

DAFTAR PUSTAKA

- Ach. Muhib Zainuri, Tundung Subali Patma, & Nugroho Suharto. (2022). Analisis Perpindahan Massa Dan Uji Organoleptik Pembuatan Nugget Ikan Laut Menggunakan Deep Fat Frying. *Jurnal Teknik Ilmu Dan Aplikasi*, 3(2), 72–79. <https://doi.org/10.33795/jtia.v3i1.95>
- Agustina, W. (2019). Perbandingan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Yang Mengonsumsi Tablet Besi Dengan Dan Tanpa Vitamin C Di Wilayah Kerja Puskesmas Langsa Lama Tahun 2019. *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan*, 2(2), 76–87. <http://journal.unhas.ac.id/index.php/jnik/article/view/7080/4347>
- AKG. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia*. 224(11), 122–130.
- Almatsier, S. (2015). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Utama. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=703853>
- Ambarwati, D. (2024). Metabolisme Energi dan Zat Gizi Makro. In *Eureka Media Aksara*.
- Amran, P. (2018). Analisis Perbedaan Kadar Kalsium (Ca) Terhadap Karyawan Teknis Produktif Dengan Karyawan Administratif Pada Persero Terbatas Semen Tonasa. *Jurnal Media Analisis Kesehatan*, 1(1), 1–7. <https://doi.org/10.32382/mak.v1i1.121>
- Arifin, M. Z., Maharani, S., & Widiaputri, S. I. (2020). Physicochemical Properties and Organoleptic Test of Yoghurt Ngeboon Panorama Indonesia. *Edufortech*, 5(1). <https://doi.org/10.17509/edufortech.v5i1.23924>
- Arismawati, D. F., Sada, M., Brihannita, A., Eliza, Satriani, Florensia, W., Rachmawati, S. N., Widyastuti, R. A., Kamarudin, A. P., Israeli, Kamaruddin, M., Ramdika, S. B., Nofitasari, A., Rahmawati, & Sriyanti. (2022). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi* (Agustiawan (ed.)). CV. MEDIA SAINS INDONESIA.
- Asyik, N., Ansharullah, & Rusdin, H. (2018). Formulasi Pembuatan Biskuit Berbasis Tepung Komposit Sagu dan Tepung Ikan Teri. *Biowallacea*, 5(1), 696–707.
- Dewi Marfuah, S.Gz., M., Dodik Luthfianto, S.Pd., M. S., Siti Khusnul Khotimah, S. G., Dewi Pertiwi Dyah Kusudaryati, S.Gz., M. G., Nisya Ayu Rachmawati, S.Gz., M. G., Retno Dewi Noviyanti, S.Gz., M. S., Agung Setya Wardana, STP., M. S., Muhammad Sukron Fauzi, S.Pd., M. P., & Satriani, M. K. (2022). Dasar Ilmu Gizi. In *Jurnal SPORTIF : Jurnal Penelitian Pembelajaran* (Vol. 2, Issue 6). <https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi->

results%0Amuhammadkahfi16060474066@mhs.unesa.ac.id

Dinkes Provinsi Lampung. (2023). *Pemerintah Provinsi Lampung Dinas Kesehatan*. 44, 1–339.

Duha, P. (2018). *Analisis Mutu Fisik Dan Mutu Kimia(Karbohidrat, Protein,Kalsium)Cupcake Wortelbiji Duriansebagai Bahanpangan Fungsional*.

Febriani, T. B., Choironi, E. A., & Hanum, L. (2020). Effectiveness of iron supplementation for children with iron deficiency anemia: Study in Purbalingga, Central Java. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Indonesia*, 11(1), 73–79. <https://doi.org/10.20885/jkki.vol11.iss1.art11>

Furkon, L. A. (2016). Ilmu Gizi dan Kesehatan. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <http://www.pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/PEBI4428-M1.pdf>

Gropper, S. S., Smith, J. L., & Carr, T. P. (2021). *Advanced Nutrition and Human Metabolism*. Pembelajaran Cengage. https://books.google.co.id/books/about/Advanced_Nutrition_and_Human_Metabolism.html?id=vggVEAAAQBAJ&redir_esc=y

Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.

Hadi, A., & Siratunnisak, N. (2016). Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 121. <https://doi.org/10.30867/action.v1i2.22>

Indrayani, T., Febriani, A. ., & Widowati, R. (2022). Pemanfaatan Konsumsi Bayam Merah Dan Bayam Hijau Terhadap Peningkatan Kadar Hb Ibu Hamil Anemia. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM) - Aphelion*, 3(September), 207–212. <http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPM>

Jill Corleone, R. (2021). *Amaranth Flour Nutrition Facts and Health Benefits*.

Juliasuti, H., Yuslianti, E. R., Rakhmat, I. I., Handayani, D. R., Prayoga, M. A., Ferdianti, F. N., Prastia, H. S., Dara, J. R., Syarifah, S., & Rizkani, N. E. (2021). *Sayuran dan Buah Berwarna Merah, Antioksidan Penangkal Radikal Bebas*. [https://www.google.co.id/books/edition/Sayuran_Dan_Buah_Berwarna_Merah_Antioksi/vZYoeAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=tanaman bayam merah&pg=PA16&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Sayuran_Dan_Buah_Berwarna_Merah_Antioksi/vZYoeAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=tanaman%20bayam%20merah&pg=PA16&printsec=frontcover)

K. Tewary, A. S. (2017). *Anemia and Pregnancy*. 1–3.

Kamalah, R., & Tina, I. (2022). Pengaruh Konsumsi Cookies Ikan Teri Terhadap Kadar Kalsium Ibu Hamil. *Jurnal Ilmiah Obsgin*, 14(1), 15–19.

Kemalawaty, M., Anwar, C., & Aprita, I. R. (2019). Kajian Pembuatan Dendeng

- Ayam Sayat dengan Penambahan Ekstrak Asam Jawa. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 8(1), 1–8. <https://doi.org/10.33230/jps.8.1.2019.7623>
- Kemenkes. (2018). Laporan Riskesdas 2018 Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. In *Laporan Nasional Riskesdas 2018* (Vol. 53, Issue 9, pp. 154–165). [http://www.yankes.kemkes.go.id/assets/downloads/PMK No. 57 Tahun 2013 tentang PTRM.pdf](http://www.yankes.kemkes.go.id/assets/downloads/PMK_No_57_Tahun_2013_tentang_PTRM.pdf)
- Kemenkes. (2021). *Peringatan Hari Preeklamsia Sedunia*. <https://ayosehat.kemkes.go.id/peringatan-hari-preeklamsia-sedunia-2021>
- Kemenkes RI. (2016). *Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia Pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS)*.
- Kepmenkes. (2017). *keputusan menteri kesehatan republik indonesia*. https://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrX_Z1HJE5lwWYFwyjLQwx.;_ylu=Y29sbwNzZzMEcG9zAzEEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1699648711/RO=10/RU=https%3A%2F%2Fyankes.kemkes.go.id%2Funduh%2Ffileunduhan_1610340147_342181.pdf%2F11/RK=2/RS=R1SpMF4KHvebfSIGdA2T2kbJfSg-
- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi.L*) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (*Averrhoa Bilimbi.L*)). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Lee, D. W., & Gould, K. S. (2002). Why leaves turn red. *American Scientist*, 90(6), 524–531. <https://doi.org/10.1511/2002.39.794>
- Lizzarni. (2008). *serba serbi cupcake*. https://books.google.co.id/books?id=XoopVS_VQhQC&lpg=PP1&hl=id&pg=PP1#v=onepage&q&f=false
- Maharani, D. (2021). *Kajian Pembuatan Churros Dengan Penambahan Tepung Bayam Merah Terhadap Peningkatan Kandungan Zat Besi*. 2(01), 51.
- Muntikah, & Razak, M. (2017). *Ilmu Teknologi Pangan*.
- Novitasari, D., Bangsa, P. G., & Martien. (2014). Perancangan Media Promosi Parapluie Cupcakes. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1, 1–14.
- Permenkes. (2014). Pedoman Gizi Seimbang. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 41 Tahun 2014, July*, 96. [http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK No. 41 ttg Pedoman Gizi Seimbang.pdf](http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No_41_ttg_Pedoman_Gizi_Seimbang.pdf)
- Prawirohardjo, S. (2016). *Ilmu Kebidanan* (A. B. Saifuddin, T. Rachimhadhi, & G. H. Wiknjastro (Eds.); Edisi Keem).
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79–97.
- Rahayu, A., Yulidasari, F., & Setiawan, M. I. (2020). *Buku ajar dasar-dasar gizi*.

- CV.Mine. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=1323826>
- Rahman, S. (2023). *Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Pangan Lokal dan Makanan Tradisional Khas Sulawesi*. https://www.google.co.id/books/edition/Pengembangan_Pangan_Fungsional_Berbasis/-DLYEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=ikan+teri&pg=PA47&printsec=frontcover
- Ramadhan, R., Nuryanto, N., & Wijayanti, H. S. (2019). Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Sp*) Sebagai Pmt-P Untuk Balita Gizi Kurang. *Journal Of Nutrition College*, 8(4), 264–273. <https://doi.org/10.14710/Jnc.V8i4.25840>
- Rosyalia, M. (2021). *Kajian Pembuatan Cupcake Tepung Mocaf Tinggi Zat Besi Dengan Penambahan Tepung Bayam Merah dan Buah Pepaya (*Carica Pepaya L.*)*. https://scholar.google.com/scholar?as_ylo=2020&q=kajian+pembuatan+cupcake&hl=id&as_sdt=0,5
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2018). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Swasono, E. (2019). *Makanan dan Kesehatan*. https://www.google.co.id/books/edition/Makanan_dan_Kesehatan/UED-DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=susu+bubuk&pg=PA38&printsec=frontcover
- Tob, A. (2019). *Pengaruh Penambahan Daun Bayam Merah Terhadap Sifat Organoleptik Nungget Ikan Teri*. 224(11), 122–130.
- Wahyudi. (2013). *Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa paradisiaca*) Sebagai Bahan Dasar Nata De Kulit Pisang Dengan Tambahan Gula Aren Dan Gula Pasir*. <https://eprints.ums.ac.id/26645/>
- Wahyuningsih, D. (2017). Kadar vitamin e dan uji hedonik pada es krim dengan penambahan bekatul beras merah. *Kesehatan Masyarakat*, 1–98. <http://repository.itspku.ac.id/208/1/2013030011.pdf>
- Wati, M. S., & Pangesthi, L. T. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (Rice Bran) Dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Cupcake. *E-Journal Boga*, 5(1), 108–117.
- Wayansari, L., Anwar, I. Z., & Amril, Z. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. <https://Dinas.Id/Ebook-Manajemen-Gizi-Institusi/>
- WHO. (2011). Haemoglobin concentrations for the diagnosis of anaemia and assessment of severity. *Geneva, Switzerland: World Health Organization*, 1–6. <https://doi.org/2011>

- WHO. (2013). Guideline : Calcium supplementation in pregnant women. *World Health Organization*, 24.
https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/85120/9789241505376_eng.pdf?sequence=1
- WHO. (2018). *Calcium supplementation before pregnancy for the prevention of pre-eclampsia and its complications*.
<https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331787/9789240003118-eng.pdf?ua=1>
- Widarta, I. wayan R. (2017). Teknologi Telur. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Widarti. (2017). Identifikasi Aspergillus pada Mentega Curah Yang Diperjualbelikan Di Pasar Terong Kota Makassar. *Jurnal Analisis Kesehatan Poltekkes Kemenkes Makassar*, 8(2), 24.
<https://doi.org/10.32382/Mak.V8i2.836>
- Widiastuti, W., & Aini, F. (2008). Penetapan Kadar Besi (Fe) Pada Bayam Hijau, Bayam Raja Dan Bayam Duri Di Pasar Mojosongo. In *Caraka Tani: Journal Of Sustainable Agriculture* (Vol. 23, Issue 1, P. 25).
<https://doi.org/10.20961/Carakatani.V23i1.13832>
- Winarno, F. . (2018). *Tanaman Kelor (Moringa oleifera) Nilai Gizi, Manfaat, Potensi Usaha*.
<https://books.google.co.id/books?id=0VJwDwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>
- Wirawan, I. M. (2015). Buku Ajar Dasar-Dasar Ilmu Gizi. *Kurikulum Pskm Buku Ajar*, 5–7.