

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, M. J., Darmawaty, D., Abdullah, N., Samman, A., & Tolori, I. 2020. Analisis kualitas kerupuk ikan tuna dengan uji mikroorganisme dan organoleptik di Kota Ternate. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 13(1), 60-68.
- Akib, A., dan Sumarmi, S. 2017. Kebiasaan makan remaja putri yang berhubungan dengan anemia: kajian positive deviance. *Amerta Nutrition 1.2 (2017)*: 105- 116.
- Amir, N., Djokosujono, K. 2019. Faktor-faktor yang berhubungan dengan konsumsi tablet tambah darah (TTD) pada remaja putri di Indonesia: Literatur Review. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 15(2), 119-129.
- Astuti, E. J. 2017. Serat Pangan dalam Produk Pangan Fungsional. *Research Report*.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu, 23.
- Azizah, D. I. 2019. Survei asupan zat besi, asam folat, dan vitamin C pada remaja putri di Kecamatan Jatinangor. *Jurnal Vokasional Kesehatan* 4(4).
- Bawinto, A., S., Mongi, E., L., & Kaseger, B., E. 2015. Analisa kadar air, pH, organoleptik, dan kapang pada produk ikan tuna (*Thunnus Sp*) asap, di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2).
- Cahyaningsih, L., & Mulyatiningsih, E. 2020. Pemanfaatan ikan tuna albakora (*Thunnus alalunga*) pada pembuatan nasi kebuli ikan tuna (kebulna) untuk generasi millenial. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Cahyono, E., Rieuwpassa, F.J. & Sirih, S. 2018. Analisis organoleptik tortilla rumput laut *Kappaphycus alvarezii*. *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 4(2), 61-65.
- Cokrowati, N., Diniarti, N., Setyowati, D. N. A., Sulman, E., Arziahningsih,. & Basuki, R. 2019. Introduksi pemanfaatan tumbuhan air laut sebagai bahan alami pemicu pertumbuhan rumput laut. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 2(2).
- Damisi, S., Husain, R., & Yusuf, N. 2021. Karakteristik biskuit tepung ubi kayu (*Manihot esculenta, crantz*) substitusi tepung tetelan ikan tuna (*Thunnus sp.*). *Jambura Fish Processing Journal*, 3(2), 78-88.
- Dewanti, L. P., Sitoayu, L., Melani, V., Rumana, Putri, N. A. & Ronitawati, P. 2021. Edukasi gizi dalam jaringan (daring) mengenai bahaya anemia dan pencegahannya pada remaja saat pandemi covid-19. *Seminar Nasional & Call Of Papers Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (Vol. 1, No. 01)*.
- Dieny, F.F. 2014. Permasalahan Gizi pada Remaja Putri. Yogyakarta ; Graha Ilmu.

- Fadila, I., Kurniawati, H. 2018. Upaya pencegahan anemia pada remaja putri sebagai pilar menuju peningkatan kesehatan ibu. *In Prosiding Seminar Nasional FMIPA-UT* (pp. 78-89).
- Fanyalita, A. 2018. Pengaruh substitusi ikan tuna (*Thunnus Sp*) terhadap mutu organoleptik dan kimia abon jantung pisang (*Musa Acuminate Balbisiana Colla*). *Saintek: Jurnal Sains dan Teknologi*, 9(1), 1-7.
- Fishi, A. N. A., Nurjanah, S., & Nurhadi, B. 2019. Perbandingan tingkat kemanisan teh stevia (*Stevia rebaudiana bertonii*) dan pemanis lainnya. *Berbasis Sumber Daya Lokal*, 26.
- Fitriyani, E. E., Sasongko, L. W., & Primadini, V. 2022. Tingkat kesukaan konsumen pada serbuk minuman instan rumput laut (*Eucheuma Cottonii*). *Manfish Journal*, 2(2), 50-55.
- Halil, F. 2019. Skrining beta thalasemia minor dan anemia defisiensi besi dengan menggunakan indeks mentzer dan RDW di RSUD Chasan Boesoirie Ternate. *Kieraha Medical Journal*, 1(2).
- Ikawati, K. 2018. Pengaruh buah bit (*Beta Vulgaris*) terhadap indeks eritrosit pada remaja putri dengan anemia. *Journal Of Nursing And Public Health*, 6(2), Pp.60-66.
- Jaelani, M., Simanjuntak, B. Y., & Yuliantini, E. 2017. Faktor risiko yang berhubungan dengan kejadian anemia pada remaja putri. *Jurnal Kesehatan*, 8(3), 358-368.
- Jayakody, M. M., Vanniarachchy, M. P. G., & Wijesekara, W. L. 2021 . Development and characterization of a seaweed snack using *Ulva fasciata*. *Journal of Food Science and Technology*, 58(4), 1617-1622.
- Junita D, Setiawan B, Anwar F, Muhandri T. 2017. Komponen gizi, aktivitas antioksidan dan karakteristik sensori bubuk fungsional labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tempe. *Jurnal Gizi dan Pangan* 12(2), 109-116.
- Kantun, W. 2018. Pengelolaan Perikanan Tuna. Yogyakarta : UGM Press.
- Kharisma, W. S., I Made, A. G., & Nugraheni, T. L. 2019. Kajian Asupan Protein dan Zat Besi pada Kejadian Anemia Ibu Hamil Di Kabupaten Bantul. Skripsi Thesis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Krisnawati, A. 2017. Kedelai sebagai sumber pangan fungsional kacang kedelai sebagai makanan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 12 (1), 57-65.
- Kristiani, Y. 2016. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Kusbiantoro, B., Herawati, H., & Ahza, A. B. 2005. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil terhadap mutu produk labu jepang. *Jurnal Hortikultura*, 15(3).
- Kusnandar, Feri. 2019. Kimia Pangan Komponen Makro. (n.p.): *Bumi Aksara*.
- Kusumawardani, H. D., Riyanto, S., Setianingsih, I., Puspitasari, C., Juwantoro, D., Harfana, C., dan Ayuni, P. 2018. Kandungan gizi, organoleptik, dan umur simpan biskuit dengan substitusi tepung komposit (daun kelor, rumput laut, dan pisang), *Media Gizi Mikro Indonesia*, 9(2),
- Kusumawati, D. 2017. Hubungan Penampilan dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan pada Katering Diet di Asrama Putri SMA Semesta Semarang. Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Lestari, S. 2019. Pengaruh Pemberian Rebusan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) terhadap Kadar Hemoglobin pada Mencit (*Mus musculus*). Diploma thesis, Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Lestari, W. A., & Dwiyan, P. 2016. Pemanfaatan limbah tulang ikan tuna (*Thunnus sp.*) dalam bentuk tepung pada pembuatan stick. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 8(2), 46-53.
- Mazidah, Y. F., Kusumaningrum, I., & Safitri, D. E. 2018. Application of flour moringa oleifera leaves in the making of calcium source crackers. *Arsip Gizi dan Pangan* 3(2), 67-79.
- Misnati, M., & Pomalingo, A. Y. 2021. Analisis kandungan gizi dan daya terima cilok dengan penambahan ikan tuna (*Thunnini*) dan wortel (*Daucus Carota*). *Journal Health & Science: Gorontalo Journal Health and Science Community*, 5 (1), 122- 132.
- Muliani, B.S., Rais, M., & Indrayani, I. 2022. Inovasi pembuatan nugget ikan gabus berbasis rumput laut (*Eucheuma Cottonii*) bebas gluten. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8(1), 111-124.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa , warna , tekstur , aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 04(2), 286–290.
- Nilasari, O. W. 2017. Pengaruh suhu dan lama pemasakan terhadap karakteristik lempok labu kuning (waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3).
- Olii, N., & Abdul, N. A. 2019. Pisang ambon dan agar-agar rumput laut terhadap hemoglobin ibu hamil. *Jambura Health And Sport Journal*, 1(2), 71-81.
- Pabidang, S., Hadi, S. P., Elvina, A., Putri, D. E., Sari, H. P., Iriyani, T., & Nainggalis, A. L. 2020. Peningkatan kompetensi masyarakat melalui inovasi pemanfaatan labu kuning menjadi makanan kreatif dan sehat. *Jurnal Abdimas: Community Health*, 1(1), 11-17.

- Pangestika, W., Putri, F. W., & Arumsari, K. 2021. Pemanfaatan tepung tulang ikan patin dan tepung tulang ikan tuna untuk pembuatan cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9 (1), 44-55.
- Panjaitan, P. S., Panjaitan, T. F., Siregar, A. N., & Sipahutar, Y. H. 2020. Karakteristik mutu tortilla dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma Cottonii*). *Aurelia Journal*, 2(1), 73-86.
- Permatasari, T., Briawan, D., & Madanijah, S. E. 2018. Efektivitas program suplementasi zat besi pada remaja putri di Kota Bogor. *Jurnal Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*.
- Putri, R. D., Simanjuntak, B. Y., & Kusdalinah, K. 2017. Pengetahuan gizi, pola makan, dan kepatuhan konsumsi tablet tambah darah dengan kejadian anemia remaja putri. *Jurnal Kesehatan*, 8(3), 404.
- Qathrun N. M. 2019. Faktor-faktor yang berhubungan dengan status gizi pada santri di Pondok Pesantren Nurul Ilmi Kabupaten Bogor tahun 2019. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.
- Rahmi, R. 2018. Efektivitas konsumsi rumput laut untuk meningkatkan kadar haemoglobin pada ibu hamil anemia. *Jurnal Endurance: Kajian Ilmiah ProblemaKesehatan*, 3(1), 195-199.
- Rismaya, R., Syamsir, E., & Nurtama, B. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan Muffin, Karakteristik Fisikokimia dan Lempok Labu Kuning (Waluh). Doctoral Dissertation, Universitas Brawijaya.
- Sanger, G., Kaseger, B. E., Rarung, L. K., & Damongilala, L. 2018. Potensi beberapa jenis rumput laut sebagai bahan pangan fungsional, sumber pigmen dan antioksidan alami. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 208-217.
- Sari, G., Lubis, G., & Edison, E. 2016. Hubungan pola makan dengan status gizi anak usia 3-5tahun di wilayah kerja Puskesmas Nanggalo Padang 2014. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 5(2), 391–394.
- Sari, W. K., Sari, N. I., & Leksono, T. 2021. Pengaruh penambahan tepung rumput laut (*Eucheuma* Sp.) terhadap mutu dan karakteristik amplang ikan tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(1). sebagai pilar menuju peningkatan kesehatan ibu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), Pp. 58-68
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2014. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. *PT Penerbit IPB Press*.
- Simanungkalit, S. F., & Simarmata, O. S. 2019. Pengetahuan dan perilaku konsumsi remaja putri yang berhubungan dengan status anemia. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 47(3), 175-182.
- Smith, C., Teng, F., Branch, E., Chu, S., & Joseph, K. S. 2019. maternal and perinatal morbidity and mortality associated with anemia in pregnancy. *Obstetrics and Gynecology*, 134(6), 1234.

- Sompie, K. A., Mantik, M. F., & Rompis, J. 2015. Hubungan antara status gizi dengankadar hemoglobin pada remaja usia 12-14 tahun. *E-Clinic*, 3(1).
- Suryani, D., Hafiani, R., & Junita, R. 2017. Analisis pola makan dan anemia gizi besi pada remaja putri kota bengkulu. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 10(1),11-18.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. 2017. Pengawasan Mutu Makanan, *Universitas Brawijaya Press*.
- Trisnawati, W. 2017. Analisis indeks glikemik dan komposisi gizi keripik simulasi substitusi tepung bekatul dengan tepung labu kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3).
- Udayangani, C., Wijesekara, I., & Wickramasinghe, I. 2019. Characterization of sea lettuce (*Ulva lactuca*) from Matara, Sri Lanka and development of nutribars as a functional food. *Ruhuna Journal of Science*, 10(2).
- Wijanarti, S., Sabarisman, I., Revulaningtyas, I. R., & Sari, A. R. 2020. Pengaruh penggunaan jenis gula pada minuman coklat terhadap tingkat kesukaan panelis. *Jurnal Pertanian Cemara*, 17(1), 1-6.
- Yusrina, V. W. 2018. Produk Pie Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Ditinjau dari Karakteristik Fisikokimiawi, Organoleptik, dan Mikrobiologi. Other Thesis, Unika Soegijapranata Semarang