

DAFTAR PUSTAKA

1. Pratiwi TD, Masrul M, Yerizel E. Hubungan Pola Asuh Ibu dengan Status Gizi Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Belimbing Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 2016;5(3).
2. Diniyyah SR, Nindya TS. Asupan energi, protein dan lemak dengan kejadian gizi kurang pada balita usia 24-59 bulan di Desa Suci, Gresik. *Amerta Nutrition*. 2017;1(4):341-50.
3. Kemenkes R. Hasil utama RISKESDAS 2018. In: Kemenkes, editor. 2018.
4. Sholikah AS, Rustiana ER, Yuniastuti A. Faktor-faktor yang berhubungan dengan status gizi balita di pedesaan dan perkotaan. *Public Health Perspective Journal*. 2017;2(1).
5. Nugraha D. Hubungan Kepatuhan Konsumsi Biskuit yang Diperkaya Protein Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Status Gizi dan Morbiditas Balita di Warungkiara, Bantargadung, Kabupaten Sukabumi. [SKRIPSI]. Institut Pertanian Bogor. 2008.
6. Mileiva S, Palupi NS, Kusnandar F. Evaluasi Mutu Cookies Garut yang Digunakan pada Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Untuk Ibu Hamil. Institut Pertanian Bogor. 2007.
7. Dewi FK. Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Berbagai Suhu Pemanggangan: Fakultas Teknik Unpas; 2016.

8. Gopalakrishnan L, Doriya K, Kumar DS, wellness h. Moringa oleifera: A review on nutritive importance and its medicinal application. *Journal Food science*. 2016;5(2):49-56.
9. Rahayu TB, Nurindahsari Yaw. Peningkatan Status Gizi Balita Melalui Pemberian Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). 2018.
10. Apriyana I. Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Ikan Lele (*Clarias sp*) Dalam Pembuatan Cilok Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptiknya: Universitas Negeri Semarang; 2013.
11. Zakaria AT, Sirajuddin RH. Penambahan tepung daun kelor pada menu makanan sehari-hari dalam Upaya penanggulangan gizi kurang pada anak balita. *Media Gizi Pangan*. 2012;13(1):41-7.
12. Nugraha D. Hubungan Kepatuhan Konsumsi Biskuit yang Diperkaya Protein Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Status Gizi dan Morbiditas Balita di Warungkiara, Bantargadung, Kabupaten Sukabumi.[SKRIPSI]. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2008.
13. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. Ilmu Gizi Teori & Aplikasi. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC; 2016.
14. Supariasa D, Fajar I. Penilaian Status Gizi. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC; 2013.
15. Sunita. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2009.
16. Baculu EPH, Jufri M. Faktor Risiko Gizi Buruk pada Balita Pesisir Pantai. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2017;7(2):123-30.

17. Helmi R. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Status Gizi Pada Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Margototo Kecamatan Metro Kibang Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal kesehatan*. 2016;4(1).
18. Anindita P. Hubungan Tingkat Pendidikan Ibu, Pendapatan Keluarga, Kecukupan Protein & Zinc dengan Stunting (Pendek) pada Balita Usia 6-35 Bulan di Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro*. 2012;1(2):18764.
19. Almatsier S. Prinsip dasar ilmu gizi. 2002.
20. Barasi M. *Nutrition at a Glance*: John Wiley & Sons; 2013.
21. Simbolon N. Pengaruh Pemberian Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Kenaikan Bb Balita Di Desa Kubah Sentang. 2020.
22. Fuglie L. The Moringa Tree: a local solution to malnutrition. *Church World Service in Senegal*. 2005;5:75-83.
23. Thurber MD, Fahey J. Adoption of *Moringa oleifera* to combat under-nutrition viewed through the lens of the "Diffusion of Innovations" theory. *Ecology of food nutrition*. 2009;48(3):212-25.
24. Widjanarko SB, Zubaidah E, Kusuma AM. Studi Kualitas Fisik-Kimiawi dan Organoleptik Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Akibat Pengaruh Perebusan, Pengukusan dan Kombinasinya dengan Pengasapan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2012;4(3).
25. Imandira P, Ayustaningwarno F. Pengaruh Substitusi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Dan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) Terhadap Kandungan Zat Gizi Dan Penerimaan Biskuit Balita

- Tinggi Protein Dan β -Karoten. *Journal of Nutrition College*. 2013;2(1):89-97.
26. Nawawi MN. "Lele (*Clarias sp*)" ikan berkumis berjuta selera beragam manfaat.
27. Evawati D. Daya Terima Konsumen Karage Terhadap Diversifikasi Pengolahan Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepius*) Dalam Rangka Peningkatan Konsumsi Protein. *Jurnal Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan*. 2013;9(16).
28. Hornell. Protein intake from) to 18 Years of age and its relation to health. A sistematic literatur review for the 5th nordic nutrition recomendation 2013;57.
29. Shita ADP, Sulistyani S. Pengaruh Kalsium Terhadap Tumbuh Kembang Gigi Geligi Anak. *Stomatognatic-Jurnal Kedokteran Gigi*. 2015;7(3):40-4.
30. Pratiwi M. Pemanfaatan Tepung Hotong (*Setaria italica* (L) Beauv.) dan Pati Sagu dalam Pembuatan Cookies. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2008.
31. Matz SA, Matz TD. *Cookie and cracker technology*: AVI Publishing Company, Inc.; 1978.
32. Sunaryo E. Pengolahan Produk Serealia dan Biji-Bijian Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. *Jurnal IPB*. 1985.
33. Matz SA, Matz SA. *Bakery technology and engineering*. AVI Publishing Company Connecticut; 1972.
34. Yenrina R. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. *Jurnal Andalas University*. 2015;4:39.

35. Kartika EY. Penentuan Kadar Air dan Kadar Abu pada Biskuit. *Jurnal Kimia Analitik*. 2014;2:1.
36. Day RA, Underwood AL. *Analisa kimia kuantitatif*: Erlangga; 1994.
37. Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari NL, Sedarnawati BS, Budiyo S. *Analisis pangan*. IPB Press, Bogor; 1989.
38. Yenrina R. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. 2015;4:39.
39. Supriyanto C, Sukirno S. Uji Banding Metode Ssa Dan Aan Pada Analisis Unsur Mayor Dan Minordalam Mineral Zirkon Kalimantan. *GANENDRA Majalah IPTEK Nuklir*. 2015;18(1):35-43.
40. Yulianti R. *Pembuatan minuman jeli daun kelor (Moringa oleifera Lamk) sebagai sumber vitamin C dan β-karoten*. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2008.
41. Suhartini T, Zakaria Z, Pakhri A, Mustamin M. Kandungan Protein dan Kalsium Pada Biskuit Formula Tempe dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). *Media Gizi Pangan*. 2018;25(1):64-8.
42. Hidayati H. Analisis Kadar Protein dan Daya Terima Biskuit Daun Kelor (Moringa oleifera) dengan Penambahan Tepung Ikan Bandeng (Chanos chanos). 2017.
43. Kusharto CM, Damayanthi E. Pengembangan crackers sumber protein dan mineral dengan penambahan tepung daun kelor (Moringa oleifera) dan tepung badan-kepala ikan lele dumbo (Clarias gariepinus). *Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*. 2017;1(1):22-38.

44. Rudianto AS, Alharini S. Studi Pembuatan Dan Analisis Zat Gizi Pada Produk Biskuit Moringa Oleifera Dengan Subtitusi Tepung Daun Kelor. Makssar: Universitas Hasanuddin; 2013.
45. Lembayung Sn. Pengembangan Produk Cookies Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Uji Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Sebagai Pangan Darurat Gizi Bencana Bagi Balita Di Kota Padang Tahun 2019: Universitas Andalas; 2019.
46. Sari DK, Marliyati SA, Kustiyah L, Khomsan A, Gantohe TM. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Agritech. 2014;34(2):120-5.
47. Fatmawati F, Mardiana M. Analisa Tepung Ikan Gabus Sebagai Sumber Protein. Octopus: Jurnal Ilmu Perikanan. 2014;3(1):236-43.
48. Azizah AA. Tingkat kerapuhan dan daya terima biskuit yang disubstitusi tepung daun kelor (moringa oleifera): Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2015.
49. Sari Yk, Adi Ac. Daya Terima, Kadar Protein Dan Zat Besi Cookies Subtitusi Tepung Daun Kelor Dan Tepung Kecambah Kedelai. Media Gizi Indonesia. 2018;12(1):27-33.
50. Dewi DPJIGI. Substitusi tepung daun kelor (Moringa oleifera L.) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe. 2018;1(2):104-12.
51. Anggraini LB, Sutiadiningsih A. Penambahan tepung ampas tape ketan terhadap hasil jadi Butter cookies. E-Jurnal Boga. 2017;5(3):51-62.

52. Desi R. Pengembangan Produk Cookies Substitusi Tepung Daun Katuk Dan Kacang Hijau Terhadap Kandungan Zat Gizi Dan Uji Organoleptik Sebagai Pangan Darurat Bencana Bagi Ibu Menyusui Di Kota Padang: Universitas Andalas; 2019.
53. Noviyanti N. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*. 2016;1(1).
54. Yasinta UNA, Dwiloka B, Nurwantoro N. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2017;6(3).
55. Erniyanti E, Sadimantara Ms. Daya Terima Dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Berbasis Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan* 2019;4(3).
56. Yunitaningrum U, Kusharto Cm, Palupi E. Substitusi Tepung Daun Kelor Terhadap Isolat Protein Kedelai Pada Biskuit Ikan Lele Yang Berpotensi Sebagai Pangan Darurat. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2016.
57. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. Bogor: IPB press; 2010.
58. Luthfiyah F. Potensi gizi daun kelor (*moringa oleifera*) Nusa Tenggara Barat. *jurnal Media Bina Ilmiah*. 2012;6(2):42-50.
59. ZAKIATUL R A. Studi tentang tingkat kesukaan responden terhadap penganekaragaman lauk pauk dari daun kelor (*Moringa oleivera*). *Jurnal Tata Boga*. 2015;5(1).

60. Trisnawati MI. Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Mie Kering Tersubstitusi Mocaf. THP-UB; 2014.
61. Nurbaya SR, Estiasih T. Pemanfaatan talas berdaging umbi kuning (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dalam pembuatan cookies. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2013;1(1):46-55.
62. Putri HK. Uji Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi Sebagai Makanan Tambahan dalam Upaya Penanggulangan Anemia pada Ibu Hamil di Rangkapan Jaya Depok 2011. [Skripsi]. 2012.
63. Widiantera T. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. Pasundan Food Technology Journal. 2018;5(2):146-53.
64. Winarno FG. Kimia pangan dan gizi. 2019.
65. Sundari D, Almasyhuri A, Lamid A. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. Media Litbangkes. 2015;25(4):235-42.

