

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman (2013) Pengujian Organoleptik. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah. Semarang
- AKG.2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019
- Almatsier, S (2015) Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andaresta, Wempy (2020) Kajian Pembuatan Boba Tepung Daun Kelor Dengan Penambahan Buah Pepaya Sebagai Alternatif Makanan Kaya Zat Besi Dan Vitamin C Untuk Remaja Putri. Diploma 3. Poltekkes Tanjungkarang. Lampung
- Amertaningtyas Dedes, Evauarini dan Apriliyani (2021) Kualitas *Nugget* dengan Perbedaan Jeni Hati dan Tata Cara Pemasakan. Fakultas Peternakan. Universitas Jendral Soedirman.
- Arisman. 2009. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. EGC. Jakarta : 193-195
- Basith, Abdul dkk. Noor. Faktor-faktor yang berhubungan dengan kejadian anemia pada remaja putri. *Dunia Keperawatan: Jurnal Keperawatan dan Kesehatan*, 2017, 5.1: 1-10.
- Bendri, Putu Diartamasari (2019) *Pengaruh Komposisi Tepung Mocaf Dan Labu Kuning Terhadap Karakteristik Nugget Mocaf Labu Kuning*. Diploma thesis, Poltekkes Denpasar.
- Damayanti, Astuti, Wati, Marsita. 2021. Efektivitas Madu dan Tablet Fe Sebagai Upaya Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri di Pondok Pesantren. *Journal Of Nutrition Collage*. Volume 10. Halaman 93 – 99.
- Damayanti, D.A. (2014) Kajian kadar serat, kalsium, protein dan sifat organoleptik chiffon cake berbahan mocaf sebagai alternative pengganti terigu. *Jurnal teknologi dan kejuruan*.
- Dedes Amertaningtya, Salsabila Gusmaryani , Nadhira Noer Fasha , Herly Evanuarini dan Mulia Winirsya Apriliyani. (2021). Penggunaan Tepung Terigu dan Tepung Tapioka pada Nugget Hati Ayam dan Nugget Hati Sapi. Universitas Brawijaya. Malang
- Dopson, Hayes. (2019). *Food Beverage Cost Control*. Hoboken, New Jersey. Quad Graphics.

- Fahrana Amalia. (2021). Pemanfaatan Tepung Mocaf Dengan Bahan Tambahan Bayam Hijau Dan Bayam Merah Sebagai Pewarna Alami Dalam Pengolahan Brownies. Sekolah Vokasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Farhan. (2017). Hitung *Food Cost* Dengan Benar Untuk Bisnis Restoran, Tersedia (<http://www.beeaccounting.com/blog/hitung-food-cost-benar-untuk-bisnis-restoran/>) diakses pada 26 November 2021
- Fitriany, Julia; Saputri, Amelia Intan. Anemia defisiensi besi. *AVERROUS: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Malikussaleh*, 2018, 4.2: 1-14.
- Friska Citra Agustia, Yovita Puri Subardjo, Hesti Permata Sari (2017). pengembangan biscuit mocaf-garut dengan substitusi hati sebagai alternatif biscuit tinggi zat besi untuk balita. Volume 12.
- Graha, K.C. 2010. *Kolesterol*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Hamidiyah Azizatul. (2018). Composition of Chicken Liver Nugget to Organoleptic and Hemoglobin Levels in the Efforts to Prevent Adolescent Female Anemia. *International Conference on Sustainable Health Promotion*.
- Hariyanti & Ahmad, (2015). IDENTIFIKASI MUTU FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM DAGING KULIT MANGGIS (*Garcinia mangostana L.*) DENGAN VARIASI SUSU KRIM. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*.
- Ike Ate Yuviska, Linda Armiyanti, (2019). Perbedaan Pemberian Jus Kacang Hijau dan Jus Jambu Biji Merah Terhadap Peningkatan Kadar Haemoglobin. *Jurnal Kebidanan*. Universitas Mahalayati. Lampung
- Kartika. (2017) PENGARUH KUALITAS PRODUK DAN PELAYANAN TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI KEDAIBANGSAWAN KLATEN. PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA. UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
- Kemenkes RI. (2018) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017* Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2016). Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Remaja Putri dan WUS. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018. Jakarta: Kemenkes RI.

- Khoirunnisa Sudewi Mukaromah. (2020). Perbaningan Kadar Zat Besi (Fe) Pada Hati Ayam Broiler dan Hati Ayam Kampung yang Dijual di Pasar SMEP Secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Jurnal Analis Farmasi*. Itera
- Kurniawan, Widiqdyo, Utama. (2020) Kualitas Organoleptik Nugget Hati Ayam Dengan Level Penambahan Jerohan Ayam. Volume.3 No.1
- Kusnia, Nikmatul (2018) Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dengan Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Mutu Kadar Protein, Lemak, Abu, Karbohidrat Pada Nugget Ayam. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Lampung, D. K. P. (2016). Profil Provinsi Lampung Tahun 2015. Bandar Lampung: Dinas Kesehatan Pemerintah Povinsi Lampung.
- Lutfiah, Adi, Atamaka. (2021) Modifikasi Kacang Kedelai (Glycine Max) dan Hati Ayam Pada Sosis Ayam Sebagai Alternatif Sosis Tinggi Protein dan Zat Besi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Airlangga. Indonesia .
- Muh Arsyad. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung *Mocaf* Terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Jurnal. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian*. Fakultas Pertanian. Universitas Ichsan Gorontalo. Gorontalo.
- Muhammad Gilang Perkasa Alam, Suardy Ratnawaty Fadilah (2019) Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Mutu Kue Cubit. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Makassar.
- Novy Ramini H, (2018), Faktor Faktor yang Berhubungan Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri, Dosen D4 Kebidanan, Institut Kesehatan Helvetia, Medan,Indonesia.
- Nur'aini Annida Fitri. (2021). Modifikasi Produk *Spinach Cookies* Tepung Mocaf. Manajemen Indturstri Jasa Makanan. Sekolah Vokasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- N. Yuliana, Yoyok B. Pramono dan A. Hintono. (2013). KADAR LEMAK, KEKENYALAN DAN CITA RASA NUGGET AYAM YANG DISUBSTITUSI DENGAN HATI AYAM BROILER (The Fat Content, Elasticity and Flavour of Livers-Substituted Chicken Nugget. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang
- Oktaviani, Risa (2019) *Pengaruh konsumsi hati ayam terhadap kadar hemoglobin pada ibu hamil dengan anemia ringandi Puskesmas Sukamaju Bandar Lampung tahun 2019*. Diploma thesis, Poltekkes Tanjungkarang
- Prof. Dr. Suggiyono. 2016. Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D). Bandung: ALFABETA CV.
- Rahayu, Yulidasari, Putri, Anggraini (2019). Metode Orkes-ku (Raport Kesehatanku) Dalam Mengidentifikasi Potensi Kejadian Anemia Gizi Pada Remaja Putri. Penerbit CV Mine.

- Rahmah, Handayani. (2018). Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dalam Pembuatan *Nugget* Nabati. Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Rochdjatun, Ika (2011) Tanaman Kentang & Pengendalian Hama Penyakitnya. Malang : UB Press
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Sudargo, T., N. A. Kusmayanti dan N. C. Hidayati. 2018. Defisiensi Yodium, Zat Besi dan Kecerdasan. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarminto, dkk. (2019). Teknologi Pengolahan Tepung Terigu Dan Olahannya Di Industri : UB Press.
- Sudewi Mukaromah Khoirunnisa. (2020). Perbandingan Kadar Zat Besi (Fe) Pada Hati Ayam Broiler Dan Hati Ayam Kampung Yang Dijual Di Pasar Smp Secara Spektrofotometri Serapan Atom. Jurnal. Analis Farmasi. Institut Teknologi Sumatera. Lampung.
- Sufi S.Y. (2015). 210 Resep Makanan Pilihan RAGAM Rasa Terfavorit Untuk Menu Sehari – hari dan Resepsi. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiyasha, I.B.M. (2008). *F&B Cost Control* Untuk Hotel dan Restoran, Yogyakarta: Andi offset.
- Yuliana, Mitha. (2020). Kajian Substitusi Tepung Kacang Merah Dengan Penambahan Wortel Terhadap Mutu Organoleptik Dan kandungan Zat Gizi Terutama Besi Pada Biskuit. Diploma 3. Poltekkes Tanjungkarang. Lampung