

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Adhelna, S., Halifah, E., Ardhia, D. 2022. *Hubungan Kejadian Kurang Energi Kronis (KEK) dengan Anemia pada Ibu Hamil*.
- Adriani dan Wirjatmadi. 2012. *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Kencana. Jakarta.
- Agustina. 2017. *Kajian Karakterisasi Tanaman Pepaya (Carica Papaya L.) di Kota Madya Bandar Lampung*.
- Agung., Pratiwi. A. 2018. *Kajian Pengembangan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L) Sebagai Bahan Substitusi Bagea Untuk Memenuhi AngkaKecukupan Zat Besi (Fe) Remaja Putri*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier S., 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amalina, N., Marhamah, M., dan Indreswati, I. 2022. *Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Dukungan Bidan terhadap Mengkonsumsi Pemberian Makanan Tambahan pada Ibu Hamil Kekurangan Energi Kronik*
- Aminin, F., Wulandari, A., Lestari, R. P. 2014. *Pengaruh Kekurangan Energi Kronis (KEK) dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil*. Volume V, Nomor 2
- Andawulan, N. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat
- Aprilius. S., Karimuna. L., dan Sakir. 2019. *Kajian Organoleptik dan Nilai Gizi Siomay Kombinasi Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus OstreatusL.) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L.)*. Vol. 4, No.5, P. 2450-2461
- 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 Volume 14 (20, 123- 131.
- Astawan. 2009. *Panduan Karbohidrat terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Bogor
- Astiana, I., Nurjanah., Ruddy S., Anggraini AS., dan Taufik H. 2015. *Pengaruh Penggorengan Belut Sawah (Monoptetus albus) Terhadap Komposisi Asam Amino, Asam Lemak, Kolesterol dan Mineral*. Jurnal Ilmu Perairan, Pesisir, dan Perikanan Vol 4, No 1, 2015

- Astuti, E. F. 2009. *Pengaruh Jenis Tepung Dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso Dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampangan (HTS)*.
- Atmoko, T. P. H. 2017. *Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata dan Budaya, 8(1)*.
- Baetillah, D.N., Fitri, M., Fauziyah, R.N., Dewi, M., Gumilar, M. 2022. *Dimsum Ikan Bandeng dan Tepung Kacang Hijau sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein dan Zat Besi bagi Remaja Putri*. Vol. 1 No. 2, Desember 2022
- Bey, Hakim. 2010. *All Things Moringa*. www.allthingsmoringa.com
- Dewi DP. 2016. *Profil Asam Lemak, Kolesterol dan Jaringan Skin on Fillet Ikan Kakap Putih (Lates calcarifer) Segar dan Setelah Proses Deep Frying*.
- Diniyati, B. 2012. *Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan, dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah (Ipomoea batatas) dan Kacang Hijau (Vigna radiata)*. Universitas Diponegoro.
- Ditjen Kesehatan Masyarakat dan Kemenkes RI. 2022. *Laporan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah Tahun 2021*.
- Direktur Gizi dan Kesehatan dan Kemenkes RI. 2022. *Laporan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah Direktorat Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak Tahun Anggaran 2022*.
- Duda, R., Bait, Y., dan Ahmad, L. 2023. *Substitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L) dalam Upaya Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili (Waffle)*
- Fauzi, A., Putri, A., Daniswara, K. R., Pachry, R. 2022. *Pengujian Organoleptik Produk Yogurt dengan Penambahan Variasi Matcha*.
- Fujiyanti, M., Abidaturrosyidah, A., dan Wulandari, A. P. 2019. *Kekurangan Energi Kronis sebagai Faktor Risiko Kejadian Berat Lahir Bayi di Puskesmas Karang Taliwang Tahun 2018*. JIKF,7(1), 10-13.
- Gopalakrishnan, K., Doriya, K., dan Kumar, D.S. 2016. *Moringa oleifera: A review on nutritive importance and its medical application*.
- Gumilar dan Dede. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Pupuk Hayati terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kacang Hijau (Vigna radiata L.)*. Sarjana thesis, Universitas Siliwangi.
- Habibi, N. A., Putri, V. D., Andravikar., Safyanti., Sartika, W., dan Kasmiyetti. 2023. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Protein Beras Rendang*

- Handayani, S., dan Budianingrum, S. 2011. *Analisis Faktor yang Mempengaruhi Kekurangan Energi Kronis pada Ibu Hamil di Wilayah Puskesmas Wedi Klaten*. Jurnal Involusi Kebidanan, 1(1), 42–60. <http://jurnal.stikesmukla.ac.id/index.php/involusi/article/view/17/13>
- Hikmawati, L., Kurniawati, N., Rostini, I., dan Liviawaty, E. 2017. Pemanfaatan Surimi Ikan Lele dalam Pembuatan Dim Sum terhadap Tingkat Kesukaan
- Hesthiati, E., Nugroho, A. A. D., Sukartono, I. G. S., dan Qomariyah, S. F. N. 2024. *Formula Kedelai Kombinasi Kacang Tolo dengan Penambahan CMC Terhadap Mutu Susu Kedelai-Tolo*.
- Ihromi, S., Marianah, M., dan Susandi, Y. 2018. *Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kering*. Jurnal Agrotek Ummat, 5(1), 73-77
- Irmayanti W.O., Hermanto. dan Asyik, N. 2017. *Analisis Organoleptik dan Proksimat Biskuit Berbahan Dasar Ubi Jalar dan Kacang Hijau*.
- Isnanto. T. 2012. *Pembuatan Opak dengan Penambahan Ikan Teri Nasi (Stolephorus sp.) Kaya Protein*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Kah. N. L. 2014. *Cooking classics dim sum a step by step cookbook*. Singapore: Marshall Cavendish Cuisine
- Kartasapoetra, G. dan H. Marsetyo. 2005. *Ilmu Gizi: Korelasi Gizi, Kesehatan, dan produktivitas Kerja*. Penerbit Rineka Cipta. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. 2015. *Pedoman Penanggulangan Kurang Energi Kronik (KEK) pada Ibu Hamil*. Direktorat Jenderal Bina Gizi Dan Kesehatan Ibu Dan Anak, Jakarta
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI.
- Kementerian Kesehatan RI. 2020. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Koswara. 2006. *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan
- Krisnadi, A. D. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Edisi Revisi Maret 2015. Blora: LSM Mepeling
- Lestari, D. P. 2023. *Analisis Kandungan Gizi dan Sifat Sensori Bolu Kukus yang disubstitusi Tepung Labu Kuning (Curcubita moschata D.) dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L.) sebagai Alternatif Snack bagi Remaja*.
- Lestiarini, N. dan Rindiani. 2023. *Tepung Kedelai dan Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting*

- Litaay, C., Mutiara, T. A., Indriati, A., Novianti, F., Nuraini, L., Rahman, N. 2023. *Fortifikasi Tepung Ikan Teri (Stolephorus sp.) terhadap Karakteristik Fisik dan Mikrostruktur Mi Berbasis Sagu*
- Mahirawati, V. K. 2014. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Kekurangan Energi Kronis*. Buletin Penelitian Sistem Kesehatan. Vol.17. No,2
- Mahmood, K. T., Tahira, Mugal., dan Ikram, UI Haq. 2011. *Moringa oleifera: a Natural Gift-a Review*. Journal of Pharmaceutical Sciences and Research (11): 775-781.
- Malichati, A. R. dan A. C. Adi. 2018. *Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam Sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia*. Amerta Nutrition. 2(1) : 74–82.
- Mandella, W., Veronica, N., Sari, LL. 2022. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kekurangan Energi Kronik (KEK) pada Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Seginim Kabupaten Bengkulu Selatan*.
- Manggara, A. B., dan Shofi, M. 2018. *Analisis Kandungan Mineral Daun Kelor (Moringa oleifera Lamk.) menggunakan Spektrometer XRF (X-Ray Fluorescence)*. Akta Kimia Indonesia, 3(1), 104.
- Muhaiyaratun. 2018. *Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) dalam Pakan terhadap Pertumbuhan Ayam Broiler dari Umur 1 sampai 7 Minggu*. Skripsi. Fakultas peternakan, Universitas Mataram.
- Mustakim, M. 2013. *Budidaya Kacang Hijau*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Mutiara, E, Adikahriani, dan Wahidah, S. 2012. *Pengembangan Formula Biskuit Daun Katuk untuk Meningkatkan Asi*. Jurnal Fakultas Teknik. Universitas Negeri Medan: Medan.
- Nandhani dan Yunianta. 2015. *Pengaruh Tepung Labu Kuning, Tepung Lele Dumbo, Natrium Bikarbonat Terhadap Sifat Fisiko, Kimia, Organoleptik Cookies*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 3 p.918-927, FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Ningrum, E. W. 2017. *Studi Korelasi antara Status Gizi Kurang Energi Kronik (KEK) dengan Berat Badan dan Panjang Badan Bayi Baru Lahir*. Bhamada: Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan (E-Journal), 8(2), 1-10.
- Noor, Z. 1992. *Senyawa Anti Gizi*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Palupi NS., Zakaria FR dan Prangdimurti E. 2007. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan*, modul e-learning ENBP. IPB: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan-Fateta-IPB.
- Palupi NS, Zakaria FR, Prangdimurti E. 2010. *Evaluasi Nilai Biologis Vitamin dan Mineral*. Bandung: Pustaka Utama.

- Pangaribuan, A. 2013. *Substitusi tepung talas belitung pada pembuatan biskuit daun kelor (Moringa oleifera Lamk)*. (Skripsi, Program Studi Biologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Indonesia). Retrieved from <http://e-journal.uajy.ac.id/4353/>
- Paramita, O., dan Ambarsari, A. 2017. Perbaikan Kualitas Fisiko-Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan metode penepungan yang berbeda. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 5(2), 44-52
- Permana, B. D., Razak, M., dan Pudjirahaju, A. 2023. *Formulasi Tepung Mocaf, Tepung Kacang Hijau, dan Tepung Ikan Selar terhadap Nilai Energi, Mutu Kimia, dan Mutu Organoleptik Cookies sebagai PMT Anak Sekolah*.
- PerMenKes RI. 2016. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016*. Jakarta
- Pitaloka, I.M., Ma'rifah, B., dan Muhlishoh, A. 2024. *Analisis Kandungan Gizi dan Organoleptik Mie Kering Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Daun Kelor untuk Remaja Gizi Kurang*.
- Pujiatun, T. 2014. *Hubungan Tingkat Konsumsi Energi dan Protein dengan Kejadian Kurang Energi Kronis (KEK) Pada Siswa Putri Di SMA Muhammadiyah 6 Surakarta*.
- Puspitadini, M., dan Budiono, I. 2023. *Substitusi Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera L.) dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiate L.) pada Cookies sebagai Alternative Makanan Tambahan Ibu Menyusui*.
- Rahmawati, H. dan Rustanti, N. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Ikan Teri Nasi (Stolephorus sp.) terhadap Kandungan Protein, Kalsium, dan Organoleptik Cookies*. *Jurnal of Nutrition College*. Vol. 2 No. 3 Th. 2013. Hal 382-390. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id>
- Rahmi, Y., Widya, N., Anugrah, P. N., dan Tanuwijaya, L. K. 2018. *Tepung Ikan Teri Nasi (Stolephorus commersini Lac.) sebagai Sumber Kalsium dan Protein pada Corn Flakes Alternatif Sarapan Anak Usia Sekolah*
- Riansyah, A, Supriadi, A, dan Nopianti, R. 2013. *Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (Trichogaster pectoralis) dengan Menggunakan Oven*. *Jurnal Fakultas Pertanian*. Universitas Sriwijaya: Surabaya.
- Riyanto, D. A. dan 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. Retrieved from <http://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/viewFile/561/891>

- Salsabila. N. N., dan Ismawati. R. 2023. *Daya Terima dan Kandungan Gizi Dimsum Siomay Substitusi Ikan Kakap Putih dan Daun Kelor sebagai Alternatif PJAS*. Vol.9, No.1, Hal 20-31
- Sarjono, H. T. 2008. *Efek Penggunaan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera, Lam) dalam Pakan terhadap Persentase Karkas, Persentase Deposisi Daging Dada, Persentase Lemak Abdominal dan Kolesterol Daging Ayam Pedaging*. Skripsi. Fakultas Bioteknologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Sediaoetama. 2006. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Shuntang, G. 2018. *Current Topics in Saponins and the Bitter Taste*. Research in Medical dan Engineering Sciences, 5(1). <https://doi.org/10.31031/RMES.2018.05.000601>
- Simbolan JM., Katharina N. 2007. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Kanisius Yogyakarta.
- Simbolon, M.W, Rusmarilin, H., dan Julianti, E. 2017. *Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Flakes dari Bekatul Beras, Tepung Kacang Hijau, Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Dan Penambahan Kuning Telur*
- Soputan DD, Mamujaja CF, Lolowang TF. 2016. *Uji Organoleptik dan Karakteristik Kimia Produk Klappertaart di Kota Manado selama Penyimpanan*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 4: 18–27.
- Sulistyoningsih, H. 2012. *Gizi untuk Kesehatan Ibu dan Anak*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Sulistyoningsih, M., Rakhmawati, R., dan Setyaningrum, A. 2019. *Kandungan Karbohidrat dan Kadar Abu pada Berbagai Olahan Lele Mutiara (Clarias gariepinus B)*. Jurnal Ilmiah Teknosains, Vol. V No. 1.
- Sumiaty dan Restu, S. 2016. *Kurang Energi Kronis (KEK) Ibu Hamil dengan Bayi Berat Lahir rendah (BBLR)*. Vol IV, No. 3,
- Suprianto, A.B., Christine F.M., dan Thelma D.J. 2015. *Substitusi Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L) dalam Pembuatan Biskuit Kimpul (Xanthosoma sagittifolium Schott)*.
- Tamaya, A. C., Darmanto, Y. S., dan Anggo, A. D. 2020. *Karakteristik Penyedap Rasa dari Air Rebusan pada Jenis Ikan yang Berbeda dengan Penambahan Tepung Maizena*
- Tanuwijaya, L. K, Sembiring, L. G., Dini, C, Y., Arfiani, R. P., dan Wani, Y. A. 2018. *Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif*. Indonesian Journal of Human Nutrition, 5(1), 51-61.

- Thariq, A, S. Swastawati, F. dan 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. Retrieved from <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/5662>
- Tilong. A.D. 2012. *Ternyata Kelor Penakluk Diabetes*. Diva Pres. Yogyakarta. Hal 181.
- Ulfa, S., dan Ismawati. R. 2016. *Pengaruh penambahan jumlah dan perlakuan awal daun kelor terhadap sifat organoleptik bakso*. E-journal Boga, 5(3). Retrieved from <http://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/16621>
- Utafiyani, dkk. 2018. *Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau (*vigna radiata*) dan Terigu Terhadap Karakteristik Bakso Analog*. Jurnal ITEPA. VOL.7 (1), 12-22.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yanti, S., & Prisla, E. 2020. *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Donat*.
- Yuliani, Fahri, M., Marwati, dan Candra, K. P. 2021. *Profil Organoleptik Dan Kandungan Gizi Naget Ikan Gabus Yang Difortifikasi Kecambah Kacang Hijau*. Jambura Fish Processing Journal, Vol 3 No.2. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v3i2.11051>
- Zakaria., Salmiah., dan Vani Dwi Visca. 2011. *Daya Terima dan Analisa Komposisi Gizi pada Cookies dan Brownis Kukus Pandan dengan Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L)*. Media Gizi Pangan 12 (2): 11-19
- Zakaria, dkk. 2012. *Penambahan Tepung Daun Kelor pada Menu Makanan Sehari-Hari dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang pada Anak Balita*. Media Gizi Pangan, XIII(1).
- Zakaria, dkk. 2013. *Pemanfaatan Tepung Kelor (*Moringa Leifera*) dalam Formulasi Pembuatan Makanan Tambahan untuk Balita Gizi Kurang* Media Gizi Pangan. Media Gizi Pangan, XV(1).