

DAFTAR REFERENSI

- Administrator. (2015, oktober 11). *Arti Penting Kadar Abu pada Bahan Olahan*. Retrieved agustus 30, 2018, from balitra litbang: www.balitra.litbangpertanian.go.id
- Aminah, S. (2010). Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Penggorengan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7-14.
- Andriani, M., & Wirjatmadi, B. (2012). *Peranan Gizi dan Siklus Kehidupan*. Kencana Prenada Media Group.
- Arief, R. W., Yani, A., Astropi, & Dewi, F. (2014). *Kajian Pembuatan Tepung Jagung Dengan Proses Pengolahan Yang Berbeda*. Lampung: Balai Pengkajian Teeknologi Lampung.
- Asih, W. R., Kuswanto, K. R., & Widanti, Y. A. (2018). Penambahan Pure Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Pure Pisang Ambon untuk Formula Mipasi (Makanan Pendamping ASI). *Jurnal Jitipari*, 5, 10-17.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Cheang, L. (2011, September 1). *Tutut Kraca - Keong Sawah kaya Gizi*. Retrieved November 4, 2017, from <http://baltyra.com>: <http://baltyra.com/2011/09/01/tutut-kraca-%E2%80%93-keong-sawah-yang-kaya-gizi/comment-page-3/>
- Depkes. (2016). *Info Datin tentang Situasi Balita Pendek*. Retrieved Oktober 22, 2017, from Situasi Balita Pendek: www.depkes.go.id
- Devi, M. (2010, September). Analisis Fakto-faktor yang Berpengaruh Terhadap Status Gizi Baita di Pedesaan. *Teknologi dan Kejuruan*, 33, 183-192.
- Dewi, D. P. (2018, Febuari 27). Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat dan kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 01(02), 104-112.
- Dewi, F. K., Suliasih, N., & Garnida, Y. (2016). Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Berbagai Suhu Pemangangan. *Universitas Pasundan Bandung*, 1-21.
- Dewi, N. (2010). *Nutrition and Food Gizi Untuk Keluarga*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas.
- Diantoro, A., Rohman, M., Palupi, H. T., & Budiarti, R. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*moringa olsifera* L) Terhadap Kualitas Yoghurt. *Journal Teknologi Pangan*, 59.
- Ekawati, D., & Misbahudin, A. R. (2014). Abon Bandeng (*Chanoe-chanoe*) untuk Meningkatkan Intake Nutrisi Protein dan Kalsium pada Balita Gizi Buruk . *WAHANA*, 35-43.

- Farado, C., Yani, A. V., & Dasir. (2017). Kajian Mutu dan Nilai Tambah Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih pada Pempek Lender. *Teknologi Pangan*, 13-19.
- Handyani, L., Mulasari, S. A., & Nurdianis, N. (2008, Maret 1). Evaluasi Program Pemerian Makanan Tambahan Anak Balita. *Jurnal Manajemen Pelayanan Gizi*, 11, 21-26.
- Hardinsyah, & Supariasa, I. N. (2017). *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Hokben. (2009). *Egg Chicken Roll*. Retrieved Oktober 21, 2017, from Menu: www.hokben.com
- Junardi, Ilza, M., & Syahrul. (2015). Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Nugget Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*), Keong Sawah (*Pila ampullacea*) dan Kombinasinya. *JOM*, 1-14.
- Kemenkes. (2017). *Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (Balita, Ibu Hamil, Anak Sekolah)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Krisnadi, A. D. (2015). *Kelor Super Nutrisi*. Blora: Kelorina.com.
- Kustiani, A., Kusharto, C. M., & Damayanthi, E. (2017, November 1). Pengembangan Crackers Sumber Protein dan Mineral dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Badan Kepala Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*). *Nutri-Sains*, 1, 1-17.
- Legowo, A. M., & Nurwantoro. (2004). *Analisis Pangan*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Lestari, T. (2015). *Pengaruh Penambahan Tepung Talas Belitung sebagai Bahan Pengisi pada Nugget Keong Sawah terhadap Daya Terima dan Nilai Gizi (skripsi)*. Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Listiana, T., Joko, D., & Isworo, T. (2012). Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Nugget Keong Sawah dengan Bahan Pengisi Pati Temu Ireng. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 3(5), 21-28.
- Mas'ud, I. Z., & Indrawati, V. (2014). Pengaruh Proporsi Puree Kacang Tunggak (*vilna unguiculata* (L) Walp) dan Teri Nasi (*Stolephorus commuersoni*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *e-journal boga*, 193-202.
- MCA. (2017). *Stunting dan Masa Depan Indonesia*. Retrieved Oktober 21, 2017, from 1000 hari kehidupan: www.mca-indonesia.go.id
- Mulyani, M. E., & Sukesu. (2011). Analisis Proksimat Beras Merah (*Oryza Sativa*) Varietas Slegreng dan Aek Sibundong. *Ilmu Pengetahuan Alam*, 1-8.
- Murni, Sovfan, Juriani, Kurniati, L., & Ristanti, D. (2015). Spagetti dan Saos Spagetti Keong Sawah Sebagai Alternatif Pangan Membantu Pencegahan Penyakit Tersembunyi Mematikan (Osteoporosis). *Jurnal Kelitbangan*, 3(2), 1-8.

- Ni'mah, K., & Nadhiroh, S. R. (2015, Januari-Juni). Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Stunting pada Balita. *Media Gizi Indonesia*, 10, 13-19.
- Nurhidayah. (2011). *Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L) terhadap Mutu Fisik dan Organoleptik Nugget Keong Tutut sebagai Makanan Sumber Protein dan Tinggi Kalsium (skripsi)*. Departemen Gizi Masyarakat : Institut Pertanian Bogor .
- Nurwijayanti. (2016). Keterkaitan Kekurangan energi Protein (KEP) dengan Kejadian Infeksi Saluran Pernapasan Akut (ISPA) pada Balita Usia(1-5 tahun). *Jurnal Care*, 4, 30-36.
- Obande, R. A., Omeji, S., & Isiguzo, I. (2013). Proximate Composition and Mineral Content of the Fresh Water Snail (*plumbeolum ampullacea*) From River Benue, Nigeria. *Journal Of Environmental Science, Toxicology And Food Technology*, 45.
- Pangaribuan, A. D., Purwijantiningsih, E., & Pranata, S. (2013). Substitusi Tepung Talas pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Teknologi*, 1-16.
- Permadi, S. N., Mulyani, S., & Hintono, A. (2012). Kadar serat, sifat organoleptik dan rendemen Nugget Ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(4), 115-120.
- Regar, E., & Sekartini, R. (2013, Desember). Hubungan kecukupan asupan energi dan makronutrien dengan status gizi anak usia 5-7 tahun di kelurahan kampung melayu, Jakarta Timur tahun 2012. *Hubungan kecukupan asupan energi dan makronutrient*, 1, 184-189.
- Rusilanti, Dahlia, M., & Yulianti, Y. (2015). *Gizi dan Kesehatan Anak Prasekolah*. Bandung: PT Remaja Remaja Rosdakarya Offset.
- Salmiah, Zakaria, & Rauf, S. (2011). Daya Terima dan Kandungan Protein Bakso Keong Sawah. *Media Gizi Pangan*, 20-30.
- Santoso, J., Gunji, S., Yoshie, Y., & Suzuki, T. (2006). Mineral contents of Indonesia Seaweeds and Mineral Solubility Affected by Basic Cooking. *Food Sci.Technol*, 59-66.
- Sari, E. M., Juffrie, M., Nurani, N., & Sitaresmi, M. N. (2016). Asupan Protein, Kalsium dan Fosfor pada Anak Usia Stunting dan Tidak Stunting Usia 24-59 bulan. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 132-159.
- Sari, E. M., Juffrie, M., Nurani, N., & Sitaresmi, M. N. (2016). Asupan Protein, Kalsium, dan Fosfor pada Anak Stunting dan Tidak Stunting Usia 24-59 bulan. *Jurnal Gizi Klinik*, 152-159.
- Sartina, Ansharullah, & Rejeki, S. (2018). Pengaruh Penambahan Daun Kelor Terhadap Aktivitas Antioksidan Chips Sagu. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 03(03), 1356-1367.

- Suradi, K. (2007). Tingkat Kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik (The Hedonic Scaling of Meatball From Various Kind of Meat on Several Statistic Approached). *Jurnal Ilmu Ternak*, 07(01), 52-57.
- Susiwi. (2009). Penilaian Organoleptik. 1-9.
- Syariati, N. E. (2011). The Effect of Moringa Oleifera Toward the Growth and Development of Children Under Five Years. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, 1(1), 8-13.
- Syarifah, A. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringa Oleifera). *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(30), 35-44.
- UNICEF. (2012, Oktober). Ringkasan Kajian. *Gizi Ibu dan Anak*, p. 1.
- Unicef. (2013, April 16). *Kemajuan global menunjukkan bahwa jumlah balita pendek bisa dikurangi*. Retrieved Oktober 20, 2017, from www.unicef.org
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 57-65.
- Welasasih, B. D., & Wirjatmadi , R. B. (2012, Maret). Beberapa Faktor yang Berhubungan dengan Status Gizi Balita Stunting. *The Indonesia Journal of Public Health*, 03, 99-104.
- Welasasih, B. D., & Wirjatmadi, R. B. (2012). Beberapa Faktor yang Berhubungan dengan Status Gizi Balita Stunting. *The Indonesian Journal of Public Health*, 99-104.
- Zakaria, Salmiah, & Febriani, V. D. (2011). Daya Terima dan Analisa Komposisi Gizi pada Cookies dan Brownis Kukus Pandan dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. *Media Gizi Pangan*, 11-19.
- Zakaria, Tamrin, A., Sirajuddin, & Hartono, R. (2012). Penambahan Tepung Daun Kelor pada Menu Makanan sehari-hari dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang pada Anak Balita. *Media Gizi Pangan*, 13, 41-47.
- Zakiatul, R. A. (2016). Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk dari Daun Kelor (Moringa oleifera). *e-journal Boga*, 17-22.