

DAFTAR PUSTAKA

1. UNICEF Indonesia, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Menuju Masa Depan Indonesia Bebas Masalah Kekurangan Gizi. 2021;
2. WHO, UNICEF. Child Growth Standards and The Identification of Severe Acute Malnutrition in Infants and Children. 2009;
3. UNICEF, WHO, World Bank. Level and Trend in Child Malnutrition. 2023;4.
4. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Survei Kesehatan Indonesia Tahun 2023. 2023;
5. WHO. Nutrition Landscape Information System (NLIS) Interpretation Guide. 2019.
6. Dinas Kesehatan Kota Padang. Profil Kesehatan Kota Padang Tahun 2023. 2023.
7. Kementerian PPN/ Bappenas. Pedoman Pelaksanaan Intervensi Penurunan Stunting Terintegrasi di Kabupaten/Kota. Rembuk Stunting 2018;(November):1–51.
8. Faridi A, Bayyinah NH, Vidyarani A. Hubungan Asupan Energi dan Zat Gizi Makro, Pengetahuan Ibu Terkait Gizi Pola Asuh dengan Gizi Kurang Balita. *J Pustaka Padi* 2023;2(1):14–21.
9. Septiawati D, Indriani Y, Zuraida R. Tingkat Konsumsi Energi dan Protein dengan Status Gizi Balita. *J Ilm Kesehat Sandi Husada* 2021;10(2):598–604.
10. Ayuningtyas A, Simbolon D, Rizal A. Asupan Zat Gizi Makro dan Mikro terhadap Kejadian Stunting pada Balita. *J Kesehat* 2018;9(3):445.
11. Van de Walle G. 9 Important Functions of Protein in Your Body [Internet]. Heal. Line2023 [cited 2024 Sep 26];Available from: <https://www.healthline.com/nutrition/functions-of-protein>
12. Pearson K. What are the Key Functions of Carbohydrates? [Internet]. Heal. Line2023 [cited 2024 Sep 26];Available from: https://www.healthline.com/nutrition/carbohydrate-functions#TOC_TITLE_HDR_8
13. Harper AE. Dietary Guidelines for Americans. *Am J Clin Nutr* 2020;34(1):121–3.
14. Natara AI, Siswati T, Sitasari A. Asupan Zat Gizi Makro dan Mikro dengan Kejadian Stunting pada Balita Usia 12-59 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Radamata. *J Nutr Coll* 2023;12(3):192–7.
15. Hardiansyah A, Hardinsyah H, Sukandar D. Kesesuaian Konsumsi Pangan Anak Indonesia dengan Pedoman Gizi Seimbang. *Nutr J Gizi, Pangan dan Apl* 2018;1(2):35.
16. Dewi EK, Nindya TS. Hubungan Tingkat Kecukupan Zat Besi dan Seng dengan Kejadian Stunting pada Balita 6-23 Bulan. *Amerta Nutr* 2017;1(4):361.
17. Presiden Republik Indonesia. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 72 Tahun 2021 Tentang Percepatan Penurunan Stunting. Jakarta: 2024.
18. Satriawan E. Strategi Nasional Percepatan Pencegahan Stunting 2018-2024 (National Strategy for Accelerating Stunting Prevention 2018-2024). Tim Nas Percepatan Penanggulangan Kemiskinan Republik Indones 2018;(November):1–32.
19. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Petunjuk Teknis Pendidikan Gizi dalam Pemberian Makanan Tambahan Lokal bagi Ibu Hamil dan Balita. 2018.
20. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Petunjuk Teknis Pengelolaan

- Pemberian Makanan Tambahan bagi Balita Gizi Kurang dan Ibu Hamil Kurang Energi Kronis. 2021;
21. Sutrisno E, Dewi DO, Ariani M, Sayekti WD, Lestari DAH, Syafani TS, et al. Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya. 2023.
 22. Kemenkes RI. Petunjuk Teknis Makanan Tambahan Balita dan Ibu Hamil. Direktorat Gizi Masy. Kementrian Kesehatan. Republik Indones.2023;
 23. Mubarakah U. Inovasi Abon Ikan Lele Daun Kelor sebagai Upaya dalam Membantu Pengentasan Kasus Gizi Kurang di Jakarta Utara (Innovation of Shaped Catfish Leaves Levels as An Effort To Help Alleviate Case of Nutrition in North Jakarta). *J CARE J Resolusi Konflik* 2022;7(1):106–20.
 24. Rania Asmaradani A, Firnandari I, Rahma Sari I, Arsalta Chandra P, Taufikurrahman. Abon Ikan Asap sebagai Inovasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Lokal di Desa Randuputih. *J Pengabdian Kpd Masy* 2023;3(2):232–6.
 25. Permathasari DPR, Restu W, Pratiwi MA. Pengelolaan Perikanan Tongkol dengan Pendekatan Ekosistem melalui Penilaian Status Domain Sumber Daya Ikan pada Musim Barat yang Didaratkan di Pantai Segara Kusamba, Bali. *J Pengelolaan Perikan Trop* 2021;05(2):91–9.
 26. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Kelautan dan Perikanan dalam Angka Tahun 2024. 2024.
 27. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Produksi Perikanan. 2022;
 28. Badan Pangan Nasional Indonesia. Informasi Harga Pangan Strategis [Internet]. 2025; Available from: <https://panelharga.badanpangan.go.id/>
 29. Guna AJ, Watiniasih NL, Puspitha NLPR. Analisis Karakter Morfometrik Ikan Tongkol (*Auxis* sp.) yang Didaratkan di Pantai Tianyar, Karangasem. *J Mar Aquat Sci* 2021;7(2):129.
 30. Januarita JV, Ishartani D, Setiaboma W, Kristanti D. Nilai Gizi dan Profil Asam Amino Ikan Etong (*Abalistes stellaris*) dan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Agrointek J Teknol Ind Pertan* 2022;16(2):213–20.
 31. Angelina C, Swasti YR, Sinung Pranata F. Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*): Review. *Agroteknologi* 2021;15(01):79–93.
 32. Kou X, Li B, Olayanju JB, Drake JM, Chen N. Nutraceutical or Pharmacological Potential of *Moringa oleifera* Lam. *Nutrients* 2018;10(3).
 33. United State Departement of Agriculture. Drumsticks leaves Nutrient Content [Internet]. Food Data Cent.2019; Available from: <https://fdc.nal.usda.gov/>
 34. Akbar BW, Amelia, Salsabila HS. Inovasi Karak Daun Kelor sebagai Camilan Sehat dan Bergizi. *J Inov Drh* 2022;2(1):154–65.
 35. Matondang SN, Asmaq N. Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Fortifikasi Pembuatan Nugget. *J Pharm Sci* 2024;09(30):123–9.
 36. BPOM. Produk Pangan untuk Industri Rumah Tangga: Abon Daging. 2019;9–25.
 37. Asparian A, Aprilianti D, Qalbi N, Azizah F, Sofira MD. Peningkatan Status Gizi Balita melalui Pengembangan dan Produksi Abon Ikan Nila di Desa Pematang Jering Kecamatan Jambi Luar Kota Tahun 2023. *J Salam Sehat Masy* 2024;5(2):79–87.
 38. Anwar C. Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan terhadap Mutu Abon Ikan. *J Fishtech* 2018;7(2):138–47.

39. Riska N, Rusilanti, Latifah M, Istiany A. Gizi Tumbuh Kembang Anak. Jakarta: Bumi Medika; 2023.
40. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Bayi dan Balita < 5 Tahun [Internet]. Available from: <https://ayosehat.kemkes.go.id/kategori-usia/bayi-dan-balita>
41. Ayuningtyas G, Hasanah U, Yuliawati T. the Relationship of Mother ' S Knowledge Level with the Nutritional Status of Toddler. J Nurs Res 2021;1(1):15–23.
42. UNICEF. UNICEF Conceptual Framework on Maternal and Child Nutrition. 2021;2–3.
43. Sharma S. A Conceptual Model and Framework of Nutrition-Sensitive and Specifik Interventions Across Life Stages in India. J Fam Med Prim Care 2020;10(11):3976–82.
44. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. 2019;17.
45. Adriani M, Wirjatmadi B. Gizi dan Kesehatan Balita: Peranan Mikro Zinc pada Pertumbuhan Balita. Jakarta: 2022.
46. Diniyyah SR, Nindya TS. Asupan Energi, Protein dan Lemak dengan Kejadian Gizi Kurang pada Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Suci, Gresik. Amerta Nutr 2017;1(4):341.
47. Anzi N, Kencana IK. Hubungan Asupan Protein Karbohidrat dan Zat Besi Dengan Stunting Pada Balita di Wilayah Puskesmas Gianyar 1. J Ilmu Gizi 2024;13(2):128–36.
48. Barber TM, Kabisch S, Pfei AFH, Weickert MO. The Health Benefits of Dietary Fibre. Nutrients 2020;12(3209):1–17.
49. Alhamid SA, Carolin BT, Lubis R. Studi Mengenai Status Gizi Balita. J Kebidanan Malahayati 2021;7(1):131–8.
50. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2020 Tentang Standar Antropometri Anak. 2020;
51. Sibarani BB, Astawan M, Palupi NS. Pola Makan dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Status Gizi Anak Balita di Posyandu Jakarta Utara. J Mutu Pangan 2016;3(1):79–86.
52. Cono EG, Nahak MPM, Gatum AM. Hubungan Riwayat Penyakit Infeksi dengan Status Gizi pada Balita Usia 12-59 Bulan di Puskesmas Oepoi Kota Kupang. Chmk Heal J 2021;5(1):16.
53. Kurniawati N, Yulianto Y. Pengaruh Jenis Kelamin Balita, Usia Balita, Status Keluarga dan Pendapatan Keluarga Terhadap Kejadian Pendek (Stunted) pada Balita di Kota Mojokerto. Pengemb Ilmu dan Prakt Kesehat 2022;1(1):76–92.
54. Khulafa'ur Rosidah L, Harsiwi S. Hubungan Status Gizi dengan Perkembangan Balita Usia 1-3 Tahun (Di Posyandu Jaan Desa Jaan Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk). J Kebidanan 2019;6(1):24–37.
55. Muhith A, Nursalam, Lutfiana W. Kondisi Ekonomi dan Budaya Keluarga dengan Status Gizi Balita. J Ners 2014;9:138–42.
56. Rosdiana, Dai NF, Dassi M. Faktor yang Berhubungan dengan Status Gizi Kurang pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Tamalate Makassar. J Komunitas Kesehat Masy 2021;3(2):1–11.
57. Arlius A, Sudargo T, Subejo S. Hubungan Ketahanan Pangan Keluarga dengan Status Gizi Balita (Studi di Desa Palasari dan Puskesmas Kecamatan Legok,

- Kabupaten Tangerang). *J Ketahanan Nas* 2017;23(3):359.
58. UNICEF Indonesia. Wasting (Gizi Kurang dan Gizi Buruk) dan Dampaknya pada Anak [Internet]. 2023;Available from: <https://www.unicef.org/indonesia/id/gizi/artikel/dampak-wasting-pada-anak>
 59. Irianti B. Faktor- Faktor yang Menyebabkan Status Gizi Kurang pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Sail Pekanbaru Tahun 2016. *Midwifery J J Kebidanan UM Mataram* 2018;3(2):95.
 60. Nuzula F, Oktaviana NM, Anggari Sony R. Analisis Terhadap Faktor-Faktor Penyebab Gizi Kurang pada Balita di Desa Banyuanyar Kecamatan Kalibaru Banyuwangi. *J Ilm Kesehat Rustida* 2017;3(2):359–64.
 61. UNICEF Indonesia. Kenali Fakor Risiko yang Menyebabkan Balita Mengalami Wasting (Gizi Kurang dan Gizi Buruk) [Internet]. 2024;Available from: <https://www.unicef.org/indonesia/id/gizi/artikel/faktor-risiko-wasting-gizi-kurang-gizi-buruk>
 62. Jamal M, Ernaningsih, Nadiarti N. Biological Characteristics of Little Tuna (*Euthynnus affinis*) Purse Seine Catch in Herlang, Gulf of Bone, Indonesia. *Mar Fish* 2022;13(1):113–22.
 63. Melantina D, Swastawati F, Sakur A. Aplikasi Teknologi Ionisasi Tegangan Tinggi untuk Pengawet Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *J Ilmu dan Teknol Perikan* 2022;4(1):9–14.
 64. Pambudi TA, Danuwari L, Fauzi A, Yuniarti S. Pembuatan Mie Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Kreatif. *JMM (Jurnal Masy Mandiri)* 2021;5(2):596–605.
 65. Lensun RA, Manurung G, Sumbogo TA. Pengolahan Ikan Tongkol. 2014.
 66. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2020;
 67. Hasniar H, Rais MA, Fadilah R. Analisis Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik pada Bakso Tempe dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). 2019.
 68. Wu G. Dietary Protein Intake and Human Health. *Food Funct* 2016;7(3):1251–65.
 69. Dianti Y. Analisis Makanan dan Minuman. 2024.
 70. Utari AP. Hubungan Online Food-Delivery, Keragaman Pangan, Asupan Energi Protein terhadap Status Gizi Mahasiswi. *J Kesehat Tambusai* 2023;4(4):6405–14.
 71. Azmy U, Mundiastuti L. Konsumsi Zat Gizi pada Balita Stunting dan Non-Stunting di Kabupaten Bangkalan. *Amerta Nutr* 2018;292-2981. Azmy U, Mundiastuti L. Konsumsi Zat Gizi.
 72. Siringoringo ET, Syauqy A, Panunggal B, Purwanti R, Widyastuti N. Karakteristik Keluarga dan Tingkat Kecukupan Asupan Zat Gizi sebagai Faktor Risiko Kejadian Stunting pada Baduta. *J Nutr Coll* 2020;9(1):54–62.
 73. Purnamasari VI, Febry F. Literatur Review : Perbandingan Asupan Protein Hewani dan Protein Nabati pada Balita Stunting di Indonesia. *Manuju Malahayati Nurs J* 2023;5(4):1116–29.
 74. Perera DN, Palliyaguruge C, Eapasinghe D, Maleesha L. Significance of Iron as a Micronutrient in Human Health and The Importance of Iron-Rich Food and Iron Supplementation. *Authorea Prepr* 2023;(August):0–67.
 75. Pawlak R, Berger J, Hines I. Iron Status of Vegetarian Adults: A Review of Literature. *Am J Lifestyle Med* 2018;12(6):486–98.
 76. Clifford J, Niebaum K, Bellows L. Iron Needs and Recommendations. *Color State Univ Ext* 2015;Fact sheet.

77. Medise BE. The Role of Iron for Supporting Children's Growth and Development. *World Nutr J* 2021;5(S1):16–24.
78. Abbaspour N, Hurrell R, Kelishadi R. Review on Iron and It's Importance for Human Health. *J Res Med Sci* 2014;19(February):3–11.
79. Taste Atlas. Meat Floss [Internet]. Available from: <https://www.tasteatlas.com/rousong-1>
80. Badan Standarisasi Nasional. SNI 7690-2019 Tentang Abon Ikan, Krustasea atau Moluska. 2019;
81. Ismail, A M, Putra, D E. Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang dengan Penambahan Jantung Pisang. *AgriTech* 2017;19(1):46.
82. Kartikaningsih H, Yahya, Hartita YT, Jaziri AA, Zzaman W, Kobun R, et al. the Nutritional Value, Bacterial Count and Sensory Attributes of Little Tuna (*Euthynnus Affinis*) Floss Incorporated With the Banana Blossom. *Potravin Slovak J Food Sci* 2021;15(September):846–57.
83. Husna R. Pengembangan Produk Abon Ayam Formulasi Brutu dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Makanan Selingan Balita Gizi Kurang. 2023;
84. Umami II, Sarworini E, Wirayanti D, Ulfah N. Pengaruh Penambahan Tepung Abon Ikan Gabus dan Daun Kelor Terhadap Kandungan Energi dan Kandungan Gizi Cookies Sebagai Makanan Alternatif Balita Kurus. *Temu Ilm Nas Persagi* 2023;5(1):329–36.
85. Tiansi SJR, Tumenggung I, Fitri YA, Nangsih S Slamet, Novian SH. Daya Terima Es Krim dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *J Heal Nutr* 2019;5(1):1–2.
86. Paramita VD. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kadar Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *J AgriTechno* 2023;16(01):29–35.
87. Kurniawati I, Fitriyya M. karakteristik Tepung Daun Kelor dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. *J Gizi dan Pangan [Internet]* 2018;1:238–43. Available from: <http://prosiding.unimus.ac.id>
88. Paramita VD, Yuliana H, Rosalin, Purnama I. Pengaruh Berbagai Metode Pengeringan Terhadap Kadar Air, Abu dan Protein Tepung Daun Kelor. *Pros 5th Semin Nas Penelit dan Pengabdian Masy* 2021 2021;1–6.
89. Anuja S, Ramkumar K. Effect of Various Drying Methods on The Quality of Moringa Leaf Powder (*Moringa oliefera* Lam.). *Asian J Horti* 2017;12(2):223–6.
90. Yuliani Y, Septiansyah A, Emmawati A. Karakteristik Organoleptik dan Kadar Serat Kasar Abon dari Formulasi Daging Ikan Patin dan Jantung Pisang Kepok. *J Trop AgriFood* 2021;3(1):23–30.
91. Nalawati AN, Wardhana DI, Rita AI, Triyudhani IL. Karateristik Sifat Kimia Crackers Ikan Tongkol dengan Variasi Penambahan Tepung Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *J Food Ind Technol* 2024;1(2):52–8.
92. Harahap YA. Formulasi Tepung Kulit Nanas (*Ananas comosus* L.) dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Pembuatan Tepung Tender Meat. 2022;
93. Fatuni YS, Suwandi R, Jacob AM. Identification on Histamine Content and Histamin-Forming Bacteria of Boiled Badeng Slender Tuna. *J Pengolah Has Perikan Indones* 2014;17(2).
94. Hananingtyas I. Bahaya Kontaminasi Logam Berat Merkuri (Hg) dalam Ikan Laut dan Upaya Pencegahan Kontaminasi pada Manusia. *J Tek Lingkung*

- 2017;2(2):38–45.
95. Djarismawati. Peningkatan Kadar Histamin pada Ikan Laut yang Sudah Diolah. *J. Ekol. Kesehat.* 2002;1(2):44–8.
 96. Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization, Codex Alimentarius. Code of Practice for Fish and Fishery Products. 2020.
 97. Zainuddin NM, Hajriani S. Proses Pembuatan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Tambahan Makanan Fungsional Berdasarkan Suhu dan Lama Pengeringan yang Berbeda. *J Agritechno* 2021;14(02):116–21.
 98. Spence C. On the Psychological Impact of Food Colour. *Flavour* 2015;4(1):1–16.
 99. Sari SA, Komala R, Elisia R, Maiyontoni. Kualitas Pengaruh Pemberian Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Organoleptik Nugget Ayam Layer Afkir. 2025;50:46–56.
 100. Wetri H, Elvandari M, Sefrina LR. Mutu Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L) pada Abon Lele sebagai Makanan Alternatif Pencegah Anemia. *Ghidza J Gizi dan Kesehat* 2022;6(1):120–7.
 101. Hidayah RF, Sofyaningsih M. Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L) pada Pembuatan Sosis Fungsional Berbasis Ikan Teri (*Stolephorus* Sp.). *J Teknol Pangan dan Kesehat (The J Food Technol Heal* 2022;4(1):49–54.
 102. Mccrickerd K, Forde CG. Sensory Influences on Food Intake Control: Moving Beyond Palatability. *Obes Rev* 2016;17(1):18–29.
 103. Mukarromah I, Agnesia D, Rahma A. Pengaruh Substitusi Daun Kelor dan Tulang Ikan Bandeng Terhadap Evaluasi Sensori dan Kandungan Gizi Mie Instan. *Ghidza Media J* 2021;3(1):215.
 104. Ramadhani WP, Verawati B, Rizqi ER. Formulasi Ikan Patin dan Tepung Daun Kelor Tinggi Protein dan Zat Besi pada Siomay sebagai Pangan Jajanan untuk Anak Sekolah Dasar (6-12 Tahun). *J Kesehat Terpadu* 2023;2(2):39–58.
 105. Baharudin RB, Ega L, Tuhumury HCD. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *J Agrosilvopasture-Tech* 2023;2(2):303–13.
 106. Werthmann J, Jansen A, Havermans R, Nederkoorn C, Kremers S, Roefs A. Bits and Pieces: Food Texture Influences Food Acceptance in Young Children. *Appetite* 2015;84:181–7.
 107. Kamei M, Nishibe M, Araki R, Kohyama K, Kusakabe Y. Effect of Texture Preference on Food Texture Perception: Exploring the Role of Matching Food Texture and Preference. *Appetite* 2024;192:107078.
 108. Helingo Z, Liputo SA, Limonu M. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Roti dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun. *Jambura J Food Technol* 2022;4(2):223–33.
 109. Paroche MM, Caton SJ, Vereijken CMJL, Weenen H, Houston-Price C. How Infants and Young Children Learn About Food: A Systematic Review. *Front Physiol* 2017;8(JUL).
 110. Forestell CA. Flavor Perception and Preference Development in Human Infants. *Ann Nutr Metab* 2017;70(Suppl. 3):17–25.
 111. Okayana IWAA, Cok. Istri Raka Marsiti, N. M. Suriani. Optimalisasi Penggunaan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam) Terhadap Kualitas Pie Susu. *J Kuliner* 2022;2(1):9–20.
 112. Titaley NR, Herawati MM. The Effect of Soaking Salts Concentration to Candied Garlic (*Sativum allium* L.). *J Ilmu Pangan dan Has Pertan*

- 2020;3(2):130–7.
113. Vida Indriani P. NP, Timur Ina P, Wisaniyasa NW. Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh Herbal Celup Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis* L.). *J Ilmu dan Teknol Pangan* 2021;10(2):200.
 114. Nadia LS, Lejap TYT, Rahmanto L. Pengaruh Pengolahan Pangan Terhadap Kadar Air Bahan Pangan. *J Innov Food Technol Agric Prod* 2023;01(01):5–8.
 115. Wibowo TA, Untari DS. Pembuatan Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Penambahan Tepung Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Upaya Peningkatan Nilai Gizi. 2024;3(2023):133–42.
 116. Laki L, Ilminingtyas D. Pengolahan Sosis Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dengan Penambahan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) untuk Meningkatkan Kandungan Serat. *J Agrifoodtech* 2022;1(2):50.
 117. Aris M, Asmaq N. Analisis Kandungan Nutrisi Nugget Ayam Terfortifikasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jps* 2020;2024(1):115–22.
 118. Silviani BR, Handito D, Nofrida R. Pengaruh Fortifikasi Tepung Daun Kelor Terhadap Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisikokimia dan Sensoris Temerodok. 2024;2(1).
 119. Sartian, Hermanto, Asyik N. Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Organoleptik dan Fisiokimia pada Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*), Tepung Terigu, dan Tapioka. 2024;2(2):181–91.
 120. Vidayana LR, Sari FK, Damayanti AY. Pengaruh Penambahan Daun Kelor Terhadap Penerimaan, Nilai Proksimat dan Kadar Zat Besi pada Nugget Lele. *J Sagu* 2020;19(1):27.
 121. Smith A, Liline S, Sahetapy S. Analisis Kadar Abu pada Salah Merah (*Salacca edulis*) di Desa Riring dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. *J Biol Pendidik dan Terap* 2023;10(1):51–7.
 122. Kinanthi Pangestuti E, Darmawan P. Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *J Kim dan Rekayasa* 2021;2(1):16–21.
 123. Yulia R, Wijayanti N, Rahmiati TM, Makmur T. The Effect of Moringa Leaf Flour (*Moringa oleifera*), and Oat Meal (Quaker Oats) on The Water Content, Ash Content, and Organoleptics of Peanut Snack Bar. *Serambi J Agric Technol* 2024;6(2):167–75.
 124. Hermann JR, Ph D, Ld RD. Protein and the Body. *Agric Sci Nat Resour* 2021;(April):1–4.
 125. Assyariah TS, Putri LAR, Ananda SH. Kandungan Protein dan Uji Organoleptik Bakso Ikan Tuna dengan Penambahan Daun Kelor di Wilayah Kerja Puskesmas Kulisusu Kabupaten Buton Utara. *J Ilm Karya Kesehat* 2020;01(01):54–60.
 126. Usydus Z, Szlinder-Richert J, Adamczyk M. Protein Quality and Amino Acid Profiles of Fish Products Available in Poland. *Food Chem* 2009;112(1):139–45.
 127. Wahyuni R, Wignyanto W, Wijana S, Sucipto S. Optimization of Foam Mat Drying Process of Moringa Leaf Powder (*Moringa oleifera*) as Protein and Amino Acids Sources. *Food Res* 2021;5(2):418–26.
 128. Afifah AN, Andrestian MD. Pengaruh Proporsi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Pure Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Terhadap Mutu Sensori dan Mutu Kimia Brownies. 2024;5(September):7035–44.
 129. Augustyn GH, Tuhumury HCD, Dahoklory M. Pengaruh Penambahan Tepung

- Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *AGRITEKNO, J Teknol Pertan* 2017;6(2):52–8.
130. Sunarno, Kasiyati, Djaelanii, Muhammad AnwarRossida KFP. Pengaruh Imbuhan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) dalam Pakan pada Kandungan Protein dan Kolesterol Telur Itik Pengging (*Anas platyrhynchos domesticus* L.). *J Biol Trop* 2019;2(2):41–7.
 131. Rahmawati S, Aji AS, Saloko S, Aprilia V, Djidin RTS, Sailendra NV, et al. Analysis of Phytic Acid and Tannin Content of Local Food-Based Analogue Rice as an Alternative Functional Food. *Amerta Nutr* 2024;8(3):344–9.
 132. Hidayati N. Pengaruh Penambahan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* Sp.) dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lamk) Terhadap Kadar Protein, Zat Besi, dan Organoleptik pada Nugget. *J Info Kesehat* 2019;09(2):186–94.
 133. Yuarni D, Kadirman K, Jamaluddin P JP. Laju Perubahan Kadar Air, Kadar Protein dan Uji Organoleptik Ikan Lele Asin Menggunakan Alat Pengering Kabinet (Cabinet Dryer) dengan Suhu Terkontrol. *J Pendidik Teknol Pertan* 2018;1(1):12.
 134. Santika IGPNA. Pengukuran Tingkat Kadar Lemak Tubuh Melalui Jogging Selama 30 Menit Mahasiswa Putra Semester IV FPOK IKIP PGRI Bali Tahun 2016. *J Pendidik Kesehat Rekreasi* 2016;1:89–98.
 135. Dini Primashanti DA, Sidiartha IGL. Perbandingan Asupan Energi, Karbohidrat, Protein dan Lemak dengan Angka Kecukupan Gizi pada Anak Obesitas. *Medicina (B Aires)* 2018;49(2):173–8.
 136. Arifin EB, Setiawan B, Nasution Z. Pengembangan Sosis Ikan Kembung dengan Substitusi Tepung Daun Kelor sebagai Sumber Protein dan Zat Besi untuk Ibu Hamil. *J Ilmu Gizi dan Diet* 2023;2(2):125–32.
 137. Sinaga EF, Langi TM, Koapaha T. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik dan Kimia Nugget Tempe. *ejournal UNSRAT* 2022;1(1):1–10.
 138. Yunita L, Rahmiati BF, Naktiany WC, Lastyana W, Jauhari MT. Analisis Kandungan Proksimat dan Serat Pangan Tepung Daun Kelor dari Kabupaten Kupang sebagai Pangan Fungsional. *Nutr J Pangan,Gizi,Kesehatan* 2022;3(2):44–9.
 139. Namarubessy C, Awan A. Analisis Kadar Lemak Biji Hotong (*Sertica italica* (L.) Beauv) dengan Lama Waktu Penyimpanan di Kabupaten Buru Selatan. *BIOPENDIX J Biol Pendidik dan Terap* 2016;2(2):101–5.
 140. Hilma S, Anang ML, Priyo S. Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarella dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Anim Agric J* 2016;5(3):17–22.
 141. Rahmawati E, Utami M. Analisis Kadar Asam Lemak Bebas dan Kadar Air pada Crude Palm Oil di Laboratorium PT. Bina Pitri Jaya Mill. *Indones J Chem Res* 2023;7(2):26–35.
 142. Akbar, Winarti S, Rosida. Pengaruh Proporsi Tepung Sagu (*Metroxylon* spp.) dan Tepung Gembili (*Discorea esculentra*) dengan Penambahan Gliserol Monostearat Terhadap Karakteristik Mi Basah. *G-Tech J Teknol Terap* 2023;7(3):778–87.
 143. Hiqma N, Mappiratu K. Kadar Zat Besi , Vitamin C dan Daya Terima Nugget Ikan Bandeng Berbasis Tepung Daun Kelor untuk Pencegahan Anemia. 2024;5(Agustus):1–10.
 144. Salsabila NN, Ismawati R. Daya Terima Dan Kandungan Gizi Dimsum Siomay

- Substitusi Ikan. *J Heal Nutr* 2023;9(1):20–31.
145. Piskin E, Cianciosi D, Gulec S, Tomas M, Capanoglu E. Iron Absorption: Factors, Limitations, and Improvement Methods. *ACS Omega* 2022;7(24):20441–56.
 146. Ferdiana S. Efektifitas Pemberian Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Wanita Usia Subur. *J Info Kesehat* 2019;9(2):244–55.
 147. Xu T, Zhang X, Liu Y, Wang H, Luo J, Luo Y, et al. Effects of Dietary Polyphenol Supplementation on Iron Status and Erythropoiesis: A Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials. *Am J Clin Nutr* 2021;114(2):780–93.
 148. Hurrell R, Egli I. Iron Bioavailability and Dietary Reference Values. *Am J Clin Nutr* 2010;91(5):1461S–1467S.
 149. Moustarah F, Daley SF. Dietary Iron. Treasure Island (FL): 2025.
 150. Hurrell RF, Reddy MB, Juillerat MA, Cook JD. Degradation of Phytic Acid in Cereal Porridges Improves Iron Absorption by Human Subjects. *Am J Clin Nutr* 2003;77(5):1213–9.
 151. Muslimin L, Panigoro R, Irawan Nugraha G, Susanah S, Lara Utama G, Rizki A, Asyamsurno M, et al. The Effect of Anti-nutrition and Bioavailability of Iron of *Moringa Oleifera* on Rat Hematology Model Iron Deficiency Anemia. Review Article. *J Food Nutr Res* 2023;11(1):25–36.

