

## DAFTAR PUSTAKA

- Astutik, Y. R., Ertiana, D. (2018). *Anemia Dalam Kehamilan*. Jember: CV.Pustaka Abadi.
- Aryanta, I. (2019). *Bawang Merah dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. E-Jurnal Widya Kesehatan, Volume 1, Nomor; 1, Mei 2019.
- Anonim. (2014). *Syarat Mutu Margarin, SNI3541 :2014*. BPS. Jakarta.
- AKG. (2019). *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Ahmad, Moulia dan Varton. (2022). *Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Penggorengan Keripik Tempe terhadap Mutu dan Penerimaan Konsumen*. Jurnal Ilmu da Teknologi Pangan, Vol 8 No. 2 November 2022.
- Atmadja dan Yunianto. (2019). *Formulasi Minuman Fungsional The Meniran (Phyllanthus Niruri) Tinggi Antioksidan*. Jurnal Action, Volume 3, Nomor 2, November 2019.
- Arditagarini, Lambriana (2022) *KARAKTERISTIK ROTI TAWAR DARI PERLAKUAN PROPORSI TEPUNG TERIGU : TEPUNG SORGUM TERMODIFIKASI (Sorghum bicolor L. Moench) DAN PENAMBAHAN GLISEROL MONOSTEARAT*. Undergraduate thesis, UPN "VETERAN" JAWA TIMUR.
- 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.
- Djuwardi, Anton. (2013). *Cassava: solusi pemberagaman kemandirian pangan manfaat, peluang bisnis, dan prospek*. Penerbit: Grasindo.
- Fatmawati, F. (2013). *Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Produk Cookies (CHOCO COOKIES, BROWNIES SUKUN DAN FRUIT PUDDING BROWNIES)*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Fransiska, dan Welly Deglas. (2017). *Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu terhadap Karakteristik Kimiadan Organoleptik Kue Stick*. Jurnal Teknologi Pangan Vol 8 (2):171 -179 Th. 2017.
- Gusman, Itsa (2013) *Pengujian Organoleptik Semarang Universitas Muhammadiyah Semarang*.

- Hanum, G. (2019). *Analisa Makanan Minuman*. Jawa Timur. UMSIDA Press.
- Hardinsyah dan Supariasa. (2016). *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta. EGC.
- Indrapraja, F. M. (2018). Analisis Terhadap Sertifikasi Minyak Kelapa Sawit Berkelanjutan Sebagai Instrumen Penuh Hukum Lingkungan. *Jurnal Hukum Lingkungan Indonesia*, 4(2), 47–76.
- Irmayanti. (2017). *Bahan ajar Evaluasi Sensoris*. Banda Aceh. Universitas Serambi Mekkah.
- Kartika. (2017) Pengaruh Kualitas Produk Dan Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Di Kedaibangsawan Klaten. Program Studi Pendidikan Teknik Boga. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kementrian Kesehatan RI. (2018). *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Indonesia Tahun 2018*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Depkes RI.
- Kemenkes RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementrian Kesehatan RI. (2018). *Kenali Masalah Gizi yang Mengancam Remaja Indonesia*. Jakarta. Kemenkes RI.
- Khoirunnisa, S. (2020). Perbandingan Kadar Zat Besi (Fe) pada Hati Ayam Broiler dan Hati Ayam Kampung yang dijual Di Pasar Smp secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Jurnal Analisa Farmasi*. Volume 5, No.1 April 2020, Hal 64 - 63.
- Kusuma, Kurniawati, Rahmi, Rusdan dan Widyanto. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press, Malang.
- Lisiswanti, R., Haryanto, F. (2017). *Allicin pada Bawang Putih (Allium sativum) sebagai Terapi Alternatif Diabetes Melitus Tipe 2*. Fakultas Kedokteran, Universitas Lampung.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubijalar ungu (ipomoea batatas I) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Malichati A, Adi A. (2018). Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga.
- Merryana. (2016). *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kencana.
- Minah F., Astuti S., & Jimmy. (2015). *Optimalisasi Proses Pembuatan Substitusi Tepung Terigu sebagai Bahan Pangan yang Sehat dan Bergizi*. Institut Teknologi Malang.

- Modul Penanganan Mutu Fisis. (2013). Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Moulia, Syarief, Iriani, Kusumaningrum dan Suyatma. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. Fakultas Teknologi Pertanian. Pangan, Vol. 27 No. 1 April 2018 : 55 – 66.
- Nasir, M. (2019). *Spektometri Serapan Atom*. Banda Aceh Syariah Kuala University Press.
- Negara, Sio, Rifkhan, Arifin, Oktaviana, Wihansah dan Yusuf. (2017). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Nurlinda, Nusu, Zarkasyi, Sari. (2022). Efektivitas Pemberian Hati Ayam terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Remaja Putri. Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Muhammadiyah Palu.
- Nurventi, N. (2019). Perbandingan Metode Analisis Logam Berat Kromium dan Timbal Menggunakan *Inductively Coupled Plasma Optical Emission Spectroscopy* (ICP OES) dan *Atomic Absorption Spectrometry* (AAS). Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Orami. (2022). 7 Resep Keripik Bawang Renyah dan Gurih Cemilan Makanan. <https://www.orami.co.id/magazine/keripik-bawang>
- Pratiwi, F. (2013). Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan Stik Ikan. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Putri, Rahmawati. (2020). Pemanfaatan Tepung Bekatul sebagai Substitusi Bahan Pembuatan Stik Bawang. *Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan* Volume 7, Nomor 02, Oktober 2020, Halaman 183-192.
- Putri, Fauzia. (2022). Hubungan Konsumsi Sumber Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri SMP dan SMA di Wilayah Bantul. *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan* Vol.13 No.2.
- Ramadani, S., & Suhairi, L. (2018). Karakteristik organoleptik stik biji nangka (*artocarpus heterophyllus*) dalam pembuatan stik biji nangka. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 3(2), 48-56.
- Sari, Ita Purnama. (2018). Peningkatan Mutu Stick dengan Substitusi Labu Kuning . Skripsi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Makassar.

- Saputri, Fauza, Dwi. (2019). Modifikasi Combro menjadi Makanan Kekinian agar Digemari Kaum Milenial. Surakarta. Universitas Sebelas Maret.
- Silaban B, & Nanlohu E. (2022). Pemanfaat Tepung Undur-Undur Laut (*Hippa sp.*) Untuk Pembuatan Cemilan Stik . Fakultas Perikanan Ilmu Kelautan. Universitas Pattimura.
- Syawal, Y., Marlina., & Kurnianingsih A. Budidaya Tanaman Bawang Merah (*Allium Cepa L.*) dalam Polybag dengan memanfaatkan Kompos Tandan Kosong Kelapa Sawit (TKKS) pada Tanaman Bawang Merah. Jurnal Pengabdian Sriwijaya.  
<https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/jpsriwijaya/article/view/7530>
- Taufik M. (2017). Karakteristik Fisik dan Kimia Minyak Goreng Sawit Hasil Proses Penggorengan dengan Metode *Deep-Fat Frying*. Jurnal Teknologi. Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Utthavi dan Sumerta. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost pada GTBV Hotel & Convention. Bali. Politeknik Negeri Bali.
- Wagiyono. (2013). Menguji Kesukaan secara Organoleptik. Direktur Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Wahab, A. A. (2018). Pengaruh Variasi Ketebalan Dan Substitusi. Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Jenis Growol (Original dan Manis) (Doctoral dissertation, kecil dan menengah (umkm) berbasis industri kreatif di kota malang. *Jurnal Ilmu Ekonomi JIE*, 1(1), 120-142.
- Wahyuningtyas, Anin, Bastio, dan Windi Atmaka. (2014). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kerupuk Berbagan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka, dan Tepung Pisang Kepok Kuning. Surakarta, Universitas Sebelas Maret.
- Widarta, W. (2017). Teknologi Telur. PS. Ilmu dan Teknologi Pangan Unud
- Widyawati Melisa. (2021). Kajian Pembuatan Stick Keju Berbahan Dasar Tepung Mocaf (*Modifikasi Cassava Flour*) dengan Substitusi Hati Ayam Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri.LTA.Poltekkes Tanjungkarang.
- Widyasmara, Pudjirahaju, dan Razak. (2021). Substitusi Bayam Merah (*Blitum Rubrum*) pada Fish Stick Nugget Teri Nasi (*Engraulidae*) terhadap Mutu Kimia dan Nilai Energi serta Mutu Organoleptik untuk Pencegahan Anemia Remaja Putri. Jurnal Pendidikan Kesehatan, Volume 10, No 2, Oktober 2021.

- World Health Organization. (2018). Nutritional anaemias: tools for effective prevention and control. Geneva: World Health Organization.
- Yanti, S. (2018). Analisa Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Produksi Petani Garam di Kabupaten Jenepontong Provinsi Sulawesi Selatan. *Skripsi*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Muhammadiyah Makasar.