

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara.
- Adriani, M., & Wirjadmadi, B. 2012. *Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Kencana Prenada Media Group.
- Afiska, W. *et al.* 2021. Uji Daya Terima Pudding Kacang Merah sebagai Alternatif Makanan Selingan untuk Remaja Putri Anemia. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*.1(1). 9-16.
- Afiyah, D.N. 2022. *Pengaruh Perbedaan Bagian Daging ayam Broiler terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Ayam*. *Journal of Animal Husbandry*. 1(2). 81 – 87.
- Almatsier, S. 2004. *Penuntun Diet : Edisi Baru*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Anderson JJB. 2004. *Minerals*. In: Mahan LK, Stumps SE, editors. *Krause's food, nutrition, and diet therapy*. 11th ed. Philadelphia: Saunders:p.135
- Andriana, G. & Gusnita, W. 2023. *Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam Terhadap Kualitas Siomay Ayam*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 4(1). 74-49.
- Anggraweni, I., Sari, D.M., dkk. 2022. *Uji Organoleptik dan Analisis Kandungan Kimia pada Mi Kering dari Tepung Kulit Buah Naga Merah dan Tepung Kacang Merah*. *Jorunal of Food Technology and Agroindustry*. 4(2). 59 – 66.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemist*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Arisman, M.B. 2014. *Gizi dalam daur kehidupan*. Jakarta.
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian*. Bogor: Penebar Swada.
- Atma, D. 2017. *Pemanfaatan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dalam Pembuatan Nugget Sebagai Alternatif Makanan Jajanan Tinggi Protein dan Kalsium untuk Anak Sekolah Dasar*. Skripsi. Progam Studi Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Baetillah, D. N., Fitria, M., Fauziah, R. N., Dewi, M., & Gumilar, M. (2022). *Dimsum Ikan Bandeng Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Makanan*

Selangan Tinggi Protein DanZat Besi Bagi Remaja Putri. Jurnal Gizi Dan Dietetik, 1(2), 94–102.

Budiarti, A., dkk. 2020. *Studi Fenomenologi Penyebab Anemia pada Remaja di Surabaya.* Jurnal Kesehatan Mesencephalon. 6 (2): 137-141.

Christantio, M. A., Yusasrini, N.L., & Darmayanti, L.P. 2023. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Siomay Ayam dengan Penambahan Bayam (Amaranthus tricolor L.).* Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 12 (4), 953-971.

Dalimatha. 2016. *Fakta ilmiah buah dan sayur.* Jakarta Timur: Penebar Swadana Grup.

Denistikasari, R. 2016. *Hubungan Antara Asupan Protein, Zat Besi (Fe) dan Vitamin C dengan Kejadian Anemia pada Siswi SMK Penerbangan Bina Dhirgantara Karanganyar.* Program Studi Ilmu Gizi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

Faridah, A., & Sandra, N. (2014). *Penambahan Bayam (Amaranthus tricolor L.) dalam Pembuatan Cookies sebagai Fortifikasi Fe.* Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI, 123-130.

Farinendya, A., Muniroh, L., Buanasati A. 2019. *Hubungan Tingkat Kecukupan Zat Gizi dan Siklus Menstruasi dengan Anemia pada Remaja Putri.* Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Airlangga, Surabaya.

Fauziah, Asti dkk. 2019. *“Daya Terima dan Kadar Zat Besi Nugget Hati Ayam dengan Kombinasi Tempe Sebagai Pangan Olahan Sumber Zat Besi.”* Journal of Holistic and Health Science 3(2):65–74

Fitri A, Anandito RBK, Siswanti. 2016. *Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi.* J Teknol Has Pertanian;9(2):65-77.

Fransiska, Y. Y., & Kurniawaty, E. 2015. *Anemia pada Infeksi HIV.* Majority 9(4), 123 – 128.

Hamzah, F., Vista, B., Rahmayuni, R., & Praman, A. (2022). *Combination of tuna fish and green spinach on the quality of nuggets.* Agrotek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 16(3), 329–336.

Herawati, H. (2008). *Penentuan umur simpan pada produk pangan.* Jurnal Litbang Pertanian, 27(4), 124–130.

Huda, T., & Palupi, H.T. 2015. *Mempelajari Pembuatan Nugget Kacang Merah.* Jurnal Teknologi Pangan. 6(1): 36-42

Imanningsih, N. 2012. *Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan.* Penel Gizi Makan 2012, 35(1): 13-22

- Indraswari D., F.W. Ningtyas., dan Ninna. 2017. *Pengaruh Penambahan Bayam pada Nugget Kaki Naga Lele Terhadap Kadar Zat Besi, Protein, dan Air*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember. Jember.
- Isnati. 2007. Wanita Lebih Berisiko Terkena Anemia.
- Kathlen, L. Sylvia, E.S. 2008. *Krause's food, nutrient and diet therapy*. Edisi ke-12. Philadelphia:Saunders.257.
- Kemenkes. 2010. *Laporan Riset Kesehatan Dasar 2010*, Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Pedoman Metode Melengkapi Nilai Gizi Bahan Makanan pada Tabel Pangan Indonesia (Imputed and Borrowed Values)*. Bogor.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Khuluqiah, K., Johan, V.S., & Rahmayuni. 2019. *Pemanfaatan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) dalam Pembuatan Bakso Nabati*. JOM Faperta.
- Luh, S, A. (2013). *Kepatuhan Minum Tablet Besi pada Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Mengwi I Kabupaten Badung*. Jurnal Medika Udayana.
- Masthalina, H. 2015. Pola Konsumsi (faktor inhibitor dan enhancer fe) terhadap Status Anemia Remaja Putri. *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(1), 80-86.
- Mataram, Agusjaya, I, K., & Antarini, A.A. (2020). *Penyuluhan Menu Seimbang dan Manfaat Tablet Besi Sebagai Upaya Mencegah Kejadian Anemia Pada Remaja Putri SMA di Kecamatan Sukawati Kabupaten Gianyar*. Jurnal Pengabmas Masyarakat Sehat, 2(3).
- Miami, M. B. (2019). *Rasio Tepung Tapioka, Labu Siam Terhadap Karakteristik Fisikokimia, Organoleptik Kerupuk Labu Siam (Sechium edule)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang, Semarang
- Muchtar, F., & Hastian. (2017). *Pengaruh Penambahan Bayam Sebagai Sumber Zat Besi Alami Dalam Pembuatan Kerupuk Stik Dalam Prosiding Seminar*.
- Mustafida, H., Darmanto, Y.S., Anggo, A.D. 2019. *Pengaruh Berbagai Jenis Gelatin Kulit Ikan terhadap Karakteristik Kekian Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology Vol. 15 No. 1 19-25 Agustus 2019.

- Nastiti, N. 2016. *Pengaruh Penggantian Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Terhadap Organoleptik Kulit Siomay*. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya
- Nessianti, A. 2015. *Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam (Sechium edule) Terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri*. E-journal Tata Boga. 4(3).
- Nuraidah. 2013. *Studi Pembuatan Daging Tiruan dari Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor : 28 Tahun 2019 tentang AKG yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. [pdf]. Diakses pada 13 Maret 2023.
- Persagi. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. PT Kompas Media Nusantara, Jakarta.
- Pitaloka, D. S. (2022). *Pengaruh Pemberian Sari Kacang Merah Terhadap Peningkatan Kadar hemoglobin Remaja Putri Usia 15 -17 tahun*. Skripsi. Program Studi Sarjana Terapan Kebidanan, Fakultas Vokasi, Institut Teknologi Sains dan Kesehatan Insan Cendekia Medika Jombang.
- Pratama, A. W., Setiasih, I. S., Debby, S., Program, M., Pangan, S. T., Teknologi, F., & Pertanian, I. (2019). *Perbedaan Penurunan Nilai a*, b* dan L* Pada Daging Ayam Broiler (Gallus domesticus) Akibat Ozonisasi Dan Perebusan*. Pasundan Food Technology Journal, 6(2).
- Pratiwi, E. 2016. *Faktor-faktor yang mempengaruhi anemia pada siswi MTS Ciwadan Cilegon-Banten*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta, Jakarta.
- Putrawa, P. 2017. *Karbohidrat*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Udayana, Bali.
- Putri, M.P., & Setiawati, Y.H. 2015. *Analisis Kadar Vitamin C pada Nanas Segar (Ananas comosus L.) dan Buah Naga Kaleng dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis*. Jurnal Ilmiah. 2 (1) : 35-36.
- Rahman, N., & Naiu, A. S. (2021). *Karakteristik kukis bagea tepung sagu (Metroxylon sp.) yang disubstitusi tepung ikan teri (Stolephorus indicus)*. Jambura Fish Processing Journal, 3(1), 16–26
- Rauf, S., dkk. 2022. *Cookies Substitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Tolo Sebagai Makanan Tambahan Remaja Putri Anemia*. Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Makassar.
- Ridawati, R. (2016) 'Formulasi Marzipan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris. L)', Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, Pp. 1–8.

- Rowa, S., Lestari, R.S., & Liskarliani. 2019. *Daya Terima dan Kandungan Kalsium Zat Besi Stick Substitusi Ikan Teri dengan Tepung Tempe*: Media Gizi Pangan. 26 (2): 171-184.
- Sari, H. P., Dardjito, E., Anandari, Dian. 2016. *Anemia Gizi Besi pada Remaja Putri di Wilayah Kabupaten Banyumas*. Jurnal Kesmas Indonesia. 8 (1): 16-31.
- Setyandari, R. 2016. *Hubungan Durasi Tidur dengan Status Gizi dan Kadar Hemoglobin pada Pekerja Shift Wanita*. Proposal Skripsi: Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Undip, Semarang.
- Septyani, L. V. (2021). *Pengaruh Waktu dan Suhu Pemanasan terhadap Stabilitas Sediaan Vitamin C Diukur dengan Metode Titrasi Iodometri*. Jurnal Dunia Farmasi, 5(2), 74–81.
- Setyawan. (2019). *Rasio Antara Tepung Tapioka dengan Ikan Bandeng terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Bakso Ikan*.
- Shara, F.E., Wahid, I., Semiarti, R. 2014. *Hubungan Status Gizi dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri di SMAN 2 Sawahlunto Tahun 2014*. Jurnal Kesehatan Andalas. 6(1): 203-207.
- Siallagan, D., Swamilaksita, P.D. dan Angkasa, D. 2016. *Pengaruh Asupan Fe, Vitamin A, Vitamin B12, dan Vitamin C terhadap Kadar Hemoglobin pada Remaja Vegan*. Jurnal Gizi Klinik Indonesia. 2 (13) : 67-74.
- Sudarmadji, S., Bambang H dan Suhardi. 2007. *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian*. Liberti : yogyakarta
- Sulistiyawati, N., & Nurjanah, A. S. 2020. *Pengetahuan Remaja Putri Tentang Anemia Studi Kasus pada Siswa Putri SMAN 1 Piyungan Bantul*. Jurnal Kesehatan Samodra Ilmu. 9 (2): 214-220.
- Sumantri, A. 2013. *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Kencana Prenada Group.
- Susilowati., & Kuspriyanto. 2016. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Bandung: Refika Aditama.
- Suyanti. 2015. *Membuat Mi & Bihun (Mi Sehat)*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soechan, L. 2006. *Seri Usaha Boga Variasi Dimsum*. Gramedia Pustaka Jakarta.
- Solicha, C.A., & Muniroh. 2019. *Hubungan Asupan Zat Besi, Protein, Vitamin C dan Pola Menstruasi Dengan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri di SMAN 1 Manyar Gresik*. Media Gizi Indonesia. 4 (2):147-153.
- Sholihah, N., Andari, S., dan Wirjatmadi, B. 2019. *Hubungan Tingkat Konsumsi Protein, Vitamin C, Zat Besi dan Asam Folat dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri SMAN 4 Surabaya*. Amerta Nutr. 135-141.

- Tarigan, O.J., Lestari, S. 2016. *Pengaruh Jenis Asam dan Lama Marinasi Terhadap Karakteristik Sensoris, Mikrobiologis, dan Kimia Naniura Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. Jurnal Teknol Has Perikan;5(2):112-122.
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu, Jakarta.
- Tob, A. 2019. *Pengaruh Penambahan Daun Bayam Merah terhadap Sifat Organoleptik Nugget Teri nasi*. Karya Tulis Ilmiah : Program Studi Diploma Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang, Kupang.
- Triwinarni, C., Hartini, N. S., Susilo, J. 2017. *Hubungan Status Gizi dengan Kejadian Anemia Gizi Besi (AGB) pada Siswi SMA di Kecamatan Pakem*. Jurnal Nutrisia. 19 (1): 61-67.
- Umrah, A.S., & Dahlam, A.K. 2018. *Pengaruh Konsumsi Kacang Merah Terhadap Pengobatan Anemia pada Ibu Hamil di Puskesmas Sendana Kota Palopo*. Jurnal Voice of Midwifery. 8(1):688-695.
- U.S. Departement of Agriculture Research Service. 2018. *National Nutrient Database for Standart Reference*. U.S. Departement of Agriculture.
- Verawati. 2015, *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Kulit Pie*. [Skripsi]. Universitas Negeri Padang, Padang
- Winarno. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT.Gramedia.
- Zamindar, N., dkk. 2013. *Effects of combined traditional processing methods on the nutritional quality of beans*. J Food Sci Technol. 50(1): 108-114