

DAFTAR PUSTAKA

1. Putri PR. Hubungan Antara Status Gizi dan Pola Makan dengan Kejadian Anemia. 008:563–70.
2. Permatasari T, Briawan D, Madanijah S. HUBUNGAN ASUPAN ZAT BESI DENGAN STATUS ANEMIA REMAJA PUTRI DI KOTA BOGOR. 2020;4.
3. Anemia in women and children. World Health Organization 2021;
4. Statistik Kesehatan 2022 i. 2022;
5. Lestari IP, Lipoeto NI. Artikel Penelitian Hubungan Konsumsi Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Murid SMP Negeri 27 Padang. 2017;6(3):507–11.
6. Aulya, Yenny, Siauta, Jenny A, Nizmadilla, Yasmin. Analisis Anemia pada Remaja Putri. Jurnal Penelitian Perawat Profesional 2022;4(Anemia Pada Remaja Putri):1377–86.
7. Masthalina H. Pola Konsumsi (Faktor Inhibitor Dan Enhancer Fe) Terhadap Status Anemia Remaja Putri. Jurnal Kesehatan Masyarakat 2015;11(1):80.
8. Wijiindyah A, Anwar S, Susetyorini SH. Pemanfaatan tepung daun kelor (Moringa oleifera Lamk) dengan pretreatment asam dan tepung ikan lele terhadap pemulihan anemia secara in vivo. 2012;(14).
9. Rieny EG, Nugraheni SA, Kartini A. Peran Kalsium dan Vitamin C dalam Absorpsi Zat Besi dan Kaitannya dengan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil : Sebuah Tinjauan Sistematis. 2021;423–32.
10. Kementerian Kesehatan. ANGKA KECUKUPAN GIZI YANG DIANJURKAN UNTUK MASYARAKAT INDONESIA DENGAN. 2019.
11. Minarfah A, Kartika R, Puspasari A. Hubungan Asupan Zat Besi Dan Pola Menstruasi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Di Puskesmas Pakuan Baru Kota Jambi Tahun 2020. Medical Dedication (medic): Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat FKIK UNJA 2021;4(1):170–8.
12. Masrizal. Anemia Defisiensi Besi. AVERROUS: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Malikussaleh 2018;4(2):1.
13. Mustofiah A, Sutrisno, Hapsari WD. Pengaruh Pola Makan Terhadap Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Di Mts N Penawangan. Journal The Shine Cahaya Dunia S-1 Keperawatan 2013;2(1):1–8.
14. Lestari IP, Lipoeto NI, Almurdi. Hubungan Konsumsi Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Murid SMP Negeri 27 Padang. Jurnal Kesehatan Andalas 2017;6(3):507–11.

15. Azrimaidaliza, Resmiati, Famelia W, Purnakarya I, Firdaus, Yasirly K. Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. 2020.
16. Irmawati, Rosdianah. Sari Kurma Dapat Meningkatkan Hemoglobin Ibu Hamil. 1st ed. Gowa: 2020.
17. Piskin E, Cianciosi D, Gulec S, Tomas M, Capanoglu E. Iron Absorption: Factors, Limitations, and Improvement Methods. ACS Omega 2022;7(24):20441–56.
18. Sari P, Azizah DI, Gumilang L, Judistiani RTD, Mandiri A. Asupan Zat Besi, Asam Folat, dan Vitamin C pada Remaja Putri di Daerah Jatinangor. Jurnal Kesehatan Vokasional 2019;4(4):169–75.
19. Fahey J. Moringa oleifera: A Review of the Medical Evidence for Its Nutritional, Therapeutic, and Prophylactic Properties. Part 1. Genetically Engineered Mice Handbook 2005;1(5):157–64.
20. Pereira S, Conto D, Maria S. Ragam Manfaat Tanaman Kelor (Moringa oleifera Lamk.) Bagi Masyarakat. Teknologi Informasi ESIT Vol 2017;11(2):11–20.
21. Zongo U, Zoungrana SL, Savadogo A, Traore A. Nutritional and Clinical Rehabilitation of Severely Malnourished Children with Moringa oleifera Lam. Leaf Powder in Ouagadougou (Burkina Faso). Food Nutr Sci 2013;4(9):991–7.
22. U. ME, L. UA, O. EJ. Effectiveness of dry Moringa oleifera leaf powder in treatment of anaemia. International Journal of Medicine and Medical Sciences 2013;5(5):226–8.
23. S S, Subramanian M, B S. Efficacy of Moringa Oleifera in Treating Iron Deficiency Anemia in Women of Reproductive Age Group. International Journal of Phytotherapy Research [Internet] 2013;3(4):15–20. Available from: www.earthjournals.org
24. Diantoro A, Rohman M, Budiarti R, Palupi HT. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor. Jurnal Teknologi Pangan 2015;6(2):59–66.
25. Yulianti H, Hadju V, Alasiry E. Pengaruh Ekstrak Daun Kelor Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri di SMU Muhammadiyah Kupang. Jurnal JST Kesehatan 2016;6(3):399–404.
26. Asih WR, Kuswanto KR, Widanti YA. Penambahan Puree Daun Kelor (Moringa oleifera) dan Puree Pisang Ambon untuk Formula MPASI (Makanan Pendamping ASI). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 2018;5(1):10–7.
27. Arienda DSR, Setyawati I, Kusniyati U, Hardaniyati. Identifikasi Kandungan Zat Besi Dan Vitamin C Pada Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Penanganan Anemia Pada Ibu Hamil. Professional Health Journal 2023;5(1):131–8.
28. Mazidah YFL, Kusumaningrum I, Safitri DE. Penggunaan Tepung Daun Kelor pada Pembuatan Crackers Sumber Kalsium. ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan) 2018;3(2):67–79.

29. Dhakar RC, Pooniya BK, Gupta M, Maurya SD, Bairwa NK, Sanwarmal. Moringa: The herbal gold to combat malnutrition. *Chronicles of Young Scientists* 2011;2(3):119–25.
30. Krisnadi AD. Kelor Super Nutrisi. Blora: 2015.
31. Dewi FK, Suliasih N, Garnida Y. Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Berbagai Suhu Pemanggangan. *Universitas Pasundan Bandung* 2015;1–21.
32. Wijiindyah A, Anwar S, Susetyorini SH. Pemanfaatan tepung daun kelor (*Moringa oleifera* Lamk) dengan pretreatment asam dan tepung ikan lele terhadap pemulihan anemia secara in vivo. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 2012;9(2):73–9.
33. Ponomban S, Walalangi R. Efektivitas Suplementasi Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Yang Menderita Anemia. *Jurnal GIZIDO* 2013;5(1):36–44.
34. Hamidiyah A, Hikmah R. Penanggulangan Anemia Melalui Kader Kokoa *Moringa Oleifera* (Komo). *Journal of Community Engagement in Health* 2018;1(2):1–5.
35. Pratiwi WR, Nuranna. Efek Pemberian Teh Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Tea) Dan Tablet Tambah Darah Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Anemia di Kabupaten Sidrap. *Jurnal Antara Kebidanan* 2019;2(4):101–11.
36. Rohmah NA, Pudjirahaju A, Sulistiastutik, Bakri B. Formulasi Tepung Belut (*Monopterus Albus*), Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Sebagai Susu Sereal Instan Untuk Mencegah Anemia Pada Ibu Hamil. *Jurnal Ilmiah-Vidya* 2013;27(2):30–42.
37. Suptijah P, Suseno SH, Anwar C. Analisis Kekuatan Gel (Gel Strength) Produk Permen Jelly dari Gelatin Kulit Ikan Cucut dengan Penambahan Karaginan dan Rumpun Laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan* 2013;16(2):183–91.
38. Pujiharto RDA. Kualitas Permen Jelly dengan Variasi Konsentrasi Slurry Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.). *Universitas Atma Jaya* 2017;18(1):165–75.
39. Badan Standarisasi Nasional. SNI 3457-2-2008 Kembang gula - Bagian 2 : Lunak. 2008.
40. Ayustaningwarno F. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. 1st ed. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2014.
41. BSN. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. BSN (Badan Standarisasi Nasional) 2006;2–14.
42. Darna AR, Megawati, Timbuleng EMLM, Azzahroh N, Khasanah PU, Arofah GE, et al. PERI DALOR (Permen Jeli Daun Kelor): Inovasi Permen Kaya Antioksidan Sebagai Solusi Kesehatan. *Jurnal SEMAR* 2019;8(1):35–9.

43. Zainuddin NM, Hajriani S. Proses Pembuatan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Tambahan Makanan Fungsional Berdasarkan Suhu dan Lama Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Agritechno* 2021;14(02):116–21.
44. Angelina C, Swasti YR, Pranata FS. Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*): Review Jurnal Agroteknologi. *Jurnal Agroteknologi* 2021;15(01):79–93.
45. Budiarti IDS, Swastawati F, Rianingsih L. Pengaruh Perbedaan Lama Perendaman dalam Asap Cair terhadap Perubahan Komposisi Asam Lemak dan Kolesterol Belut (*Monopterus albus*) Asap. *Jurnal Pengetahuan & Bioteknologi Hasil Perikanan* 2016;5(1):1–10.
46. Rahmawati PS, Adi AC. Daya Terima Dan Zat Gizi Permen Jeli Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Media Gizi Indonesia* 2017;11(1):86–93.
47. Dewi DP. Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) pada Cookies terhadap Sifat Fisik Organoleptik, Kadar Proksimat, dan Kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia* 2018;1(2):104–12.
48. Putri RH, Chandradewi A, Sofiyatin R, Darawati M. Sifat Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Berbasis Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Kesehatan Prima* 2018;12(1):30–40.
49. Majid FR, Hidayat N, Waluyo W. Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam.) pada Pembuatan Flakes Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Kalsium. *Jurnal Nutrisia* 2017;19(1):31–5.
50. Khasanah V, Astuti P. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Kualitas Inderawi Dan Kandungan Protein Mie Basah Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Kompetensi Teknik* 2019;11(2):15–21.
51. Ladamay NA, Yuwono SS. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2014;2(1):67–78.
52. Zakaria, Nursalim, Tamrin A. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor terhadap Daya Terima dan Kadar Protein Mie Basah. *Media Gizi Pangan* 2016;21(1):73–8.
53. Wijayanti SS, Ismawati R. Pengaruh Jumlah Susu Skim dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Sifat Organoleptik dan Kecepatan Meleleh Es Krim. *e-journal Boga* 2016;5(3):101–9.
54. Hasbullah UHA, Umiyati R. Perbandingan Warna Tepung Suweg Fase Dorman dan Vegetatif Secara Instrumental dan Sensoris. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 2017;1(1):64–9.
55. Utomo RC, Sani EY, Haryati S. Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Timun Krai

- (Curcumis sp). Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian 2020;15(1):1–9.
56. Sartian, Hermanto, Asyik N. Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Organoleptik dan Fisikokimia pada Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*), Tepung Terigu dan Tapioka. Jurnal Riset Pangan 2024;2(2):181–91.
 57. Sofiati T, Asyari, Sidin J. Uji Kadar Air, Abu Dan Karbohidrat Pada Sagu Ikan Cakalang Di Kabupaten Pulau Morotai. Jurnal Laot Ilmu Kelautan 2020;2(1):23–30.
 58. Hasniar, Rais Muh, Fadilah R. Analisis Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik pada Bakso Tempe dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian 2019;5(1):189–200.
 59. Harsita PA, Herlina, Najah S. Daya Ikat Air, Keempukan, Kadar Abu, dan Susut Masak Naget Ayam KUB dengan Penambahan Tepung Daun Kelor. 2024;21(September):224–37.
 60. Koeswardhani. Dasar-dasar Teknologi Pengolahan Pangan. 2014.
 61. Hapsari KAP, Sugitha IM, Suparthana IP. Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 2022;11(1):123–33.
 62. Maisyaroh U, Kurniawati N, Iskandar, Intan Pratama R. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Dan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Tingkat Kesukaan Dendeng Ikan Nila. Jurnal Perikanan dan Kelautan 2018;9(2):138–46.
 63. Maharani SL, Rohmawati N, Hidayati MN. Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor terhadap Kadar Zat Besi, Vitamin C dan Daya Terima Kue Dadar Gulung. Jurnal Nutrisia 2021;23(2):86–93.
 64. Hamzah H, Yusuf NR. Analisis Kandungan Zat besi (Fe) Pada Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam) yang Tumbuh dengan Ketinggian Berbeda di Daerah Kota Baubau. Indonesian Journal of Chemical Research 2019;6(2):88–93.
 65. Putri MP, Dary, Mangalik G. Asupan Protein, Zat Besi Dan Status Gizi Pada Remaja Putri. Journal of Nutrition College 2022;11(1):6–17.
 66. Ayuningtyas IN, Tsani AFA, Candra A, Dieny FF. Analisis Asupan Zat Besi Heme Dan Non Heme, Vitamin B12 Dan Folat Serta Asupan Enhancer Dan Inhibitor Zat Besi Berdasarkan Status Anemia Pada Santriwati. Journal of Nutrition College 2022;11(2):171–81.
 67. Ferawati, Khomsan A. Hubungan Pola Konsumsi Pangan Inhibitor dan Enhancer Fe, Bioavailabilitas Fe dan Status Gizi dengan Status Anemia Mahasiswi IPB. Institut Pertanian Bogor 2016;

68. Andarina D, Sumarni S. Hubungan Konsumsi Protein Hewani dan Zat Besi dengan Kadar Hemoglobin pada Balita Usia 13 – 36 Bulan. *The Indonesian Journal of Public Health* 2006;3:19–23.

