**DAFTAR PUSTAKA**

Fterikawati S., Syafik A., & Nurjaida S.(2011). *Pengaruh Suplementasi Zat Besi* *satu dan dua kali per minggu terhadap kadar hemoglobin pada siswi yang menderita anemia* Jurnal universa medicine Vol.24.No.4

Nurhayati A.(2006 dalam farida 2017). *Hubungan Pola Makan,* *Tingkat Kecukupan Protein, Besi, dan* *vitamin c dengan kadar hemoglobin pada* *remaja putri*. Semarang. Jurnal Keperawatan.

Achmad Djaeni Sediaoetama.2004. Ilmu Gizi untuk mahasiswa dan profesi.edisi kelima. Jakarta:Dian Rakyat. hal. 1-244.

Utama. Ambarsari, I, Sarjana, dan A. Choliq., 2009. *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah*. Di akses tanggal 21 agustus 2017.

Anonymous. 2002. Product Design. (http://foodproduct design.com /archive/20000506 cs html), (Online), diakses tanggal 21 Juni 2016. Anonymous. 2006. Kraker dan Cookies. (www.ebookpangan.com.) diakses tanggal 20 Desember 21 Juni 2016.

 Arisman. 2010. Gizi Dalam Daur Kehidupan. Jakarta: EGC. Astawan, M. 2001. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta Brown, Judith. et.al. 2005.

Rosidah dkk, 2020. Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (xanthosoma sagittifolium) dengan penambahan tapioka, agrointek 14(1), 45-46.

Wulandari dkk, 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan subtitusi tepung sukun. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 5 (4).

Rahmawati WA, Nisa FC. Fortifikasi kalsium cangkang telur pada pembuatan cookies (kajian konsentrasi tepung cangkang telur dan baking powder). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2015;3(3): 1050 – 1061.

Affandi AR, Ferdiansyah MK. Karakterisasi sifat fisiko-kimia dan organoleptik produk cookies tersubstitusi tepung suweg. Jurnal Pangan dan Gizi. 2016;7(1): 9 – 16.

Tsani nur AF, 2018. Pengaruh perbandingan tepung labu kuning *(cucurbita moschata)* dengan tepung sorghum (*Soghum bicolor L Moench)* terhadap mutu cookies gluten free. Jurnal teknologi pangan. 20185 (1):1.

KemenkesRI.(2013). *RisetKesehatanDasar(*<http://www.kemenkes.laporan_Riskesdas20> 13.pdf*) .*Jakarta. diakses tanggal 11 februari 2015.

USDA. 2008. *Classification for Kingdom Plantae Down to Species Sorghum bicolor (L) Moenh*. Didapat dari : [www.plants.usda.gov](http://www.plants.usda.gov).

Suarni. 2004. Pemanfaatan Tepung Sorgum untuk Produk Olahan. Jurnal Litbang Pertanian : Makassar.

Suarni, R., Patong. 2002. Tepung Sorgum Sebagai Bahan Substitusi Terigu. Jurnal Penelitian Pertanian Vol 21 (1) : 43-47.

Sains, P. 2019. Teknologi Pengolahan Cookies atau Kue Kering. Artikel Ilmu Pangan.

Marwah, A. 2019. Tingkat Konsumsi Energi Protein dan Lemak Antara Remaja Putri Anemia dan Non Anemia di SDN Totosari I, Tunggulsari I dan II Surakarta. Skripsi Universitas Muhammadiyah Surakarta. Diakses pada tanggal 9 agustus 2019.

Kemenkes RI. 2019. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta. Diakses pada tanggal 26 agustus 2019.

Rahmawati F.N. 2017. Formulasi sanwich crackers tepung tempe dan daun klor dengan selai jambu untuk remaja putri penderita anemia. Diakses pada tanggal 21 maret 2019.

Setyaningsih W, dkk. 2015. Konsumsi Besi Folat, tingkat Kecukupan Energi dan Zat Besi Berhubungan dengan Kejadian Anemia Ibu Hamil di Kabupaten Jember. Jurnal Health and Preventive Medicine Archive.Vol3(1):9-10.

Erniyanti A, dkk. 2019. Daya terima dan analisisis kandungan gizi cookies berbasing tepung daun kelor *(Moringa Oleifera L.)* dan tepung kacang merah *(Phaseolus Vulgaris L.)*. jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol.4 No.3 2204-2219.

Sari K.Y., & Adi.C.A. 2017. Daya terima, kadar protein dan zat besi cookies subsitusi tepung daun kelor dan tepung kecambah kedelai. Jurnal Media Gizi Indonesia. Vol.12 No.1.

Dewi, Puspit D. 2017. Subsitusi tepung daun kelor *(Moringa Oleifera L.)* pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar fe. Jurnal Imu Gizi Indonesia. Vol.01 No.2 104-112.

Nurul Hidayat. 2017. Subsitusi pasta labu kuning (Cucurbita Moschata) dan tepung daun kelor (Moringa Oliefera) terhadap mutu organoleptik biskuit sebagai makanan selingan remaja putri anemia. Malang. Diakses pada tanggal 1 februari 2017.

Anni, Faridah dkk. 2018. Patiseri jilid 3. Jakarta: Depdiknas.

Andasuryani, Fadle dkk. 2017. Pedoman Kenetik Kehilangan Vitamin C pada Tepung Bayam Merah pada *Beberapa Kondisi Penyimpanan*. Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI 2017. Kendari, Selawesi Tenggara, 20-21 September 2017.

Paranthaman R, dkk. 2012. GC-Ms *Analysis of Phytochemicals and Simultaneous Determination of Flavonoids in Amaranthus caudatus (Sirukeerai) by RP-PLC.Analytical & Bioanalytical Techniques*, 3:5.

Almatsier, S. 2010. Prinsip Dasar ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

WHO. 2008. Wordwide prevalence of anemia 1993-2005, WHO global database on anemia. Geneva WHO libary cataloguing-in-publication data:2008.

Zakaria, Tamrin, A, Sirajuddin, dan Hartono, R, 2012. Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Menu Makanan Sehari-hari Dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang Pada Anak Balita. Media Gizi Pangan,: Makasar. Vol. XXI, Edisi 1, 2016.

SNI 2011 cookies. SNI 01-2973-2011. Badan Standar Nasional Jakarta.

Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.

Ferazuma H. 2010. Penambahan tepung kepala ikan lele dumbo (Clarias gariepinus sp) untuk meningkatkan kandungan kalsium crackers .skripsi. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.

Winarno,F. G. 2010. Makanan Selingan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Suarti, B., E. Ardyanto, and M.D. Masyhura. 2015. Penambahan tepung daun kelor dan lama pemanggangan terhadap mutu biskuit dari MOCAF (Modified Cassava Flour). Agrium 19: 238-248.

Broin. 2010. Growing and processing moringa leaves. Imprimerie Horizon. France.

Astuti. 2012. Isolasi dan Karakterisasffi Rhizobacteri Akar Rumput di lahan Pasir Vulkanik Merapi. Seminar Ilmiah Fakultas Pertanian UMY.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. SNI No 01-28731992 tentang Biskuit. BSN. Jakarta.

Winarno. Kimia pangan dan gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama; 2004.