

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M., & Wirjatmadi, B. 2012. *Peran Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Prenada Media Group. Jakarta.
- AKG. 2013. *Angka Kecukupan Gizi Energi yang dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013.
- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan Abdul Choliq. 2009. *Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. BPTP. Jawa Tengah.
- Andrews, N.C. Disorders of Iron Metabolism. *The New England Journal of Medicine*. 1999;341
- Anggrahini. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. 2013. *Ilmu Pengetahuan Alam: Buku Guru*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Arisman. 2009. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. EGC. Jakarta
- Arruda, L, Kodani, V., Filho A., Mazzaro, C. 2009. *A prospective, randomized, open and comparative study to evaluate the safety and efficacy of blue light treatment versus a topical benzoyl peroxide 5% formulation in patients with acne grade II and III*. In: *Anais Brasileiros de Dermatologia*. Brazil: Rio de Janeiro, 84 (5):4,11.
- Ashwini A, Jyotsna R, Indrani D. 2009. *Effect of Hydrocolloids and Emulsifier on the Rheological, Microstructural and Quality Characteristics of Eggless Cake*. *Food Hydrocolloids* 23:700-707
- Astawan M. 2004. *Sehat bersama aneka sehat pangan alami*. Tiga serangkai. Solo
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973-2011. *Syarat Mutu Biskuit*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Bakta, I Made. 2006. *Hematologi Klinik Ringkas*. Jakarta : EGC.1-2,9.11.
- De Garmo, E.P., W.G. Sullivan., dan C.R Candra. 1984. *Engineering Economi*. 7th edition. Mc Millan Pubi. Co. New York.

- Dewi, A.B.F.K., Pujiastuti, N., dan Fajar, I.. 2013. *Ilmu Gizi untum Praktisi Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Diniz, G.S., Barbarino, E., Neto, J.O., Pacheco, S., & Lourenco, S.O. 2013. *Gross Cheical Profile and Calculation of Nitrogen to Protein Conversion Factors for Nine Species of Fishes from Coast Waters of Brazil*. J.Aquat.R., 41, (2), 254-264
- Farida, I. 2007. *Determinan Kejadian Anemia pada Remaja Putri di Kecamatan Geog Kabupaten Kudus tahun 2006*. [Tesis] Program Pascasarjana Universitas Diponegoro Semarang.
- Fatimah, Siti, 2009. *Studi Kadar Klorofil dan Zat Besi (Fe) pada beberapa Jenis Bayam terhadap Jumlah Eritrosit Tikus Putih (Rattus Norvegicus) Anemia*. Tesis. UIN Malang.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito. 2012. Karakteristik Sensori dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Subtitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.) *Jurnal Teknosains Pangan* 1 (1) : 48-57.
- Gsianturi. 2003. *Mari Ramai-ramai Makan Taoge!* <http://www.kompas.com/kesehatan/news> Diakses 26 Mei 2018
- Hadinezhad M, Butler F. 2009. *Effect of Flour Type and Dough Rheological Properties on Cookie Spread Measured Dynamically During Baking*. J. Cereal Sci. 49: 178-183.
- Hardinsyah, Briawan D. 2002. *Daftar Kandungan Zat Gizi Bahan Makanan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Husaini, dkk. 1993. *Kebiasaan Makan, Konsumsi Makanan Jajanan dan Aspek Kesehatan Anak SD*. Laporan Penelitian Puslitbang Gizi 1992/1993, Bogor: Puslitbang.
- IDAI. 2013. *Nutrisi pada Remaja*. [Online] Available at : <http://www.idai.or.id/artikel/seputar> kesehatan-anak/nutrisi-pada-remaja [Diakses 26 Mei 2018].
- Jacob, J. Dan Leelavathi, K. 2007. *Effect of Fat Type on Cookie Dough and Cookie Quality*. *Journal Food Eng*, 79: 199-305.
- Judarwanto W. 2008. *Perilaku Makan Anak Sekolah*.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. Nomor : 58/MENKES/SK/V/2007 *Tentang Pedoman Pelaksanaan Promosi Kesehatan di Puskesmas*.

- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI
- Linder MC. 1991. *Nutritional Biochemistry and Metabolism with Clinical Applications* edisi 2. Amsterdam: Elsevier
- Manley. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Third Edition. Woodhead Publishing Limited, England
- Moehyi, Sjahmein. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bharata Karja Aksara. Jakarta.
- Moore, Mary Courtney. 1997. *Terapi Diet dan Nutrisi*. Hipokrates. Jakarta.
- Muchtadi, D. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung: Alfabeta
- Muhilal, dkk. 2004. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan*, Widya Karya Pangan & Gizi VIII. LIPI, Jakarta.
- Murtiningsih. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Nursin. 2012. *Hubungan Pola Konsumsi dengan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil di Puskesmas Sudiang Raya Makassar Tahun 2012*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Othman R, Kammona S, Jaswir I, Jamal P. 2015. *Characterisation of carotenoid content in Diverse local sweet potato (*Iphomoea batatas*) flesh tubers*. Int J Pharm Sci 7: 347-351.
- Pareyt B et al. 2009. *The Role of Sugar and Fat in Sugar-snap Cookie: Structural and Textural Properties*. J. Food Eng 90: 400-408.
- PERSAGI. 2009. Labu Kuning
- Pratiwi, M. A. 2008. *Pemanfaatan Tepung Hotong (*Setaria italica* (L) Beauv) dan Pati Sagu dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Proverawati, A dan Asfuah, S. 2009. *Gizi untuk Kebidanan*. Yogyakarta: Muha Medika
- Sarawati. A. 2013. *Efek Pengukusan terhadap Kandungan Asam Lemak dan Kolesterol Kakap Merah (Lutjanus Bohar)*. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Sayogo, S. 2006. *Gizi Remaja Putri*. Jakarta: EGC
- Sediaoetama, AD. 2006. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jilid I. M. Sc. Dian Rakyat. Jakarta

- Soedijanto, S. G. 2015. *Hubungan antara Asupan Zat Besi dan Protein dengan Kejadian Anemia pada Siswi SMP Negeri 10 Manado*. Pharmacon, 4 <http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/pharmacon/article/view/10239>
- Soekirman. 2000. *Ilmu Gizi dan Aplikasinya*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan Nasional, Jalan Pintu Satu Senayan. Jakarta.
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (Cookies)*. Balai Penelitian Tanaman Serelia. Jurnal Litbang Pertanian 28.
- Sudarmadji, S. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta
- Suprapti L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta
- Supriasa, dkk. 2002. *Penilaian Status Gizi*. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Tarwotjo, Soejoeti. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. PT Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta.
- Usyus, Z., Richert, J.S., & Adamczyk, M.I (2009). *Protein Quality Amino Acid Profile of Fish Product Available in Poland*. Food chemistry, 112 (2009). 139-145
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi. 2004. *Ketahanan Pangan dan Gizi, di Era Otonomi Daerah dan Globalisasi*. Jakarta: LIPI
- WHO. 2001. *Iron Deficiency Anemia: Assesment Prevention and Control. A Guide for Programme Managers*. Geneva: World Health Organization
- WHO. 2013. *Worldwide Prevalence of Anemia*. WHO Global Database on Anemia.
- WHO. 2014. *Prevalence of Anemia*. Geneva: World Health Organization
- Witono. 2012. *Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang dan Teoung Ubi Jalar serta Konsentrasi Zat Aditif pada Pembuatan Mie*. Lembaga Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan Bandung.