

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M & Wirjatmadi, B .2016. Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan,Prenadamedia Group, Jakarta.
- AKG. 2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 250-251.
- Almatsier. 2006. *Prinsip dasar Ilmu Gizi*.Jakarta : PTGramedia Pustaka Utama.
- Aminah, S. dkk. 2015. *Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringa oleifera)*. Dalam Buletin Petanian Perkotaan Vol.5. Jakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Andawulan, N. 2011. Analisis pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- Aprilianti, F. 2016. “Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kadar Protein, Kadar Air, Kadar Betakaroten dan Daya Terima pada Bakso Ikan Lele”. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember.
- Apriyani, I. 2017. *Budidaya Ikan Lele Sistem Bioflok : Teknik Pembesaran Ikan Lele Sistem Bioflok Kelola Mina Pembudidaya*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ardhanareswari, NP. 2019. Daya Terima dan Kandungan Gizi *Dim Sum* yang Disubstitusi Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) dan Pure Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Snack Balita. *Media Gizi Indonesia*. 14(2) : 123-131.

- Arisman. 2014. Gizi dalam Daur Kehidupan Buku Ajar Ilmu Gizi, Jakarta, EGC.
- Astawan M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya : Depok.
- Astawan, M. 2008. Sehat Dengan Hidangan Hewani. Penerbit Swadaya : Depok.
- Deman, John M. 1997. Kimia Makanan. Bandung: Intitut Teknik Bandung.
- Dewi, D. 2018. Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) pada Cookies Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, dan Kadar Fe. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*. 1(2) : 104-112.
- Departemen Kesehatan RI. 2005. DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan). Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Jannah, RM, Sulastiatutik, Suwita, I K. 2018. Substitusi Ikan Lele (*Clarias Sp.*) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Siomay Ikan Tengiri Sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Balita Gizi Kurang. *Jurnal Ilmiah*. 26(2) : 41-50.
- Haryanto dan Pangloli. 1992. Potensi dan Pemanfaatan Sagu. Kanisius, Yogyakarta.
- Igoe, R. S. and Y. H. Hui. 1996. Dictionary of Food Ingredient, third edition. Chapman & Hall. New York.
- Indraswari D., Ningtyas F.W., Rohmawati N. 2017. Pengaruh Penambahan Bayam pada Nugget Kaki Naga Lele terhadap Kadar Zat Besi, Protein, dan Air. Universitas Jember. Penelitian Gizi dan Makanan Vol.40(1):9-16.

- Irianto, K. 2014. *Gizi Seimbang dalam Kesehatan Reproduksi*. Bandung: Alfabeta.
- Isnan, N. 2017. Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera Lamk*) Bagi Masyarakat. *Info Teknis EBONI*. 14(1) : 63-75.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2010. *Telur Sumber Makanan Bergizi*. Jawa Barat.
- Kowalak, dkk. 2003. *Buku Ajar Patofisiologi*. Jakarta; EGC.
- Mahmood KT, Tahira Mugal, Ikram Ul Haq. 2011. Moringa oleifera: a natural gift- A review. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research* 2 (11) : 775-781.
- Masrizal. 2007. Anemia Defisiensi Besi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Unnad.
- Minantyo, H. *et al.* 2019. The improvement of nutrition quality and organoleptic characteristics of Indonesian milkfish meatball by adding kelor (*Moringa oleifera Lam*) leaves. *International Food Research Journal*. 26(1) : 263-268.
- Misra, S., & Misra, M. K. 2014. Nutritional evaluation of some leafy vegetable used by the tribal and rural people of south Odisha, India. *Journal of Natural Product and Plant Resources*. 4, 23-28.
- Nastiti, N. 2016. Pengaruh Penggantian Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Organoleptik Kulit Siomay. Universitas Negeri Surabaya, Surabaya.

- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia. 2011. Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia (SNI) Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan Secara Wajib. Jakarta: Menteri Perindustrian Republik Indonesia.
- Priyanto, D. A. & Nisa, C. F. 2016. Formulasi daun kelor dan ampas daun cincau sebagai tepung komposit pada pembuatan mie instan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(1), 29-30.
- Rahman. 2015. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor untuk Penyembuhan berbagai Penyakit*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Rustidja. 2004. Pembenuhan Ikan-Ikan Tropis. *Skripsi*. Fakultas Perikanan : Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- SNI 01-3751. 2006. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Jakarta: Badan Stantar Nasional.
- SNI 3926. 2008. Telur Ayam Konsumsi. Jakarta: Badan Stantar Nasional.
- SNI 7756. 2013. Siomay Ikan. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Soekarto, Soewarno T. 1990. Dasar-Dasar Pengawasan Dan Standarisasi Mutu Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor (IPB Press).
- Suryani, D., Hanafi, R., Junita, R. 2015. Analisis Pola Makan dan Anemia Gizi Besi pada Remaja Putri Kota Bengkulu. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*. Vol.10, No.1, Hal 11-18.
- Thariq, A, S. Swastawati, F. & Surti, T. (2014). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap

Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 104-111.

Tilong AD. 2012. *Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes*. Yogyakarta: DIVA Press.

Trisnawati, M.L. 2015. "Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Keragaman Terhadap Kualitas Mei Kering Tersubstitusi Mocaf". Universitas Brawijaya Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No. 01.

Ulfa, S. & Ismawati, R. 2016. Pengaruh penambahan jumlah dan perlakuan awal daun kelor terhadap sifat organoleptik bakso. *E-journal Boga*, 5(3).

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yulianti, H., Hadju, V., Alasiry, E. 2016 . Pengaruh Ekstak Daun Kelor Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri di SMU Muhammadiyah Kupang . *JST Kesehatan* , Juli 2016, Vol.6 No.3 :399-404 ISSN 2252- 5416.

Yulianti R. 2008. Pembuatan minuman jeli daun kelor (*Moringa oleifera* Lam) sebagai sumber Vitamin-C dan β -Karoten. Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.