

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Sun.
- Ardiansyah, Roely. (2010). *Budidaya Pisang*. Surabaya: PT Temprina Media Grafika.
- Aripin, Samsul. (2013). *Sukses menjadi Pengusaha Kerupuk*. Jakarta: Multi Kreasi Satudelapan.
- Astawan, Made, dan Andreas Leomitro Kasih. (2008). *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta:BPOM.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Produksi Tanaman Buah-Buahan*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional. (1999). Kerupuk. SNI 01-2713-1999. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Banowati, Lilis. (2014). *Ilmu Gizi Dasar*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Departemen Pertanian. (1996). *Budidaya Tanaman Buah-Buahan Pendukung Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS)*. Jakarta: Direktorat Jenderal Tanaman Pangan dan Hortikultura.
- Depkes Provinsi Lampung. (2013). *Profil Kesehatan Provinsi Lampung*. Bandar Lampung: Dinas Kesehatan Provinsi Lampung
- Fentina, Nina. (2017). *Dasar Ilmu Gizi*. Dalam <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://kesmas.sari-mutiara.ac.id/download/file/GIZI.pdf&ved=2ahUKEwjEx-bQ3oLzAhWDheYKHV7MACIQFnoECAoQAQ&usg=AOvVaw2gMBj0CQoUIYyAqIa3iDEF> (diakses tanggal 16 September 2021)
- Fibrianti, Mega. (2017). *Kreasi Membuat Kerupuk Aneka Rasa*. Jakarta Barat: Multi Kreasi Satudelapan.

- Gusman, Itsa. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang
- Harahap, Kurnia Sada, Sumartini, dan Apri Mujjiyanti. (2020). *Pengujian Hedonik pada Formulasi Cookies Coklat dari Tepung Mangrove Avicennia officinalis dengan Penambahan Tepung Kacang Merah, Wijen, dan Hati Ayam*. Aurelia Journal vol. 2 (1) Oktober 2020: 19-28
- Hustiany, Rini. (2016). *Reaksi Maillard: Pembentukan Citarasa dan Warna pada Produk Pangan*. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- Jamaluddin. (2018). *Pengolahan Aneka Kerupuk Dan Keripik Bahan Pangan*. Makassar: Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar
- Kementerian Kesehatan RI No. 25. (2014). *Upaya Kesehatan Anak*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2014). *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Kenali Masalah Gizi Yang Ancam Remaja Indonesia*.
<https://www.kemkes.go.id/article/print/18051600005/kenali-masalah-gizi-yang-ancam-remaja-indonesia.html> (Diakses pada tanggal 7 Agustus 2021)
- Kementerian Kesehatan RI. (2019). *Angka Kecukupan Gizi yang diAnjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Likert, RA. (1932). *Technique For The Measurement of Attitudes*. Archives of Psychology..
- Maita, Liva, Eka Maya Saputri, dan Een Husanah. (2019). *Gizi Kesehatan Pada Masa Reproduksi*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- 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.
- Mamuaja, Christine F.. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: UNSRAT PRESS.
- Muntikah, dan Maryam Razak. (2017). *Buku Ajar Gizi; Ilmu Teknologi Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

- Murni, A. M. (2019). Mutu Organoleptik Dan Kadar Zat Besi Donat Yang Disuplementasi Dengan Tepung Hati Ayam Sebagai Alternatif Makanan Jajanan.
- Nasir, M.. (2019). *Spektrometri Serapan Atom*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Palupi, N. S. (2008). *Fortifikasi Zat Besi*. Food Review Indonesia.
- Palupi, NS, FR Zakaria, dan E Prangdimurti. (2007). *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Bogor: Departemen Ilmu & Teknologi Pangan Fateta IPB.
- Permatasari, N., Angkasa, D., Swamilaksita, P. D., Melani, V., & Dewanti, L. P. (2020). Pengembangan Biskuit MPASI Tinggi Besi dan Seng dari Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) dan Hati Ayam. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(2), 33-48.
- Prabowo, C. (2017). Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Tepung Pisang (*Musa paradisiaca* L) yang diolah menjadi Bubur Bayi (Doctoral dissertation, Fakultas Teknologi Pertanian).
- Qamariah, Nurul, dan Rini Yanti. (2018). *Uji Kuantitatif Kadar Zat Besi Dalam Tumbuhan Kelakai dan Produk Olahannya*. *Jurnal Surya Medika*, 3.2: 32-40.
- Rahayu, Atikah, Fahrini Yulidasari, dan Muhammad Irwan Setiawan. (2020). *Dasar-Dasar Gizi*. Yogyakarta: CV Mine.
- Rauf, Rusdin (2015). *Kimia Pangan*. Yogyakarta: C.V Andi.
- Rohaendi, Dedi. (2009). *Memproduksi Kerupuk Sangrai*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rosiani, Nurwachidah, bastion, dan Esti Widowati. (2015). *Kajian karakteristik Sensoris dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe vera) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol. VIII, No. 2, Agustus 2015.
- Sari, Ni Ketut. (2010). *Analisa Instrumentasi*. Surabaya: Yayasan Humaniora.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- 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. (1641-3354...)

- Sitoresmi, M. A. K. (2012). Pengaruh lama pemanggangan dan ukuran tebal tempe terhadap komposisi proksimat tempe kedelai (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Susilowati. (2015). *Pisang: Budi Daya, Manfaat dan Aneka Olahan*. Loka Aksara
- Wahyuningtyas, Anin, Bastio, dan Windi Atmaka. (2014). Jurnal Teknosains Pangan: *Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka, Dan Tepung Pisang Kepok Kuning*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Wiboworini, Budiyanti. (2007). *Gizi Dan Kesehatan*. Jakarta: PT Sunda Kelapa Pustaka.
- Winarno. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wiyasha. (2008). *Akutansi Manajemen: Konsep, Manfaat, dan Rekayasa*. Edisi Kesatu. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- World Health Organization. (2018). Guidance on ethical considerations in planning and reviewing research studies on sexual and reproductive health in adolescents. Dalam <http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/273792/9789241508414-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y%0A> (diakses pada tanggal 9 November 2021).