

DAFTAR PUSTAKA

1. 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.
2. Hamidiyah A, Ningsih DA, Fitria L. Pengaruh Fortifikasi Nugget Moringa Oleifera Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin. *Jurnal Ilmiah Kebidanan*. 2019;6(2):135–42.
3. Suryani D, Hafiani R, Junita R. Analisis Pola Makan Dan Anemia Gizi Besi Pada Remaja Putri Kota Bengkulu. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2015;10(1):11–8.
4. Masthalina H, Laraeni Y, Dahlia YP. Pola Konsumsi (Faktor Inhibitor dan Enhancer Fe) Terhadap Status Anemia Remaja Putri. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2015;11(1):80–6.
5. Depkes RI. Pedoman Penanggulangan Anemia Gizi Untuk Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS). Jakarta: Ditjen Pembinaan Kesehatan Masyarakat; 2008.
6. Hamidiyah A, Ningsih DA, Fitria L. Pengaruh Fortifikasi Kelor Terhadap Organoleptik Nugget. *Jurnal Universitas Widayagama Malang*. 2019;2(Ciastech):151–8.
7. Horton S, Ross J. The Economics of Iron Deficiency. *Food Policy*. 2007;32:141–3.
8. Briawan D. Anemia Masalah Gizi pada Remaja Wanita. Jakarta: EGC; 2012.
9. Kemenkes RI. Riset Kesehatan Dasar ; RISKESDAS. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI; 2018.
10. Natalia. Kelainan Darah. Yogyakarta: Nuha Medika; 2018
11. Pratiwi RW, Nurjanna. 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.
12. Permatasari T, Briawan D, Madanijah S. Efektivitas Program Suplementasi Zat Besi pada Remaja Putri di Kota Bogor. *Jurnal MKMI*. 2018;14(1):1–8.
13. Pratiwi R, Widari D. Hubungan Konsumsi Sumber Pangan Enhancer dan Inhibitor Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil. *Jurnal Amerta Nutr*. 2018;283–91.
14. Roziqo IO, Nuryanto. Hubungan Asupan Protein, Zat Besi, Vitamin C dan Seng Dengan Kadar Hemoglobin Pada Balita Stunting. *Journal of Nutrition College*. 2016;4(Jilid 3):360–7.
15. Dewi DP. Substitusi Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera L.) pada Cookies Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, dan Kadar Fe. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*. 2018;1(2):104.
16. Pratiwi KY. Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Karakteristik Biskuit Daun Kelor. [Skripsi]. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar; 2018.
17. Muliawati D, Sulistyawati N. Pemberian Ekstrak Moringa Oleifera Sebagai Upaya Preventif Kejadian Stunting Pada Balita. *Jurnal Kesehatan Madani Medika*. 2019;10(2):123–31.
18. Isnan W, Nurhaedah M. Ragam Manfaat Tanaman Kelor (Moringa oleifera Lamk.) Bagi Masyarakat. *Jurnal Info Teknologi EBONI*. 2017;14(1):63–75.
19. Dhakar RC, et al. Moringa : The Herbal Gold to Combat Malnutrition.

- Department of Pharmacy. 2011;2(3):119–25.
20. Haryadi N. Kelor Herbal Multikhasiat. Solo: Delta Media; 2011.
 21. Syahrial, Rimbawan, Damayanti E, Astuti DA. Analysis of Nutrients and Solubility Test of Moringa Oleifera Leaf From Three Indonesian Provinces. BMC Public Health Faculty. 2017;17(6):078.
 22. 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.
 23. Krisnadi AD. Kelor Super Nutrisi. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia. Blora, Jawa Tengah. 2015.
 24. 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.
 25. Marsigit W. Pengembangan Diversifikasi Produk Pangan Olahan Lokal Bengkulu Untuk Menunjang Ketahanan Pangan Berkelanjutan. Jurnal Agritech. 2010;30(4):256–64.
 26. Soraya N. Studi Pembuatan Snack Bar Formula Tepung (Oat-Mocaf) dengan Fortifikasi Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera). [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Malang; 2018.
 27. Kementerian Perdagangan RI. Market Intelijen Produk Sweet Biscuit, Snack Bar, dan Makanan Ringan Rasa Buah. Indonesian Trade Promotion Center Sao Paulo. 2017;
 28. Rinda, Ansharullah, Asyik N. Pengaruh Komposisi Snack Bar Berbasis Tepung Tempe Dan Biji Lamtoro. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 2018;3(3):1328–40.
 29. Mansyur GNC. Substitusi Tepung Pisang dengan Tepung Pupae-Mulberry Ulat Sutera (*Bombyx mori*) dan Tepung Lele (*Clarias gariepinus*) pada Pembuatan Snack Bar Sumber Protein. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor; 2017.
 30. Wiranata IGAG, Puspaningrum DHD, Kusumawati IGAW. Formulasi Dan Karakteristik Nutrimat Bar Berbasis Tepung Kacang Kedelai (*glycine max .L*) Dan Tepung Kacang Merah (*phaseolus vulgaris . L*) Sebagai Makanan Pasien Kemoterapi. Jurnal Gizi Indonesia. 2017;5(2):133–9.
 31. Fahey JW. Moringa oleifera: A Review of the Medical Evidence for Its Nutritional , Therapeutic , and Prophylactic Properties. Trees for Life Journal. 2005;1–15.
 32. Zongo U, Zoungrana SL, Savadogo A, Traoré AS. Nutritional and Clinical Rehabilitation of Severely Malnourished Children with Moringa oleifera Lam. Leaf Powder in Ouagadougou (Burkina Faso). Food and Nutrition Sciences. 2013;04(09):991–7.
 33. Fathnur. Efektivitas Puding Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Perubahan Berat Badan Balita Kurang Gizi. Jurnal Agrisistem. 2018;14(2):134–40.
 34. Madukwe, Ugwuoke, Ezeugwu. Effectiveness Of Dry Moringa Oleifera Leaf Powder In Treatment Of Anaemia. International Journal Medicine and Medical Sciences. 2013;5(5):226–8.
 35. Sindhu S, Mangala S, Sherry B. Efficacy Of Moringa Oleifera In Treating Iron Deficiency Anemia In Women Of Reproductive Age Group. International Journal Phytotherapy Research. 2013;3(4):15–20.
 36. Serafico ME et al. Efficacy Of Malunggay (Moringa oleifera) Leaves in

- Improving The Iron And Vitamins A And B Status Of Filipino Schoolchildren. *Journal Food Nutrition Research Institute*. 2017;293–302.
37. Efizal D. Studi Karakteristik Fruit Leather Pisang (*Musa paradisiaca*, L) Masak Sehari dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*, L.). [Skripsi]. Universitas Andalas; 2018.
 38. Diantoro A , Rohman M, Budiarti R, Palupi HT. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Terhadap Kualitas Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2015;6(2):59–66.
 39. Asih WR, Kuswanto KR, Widanti YA. Penamabahan Puree Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Puree Pisang Ambon untuk Formula MPASI (Makanan Pendamping ASI). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 3(1):10–7.
 40. Ajeng RG. Uji Organoleptik dan Antioksidan Teh Daun Kelor dan Kulit Jeruk Purut dengan Variasi Suhu Pengeringan. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2016.
 41. Mazidah YFL, Kusumaningrum I, Safitri DE. Penggunaan Tepung Daun Kelor pada Pembuatan Crakers Sumber Kalsium. *Jurnal Uhamka*. 2018;3(2):67–79.
 42. Prihati DR. Pengaruh Ekstrak Daun Kelor Terhadap Berat Badan dan Panjang Badan Anak Tikus Galur Wistar. *Jurnal Ilmiah Rekam Medis dan Informatika Kesehatan*. 2015;5(2):15–22.
 43. Dewi FK, Suliasih N, Garnida Y. Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Berbagai Suhu Pemanggangan. *Jurnal Universitas Pasundan Bandung*. 2010;1–21.
 44. Srikanth VS, Mangala S, Subrahmanyam G. Improvement of Protein Energy Malnutrition by Nutritional Intervention with *Moringa Oleifera* among Anganwadi Children in Rural Area in Bangalore , India. *International Journal of Ilmiah Scientific Study*. 2014;2(1):32–5.
 45. Ponomban SS, Walalangi R, Harikedua VT. Efektivitas Suplementasi Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Yang Menderita Anemia. *Jurnal GIZIDO*. 2013;5(1):36–44.
 46. Hamidiyah A, Hikmah R. Penanggulangan Anemia melalui Kader Koko Moringa Oleifera (Komo). *Journal Of Community Engagement In Health*. 2018;1(2):1–5.
 47. 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*. 2013;27(2):30–42.
 48. Anggraini N eat al. The Population and Habitat of Mungkus Fish (*Sicyopterus cynocephalus*) in Bengkenang Waters South of Bengkulu. *Journal of Physics*. 2018;1–6.
 49. Amri M. Invetarisasi Dan Budidaya Ikan Mungkuih (*Gobiidae*) Di Kodya Padang Sumatera Barat. *Jurnal Universitas Bung Hatta*. 2009;105–15.
 50. Aini HN, Saputra A. Karakterisasi Sumberdaya Pangan Lokal Spesifik Daerah Kabupaten Mukomuko Provinsi Bengkulu. *Jurnal Agritepa*. 2018;V(1):32–48.
 51. Hadiaty RK, Sauri S. Freshwater fish of Enggano Island , Indonesia. *Jurnal Iktiologi Indonesia*. 2017;17(3):273–87.
 52. Simanjuntak BY eat al. Maternal Knowledge , Attitude , and Practices about Traditional Food Feeding with Stunting and Wasting of Toddlers in Farmer Families. *Jurnal Public Health National*. 2019;14(2):58–64.

53. Fikawati S, Syafiq A, Veratamala. *Gizi Anak dan Remaja*. Depok: Raja Grafindo Persada; 2017.
54. Putri P. Hubungan Indeks Massa Tubuh (IMT) dan Body Image dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri di SMK Negeri 3 Padang Tahun 2018. [Skripsi]. Universitas Andalas; 2019.
55. Almatsier S, Soetardjo S, Soekatri M. *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Gramedia; 2011.
56. Hardinsyah IS. *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta: EGC; 2016.
57. Darusman RT. Pengaruh Pola Konsumsi, Aktivitas Fisik dan Status Gizi Terhadap Menstruasi Pertama (Studi Kasus Pada Remaja Putri Kelas 1 SMP). *Majalah Kesehatan Masyarakat*. 2018;1(1):20–6.
58. Bintang FN, Dieny FF, Panunggal B. Hubungan Gangguan Makan dan Kualitas Diet dengan Status Anemia pada Remaja Putri di Modelling School. *Journal of Nutrition College*. 2019;8(3):164–71.
59. Tarwoto W. *Buku Saku Anemia pada Ibu Hamil Konsep dan Penatalaksanaan*. Jakarta: Trans Info Media; 2013.
60. Pablo E et al. Physicochemical And Sensory Characteristics Of Snack Bars Added Of Jeriva Flour (*Syagrus romanzoffiana*). *Food Scien and Technology*. 2016;1–5.
61. Eva D, Harun N, Yusmarini. Kombinasi Tepung Kacang Hijau dan Buah Nanas Dalam Pembuatan Snack Bar. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2018;5(2):1–13.
62. Zulaekah S, Purwanto S, Hidayati L. Anemia Terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Anak Malnutrisi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2014;9(2):106–14.
63. Kementerian Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2019.
64. Puspaningrum DHD, Srikulini IAI, Wiradnyani NK. Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max. L*) Terhadap Nilai Gizi Snack Bar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2019;5(2):544–8.
65. Pratiwi F. Formulasi Food Bar Sumber Protein dan Kalsium dari Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) untuk Dewasa Menengah. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor; 2018.
66. Badan Standar Nasional. Syarat Mutu Makanan Diet Kontrol Berat Badan. SNI 01-421. Jakarta: BSN; 1996.
67. Kustiani A, Kusharto CM, Damayanthi E. Pengembangan Crackers Sumber Protein dan Minerl dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Badan-Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Nutri-Sains*. 2017;1(1):1–17.
68. Ulfa S, Ismawati R. Pengaruh Penambahan Jumlah dan Perlakuan Awal Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik Bakso. *E-journal Boga*. 2016;5(3):83–90.
69. Nurlaila, Sukainah A, Amiruddin. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2016;2:105–13.
70. Rahmawati PS, Adi AC. Daya Terima dan Zat Gizi Permen Jeli dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*. 2016;11(1):86–93.

71. Trisnawati ML, Nisa FC. Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2015;3(1):237–47.
72. Qoniah EW. Uji Kadar Protein dan Uji Organoleptik Biskuit dengan Ratio Tepung Terigu dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) yang Ditambahkan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*). [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2014.
73. Kholis N, Hadi F. Pengujian Bioassay Biskuit Balita yang Disuplementasi Konsentrat Protein Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Model Tikus Malnutrisi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2010;11(3):144–51.
74. Purwandani L, Indrastuti E, Ramadhia M. Fortifikasi Tepung Ikan Lele Snack Dari Pati Jagung (*Zea Mays*). *Jurnal Vokasi*. 2013;IX:175–9.
75. Standar Nasional Indonesia. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. SNI 01-2346-2006. Jakarta: BSN; 2006
76. Sundari D, Almasyhuri, Lamid A. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jurnal Media Litbangkes*. 2015;25(4):235–42.
77. Lawalata VN, Maatoke I, Tetelepta G. Karakteristik Kimia Food Bar Puree Pisang Tongka Langit (*Musa trogodytarum*) dengan Penambahan Kenari (*Canarium indicum L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 2011;8(2):48–52.
78. Ilona AD, Ismawati R. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dan Waktu Inkubasi Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt. *E-journal Boga*. 2015;04(3):151–9.
79. Arfandi A, Darvina Y. Proses Pembentukan Feofitin Daun Suji Sebagai Bhan Aktif Photosensitizer Akibat Pemberian Variasi Suhu. *PILLAR Phys*. 2013;1(April):68–76.
80. 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.
81. Ladymay AN, 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.
82. 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.
83. 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).
84. Janah LN. Formulasi Torsang Snack Bar: Tepung Pisang Dan Kacang Hijau Dengan Penambahan Torbangun (*Colleus amboinicus Lour*) Sebagai Upaya Meringankan Keluhan Sindrom Premenstruasi. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor; 2017.
85. Mayasari R. Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*). [Skripsi]. Universitas Pasundan Bandung; 2015.
86. 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.

87. Turisyawati R. Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphopallus campanulatus*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cookies. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret; 2011.

