

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M. dan Wijatmadi, B. (2012) *Pengantar Gizi Masyarakat*. 1 ed. Jakarta: Prenada Media Group.
- Alamsyah, R., Musbir dan Faisal Amir (2014) "Struktur ukuran dan ukuran layak tangkap ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Di Perairan Teluk Bone," *Jurnal Sains dan Teknologi*, 14(1), hal. 95–100.
- Almatsier, S. (2009) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Aminah, S., Ramdhan, T. dan Yanis, M. (2015) "Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*)," *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(2), hal. 35–44.
- Amir, Y. (2018) "Daya Terima Susu Bekatul sebagai Pangan Fungsional," 6(1), hal. 1–8.
- Ananto, D. S. (2012) *Citarasa Asia : Dim Sum*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Anwar, C. (2019) "Kajian Penggunaan Jenis Ikan Dan Tepung Terigu Pada Kualitas Kimia, Fisik, Dan Organoleptik Kamaboko," *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 3(3), hal. 288–300. doi: 10.21776/ub.jfmr.2019.003.03.2.
- Anwar, F. *et al.* (2007) "Moringa Oleifera: A Food Plant with Multiple Medicinal Uses," *Phytotherapy Research*. doi: 10.1002/ptr.2023.
- Ardhanareswari, N. P. (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), hal. 123–131.
- Astawan (2009) "Tepung tapioka Manfaat dan cara Pembuatannya."
- Bey, H. (2010) "All Things Moringa," *Vasa*, hal. 1–41.
- BPS Kab Malang (2021) "Banyaknya Produksi Perikanan Menurut Jenis Ikan di Kabupaten Malang, 2015 - 2020."
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. F. dan M. W. (2009) "Ilmu Pangan," *Universitas Indonesia Press, Jakarta*.
- Budiarti, A., Anik, S. dan Wirani, N. P. G. (2021) "Studi Fenomenologi Penyebab Anemia Pada Remaja Di Surabaya," *Jurnal Kesehatan Mesencephalon*, 6(2). doi: 10.36053/mesencephalon.v6i2.246.
- Dalimartha, S. dan Adrian, F. (2013) *Fakta ilmiah buah & sayur*. Diedit oleh P. Kusumaningtyas. Jakarta: Penebar Plus+.

- DKP, J. T. (2023) "Harga Rata-rata Ikan Konsumsi."
- Ekawati, Y. *et al.* (2014) "Formulasi dan Fortifikasi Ikan Cakalang (*Katsuwonus sp.*) pada Bubur Instan Sebagai Pangan Fungsional Tinggi Protein dan Karbohidrat dalam Penanggulangan Kasus Gizi Buruk di Indonesia."
- Ekayanti, I. (2016) "Efek Pemberian Gizi Mikro terhadap Keberhasilan Suplementasi Besi pada Wanita : Studi Kasus di Perusahaan Makanan."
- FAO (2013) *Dietary protein quality evaluation in human nutrition. Report of an FAQ Expert Consultation, FAO food and nutrition paper.*
- Fitriany, J. dan Saputri, A. I. (2018) "Anemia Defisiensi Besi. Jurnal," *Kesehatan Masyarakat*, 4(1202005126), hal. 1–30.
- Fitriyaa, M. dan Wijayanti (2020) "Upaya Peningkatan Kadar Hemoglobin Melalui Suplemen Tepung Daun Kelor Pada Remaja Putri," *Prosiding University Research Colloquium*, 4(2), hal. 86–94.
- Gardner, W. dan Kassebaum, N. (2020) "Global, Regional, and National Prevalence of Anemia and Its Causes in 204 Countries and Territories, 1990–2019," *Current Developments in Nutrition*, 4(Supplement_2), hal. 830–830. doi: 10.1093/cdn/nzaa053_035.
- Gigentika, S., Wisudo, S. H. dan Mustaruddin (2014) "Strategi Pengembangan Perikanan Cakalang di Kabupaten Lombok Timur Provinsi Nusa Tenggara Barat," *Marine Fisheries*, 5(1), hal. 27.
- Hadijah, S., Hasnawati, H. dan Hafid, M. P. (2019) "Pengaruh Masa Menstruasi Terhadap Kadar Hemoglobin Dan Morfologi Eritrosit," *Jurnal Media Analisis Kesehatan*, 10(1), hal. 12. doi: 10.32382/mak.v10i1.861.
- Hartanto, T. (2023) "Daya Saing Ekspor Ikan Tuna-Cakalang-Tongkol Indonesia Export Competitiveness of Indonesian Tunas-Skipjack Tunas-Eastern Littles Tunas in The United States of America ' s Market Bahan dan Alat," 24, hal. 227–235.
- Ikalinus, R., Widyastuti, S. dan Eka Setiasih, N. (2015) "Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Kulit Batang Kelor (*Moringa Oleifera*)," *Indonesia Medicus Veterinus*, 4(1), hal. 77.
- Ilhamdy, A. F. *et al.* (2022) "Karakteristik Produk Tradisional Ikan Tongkol Asap dari Kabupaten Natuna, Kabupaten Bintan dan Kota Tanjungpinang, Provinsi Kepulauan Riau," *Jurnal Sumberdaya Akuatik Indopasifik*, 6(4), hal. 275–286. doi: 10.46252/jsai-fpik-unipa.2022.vol.6.no.4.200.
- Intan Pratama, R., Rostini, I. dan Liviawaty, D. E. (2014) "kteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*) Characteristics of Biscuit with Jangilus (*Istiophorus sp.*) Fish Bone Flour Su."

- Intarasirisawat, R., Benjakul, S. dan Visessanguan, W. (2011) "Chemical Compositions of the Roes from Skipjack, Tongol and Bonito," *Food Chemistry*, 124(4), hal. 1328–1334. doi: 10.1016/j.foodchem.2010.07.076.
- Junianto, E. dan Zuhdi, M. Z. (2018) "Penerapan Metode Palette untuk Menentukan Warna Dominan dari Sebuah Gambar Berbasis Android," *Jurnal Informatika*, 5(1), hal. 61–72. doi: 10.31311/ji.v5i1.2740.
- Kah, L. N. (2014) *Dim Sum: A Step-by-Step Cook*.
- Kemenkes, R. (2019) *Tabel Komposisi Pangan Indoensia 2017, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Kemenkes RI (2013) "Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2013," *Kementrian Kesehatan RI*, hal. xxxviii.
- Kemenkes RI (2018a) "Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018," *Kementrian Kesehatan RI*, 53(9), hal. 1689–1699.
- Kemenkes RI (2018b) "Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Rematri dan Wanita Usia Subur (WUS)," *Kementrian Kesehatan RI*.
- Kemenkes RI (2022) *Profil Kesehatan Indonesia 2021, Pusdatin.Kemenkes.Go.Id*.
- Krisnadi, D. A. (2015) "Kelor Super Nutrisi," *Kelor Super Nutrisi*.
- Kuddus, M. (2019) "Analisis Kandungan Gizi Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) dengan Perendaman Vinegar Nira Lontar (Boroassu flabellifer)," 5, hal. 58–71.
- Kurniasih (2013) *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor: untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Laila, N. (2015) "Makanan Siap Santap Tinggi Kalsium Berbahan Dasar Tepung Jagung dengan Penambahan Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus Sp).," *Skripsi. Bogor ID: Institut Pertanian Bogor*.
- Lakshmipriya Gopalakrishnan, Kruthi Doriya, D. S. K. (2016) "Moringa oleifera: A review on nutritive importance and its medicinal application," *Food Science and Human Wellness*, 5(2), hal. 49–56.
- Lestari, M. G. (2011) "Ide Bisnis : Dimsum Rumput Laut Isi Jamur."
- Mahaliyana, A. S. *et al.* (2015) "Nutritional Composition of Skipjack Tuna (Katsuwonus pelamis) Caught from the Oceanic Waters around Sri Lankae," *American Journal of Food and Nutrition*, 3(4), hal. 106–111. doi: 10.12691/ajfn-3-4-3.

- Mantasia, M. dan Sumarmi, S. (2022) "Hubungan Riwayat Anemia Kehamilan Dengan Kejadian Stunting Pada Batita Di Wilayah Kerja Puskesmas Galesong Kabupaten Takalar," *Jurnal Ilmiah Keperawatan (Scientific Journal of Nursing)*, 8(1), hal. 205–213. doi: 10.33023/jikep.v8i1.997.
- Medho, M. S. dan Muhamad, E. V. (2019) "Pengaruh Blanching terhadap Perubahan Nilai Nutrisi Mikro Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*)," *Partner*, 24(2), hal. 1010. doi: 10.35726/jp.v24i2.363.
- Memorisa, G. dan Aminah, S. (2020) "Hubungan lama menstruasi dengan kejadian anemia pada remaja," *Jurnal Mahasiswa Kesehatan*, 1(2), hal. 165–171.
- Muchtadi, T. . (2010) *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Mulyaningsih, T. R. dan Yusuf, S. (2018) "Determination of Minerals Content in Leaves of *Moringa Oleifera* By Neutron Activation Analysis," *GANENDRA Majalah IPTEK Nuklir*, 21(1), hal. 11. doi: 10.17146/gnd.2018.21.1.3683.
- Murdiasa, Y. P., Suparthana, I. P. dan Timur Ina, P. (2021) "Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik Siomay Ayam," *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(2), hal. 235. doi: 10.24843/itepa.2021.v10.i02.p07.
- Nababan, S. S., Sukirno dan Suparmi (2017) "Pengaruh perbedaan jenis daging terhadap penerimaan abon ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*)," *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 4(2), hal. 1–10.
- Naigamwalla, D. Z., Webb, J. A. dan Giger, U. (2012) "Review article: Iron deficiency anemia," *Can Vet J*, 53(MARCH), hal. 250–256.
- 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*, 11.
- Negara, J. K. *et al.* (2016) "Aspek Mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda," *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), hal. 286–290. doi: 10.29244/jipthp.4.2.286-290.
- Nessianti, A. (2015) "Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam (*Sechium Edule*) terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*)," *e-jurnal Boga*, 4(3), hal. 79–84.
- Nova, I., Kurtini, T. dan Veronica Wanniatie (2013) "Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kulaitas Internal Telur Ayam Ras pada Fase Produksi Pertama," *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, hal. 16–21.
- Novianti, S. *et al.* (2018) "Hubungan Anemia Pada Ibu Hamil Dan Bblr," 4(1), hal.

6–8.

- Nurdin, E., Taurusman, A. A. dan Yusfiandayani, R. (2012) “Optimasi Jumlah Rumpon, Unit Armada dan Musim Penangkapan Perikanan Tuna Di Perairan Prigi, Jawa Timur,” *J. Lit. Perikan. Ind.*, 18(1), hal. 53–60.
- Nuryahyani, R.- *et al.* (2022) “Karakteristik Bakso Ikan Etong (*Abalistes stellaris*) Instan dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*),” *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 17(1), hal. 1. doi: 10.15578/jpbkp.v17i1.760.
- Palupi, N. S., Zakaria, F.R., Prangdimurti, E. (2007) “Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan,” *Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB*.
- Priyanto, A. dan Nisa, F. C. (2016) “Formulation of Moringa leaves and by-product of green grass jelly as Composite Flours in Noodle Making,” *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(1), hal. 29–36. doi: 10.21776/ub.jtp.2016.017.01.4.
- Purwaningsih, S., Salamah, E. dan Mirlina, N. (2011) “Pengaruh Pengolahan terhadap Kandungan Mineral Keong Matah Merah (*Cerithidea obtusa*),” *Prosiding Pertemuan Ilmiah dan Seminar Nasional MPHPI*.
- Puspa Hapsari, K. A., Sugitha, I. M. dan Suparthana, I. P. (2022) “Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*),” *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(1), hal. 123. doi: 10.24843/itepa.2022.v11.i01.p13.
- Rahayuni, A., Noviardhi, A. and Subandriani, D. N. (2020) “Peningkatan Kadar hemoglobin Remaja Putri Dengan Pemberian Kudapan Berbasis Tepung Tempe,” *Jurnal Riset Gizi*, 8(1), hal. 53–60.
- Al Rahmad, A. H. (2017) “Pengaruh Asupan Protein dan Zat Besi (Fe) terhadap Kadar Hemoglobin pada Wanita Bekerja,” *Jurnal Kesehatan*, 8(3), hal. 321. doi: 10.26630/jk.v8i3.509.
- Rahmawati, F., Nurfaizin dan Alwi Mustaha, M. (2017) “Pengaruh Pengolahan Terhadap Kadar Vitamin C Pada Beberapa Komoditas,” *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Tenggara*, hal. 1–6.
- Rauf, R. (2015) *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Rustaman, N. (2015) “Peranan Praktikum dalam Pembelajaran Biologi.”
- Santoso, I., Mustaniroh, S. . dan Pranowo, D. (2018) “Keakraban Produk dan Minat Beli Frozen Food: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, dan Lingkungan Sosial,” *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*, 11(2), hal. 133–144. doi: 10.24156/jikk.2018.11.2.133.
- Sari, A., Pamungkasari, E. P. dan Dewi, Y. Ianti R. (2017) “Hubungan Asupan Fe

dengan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri Anemia di SMK 2 Muhammadiyah Sukoharjo dan SMA N 1 Nguter,” *University Research Colloquium (URECOL)*, hal. 385–388.

Sianturi, R. E., Mayun Permana, I. D. G. dan Timur Ina, P. (2022) “Pengaruh Perbandingan Tempe dan Puree Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Terhadap Karakteristik Nugget,” *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(2), hal. 216. doi: 10.24843/itepa.2022.v11.i02.p04.

SNI (2020) “Dimsum Ikan,” in. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

SNI 01-2891-1992 (tanpa tanggal) “Cara Uji Makanan dan Minuman,” (SNI 01-2891-1992).

Soekarto, S. . (2012) “Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.”

Solicha, C. (2018) “Hubungan Asupan Fe, Protein, Vitamin C dan Pola Menstruasi dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri,” *Thesis, Universitas Airlangga*.

Sumarmi, S. dan Andarina, D. (2006) “Hubungan Konsumsi Protein Hewani dan Zat Besi dengan Kadar Hemoglobin,” *Indonesian Journal of Public Health*, 3(1), hal. 19–23.

Sundari, D., Almasyhuri, A. dan Lamid, A. (2015) “Effect of Cooking Process of Composition Nutritional Substances Some Food Ingredients Protein Source,” *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), hal. 235–242.

Suryanti, I. A. P., Ristiati, N. P. dan Dewi, I. A. W. (2018) “Jumlah Koloni Bakteri pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L .) Di Pasar Tradisional Kota Singaraja , Bali,” *Matematika, Sains, dan Pembelajarannya*, 12(1), hal. 54–63.

Syahnuddin, M. *et al.* (2017) “Hubungan Anemia Gizi dengan Infeksi Kecacingan pada Remaja Putri di Beberapa SLTA di Kota Palu,” *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 27(4). doi: 10.22435/mpk.v27i4.5607.223-228.

Talib, A. dan Marlina, T. (2015) “Karakteristik Organoleptik dan Kimia Produk Empek-empek Ikan Cakalang,” *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 8(1), hal. 50. doi: 10.29239/j.agrikan.8.1.50-59.

Thariq, A. S., Swastawati, F. dan Surti, T. (2014) “Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelligra neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami),” *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), hal. 104–111.

Trisnawati, I. (2014) “Hubungan Asupan Fe, Zinc, Vitamin C Dan Status Gizi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Di Smp Negeri 4 Batang,”

Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta, hal. 1–11.

- Trisnawati, M. I. dan Nisa, F. C. (2015) “Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf,” *Pangan dan Agroindustri*, 3(1), hal. 237–247.
- Ulfa, S., Ismawati, R. (2016) “Pengaruh Penambahan Jumlah dan Perlakuan Awal Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Sifat Organoleptik Bakso,” *EJournal Boga*, V(3), hal. 83–90.
- Vidayana, L. R., Sari, F. K. dan Damayanti, A. Y. (2020) “Pengaruh Penambahan Daun Kelor terhadap Penerimaan, Nilai Proksimat dan Kadar Zat Besi pada Nugget Lele,” *Jurnal Sagu*, 19(1), hal. 27. doi: 10.31258/sagu.v19i1.7876.
- Weenanan Somsu, Ratchanee Kongkachuichai, Pongtorn Sungpuag, and R. C. (2008) “Effects of three conventional cooking methods on vitamin C, tannin, myo-inositol phosphates contents in selected Thai vegetables,” *Journal of food composition and analysis*.
- WHO (2011) “Haemoglobin Concentrations for the Diagnosis of Anaemia and Assessment of Severity,” *Geneva, Switzerland: World Health Organization*, hal. 1–6. doi: 2011.
- WHO (2016) “Prevention of iron deficiency anaemia in adolescents role of weekly iron and folic acid supplementation,” *Role of Weekly Iron and Folic Acid Supplementation*, hal. 50.
- WHO (2019) *Global Anaemia Reproductive Age: Among Women of Reduction Efforts of Targets and the Impact, Achievement Way Forward for Optimizing Efforts*.
- Winarno, F. . (2008) *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarso, D. (2003) “Perubahan Karakteristik Fisik Akibat Perbedaan Umur, Macam Otot, Waktu dan Temperatur Perebusan Pada Daging Ayam Kampung,” *Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Magelang*, hal. 119–132.
- Yameogo, W. . *et al.* (2011) “Pakistan Journal of Nutrition 2011 Yameogo.pdf.”
- Yulianti, Y. (2018) “Penambahan Tepung Ikan Cakalang sebagai Sumber Protein pada Pembuatan Bubur Talas Instan,” *JURNAL GALUNG TROPIKA*, 7(3), hal. 169. doi: 10.31850/jgt.v7i3.394.