

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin AZ, Devi C, Adeline. 2009. *Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Singkong: Pengembangan Formulasi, Proses Produksi, dan Karakteristik Produk*. <http://www.che.itb.ac.id>, diakses 7 Juni 2014.
- Agustini, N. dan Panjaitan, T. 2010. *Meningkatkan Produksi Biomas Kelor pada Lahan Kering Iklim Kering*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Nusa Tenggara Barat.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, hal. 300-309.
- Ani, LS. 2011. Metabolisme Zat Besi Pada Tubuh Manusia. *Widya Biologi*, 2(1): 1-9.
- Anita. 2006. *Analisis Keamanan Pangan Jajanan dan Upaya Peningkatan Mutunya*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu, Yogyakarta, hal. 67.
- Aprillia, BA. 2011. *Faktor Yang Berhubungan dengan Pemilihan Makanan Jajanan pada Anak Sekolah Dasar*. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.
- Arifin, Z. 2008. Beberapa Unsur Mineral Esensial Mikro Dalam Sistem Biologi Dan Metode Analisisnya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(3): 99-105.
- Arisman MB. 2004. *Gizi Dalam Daur Kehidupan: Buku Ajar Ilmu Gizi*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta, hal. 246-250.
- Asterina, Merineherta, Sari YK. 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*. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Astuti, EF. 2009. *Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS)*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB, Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 01-2346-2006: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta, hal. 3-4.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2007. *Food Watch: Sistem Keamanan Terpadu Jajanan Anak Sekolah*. Badan POM RI, Jakarta.
- Bakta, IM. 2006. *Hematologi Klinik Ringkas*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta, hal. 9-11.
- Bart, JCJ. 2006. *Polymer Additive Analytics: Industrial Practice and Case Studies*. Firenze University Press, p. 219.

- Becker, K. 2003. *Moringa oleifera: An Underutilised with Amazing Versatility*. Department of Aquaculture Systems and Animal Nutritions. University of Hohenheim, Germany.
- BPOM. 2011. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Klaim Dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta.
- BPPT. 2010. *Kelor: Tanaman Obat Indonesia*. <http://www.iptek.net.id>, diakses 22 Mei 2013.
- Brown, J.E. 2005. *Nutrition Through The Life Cycle Second Edition*. Thomson Wadsworth, USA, p. 368-374.
- Depkes RI. 2003. *KepMenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta, hal. 2.
- Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta.
- Duhan A, Khetarpaul N, Bishnoi C. 2002. *Content of Phytic Acid and HCL-Extrability of Calcium, Phosphorus and Iron as a Effected by Various Domestic Processing and Cooking Methods*. Food Chemistry, p. 9-14.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology Principles and Practices*. Woodhead Publishing Limited, Combridge, p. 48.
- Fuglie, LJ. 2008. *The Miracle Tree: Moringa oleifera: Natural Nutrition for the Tropics*. Church World Service, Dakkar, Senegal, p. 172.
- Gibson, R.S. 2005. *Principles of Nutritional Assessment*. Ed ke-2. Oxford University Press, New York, p. 607.
- Hana, N. 2010. *Formulasi Tablet Hisap Ekstrak Etanol Gambir (Uncaria gambir Roxb) dengan Variasi Konsentrasi Polyvinyl Pyrrolidone (Pvp) sebagai Pengikat dan Pengaruhnya Terhadap Kadar Cd4 dalam Darah*. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Harold, K. 2005. *Penyakit Anak: Diagnosa dan Penanganannya*. Prestasi Pustaka Publisher, Jakarta, hal. 78.
- Harris, H. 2001. Kemungkinan Penggunaan Edible Film Dari Pati Tapioka Untuk Pengemas Lempuk. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 3(2): 99-106.
- Hidayat, S. 2006. *Pemberdayaan Masyarakat Bantaran Sungai Lematang dalam Menurunkan Kekeruhan Air dengan Biji Kelor (Moringa oleifera Lamk) sebagai Upaya Pengembangan Proses Penjernihan Air*. Disertasi, Tidak Diterbitkan, Program Studi Setara Jurusan Pendidikan Biologi Universitas Negeri Malang, Malang.
- Inayati, N. 2010. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Daun Kelor dan Tepung Ikan Gabus dalam Biskuit sebagai Makanan Pendamping*

ASI (MP-ASI) untuk Anak Kekurangan Energi Protein (KEP). Skripsi. Tidak diterbitkan, Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, Malang.

Irfa'i. 2011. Kelor: Menuju Perbaikan Kualitas Hidup dan Kualitas Lingkungan (Ed), *Widyaiswara Muda Kabesak Edisi 11*, Balai Diklat Kehutanan Kupang, hal. 19-23.

Isnanda F, Rahmi Y, Winarsih S. 2013. *Mutu Fisik Dan Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe Dan Tepung Kelor*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, Malang.

Kholis, N. dan Hadi, F. 2010. Pengujian *Bioassay* Biskuit Balita Yang Disuplementasi Konsentrat Protein Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Pada Model Tikus Malnutrisi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(3): 144-151.

Khomsan, A. 2005. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan 2*. Fakultas Ekologi Manusia IPB, Bogor, hal. 58.

Lesschaevel, NAC. 2005. Polyphenols: Factors Influencing Their Sensory Properties And Their Effects On Food And Beverage Preferences 1-3. *American Journal of Clinical Nutrition*, 81(suppl): 330S-5S.

Mariana RR, Santoso I, Wignyanto, Supriyono B. 2011. The Situation Analysis of Food Safety to Formulate Policy of Food Safety Operational for Food Street Vendors in Malang, Indonesia. *Journal of Agriculture and Food Technology*, 1(10): 194-199.

Masrizal. 2007. Studi Literatur: Anemia Defisiensi Besi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(1): 140-145.

Maulida, R. 2012. *Pengembangan Produk Makanan Jajanan Anak Sekolah di Kota Malang Berbasis Tepung Garut*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang, Malang.

Mervina, Kusharto CM, Marliyati SA. 2012. Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine max*) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 13(1): 9-16.

Montolalu S, Lontaan N, Sakul S, Mirah A. 2013. Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Zooteek*, 32(5): 1-13.

Ndao AS, Konte, Biaye M, Faye ME, Faye NAB, and Wagu A. 2005. Analysis of Chlorophyll Fluorescence Spectra In Some Tropical Plants. *Journal of Biomedical and Life Science*, 15(2): 123-129.

Nurfida, A. dan Puspitawati, IN. 2010. *Pembuatan Maltodekstrin Dengan Proses Hidrolisa Parsial Pati Singkong Menggunakan Enzim-Amilase*. Tesis. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang.

- Nurmalia. 2013. *Formulasi Tepung Ganyong (Canna edulis) Dan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Mutu Cookies Ganyong*. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Sahid, Jakarta.
- Oktora, FD. 2009. *Analisis Mutu Gizi Makanan Jajanan di Kantin SDN Tanjungsekar 1 Kecamatan Lowokwaru Kota Malang*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Politeknik Kesehatan Depkes, Malang.
- Octavianie, Y. 2002. *Kandungan Gizi Dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging Dan Jantung Sapi*. Skripsi. Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- Putri WDR, Zubaidah E, Sholahudin N. 2012. Ekstraksi Pewarna Alami Daun Suji, Kajian Pengaruh Blanching dan Jenis Bahan Pengekstrak. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1): 13-25.
- Radixsa, T. 2003. *Studi Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Pentol Cilok di Wilayah Kotamadya Malang*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Rajanandh MG, Satishkumar MN, Elango K, Suresh B. 2012. Moringa oleifera Lam. A Herbal Medicine for Hyperlipidemia: A pre-clinical Report. *Asian Pacific Journal of Tropical Disease* 2: S790-S795.
- Rakhmawati, L. 2009. *Kontribusi Makanan di Sekolah dan Tingkat Kecukupan Energi dan Zat Gizi pada Anak Usia Sekolah Dasar di Kota Bogor*. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia IPB, Bogor.
- Sahubawa L, Budhiyanti SA, Sary AN. 2006. Pengaruh Komposisi Tepung Tapioka Dan Daging Serpih Marlin Hitam Terhadap Karakteristik Dan Tingkat Kesukaan Fish Nugget. *Jurnal Perikanan*, 8(2): 273-281.
- Sari, DP. 2011. *Kajian Keamanan Makanan Jajanan Cilok di SD wilayah Kelurahan Dinoyo, Malang*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Politeknik Kesehatan Depkes, Malang.
- Sari, NV. 2012. *Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Ibu Tentang Anemia dengan Ketersediaan Zat Gizi (Protein, Zat Besi, Vitamin C) ditinjau dari Pola Menu pada Anak sekolah Kelas 5 SD Slamparejo III Kecamatan Jabung Kabupaten Malang*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Politeknik Kesehatan Depkes, Malang.
- Setyoningrum, DW. 2012. *Perbedaan Status Gizi, Tingkat Konsumsi Zat Gizi (Energi, Protein, Zat Besi dan Vitamin C) dan Prestasi Belajar Sebelum dan Sesudah Program PMT-AS pada Anak sekolah Kelas V SDN Slamparejo III Kecamatan Jabung Kabupaten Malang*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Politeknik Kesehatan Depkes, Malang.
- Simbala, H. 2009. Analisis Senyawa Alkaloid Beberapa Jenis Tumbuhan Obat Sebagai Bahan Aktif Fitofarmaka. *Pacific Journal*, 1(4): 489-494.
- Soekirman. 2000. *Ilmu Gizi dan Aplikasinya*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta, hal. 102-112.

- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta, hal. 300.
- Suci, E. 2009. Gambaran Perilaku Jajan Murid Sekolah Dasar di Jakarta. *Psikobuana-Jurnal Ilmiah Psikologi*, 1(1): 29-38.
- Suhaemi, Z. 2011. *Diktat: Metode Penelitian dan Rancangan Percobaan*. Fakultas Pertanian Universitas Tamansiswa, Padang, hal. 22-23.
- Suharti S, Astuti DA, Wina E. 2009. Kecernaan Nutrien dan Performa Produksi Sapi Potong Peranakan Ongole (PO) yang Diberi Tepung Lerak (Sapindus rarak) dalam Ransum. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*, 14(3): 200-207.
- Suryaningsih, L. 2011. *Potensi Penggunaan Tepung Buah Sukun Terhadap Kualitas Kimia dan Fisik Sosis Kuda*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2011.
- Suyanto, WH. 2008. *Kebiasaan Jajan di Sekolah dan Kontribusinya Terhadap Total Asupan Serta Tingkat Kecukupan Zat Gizi (Energi, Protein, Vitamin A dan Zat Besi) pada Anak Sekolah Dasar*. Tesis. Program Studi Ilmu Gizi Universitas Diponegoro, Semarang.
- Supariasa IDN, Bakri B, Fajar I. 2002. *Penilaian Status Gizi*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta, hal. 139-140.
- Syafitri Y, Syarief H, Baliwati YF. 2009. Kebiasaan Jajan Siswa Sekolah Dasar (Studi Kasus di SDN Lawanggintung 01 Kota Bogor). *Jurnal Gizi dan Pangan*, 4(3): 167-175.
- Teye GA, Baffoe F, and Teye M. 2013. Effects of Moringa (*Moringa oleifera*) Leaf Powder And Dawadawa (*Parkia biglobosa*), On Sensory Characteristics And Nutritional Quality Of Frankfurter-Type Sausages—A Preliminary Study. *Journal of Agricultural Science*, 2(1): 29-33.
- Wahyuningsih, R. 2011. *Peran Antioksidan Pada Ekstrak Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Kadar MDA (HEPAR) pada Tikus 'Rattus novergicus strain wistar' yang Dipapari Asap Rokok Akut*. Tesis. Tidak diterbitkan, Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, Malang.
- WHO. 2000. *Malnutrition : The Global Picture*. WHO, Geneva, n.p.
- Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi. 2004. *Ketahanan Pangan dan Gizi di Era Otonomi Daerah dan Globalisasi*. LIPI, Jakarta.
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, hal. 27-209.
- Wuisan, C. 2007. *Penentuan Aktivitas Antioksidan Rimpang Segar Dan Rimpang Bubuk Dengan Uji Kadar Polifenol Dan Active Oxygen Method (AOM)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Yulianingsih, P. 2009. *Hubungan Pengetahuan Gizi dengan Sikap Anak Sekolah Dasar dalam Memilih Makanan Jajanan di Madrasah Ibtidaiyah Tanjunganom, Kecamatan Baturetno, Kabupaten Wonogiri*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah, Surakarta.

Zakaria, Salmiah, Febriani VDV. 2011. Daya Terima dan Analisa Komposisi Gizi pada Cookies dan Brownis Kukus Pandan dengan Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lamk). *Media Gizi Pangan*, 12(2): 11-18.

Zakaria, Tamrin, Sirajuddin, Hartono. 2012. Penambahan Tepung Daun Kelor pada Menu Makanan Sehari-Hari dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang Pada Anak Balita. *Media Gizi Pangan*, 12(1): 41-46.

Zuhra, CF. 2006. *Flavour (Citarasa)*. Departemen Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara, hal. 10.

Zulaekah, S. 2007. *Efek Suplementasi Besi, Vitamin C dan Pendidikan Gizi Terhadap Perubahan Kadar Hemoglobin Anak Sekolah Dasar yang Anemia di Kecamatan Kartasura Kabupaten Sukoharjo*. Skripsi. Universitas Diponegoro, Semarang.

Zulaekah, S. dan Widiyaningsih, EN. 2008. Daya Terima Dan Pengaruh Suplementasi Fe Dalam Bentuk Permen Pada Anak Sekolah Dasar Yang Anemia. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*, 9(1): 15-29.

