

DAFTAR PUSTAKA

- Abd El-Maksoud, A. M., Khairy, S. A., Sharada, H. M., Abdalla, M. S., & Ahmed, N. F. (2017). Evaluation of pro-inflammatory cytokines in nutritionally stunted Egyptian children. *Egyptian Pediatric Association Gazette*, 65(3).
- Akbar, H., Qasim, M., Hidayani, W. R., Gustrini, R., Simamora, J. P., Alang, H., Handayani, F., & Paulus, A. Y. (2021). *Teori Kesehatan Reproduksi*. (Vol. 1).
- AKG. (2019.) Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Amara, Talika. (2022). Kajian Pembuatan Combro Dengan Penambahan Hati Ayam Sebagai Makanan Tinggi Zat Besi Untuk Remaja Putri. Politeknik Kesehatan Tanjungkarang.
- April Sintia, Novi Astuti, Nugrahani. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit*. *Jurnal Tata Boga* 7(2).
- Asiah, N., Laras, C., dan Wahyudi, D. (2018). *Panduan Praktis: Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Universitas Bakrie Press.
- Azzura, S.N. (2015). *Asal Mula Kue Nastar*. <https://www.merdeka.com/peristiwa/ini-asal-mula-kue-nastar-yang-populer-saat-lebaran.html>.
- Databoks. (2023). *Daftar Kue Lebaran Pilihan Warga RI, Nastar Nomor Satu*. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/04/28/daftar-kue-lebaran-pilihan-warga-ri-nastar-nomor-satu>
- Dewi, D.P. (2019). *Pembuatan Talam Buah Bit (Beta Vulgaris L) Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Penurunan Hipertensi*. Yogyakarta: Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Respati Yogyakarta.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, Kgs. (2016). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Penerbit Bumi Aksara Jakarta. ISBN, 978-979-010-567-6.
- Hanum, S.M.F., dan Widowati, H. (2019). *Kesehatan Reproduksi dan Nilai-nilai Islam jilid 1*. Sidoarjo: UMSIDA Press.

- 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.
- Indonesian Chef Association. (2020). *Asal Usul Nastar dan Kastangel*. <https://indonesianchefassociation.com/article/content/cari-tahu-asal-usul-kue-nastar-dan-kastengel-yuk>.
- KemenKes, R. (2018). Hasil Utama RISKESDAS 2018. Jakarta: Kementerian Kesehatan Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan.
- Kemenkes, R. I. (2017). Pedoman pelayanan Kedokteran Kanker Serviks. (Ketua: Soehartati). Jakarta : Pedoman Nasional Pelayanan Kedokteran.
- Kemenkes, R. I. (2018). Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia Pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS). Jakarta
- Kemenkes, R. I. (2020) Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Jakarta
- Kirana, D. (2011). *Hubungan Asupan Zat Gizi dan Pola Menstruasi dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri di SMA N 2 Semarang*.
- Lamusu, D. (2018). *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar ungu (Ipomoea Batatas L.) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1), 9-15.
- Lestari, ND., Sani, EY., Pratiwi. (2022). *Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Umbi Bit*. Fakultas Teknologi Pertanian USM.
- Mayasari. (2015). *Variasi Pencampuran Tepung Kacang Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik, dan kadar serat Pangan pada Kastengels*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Muntikah & Razak, M. (2017). Ilmu Teknologi Pangan. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan, Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Jakarta: Kemenkes RI.
- Muspita, B. (2022). *Kajian Pembuatan Cookies Substitusi Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) dan Tepung Ikan Teri (Engraulidae) Sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pada Anak Stunting* (Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang).
- Nafa'ani, Rachma. (2019) *Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Sebagai Substitusi Pada Produk Kacang Hijau Nastar Cookies*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

- Ni Luh, E.A.S. (2022) *Pengaruh Penambahan Pure Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Karakteristik Kue Nastar*. Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Pangastuti, Hesti A., Dian, R., & Dwi, I. (2013). *Karakterisasi Sifat Fisik & Kimia Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan*. Jurnal Teknosains Pangan, volume 2 (1) : 23-25.
- Permatasari, N. (2019). *Kualitas Selai Umbi Bit Dan Jambu Biji Merah Dengan Penggunaan Gula Yang Berbeda*. Klaten: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Widya Dharma.
- Pradini, C.A. (2021). *Eksperimen Pembuatan Nastar Tepung Kacang Merah. Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta*. Yogyakarta.
- Putri, O.M. (2020). *Kualitas Kue Nastar Dengan Kombinasi Tepung Sorgum Putih (Sorghum bicolor L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Putri, R.A. (2023). *Kajian Pembuatan Bolu Kukus dengan Substitusi Tepung kacang merah dan tepung bit sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi*. Politeknik Kesehatan Tanjungkarang.
- Rahma, S.T., Priawantiputri, W., Rosmana, D., Indrihapsari, A., Fred, A.S. (2022). *Analisis Mutu Churros Daun Kelor dan Tepung Kacang Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Remaja Putri Anemia*. Jurnal Gizi dan Dietetik, 1(2). Bandung: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung.
- Rahmad, A. H. A. L., & Miko, A. (2016). *Kajian Stunting pada Anak Balita berdasarkan Pola Asuh dan Pendapatan Keluarga Di Kota Banda Aceh*. Kesmas Indonesia, 8(02), 58–77.
- Rahman, S. (2018). *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-bijian*. Yogyakarta, 113 halaman. Penerbit CV Budi Utama.
- Rizky, NNA. (2019). *Tingkat Kecukupan Zat Besi Dan Vitamin C Pada Remaja Putri Di Pondok Pesantren Sirotol Mustaqim Simongan Kota Semarang*. Diploma III thesis. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Runkat, Desynta Maria. (2019). *Hubungan Pengetahuan Gizi Konsumsi Zat Besi Vitamin C dan Tablet Tambah Darah dengan Status Anemia Pada Siswi SMAN 1 Ubud Gianyar*. Diploma thesis. Poltekkes Denpasar.
- Saleha., Puspita, S., & Mulidina. (2022). *Inovasi Pembuatan Kulit Mooncake Dari Tepung Kacang Merah*. Jurnal Hospitality dan Pariwisata, 8(1).

- Siregar., Rohanta., Buku Ajar Gizi Kuliner Dasar. (2016). Jakarta: EGC
- Sitorus, M.S.A., Partha, I.B.B., Setya, E.A. (2022). *Selai Albedo Kulit Semangka Dengan Penambahan Umbi Bit*. Journal of Bioenergy and Food Technology, 1(1). Yogyakarta.
- Stephana, W., Utami, S., & Elita, V. (2018). Efektivitas Pemberian Jus Buah Bit terhadap Kadar Hemoglobin Ibu Hamil dengan Anemia. 27(6), 334–341.
- Syahrani, Y.C. (2022). Kajian Pembuatan Semprong Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah Dan Tepung Bayam Merah Sebagai Makanan Tradisional Yang Tinggi Zat Besi. Politeknik Kesehatan Tanjungkarang.
- Tejasari. (2013). *Nilai Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Umrah, Andi St., Dahlan, A.K. (2018). *Pengaruh Konsumsi Kacang Merah Terhadap Pengobatan Anemia Pada Ibu Hamil Di Puskesmas Sendana Kota Palopo*. Jurnal Voice Of Midwifery, 8(1).
- United State Department of Agriculture. (2018). USDA National Nutrient Database for Standart Reference. www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/.
- Utami, N. A., Eko, F. (2022). *Kandungan Zat Besi, Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Kombinasi Jus Buah Bit dan Jambu Biji Merah sebagai Minuman Potensial Penderita Anemia*. Indonesian Journal of Public Health and Nutrition 2(3).
- Utthavi W.H., & Sumerta, I. G. A (2017). *Analisis pengendalian Food cost pada GTBV Hotel & Convention-Bali*. Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan, 13(3).
- Wati, dkk. (2022). *Sosialisasi inovasi produk kaya gizi dari hasil pemanfaatan limbah bahan pangan*. Jurnal pengabdian kepada masyarakat ungu (abdi ke ungu). Universitas Aisyah Pringsewu.
- WHO. (2015). World Health Statistic Report. Geneva: World Health Organization; 2015.
- Wicaksono, Fiky Yulianto, Yudithia Maxiselly, Oviyanti Mulyani, and M. I. Janitra. (2016). *Pertumbuhan Dan Hasil Gandum (Triticum Aestivum L.) Yang Diberi Perlakuan Pupuk Silikon Dengan Dosis Yang Berbeda Di Dataran Medium Jatinangor*. Kultivasi 15(3): 179–86.
- Widiantara, Tantan. (2018). *Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro*. Pasundan Food Technology Journal 5(2): 146.

Yanti, Karimuna, L., Ansharullah. (2023). *Kajian Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit Tinggi Protein Berbasis Tepung Kedelai (Glycine max L. Merrill) dan Tepung Umbi Talas (Calocasia esculenta L. Schott)*. Jurnal Riset Pangan, 1(1).