

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M dan Wijatmaji, B. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Kencana, Jakarta.
- Aini, F. 2016. Kajian penggunaan sorbitol sebagai pengganti sukrosa terhadap karakteristik fisik dan kimia biskuit berbasis tepung jagung (*Zea mays*) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Thesis*. Universitas sebelas maret : Surakarta.
- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta
- Anam, Choirel, dan Sri Handajani. 2010. *Mi Kering Waluh (Cucurbita moschata) dengan Antioksidan dan Pewarna Alami*. Cakra Tani : Semarang.
- Arisman. 2004. *Gizi Dalam Daur Kehidupan: Buku Ajar Ilmu Gizi*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Asmaraningtyas D. 2014. Kekerasan, warna, dan daya terima biskuit yang disubstitusi tepung labu kuning. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta : Surakarta.
- Astawan, Made. 2004. *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. Gramedia, Jakarta.
- Asterina, dkk. 2009. Pengaruh Pemberian Fe + Vitamin A Terhadap Peningkatan Hemoglobin Pada Anak Usia Sekolah Yang Mengalami Anemia Di SD 42 Beringin Kelurahan Air Dingin Padang Tahun 2009. *Artikel Penelitian*. Fakultas Kedokteran, Universitas Andalas : Padang.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu : Yogyakarta.
- Azizah, Aprilia A. 2015. Tingkat Kerapuhan dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Naskah Publikasi*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah : Surakarta.
- Badan pusat statistik (BPS). 2006. Diakses dari <http://www.bps.go.id/>. Jakarta
- Badan standarisasi Nasional. 1992. SNI-01-2973-1992 *tentang Syarat Mutu Biscuit*. BSN : Jakarta
- Depkes RI. 1998. *Pedoman penanggulangan anemia gizi untuk remaja putri dan wanita usia subur*. Direktorat Jenderal Pembinaan Kesehatan Masyarakat : Jakarta
- Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Kementerian Kesehatan RI : Jakarta
- Djaeni, SA. 2006. *Ilmu Gizi*. Dian Rakyat. Jakarta
- Febriani, Y. 2015. *Laporan Praktikum Kimia Organik*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.

- Haddad, EH. Dan Johnston, PK. 1996. *Research: Current and Future*. Di dalam: Rickett, VI, editor. *Adolescent Nutrition Assessment and Management*. Chapman & Hall, New York.
- Handojo, D. 2002. Hubungan Status Vitamin A dengan Ferritin Serum dan Hemoglobin Ibu Hamil. *Karya Ilmiah Akhir*. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro Semarang.
- Haviva. 2011. *Daun-Daunan&Buah-Buahan Khusus Untuk Lonjakkan Gairah Seksualmu*. Yogyakarta. Buku Biru.
- Hendrasty, H.K. 2003. *Pembuatan Tepung Labu Kuning dan Pengolahannya*. Kanisius : Yogyakarta.
- Hendrasty, H.K. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu : Yogyakarta.
- Igfar, Ahmad. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Tepung Terigu terhadap Pembuatan Biscuit*. Skripsi. Universitas Hasanuddin : Makassar.
- Iskandar. W. 1995. *Pembuatan Keripik Buah Labu (Cucurbita moschata)*. IPB : Bogor
- Istiany, A & Rusilanti, 2013, *Gizi Terapan*. Rosda, Bandung.
- Jus'at. I, dkk. 2013. Hubungan Kekurangan Vitamin A Dengan Anemia Pada Anak Usia Sekolah. *Jurnal Gizi Indon*, Vol.1, No. 36.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan, Republik Indonesia, Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2015. *INFODATIN: Situasi Kesehatan Reproduksi Remaja*. Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- Krisnadi, AD. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Ebook.pdf, maret 2015
- Lydia, dkk. 2012. *Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch) sebagai Bahan Fortifikasi Mie Basah*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains VII. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Mahmud, dkk. 2010. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Mediaa Computindo.
- Mardiana, Lina. 2012. *Daun Ajaib Tumpas Penyakit*. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia no. 75 tahun 2013 *tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Kementerian Kesehatan, Republik Indonesia, Jakarta.
- Mervina. 2009. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine max*) sebagai Makanan Potensial untuk Anak Balita Gizi Kurang. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia IPB, Bogor

- Millah, Izzatul. 2013. Pembuatan *Cookies* dengan Kajian Penambahan Apel Manalagi (*Mallus sylvestris mill*) Subgrade dan Margarin. *Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.*
- Moehyi, Sjahmien. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga.* Bharatara Karya Aksara : Jakarta
- Moore, Mary Courtney. 1997. *Buku Pedoman Terapi Diet dan Nutrisi,* Diterjemahkan oleh : Oswan. Hipokrates, Jakarta.
- Nucahyati, Erna. 2014. *Khasiat Dahsyat Daun Kelor.* Jendela Sehat, Jakarta.
- Palupi, NS. Zakaria. dan Prangdimurti. 2007. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan.* Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fateta, IPB.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Daftar Komposisi Bahan Makanan.* Persagi, Jakarta.
- Proverawati, A. dan Wati, EK. 2011. *Ilmu Gizi Untuk Keperawatan & Gizi Kesehatan.* Nuha Medika, Yogyakarta.
- Rome, ES. Vazquez, IM. Dan Woods, ER. 1996. *Nutrition in The Primary Care Setting.* Di dalam: Ricket, VI, editor. *Adolescent Nutrition Assesment and Management.* Chapman & Hall, New York.
- Santoso, EB., Basito., dan Rahadin. 2013. *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Susu terhadap Sifat Sensoris dan Sifat Fisikokimia Pure Labu Kuning (Cucurbita moschata).* Teknologi Pertanian.
- Soeditomo, Achmad Djaeni. 2010. *Ilmu Gizi I.* Penerbit Dian Rakyat, Jakarta.
- Soekarto, Soewarno T. 1985. *Penilaian Organoleptik.* Penerbit Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Sudarmaji, Slamet, dkk. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian.* Liberty : Yogyakarta.
- Sulaeman, dkk. 1995. *Metode Analisis Zat Gizi dan Komponen Kimia Lainnya dalam Makanan.* Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Survey Kesehatan Rumah Tangga. 2004. Depkes RI. Jakarta.
- Sushanty, Dyah. 2012. *Margarin dan Mentega.* <http://shanty.Staff.ub.ac.id>. Diakses pada 15 Januari 2017.
- Syarbini, M Husin. 2013. *A-Z Bakery.* Metagraf : Solo
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan,* Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Trisnawati, Merina I. dan Nisa, Fithri C. 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Karagenan terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf. *Jurnal Pangan dan Agrobisnis – Universitas Brawijaya, No.1, Vol.3.*
- Waryana. 2010. *Gizi Produksi.* Pustaka, Yogyakarta.

- WHO. 2001. *Iron Deficiency Anaemia Assessment, Prevention, and Control. A guide for programme managers.*
- WHO. 2005. *Nutrition In Adolescence: Issues And Chalanges For The Health Sector: Issues In Adolescent Health And Development.* Geneva: WHO. <http://www.who.int.pdf>, diakses Pada 19 Desember 2016.
- WHO. 2015. The Global Prevalence of Anemia in 2011. [http://apps.who.int/iris/bitstream/1065/177094/1/9789241564960\\_eng.pdf](http://apps.who.int/iris/bitstream/1065/177094/1/9789241564960_eng.pdf), Diakses pada 19 Desember 2016.
- Winarno, F, G, 1997. *Pangan gizi, teknologi dan konsumen.* Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno. FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* M. Brio Press : Jakarta
- Zakaria, dkk. 2012. *Penambahan Tepung Daun Kelor pada Menu Makanan Sehari-hari dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang Pada Anak Balita.* Media Gizi Pangan, Vol.X