

DAFTAR PUSTAKA

1. Akib A, Sumarmi S. Kebiasaan Makan Remaja Putri yang Berhubungan dengan Anemia: Kajian Positive Deviance. *Amerta Nutr.* 2017;1(2):105–16.
2. Sari HP, Dardjito E, Anandari D, Kesehatan FI, Jenderal U. Anemia Gizi Besi Pada Remaja Putri Di Wilayah Kabupaten Banyumas. *J Kesmas Indones.* 2016;8(1):16–31.
3. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Pedoman Penanggulangan Anemia Gizi Untuk Remaja Putri Dan Wanita Usia Subur. Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat.
4. Report GN. 2018 Nutrition country profile: Indonesia. *Glob Nutr Rep.* 2018;1–4.
5. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Laporan Nasional Riskesdas 2018. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2019.
6. Roche M. Adolescent girls' nutrition and prevention of anaemia: A school based multisectoral collaboration in Indonesia. *BMJ.* 2018;363:1–6.
7. Silalahi V, Aritonang E, Ashar T. Potensi Pendidikan Gizi Dalam Meningkatkan Asupan Gizi Pada Remaja Putri Yang Anemia Di Kota Medan. *J Kesehat Masy.* 2016;11(2):295.
8. Yenrina R. Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. 2015. 57 p.
9. Dewi DP. Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe. *Ilmu Gizi Indones.* 2018;1(2):104–12.
10. Briawan DID. Anemia : Masalah Gizi Pada Remaja Wanita. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC; 2012.
11. Manggara AB, Shofi M. Analisis Kandungan Mineral Daun Kelor

(*Moringa oleifera* Lamk.) Menggunakan Spektrometer XRF (X-Ray Fluorescence). *Akta Kim Indones*. 2018;3(1):104.

12. Krisnadi AD. *Kelor Super Nutrisi*. Morindo (Moringa Indonesia). 2015.
13. Zhao, J; Huang, G.R. ; Zhang, M.N. ; Chen, W.W. ; dan Jiang JX. Amino Acid Composition, Molecular Weight Distribution and Antioxidant Stability of Shrimp Processing By Product Hydrolysate. *Am J Food Technol*. 2011;6(10):904–13.
14. Ngginak J, Semangun H, Mangimbulude JC, Rondonuwu FS. Komponen Senyawa Aktif pada Udang Serta Aplikasinya dalam Pangan. *J Sains Med*. 2013;5(2):128–45.
15. Novrihansa, Rommy; Karnila R; dan S. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Garam Berbeda Selama Perebusan Terhadap Kandungan Kolesterol Udang Putih (*Penaeus Indicu*). *Fak Perikan dan Ilmu Kelaut Univ Riau*.
16. Özdemir N. Iron deficiency anemia from diagnosis to treatment in children. *Turk Pediatr Ars*. 2015;50(1):11–9.
17. Trisnawati I. Hubungan Asupan Fe, Zinc, Vitamin C Dan Status Gizi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Di Smp Negeri 4 Batang. *Fak Ilmu Kesehat Univ Muhamadiyah Surakarta*. 2014;
18. Sudoyo AW, Setiyohadi B, alwi, Simadibrata M S. *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam Jilid II Edisi V (Anemia Defisiensi Besi)*. Jakarta: Internal publishing pusat penerbitan ilmu penyakit dalam; 2009. 1128-37 p.
19. Sumadi S. *Metabolisme Besi dan Pembentukan Hemoglobin*. 2018;
20. Price Sylvia, A dan Wilson Lorraine M. *Pathophysiologi: Clinical Concept of Disesase Process (Gangguan Sistem Hematologi)*. Jakarta: EGC; 2006. 255-65 p.
21. Andi Nurrahma, Alimin WOR. Analisis Kandungan Zat Besi (Fe) Pada Buah Kelor dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) yang Tumbuh di

- Desa Matajang Kec. Dua Boccoe Kab. Bone. *Al-Kimia*. 2013;10–7.
22. Juslina, Thaha AR, Virani D. Asupan Zat Besi (Fe) dan Hubungannya dengan Jenis-Jenis Anemia pada Wanita Prakonsepsi di Kecamatan Ujung Tanah dan Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar. *Fak Kesehat Masy Univ Hasanuddin*.
 23. Lestari IP, Lipoeto NI, Almurdi A. Hubungan Konsumsi Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Murid SMP Negeri 27 Padang. *J Kesehat Andalas*. 2017;6(3):507–11.
 24. Burkhardt H, Ph RO, Vogiatzis G, Hernández C, Priese L, Harker M, et al. Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *J Nutr and Health*.
 25. Diana FM. Fungsi Dan Metabolisme Protein Dalam Tubuh. *J Kesehat Masy*. 2010;4(1).
 26. Annisa F. Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Daya Terima Cookies Daun Kelor Pada Remaja Di SMP Perguruan Taman Siswa Cabang Lubuk Paakam. *Politek Kesehat Medan Jur Gizi [Internet]*. 2019;6(1):1–46.
 27. Nurcahyati E. Khasiat Dahsyat Daun Kelor Membasmi Penyakit Ganas. Nurjannah, editor. Jakarta: Jendela Sehat; 2014.
 28. Panjaitan AS. Pemeliharaan Larva Udang *Vannamei* (*Litopenaeus vannamei*, Boone 1931) Dengan Pemberian Jenis Fitoplankton Yang Berbeda. *Univ Terbuka Jakarta*. 2012;1–148.
 29. BSN (Badan Standarisasi Nasional). Standar Nasional Indonesia Biskuit. In 2011.
 30. Triatmaja raharja kristian. Modul Pastry 1 Prodi Perhotelan Politeknik NSC Surabaya. 2015;63–82.
 31. Mutmainah F, Amanto BS, M DRA. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Termodifikasi Dengan Variasi Lama Perendaman Dan Konsentrasi Asam Asetat. *Teknosains*

Pangan. 2013;2(4):46–53.

32. Farida A; dkk. Patiseri Jilid 3. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidika Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional; 2008.
33. Nurcahyani R. Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang. Univ Negeri Semarang. 2016;1–63.
34. Tarwendah IP. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. J Pangan dan Agroindustri. 2017;5(2):66–73.
35. Tarwendah IP, Teknologi J, Pertanian H, Universitas F, Malang B, Veteran J, et al. Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review. J Pangan dan Agroindustri. 2017;5(2):66–73.
36. Sukmatari, Syafitri; Priawantiputri, Witri; Surmita; Maryati, Dewi; dan Aisyah WN. Produk biskuit sumber zat besi berbasis bayam dan tepung sorgum sebagai makanan tambahan ibu hamil. J Ris Kesehat Poltekkes Depkes Bandung Vol 11 NO 2. 11(2):13–21.
37. Ayustaningwarno F. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. 2014.
38. Elliwati Hasibuan. Karya tulis ilmiah ini telah disetujui oleh Kepala Laboratorium Terpadu Kultur Sel dan Jaringan Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara. Fak Kedokt Univ Sumatera Utara. 2015;1–17.
39. POM D. Farmakope Edisi III. Jakarta: Departemen Kesehatan RI Penerbit Buku Kedokteran EGC; 2015. 558-67 p.
40. Tedjo L. Spektrofotometri Serapan Atom (AAS). 2017;
41. Simbolon N. Pengaruh Pemberian Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Kenaikan BB Balita

Di Desa Kubah Sentang. Politek Kesehat Medan Jur Gizi [Internet]. 2019;6(1):1–46.

42. Bandung PK. Penuntun Praktikum Teknologi Pangan. In Bandung: Poltekkes Kemenkes Bandung Jurusan Gizi; 2018.
43. Salim, Reny; Zebua, Eka Tri; dan Taslim T. Analisis Jenis Kemasan Terhadap Kadar Protein Dan Kadar Air Pada Tempe. J Katalisator. 2017;2(2):106.
44. Dewi FK, Suliasih N, Garnida Y. Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) pada Berbagai Suhu Pemanggangan. Univ Pas Bandung. 2016;1–21.
45. Virera, Julian Imelda, Tamrin K dan TI. Pengaruh Formulasi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) dan Tepung Ikan Teri (Stolephorus sp.) terhadap Penilaian Sensoris, Kimia dan Angka Kecukupan Gizi (AKG) Biskuit Pendamping ASI. Sains dan Teknol Pangan. 2018;3(5):1588–600.