

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrilia, Sela Nur. (2020). Pengaruh Pemberian Jus Kacang Hijau Terhadap Kenaikan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri dengan Anemia Di SMPN 19 Bandar Lampung. Politeknik Kesehatan Kemenkes Tanjungkang.
- Agus, ZAN. (2004). "Pengaruh Vitamin C Terhadap Absorpsi Zat Besi pada Ibu Hamil Penderita Anemia". Semarang : MEDIKA Jurnal Kedokteran dan Farmasi.
- Agustina, Nini. (2021). Daya Terima Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Bayam Dan Tepung Kacang Merah Sebagai Cemilan Sehat Untuk Mencegah Anemia Pada Remaja Putri. Politeknik Kesehatan Bengkulu.
- Alfarobi, Nova. (2006). Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea mays L*) dalam Pembuatan Cookies. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas.. Padang.
- Almatsier S. 2016. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amir, Yusuf, Saifuddin Sirajuddin, dan Aminuddin Syam. (2020). "Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional". Hasanuddin Journal of Public Health.
- Anis M, dan Ratnawati Diah. (2019). Hubungan Antara Status Gizi Dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri. Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan Indonesia.
- Arisman, MB. (2014). Gizi dalam Daur Kehidupan. EGC, Jakarta.
- Ashwini A, Jyotsna R, dan Indrani D. (2009). Effect Of Hydrocolloids And Emulsifiers On The Rheological, Microstructural And Quality Characteristics Of Eggless Cake. Food Hydrocolloids.
- Astuti R, Aminah S, dan Syamsianah A. (2014). Komposisi zat gizi tempe yang difortifikasi zat besi dan vitamin A pada tempe mentah dan matang. Agritech.;34(2):151-159.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Bastian, F.. (2013). Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (Src) Dan Bubuk Kakao"
- Briawan. Dr. Ir. Dodik. (2022). *Anemia Masalah Gizi pada Remaja Wanita*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Cipto D, Raswen Esendi, dan Every Rosi. 2016. Pemanfaatan tepung tempe dengan penambahan bubuk kayu manis dalam pembuatan kukis dari sukun. Jurnal Fapeta. 3(2) : 5-11.

- Dedy, Nur Midayanto dan Sudarminto Setyo Yuwono. (2014). "Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia". *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2
- Depkes. (2014). Kementerian Kesehatan RI
- Doloksaribu, Vania Gohanna. (2019). *Daya Terima Cookies dengan Variasi Penambahan Formula Tempe dan Bayam Hijau*. Politeknik Kesehatan Medan.
- Fadila, I. dan Kurniawati, H. (2016). Upaya Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri Sebagai Pilar Menuju Peningkatan Kesehatan Ibu, hal. 78-89. Tersedia pada: <https://repository.ui.ac.id/id/eprint/7795>.
- FAO/WHO, (2001). *Human Vitamin and Minerals Requirements: Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation*. Bangkok, Thailand.
- Farhan. (2017). Hitung Food Cost dengan Benar Untuk Bisnis Restoran, tersedia <https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-jugafood-cost-adalah-berikut/>
- Faridah, Anni. (2008). *Patiseri Jilid 3<sup>6</sup>*. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Fikawati, dkk. (2017). *Gizi Anak dan Remaja*. Depok: PT Raja Grafindo Persada.
- Ilham. (2021). *Daya Terima Dan Nilai Gizi Cookies Suplementasi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) dan Tempe Sebagai Jajanan Sehat untuk Usia Anak Sekolah*. Politeknik Kesehatan Kendari.
- Indartanti, dkk. (2014). *Hubungan Status Gizi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Usia 12-14 Tahun*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang. Skripsi.
- Johan, Vonny Setiaries, dkk. (2014). *Peningkatan Daya Saing Industri Perkebunan Yang Berkelanjutan Dalam Menghadapi Pasar Bebas ASEAN 2015*. Pekanbaru: UR Press Pekanbaru.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS)*.
- Kementerian Pertanian RI. (2020). "Statistik Konsumsi Pangan 2018". [http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018/files/assets/basichtml/page124.html](http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik%20Konsumsi%20Pangan%20Tahun%202018/files/assets/basichtml/page124.html)
- Kusuma, Sari, dkk (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press, Malang. Mahan, L Kathleen, et al. 2017. *Krause's Food & The Nutrition Care Process*. Elsevier.
- Maulina A. (2016). *Eksperimen pembuatan cake substitusi tepung tempe [Skripsi]*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.

- Millah, I. (2013). Pembuatan Cookies (Kue Kering) dengan Kajian Penambahan Apel Manalagi (*Mallus sylvestris mill*) Subgrade dan Margarin. <http://skripsitip.staff.ub.ac.id.id/files/2014/jurnal-irma-ikaizzatumillah.pdf>
- Monks, F.J, Knoers, A.M.P, Haditono, S.R. (2002). Psikologi Perkembangan: Pengantar dalam Berbagai Bagiannya. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Nasution, Sri Bulan. (2016). Analisa Kadar Besi(Fe) Pada Bayamhijau Sesudah Perebusan Dengan Masa Simpan 1 Jam 3 Jam Dan 5 Jam. Jurnal Analisis Kesehatan Poltekkes Medan.
- Novianti, Asmariyah Suriyati. (2019). Pengaruh Pemberian Susu Tempe Terhadap kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil TM III di Kota Bengkulu. Journal of Midwifery.
- Nugraha, F., dkk. (2021). Analisis Kadar Kalium Ekstrak Kombinasi Kulit Pisang (*Musa paradisiaca L.*) dan Kulit Nanas (*Ananas zomusus (L) Merr*) secara Spektrofotometri Serapan Atom. Jurnal Sains Kesehatan. Vol 3. No. 6
- Nurchayani, R. (2016) ‘Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang’, Universitas Negeri Semarang, pp. 1– 63.
- Pehlepi, Ervin Syah, Theresia Puspita, dan I Komang Suwita. (2022). “Pengembangan Tepung Tempe dan Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor l*) Sebagai Bahan Substitusi Pepaya Sandwoch Biskuit untuk Remaja Putri Anemia”. Jurnal Nutriture Vol. 1
- Pratiwi, Y. (2012). Uji Toksisitas Limbah Cair Laundry Sebelum dan Sesudah diolah dengan Tawas dan Karbon Aktif Terhadap Bioindikator *Cyprinus Carpio L.* Yogyakarta: Saintek.
- Proverawati, Atikah. (2011). Anemia dan Anemia Kehamilan. Yogyakarta : Nuha Medika.
- Putri, Ayu Sagita, dkk. (2020). “Pengaruh Substitusi Selpis (Seluang dan Pisang) terhadap Kadar Protein, Klasium, Daya Terima dan Mutu Organoleptik *Cookies*. Jurnal Gizi, Poltekkes Kemenkes Palangkaraya.
- Rahmawan WS. 2006. Pemanfaatan potensi tepung ubi jalar (*Ipomoea batata*) dan pati garut (*Maranta arundinaceae L.*) sebagai bahan subsitisi tepung terigu dalam pembuatan cookies yang diperkaya iolat protein kedelai untuk intervensi gizi. [skripsi]. Bogor (ID) : Institut Pertanian Bogor.
- Rasni. (2019). Gambaran Tingkat Pengetahuan Dan Kepatuhan Pemberian Tablet Fe Pada Siswi Sma Swasta Lakina Limbo Kecamatan Sangia Wambulu Kabupaten Buton Tengah. Politeknik Kesehatan Kendari.
- Rauf A, Pato U, dan Ayu DF. (2017). “Aktivitas antioksidan dan penerimaan panelis teh bubuk daun alpukat (*Persea American Mill.*) berdasarkan letak daun pada ranting”. Jurnal Pertanian. 4 (2): 3-9.
- ResepKoki. (2021). Resep *Choco Chip Cookies* (Kukis). <https://resepkoki.id/resep/resep-choco-chip-cookies-kukis/>

- Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). (2018). Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Ritongga, Arya Widura, dkk. (2021). Perbedaan Pertumbuhan Dan Produktivitas Varietas Bayam Hijau Dan Bayam Merah. *Jurnal Agoronomi dan Hortikultura*.
- Setiawan W, Erik Kado, dan Lydia Ninan. (2015). “Ekstrasi Betasianin dari Kulit Umbi Bit Sebagai Pewarna Alami”. *Jurnal Penelitian*.
- Setjen Kementrian Pertanian. (2015). Statistik Konsumsi Pangan. [http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2015/S\\_TATISTIK%20KONSUMSI%20PANGAN%202015/files/assets/basichtml/page126.html](http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2015/S_TATISTIK%20KONSUMSI%20PANGAN%202015/files/assets/basichtml/page126.html)
- Sibagariang, Eva Ellya, dkk. (2010). *Metodologi Penelitian Untuk Mahasiswa Diploma Kesehatan*. Jakarta: CV. Trans Info Media.
- SNI 2011 *Cookies*. SNI 01-2973-2011. Badan Standar Nasional Jakarta.
- SNI 2015 Tempe. SNI 01 – 3144 - 2015. Bada Standar Nasional Jakarta.
- Sugiyono. (2012). *Memahami Penelitian Kualitif*, Bandung: ALFABETA
- Suhada, Reza Iqbal, Ayu Fitriani, dan Lusviana Widiyany. (2019). “Efektivitas Sayur Bayam Terhadap Perubahan Kadar Hemoglobin Remaja Putri di SMP 3 Kalasan, Sleman, Yogyakarta”. *Jurnal Pangan dan Gizi*.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (2019). <https://www.panganku.org/id-ID/beranda>
- Tamam, B. (2019). “Proteomic study of bioactive peptides from tempe,” *Journal of Bioscience and Bioengineering*. Elsevier Ltd, 128(2),
- Tarigan, Jenny F.A, Evawany Y.A, Etti S. (2015). *Daya Terima Nugget Ikan Lele yang Memanfaatkan Tepung Kacang Merah dan Kandungan Gizinya*.
- U.S Wheat Associates. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan. Jakarta.
- Widyaningsih. Tri Dwanti, dkk. (2017). *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. (n.p.): Universitas Brawijaya Press.
- Wiji, Rizki Natia dan Imelda Fitri. 2021. *Gizi dan Upaya Pembentukan Keluarga Sadar Gizi*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Wiyasha, I, B, M. (2011). *F & B Cost Control*. Cetakan Kedua. Yogyakarta: Andi Offset.
- Yanti, Sahri, Nur Wahyuni, dan Heru Pitria Hastuti. (2019). “Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal Tambora*.