

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2015). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Edisi 9. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Arisman, M. B. (2014). *Gizi dalam Daur Kehidupan*. ECG. Jakarta.
- Astutik, Y. R., & Ertiana, D. (2018). *Anemia Dalam Kehamilan*. Jember: CV. Pustaka Abadi.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Azizah, L. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Limbah Pada Pembuatan Kue Telur Gabus Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Analiman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik, dan Masyarakat*. 1(2):31-44. Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, DKI Jakarta.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Breton, T., Lloyd, N. S., Trinquier. A., Bouman, C., & Schieters B. J. (2015) “*Improving Precision and Signal/ Noise Ratios for MC-ICP-MS*”, *11th Applied Isotope Geochemistry Conference, Published by Elsevier*;
- Briawan, D. (2013). *Anemia Masalah Gizi pada Remaja Wanita*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Danni, S. & Ariputra, B. (2015). *Snack Goreng Populer*. Tabloid Kuliner Dwimingguan Saji Panduan Memasak dan Usaha. Jakarta: Penerbit Kompas Gramedia.
- Duarsa, G. A. I. P. (2022). *Kajian Pengkayaan Kerupuk Pisang Kepok (Musa paradisiaca forma typical) Dengan Penambahan Tepung Hati Ayam*. Diploma thesis, Poltekkes Tanjungkarang.
- Farhan. (2017). *Hitung Food Cost dengan Benar Untuk Bisnis Restoran*, tersedia <https://www.jurnal.id/id/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/> Diakses pada tanggal 15 November 2022
- Harahap, K. S., Sumartini, S., & Mujiyanti, A. (2020). *Pengujian Hedonik Pada Formula Cookies Coklat Dari Tepung Mangrove Avicennia officinalis Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah, Wijen, dan Hati Ayam*. *Aurelia Journal Vol.2 (1) Oktober 2020*: 19 – 28.

- Hardinsyah & Supariasa, D., N. (2016). Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi. Jakarta. ECG.
- Hardiyanti, M. S. (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.
- Hustiany, R. (2016). *Reaksi Maillard: Pembentukan Citarasa dan Warna pada Produk Pangan*. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- Irmayanti. (2017). *Bahan Ajar Evaluasi Sensoris*. Banda Aceh. Universitas Serambi Mekkah.
- Kamruddin, M., Supu, L., Sada, M., & Marsella, Y. (2022). Nilai Gizi dan Daya Terima *Cookies* dengan Penambahan Bayam Merah dan Hati Ayam sebagai Upaya Pencegahan Anemia pada Remaja Putri. Vol. 2. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Sorong.
- Kementerian Kesehatan RI (2019). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Indonesia Tahun 2018*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Depkes RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Khoirunnisa S. M. (2020). Perbandingan Kadar Zat Besi (Fe) Pada Hati Ayam Boiler dan Hati Ayam Kampung yang Dijual di Pasar SMEP Secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Jurnal Analis Farmasi*, 5(1), 64 – 72. Itera.
- Kurniati, A. D. (2017). *Teknologi Suplementasi Pangan*. Universitas Brawijaya.
- Kusuma, S. T., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanti, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press. Malang
- Lestari, A., Rosita, S. I., & Marlina, T. (2019). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual. *Jurnal Ilmiah Akutansi*. Vol. 7 No 1. Bogor.
- Lutfiah, A. N. (2020). 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.

- Maharani, N. (2022). Kajian Pembuatan Kue Lidah Kucing Dengan Substitusi Tepung Bayam Hijau (*Amaranthus Tricolor*) dan *Oatmeal* Terhadap Peningkatan Kandungan Zat Besi. Tugas Akhir. Poltekkes Tanjungkarang.
- Malichati, A. R., & Adi, A. C. (2018). Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia. *Jurnal Amerta Nutrition*, 2(1), 74 - 82. Uneversitas Airlangga. Surabaya.
- Muntikah & Razak, M. (2017). Buku Ajar Gizi, Ilmu Teknologi Pangan. Badan PPSDM Kementean Kesehatan RI. Jakarta.
- Murni, A. M. (2019). Mutu Organoleptik Dan Kadar Zat Besi Donat Yang Di Supplementasi Dengan Tepung Hati Ayam Sebagai Alternatif Makanan Jajanan. Tugas Akhir. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Ningrum, D. S. (2018) Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Kimpul Dengan Substitusi Tepung Tapioka Dengan Penambahan Buah Naga Sebagai Sumber Antioksidan. Thesis. Universitas Muhammadiyah Malang. Indonesia.
- Nugraha, F., Apridamayanti, P., Kurniawan, H., Fajriaty, I., Nurbaeti, S. N., Pratiwi, L., & Anggraeni, S. (2021). Analisis Kadar Kalium Ekstrak Kombinasi Kulit Pisang (*Musa paradisiaca L.*) dan Kulit Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr*) Secara Spektrofotometri Serapan Atom: Analysis of Potassium Levels in Combination Extracts of Banana Peels (*Musa paradisiaca L.*) and Pineapple Peels (*Ananas comosus (L.) Merr*) by Atomic Absorption Spectrophotometry. *Jurnal Sains dan Kesehatan (J. Sains Kes.)*, 3(6), 846-852.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian peference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42.
- Pertiwi, H. B., Faudiah, N., & Hamid, Y. H. (2021). Daya Terima Konsumen Terhadap Telur Gabus Ikan Nila (*Oreochormis Niloticus*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 6(2), 61-64. Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh.
- Pritasari., Damayanti, D., & Lestari, N. T. (2017). *Buku Ajar Ilmu Gizi, Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta Selatan: Badan PPSDM Kementean Kesehatan RI.
- Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan*. Yogyakarta: CV. Andi.

- Ramadhani, F., & Murtini, E. S. (2017). Pengaruh jenis tepung dan penambahan perenyah terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kue telur gabus keju. *Jurnal Pangan dan agroindustri*, 5(1). Fakultas Teknik Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. Indonesia.
- Ramadhani, N., Herlina, H., & Pratiwi, A. C. (2019). Perbandingan Kadar Protein Telur Pada Telur Ayam Dengan Metode Spektrofotometri Vis. *Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2), 53-56. Akademi Farmasi Al – Fatah Bengkulu. Indonesia.
- Simamora, E. S. (2020). Daya Terima cemilan Telur Gabus Dengan Penambahan Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Sebagai Makanan Tambahan Anak Sekolah. Karya Tulis Ilmiah. Poltekkes Kemenkes Medan.
- SNI 2011 Kue Kering. SNI 01 – 2973 – 2011. Badan Standar Nasional Jakarta.
- SNI 2018 Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. SNI 3751:2018. Badan Standar Nasional Jakarta.
- Sulistyaningsih, D. (2022). Pengaruh Formulasi Ekstrak Dan Tepung Biji Alpukat (*Persea Americana Mill*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Isian Dimsum Siomay. *Undergraduate (SI) Thesis*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Wahyuningtyas, N., Basito, B., & Atmaka, W. (2014). Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris kerupuk berbahan baku tepung terigu, tepung tapioka dan tepung pisang kepok kuning. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2). Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Widyawati, M. (2021). Kajian Pembuatan Stik Keju Berbahan Dasar Tepung Mocaf (*Modifikasi Cassava Flour*) dengan Penambahan Hati Ayam Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri. Tugas Akhir. Poltekkes Tanjungkarang.
- Wiji, R. N., & Imelda, F. (2021). *Gizi dan Upaya Pembentukan Keluarga Sadar Gizi*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- World Health Organization*. (2018). *Nutritional anemias: tools for effective prevention dan control*. Geneva: World Health Organization.
- Yuni, E. (2021). Pengembangan Sosis Ayam Dari tepung Hati Ayam dan Tepung Daun Pucuk Labu Kuning Sebagai Makanan Tinggi Zat Besi. Skripsi. Universitas Sriwijaya.