

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, Rabiatul, El Redha, Hamzah, Juhana Suhandi, Tri Dekayanti, Muhammad Adriani, Ahmadi, Baharuddin, & Findya Puspitasari. 2023. Pengolahan Patty Burger Ikan Patin Sebagai Pemberian PMT yang Sehat di Kelompok “Posyandu PERSADA”, *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2).
- Afrilia. 2017. Analisis Kadar Nitrit Pada Air Rebusan Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor.L*) Awal dan yang Didiamkan pada Suhu Ruangan. Universitas Muhamadiyah Semarang.
- Agustina, Winda. 2019. Perbandingan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Yang Mengonsumsi Tablet Besi Dengan dan Tanpa Vitamin C di Wilayah Kerja Puskesmas Langsa Lama Tahun 2019, *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan (Jnik)*, 2(2).
- Akib, A., & Sumarmi, S. 2017. Kebiasaan Makan Remaja Putri yang Berhubungan dengan Anemia: Kajian Positive Deviance Food Consumption Habits of Female Adolescents Related to Anemia: A Positive Deviance Approach. *Amerta Nutrition*, 1(2), 105–116, <https://doi.org/10.20473/amnt.v1.i2.2017.105-116>
- Alfani, H., & Nuriannisa, F. 2022. Literature Review Konsumsi Protein, Zat Besi, dan Vitamin C dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri. *Journal Scientific of Mandalika*, 3(8), 385–397
- Aliyah dan Bambang Sugeng S. 2019. Percobaan Substitusi Tepung Ketan dengan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* dalam Pembuatan Dodol, *TEKNOBUGA*, 7(2).
- Almatsier S., 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amir Yusuf, Saifuddin Sirajuddin, Aminuddin Syam. 2020. Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional, *Hassanuddin Journal of Public Health*, 1(1):16-25.
- Amelia, Renny & Alina Hizni. 2019. Formulasi Baby Rice Bekatul Rasa Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*) Sebagai Pangan Fungsional, *Journal of Medimuh*, 1(2).
- Anggraini, E.F. dan D. Kristiastuti. 2015. Pengaruh Substitusi Bekatul (*Rice Bran*) Terhadap Sifat Organoleptik Donat. *Jurnal Boga*, 4(8) : 63-70.
- Anugrahati, N. A., Santoso, J., & Pratama, I. 2012. Pemanfaatan Konsentrat Protein Ikan (KPI) Patin dalam Pembuatan Biskuit. *JPHPI*, 1(5).

- Aprilliana, I. S. 2010. Fortifikasi Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) pada Pembuatan Cone Es Krim. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor
- Apriyani Siska, Andwini Prasetya, Heri Fariadi. 2019. Aplikasi Pangan Fungsional sebagai Makanan Sehat Khusus Balita dan Anak-anak pada Kelompok Majelis Taklim Masjid Al-Ikhlas Kelurahan Surabaya Kecamatan Sungai Serut Kota Bengkulu, *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 4(2).
- Aqidah, Waqi'atul. 2021. Fetisisme Komoditas Pada Perilaku Konsumsi Penggemar Budaya Korea Melalui Tayangan Drakor Dan K-Pop (Studi Fenomenologi Pada Mahasiswa Universitas Islam Zainul Hasan Genggong Probolinggo), *Jurnal Pendidikan Ekonomi: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi, dan Ilmu Sosial*, 15(2), ISSN 1907-9990, DOI: 10.19184/jpe.v15i2.26702.
- Ardhanareswari, Ni Putu. 2019. Daya Terima dan Kandungan Gizi Dim Sum yang Disubstitusi Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) Dan Pure Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Snack Balita, *Media Gizi Indonesia*, 14(2).
- Ardian, L. D. Puspareni, A. Fauziyah, and I. M. B. Ilmi. 2022. Analisis Kandungan Gizi Dan Daya Terima *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Bekatul dan Tepung Ikan Tuna Untuk Balita Gizi Kurang, *Journal of Nutrition College*, 11(1): 42-50.
- Aryani Titin, Isnin Aulia Ulfah Mu'awanah, Aji Bagus Widyantara. 2018. Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya Terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu, *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*, 2(2).
- Asosiasi Profesi P3FNI, 2019. Pengertian Pangan Fungsional. Yogyakarta.
- Astawan Made, Tutik Wresdiyati, Armando M Saragih. 2025. Evaluasi Mutu Protein Tepung Tempe dan Tepung Kedelai Rebus pada Tikus Percobaan, *Jurnal Mutu Pangan*, 2(1):11-17.
- Astuti Santi Dwi, Nuri Andarwulan, Purwiyatno Hariyadi, & Friska Citra Agustia. 2014. Formulasi dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2).
- Aulawi Hilmi & M. Faisal. 2016. Analisis Pengendalian Kualitas Roti di Home Industri Mahabab Garut, *Jurnal Kalibrasi*, 14(1).
- Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana. 2020. Remaja. Available at: www.depkes.go.id.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2018. Laporan Nasional Riskesdas 2018. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

- Badan Pusat Statistik. 2023. Luas Panen dan Produksi Padi di Indonesia 2023 (Angka Sementara). [ONLINE]. Dapat diakses pada : [x](#).
- Balai Penelitian dan Konsultasi Industri (BPKI). 2016. *Uji Kandungan Gizi Tepung Bekatul dan Kue Kembang Goyang*. Surabaya.
- Brittin, H.C., and Nossaman, C.E. 1986. Iron Content Of Food Cooked In Iron Utensils, *Journal of the American Dietetic Association*, 86, 897–901.
- Choi, Ji-Young, Kim Ji-Yoon, Kim Jeong-soo, Jeong Sae-ul, & Moon Kwang-deok. 2020. Evaluation of quality characteristics during storage of toppoki sauce according to preservative addition and heat sterilization, *Korean J. Food Preserv*, 27(3):271-280 pISSN: 1738-7248, eISSN: 2287-7428.
- Choiriyah, E. W. (2015) Hubungan Tingkat Asupan Protein, Zat Besi dan Vitamin C dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri Kelas X Kabupaten Sukoarjo. *Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Costel, E.A. Tarrega, S. Bayarr. 2010. Food Acceptance: The Role of Consumer Perception and Attitudes, *Chemonsensory Perception*, 3(1):42-50.
- Damayanti Safitri, Valentinus Priyo Bintoro, Bhakti Etza Setiani. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Tepung Terigu, Bekatul, dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik *Cookies*, *Journal of Nutrition College*, 9(1):180-186.
- Diananda, Amita. 2018. Psikologi Remaja dan Permasalahannya, *ISTIGHNA*, 1(1).
- Dianingtyas Ericha, Sulistiastutik, & I Komang Suwita. 2018. Formulasi Tepung Bekatul dan Tepung Tempe Terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi, dan Mutu Organoleptik Sereal Flakes untuk Anak Obesitas, *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia*, 4(1):128-135.
- Dieny FF, Tsani AFA, Jauharany FF. Buku Pintar Santri Bebas Anemia. 1st ed. Semarang: Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro; 2021
- Faiha, Maita Nayla. 2022. Pengaruh Konsistensi Cita Rasa dan Harga Produk HIMAJAS Bagi Konsumen untuk Melakukan Pembelian Ulang, *International Journal Administration Business & Organization*, 3(3).
- Fajri R, Basito B, Muhammad DRAJ. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Food Bars* Labu Kuning (*Cucurbita máxima*) dengan Penambahan Tepung Kedelai Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Produk Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi Has Pertan*, 6(2):103-110.
- Faria, P.Z. Bassinello, M.D.V.C. Penteado. 2012. Nutritional Composition of Rice Bran Submitted To Different Stabilization Procedures *Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences*, 48, pp. 651-657
- Figura, L.O., Teixeira, A.A. 2007. Food Physics: Physical Propreties-Measurement and Application. Berlin: Springer-Verlag;196-202.

- Gusnadi, D., Riza T., & Edwin B. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12).
- Herisetianis, Meitiara Nanda & Hermawan Seftiono. 2023. Perlakuan Stabilisasi, Fermentasi, Serta Aplikasi Bekatul Pada Bekatul Pada Produk Pangan Mie dan Roti: Kajian Pustaka, *Jurnal Teknologi*, 15(1).
- Her Heryana, Ade. 2020. *Etika Penelitian*. 10.13140/RG.2.2.13880.16649.
- Idah PA, Nwankwo I. 2013. Effects Of Smoke-Drying Temperatures And Time On Physical And Nutritional Quality Parameters of Tilapia (*Oreochromis Niloticus*), *African Journal Agric Econ Rural Dev*, 1(2):53–57.
- Idawati, Cut Nanda Defira, Siska Mellisa. 2018. Pengaruh Pemberian Pakan Alami yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan dan Klengausngan Hidup Benih Ikan Patin, *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kelautan dan Perikanan Unsyiah*, 3(1).
- Ifmalinda, Weni Harjuniati, & Andasuryani. 2023. Kajian Suhu Pengeringan dan Ketebalan Irisan Terhadap Mutu Tepung Batang Tanaman Buah Naga (*Hylocereus* sp), *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2).
- Ismawati R. 2016. Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk Dari Daun Kelor (*Moringa oleivera*), *Journal BOGA*, 5(1):17-22
- Issa, J. Y., Onyango, A., Makokha, A. O., & Okoth, J. 2020. Eff ect of Boiling and Wet Frying on Nutritional and Antinutrients Content of Traditional VegeTabels Commonly Consumed in Malawi, *Journal of Food Research*, 9(1), 19-33. doi:10.5539/jfr.v9n1p19
- Istanti, Iis. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu- Sapu (*Hyposarcus pardalis*). *Skripsi*. Teknologi Hasil Perikanan Institut Teknologi Bogor
- Iwatani, Shun & Yamamoto, Naoyuki. 2019. Functional food products in Japan, *Food Science and Human Wellness*. 8. 96-101.
- Junengsih, J., & Yuliasari, Y. 2017. Hubungan Asupan Zat Besi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Smu 98 Di Jakarta Timur, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan*, 5(1), 55-65. <https://doi.org/10.32668/jitek.v5i1.68>
- Karina, S. M., & Amrihati, E. T. 2017. *Bahan Ajar Gizi Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kartikasari, S. N., Sari, P., dan Subagio, A. 2016. Karakterisasi Sifat Kimia, Profil Amilografi (Rva) dan Morfologi Granula (Sem) Pati Singkong Termomodifikasi Secara Biologi, *Jurnal Agroteknologi*, 10(1): 12-24.

- Kattalin A. Optimal Management of Iron Deficiense Anemia do to poor dietary. *International Journal of General Medicine*. 2011:741-50
- Kementerian Kesehatan Repbulik Indonesia. 2018. Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia Pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS).
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. <https://www.litbang.kemkes.go.id/laporan-riset-kesehatan-dasar-riskedas/>
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS).
- Khaffifah, M. A., & Oktafa, H. 2022. Studi Pembuatan Snack Bar Tepung Kedelai dan Tepung Bayam Merah Sebagai Makanan Selingan Untuk Mencegah Anemia. *HARENA: Jurnal Gizi*, 3(1), 10–19. <https://doi.org/10.25047/harena.v3i1.3109>
- Khalisa, Yanti Meldasari Lubis, Raaiida Agustina. 20221. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh, *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4).
- Kodriah & Widi Hastuti. 2021. Kualitas dan Masa Simpaan Brownies Satin Berbasis Tepung Mocaf dan Tepung Ikan Patin, *Jurnal Gizi Kesehatan*, 1(1)
- Kurniati, Intantri. 2020. Anemia Defisiensi Zat Besi (Fe), *Jurnal Kedokteran Unila*, 4(1).
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Kusumastuty Inggita, Laily Fandianty Ningsih, Arliek Rio Julia. 2015. Formulasi Food Bar Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat, *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(2):68-75.
- Kusumastuty Inggita, Laily Fandianty Ningsih,& Arliek Rio Julia. 2015. Formulasi Food BarTepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat, *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(2).
- Lailla, Meimi, Zainiar, & Ade Fitri. 2021. Perbandingan Hasil Pemeriksaan Hemoglobin Secara Digital Terhadap Hasil Pemeriksaan Hemoglobin Secara Cyanmethemoglobin, *Jurnal Pengelolaan Laboratorium Pendidikan*, 3(2):63-68.
- Loaloka, M. S., Nur, A., Costa, S. L. D. V, Mirah, A. A. A., & Zogara, A. U. 2021. Pengaruh Subtitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Merah terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi Cookies, *Nutrology Jurnal : Pangan, Gizi Kesehatan*, 2(22), 82–86.

- Lestari, Lily Arsanti, Fatma Zuhrotun Nisa, Dian Caturini, Fasty Arum Utami. 2022. *Petunjuk Praktikum Analisis Zat Gizi*. Program Studi S1 Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada 2021.
- Luthfianto, D., R. D. Noviyanti dan I. Kurniawati. 2017. Karakterisasi kandungan zat gizi bekatul pada berbagai varietas beras di Surakarta, *Journal Urecol*. 371-376.
- Mahoro, Patience, Hye-Jung Moon, Hee-Jong Yang, Kyung-Ah Kim, and Youn-Soo Cha. 2021. "Protective Effect of *Gochujang* on Inflammation in a DSS-Induced Colitis Rat Model" *Foods* 10, no. 5: 1072.
- Marbun, Cristiando. 2018. Enetapan Kadar Vitamin C Dalam Bayam Merah (*Amaranthus tricolor* L) Secara Titrasi Iodimetr, *Karya Tulis Ilmiah*, Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan.
- Martiyanti M. Anastasia Ari, Frasiska, Ekaa Natalia . 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Terhadap Karakteristik Sensori dan Tingkat Keesukaan Makanan Tradisional Kue Dange, *Jurnal Pertanian dan Pangan*, 4(2).
- Melsa Nilmalasari & Esthy Rahman Asih. 2017. Daya Terima Kue Kering Sagu Dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*), *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 6(1): 52-63.
- M. Ikhsan, Muhsin, dan Patang. 2016. Pengaruh Variasi Suhu Pengering Terhadap Mutu Dendeng Ikan Lele Dumbo, *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol 2: 114-122.
- Monalisa, K., Islam, M. Z., Khan, T., Abdullah, A. T. M., dan Hoque, M. M. 2012. Comparative Study on Nutrient Contents of Native and Hybrid Khoi (*Anabas testudineus*) and Pangas (*Pangasius pangasius*, *Pangasius hypotalamus*) Fish in Bangladesh. *International Food Research Journal*. 20(2): 79-797 (203)
- Monica, Amanda Elma, Titik Kusumawinakhyu, Andi Muh.Maulana, Susiyadi, Rizka Adi. 2021. Konsumsi Tabelt Fe Dan Hati Ayam Kampung Terhadap Peningkatan Kadar Hb Pada Ibu Hamil, *Anatomica Medical Journal*, 4(3).
- Nilmalasari M., & AsihE. R. 2018. Daya Terima Kue Kering Sagu Dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *JPK: Jurnal Proteksi Kesehatan*, 6(1). <https://doi.org/10.36929/jpk.v6i1.67>
- Nur, W.I. 2018. Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Saus Berbahan Dasar Cabai Merah (*Capsicum Annum* L.) dan Cabai Rawit (*Capsicum Frutesces* L.) Yang Difermentasi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar

- Nurhadi, B. & Nurhasanah, S. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Bandung : Widya Padjajaran.
- Nurjanah, D., Ariyanti, Nurhayati, T., dan Abdullah, A. 2009. Karakteristik Daging Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Industry Rumah Tangga, Desa Gegunung Wetan Rembang Jawa Tengah. *Sekolah Tinggi Perikanan*.
- Nusraningrum Dewi, Tri Mayang Mekar, Sekar Wulan Prasetyaningtyas. 2021. Presepsi dan Sikap Terhadap Keputusan Pembelian Produk Pangan Fungsional Pada Generasi Milenial, *Jurnal Bisnis dan Akuntansi*, 23(1):37-48.
- Novia, Reni, Budi Setiawan, Sri Anna Marliyati. 2023. Kualitas Protein Produk *Ready To Use Therapeutic Food (RUTF)* Berbentuk Bar Untuk Balita Malnutrisi Akut Berat, *Media Gizi Indonesia*, 18(2):142-149.
- Özdemir, N. (2015). Iron deficiency anemia from diagnosis to treatment in children. *Türk Pediatri Arşivi*, 50(1), 11–9. doi:10.5152/tpa.2015.2337.
- Pangestu Yuniar Dwi & Siswahyudianto. 2022. Strategi Marketing Mixproduk Makanan Korea Dalam Meningkatkan Kepuasan Konsumen Pada Home Industry Unniefood Tulungagung, *Jurnal Valuasi: Jurnal Ilmiah Ilmu Manajemen dan Kewirausahaan*, 2(2).
- Park, H.Y, K.W. Lee, H.D. Choi. 2017. Rice Bran Constituents: Immunomodulatory and Therapeutic Activities, *Food & Function*, 8(3), pp. 935-943
- Pawestri Tiwi & Titin Hera Widi Handayani. 2020. Soes Rogut Patin with Rica Sauce (Sourprice) Sebagai Alternatif Kudapan Sumber Protein, *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, 15(1).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 tentang Pedoman Gizi Seimbang (2014:74-75).
- Permadi, M. Rizal., Huda Oktafa, & Khafidurrohman Agustianti. 2019. Perancangan Pengujian *Preference Test*, *Uji acceptance*, dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Science and Information Technology*, 2(2)
- Permatasari, Dina & Elida Soviana. 2022. Hubungan Asupan Protein Terhadap Kejadian Anemia Pada Remaja Putri, *Indonesian Journal Of Nutrition Science And Food*, 1(2).
- Pertiwi, D., Kusudaryati, D., & Prananingrum, R. 2018. Hubungan Usia, Asupan Vitamin C dan Besi Dengan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri Anemia, *University Research Colloquium 2018 Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 250–255.

- Prameswari, H. Susiatiningsih, and R. Windiani. 2022. Gastrodiplomasi Korea Selatan Dalam Upaya Nation Branding di Indonesia Sebagai Negara Muslim Terbesar, *Journal of International Relations Diponegoro*, 8(4): 675-689.
- Prasetyono, sunar. 2012. Daftar Tanaman Obat Ampuh Disekitar Kita. Jogjakarta: Flashbooks
- Probosari, Enny. 2019. Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik, *Journal of Nutrition and Health*, 7(1).
- Probowo HS. 2000. Pengaruh Padat Penebaran terhadap Pertumbuhan dan Kelangsungan Hidup Ikan Lele Dumbo (*Clarias sp.*) pada Pendederan menggunakan Sistem Resirkulasi dengan Debit Air 22 L/menit/m³, Skripsi (Tidak dipublikasikan). Program Studi Budidaya Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Purwaningsih, S., Salamah, E., & Mirlina, N. 2011. Pengaruh Pengolahan Terhadap Kandungan Mineral Keong Matah Merah (*Cerithidea obtusa*), *Pertemuan Ilmiah dan Seminar Nasional MPHPI*, (pp. 89-102)
- Purwanti Bintang Ika, Karimah Andriyani, Frieda Arifah. 2022 Eksistensi *Korean Street Food* Ramah Muslim Dalam Meningkatkan Kesejahteraan UMKM di Kec. Kedungwuni Kabupaten Pekalongan, *Jurnal Manajemen Sosial Ekonomi (Dinamika)*, 2(1):20-28.
- Putri Idola Perdini, Farah Dhiba Putri Liany, & Reni Nuraeni. 2019. K-Drama dan Penyebaran Korean Wave di Indonesia, *ProTVF*, 3(1): 68-80.
- Qomarasari Desy & Ana Mufidaturrosida. 2022. Hubungan Status Gizi, Pola Makan Dan Siklus Menstruasi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Kelas Viii Di Smpn 3 Cibeber, *Jurnal Ilmiah Kesehatan Ar-Rum Salatiga*, 6(2).
- Quraini Diana Febriyanti, Farida Wahyu Ningtyias, & Ninna Rohmawati. 2020. Perilaku Kepatuhan Konsumsi Tabelet Tambah Darah Remaja Putri di Jember,
- Rahayu, W.P., Nurosiyah, S., & Widyanto, R. (2019). Evaluasi sensori – Edisi Kedua. Buku Materi Pokok PANG4324. Banten: Universitas Terbuka.
- Rahmat, M., Priawantiputri, W., & Pusparini. 2020. *Cookies* Bayam Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Tinggi Zat Besi Untuk Ibu Hamil Anemia, *Jurnal Riset Kesehatan*, 12(2), 245–254
- Rahmawati, T. R. 2011. Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Buah Buni (*Antidesma bunius* (L.) Spreng) pada Tingkat Kematangan yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Rahmawati, Sitti, La Karimuna, & Hemanto. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Bayam Merah (*Amanthus Tricolor* L.) Terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Nilai Gizi *Brownies* Panggang, *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 5(3).
- Rasyid, Dzulkilfli P., Dwi K. S., Any S., Anna Nur A. 2021. Pengaruh Proporsi Ikan Barakuda dan Ikan Patin Serta Jumlah Puree Wortel Terhadap Sifat Organoleptik, *Jurnal Tata Boga*, 10(2).
- Rauf, Suriani, Manjlala, nursalim, Mustamin, Nur Azizah. 2022. *Cookies* Substitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Tolo Sebagai Makanan Tambahan Remaja Putri Anemia, *Poltekkes Kemenkes Makassar*.
- Rinati Titik Puspa, Yurnalis, Leffy Hermalena. 2018. Karakteristik Sosis Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Menggunakan Berbagai Jenis Tepung, *UNES Journal Mahasiswa Pertanian*, 2(2).
- Rounsefell Kim, Simone Gibson PhD, AdvAPD, Siân McLean PhD, Merran Blair APD, Annika Molenaar BNutSc (Hons), Linda Brennan PhD, Helen Truby PhD, Tracy A. McCaffrey PhD. 2020. Social media, body image and food choices in healthy young adults: A mixed methods systematic review, *Nutrition & Dietetics Journal*, 77(1)
- Safitri, Yenny. 2019. Pengaruh Pemberian Jus Bayam Merah, Jeruk Sunkis, Madu Terhadap Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Yang Mengalami Anemia di UPT Puskesmas Kampar Tahun 2019, *Jurnal Ners*, 3(2).
- Salim, Chairul, Vienna Artina S., Alisha Sekar Ayu. 2019. Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon, *Jurnal Pariwisata*, 6(1).
- Sari, A.A. & Muwahkidah, S.K.M. 2018. Hubungan Asupan Protein dan Zat Besi Dengan Kadar Hemoglobin Remaja Putri di SMA N 1 Weru Sukoharjo, *Doctoral Dissertation*, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sari Dewi Kartika, Ali Rosidi, & Hafni Rahmawati. 2017. Profil Albumin Dan Betakaroten Formula Bubur Bayi Instan, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(3).
- Sari Kartika Indah & Winny Yohana. 2015. Tekstur Makanan: Sebuah Bagian Dari Food Properties Yang Terlupakan Dalam Memelihara Fungsi Kognisi, *Journal of Makassar Dent*, 4(6):184-189.
- Sari, Y. 2018. Pengaruh Pemanasan Terhadap Kestabilan Pigmen Betalain dari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*), *Jurnal Pendidikan Kimia*, 2(1), 37-42.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A. Dan Sari, M.P.2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press

- Shin, Go-Na, Yu-Ri Kim, Mi-Hyun Kim. 2017. Nutritional Evaluation of Convenience Meals in Convenience Stores near the Universities, *Korean Journal of Community Nutrition*, 22(5):375-386.
- Silvia, A., Kartini, A. & Nugraheni, S. A. 2019. Hubungan Asupan Zat Gizi (Protein, Zat Besi, Vitamin C) dan Pola (Siklus, Lama) Menstruasi dengan Kadar Hemoglobin (Studi pada Remaja Putri di SMK Negeri 10 Semarang), *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(4), pp. 504–516.
- Sitanggang, Azis. (2016). Tepung komposit sebagai alternatif komponen utama produk bakeri. *Food Review Indonesia*. 12.
- Sitepu Stefani Anastasia & Suci Blezinsky. 2022. Pengaruh Pemberian Rebusan Bayam Merah Terhadap Peningkatan Kadar Hb Pada Ibu Hamil Trimester II dengan Anemia di Klinik Kurnia Deli Tua Tahun 2022, *Jurnal Penelitian Kebidanan & KESPRO*, 5(1).
- Siti Tsaniyatul M.S., Titik Dwi S. dan Eddy S. 2013. Pengaruh Suhu Pengukusan terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus, *THPi Student Journal*, 1(1).
- Sofianti, Nofia, Dwi Novri S., Sutrisno Adi P. 2020. Pemanfaatan Tepung Bekaul Terhadap Sifat Sensori dan Kimia Produk *Cookies*, *Ghidza Media Journal*, 1(2):81-86.
- Soesanto Iman Rahayu Hidayati, Sri Mulatsih, Yuli Retnani, Ahmad Yani, & Rita Mutia. Edukasi Telur Omega-3 sebagai Pangan Fungsional di Dramaga, Bogor, *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(2):232-241.
- Stafrizal, & Wetis, W. (Agustus 2008). *Ilmu Gizi*. Malang: Wineka Media.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. SNI 3924:2009.
- Sulistyaningrum, Hersanti & Addina Rizky Fitriyanti. 2022. Kadar Hb dan Perubahan Berat Badan Tikus Wistar Model Anemia Defisiensi Besi Setelah Pemberian Minyak Ikan Patin, *Jurnal Gizi*, 11(2).
- Sumardjo, D. 2008. *Pengantar Kimia*. Jakarta: EGC.
- Susanti, S., Arifan, F., & Basit, N. (2019). Pemanfaatan Bekatul sebagai Sumber Serat Pangan Pensubstitusi Terigu pada Proses Pembuatan Brownies Kukus. Seminar Nasional Kolaborasi Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP-UNNES, 472–475.
- Sutardi. T. 2000. Landasan Ilmu Nutrisi Jilid II. Departemen Ilmu Makanan Ternak. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Suwita, I. K., Razak, M., & Putri, R. A. (2012). Pemanfaatan Bayam Merah (*Blitum Rubrum*) Untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi Dan Serat Pada Mie Kering. *Agromix*, 3(1). <https://doi.org/10.35891/agx.v3i1.745>
- Syafitri S, Priawantiputri W, Dewi M. Produk Biskuit Sumber Zat Besi Berbasis Bayam dan Tepung Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil, *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(2):13-21.
- Syah, Vetty Nur Aeni Mochamad, Dadang Rosmana, Agustina Indri Hapsari, Widi Hastuti, Asep Iwan Purnawan. 2022. Analisa Kualitas dan Formulasi Kerupuk Tepung Ikan Gabus dan Bayam Merah Sebagai Selingan Tinggi Protein dan Zat Besi Pada Wanita Usia Subur Anemia, *Jurnal Inovasi Bahan Lokal & Pemberdayaan Masyarakat Poltekkes Kemenkes Bandung*, 1(2)
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2017. Available at: <https://www.panganku.org/id-ID/beranda>.
- Telisa, Imelda & Eliza. 2020. Asupan Zat Gizi Makro, Asupan Zat Besi, Kadar Haemoglobin Dan Risiko Kurang Energi Kronis Pada Remaja Putri, *Jurnal Action: Aceh Nutrition Journal*, (5)1: 80-86.
- Thamrin, H., & Masnilawati, A. 2021. Hubungan antara Pengetahuan, Tingkat Konsumsi Protein, Zat Besi, dan Vitamin C dengan Kadar Hemoglobin pada Mahasiswi Kebidanan, *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 30– 33.
- Triastuti, Indri, Sri Hartati, Novian Wely Asmoro. 2024. Karakteristik Saus Tomat dengan Berbagai Variasi Konsentrasi Pati Sukun sebagai Pengental Alami, *Journal of Food and Agricultural Product*, 4(1).
- Trihaditia, R., Syamsiah, M., & Awaliyah, A. 2018. Penentuan Formulasi Optimum Pembuatan Penambahan Tepung Terigu Menggunakan Metode Rsm (*Response Surface Method*), *Agroscience*, 8(2): 212–230.
- Triandita, Nanda, Khorisuci M., Maya Indra R., Hilka Y., dan Lia A. 2020. Pengembangan Produk Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Kesehatan dan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Suak Pandan Aceh Barat, *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2):457-464.
- Utami, Paramita, Susi Lestari, & Shanti Dwita Lestari. 2016. Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Komposisi Kimia dan Asam Amino Ikan Seluang (*Rasbora argyrotaenia*), *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1):73-84.
- Wahyuningtyas Muthia Putri, Yati Setiati, & Nur Riska. 2020. Karakteristik Fisik Penambahan Ikan Patin Siam (*Pangasius sutchii*) pada Sus Kering, *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 8(2).

- Wibawa, Junian Cahyanto, Muhammad Zainul Arifim, & Lilik Herawati. 2020. Mekanisme Vitamin C Menurunkan Stress Oksidatif Setelah Aktivitas Fisik, *Journal of Sport Science and Education*, 5(1):57-63.
- Widiantara, Tantan, Dede Zainal Arief, dan Eska Ynuiar. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro, *Pasudan Food Technology Journal*, 5(2).
- Widowati, S. 2009. Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. Tabloid Sinar Tani 6 Mei 2009. Jakarta. Tersedia di http://new.litbang.pertanian.go.id/artikel/240/pdf/Tepung_Aneka_Umbi_Sebuah_Solusi_Ketahanan_Pangan.pdf.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wiyono FP. 2012. Evaluasi Mutu Gizi dan Organoleptik “Butter Cookies” MOCORIN (Modifikasi Tepung Jagung Lokal (*Zea mays* L.) –Bekatul). Skripsi. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Yazdaad M Alfian, Elly I., Hidayat. 2022. Pengendalian Kualitas Produk Kerupuk Ikan Menggunakan Metode Failure Mode and Effect Analysis