

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, R. E. (2022). Innovation snack crackers sorghum, challenge and characterization product: a review. *Journal of Food and Agricultural Product*, 2(1), 1–14. <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap>
- Adawiyah, D. R., Azis, M. A., Ramadhani, A. S., dan Chueamchaitrakun, P. (2019). Comparison of sensory profile of green tea using QDA (quantitative descriptive analysis) and CATA (check-all-that-apply) methods. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2), 161-172. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/25775>
- Adicandra, R. M., dan Estiasih, T. (2016). Beras Analog dari Ubi Kelapa Putih (*Discorea Alata* L.): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 383-390. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/340>
- Affandi, N. N. (2019). Kelor Tanaman Ajaib Untuk Kehidupan Yang Lebih Sehat.
- Agus, R. R., dan Ismawati, R. (2018). Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Kuning, Isolat Protein Kedelai, dan Tepung Daun Kelor terhadap Kandungan Gizi serta Daya Terima Mi Instan. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 108. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i2.108-116>
- Aminah, S., Ramdhan, T., dan Yanis, M. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(2), 35–44. <http://kliklkm.co.id>.
- Anggraeni, A. A., Handayani, T. H. W., dan Palupi, S. (2018). Pengaruh Hidrokoloid pada Karakteristik Sensoris Kue Kering Non-Gandum. *Home Economics Journal*, 2(1), 9-16. <https://journal.uny.ac.id/index.php/hej/article/view/23280>
- Anis M. R. D. (2019). Hubungan antara Status Gizi dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri. *Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan Indonesia*, 9(1): 563 570. <https://doi.org/10.33221/jiiki.v9i01.183>
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of The Analytical Chemist. Virginia USA : Assosiation of Official Analytical Chemist, Inc.
- AOAC. 2016. Official methods of analysis of the association of the analytical chemist. Virginia USA : Assosiation of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apriyanto, M. dan Rujiah. (2017). *Kimia Pangan*. Krpyak Kulon: Trussmedia Grafika.
- Arenda, R. N. S., Widajanti, L., Nugraheni, S. A. (2016). Hubungan Asupan Zat Besi, Asam Folat, Vitamin B12 Dan Vitamin C dengan Kadar Hemoglobin Siswa di SMP Negeri 2 Tawangharjo Kabupaten Grobogan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(4): 521–528. <https://doi.org/10.14710/jkm.v4i4.14282>

- Arumugam, G., Swamy, M. K., dan Sinniah, U. R. (2016). *Plectranthus amboinicus* (Lour.) Spreng: botanical, phytochemical, pharmacological and nutritional significance. *Molecules*, 21(4). <https://doi.org/10.3390/molecules21040369>
- Asfahani, W., dan Kurniaty, R. (2023). Uji Parameter Spesifik-Non Spesifik dan Skrining Fitokimia Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Berdasarkan Tempat Tumbuh. *Jurnal Bioleuser*, 7(3), 52–56.
- Asfi, W.M., Harun, N., Zalfiatri, Y. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu pada Pembuatan Crackers. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4,(1), 1-12. <https://www.neliti.com/publications/200455/pemanfaatan-tepung-kacang-merah-dan-pati-sagu-pada-pembuatan-crackers>
- Asyhari, M. H., Palupi, N. S., dan Faridah, D. N. (2018). Hemical characteristics of soy protein isolate-lactose conjugate with potential to reduce allergenicity. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), 39–48. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/19510>
- Ayed, C., Lim, M., Nawaz, K., Macnaughtan, W., Sturrock, C. J., Hill, S. E., Linforth, R., dan Fisk, I. D. (2021). The role of sodium chloride in the sensory and physico-chemical properties of sweet biscuits. *Food Chemistry: X*, 9. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2021.100115>
- Balitbengkas. 2018. Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar 2018. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kemenkes RI Tahun 2018.
- Bata, M. H. C., Wijaya, S., dan Setiawan, H. K. (2018). *Journal of Pharmacy Science and Practice* | Volume 5 | Number 1 | Februari. 1 November, 5(1), 45–52.
- Batista, A. P., Niccolai, A., Bursic, I., Sousa, I., Raymundo, A., Rodolfi, L., Biondi, N., dan Tredici, M. R. (2019). Microalgae as functional ingredients in savory food products: Application to wheat crackers. *Foods*, 8(12). <https://doi.org/10.3390/foods8120611>
- Belorio, M., Marcondes, G., dan Gómez, M. (2020). Influence of psyllium versus xanthan gum in starch properties. *Food Hydrocolloids*, 105. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2020.105843>
- Belorio, M., Marcondes, G., dan Gómez, M. (2020). Influence of psyllium versus xanthan gum in starch properties. *Food Hydrocolloids*, 105. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2020.105843>
- Berlian, Z., dan Aini, F. (2016). Uji Kadar Alkohol Pada Tapai Ketan Putih Dan Singkong Melalui Fermentasi Dengan Dosis Ragi Yang Berbeda. Dalam *Jurnal Biota*. 2(1), 106-111. <https://jurnal.radenfatah.ac.id/index.php/biota/article/view/538>
- Bhadra, P., dan Deb, A. (2020). A review on nutritional anemia. *Indian Journal of Natural Sciences*, 10(59), 18466-18474. [www.tnsroindia.org.in](http://www.tnsroindia.org.in)

- BPOM. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- BPOM. (2022). Peraturan BPOM No. 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim pada Label Dan Iklan Pangan Olahan makanan. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Brini, E., Fennel, C. J., Fernandez-serra, M., Hribar-Lee, B., Luksic, M., dan Dill, K. A. (2017). How water's properties are encoded in its molecular structure and energies. *Chemical reviews*, 117(19), 12385-12414. <https://doi.org/10.1021/acs.chemrev.7b00259>
- Brishti, F. H., Zarei, M., Muhammad, S. K. S., Ismail-Fitry, M. R., Shukri, R., dan Saari, N. (2017). Evaluation of the functional properties of mung bean protein isolate for development of textured vegetable protein. *International Food Research Journal*, 24(4), 1595-1605. [http://www.ifrj.upm.edu.my/24%20\(04\)%202017/\(34\).pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/24%20(04)%202017/(34).pdf)
- Budiana, W., Fitri Nuryana, E., Suhardiman, A., dan Kusriani, H. (2022). Antioxidant activity of katuk (*Breynia androgyna* L.) leaves extract with DPPH method and determination of phenolate and flavonoid levels. *Agrotek Ummat*, 9(4), 275-286.
- Canali, G., Balestra, F., Glicerina, V., Pasini, F., Caboni, M. F., dan Romani, S. (2020). Influence of different baking powders on physico-chemical, sensory and volatile compounds in biscuits and their impact on textural modifications during soaking. *Journal of Food Science and Technology*, 57(10), 3864-3873. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04418-1>
- Canali, G., Balestra, F., Glicerina, V., Pasini, F., Caboni, M. F., dan Romani, S. (2020). Influence of different baking powders on physico-chemical, sensory and volatile compounds in biscuits and their impact on textural modifications during soaking. *Journal of Food Science and Technology*, 57(10), 3864-3873. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04418-1>
- De Garmo. (1984). *Materials and Processes in Manufacture*, Edisi ke 7. Jakarta: PT. Pradaya Paramita
- Devi, A., dan Khatkar, B. S. (2016). Physicochemical, rheological and functional properties of fats and oils in relation to cookie quality: a review. Dalam *Journal of Food Science and Technology*. 53(10), 3633-3641. <https://doi.org/10.1007/s13197-016-2355-0>
- Dewi, D. P., dan Astriana, K. (2019). Substitusi Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androgynous merr.*) pada Pembuatan Nugget Lele (*Clarias batracus*) Untuk Ibu Hamil Anemia. *UNRIYO*, 1(2), 86-93. <https://prosiding.respati.ac.id/index.php/PSN/article/view/187>
- Dick, M., Limberger, C., Cruz Silveira Thys, R., de Oliveira Rios, A., dan Hickmann Flôres, S. (2020). Mucilage and cladode flour from cactus (*Opuntia monacantha*) as alternative ingredients in gluten-free crackers. *Food Chemistry*, 314. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126178>

- Ernisti, W., Riyadi, S., dan Jaya, F. M. (2018). Karakteristik Biskuit (*Crackers*) yang Difortifikasi dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*) Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 13(2), 88–100. <https://doi.org/10.31851/jipbp.v13i2.2855>
- Farida, S., Susanti, D., dan Alifia, Y. (2020). Pengaruh Naungan Dan Variasi Pupuk Organik Cair Terhadap Kadar Flavonoid Daun Bangun Bangun (*Plectranthus amboinicus* (Lour) Spreng). *Jurnal Jamu Indonesia*, 4(3), 81–86. <https://doi.org/10.29244/jji.v4i3.76>
- Fauziandari, E. N. (2019). Ekstrak Daun Kelor Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri. *Jurnal Kesehatan Karya Husada*, 7(2), 185–190. <https://jurnal.poltekkeskhiojja.ac.id/index.php/jkkh/article/download/230/134>
- Ginting, D. Y., Purba, A. S. G., Syara, A. M., dan Ginting, S. (2024). The Effect of Bangun-Bangun Leaf Juice on Hemoglobin Levels for Postpartum Mother in The Working Area of Puskesmas Talun Kenas. *Jurnal Kebidanan Kestra (JKK)*, 6(2), 147–153. <https://doi.org/10.35451/jkk.v6i2.2068>
- Goubgou, M., Songré-Ouattara, L. T., Bationo, F., Banhoré, O., Traoré, Y., dan Savadogo, A. (2021). Effect of three types of oils and their level of incorporation on sensory quality of sorghum cookies. *Food Research*, 5(3), 190–202. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.5\(3\).572](https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(3).572)
- Gül, H., Hayit, F., Acun, S., dan Tekeli, S. G. (2018). Improvement of Quality Characteristics of Gluten-Free Cookies with the Addition of Xanthan Gum. "Agriculture for Life, Life for Agriculture" Conference Proceedings, 1(1), 529–535. <https://doi.org/10.2478/alife-2018-0083>
- Gustiani, S., Helmy, Q., Kasipah, C., Novarini, E., Tekstil, B. B., Jenderal, J., Yani, A., dan 390 Bandung, N. (2017). Produksi dan karakterisasi gum xanthan dari ampas tahu sebagai pengental pada proses tekstil *Arena Tekstil*, 32(2), 51–58. <https://doi.org/10.31266/at.v32i2.3528>
- Halim, A. (2021). *Fortification of rice crackers made from brown rice flour and black rice flour with protein from oyster and mussel powder: A dissertation submitted in partial fulfilment of the requirements for the Degree of Master of Science at Lincoln University* (Doctoral dissertation, Lincoln University). [https://researcharchive.lincoln.ac.nz/bitstream/10182/13478/3/Halim\\_Masters.pdf](https://researcharchive.lincoln.ac.nz/bitstream/10182/13478/3/Halim_Masters.pdf)
- Halterman, J. S., dan Segel, G. B. (2022). Iron deficiency anemia. *Pediatric Clinical Advisor*, 30-31.
- Hamzah, H., dan Yusuf, N. R. (2019). Analisis kandungan zat besi (Fe) pada daun kelor (*Moringa oleifera* Lam.) yang tumbuh dengan kebesaran berbeda di daerah Kota Baubau. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 6(2), 88–93. <https://doi.org/10.30598/ijcr.2019.6-has>

- Hartanto, H., dan Sutriningsih. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Dengan Metode DPPH Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* (L.) Merr) Serta Uji Stabilitas Pengaruh Konsentrasi Emulgator Asam Stearat Dan Trietanolamin Terhadap Formulasi Krim Antioksidant. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 3(1), 2502–8421.
- Hartesi, B., Ikhwansyah, I., dan Soyata, A. (2021). Modifikasi Pati Beras Ketan Putih (*Oryza Sativa* L. Var. Glutinosa) Secara Pregelatinasi dengan Perbandingan Pati dan Air ( 1:1,25). *Majalah Farmasetika*, 6(5), 409. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i5.36192>
- Hastuti, S. 2019. Mutu dan Uji Inderawi. Yogyakarta: Instiper Yogyakarta.
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 37(1), 17-25. <https://doi.org/10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25>
- Hermanto, H., Auditya, O. J., dan Priyanto, G. (2022). Effect of vegetable oil type on the characteristic of mayonnaise with xanthan gum stabilizer. *Journal of Scientech Research and Development*, 4(2). <http://idm.or.id/JSCR>
- Hunaefi, D., dan Ulfah, F. (2019). Pendugaan Umur Simpan Produk *Pastry* Dengan *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) dan Metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(2), 72-78. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.72>
- Hutajulu, T. F., dan Junaidi, L. (2013). Manfaat Ekstrak Daun Bangun-bangun (*Coleus Emboinicus* L.) Untuk Meningkatkan Produksi Air Susu Induk Tikus. *Journal of Industrial Research (Jurnal Riset Industri)*, 7(1), 15-24. <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/589669>
- Irmayanti, I., Sunartaty, R., & Anwar, C. 2019. Rich in fiber biscuits formulation with katuk leaf flour fortification (*Sauropus androgynus*) and roasting time variation. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 1(2), 66-73. <https://ojs.serambimekkah.ac.id/sjat/article/view/1599>
- Iwansyah, A. C., Damanik, M. R. M., Kustiyah, L., dan Hanafi, M. (2017). Potensi Fraksi Etil Asetat Daun Torbangun (*Coleus amboinicus* L.) dalam Meningkatkan Produksi Susu, Bobot Badan Tikus, dan Anak Tikus. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(1), 61–68. <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.1.61-68>
- Izwardy D. 2018. "Tabel Komposisi pangan. Kementerian Kesehatan RI." ISBN 978-602-416-407-2.
- Jadav, M., Pooja, D., Adams, D. J., dan Kulhari, H. (2023). Advances in Xanthan Gum-Based Systems for the Delivery of Therapeutic Agents. *Pharmaceutics* 15(2),402. <https://doi.org/10.3390/pharmaceutics15020402>
- Joel, J., Tsware Barminas, J., Friday, E., Joel, J. M., Barminas, J. T., Riki, E. Y., Yelwa, J. M., dan Edeh, F. (2018). *Extraction and Characterization of Hydrocolloid Pectin from Goron Tula (Azanza garckeana) fruit.* [www.worldscientificnews.com](http://www.worldscientificnews.com)

- Kemenkes RI. 2016. Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia Pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS). Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes RI. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2018 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes RI. 2020. Tabel Konsumsi Pangan Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kiranawati, T. M., Rohajati, U., dan Jayanti, R. S. (2021). Effect of long fermentation of dough on physical and chemical properties of crackers substitution of composite flour. *Jurnal Agroindustri*, 11(2), 133-142. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.11.2.133-142>
- Kono. (2014). Uji Kadar Total Fenolik, Flavonoid Dan Karotenoid Pada Kasumba Turate (*Carthamus tinctorius L.*). Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Kurniawati, A. D., (2023). *Pengembangan Produk Pangan: Rancangan Penelitian dan Aplikasinya*. Malang: UB Press.
- Kusnandar, F. (2019). Kimia Pangan dan Komponen Makro. Jakarta: PT Bumi Aksara
- Kusuma, D. T., Indarto, T., Suseno, P., dan Surjoseputro, S. (2017). Pengaruh Proporsi Tapioka dan Terigu terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 12(1), 17–28. [https://www.academia.edu/download/61354500/extraction\\_of\\_Hydrocolloid\\_pectin20191127-25048-14r9i2r.pdf](https://www.academia.edu/download/61354500/extraction_of_Hydrocolloid_pectin20191127-25048-14r9i2r.pdf)
- Laili, R. D., Ehasari, R. K., dan Saidah, Q. I. (2023). Analisis Kandungan Zat Besi dan Kalsium Pada Biskuit dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucaema cottonii*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 98-105. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.98>
- Li, P., Li, T., Zeng, Y., Li, X., Jiang, X., Wang, Y., Xie, T., dan Zhang, Y. (2016). Biosynthesis of xanthan gum by *Xanthomonas campestris* LREL-1 using kitchen waste as the sole substrate. *Carbohydrate Polymers*, 151, 684–691. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2016.06.017>
- Magdalena, S., Yuwono, B., dan Dharmayanti, A. W. S. (2015). The Effect of Star Gooseberry (*Sauropus androgynus (L.) Merr.*) to Bleeding time of Male Wistar Rats as an Alternative Antithrombotic Drug. *E-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 3(2), 212–216. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JPK/article/view/2530%0A>
- Malibun, F. B., Syam, H., dan Sukainah, A. (2019). Pembuatan Rice Crackers dengan Penambahan Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Pendidikan teknologi Pertanian*, 5(2), 1–13. <https://ojs.unm.ac.id/ptp/article/download/9621/5594>

- Marsigit, W., Bonodikun, B., dan Sitanggung, L. (2017). Pengaruh Penambahan *Baking Powder* dan Air terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Agroindustri*, 7(1), 1-10. <https://core.ac.uk/download/pdf/295541985.pdf>
- Maulana, E., Efendi, D., dan Sari, L. (2021). Evaluation of Growth, Chlorophyll and Carotenoids Content of Torbangun (*Coleus amboinicus* Lour.) Polyploid through In Vitro Cultured. *Jurnal Bioteknologi Dan Biosains Indonesia*, 8(2), 230–243. <http://ejurnal.bppt.go.id/index.php/JBBI>
- Mazidah, Mazidah, Y. F., Kusumaningrum, I., & Safitri, D. E. 2018. Penggunaan tepung daun kelor pada pembuatan crackers sumber kalsium. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 3(2), 67-79. <https://www.academia.edu/download/96004669/1043.pdf>
- Meliyana, Johan, V. S., dan Zalfiatri, Y. (2019). Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan *Crackers*. *Sagu*, 18(1), 1–8. <https://sagu.ejournal.unri.ac.id/index.php/JSJ/article/viewFile/7862/6773>
- Mir, S. A., Bosco, S. J. D., Shah, M. A., Santhalakshmy, S., dan Mir, M. M. (2017). Effect of apple pomace on quality characteristics of brown rice based cracker. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 16(1), 25–32. <https://doi.org/10.1016/j.jssas.2015.01.001>
- Muharam, T., Fitriani, D., Fataya, D., Jannah, M., Zidan, M., Ghifari, A., Sihombing, R. P., dan Bandung, P. N. (2022). Karakteristik Daya Serap Air dan Biodegradabilitas pada Bioplastik Berbasis Pati Singkong dengan Penambahan *Polyvinyl Alcohol*. *PROSIDING SNAST*, D35-49. <https://ejournal.akprind.ac.id/index.php/snast/article/download/4152/2953>
- Mukhriani, M., Rusdi, M., Arsul, M., Sugiarna, R., dan Farhan, N. (2019). Kadar Fenolik dan Flavonoid Total Ekstrak Etanol Daun Anggur (*Vitis vinifera* L.). *Jurnal Ilmu Farmasi Ad-Dawaa*, 2(2), 95-102. <https://doi.org/10.24252/djps.v2i2.11503>
- Nammakuna, N., Barringer, S. A., dan Ratanatriwong, P. (2016). The effects of protein isolates and hydrocolloids complexes on dough rheology, physicochemical properties and qualities of gluten-free crackers. *Food Science and Nutrition*, 4(2), 143–155. <https://doi.org/10.1002/fsn3.266>
- Nua, E. N., Adesta, R. O., dan Conterius, R. E. B. (2021). Efektifitas Pemberian Biskuit Kelor (Bi-Kelor) terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil dengan Anemia. *Jnc*, 4(2), 154-65. <https://www.academia.edu/download/109934005/15520.pdf>
- Nurchayani, E., Deria Rahmadani, D., Wahyuningsih, S., dan Mahfut, M. (2020). ANALISIS KADAR KLOOROFIL PADA BUNCIS (*Phaseolus vulgaris* L.) TERINDUKSI INDOLE ACETIC ACID (IAA) SECARA IN VITRO. *Analit: Analytical and Environmental Chemistry*, 5(01), 15–23. <https://doi.org/10.23960/aec.v5.i1.2020.p15-23>
- Ortiz-Prado, E., Dunn, J. F., Vasconez, J., Castillo, D., dan Viscor, G. (2019). Partial pressure of oxygen in the human body: A general review.

- American Journal of Blood Research, 9(1).  
<https://www.researchgate.net/publication/331825478> Partial pressure of oxygen in the human body a general review
- Patrisiya, B., Rosida, D. F., dan Wicaksono, L. A. (2023). Study of the Preference Value of High-Fiber Crackers. *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 177–182. <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v7i3.357>
- Perdani, A. Y., Mulyaningsih, E. S., dan Paradisa, Y. B. (2018). Diversity of some Indonesia local glutinous rice (*Oryza sativa* L. var. *glutinosa*) based on agromorphological and rapd markers. *SABRAO Journal of Breeding and Genetics*. <https://www.researchgate.net/publication/327249263>
- Pinasti, L., Nugraheni, Z., dan Wiboworini, B. (2020). Potensi Tempe Sebagai Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin Remaja Penderita Anemia. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 19. <https://doi.org/10.30867/action.v5i1.192>
- Pizarro, F., Olivares, M., Valenzuela, C., Brito, A., Weinborn, V., Flores, S., dkk. (2016). The effect of proteins from animal source foods on heme iron bioavailability in humans. *Food Chem.* 196, 733–738. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.10.012>
- Priambudi, A. P., Kusnandar, F., dan Palupi, N.S. (2017). Stabilitas dan Bioavailabilitas *In Vitro* Zat Besi sebagai Fortifikan dalam Bumbu Mie Instan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 1(1), 37-53. <http://journal.upgris.ac.id/index.php/jiphp>
- Purwanti, A. S. (2024). Pengaruh Pemberian Daun Kelor Terhadap Kadar Haemoglobin Pada Ibu Hamil Anemia Trimester II di Wilayah Kerja Puskesmas Manggar Baru Balikpapan Kalimantan Timur. *Jurnal Inovasi Kesehatan Adaptif*, 6(5), 5-11. <https://jurnalhost.com/index.php/jika/article/download/962/1167>
- Putri, N. S., David, L., Eny, Y., dan Frans, F. (2024). Perbandingan Uji Kapasitas Total Antioksidan Ekstrak Daun Kelor dengan Metode DPPH, FRAP, dan ABTS. *Jurnal Sehat Indonesia*, 6(2), 869–877.
- Rahmanisa, S., dan Aulianova, T. (2016). Efektivitas Ekstraksi Alkaloid dan Sterol Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap Produksi ASI. *Majority*, 5(1), 117–121.
- Ramadhan, U. N., Fadilah, Q., dan Reni, A. (2024). Uji Kandungan Fenolik Total Ekstrak Etanol Daun dan Kulit Batang Kelor (*Moringa Oleifera*). *Jurnal Farmasi, Kesehatan dan Sains (FASKES)*, 2(1), 136–143. <https://journal.unugiri.ac.id/index.php/faskes/article/download/3211/1483/12698>
- Ramamoorthy, S. K., Skrifvars, M., dan Persson, A. (2015). A review of natural fibers used in biocomposites: Plant, animal and regenerated cellulose fibers. *Polymer Reviews*, 55(1), 107–162. <https://doi.org/10.1080/15583724.2014.971124>



- Ratnasari, D., dan Wahyani, A. D. (2022). Analisis Kandungan Protein dan Daya Terima pada Biskuit Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Sp*) dan Isolat Protein Kedelai (Glycine Mix) Untuk Pmt-P Balita Gizi Kurang. *J-KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(2), 116. <https://doi.org/10.35329/jkesmas.v8i2.2674>
- Ratnawati, L., dan Afifah, N. (2018). Pengaruh Penggunaan *Guar Gum*, *Carboxymethylcellulose* (CMC) dan Karagenan terhadap Kualitas Mi yang Terbuat dari Campuran Mocaf, Tepung Beras dan Tepung Jagung. *PANGAN*, 27(1), 43–54. <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/401/329>
- Safyanti, A., Kemenkes, P., dan Padang. (2018). Perilaku Makan dan Kejadian Anemia Pada Mahasiswi. *Jurnal Sehat Mandiri*, 13. <http://jurnal.poltekkespadang.ac.id/ojs/index.php/jsm>
- Saputri, G. R., Tutik, dan Permatasri, A. I. (2019). Determination of protein levels in young and old leaves (*moringaoleifera l.*) Leaves using the kjeldahl method. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(2), 108–116.
- Saras, T. (2023). Daun Katuk: Manfaat Kesehatan dan Penggunaannya. *Tiram Media*. Diakses secara online pada 30 Mei 2024.
- Sari, A. R., Martono, Y., dan Rondonuwu, F. S. (2020). Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa L.*) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 12(1), 24–30. <https://doi.org/10.30599/jti.v12i1.599>
- Satriawati, A. C., Sarti, S., Yasin, Z., Oktavianisya, N., dan Sholihah, R. (2021). Sayur Daun Kelor Untuk Meningkatkan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil dengan Anemia. *Jurnal Keperawatan Profesional*, 2(2), 49–55. <https://doi.org/10.36590/kepo.v2i2.170>
- Shajee, A. (2023). Bioactivity of *Plectranthus amboinicus*: Antioxidant and Antimicrobial Activity. 6(6).
- Sharma, S., Singh, T., Singh, A., Singh, B., dan Kaur, A. (2017). Effect of different bicarbonates as leavening agents in combination on product characteristics of cookies and cake. *Chem Sci Rev Lett*, 6(21), 439-445. [https://www.academia.edu/download/57776016/V6i21\\_70\\_CS152048023\\_Savita\\_439-445.pdf](https://www.academia.edu/download/57776016/V6i21_70_CS152048023_Savita_439-445.pdf)
- Silitonga, M., dan Silitonga, P. M. (2017). Haematological profile of rats (*Rattus norvegicus*) induced BCG and provided leaf extract of *Plectranthus amboinicus* Lour Spreng). *AIP Conference Proceedings*, 1868. <https://doi.org/10.1063/1.4995200>
- Siswanto, B. (2021). The effect of ethanol extract of katuk leaves (*sauropus androgynus*) on red blood cell count (HR), hemoglobin (Hb), and hematocrit (Ht) of rats exposed to emission. *Pharmacognosy Journal*, 13(4), 860–865. <https://doi.org/10.5530/pj.2021.13.110>

- Suryono, C., Ningrum, L., dan Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/download/3526/pdf>
- Susanti, Y. I., dan Putri, W. D. R. (2014). Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora Edulis F. Edulis Sims*)(Kajian Konsentrasi Tween 80 Dan Suhu Pengeringan). *Jurnal Pangan dan agroindustri*, 2(3), 170-179. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/65>
- Suseno, R., Palupi, N. S., dan Prangdimurti, E. (2017). Alergenisitas Sistem Glikasi Isolat Protein Kedelai-Fruktooligosakarida (Allergenicity Properties of Soy Protein Isolate-Fructooligosaccharide Glycation Systems). *Agritech*, 36(4), 450. <https://doi.org/10.22146/agritech.16770>
- Suseno, R., Palupi, N. S., dan Prangdimurti, E. (2017). Alergenisitas Sistem Glikasi Isolat Protein Kedelai-Fruktooligosakarida (*Allergenicity Properties of Soy Protein Isolate-Fructooligosaccharide Glycation Systems*). *Agritech*, 36(4), 450. <https://doi.org/10.22146/agritech.16770>
- Susilo, A. dkk. (2019). *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Tahir, M., Hikmah, N., dan Rahmawati, R. (2016). Analisis Kandungan Vitamin C dan B- Karoten Dalam Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam.) dengan Metode Spektrofotometri Uv–Vis. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 3(1), 135–140. <https://doi.org/10.33096/jffi.v3i1.173>
- Tapun, M. L. K., Sayuti, K., dan Syukri, D. (2021). The Effect of Addition Moringa Leaves (*Moringa oleifera*) on the Nutritional Content and Sensory Characteristic of Crackers. *AJARCADE | Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment*, 5(2). <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v5i2.68>
- Tethool, E. F., & Dewi, A. M. P. (2017). Pengaruh konsentrasi xanthan gum terhadap sifat fisikomia tepung komposit dan roti yang dihasilkan dari ubi jalar dan sagu. *Prosiding Sains Nasional dan Teknologi*, 1(1). [https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/PROSIDING\\_SNST\\_FT/article/view/1909](https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/PROSIDING_SNST_FT/article/view/1909)
- Trisnawaty, Yulia. (2017). Hubungan Antara Konsep Diri Akademik dengan Pengambilan Keputusan Melanjutkan Pendidikan ke Perguruan Besar pada Remaja Akhir. [Thesis]. Riau: Universitas Islam Riau.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2016. Egg, Yolk, Raw, Fresh. <https://ndb.nal.usda.gov>. Diakses pada tanggal 1 Juni 2024.
- Utami, C. R., dan Fitriani, N. (2023). Antioxidant activity and organoleptic quality of crackers with differences in the addition of black glutinous tape and baking powder. *Journal of Natural Sciences and Learning*, 2(2), 1-9. <https://journalng.uwks.ac.id/jnsl/article/download/85/74>

- Wadikar, D. D., dan Patki, P. E. (2016). *Coleus aromaticus*: a therapeutic herb with multiple potentials. *Journal of food science and technology*, 53, 2895–2901. <https://doi.org/10.1007/s13197-016-2292-y>
- Wahyuningsih, K., Dwiwangsa, N. P., Cahyadi, W., Purwani A A Balai, Y., Penelitian, B., Pengembangan, D., Pertanian, P., dan Pangan, J. T. (2015). Pemanfaatan Beras (*Oryza sativa* L.) Inpari 17 Menjadi Tepung sebagai Bahan Baku Roti Tawar Non Gluten.
- Wesley, D.S., Helena Maria André, B., dan Clerici, M. T. P. S. (2021). Gluten-free rice dan bean biscuit: characterization of a new food product. *Heliyon*, 7(1). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2021.e05956>
- WHO. (2020). Who Guideline on Use of Ferritin Concentrations to Assess Iron Status in Individuals and Populations. World Health Organization.
- WHO. (2023). Anemia. World Health Organization. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/anaemia>
- Widayati, S. R., Wulandari, R., Fatmawati, S., Sari, D. K., dan Khotimah, N. (2024). Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Membantu Mengatasi dan Mencegah Anemia Pada Remaja. *Indonesian Journal on Medical Science*, 11(1). <https://doi.org/10.55181/ijms.v11i1.461>
- Yulianto, W., Andarwulan, N., Giriwono, P. E., dan Pamungkas, J. (2017). Bioactive compounds from torbangun [*Plectranthus amboinicus* (Lour.) Spreng] chloroform fraction induce apoptosis in breast cancer (MCF-7 Cells) in vitro. *Majalah Obat Tradisional*, 22(1), 37-44. <https://jurnal.ugm.ac.id/TradMedJ/article/view/24312><https://jusindo.publika.siindonesia.id/index.php/jsi/article/view/154/421>
- Yulianto, W., Andarwulan, N., Giriwono, P. E., dan Pamungkas, J. (2017). Bioactive compounds from torbangun [*Plectranthus amboinicus* (Lour.) Spreng] chloroform fraction induce apoptosis in breast cancer (MCF-7 Cells) in vitro. *Majalah Obat Tradisional*, 22(1), 37-44. <https://jurnal.ugm.ac.id/TradMedJ/article/view/24312>