

DAFTAR PUSTAKA

1. Almtsier S. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Cet Ke-9. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2010.
2. Septikasari M. Status Gizi Anak dan Faktor yang Mempengaruhi. Cet Ke-1. Yogyakarta. UNY Press. 2018
3. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar. Kemenkes RI Tahun 2010
4. Rencana Kontijensi Menghadapi Bencana Tsunami Provinsi Sumatera Barat. Padang: Badan Nasional Penanggulangan Bencana; 2011
5. Sudirman H. Kajian Masalah Gizi dalam Kedaruratan Akibat Bencana dan Konflik. [Jurnal]. Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi. Depkes RI. 2001;29(4)
6. Indriati R, Murdijati G. Pendidikan Kosumsi Pangan. Cet Ke-1. Jakarta: Kencana. 2013.
7. Nucahyati E. Khasiat Dahsyat Daun Kelor Membasmi Penyakit Ganas. Cet. Ke-1. Jakarta. Jendela Sehat. 2014.
8. Aminah S, Tezar R, Muflihani Y. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). Buletin Pertanian Perkotaan. 2015;5(2):38
9. Rini A. Lauk Sehat dan Awet dari Bahan Nabati Dendeng dan Abon. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2011.
10. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar. Kemenkes RI Tahun 2018
11. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar. Kemenkes RI Tahun 2013
12. Maulida N. Formulasi Bubur Susu Instan dengan Penambahan Tepung Kelor sebagai Makanan Tambahan bagi Kelompok Rentan Gizi. [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor. 2016.
13. Zakaria, Thamrin A, Lestari RS, dan Hartono R. Pemanfaatan Tepung Kelor dalam Formulasi Pembuatan Makanan Tambahan untuk Balita Gizi Kurang. Media Gizi Pangan. 2013;15(1).

14. Noor J. Pengantar Mitigasi Bencana Geologis. Cet Ke-1. Yogyakarta. Deepublish. 2014
15. Badan Nasional Penanggulangan Bencana. 2018. (dibi.bnnpd.go.id).
16. Widayatun, Fatoni Z. Permasalahan Kesehatan dalam Kondisi Bencana : Peran Petugas Kesehatan dan Partisipasi Masyarakat. [Jurnal]. Kependudukan Indonesia. 2013;8(1).
17. Rohmat. Penanggulangan Bencana Alam Klimatologis. Bandung: Penerbit Duta. 2019
18. Sukandarrumidi. Bencana Alam dan Bencana Anthropogene. Cet. Ke-5. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. 2014
19. IOM (Institute of Medicine). Estimated Mean per Capita Energy Requirements for Planning Energy Food Aid Rations. Washington: National Academy Press. 1995.
20. Zoumas BL, Armstrong LE, Backstrand JE, Chenoweth WE, Chinachoti P, Klein BP, Lane HW, Marsh KS, Tolvanen M. High Energy Nutrient Dense Emergency Relief Food Product. Washington DC: Academy Press. 2002
21. Nucahyati E. Khasiat Dahsyat Daun Kelor Membasmi Penyakit Ganas. Cet. Ke-1. Jakarta. Jendela Sehat. 2014.
22. Winarno FG. Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama anggota IKAPI. 2018.
23. Rahmawati M. Pengaruh Ekstrak Daun Kelor terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil Trimester 2 dan 3 di Puskesmas Semanu I. [Skripsi]. Yogyakarta (ID): Universitas Aisyiyah Yogyakarta. 2017.
24. Veronika M. Efektifitas Ekstrak Daun Kelor (*Moringaoleifera*) sebagai Bio-Sanitizer Tangan dan Daun Kelor (*Lactuca sativa*). [Jurnal]. Yogyakarta (ID): Universitas ATMA JAYA Yogyakarta. 2017.
25. Jonni MS, Sitorus M, Nelly K. Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Cet Ke-5. Yogyakarta: Kanisius. 2012

26. Dawn B, Allan D, Colleen M. Biokimia Kedokteran Dasar. Jakarta: EGC. 2000
27. Almtsier S, Susirah S, Moesijanti S. Gizi dalam Daur Kehidupan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2011.
28. Banowati L. Ilmu Gizi Dasar. Yogyakarta: Deepublish. 2019.
29. Aung S. Biokimia Pangan Dasar. Yogyakarta: Deepublish. 2015.
30. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga. Jakarta: Buku Kompas. 2009.
31. Putro EB, Rosita T. Membuat Dendeng Rendah Kolesterol dari Jantung Pisang. Jakarta: AgroMedia; 2010.
32. Karmila IA. Mutu Organoleptik dan Kadar Protein Dendeng Jantung Pisang dengan Penambahan Ampas Tahu. [Karya Tulis Ilmiah]. Padang (ID): Poltekkes Kemenkes RI Padang. 2016.
33. Thohari I, Mustakim, Masdiana CHP, Premy PR. Teknologi Hasil Ternak. Cet Ke-1. Malang: UB Press. 2017.
34. SNI. DENDENG. 2013: Badan Standarisasi Nasional SNI No.2908:2013; Jakarta
35. Soewarno TS. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: PT Bratara Karya Aksara. 1985.
36. Kusuma TS, Adelya DS, Yosfi R, Iizamha HR, Rahma MW. Pengawasan Mutu Makanan. Malang: UB Press. 2017.
37. Sartina, Ansharullah, Sri R. Pengaruh Penambahan Daun Kelor terhadap Aktifitas Antioksidan Chips Sagu. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 2018;3(3):1359-1364.

38. Meiyani KT, Devillya PD, Sri K. Kajian Sifat Fisik dan Serat Pangan pada Geblek Substitusi Daun Kelor. [Skripsi]. Yogyakarta (ID): Universitas Respati Yogyakarta. 2018.
39. Luthfiah F, Widjajanto E. Serbuka Daun Kelor Memulihkan Kondisi Fisik Gizi Buruk pada Tikus Model Kurang Energi Protein. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*. 2011;26(3):131-135
40. Kustiani A. Pengembangan *Crackers* Sumber Protein dan Mineral dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Badan-Kepala Ikan Lele Sumbo (*Clarias gariepinus*). [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor. 2013
41. Suliasih N, Effendi S, Vania. Efek Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Permen Jelly Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Pasundan Food Technology Journal*. 2018;5(2):133-145
42. Ruchdiansyah D dkk. Formulasi Kerupuk dengan Penambahan Daun Kelor. *Jurnal Pertanian*. 2016;7(2):51-65
43. Yunitaningrum U. Substitusi Tepung Daun Kelor terhadap Isolat Protein Kedelai pada Biskuit Ikan Lele yang Berpotensi sebagai Pangan Darurat. [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor. 2016
44. Ajeng RG. Uji Organoleptik dan Antioksidan Teh Daun Kelor dan Kulit Jeruk dengan Variasi Suhu Pengeringan. [Skripsi]. Surakarta (ID): Universitas Muhammadiyah Surakarta. 2016
45. Pratiwi F. Formulasi Food Bar Sumber Protein dan Kalsium dari Tepung Daun Kelor dan Tepung Ikan Lele untuk Dewasa Menengah. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. 2018
46. Yuniarsih E. Karakteristik Tepung Komposit Talas Beneng (*Xanthosoma andipes*) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) serta Aplikasinya pada Produk Kukis. [Tesis]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor. 2018
47. Andriani DP, Nasir WS, I Tri WK. Desain dan Analisis Eksperimen untuk Rekayasa Kualitas. Malang: UB Press. 2017.
48. Modul Penanganan Mutu Fisik (Organoleptik). Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang. 2013

49. Ora FH. Struktur dan Komponen Telur. Yogyakarta: Deepublish. 2015
50. Purwadi dkk. Penanganan Hasil Ternak. Malang: UB Press. 2017
51. Negara JK dkk. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 2016;4(2):289-290
52. Wirakusumah ES. Mencegah Osteoporosis. Jakarta: PT Gramedia. 2007
53. Awwaly KU. Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya. Malang : UB Press. 2017
54. Kustanti IH. Formulasi Biskuit Rendah Indeks Glikemik (*Batik*) dengan Substitusi Tepung Pisang Klutuk (*Musa balbisiana Colla*) dan Tepung Tempe. [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor. 2016.
55. Anugrah ND. Pengaruh Metode Pengeringan dan Pemberian Bumbu terhadap Karakteristik Dendeng Giling Ikan Tongkol. [Skripsi]. Universitas Pasundan. Bandung. 2016
56. Moviana R. Pembuatan Nugget dengan Penambahan Daun Kelor sebagai Makanan Alternatif Makanan Tinggi Zat Besi. [Jurnal]. *Kesehatan Umus Brebes*. 2015:1(1)
57. Kustiani A. Pengembangan *Crackers* Sumber Protein dan Mineral dengan Penambahan Tepung Daun Kelor dan Tepung Badan-Kepala Ikan Lele Dumbo. [Jurnal]. *Aplikasi Teknologi Pangan*. 2017:6(1)
58. Winarno FG. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2004
59. Angka Kecukupan Gizi. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2013
60. Firdausni, Inda TA. Pemanfaatan Daun Ubi Kayu menjadi Dendeng sebagai Makanan Alternatif Vegetarian Pengganti Protein. *Jurnal Litbang Industri*. 2015;5(1):61-69
61. Nadia L. Modul Praktikum Kimia dan Analisis Pangan.

62. Rahmadani S. Penentuan Kadar Kalsium dengan Metode Permanganometri terhadap Tempe yang Dibungkus Plastik dan Daun di Pasar Arengka Pekanbaru. [Skripsi]. Pekanbaru (ID): Universitas Islam Negri Sultan Syarif Kasim Riau. 2011
63. Amelya MR, Dwinova N dkk. Penetapan Kadar Abu (AOAC 2005). Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.

