

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M., dan Wijatmadi, B., 2016. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Kencana, Jakarta. hal. 8
- Alifka., 2020. Hubungan Pantangan Makanan Terhadap Risiko Kekurangan Energi Kronik Pada Ibu Hamil. *Jurnal Medika Utama*, 02(01), hal. 278–286. (diakses tanggal 26 November 2020)
- Andini, F. R., 2020. Hubungan Faktor Sosio Ekonomi Dan Usia Kehamilan Dengan Kejadian Kekurangan Energi Kronik Pada Ibu Hamil Di Puskesmas Prambontergayang Kabupaten Tuban. *Amerta Nutrition*, 4(3), hal. 218. doi: 10.20473/amnt.v4i3.2020.218-224 (diakses tanggal 18 Desember 2020)
- Anggoro, S., 2020. Hubungan Pola Makan (Karbohidrat dan Protein) Dengan Kejadian Kekurangan Energi Kronik pada Ibu Hamil di Puskesmas Pajangan Bantul Yogyakarta. *Nutriology Jurnal: Pangan, Gizi, Kesehatan*, 1(2). doi: <https://doi.org/10.30812/nutriology.v1i2.840> (diakses tanggal 8 Desember 2020)
- Aritonang, E., 2010. *Kebutuhan gizi ibu hamil*. PT Penerbit IPB Press. hal. 91
- Asty, W. dan Mayaroh, Y., 2016. Analisis Kualitas Kue Sus dengan Penambahan Ikan Patin. *Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmiah : Menara Ilmu, Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat*, 10(1), hal. 60–65. doi: <https://doi.org/10.31869/mi.v10i1.60-65.1853>. (diakses tanggal 10 Desember 2020)
- Broin, D. A. de S. S. et D. M., 2010. Growing and processing moringa leaves. *Moringa Association of Ghana*. Tersedia pada: <http://www.moringanews.org>. (diakses tanggal 5 Desember 2020)
- Brue, F., Guggenbichler, S. dan Wollmann, J., 2010. All Things Moringa, *Vasa*. Tersedia pada : <http://medcontent.metapress.com/index/A65RM03P4874243N.pdf>. (diakses tanggal 9 November 2020)
- Cahyani, R. T., Bija, S. dan Tang Nga Sugi, L., 2020. Karakteristik ikan bulan-bulan (*Megalops cyprinoides*) dan potensinya sebagai tepung untuk fortifikasi pangan. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), hal. 182–191. doi: 10.35891/tp.v11i2.2030. (diakses tanggal 8 Desember 2020)
- Chaerudin, A., 2018. Analisis Kemasan Dan Merek Terhadap Kepuasan Sampel Di Bagian Quality Control. *Jurnal Ilmiah Niagara*, X(1), hal. 116–128. Tersedia pada: <http://jurnal.stiabanten.ac.id/index.php/NIAGARA/article/view/114>. (diakses tanggal 9 Desember 2020)
- Dasi, E. A. S. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate L*) Terhadap Kesukaan Nungget Ikan Tuna (*Thunnus obesus*). *Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang*.

- Tersedia pada: <https://core.ac.uk/download/pdf/236674466.pdf>. (diakses tanggal 16 Mei 2021)
- Direktorat Gizi Masyarakat, 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta. Tersedia pada: [https://www.panganku.org/id-ID/semua\\_nutrisi](https://www.panganku.org/id-ID/semua_nutrisi) (diakses tanggal 8 November 2020)
- Febriyeni, F., 2017. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Kekurangan Energi Kronis Pada Ibu Hamil. *Human Care Journal*, 2(3). doi: 10.32883/hcj.v2i3.78 (diakses tanggal 8 Desember 2020)
- Fernandez, I., 2014. Asam Amino Esensial untuk Tumbuh Kembang Anak. *Food for Kids Indonesia*, Edisi 11 Bulan November 2014, Universitas Soegijapranata Semarang. (diakses tanggal 18 Desember 2020)
- Firnanda, K., Rossida, P. dan Djaelani, M. A., 2019. Pengaruh Imbuhan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) dalam Pakan pada Kandungan Protein dan Kolesterol Telur Itik Pengging (*Anas platyrhynchos domesticus* L.). *Biologi Tropika*, 2(2), hal. 41–47. doi: <https://doi.org/10.14710/jbt.2.2.41-47>. (diakses tanggal 18 Desember 2020)
- Ghufran, M., 2010. Budidaya Ikan Patin di Kolam Terpal. Lily Publisher, Yogyakarta. hal. 7
- Hani, S., 2020. Uji Kuantitatif Kandungan Protein Pada Cacing Nyale (*Eunice sicilensis*). Universitas Muhammadiyah Mataram. Tersedia pada: <http://repository.ummat.ac.id/id/eprint/1663>. (diakses tanggal 14 Desember 2020)
- Hasniar, Rais, M. dan Fadilah, R. 2019. Analisis Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik pada Bakso Tempe dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 5, hal. 189–200. doi: <https://doi.org/10.26858/jptp.v5i0.9080>. (diakses tanggal 10 Mei 2021)
- Hermiastuti, M., 2013. Analisis Kadar Protein Dan Identifikasi Asam Amino Pada Ikan Patin (*Pangasius djambal*). Repository Universitas Jember. Universitas Jember. Tersedia pada: <http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/6166>. (diakses tanggal 7 Desember 2020)
- Jonni M.S., Sitorus, M., & Nelly K., 2008. Cegah malnutrisi dengan kelor. Kanisius, Yogyakarta. hal. 19
- Kemenkes RI., 2010a. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Survei Kesehatan Rumah Tangga (SKRT) 2010. Badan Litbangkes, Jakarta. (diakses tanggal 10 November 2020)
- Kemenkes RI., 2010b. Riset Kesehatan Dasar Tahun 2010 (Riskesdas 2010), hal. 1–446. Tersedia pada: <http://kesga.kemkes.go.id/images/pedoman/Riskesdas2010Nasional.pdf>. (diakses tanggal 10 November 2020)
- Kemenkes RI., 2019a. Laporan Nasional Riskesdas 2018. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Jakarta. Tersedia pada:

- [http://labdata.litbang.kemkes.go.id/images/download/laporan/RKD/2018/Laporan\\_Nasional\\_Rkd2018\\_Final.pdf](http://labdata.litbang.kemkes.go.id/images/download/laporan/RKD/2018/Laporan_Nasional_Rkd2018_Final.pdf). (diakses tanggal 27 Oktober 2020)
- Kemenkes RI., 2019b. Profil Kesehatan Indonesia 2018 [Indonesia Health Profile 2018]. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta. Tersedia pada: [https://www.kemkes.go.id/resources/download/pusdatin/profil-kesehatan-indonesia/Profil\\_Kesehatan\\_2018\\_1.pdf](https://www.kemkes.go.id/resources/download/pusdatin/profil-kesehatan-indonesia/Profil_Kesehatan_2018_1.pdf). (diakses tanggal 27 Oktober 2020)
- Khoirunnisa. 2019. Perbedaan Kualitas Nugget Bahan Dasar Singkong dan Ikan Bandeng Presto. Universitas Negeri Semarang. Tersedia pada: [https://lib.unnes.ac.id/37841/1/5401415065\\_Optimized.pdf](https://lib.unnes.ac.id/37841/1/5401415065_Optimized.pdf). (diakses tanggal 16 Mei 2021)
- Kodriah, N. R., 2020. Analisis Kualitas dan Masa Simpan Brownies Satin berbasis Tepung Mocaf dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius sp.*) sebagai Makanan Selingan Tinggi Fe bagi Remaja Putri. Repository Poltekkes Kemenkes Bandung. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Tersedia pada: <http://repo.poltekkesbandung.ac.id/362/>. (diakses tanggal 6 Januari 2021)
- Kurdanti, W., Khasana, T. M. dan Wayansari, L., 2020. Lingkar lengan atas, indeks massa tubuh, dan tinggi fundus ibu hamil sebagai prediktor berat badan lahir. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 16(4), hal. 168–175. doi: 10.22146/ijcn.49314. (diakses tanggal 10 Desember 2020)
- Kurniasih., 2016. Khasiat & manfaat daun kelor untuk penyembuhan berbagai penyakit. Pustaka Baru Press, Yogyakarta. hal. 25,28
- Kusumadewi, R. . O. A., 2020. Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Aktivitas Antioksidan Es Krim Dengan Pencampuran Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale*). Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tersedia pada: <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/3456/>. (diakses tanggal 10 Desember 2020)
- Layla, N., 2015. Pemanfaatan Tepung Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Sus Kering Tepung Mocaf Dengan Variasi Penambahan Jahe, *Electronic Theses and Dissertations*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Tersedia pada: <http://eprints.ums.ac.id/32866/>. (diakses tanggal 10 Desember 2020)
- Madbardo., 2010. Pengertian Pengujian Organoleptik (online). (diakses tanggal 9 Desember 2020)
- Mahmud, D. A. L., Hudiah, A. dan Gawarti. 2018. Pemanfaatan Biji Labu Kuning Sebagai Bahan Utama Pembuatan Kopi. Eprints Universitas Negeri Makassar. Universitas Negeri Makassar. Tersedia pada: <http://eprints.unm.ac.id/11353/>. (diakses tanggal 10 Mei 2021)
- Mahyuha., 2017. Analisis Biaya, Pendapatan Dan Organoleptik Keripik Apel Menggunakan Minyak Sawit Dan Minyak Kelapa Di Home Industri Norokismo Dan Andhini. UMM Institutional Repository. Universitas Muhammadiyah Malang. Tersedia pada: <http://eprints.umm.ac.id/id/eprint/36330>. (diakses tanggal 10 Desember 2020)

- Marimin., 2010. Komoditi Ikan Konsumsi, Peluang dan Tantangan. Institut Pertanian Bogor. (diakses tanggal 8 Desember 2020)
- Mijayanti, R., Yona., Nur., 2020. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kurang Energi Kronik ( Kek ) Pada Ibu Hamil Di Upt Puskesmas Rawat Inap. Jurnal Maternitas Aisyah (JAMAN AISYAH), 1(3), hal. 205–219. Tersedia pada: <http://journal.aisyahuniversity.ac.id/index.php/Jaman/article/view/147>. (diakses tanggal 8 Desember 2020)
- Mubarak, K. dkk., 2017. Analisis Kadar A-Tokoferol (Vitamin E) Dalam Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam*) Dari Daerah Pesisir Dan Pegunungan Serta Potensinya Sebagai Antioksidan. Kovalen, Jurnal Aset Kimia, 3(1), hal. 78–88. Tersedia pada: <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/kovalen/article/view/8236>. (diakses tanggal 4 Desember 2020)
- Ningrum, G. S., 2020. Karakteristik Ibu Hamil dengan Kekurangan Energi Kronis (KEK) di Wilayah Kerja Puskesmas Wonosari II Tahun 2020. Repository Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tersedia pada: <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/4132/>. (diakses tanggal 8 Desember 2020)
- Nurlaila., Sukainah, A dan Amiruddin. 2016. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*). Jurnal Pendidikan Pertanian, 2, hal. 105-113. doi: 10.26858/jptp.v2i2.5165 (diakses tanggal 10 Mei 2021)
- Prastari C, Yasni S, Nurilmala M., 2017. Karakteristik protein ikan gabus yang berpotensi sebagai antihiperlipidemik. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 20(2): 413-423. doi: 10.17844/jphpi.v20i2.18109. (diakses tanggal 15 Juni 2021)
- Prawita, A., Susanti, A. I. dan Sari, P., 2017. Survei Intervensi Ibu Hamil Kurang Energi Kronik (Kek) Di Kecamatan Jatinangor Tahun 2015. Jurnal Sistem Kesehatan, 2(4), hal. 186–191. doi: <https://doi.org/10.24198/jsk.v2i4.12492>. (diakses tanggal 23 November 2020)
- Prihanto, A.A., 2017. Reaksi fisiko kimia produk perikanan tradisional. UB Press, Malang. Tersedia pada : [https://www.researchgate.net/publication/322756892\\_Reaksi\\_Fisikokimia\\_Produk\\_Perikanan\\_Tradisional](https://www.researchgate.net/publication/322756892_Reaksi_Fisikokimia_Produk_Perikanan_Tradisional).
- Rahmat, R., Haryati, S. dan Fitriana, I., 2019. Substitusi Tepung Tapioka Dan Ikan Patin Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Otak – otak Yang Dihasilkan. Repository Universitas Semarang, 3. Tersedia pada: <https://repository.usm.ac.id/detail-jurnalmahasiswa-256.html>. (diakses tanggal 7 Desember 2020)
- Rahmawati, S., Karimuna, L. dan Hemanto., 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L*) Terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Nilai Gizi Brownies Panggang. Jurnal Sains dan Teknologi

- Pangan (JSTP), 5(3), hal. 2886–2897. doi:  
<http://dx.doi.org/10.33772/jstp.v5i3.13104>. (diakses tanggal 6 Januari 2021)
- Rohmah, M. N., 2017. Kajian Perbandingan Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Pati Jagung serta Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Pasta Jagung, Universitas Pasundan. Universitas Pasundan. Tersedia pada:  
[http://repository.unpas.ac.id/28499/4/Tugas\\_Akhir\\_Meida\\_Nuryani\\_R\\_123020126.Pdf](http://repository.unpas.ac.id/28499/4/Tugas_Akhir_Meida_Nuryani_R_123020126.Pdf) (diakses tanggal 8 Desember 2020)
- Ruswindi, N. K., Sakung, J. dan Baculu, E. P. H., 2020. Analysis of Antioxidant Activities and Tests Organoleptics in Based. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 1(1). doi: 10.31934/jom.v1i1.1162. (diakses tanggal 9 Desember 2020)
- Sediaoetama, A.D., 2010. Ilmu Gizi: untuk mahasiswa dan profesi jilid 1. Dian Rakyat, Jakarta. hal. 53
- Supariasa IDN, Bakri B, dan Fajar I., 2016. Penilaian Status Gizi. EGC, Jakarta.
- Taringan, R. T., 2017. Perbandingan Mocaf Dengan Terigu Dan Konsentrasi Telur Ayam Ras Terhadap Karakteristik Sus Kering. Universitas Pasundan. Tersedia pada: <http://repository.unpas.ac.id/15615/>. (diakses tanggal 10 Desember 2020)
- Toripah, S. S., Abidjulu, J. dan Wehantouw, F., 2014. Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam*). *Pharmacon*, Program Studi Farmasi Fakultas MIPA UNSRAT Manado, 3(4), hal. 37–43. doi: <https://doi.org/10.35799/pha.3.2014.6043>. (diakses tanggal 30 November 2020)
- Trisnawati, Y., Purwanti, S. dan Retnowati, M., 2016. Studi Deskriptif Pengetahuan Dan Sikap Ibu Hamil Tentang Gizi 1000 Hari Pertama Kehidupan Di Puskesmas Sokaraja Kabupaten Banyumas. *Jurnal Kebidanan*, 8(02), hal. 175–182. doi: 10.35872/jurkeb.v8i02.218. (diakses tanggal 9 November 2020)
- Widyawatingrum, E., Nur, S. dan Ida, N. C. 2018. Kadar protein dan organoleptik nugget ayam fortifikasi daun kelor (*Moringa oleifera Lamk*). *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, (1998), hal. 200–205. (diakses tanggal 15 Mei 2021)
- Winarno, F.G. 2006. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pusaka Utama, Jakarta
- Yuliani, N. N. dan Dienina, D. P., 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Infusa Daun Kelor (*Moringa oleifera, Lam*) Dengan Metode 1,1- diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH). *Jurnal Info Kesehatan*, 14(2). Tersedia pada: <https://media.neliti.com/media/publications/259690-uji-aktivitas-antioksidan-infusa-daun-ke-6a8df736.pdf>. (diakses tanggal 03 Desember 2020)
- Yuliani, S. C., 2017. Analisis Kandungan Protein, Lemak, dan Karbohidrat Mie Basah Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Universitas Brawijaya, Malang. (diakses tanggal 09 November 2020)