

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad., Mugiono., Arlianti, T dan Azmi, C. 2013. *Panduan Lengkap Jamur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Benyamin Franklin Station. Washington, D.C
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Aminah S., Ramdhan T., Yanis M. 2015. *Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringa oleifera)*. Bulletin Pertanian Perkotaan. 5(2) : 35-44.
- Anggraini, P.D. 2018. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang*. Jurnal Kebidanan Vol.7 No.15.
- Ardiansyah., Nurainy F., Astuti S. 2014. *Pengaruh Perlakuan Awak terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (Pleurotus oestreatus)*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Vol. 19 No.2.
- Armelia, V., Arkan N. D., Ismoyowati., Setianto N. A. 2020. *Dampak Sosial Ekonomi Covid-19 terhadap Usaha Peternakan Broiler di Indonesia*. ISBN : 978-602-52203-2-6.
- Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian. 2019. *Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Standar Nasional Indonesia tentang Bakso Daging*. SNI 3818 : 2015. Jakarta.
- Djunaidi, C. 2018. *Studi Interferendi pada AAS (Atomic Absorption Spectroscopy)*. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Diana, F. M. 2009. *Fungsi dan Metabolisme Protein dalam Tubuh Manusia*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Vol.4 No.1.
- Fitria, L. 2020. *Fortifikasi Bubuk Daun Kelor sebagai Sumber Zat Besi terhadap Karakteristik Organoleptik Spring Roll Ikan Lele Lokal*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang
- Ranchman, S. A., Ansharullah., Faradilla R. H. 2020. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kadar Zat Besi Bayam Hijau*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol.5 No.4.

- Rahardjo, C. R. 2016. *Faktor yang Menjadi Preferensi Konsumen dalam Membeli Produk Frozen Food*. Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis Vol.1 No.1.
- Handayani, S., Dasir., Yani A. V. 2016. *Mempelajari Sifat Fisika Kimia Bakso Jamur dengan Presentase Jamur Tiram Putih dan Tepung Tapioka*. Edible v-1 1-7 Juli 2016. ISSN 2301-4199.
- Hasniar, M., Rais., Fadilah, R. 2019. *Analisis Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik pada Bakso Tempe dengan Penambahan Daun Kelor*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 4(5) : 190-200.
- Hastuti, S., Suryawati, S., Maflahah, I. 2015. *Pengujian Sensoris Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor*. Agointek Vo. 9. No.1 Maret 2015.
- Husna, N. E., Lubis Y. M., Ismi S. 2017. *Sifat Fisik dan Sensoris Mie Basah dari Pati Sagu dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor*. Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Indarti, U., Ismawati R. 2019. *Pengaruh Penambahan Jumlah Karagenan dan Daun Kelor terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ayam*. E-Journal Tata Boga Vol.8 No.1 (2019) Edisi Yudisium Pertama hal 202-214.
- Kaimudin, N., Lestari, H., Afa, J. R. 2017. *Jimkesmas : Skrining dan Determinan Kejadian Anemia pada Remaja Putri SMA Negeri 3 Kendari*. Vol.2/No.6/Mei 2017; ISSN 250-731X.
- Kemenkes, 2014. *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta : Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes, 2016. *Survei Kesehatan Rumah Tangga*. Profil Kesehatan Indonesia. Jakarta : Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes. 2017. *Sistematika Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes, RI. 2018. *Hasil Utama Riskesdas*. Jakarta : Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes. 2019. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta : Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kristina, N., Fatimah S. 2014. *Pemanfaatan Tanaman Kelor untuk Meningkatkan Produksi Air Susu Ibu*. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri 20(3) : 26-29.

- Kusnandar, F., Andarwulan, N., Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusuma, E. F., Larasati, D., Haryati, S. 2019. *Pengaruh Lama Blanching Daun Kelor terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Nori Daun Kelor*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu., Mulyani. S. 2013. *Pengaruh berbagai Filler (Bahan Pengisi) terhadap Kadar Air, Rendemen, dan Sifat Organoleptik (Warna) Chicken Nugget*. Animal Agriculture Journal, Vol.2 No.1 hal 370 : 376.
- Laksono, M. A., Bintoro V. P., Mulyani S. 2012. *Daya Ikat Air, Kadar Air, dan Protein Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih*. Animal Agriculture Journal, Vol.1 No.1 2012 : 685-696.
- Lamadjido, S. R., Umrah., Jamaluddin. 2019. *Formulasi dan Analisis Nilai Gizi Bakso Kotak dari Jamur Tiram Putih*. Jurnal Farmasi Galenika 2019; 5 (2) : 166-174 ISSN : 2442-8744.
- Larasati, M. 2018. *Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera)*. Universitas Brawijaya Malang.\
- Manggara, A., Trihafitia R. 2017. *Optimalisasi Karakteristik Organoleptik Nugget Jamur Jenis Tiram Putih Hasil Biakan Murni PDY*. Journal Agroscience Vol.7 No.1.
- Maryatun, Priya. 2013. Berbagai Manfaat Jamur Untuk Kesehatan .
- Medho, M. S., Endeyani V. M. 2019. *Pengaruh Blanching terhadap Perubahan Nilai Nutrisi Mikro Tepung Daun Kelor*. Politeknik Pertanian Negeri Kupang. Kupang.
- Mustafida, H., Darmanto, Y.S., Anggo, A.D. 2019. *Pengaruh Berbagai Jenis Gelatin Kulit Ikan terhadap Karakteristik Kekian Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology Vol.15 No.1 19-25 Agustus 2019.
- Nasution, S. B. 2016. *Analisa Kadar Besi (Fe) pada Bayam Hijau Sesudah Perebusan dengan Masa Simpan 1 Jam 3 Jam dan 5 Jam*. Jurnal Analisis Kesehatan Poltekkes Medan Vol.11. No.1.
- Nova, Ilmia. 2014. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras Pada Fase Produksi Pertama*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- Novita, R. S., Pangesti L. T. 2014. *Pengaruh Proporsi Gluten dan Jamur Tiram Putih terhadap Mutu Organoleptik Bakso Nabati*. E-Journal boga Vol.3 No.1 hal 111-119.
- Palupi N. S., Zakaria F.R., Prangdimurti E. 2007. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB.
- Permadi, S., Mulyani, N. S., Hintono, A. 2012. *Kadar Serat, Sifat Organoleptik dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(4) : 115-120.
- Pidada, I. B., Suhargo L. 2007. *Kemampuan Jamur Tiram sebagai Suplemen untuk Peningkatan Sekresi Air Susu dan Diameter Alveous Kelenjar Ambing Mencit*. Jurnal Penelitian Hayati : 12 (161-165).
- Prasetya, W., Setyowati, A., Tamaroh S. 2019. *Pengaruh Penambahan Mocaf dan Jamur Tiram Putih terhadap Tekstur, Sifat Kimia, dan Tingkat Kesukaan Bakso Ayam*. Program Studi Hasil Pertanian, Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Pratama, R. I., Rostini I., Liviawaty E. 2014. *Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus sp)*. Jurnal Akuatika, 5(1).
- Purbowati., Maryanto S., Afiatna P. 2020. *Formulasi Nugget Jamur Tiram sebagai Makanan Selingan Rendah Lemak dan Tinggi Serat*. Darussalam Nutrition Journal, Mei 2020, 4(1) : 44-51.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta : UI-Press.
- Puspitasari, D. 2008. *Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut pada Pembuatan Bakso*. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Rahmawati F., Nurfaizin., Mustaha M. A. 2017. *Pengaruh Pengolahan terhadap Kadar Vitamin C pada Beberapa Komoditas*. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian.
- Santoso, I., Mustaniroh S.A., Pranowo D. *Keakraban Produk dan Minat Beli Frozen Food : Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, dan Lingkungan Sosial*. Jurnal Ilmu Kesehatan dan Konsumen Vol.11 No.2.

- Sholicha, C.A., Muniroh, L. 2019. *Hubungan Asupan Zat Besi, Protein, Vitamin C, dan Pola Menstruasi dengan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri di SMAN 1 Manyar Gresik*. Media Gizi Indonesia. 2019.14(2): 147-153.
- Sholihah, N., Andari, S., Wirjatmadi, B. 2019. *Hubungan Tingkat Konsumsi Protein, Vitamin C, Zat Besi, dan Asam Folat dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri SMAN 4 Surabaya*. DOI: 10.2473/1mnt.v3i3.2019.135-141.
- Sidik, W. D. 2013. *Pengaruh Substitusi Jamur Kuping Putih dan Jenis Pati terhadap Kualitas Bakso Sapi dengan Isian Saus*. Food Science and Culinary Education Journal 2(2) 2013.
- Soediatama, A. D. 2010. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Jakarta : Dian Rakyat.
- Sundari, D., Almasyhuri., Lamid, A. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Media Litbangkes Vol 25. No.4. Desember 2015, 235-242.
- Syahrudin, A. H. 2014. *Studi Pembuatan Bakso Jamur Tiram dengan Fortifikasi Daging Ikan Tuna Mata Besar*. Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Takarina, H. L. 2013. *Kandungan Kalsium dan Karbohidrat Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Jamur Tiram*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Tjokrokusumo, D., Widyastuti, N., Giarni, R. 2015. *Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) sebagai Makanan Sehat*. Pros Seminar Nasional Masyarakat Biodiv Indonesia. Vol 1. No.8 Desember 2015 Hal 2016-2020.
- Ulfa, S., Ismawati, R. 2016. *Pengaruh Penambahan Jumlah dan Perlakuan Awal Daun Kelor (Moringa oleifera) terhadap Sifat Organoleptik Bakso*. E-Journal Boga, Vol 5. No.3, Edisi Yudisium Periode September 2016. Hal 83-90.
- Vidayanana, L. R., Sari F. K., Damayanti A. Y. 2020. *Pengaruh Penambahan Daun Kelor terhadap Penerimaan, Nilai Proksimat, dan Kadar Zat Besi pada Nugget Lele*. SAGU, Maret 2020 Vol 19. No.1 27-39.
- WHO. 2001. *Haemoglobin Concentrations for the Diagnosis of Anaemia and Assessment of Severity*. Geneva.

- Widyastuti, N. 2013. *Pengolahan Jamur Tiram sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi*. JSTI Vol. 15 No.3, Desember 2013.
- Widyawatingrum, E., Nur S., Ida N. C. 2018. *Kadar Protein dan Organoleptik Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor*. Semnas Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat 2018, ISBN : 978-602-14917-5-1.
- Wijayanti, E., Fitriani U. 2019. *Profil Konsumsi Zat Gizi pada Wanita Usia Subur Anemia*. MGMI Vol.11, No.1, Desember 2019 : 39-48.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuliani, Y., Maryanto M., Nurhayati N. 2018. *Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Jamur Merang dan Tepung Jamur Tiram Tervariasi Perlakuan Blansing*. Jurnal Agroteknologi Vol.12 No. 02.