

DAFTAR PUSTAKA

1. Kadir, S. Faktor Penyebab Anemia Defisiensi Besi Pada Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Bongo Nol Kabupaten Boalemo. *Jambura Journal of Health Sciences and Research*, 2019;(2), 54-63.
2. Safitri, S. Pendidikan Kesehatan tentang Anemia kepada Ibu Hamil. *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)*, 2020;2(2), 94-99.
3. WHO. Prevalence of Anemia In Pregnant Women [Internet]. WHO international website. 2021.
4. Badan Pusat Statistik. Prevalensi Anemia Pada Ibu Hamil [Internet]. 2018.
5. Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Barat. Laporan Kinerja Tahunan Dinas Kesehatan Prov. Sumbar Tahun 2017. Sumatera Barat. 2017.
6. Dinas Kesehatan Kota Padang. Laporan Tahunan Tahun 2022. Padang. 2022.
7. Rusmiati. Pengaruh pemberian suplemen zat besi dengan dan tanpa vitamin C terhadap kenaikan kadar hemoglobin ibu hamil. *Jurnal Ilmiah Bidan*. 2020;(2)30-35.
8. Ovin. Hubungan Tingkat Konsumsi Protein, Zat Besi, Vitamin C, dan Vitamin A Terhadap Kejadian Anemia pada Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Mejayan. *Jurnal Universitas Pahlawan*. 2023; (4), 2-3.
9. Nugroho, R. F., & Wardani, E. M. *Habit of Consumption of Tea, Coffee and Fe Tablets With The Incidence of Anemia In Pregnant Women in Sidoarjo*. *Pancasakti Journal Of Public Health Science And Research*. 2022;2(1), 51-56.
10. Diva, N. Asuhan keperawatan pada ny “s” dengan anemia hemolitik autoimun di rumah sakit wira husada yogyakarta (doctoral dissertation, stikes wira husada). 2020.

11. Wisnuaji Jayawardhana, Aji Kresnapati Nyoman Bagus. Anemia Megaloblastik: Sebuah Tinjauan Pustaka. *Journal of Pharmacy Bioscience and Clinical Community*. 2022;1(1): 25-35
12. Winkjosastro H. Ilmu Kebidanan. Jakarta: Pt. Egc; 2002.
13. WHO. Haemoglobin concentrations for the diagnosis of anaemia and assessment of severity. Vitamin and mineral nutrition information system. Geneva: World Health Organization; 2012.
14. Astutik RY, Ertiana D. Anemia Dalam Kehamilan. Jember: Cv. Pustaka Abadi; 2017.
15. Dewi, H. P., & Mardiana, M. Faktor Risiko Yang Mempengaruhi Kejadian Anemia pada Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Nusawungu II Cilacap. *Journal of Nutrition College*. 2021;10(4), 285-296.
16. Amini, A., Pamungkas, C. E., & Harahap, A. P. (2018). Usia Ibu dan Paritas sebagai Faktor Risiko yang Mempengaruhi Kejadian Anemia pada Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Ampenan. *Jurnal Kebidanan Universitas Mataram*. 2018;3(2), 108–113.
17. Hidayanti L, Rahfiludin MZ. Dampak Anemi Defisiensi Besi Pada Kehamilan : A Literature Review. *Gaster*. 2020;18(1):50.
18. Mirwanti A, Sari, Yanti, Sari K, Juliandari KA, et al. Pencegahan Dan Penanganan Anemia Pada Ibu Hamil. *Call Pap Semin Nas Kebidanan*. 2021;164–70.
19. Gelora. Program Pemberian Makanan Tambahan: Studi Kasus Pada Ibu Hamil dengan Kurang Energi Kronis di Puskesmas Cebongan Salatiga. *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*. 2019; (1), 111-115.

20. Arisman. Gizi Dalam Daur Kehidupan. 2nd Ed. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran Egc; 2010.
21. [WHO] World Health Organization. Haemoglobin Concentrations For The Diagnosis Of Anaemia And Assessment Of Severity. Geneva, Switz World Heal Organ [Internet]. 2011;1–6.
22. Pratiwi, T., Affandi, D. R., & Manuhara, G. J. Aplikasi tepung gambili (*dioscorea esculenta*) sebagai substitusi tepung terigu pada filler nugget ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2016;9(1), 35.
23. Sudargo, T., Kusmayanti, N. A., & Hidayati, N. L. Defisiensi Yodium, Zat Besi, dan Kecerdasan. UGM PRESS. 2018.
24. Sulaiman, M. H., Flora, R., Zulkarnain, M., Yuliana, I., & Tanjung, R. Defisiensi Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil. *Journal of Telenursing (JOTING)*. 2022;4(1), 11-19.
25. Susiloningtyas, I. Pemberian zat besi (Fe) dalam Kehamilan. *Majalah Ilmiah Sultan Agung*. 2023;50(128), 73-99.
26. Chinti abadi D. Hubungan Asupan Zat Besi Dan Vitamin C Dengan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil di Klinik Usodo Colomadu Karanganyar. 2020;1(2):274–276.
27. Rieny, E. G., Nugraheni, S. A., & Kartini, A. (2021). Peran Kalsium dan Vitamin C dalam Absorpsi Zat Besi dan Kaitannya dengan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil: Sebuah Tinjauan Sistematis. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*. 2021;20(6), 423-432.
28. Putri, E. M. M., Burhan, R. P., Zetra, Y., Mujahid, M. N., Gunawan, T., & Nugraheni, Z. V. (2022). Peningkatan Potensi Ekonomi Masyarakat Desa Pliwetan, Kecamatan Palang, Kabupaten Tuban Melalui Pembuatan dan

- Pemasaran Olahan Nugget Ikan Serta Pemanfaatan Limbah Olahan Ikan Sebagai Alternatif Pupuk Organik Cair. *Sewagati*. 2022;6(1), 1-9.
29. Alristina, A. D., Ethasari, R. K. Ilmu Gizi Dasar Buku Pembelajaran. Penerbit CV. Sarnu Untung. 2021.
 30. Ridwan, A., & Arwie, D. Pemeriksaan Protein Urine pada Ibu Hamil di Desa Balang Pesoang Kecamatan Bulukumpa Kabupaten Bulukumba. *Jurnal Abdimas Panrita*. 2021 2(1), 6-9.
 31. Al Rahmad, A.. Pengaruh Asupan Protein dan Zat Besi (Fe) terhadap Kadar Hemoglobin pada Wanita Bekerja. *Jurnal Kesehatan*. 2017;8 (3), 321-325.
 32. Barasi Mary E. *At a Glance Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit Erlangga; 2009.
 33. Almtsier Sunita. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2001.
 34. Aminin, F., Wulandari, A., & Lestari, R. P. Pengaruh kekurangan energi kronis (KEK) dengan kejadian anemia pada ibu hamil. *Jurnal kesehatan*. 2014;5(2).
 35. Prastiwi WD, Santoso SI, Marzuki MS. Preferensi Dan Persepsi Konsumsi Produk Nugget Sebagai Alternatif Konsumsi Daging Ayam Pada Masyarakat Di Kecamatan Secang Kabupaten Magelang. *Agromedia*. 2017; 35(1):65–72.
 36. Al Mardiyah B, Astuti N. Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam) Dan Tulang Ayam Terhadap Sifat Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam. *J Tata Boga*. 2019; 8(2).
 37. Kurniasih E. Olahan Pangan Berbasis Ikan Di Kampung Nelayan Pusong Baru Lhokseumawe. *J Sains Dan Teknol Reaksi*. 2016; 12(2):1-8.
 38. Pratiwi T, Affandi DR, Manuhara GJ. Aplikasi Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Filler Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *J Teknol Has Pertan*. 2016; 9(1).

39. BSN. SNI 7758:2013 Nugget Ikan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional; 2013
40. Lensun RA, Manurung G, Sumbogo TA. Pengolahan Ikan Tongkol. Jakarta: Amerta Publishing; 2014.
41. KKP. Statistik Perikanan Tangkap Laut. Jakarta: Kementerian Kelautan Dan Perikanan; 2020.
42. Manggabarani S, Tiro N, Laboko AI, Umar M. Karakteristik Kandungan Albumin Pada Jenis Ikan Di Pasar Kota Makassar. *J Dunia Gizi*. 2018; 1(1):30-35.
43. Hamidah NH. Karakteristik Daging Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Dan Hidrolisatnya Sebagai Antioksidan. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2019.
44. Diana FM. Omega 3 Dan Kecerdasan Anak. *J Kesehatan Masy*. 2013; 7(2):82-88.
45. Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. Peningkatan nilai gizi produk pangan dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroteknologi*. 2021;15(01), 79-93.
46. Fitriyaningsih, A. Morfologi, Taksonomi dan Filosofi Tumbuhan. Penerbit P4I. 2022
47. Krisnadi, A.D. Kelor Super Nutrisi. Morindo Moringa Indonesia, Blora. 2015
48. Aminah, S., Ramdhan, T., & Yanis, M. Kandungan nutrisi dan sifat fungsional tanaman kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*. 2015; 35- 44.
49. Kou, X., Li, B., Olayanju, J.B., Drake, J.M., & Chen, N. Nutraceutical or Pharmacological Potential of *Moringa oleifera* Lam. *Nutrients*. 2018;(10)1-12.
50. Zaki Irwan. 2020. Kandungan Zat Gizi Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) berdasarkan metode pengeringan. *Jurnal Kesehatan Manarang*. 2020; 69 – 77

51. Mazidah, Y. F., Kusumaningrum, I., & Safitri, D. E. Penggunaan tepung daun kelor pada pembuatan crackers sumber kalsium. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*. 2018;3(2), 67-79.
52. Ayustaningwarno F. *Teknologi Pangan Teori Dan Praktis*. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2014.
53. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Ipb Press. 2010.
54. Fisis MPM. *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang; 2013
55. Fatriyanti D, Sofiana MSJ, Helena S. Analisis Kandungan Proksimat Dan Mineral Zink Dari Makroalga *Eucheuma Cottonii* di Perairan Lemukutan. *Oceanologia*. 2022;1(1):28–32.
56. Diana, F. M., Rimbawan, R., Damayanthi, E., Dewi, M., Juniantito, V., & Lipoeto, N. I. *Effect of Biscuits Enriched with Bilih Fish (Mystacoleucus padangensis) on Growth of Experimental Rats*. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 2020;15(1), 11-18.
57. BSN. Cara uji kimia -Bagian 1: Penentuan kadar abu pada produk perikanan. 2006.
58. BSN. SNI 2886:2015 Makanan Ringan Ekstrudat. Standar Nasional Indonesia. 2015.
59. BSN. Cara uji kimia- Bagian 4: Penentuan kadar lemak dan protein pada produk perikanan.2016;16. Available from: <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/10154>
60. Wahyudi D, Aurino D. *Metode Statistik Untuk Ilmu Dan Teknologi Pangan*. Jakarta: Universitas Bakrie; 2018.

61. Winnarko, H., & Mulyani, Y. Uji Coba Produk Nugget Berbahan Dasar Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L). JSHP: Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan. 2020;4(1), 13-20.
62. Pramono, M., Ningtyias, F., Rohmawati, N., & Aryatika, K. Pengaruh penambahan tepung daun kelor [*moringa oleifera*] terhadap kadar protein, kalsium, dan daya terima nugget ikan lemuru [*Sardinella lemuru*]. Penelitian Gizi dan Makanan (*The Journal of Nutrition and Food Research*). 2021;44(1), 1-10.
63. Horwitz DW, editor. Official Methods of Analysis of AOAC International. 18th ed. AOAC International. Maryland, USA: AOAC International; 2005.
64. Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D., & Dahoklory, M. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap karakteristik organoleptik dan kimia biskuit mocaf (modified cassava flour). AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian. 2017;6(2), 52-58.
65. Vidayana, Lutvi Riska, Fitri Komala Sari, and Amilia Yuni Damayanti. “*The Effect of Addition Moringa Leave on Sensory Acceptability, Proximate Value and Iron Level in Catfish Nugget.*” Sagu. 2020;19(1):27–39.
66. Nisa Anggraini. Pengembangan produk nugget formulasi ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dan daun bayam (*Amaranthus tricolor*) sebagai makanan selingan bagi remaja putri anemia gizi besi. [Skripsi]. Universitas Andalas. 2022.
67. Budiarti I, Swastawati F, Rianingsih L. Pengaruh Perbedaan Lama Perendaman Dalam Asap Cair Terhadap Perubahan Komposisi Asam Lemak Dan Kolesterol Belut (*Monopterus Albus*) Asap. J Pengolah Dan Bioteknologi Perikanan. 2016;5(1):125–35.

68. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan; 2018
69. Chandra, F., Junita, D. D., & Fatmawati. Tingkat pendidikan dan pengetahuan ibu hamil dengan status anemia. *Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan Indonesia*. 2019; 9(04), 653-659.
70. Mardiah, A. Faktor Risiko Yang Berhubungan Dengan Kejadian Anemia Ibu Hamil Di Wilayah Kerja Puskesmas Mandiangin Kotabukittinggi. *Jurnal Kebidanan Universitas Universitas Fort De Kock, Bukittinggi (Internet)*. 2020;5(1), 281.
71. Abdullah, S., Wianti, N. I., Tadjuddah, M., & Buana, T. Peningkatan Ketahanan Pangan Masyarakat Nelayan Melalui Olahan Ikan Tongkol di Desa Saponda Laut Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe Sulawesi Tenggara. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Membangun Negeri*. 2022;6(1), 127-140.
72. Hidayat, A. F., Baskara, Z. W., Werdiningsih, W., & Sulastris, Y. Analisa kelayakan finansial usaha agroindustri abon ikan di Tanjung Karang, Kota Mataram (Financial feasibility analysis of agroindustry fish abon in Tanjung Karang Mataram City). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. 2018; 6(1), 69-75.
73. Asmarawati, C. I. Pembinaan Masyarakat Tentang Komersialisasi Dan Sterilisasi Industri Pada Pengolahan Abon Ikan Tongkol. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2021, 31-35.
74. Andayani, S. N., Sitepu, G. S. B., Budiarta, I. N., & Damayanti, M. L. Karakterisasi Kimia dan Sensori Cookies Non-Gluten dengan Substitusi Tepung Tulang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Sebagai Alternatif Makanan Ringan Penderita Celiac. *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*. 2022;11(2), 257-266.

75. Dewi, D. P. Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*. 2018;1(2), 104-112.
76. Wadu, Junaedin, et al. "Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Makanan Di Kelurahan Kambaniru." *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. (2021): 87-90.
77. Winarno F. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2008.
78. Junaidi, J., Anwar, S. M., & Sari, H. Pengolahan Daun Kelor Menjadi Stick Daun Kelor Sebagai Upaya Menambah Nilai Jual Dalam Pandemi Covid-19. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. 2022; 427-430.
79. Mulyana, D., Listiana, E., Lestary, D., & Bintari, V. I. Teh Daun Kelor Sebagai Inovasi Dan Peningkatan Nutrisi Pangan Khas Indonesia. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*. 2022;7(1), 95-100.
80. Legi, N., Walalangi, R., Montol, A. B., Ranti, I. N., Tomastola, Y., & Ares, Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger*) Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Pada Anak Sekolah Dasar Di SDN 2 Bolaang Kabupaten Bolaang Mongondow. 2023 (Vol. 1, pp. 149-158).
81. Widyawatinigrum, E., Nur, S., Ida N.C. Kadar Protein dan Organoleptik Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat 2018*. (2018).
82. Kurniasih. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor Untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. 2015
83. Winarno F. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2008.

84. Sari, Y. K., & Adi, A. C. Daya terima, kadar protein dan zat besi cookies substitusi tepung daun kelor dan tepung kecambah kedelai. *Media Gizi Indonesia*, 2017;12(1), 27-33.
85. Rosyidah, A.Z. Studi tentang tingkat kesukaan responden terhadap penganekaragaman lauk pauk dari daun kelor (*Moringa oleivera*). *E-journal Boga*, 2016;5(1), 17-22
86. Krisnandani, N. L., Ina, P. T., & Ekawati, I. G. Aplikasi tahu dan daun kelor pada nugget. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 2016;3(5), 125-134.
87. Putri, W. D. R., & Fibrianto, K. (2018). *Rempah untuk pangan dan kesehatan*. Universitas Brawijaya Press.
88. Yanestria, S. M., Rahayu, A., Uru, B. C. R., & Chandra, A. Y. R. Ekstrak daun salam (*Eugenia polyantha*) sebagai pengawet alami pada ikan bandeng (*Chanos chanos*). *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 2020;11(2), 127-134.
89. Simanullang, I. R., Susanti, L., & Hidayat, L. Pengaruh Konsentrasi Jantung Pisang Kepok Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Naturalis: Jurnal Penelitian Pengelolaan Sumber Daya Alam dan Lingkungan*, 2021;10(1), 225-236.
90. Winarno F. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2008.
91. Soekarto ST. *Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty; 2012.
92. Dianti, R., & Simanjuntak, B. Y. Formulasi nugget ikan gaguk (*arius thalassinus*) dengan penambahan tepung daun kelor (*moringa oleifera*). *National Nutrition Journal/Media Gizi Indonesia*, 2023;18(2).

93. Suhaemi, Z., Husmaini, H., Yerizel, E., & Yessirita, N. Pemanfaatan daun kelor (*Moringa oleifera*) dalam fortifikasi pembuatan nugget. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 2021;9(1), 49-54.
94. Perdani, C., Mawarni, R. R., Mahmudah, L., & Gunawan, S. Prinsip-prinsip bahan tambahan pangan yang memenuhi syarat halal: alternatif penyedap rasa untuk industri makanan halal. *Halal Research Journal*, 2022;2(2), 96-111.
95. Zahirah et al. *Moringa Genus: A Review of Phytochemistry and Pharmacology*. Sec. Ethnopharmacology. 2018;(9) <https://doi.org/10.3389/fphar.2018.00108>
96. Apriliani A, Sukarsa, Hidayah HA. Kajian Etnobotani Tumbuhan Sebagai Bahan Tambahan Pangan Secara Tradisional Oleh Masyarakat Di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Scr Biol*. 2014;1(1):76–84.
97. Jonkers, N., van Dommelen, J. A. W., & Geers, M. G. D. Intrinsic mechanical properties of food in relation to texture parameters. *Mechanics of Time-Dependent Materials*, 2021;1-24.
98. Amalia, A., & Andriani, A. Analisis protein dan kualitas organoleptik nugget ikan lemuru *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 2021;2(2), 116-121.
99. Ratnasari, D. Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 2021;2(02), 7-14.
100. Asrawaty, A. Perbandingan berbagai bahan pengikat dan jenis ikan terhadap mutu fish nugget. *Jurnal Galung Tropika*, 2018;7(1), 33-45.
101. Putra, D. A. P., Agustini, T. W., & Wijayanti, I. Pengaruh penambahan karagenan sebagai stabilizer terhadap karakteristik otak-otak ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 2015;4(2), 1-10.

102. Nuryahyani, Rika, et al. "Karakteristik Bakso Ikan Etong (*Abalistes stellaris*) Instan dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). 2022.
103. Wahyuni, Rekna, and Matheus Nugroho. "Pengaruh penambahan konsentrat protein daun kelor terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik beras mocaf." *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian* 8.2 (2014): 166-182.
104. Permatasari¹, Nabila, et al. "Pengembangan biskuit mpasi tinggi besi dan seng dari tepung kacang tunggak (*Vigna unguiculata* L.) dan hati ayam." *Jurnal Pangan dan Gizi p-ISSN* 2086. 2020;6429.
105. Sulistyoningih, M., Rakhmawati, R., dan Setyaningrum, A. Kandungan Karbohidrat dan Kadar Abu pada Berbagai Olahan Lele Mutiara (*Clarias gariepinus* B). *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 2019; 5(1).
106. Kementerian Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan No 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Nomor 28 Tahun 2019 Jakarta: Kementrian Kesehatan; 2019.
107. Elango, Rajavel, and Ronald O. Ball. "Protein and amino acid requirements during pregnancy." *Advances in nutrition* 7.4 (2016): 839S-844S.
108. Sinaga, Eliani, Zulhaidah Lubis, and Albiner Siagian. "Hubungan Asupan Protein Dan Zat Besi Dengan Status Anemia Pada Ibu Hamil Di Desa Naga Timbul Kecamatan Tanjung Morawakabupaten Deli Serdang Tahun 2014." *Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi* 1.1 (2015): 1-6.
109. Iskandar, Alvionikita Bella, Farida Wahyu Ningtyias, and Ninna Rohmawati. "Analisis Kadar Protein, Kalsium Dan Daya Terima Es Krim Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) [The Analysis Of Protein And Calcium Levels As Well As The Acceptability Of Ice Cream By Adding

- The Flour Of Moringa Oleifera Leaves]." *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)* (2019): 65-72.
110. Yuniarsih, Eko, Dede Robiatul Adawiyah, and Elvira Syamsir. "Karakter tepung komposit talas beneng dan daun kelor pada kukis." *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*. 2019;46-53.
111. Malibun, Fais Bintang, Husain Syam, and Andi Sukainah. "Pembuatan rice crackers dengan penambahan beras merah (*Oryza nivara*) dan serbuk daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai pangan fungsional." *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2019.
112. Fitri, Ardhista Shabrina, and Yolla Arinda Nur Fitriana. "Analisis senyawa kimia pada karbohidrat." *Sainteks*. 2020;45-52.
113. Dewi, Devillya Puspita. "Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera L.*) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe." *Ilmu Gizi Indonesia*. 2018;104-112.
114. Rahmi, Yosfi, et al. "Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*)." *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 2019;10-21.
115. Yanti, Sahri. "Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap karakteristik organoleptik produk donat." *Food and Agro-Industry Journal*. 2020;1-9.
116. Zaman ATN, Agustia FC, Aini N. Pengembangan Biskuit Untuk Ibu Hamil Anemia Menggunakan Mocaf-Garut yang Disuplementasi Daun Kelor dan Hati Ayam. *J Gizi dan Pangan Soedirman*. 2019;3(1):25.

117. Angelina, Clarita, Yuliana Reni Swasti, and Franciscus Sinung Pranata. "Peningkatan nilai gizi produk pangan dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*)." *Jurnal Agroteknologi*. (2021): 79-93.
118. Joint, F. A. O. "Human vitamin and mineral requirements." (2002).
119. Hurrell, Richard, and Ines Egli. "Iron bioavailability and dietary reference values." *The American journal of clinical nutrition* 91.5 (2010): 1461S-1467S.
120. Kay, R. M. "Dietary fiber." *Journal of lipid research* 23.2 (1982): 221-242.
121. Khoja, Kholoud K., et al. "In vitro bioaccessibility and bioavailability of iron from fenugreek, baobab and moringa." *Food Chemistry* 335 (2021): 127671.
122. Piskin E, Cianciosi D, Gulec S, Tomas M, Capanoglu E. Iron Absorption: Factors, Limitations, and Improvement Methods. *ACS Omega*. 2022 Jun 10;7(24):20441-20456.

