

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. (2013). Pengujian Organoleptik. Modul Penanganan Mutu Fisik (Organoleptik). Universitas Muhammadiyah Semarang.
- AKG. (2019). Angka Kecukupan Gizi yang diAnjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Almatsier S. (2010). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andriani, M. and Wirjatmadi, B. (2012). Pengantar Gizi Masyarakat. Jakarta: Kencana.
- Anonim. (2008). Ubi Jalar Ungu. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian
- Ariantya, F. S. (2016). Kualitas *Cookies* dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (*Arenga pinnata*) dan Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) (Doctoral dissertation, UAJY).
- Arisman. (2010). Gizi dalam Daur Kehidupan Ed 2. Jakarta: EGC.
- Aritonang, T. R. (2015). Hubungan pengetahuan dan sikap tentang kesehatan reproduksi dengan perilaku seks pranikah pada remaja usia (15-17 tahun) di SMK Yadika 13 Tambun, Bekasi. *Jurnal Ilmiah Widya*, 3(2), 61-67.
- Asmadi. (2007). Variasi Kue Kering Favorit. Kawan Pustaka. Jakarta.
- Bina Gizi, D. (2015). Direktorat Bina Gizi Ditjen Bina Gizi dan KIA , Kemenkes RI.
- Bulkis, A. (2013). Hubungan Pola Konsumsi dengan Status Hemoglobin pada Ibu Hamil di Kabupaten Gowa Tahun 2013 (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, (1991). Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Dwiyani, H. (2013). Formulasi Biskuit Substitusi Tepung Ubi Kayu dan Ubi Jalar dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai serta Mineral Fe dan Zn untuk Balita Gizi Kurang.
- El Husna, N., Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *Agritech*, 33(3), 296-302.

- Frass, K. A. (2015). *Postpartum hemorrhage is related to the hemoglobin levels at labor: Observational study*. *Alexandria Journal of Medicine*, 51(4), 333-337.
- Gebremedhin, S., Samuel, A., Mamo, G., Moges, T., & Assefa, T. (2014). *Coverage, compliance and factors associated with utilization of iron supplementation during pregnancy in eight rural districts of Ethiopia: a cross-sectional study*. *BMC public Health*, 14(1), 1-8.
- Gibney, J. M., Margetts, M. B., Kearney, M. J. dan Arab, L. (2009). *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: EGC.
- Gusman. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Hariyanto, B. (2011). *Manfaat tanaman sagu (Metroxylon Sp) dalam penyediaan pangan dan dalam pengendalian kualitas lingkungan*. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 12(2), 143-152.
- Hasyim, A., & Yusuf, M. (2012). *Perluasan Butir Ubi Jalar Sebagai Pengganti Gizi Beras*. *Inkuiri Agraria dan Peningkatan Organisasi*, Malang.
- HealthLinkBC. (2014). *Iron in Foods*. Dalam <https://www.healthlinkbc.ca/healthlinkbc-files/iron-foods> (diakses tanggal 16 September 2021)
- Helmayati, Siti, *et al.* (2016). *Fortifikasi Pangan Berbasis Sumber Daya Nusantara: Upaya Mengatasi Masalah Defisiensi Zat Gizi Mikro di Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hidayat, Beni., Ahza, Adil Basuki., Sugiyono. (2007). *Karakteristik Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Varietas Shiroyukata Serta Kajian Potensi Penggunaannya sebagai Sumber Karbohidrat Alternatif*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XVIII No.1 Th. 2007.
- Irianto. K. (2014). *Gizi Seimbang dalam Kesehatan Reproduksi*. Bandung: Alfabeta.
- Iriyanti, Y. (2012). *Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread*. *Proyekakhir*.
- Kaleka, Norbertus. (2012). *Sayuran Hijau Apotek dalam Tubuh Kita*. Mojongsongo Solo: Arcita.
- Kemenkes, RI. (2017). *Tabel komposisi pangan Indonesia*. Retrieved from *Data Komposisi Pangan Indonesia: Www. Panganku. Org*.
- Kemenkes RI. (2018). *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). Prevalensi Angka Anemia Ibu Hamil di Indonesia*. Jakarta.

- Kementrian kesehatan RI, (2020). Prevalensi Angka Kematian Ibu di Indonesia. Jakarta.
- Kumalaningsih, S. (2007). *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Kusuma, TS; Kurniawati, AD; Rahmi, Y; Rusdan, IH; Widyanto, RM. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*, Jakarta, 115 halaman.
- Lange, (2004). Bogasari Baking Center. Roti. <http://tauw.blogspot.com/2013/06/roti-tawar.html> (diakses 10 Oktober 2021)
- Likert, RA. (1932). *Technique For The Measurement Of Attitudes*, *Archives of Psychologi*.
- Lowdermilk, Person & Cashion. (2013). *Keperawatan Maternitas* (Eds.8). Singapura : Elsevier.
- Malichati, A. R., & Adi, A. C. (2018). Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia. *Amerta Nutrition*, 2(1), 74-82.
- MANIK, D. A. (2020). Daya Terima Konsumen terhadap Mutu Fisik *Cookies* dengan Substitusi Variasi Tepung Labu Kuning dan Bayam.
- Mann, J., & Truswell, S. (2014). *Lipids. Essentials of Humtman Nutrition*.
- Manuaba. (2012). *Ilmu Kebidanan, Penyakit Kandungan dan Keluarga Berencana Untuk Pendidikan Bidan*. Jakarta: EGC.
- Marmi. (2013). *Gizi Dalam Kesehatan Reproduksi*. Yogyakarta. Pustaka Pelajar.
- Mehnaz, S., Afzal, S., Khalil, S., & Khan, Z. (2006). *Impact of Iron, Folate & Vitamin C Supplementation on the Prevalence of IronDeficiency Anemia in Non-pregnant Females of Peri Urban Areas of Aligarh*. *Indian Journal of Community Medicine*, 31(3), 201.
- Mervina, (2009). *Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) dan Isolat Protein Kedelai (Glycine Max) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang*. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. IPB. Bogor.
- Murni, A. M. (2019). *Mutu Organoleptik Dan Kadar Zat Besi Donat Yang Di Supplementasi Dengan Tepung Hati Ayam Sebagai Alternatif Makanan Jajanan*.
- Murtiningsih dan Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta : Agromedia Pustaka.

- Nasional, B. S. (1992). Mutu dan cara uji biskuit. SNI, 1(2973), 1992.
- Ningsih, N. Y. (2015). Pengaruh lama pendinginan terhadap kandungan pati resisten tepung ubi jalar ungu termodifikasi (Doctoral dissertation, Fakultas Pertanian).
- Palupi, N. S. (2008). Fortifikasi Zat Besi. Food Review Indonesia.
- Purnawijayanti. (2016). Patologi Kebidanan. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Rauf, R. (2015). Kimia Pangan. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET (Penerbit ANDI).
- Riskiani, D., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan tepung umbi ganyong (*Canna edulis* Ker.) sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Jurnal Teknosains Pangan, 3(1).
- Rizki, A. (2019). Pengaruh Penambahan Variasi Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) Terhadap Daya Terima *Cookies* Pada Anak Sekolah di SD Yayasan Hajja Kasih Beringin.
- Rukmana, R. (2002). Usaha Tani Ubi Kayu. Penerbit Kanisius. Jogjakarta.
- Saifuddin. (2015). Buku Acuan Nasional Pelayanan Kesehatan Maternal dan Neonatal. Jakarta : YBP-SP.
- Saparinto, C. (2013). *Grow your own vegetables-* panduan praktis menanam 14. Swadaya.
- Saparinto, C., & Susiana, R. (2014). Panduan lengkap budidaya ikan dan sayuran dengan sistem akuaponik. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sarwono, B. (2005). Ubi Jalar, Cara Budi Daya yang Tepat, Efisien dan Ekonomis. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D., Anton Apriyantono, Maya Puspitasari . (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Simbolon, D. O., Masfria, & Sudarmi. (2012). Pemeriksaan Kadar Fe dalam Hati Ayam Ras dan Ayam Buras Secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Journal of Natural Product and Pharmaceutical Chemistry* Vol.1 No.1 , 8-13.
- Smith, A. K., dan Circle, S. J. (1972). *Soybean : Chemistry and Technology. The AVI Publishing Company, Inc. Westport Connecticut.*
- Sulihandari, Nurlaila, A., dan Hartanti. (2013). Herbal Sayur dan Buah Ajaib. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.

- Sultan WJ. (1981). *Practical Baking, Revised 3rd ed. The AVI Publishing Company. Westport, Connecticut*
- Suprapti, I. M. L. (2003). *Teknologi Pengolahan Pangan: Tepung Ubi Jalar*. Kanisius.
- Susiloningtyas. (2009). *Pemberian Zat Besi (Fe) dalam Kehamilan*. Semarang : Unisula.
- Sutomo, B. (2006). *Memilih Tepung Terigu yang Benar untuk Membuat Roti, Cake dan Kue Kering*. <http://www.gizi.org/gizi/kesehatan/masyarakat.html>. (diakses pada 10 Oktober 2021)
- WHO (2011). *The Global Prevalence Of Anemia in 2011*. Geneva : World Health Organization.
- WHO (2012). *The Global Prevalence Of Anemia in 2011*. Geneva : World Health Organization.
- Winarno FG. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarso, D. *Perubahan karakteristik fisik akibat perbedaan umur, macam otot, waktu dan temperatur pemanggangan pada hati ayam kampung*. Journal Indon. Trop. Anim. Agric, September 2003;28(3):119-29.
- Wiyasha, IBM. (2010). *F&B Cost Control Edisi 2*. Yogyakarta. Penerbit Andi.
- Yasnita, Ulfi Nihayatuzzahro, Bambang Dwiloka, Nurwantoro. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies* . Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, Vol 6 No 3.
- Zuraida, N. dan Suprapti, Y. (2001). *Usahatani Ubi Jalar Sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat*. Buletin Agrobio 4 (1) : 1