

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani. (2012). *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta: Kencana.
- AKG. (2019). *Angka Kecukupan Gizi*. Jakarta.
- Almatsier, S. (2001). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Astriaana. (2017). Kejadian Anemia Pada Ibu Hamil Ditinjau dari Paritas dan Usia. *Jurnal Aisyah: Jurnal Ilmu Kesehatan 2*, 123-130.
- Bakri, S. H. (2017). *Pengaruh Pemberian Biskuit Makanan Tambahan (Mt) Terhadap Peningkatan Berat Badan , Kadar Hemoglobin (Hb) Dan Albumin Pada Ibu Hamil Kurang Energi Kronis Yang Mendapat Tablet Tambah Darah (Ifa)*. Tesis tidak dipublikasikan. Universitas Hasanudin Makasar.
- Doloksaribu, V. G. (2019). Daya Terima Cookies Dengan Variasi Penambahan Formula Tempe Dan Bayam Hijau. *Skripsi Program Studi Diploma IV di Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan*, 1-79.
- Fadlun. (2013). *Asuhan Kebidanan Patologi*. Jakarta: Salemba Medika.
- Hardinsyah. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Indonesia, K. K. (2018). *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kartasapoetra. (2005). *Ilmu Gizi: Korelasi Gizi, Kesehatan dan Produktivitas Kerja*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Linder. (1991). *Biokimia Nutrisi dan Metabolisme dengan Pemakaian Secara Klinis*. Jakarta: UI Press.
- Mamat Rahmat, W. P. (2020). Cookies Bayam Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Tinggi Zat Besi Untuk Ibu Hamil Anemia. *JURNAL RISET KESEHATAN POLTEKKES DEPKES BANDUNG Vol 12 No 2 Oktober 2020*, 245-254.
- Manik, D. A. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Mutu Fisik Cookies Dengan Substitusi Variasi Tepung Labu Kuning dan Bayam. *Karya Tulis Ilmiah Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan*, 1-70.
- Manuaba. (2016). *Ilmu Kebidanan Buku Ajar Obstetri dan Ginekologi*. Bali: Graha Cipta.
- Moehyi. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara.
- Muchtar, H. (2017). Pengaruh Penambahan Bayam Sebagai Sumber Zat Besi Alami Dalam Pembuatan Kerupuk Stik. *Prosiding Seminar*.
- Pareyt et al. (2009). The Role of Sugar and Fat in Sugat-Snap Cookies: Structural And Textural Properties . *Food Eng 90*, 400-408.
- Pratiwi. (2008). *Mikrobiologi Farmasi*. Jakarta: Erlangga.
- Proveranti. (2013). *Anemia dan Anemia Kehamilan*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Rohimah I, S. E. (2013). Analisis Energi dan Protein serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning dan Ikan Lele. *J Gizi, Kesehat reproduksi dan Epidemio*, 2(6):1-9.
- Rukiyah. (2013). *Asuhan Neonatus Bayi dan Anak Balita*. Jakarta: TIM.
- Saifuddin. (2002). *Ilmu Kebidanan*. Jakarta : Yayasan Bina Pustaka.

- Sandra, A. F. (2014). Penambahan Bayam (*Amaranthus tricolor* L) Dalam Pembuatan Cookies Sebagai Fortifikasi Fe. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI 2014*, 123-130.
- Sandra, N. (2014). *Analisis Kualitas Cookies Bayam*. Universitas Negeri Padang.
- Sediaoetama. (2006). *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Setiyowati W., N. F. (2014). Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *J Pangan dan Agroindustri*, 2:224–31.
- Soebroto. (2010). *Cara Mudah Mengatasi Problem Anemia*. Yogyakarta: Bangkit.
- Stephanie, Y. (2008). *Reaksi Maillard Pada Produk Pangan*. Penulisan Ilmiah Institut Pertanian Bogor.
- Tarwodjo. (1998). *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.
- TKPI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- USDA. (2016). *U.S Department Of Agriculture*.
- Winarno, F. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winkjosastro. (2009). *Ilmu Kebidanan*. Jakarta: Pustaka Sarwono.