

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi: Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Aminah, S., Ramdhan, T. Dan Yanis, M. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) Buletin Pertanian Perkotaan, 5 (2), 35-44. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta.
- Anwar, F., Latif, S., Ashraf, M. And Gilani, A.H. 2007. Moringa oleifera: a food plant with multiple medicinal uses. *Phytother. Res.* 21, 17–25.
- Arbi, AS. 2009. *Pengenalan Evaluasi Sensori*.
- Arbie, M. F., Mutsyahidan, A. M., & Umela, S. (2019). NUGGET TEMPE DENGAN VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA DAN PATI SAGU. *Journal of Agritech Science*, Vol 3 no 1.
- Astuti, Reni Duwi. 2019. Variasi Campuran Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Mie Ditinjau dari Sifat fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan.
- Ayu Rachman, Sitti. 2019. PENGARUH SUHU DAN LAMA PENGERINGAN TERHADAP KADAR ZAT BESI BAYAM HIJAU (*Amaranthus spp.*). Kendari: JSTP
- Badan Pusat Statistik. 2007. *Susenas*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Ketahanan Pangan. 2006. *Food Insecurity Atlas*. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Bey. 2010. All Things Moringa
- Cahyadi, W. 2007. Kedelai khasiat dan teknologi, Jakarta: Bumi Aksara.
- Definisi tempe. Diakses pada tanggal 5 April 2020 dari <http://repository.unimus.ac.id/3212/4/BAB%20II.pdf>
- Demam, John M. 1997. Kimia Makanan. Bandung : Institut Teknik Bandung.
- Dewi, F.K., Suliasih, N. Dan Gardina, Y. 2016. Pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) pada berbagai suhu pemanggangan. Artikel. <http://repository.unpas.ac.id>. Diakses 7 April 2020.
- Dewi, R.S. & Aziz, S., 2011. Isolasi *Rhizopus oligosporus* pada beberapa inokulum tempe di kabupaten banyumas. *Molekul*, 6, pp.93–104.

- Fardiaz, Dedi, Et al. “*Analisis Pangan*”. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Pertanian IPB.
- Fatmawati, Ira. 2018. “Variasi Campuran Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning pada Pembuatan Nugget Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat”. Yogyakarta: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Departemen Kesehatan R.I. 2001. Program Penanggulangan Anemia Gizi pada Wanita Usia Subur (WUS); (Safe Motherhood Project: A Partnership and Family Approach). Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K. And Kumar, D.S. 2016.
- Gopalan, C. 2010. Nutrition Research in Southeast Asia. New Delhi: WHO
- Hamidiyah, Azizatul, Et al. 2019. “Pengaruh Fortifikasi Kelor Terhadap Organoleptik *Nugget*” Malang: Universitas Widyagama Malang.
- Hardiyanthi, F. 2015. Pemanfaatan aktivitas antioksidan daun kelor (*Moringa oleifera*) dalam sediaan hand and body cream. Skripsi Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Hasniar, Et al. 2019. “Analisis Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptik pada Bakso Tempe dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera* L). Jurnal Pendidikan Teknologi.
- Indartanti, dea dan Apoina Kartini. “Hubungan Status Gizi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri”. Semarang: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Integrated Taxonomy Information System. 2017. *Moringa oleifera* Lamk. Taxonomy Serial No: 503874. https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=503874#null. Diakses 7 April 2020.
- Isnan, wahyu dan Nuehaedah M. 2017. “Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) bagi Masyarakat. Makassar: Balai Litbang Lingkungan Hidup dan Kehutanan Makassar.
- Kementrian Kesehatan RI. 2019. Angka Kecukupan Gizi. Jakarta : Kementrian Kesehatan RI.016
- Kementrian Kesehatan RI. 2018. *Riset Kesehatan Dasar Nasional*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Kelor (*Moringa oleifera* L.). Diakses 8 April 2020 dari <http://ccrc.farmasi.ugm.ac.id>.

- Krisnadi, A.D. 2015. Kelor Super Nutrisi . Blora. <http://kelorina.com/ebook.pdf>
Diakses 7 April 2020
- Linda J Harvey, Jack R Dainty, Wendy J Hollands, et al. Effect of high-dose iron supplements on fractional zinc absorption and status in pregnant women. American Journal of Clinical Nutrition, 2007 Vol. 85, No. 1, 131-136.
- Meiyana, Klara Tri, dkk. 2018. Kajian Sifat Fisik dan Serat Pangan pada Geblek Substitusi Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). Yogyakarta : Universitas Respati Yogyakarta.
- Mitsui. 1997. New Cosmetic Science. Elsevier Science. New York.
- Moevita DY. 2009. Pengaruh Suplementasi Tempe Sebagai Sumber Protein Terhadap Kadar Hemoglobin dan Berat Badan Anak Usia Sekolah Dasar Di Taman Asuhan Anak Yatim dan Dhuafa Miftahul Jannah, Kota Bogor. Universitas Diponegoro.
- Moringa oleifera : A review on nutritive importance and its medicinal application. Journal Food Science and Human Wellness 5 (2016) 49-56.
- Nur Fauziandari, Erma. 2019. “Efektifitas Ekstra Daun Kelor Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri”. Yogyakarta: Politeknik Kesehatan Karya Husada Yogyakarta.
- Nurlaila, Et al. “Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tegiri (*Scomberomorus sp.*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L).Alumni Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian.
- Pengenalan Evaluasi Sensori. Diakses pada tanggal 7 April 2020 dari <http://repository.ut.ac.id/4683/1/PANG4427-M1.pdf>
- Puspita Dewi, Devillya. 2018.”Substitusi Tapung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L) Pada Pembuatan Cookies Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, dan Kadar Fe”. Yogyakarta: Universitas Respati Yogyakarta.
- Rudianto, A., Syam dan Alharini, S. 2014. Studi pembuatan dan analisis zat gizi pada produk biskuit moringa oleife ra dengan subtitusi tepung daun kelor. <http://repository.unhas.ac.id>. Diakses 9 April 2020.
- Ryandoko, Fajar. 2017. “Variasi Pencampuran Kacang Tolo pada Brownis Kacang Tolo Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Zat Besi. Yogyakarta: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Samhadi. Malnutrisi, Keteledoran Sebuah Bangsa 2008 [diakses tanggal 28 September 2020]. Tersedia di: www.kompas.com
- Shewfelf, Robert L. (2011). Pengantar Ilmu Pangan. Jakarta: Kedokteran EGC.

- Simbolan, J.M. dan Katharina, N. 2007. “Cegah Malnutrisi dengan Kelor”. Yogyakarta: Kanisius.
- Soekarto, Soewarno. T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Institusi Pertanian Bogor.
- Suryana, achmad. “Penganekaragaman Konsumsi Pangan dan Gizi: Faktor Pendukung Peningkatan Sumber Daya Manusia”. Kepala Badan Ketahanan Pangan Departemen Pertanian RI. Diakses pada 04 April 2020.
- Susanto, H. Dan Maslikah, S.I. 2010. “Efek nutrisional tepung daun kelor (*moringa oleifera*) varietas NTT terhadap kadar albumin tikus wistar kurang energi protein”. Prosiding Seminar Nasional MIPA 2010.
- Syamsir, Elvira. 2015. *Deep Fat Frying-Penggorengan Dalam Minyak Banyak*. Institut Pertanian Bogor
- Tanuwijaya, L.K., Nawangsasi, A.P.G., Umami, I.I., Kusuma, T.S. dan Ruhana, A. 2016. Potensi “Khimelor” sebagai tepung komposit tinggi energi tinggi protein berbasis pangan lokal. *Indonesian Journal of Human Nutrition* 3 (1) Suplemen : 71 – 79.
- Tarigan, 2019. “Analisis Mutu Fisik Nugget Dengan Variasi Formula Tempe dan Bayam Hijau”. Medan: Poltekkes Kemenkes Jurusan Gizi.
- Ulfa, S., & Ismawati, R. (2016). Pengaruh Penambahan Jumlah dan Perlakuan Awal Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik Baso. *e-Journal Boga*, 5(3), 83-90.
- Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Yulianti, Hasri, Et al. 2016. “Pengaruh Ekstrak Daun Kelor Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri SMU Muhammadiyah Kupang”. Universitas Hasanuddin
- Yuliasri, I.R. 2010. Penggunaan Serbuk Biji Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Koagulan dan Flokulan dalam Perbaikan Kualitas Air Limbah dan Air Tanah. Skripsi Program Studi Kimia. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Yuwanti. 2019. “Pengaruh Pemberian Tempe Terhadap Kadar Hemoglobin pada Mencit”. Purwodadi: Program Studi D III Kebidanan STIKES An Nur Purwodadi.