

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2015). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi edisi ke 9*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum.
- Akis, Eric. (2014). *Ask Eric : Why Do Beets Taste Like Dirt?*. www.timescolonist.com
- Amelia, Grizki, Marpaung, Chessy Nadia, dan Nabila Anisa Rizki. (2015). *Pembuatan Tepung Buah Bit (Beta vulgaris) sebagai Sumber Energi Pengganti Tepung Terigu*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Ananingsih, V. K., Pratiwi, A. R., dan Murwati, F. I. (2015). *Pengolahan Serbuk Pewarna Alami Bit Merah*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Ananto, I. (2014). *Tips Anti Gagal Bikin Kue*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Anggreni, Ni Luh Ayu. (2022). *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) terhadap Karakteristik Es Krim Susu Kedelai*. Denpasar: Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- BPOM. (2016). *Keputusan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan tentang Acuan Label Gizi Produk Pangan*. Jakarta.
- Breton, Thomas, e al. (2015). *Improving Precision and Signal/Noise Ratios for MC-ICP-MS*. Elsevier: 11th Applied Isotope Geochemistry Conference.
- Chaparro, C. M. & Suchdev, P. S. (2019). *Anemia Epidemiology, Pathophysiology, and Etiology in Low-and Middle-Income Countries*. Ann N Y Acad Sci.
- Dalimartha, S. dan F. Adrian. (2013). *Fakta Ilmiah Buah & Sayur*. Jakarta: Penebar.
- Elisa. (2013). *Bolu Kukus dari Masa ke Masa*. Surabaya. Diakses dari <https://books.google.co.id/books>.
- Farhan, Anggara. (2017). *Hitung Food Cost Benar untuk Bisnis Restoran*. Internet: <http://beeaccounting.com/blog/hitung-food-cost-benar-untuk-bisnis-restoran/>
- Fajriah, N. N. & Fitriyanto, L. H. (2016). *Gambaran Tingkat Pengetahuan tentang Anemia pada Remaja Putri*. Jurnal Ilmu Kesehatan.
- Fikawati, S., Syafiq, A., & Veratamala, A. (2017). *Gizi Anak dan Remaja*. Depok: PT. Raja Grafindo Persada.

- Furkon, Lely Amalia. (2014). *Ilmu Kesehatan dan Gizi. In: Mengenal Zat Gizi*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Ginting, Br. W. A., Evawany, dan Jumirah. (2015). *Pengaruh Penambahan Tepung dan Hasil Parutan Bit Merah dalam Pembuatan Biskuit terhadap Kandungan Gizi*. *Gizi, Kesehatan Reproduksi, dan Epidemiologi*, 2(5).
- Gisslen. (2013). *Essentials of Professional Cooking*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Grace, Yosephin. (2016). *Daya Terima Bubur Bayi Instan dengan Penambahan Umbi Bit (*Beta vulgaris L.*) serta Kandungan Zat Gizi*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Hanastiti, Wieke Rustian. (2013). *Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terfermentasi dan Tepung Kacang Merah terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, dan Daya Terima Cake*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Herdanny, A. S. (2016). *Penggunaan Emulsifier dalam Pembuatan Bolu Kukus*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Kemenkes RI. (2017). *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2016*. Jakarta.
- Kemenkes RI. (2018). *Laporan Nasional Riskesdas 2018*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kemenkes RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta.
- Kemenkes RI. (2018). *Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS)*. Jakarta.
- Kemenkes RI. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta.
- Kementerian Pertanian. (2014). *Mengenal Vanili*. Jakarta: Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian.
- Komalasari, W. N. (2018). *Statistik Konsumsi Pangan 2018*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal: Kementerian Pertanian.
- Kusuma, Sari, T., Kurniawati, D. A., Rahmi, Y., Rusdan, H. I., Widyanto, M. R. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Latorre, M. E, dkk. (2013). *Microwave Inactivation of Red Beet (*Beta vulgaris L.*) Peroxidase and Polyphenoloxidase and The Effect of Radiation on Vegetable Tissue Quality*. *Journal of Food Engineering*, 109(1).

- Lutviah, Ulfah Nurani. (2016). *Uji Perubahan Karakteristik Tepung Umbi Bit (Beta vulgaris L.) yang Dikemas Selama Penyimpanan*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Maulina, N., & Amalasar, G. (2018). *Perbandingan Efektifitas Madu dengan Ekstrak Buah Bit (Beta Vulgaris) terhadap Peningkatan Kadar Hemyoglobin (Hb) pada Mercit Putih Jantan (Mus Musculus L.) Strain Double Citsch Webster*. Anatomica Medical Journal, 1(3).
- Mayasari. (2015). *Variasi Pencampuran Tepung Kacang Merah terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan pada Kasstangels*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Mayasari, Rani. (2015). *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaaris L.)*. Bandung: Universitas Negeri Pasundan.
- Merryana. (2016). *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kencana.
- Naging, A. J. A. (2019). *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus* (pp 1-46).
- Ningsih, R. W. (2013). *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Gayam (incorpus Endulis) terhadap Tingkat Kesukaan Chiffon Cake*. Ejournal Boga, 2.
- Ningsih Y. dan Faridah, A. (2020). *Pengaruh Penggunaan Jenis Lemak terhadap Sponge Cake*. Jurnal Kapita Selekt, 3(1).
- Noer, S. W. M., M. Wijaya, dan Kadirman. (2017). *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomea btatas L.) Berbagai Varietas sebagai Bahan Baku Kue Bolu Kukus*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 3.
- Novitasary, dkk. (2013). *Hubungan antara Aktivitas Fisik dengan Obesitas pada Wanita Usia Subur Peserta Jamkesmas di Puskesmas Wawonasa Kecamatan Singkil Manado*. Jurnal e-Biomedik, 1(2).
- Nuraini, S. & Yuwono. (2014). *Pemanfaatan Tepung Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Rahayu, Yulidasari, Putri, Anggraini. (2019). *Metode Orkes-ku (Raport Kesehatanku) dalam Mengidentifikasi Potensi Kejadian Anemia Gizi pada Remaja Putri*. Penerbit CV Mine.
- Rosalina, M. (2021). *Kajian Pembuatan Cupcake Tepung Mocaf Tinggi Zat Besi dengan Penambahan Tepung Bayam Merah dan Buah Pepaya (Carica papaya L.)*. Lampung: Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tanjungkarang.

- Sejati, D. W. (2017). *Rangkuman Pengetahuan Umum Lengkap*. Jakarta: Bimedia.
- Sidiq. (2014). *Uji Kadar Protein Organoleptik pada Telur Ayam Leghorn setelah Disuntikan dengan Ekstrak Black Garlic*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah.
- Stephana, W., Utami, S., Elita, V. (2017). *Efektifitas Pemberian Jus Buah Bit terhadap Kadar Hemoglobin Ibu Hamil dengan Anemia*. Riau. Universitas Riau.
- Sudaryani, T. (2013). *Kualitas Telur*. Jakarta: PT. penebar Swadaya.
- Suryana, D. (2018). *Manfaat Buah-Buahan*. Dayat Suryana Independent.
- Tanjung, Nadia Zatalini. (2021). *Uji Daya Terima dan Nilai Kandungan Gizi Bolu Kukus dengan Penambahan tepung Kacang Merah dan Tepung Jamur Tiram Putih*. Medan: Universitas Islam Negeri.
- Umrah, A. St., Dahlan, A. K. (2018). *Pengaruh Konsumsi Kacang Merah Terhadap Pengobatan Anemia pada Ibu Hamil di Puskesmas Sendana Kota Palopo*. Jurnal Voice of Midwifery, 8(1).
- Tejasari. (2013). *Nilai Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- United State Department of Agriculture. (2015). *Phaseolus vulgaris L. Redbean*. <http://plants.usda.gov/core/profile?symbol=PHVU>.
- Utthavi, W. H., & Sumerta, I. G. A. (2017). *Analisis Pengendalian Food Cost pada GTBV Hotel & Convention-Bali*. Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan, 13(3).
- Wahyudi. (2013). *Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa Paradisiaca) sebagai Bahan Dasar Nata de Banana Peel dengan Penambahan Gula Aren dan Gula Pasir*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- World Health Organization. (2014). *Global Nutrition Target 2025: Anemia Policy Brief*. Geneva.
- World Health Organization. (2015). *Pregnancy, Childbirth, Postpartum, and Newborn Care: A Guide for Essential Practice*. Geneva.
- World Health Organization. (2016). *Guideline: Daily iron Supplementation in Adult Women and Adolescent Girls*. Geneva.
- World Health Organization. (2022). *Prevalence of Anaemia in Women of Reproductive Age (aged 15-49)*. Internet. Available from [https://www.who.int/data/gho/data/indicators/indicator-details/GHO/prevalence-of-anaemia-in-women-of-reproductive-age-\(-\)](https://www.who.int/data/gho/data/indicators/indicator-details/GHO/prevalence-of-anaemia-in-women-of-reproductive-age-(-))

- Wulandari, Endah dan Elazmanawati L. (2016). *Karakteristik Roti Komposit Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan α -amilase dan Glukoamilase*. Sumedang: Jurnal Penelitian Pangan, 1(1).
- Yuni, Natalia Erlina. (2017). *Kelainan Darah*. Yogyakarta.
- Yuniantika, Safira Windi. (2020). *Kajian Pembuatan Bolu Kukus Substitusi Tepung Bit dan Serbuk Wijen sebagai Makanan Fungsional Penderita Anemia pada Ibu Hamil*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Zulkan. (2014). *Analisis Kandungan Asam Lemak Minyak dari Ekstaksi Biji Kacang Merah Bercorak (*Phaseolus vulgaris L. Varietas Kidney Bean*) dengan Menggunakan Kromatografi Gas dan Cara Mengajarkannya di Sekolah*. Pekanbaru: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.