei konsumsi makanan individu (SKM) 2014. *Indonesia Bulletin of Health Research*, 205-218.
- Ilna, A. D. (2015). Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) dan waktu inkubasi terhadap sifat organoleptik yoghurt. *Jurnal Tata Boga*, 4(3).
- Isnani, W. d. (2017). Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera Lamk.*). *Info Teknis EBONI*, 63-75.
- Kemkes. (2013). Prevalensi Anemia di Indonesia. Jakarta: Kemkes RI.
- Kemkes. (2014). Prevalensi Anemia di Indonesia. Jakarta: Kemkes RI.
- Krisnadi, A. D. (2015). *Kelor Super Nutrisi*. Blora: Pusat Informasi Dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia. .
- Kurniasih. (2014). *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor*. Yogyakarta: Pustaka Baru .
- Kustiani, A. 2. (2013). Pengembangan Crackers Sumber Protein dan Mineral dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Badan Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Bogor : IPB: Skripsi.
- Laenggeng, F. D. (2020). Kandungan Kalsium (Ca) dan Zat Besi (Fe). *Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan*, 153-158.

- Lila, M. (2004). Plant pigments and human health In: Davis, Plant Pigments and Their Manipulation. *CRC Press. London.*, 248–274.
- Limantara, L. dan Rahayu, P. (2008). Sains dan teknologi pigmen alami. *Prosiding Seminar Nasional Pigmen 2007 MB UKSW, Salatiga*, ISBN: 979-1098-16-4.
- Marta, N. W. (2019). Karakteristik Bakpao Berdasarkan Penambahan Ekstrak Cair Daun Kelor (*Moringa oleifera*). . *Diss. Poltekkes Denpasar*.
- Mayrowani, H. (2016). Pengembangan Agroforestry untuk Mendukung Ketahanan Pangan dan Pemberdayaan Petani Sekitar Hutan. *Paper presented at the Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 1-3.
- Permatasari, P. d. (2015). Analisis Pengaruh Modal, Bahan Baku, Bahan Bakar, dan Tenaga Kerja Terhadap Produksi Pada Usaha Tahu di Kota Semarang Tahun 2015. *Fakultas Ekonomi dan Bisnis*, 3-4.
- Poedjiadi, A. d. (2009). *Dasar-Dasar Biokimia*. Bandung: UI Press.
- Poernomo, A. A. (1990). Rekayasa alat pengering ikan berbahan bakar sekam. Hlm. 288. Seminar Nasional Teknologi Pengeringan Komoditas Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian. Jakarta, 21-22 November: Seminar Nasional Teknologi Pengeringan Komoditas Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian .
- Prasetya, D. (2020, Juni 1). *Doyan Resep*. Dipetik Juni 08, 2021, dari Resep Tahu Walik Goreng Isi Ayam Enak Krispi: <https://doyanresep.com/resep-tahu-walik/>
- Putri, N. H. (2019, Agustus 27). <https://www.sehatq.com/artikel/>. Dipetik Juni 07, 2021, dari <https://www.sehatq.com>: <https://www.sehatq.com/artikel/intip-berbagai-manfaat-daun-kelor-untuk-kesehatan-berikut-ini>
- Riskesdas. (2013). *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar Indonesia Tahun 2013*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen RI.
- Riskesdas. (2018). *Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar Indonesia Tahun 2018*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen RI.
- Rizki, F. I. (2017). Hubungan Suplementasi Tablet Fe dengan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Trimester III di Puskesmas Air Dingin Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 502-506.

- Rohyani IS, Aryanti E, Suropto. (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.
- Rukmana, R. (1994). *Bertanam Kangkung*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saputri, G. (2019). Penetapan Kadar Protein Pada Daun Kelor Muda Dan Daun Kelor Tua (*Moringaoleifera L.*) Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi Volume 4*, Hal108 – 116.
- Sari P., J. T. (2019). Pengetahuan Remaja Putri Mengenai Anemia Defisiensi Besi dan Pencegahannya di Kecamatan Jatinagor. *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 265-267.
- Serawati, I. D. (2019). Strategi Pemasaran Produk Kuliner Tahu Walik. *Journal of Industrial*, 14-21.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. Sensory analysis for the food and agro industry*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Setyowati, d. W. (2020). Peningkatan Nilai Tambah Wortel Melalui Pembuatan Mie Wortel di Desa Gondosuli Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 233-237.
- Siska Montolal, d. (2013). Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Zootek ("Zootek"Journal)*, 1-13.
- Subagio. (2016). Strategi Pencapaian Swasembada Kedelai dengan Pengembangan Sumber Protein Nabati Alternatif. *Jurnal Pangan*. *Jurnal Pangan*, 19(2), 127-134.
- Subekti, S. (2011). Pengolahan Limbah Cair Tahu Menjadi Biogas Sebagai Bahan Bakar Alternatif. *Jurusan Teknik Lingkungan Fakultas Teknik UNPAND*, 61.
- Sudarmadji, .. H. (1984). *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Bandung: Penerbit Angkasa.
- 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.

- Syarifah Aminah, T. R. (2015). Kandungan nutrisi dan sifat fungsional tanaman kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*, 35-44.
- Ulfa, S. d. (2016). Pengaruh Penambahan Jumlah Dan Perlakuan Awal Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik Bakso. *e-jpurnal Boga* , 83.
- USDA, (. S. (2020, Oktober 29). *PLANTS Profile Moringa oleifera Lam.Horseradish tree*. Dipetik maret 9, 2021, dari Natural Resources Conservation : <https://plants.usda.gov>
- UU No 7 Tahun 2016. (2016). *Perlindungan dan Pemberdayaan Nelayan, Pembudi Daya Ikan dan Petambak Garam*. Jakarta: Undang-undang Republik Indonesia.
- WHO. (2015). *The Global Prevalence of Anemia in 2011*. Geneva: World Health Organisation 2015.
- Wibowo, S. (2005). *Pembuatan Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widarta, I. W. (2017). Teknologi Susu, Daging dan Telur. *Ilmu dan Teknologi Pangan*.
- Wijaya, N. A. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen Dalam. *Jurnal Agrijati*, 69-72.
- Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulan, W. S. (2018). Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*, Lamk) Terhadap Kadar Proksimat , Sifat Fisik, Dan Sifat Organoleptik Bakso Ayam. *Jurusan Tata Boga, Fakultas Teknik UM*.
- Wulansari, N. (2009). Konsumsi Serta Preferensi Buah dan Sayur Pada Remaja SMA dengan Status Sosial Ekonomi Yang Berbeda di Bogor. *Institut Pertanian Bogor*.
- Yashika, dkk. (2018). Pengaruh perbandingan umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap karakteristik keripik simulasi. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, Vol. 5(1), 01 -10.

Zakiatul, A. R. (2016). Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Journal Boga* , (5):17-22.