

## DAFTAR PUSTAKA

- Alla, Gayatri, Jithendran, & Lakshmi. (2018). Development and Analysis of Nutri Bar Enriched With Zinc for Sports Athletes . *International Journal of Advanced Reserch in Science, Engineering And Technology Vol.5, Issue 4*.
- Aliyah, Q. (2019). Penggunaan Gum Arab Sebagai Bulking Agent Pada Pembuatan Minuman Serbuk Instan Labu Kuning Dengan Menggunakan Metode Foam Mat Drying. *Edufortech*, 4(2). <https://doi.org/10.17509/edufortech.v4i2.19375>
- Almatsier, S. (2016). *Prinsip dasar ilmu gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Annisaa, A., & Afifah, D. N. (2015). Kadar Protein, Nilai Cerna Protein in Vitro Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplementasi Tepung Jagung Dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 4(2), 365–371.
- Arima, L., Murbawani, E. A., & Wijayanti, H. S. (2019). Hubungan Asupan Zat Besi Heme, Zat Besi Non Heme, Dan Fase Menstruasi Dengan Serum Feritin Remaja Putri. *Journal of Nutrition and Metabolism*.
- Aryasa, I. W. T., Artini, N. P. R., Vidika A., D. P. R., & Hendrayana, I. M. D. (2020). Kadar Alkohol Pada Minuman Tuak Desa Sanda Kecamatan Pupuan Kabupaten Tabanan Bali Menggunakan Metode Kromatografi Gas. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 5(1), 33–38. <https://doi.org/10.36733/medicamento.v5i1.837>
- Astuti, S. S., Edi, K., & Nuraeni, I. (2019). Pengembangan diversifikasi produk tiwul instan untuk meningkatkan daya saing UKM di kabupaten Wonosobo. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Asyik, N., Ansharullah, & Rusdin, H. (2018). Formulasi Pembuatan Biskuit Berbasis Tepung Komposit Sagu dan Tepung Ikan Teri. *Biowallacea*, 5(1), 696–707.
- Baculu, E. P. H. (2017). Hubungan Pengetahuan Ibu dan Asupan Karbohidrat Dengan Status Gizi pada Anak Balita di Desa Kalangkangan Kecamatan Galang Kabupaten Toli Toli. *Promotif*, 7(1), 14–17.
- Cahyakarista. (2022). Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar FE Puding Susu Dengan Campuran Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Sebagai Alternatif Selingan . *Poltekkes Jogja*.
- Darawati, M. (2016). Ilmu Gizi Teori Aplikatif. *Jakarta: EGC*.
- Dinas Kesehatan Provinsi Lampung. (2018). Buku Saku Kesehatan Provinsi Lampung. Lampung: Dinas Kesehatan Provinsi Lampung

- 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 1 November 2023.
- Fitri, I., & Wiji, R. N. (2019). *Buku ajar gizi reproduksi dan bukti*. Sleman : Gosyen Publishing.
- Harahap, K. S., Sumartini, & Mujiyanti, A. (2020). Pengujian Hedonik pada Formulasi Cookies Coklat dari Tepung Mangrove *Avicennia officinalis* dengan Penambahan Tepung Kacang Merah, Wijen, dan Hati Ayam. *Aurelia Journal (Authentic Research of Global Fisheries Application Journal)*, 2(1), 19–28.
- Hardinsyah, & Supariasa, I. D. nyoman. (2016). *Ilmu Gizi Teori & Aplikasi*. Jakarta : EGC.
- Hustiany, R. (2016). Reaksi Maillard. In *Yayasan Humaniora* (Vol. 1, Issue 1).
- Ika Nanda Ayuningtyas, A. F. A. Tsani, A. Candra, and F. F. Dieny (2022). Analisis Asupan Zat Besi Heme dan Non Heme, Vitamin B12 dan Folat Serta Asupan Enhancer dan Inhibitor Zat Besi Berdasarkan Status Anemia Pada Santriwati. *Journal of Nutrition College*, vol. 11, no. 2, pp. 171-181, Apr. 2022.
- Indrastati, N., & Anjani, G. (2016). Snack Bar Kacang Merah Dan Tepung Umbi Garut Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Indeks Glikemik Rendah. *Journal of Nutrition College*, 4(Jilid 5), 360–367.
- Irmayanti. (2017). *Bahan Ajar Evaluasi Sensoris*. Banda Aceh. Universitas Serambi Mekkah.
- Kemenkes. (2018). *Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI AKG 2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Kementerian Kesehatan RI (2018). Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesmas) Indonesia tahun 2018. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Depkes RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2019). Riset Kesehatan Dasar . Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.

- Khoirunnisa, S. M. (2020). Perbandingan kadar zat besi (Fe) Pada hati ayam broiler dan hati ayam kampung yang dijual di pasar SMEP secara spektrofotometri serapan atom. *Jurnal Analis Farmasi*.
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). *Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi CMC)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri .
- Lestari, A. R. (2019). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual. *Jurnal Ilmiah Akutansi. Vol. 7 No 1*, 173-178
- Lestari, IP & Lipoeto, N. (2018). Hubungan Konsumsi Zat Besi Dengan Kejadian Anemia Pada Murid SMP Negeri 27 Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*.
- Lindawati, N. Y., & Ma'ruf, S. H. (2020). Penetapan Kadar Total Flavonoid Ekstrak Etanol Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Dengan Metode Kompleks Kolorimetri Secara Spektrofotometri Visibel. *Jurnal Ilmiah Manuntung*.
- Listiani, I., Wijaningsih, W., & Rahmawati, A. Y. (2022). Pengaruh formulasi nugget kacang merah dan hati ayam terhadap kadar zat besi, kekerasan, dan organoleptik. *Darussalam Nutrition Journal*, 6(2), 93. <https://doi.org/10.21111/dnj.v6i2.7464>
- Lutfiah, A. N. (2020). Modifikasi Kacang Kedelai (*Glycine Max*) dan Hati Ayam Pada Sosis Ayam Sebagai Alternatif Sosis Tinggi Protein dan Zat Besi . *Doctoral dissertatin, Universitas Airlangga*.
- Ma, Y., Kerr, W. L., Swanson, R. B., Hargrove, J. L., & Pegg, R. B. (2014). Peanut skins-fortified peanut butters: Effect of processing on the phenolics content, fibre content and antioxidant activity. *Food Chemistry*, Vol. 145, 883–891. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.08.125>
- 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*.
- Mahmudiono, D. K Larasati, Atmaka. (2021). Hubungan Pengetahuan dan Kepatuhan Mengonsumsi Tablet Tambah Darah dengan Kejadian Anemia Defisiensi Besi. *Literature Review. Media Gizi Kemas*.
- Malichati, A. R., & Adi, A. C. (2018). Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia. *Amerta Nutrition*, 2(1), 74. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2i1.2018.74-82>
- McGuire, M., & Berman, K. A. (2017). *Nutritional Sciences: From Fundamentals to Food, Enhanced Edition*. Cengage Learning.

- Muntikah dan Razak, M. (2018). Buku Ajar Gizi . In *Buku Teknologi Pangan*. Badan PSSDM Kementrian Kesehatan RI. Jakarta.
- Mohamed, R., E.A. Abou-Arab, A.Y. Gibriel, N.M.H. Rasmy, F.M. Abu Salem. 2011. *Effect of Legume Processing Treatments Individually or In Combination on Their Phytic Acid Content*. *African Journal of Food Science and Technology* (ISSN:2141-5455) Vol. 2(2) pp. 036-046, February, 2011.
- Pradipta. (2011). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bar Tempe Dengan Penambahan Salak Pondoh Kering. *Skripsi, Program Studi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta*.
- Purwadi, L. E. Radiati, H. Evanuarini, R. D. Andriana. 2017. Penanganan Hasil Ternak. *UB Press, Malang*
- Rahayu, A. *Et al.* (2019). Metode Orkes-Ku (Raport Kesehatan) Dalam Mengidentifikasi Potensi Kejadian Anemia Gizi Pada Remaja Putri. *CV Mine*.
- Rahayu, A., Yulidasari, F., & Setiawan, M. I. (2020). *Buku ajar dasar-dasar gizi*. Bantul : Mine.
- Rahmaniah Crisan, D., Rafiony, A., & Syah Purba, J. R. (2022). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Snack Bar Tepung Tempe Dan Tepung Pisang Ambon. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 5(1), 191–200.
- Rauf, R. (2015). *Kimia pangan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Ridho, I., Ulyarti, & Mursyid. (2015). Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Ubi Ungu yang Difermentasi Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(10), 1–9.
- Santosa, H., Handayani, N. A., Nuramelia, C., & Sukma, N. Y. (2016). Pemanfaatan Hati Ayam Sebagai Fortifikasi Zat Besi Dalam Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). *Inovasi Teknik Kimia*.
- Sartika & Anggreni. (2021). *Asupan Zat Besi Remaja Putri*. Padang: NEM.
- Sava, A. (2023). Berbagai Kandungan Oatmeal (*Avena Sativa*) yang Berpengaruh Bagi Tubuh. *Jurnal Cendikia Kimia Vol 01 No 02*.
- Seveline, S., Diana, N., & Taufik, M. (2019). Formulasi Cookies Dengan Fortifikasi Tepung Tempe Dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Bioindustri*, 1(2), 245–260. <https://doi.org/10.31326/jbio.v1i2.78>
- Setyaningsih, D.A., Apriyanto, dan Sari, P.M. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. *Bogor: IPB Press. Hal 180*

- 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*.
- Sulistyoningsih, H. (2019). *Gizi Untuk Kesehatan Ibu dan Anak*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Suhanda, I. 2007. Sehat dengan Makanan Berkhasiat. Penerbit Buku Kompas. Jakarta.
- WHO (2022). Adolescent health. Diperoleh tanggal 1 November 2023, dari <https://www.who.int/southeastasia/health-topics/adolescent-health>
- WHO. (2008). Worldwide Prevalence of Anemia 1993–2005 - Google Search (B. de Benoist, E. McLean, I. Egli, & M. Cogswell (eds.)). World Health Organization.
- 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*.
- Yuni, E. (2021). Pengembangan Sosis Ayam Dari Tepung Hati Ayam dan Tepung Daun Pucuk Labu Kuning Sebagai Makanan Tinggi Zat Besi. *Skripsi. Universitas Sriwijaya*.