

Daftar Pustaka

- Adriani, M & Wirjatmadi, B. (2013). Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group
- Adli, Danung Nur., & Sjojfan, Osfar. (2018). Nutrient content evaluation of dried poultry waste urea molasses block (DPW UMB) on In-vitro analysis. Malang: Sains Peternakan, 16(2), 50-53.
- Almatsier S., (2010). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amar, Aini Auliana, Bahri Syaiful, & Mappiratu. (2018). Aktivitas Antioksidan Mikrokapsul Ekstrak Etanol Kapang Oncom Merah (*Neurospora sp*). Jurnal Riset Kimia. 4(2) : 145-151.
- Arisman. (2009). Gizi Dalam Daur Kehidupan. Jakarta: Buku Kedokteran EGC,
- Arisman. (2014). Gizi Dalam Daur Kehidupan. Jakarta : EGC. Hal. 17-35
- Aryani, Zulfa Sari Vidya. (2016). Pembuatan Kerupuk Tempe Bungkil Kacang Tanah (Kajian Lama Pemeraman Dan Penambahan Tepung Tempe Bungkil) Terhadap Sifat Fisiokimia Dan *Organoleptic*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Dinas Kesehatan Provinsi Lampung. (2018). Buku Saku Kesehatan Provinsi Lampung. Lampung: Dinas Kesehatan Provinsi Lampung
- Diana, Fivi Melva. (2009). Fungsi dan Metabolisme Protein dalam Tubuh Manusia. Jurnal Kesehatan Masyarakat Vol.4, No.1.
- Dinas Kesehatan Provinsi Lampung. (2018). Buku Saku Kesehatan Provinsi Lampung. Bandar Lampung: Pemerintah Provinsi Lampung, Dinas Kesehatan
- Dinas Kesehatan Provinsi Lampung. (2013). Profil Kesehatan Provinsi Lampung. Bandar Lampung: Pemerintah Provinsi Lampung, Dinas Kesehatan
- Fahroji. (2011). Teknologi Pasca Panen dan Pengolahan Salak. Riau: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau
- Graha, Chairinniza. (2010). Kolesterol. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Gunawan, A., Umami, N., Ferdinant, P. F., & Irman, A. (2018). Pengembangan Proses Produksi Opak Singkong di Kabupaten Pandeglang Melalui Implementasi Mesin Pencetak. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2), 185-194.

- Handayani. (2012). Analisis Penyelenggaraan, Kontribusi, Tingkat Kesukaan dan Daya Terima PMT-AS di SDN 1 Malangsari, Cipanas, Lebak, Banten. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat, Institut Pertanian Bogor.
- Handayani, Evi. (2017). Pengaruh Perbedaan Varietas Singkong (*Manihot utilissima*) terhadap Karakteristik Singkong Siap Saji Selama Penyimpanan Dingin. Surakarta: Repository Universitas Sebelas Maret.
- Harfiyanti, M, ST. (2018). Analisis Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat. Makassar: Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Hasanah, Hafidatul, Jannah, Akyunul & A Ghanaim, Fasya. (2012). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Alkohol Tape Singkong (*Manihot utilissima Pohl*). Jurnal *Alchemy*. 2(1): 68-79.
- Ilmi, Ibnu Malkan Bakhrul, Khomsan, Ali, & Marliyati, Sri Anna. (2015). Kualitas Minyak Goreng dan Produk Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Indonesian Food Technologists.
- 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 . Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI. Laporan Provinsi Bali: Riskesdas (2018). Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementrian Kesehatan RI. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Kenyamu. (2014) dalam Jurnal Aulia. (2018). Isolasi Bakteri Penghasil Protiase Pada Oncom Merah Pasca Fermentasi 120 Jam Dan Identifikasi Molekurel Bakteri Berbasis Gen 16s Rrna. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Kompas Gramedia. (2010). Sedap, Paduan Citarasa & Seni Kuliner. Jakarta: Gramedia Majalah.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Singkong (Teori dan Praktek). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Krismaputri, Melinda Erdya, Antonius Hintono, & Yoyok Budi Pramono. (2013). Kadar Vitamin A, Zat Besi (Fe) dan Tingkat Kesukaan *Nugget* Ayam Yang Disubstitusi Dengan Hati Ayam *Broiler*. Semarang: Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro

- Kristianti, Dian Ayu, Mukhlis, Hamid, Kameliawati, Feri, & Kumalasari, Desi. (2019). Pola Menstruasi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja. Lampung: Wellness and Healthy Magazine.
- Kurniati, AD. (2017). Teknologi Suplementasi Pangan. Malang: Universitas Brawijaya.
- Kusuma, TS, Kurniawati, AD, Rahmi, Y, Rusdan, IH, & Widyanto, RM. (2017). Pengawasan Mutu Makanan. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Loughrin, J.H., & Kaspbauer, M.J.,. (2003). *Aroma Content of Fresh Basil (Ocimum basilicum Linn) Leaves is Affected by Light Reflected from Colored Molches*, *J. Agric Food Chem.*, 51(8): 2272-2276.
- Lutfiah, Annisa Nurul., & Adi, Annis Catur. (2021). Modifikasi Kacang Kedelai (*Glycine Max*) dan Hati Ayam pada Sosis Ayam sebagai Alternatif Sosis Tinggi Protein dan Zat Besi. *Amerta Nutrition*, 5(1), 75-83.
- Mudjajanto, Eddy setyo & Yulianti, Lilik Noor., (2004). Membuat Aneka Roti. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nuraini, Annisa, Fuaida, Ulfa, Farah, Tiranna, Farah, Kusuma, Adhiantya, & Nugroho, Trisianto. (2015). Batu Bata Belanda Krenyesinovasi Makanan Untuk Memberdayakan Makanan Lokal. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Pradipta, B. D., Elza, I., & Agus, W. (2013). Tinjauan Keamanan Pangan Es Batu Berdasarkan Skor Keamanan Pangan, Cemaran Coliform dan Escheria Coli pada Pabrik Es Batu. Jogjakarta: *Jurnal Nutrisia*, 15(1), 53-56.
- Rufaizah, U. (2011). Pemanfaatan Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor* L moench) pada Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Pangan dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Puteri. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rusdi, Pagdya Haninda Nusantri, Oenzil, Fadil, & Chundrayetti, Eva. (2018). Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava*.L) Terhadap Kadar Hemoglobin dan Ferritin Serum Penderita Anemia Remaja Putri. Padang: *Jurnal Kesehatan Andalas*.
- Santosa, Herry, Handayani, Noer Abyor, Nuramelia, Citra, Sukma, & Ninda Yunita Tunggal. (2016). Pemanfaatan Hati Ayam Sebagai Fortifikasi Zat Besi Dalam Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Saputri, Cindy. (2001). Kajian Pembuatan Takoyaki Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Zat Besi Untuk Pencegahan Anemia Sejak Dini. Bandar Lampung: Poltekkes Tanjungkarang.

- Saputri, Fauza Dwi. (2019). *Modifikasi Combro Menjadi Makanan Kekinian Agar Digemari Kaum Milenial*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Sempati. (2017). *Persepsi dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional dan Makanan Modern*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Shewfelt, Robert. (2014). *Pengantar Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC, 248.
- Shittu, T.A, Raji, A.O, Sanni, L.O. (2007). *Bread from composite cassava-wheat flour: I. Effect of baking time and temperature on some physical properties of bread loaf*. Washington, DC: *Food Research International* 40.2: 280-290.
- Sirait, Aprellyia Lorencya. (2016). *Hubungan Tingkat Konsumsi Zat Besi dan Pola Menstruasi dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri di SMP Kristen 1 Surakarta (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta)*. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Subagio. (2011). *Potensi Daging Buah Kelapa sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai*. Jember: *Jurnal Pangan*
- Sundari, D. (2015). *Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Jakarta Pusat: *Media Litbangkes*. Vol. 25 No. (4) Hal: 235-242.
- Supardi & Sukamto. (1999). *Mikrobiologi, Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Jakarta: Alumni.
- Suryani,dkk. (2015). *Analisis Pola Makan dan Anemia Gizi Besi Pada Remaja Putri Kota Bengkulu*. Padang: *Jurnal Kesehatan Andalas*.
- Tarwotjo C. S. (1998). *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.
- Tunnisa, Reza. 2018. *Pengaruh pemberian jus jambu biji terhadap kadar hemoglobin pada remaja putri di MAN 1 Bantul Yogyakarta*.
- Widowati, S. (2016). *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Winarno, F. G. (1993). *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiyasha. (2006). *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Wiyasha. (2008). *Akuntansi Manajemen Untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Zheng Yu, Jin, & Adamu Augustine 1. (2007) "Effect of extrusion cooking on the properties and acceptability of bread-crumb-like coating

products." *International Journal of Food Properties* 5.3: 573-584.