

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, A. Budi dan H., Harsono. 2000. Pengaruh Suhu Dan Macam Susu Terhadap Mutu Yoghurt Selama Penyimpan. Prosiding Seminar Nasional Peternakan Dan Veteriner. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Pertanian.
- Adawiyah, D. R. 2013. Foodreview Indonesia: Pengukuran Warna Produk Pangan. *Majalah Foodreview*, 8(8): 52 – 58.
- 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.
- Alisiya, M.S., Septinova, D., Santosa, P. E. 2018. Pemanfaatan Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L*) Sebagai Bahan Pengawet Terhadap Uji Sensori Daging Broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 2(1): 44 – 49.
- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. 2007. *Penuntun Diet*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Amaliawati, A. M. 2013. *Keseimbangan Adsorpsi Optional Campuran Biner Cd (II), Cr (III) dengan Zeolit Alam Terimpregnasi 2-Merkaptobenzotiazol*. *Jurnal Natur Indonesia*. 6(2).
- Asmaraningtyas, D. 2013. Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. Progr. Stud. Ilmu Gizi Jenjang S1. Fak. Ilmu Kesehatan. Univ. Muhammadiyah Surakarta 17.
- Assefa S., Mossie A., Hamza L. 2014. Prevalence and severity of anemia among school children in Jimma Town, Southwest Ethiopia. *BMC Hematology*, 14: 1 – 9.
- Astawan, M. 2012. Jeroan Bagi Kesehatan. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, M., dan Kasih, A.L. 2008 Khasiat Warna Warni Makanan. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Dalimartha, Setiawan. 2000. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 2: Jakarta: Trubus Agriwidya.
- De Garmo, E.P., W.G. Sullivan., dan C.R Candra. 1984. Engineering Economi. 7th edition. Mc Millan Pubi. Co. New York.
- Dewi, S. 2012. Penuntun Praktikum Analisis Organolpetik. Bogor: Program Diploma Institut Pertanian Bogor.
- Fachruddin, Lisdiana. 2002. Membuat Aneka Sari Buah. Kanisius: Yogyakarta.
- Fadimas, P. 2015. Effect of Different Salt and Sugar Concentration on Dried Lung Qualities. Brawijaya University Press. Malang.
- Farahita, Yuliana, Junianto dan Nia Kurniawati. (2012) Karakteristik Kimia Caviar Nilem dalam Perendaman Campuran Larutan Asam Asetat dengan Larutan Garam Selama Penyimpanan Suhu Dingin (5-10°C). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 3 (4): 170 – 179.
- Hardikawati, T.,Puspawati, N.M., Ratnayani, K. 2016. Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Kekuatan Gel Produk Gelatin Kulit Ayam Broiler Dikaitkan dengan Pola Proteinnya. *Jurnal Kimia*, 10 (1): 115 – 124.
- Hui, Y. H. 2006. Handbook if Food Science, Technology, and Engineering. Boca Raton: CRC Press.

- IDAI. 2013. Nutrisi pada Remaja. [Online] Available at: <http://www.idai.or.id/artikel/seputarkesehatan-anak/nutrisi-pada-remaja> [Diakses 15 Februari 2021].
- Indasah. 2012. *Dampak Penambahan Chelating Agent (Asam Asetat, asam Sitrat Dan Jeruk Nipis) Terhadap Kadar Fe, Zn Dan Protein Daging Kupang Beras (Corbula Faba)*. STRADA Jurnal Ilmiah Kesehatan, 1 (1): 36 – 48.
- Kartasapoetra, G. dan Marsetyo, H. 2005. Ilmu Gizi: Korelasi Gizi, Kesehatan, dan Produktivitas Kerja. Rineka Cipta. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. 2019. *Profil Kesehatan Indonesia 2018*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Indonesia.
- Kementerian Pertanian RI. 2018. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2018*. Jakarta: Direktorat jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan.
- Linder MC. 1991. *Nutritional Biochemistry and Metabolism with Clinical Applications* edisi 2. Amsterdam: Elsevier.
- Livingston R., Jegan, N., Wesley J., 2008. Antiulcerogenic Activity of Alcoholic Extract of The Leaves of Tamarindus indica (L) on Experimental Ulcer Models. *Pharmacol Online*, 3, 85 – 92.
- Lutfiah, A. N., Adi, A. C., Atmaka, D. R. 2021. Modifikasi Kacang Kedelai (Glycine Max) dan Hati Ayam Pada Sosis Ayam Sebagai Alternatif Sosis Tinggi Protein Dan Zat Besi. *Amerta Nutr*, 5(1): 75 – 83.
- Mahmud. M.K, dkk. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (Tkpi). PT. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Midayanto, D., dan Yuwono S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2:4, 259-267.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Jakarta: bharata.
- Monalisa, S.S. dan Minggawati, I. 2010. Kualitas Air Mempengaruhi Pertumbuhan Ikan Nila (*Oreochromis Sp.*) di Kolam Beton dan Terpal. Universitas Palangkaraya, Palangkaraya.
- Muhilal J., Hardiansyah, F. 2004. Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan Prosiding Widya Karya Pangan dan Gizi
- Nadirah, S. 2019. Analisa Kandungan Lemak, Protein dan Organoleptik Ilabula Hati dan Ampela Ayam. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 2(1): 1 – 9.
- National Anemia Action Countil. Anemia in Adolencents : The Teen Scene. Cites 20011 March 9. <http://www.anemia.org>. Diakses pada tanggal 2 Februari 2020.
- Nurwantoro, Bintoro, V.P., Legowo, A.M., Punomoadi, A. 2012. Pengolahan Daging Dengan Sistem Marinasi Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah. *WARTAZOA*, 22(1): 72 – 78.
- Poernomo D., Sugeng H.S., dan Agus W. 2014. *Pemanfaatan asam cuka, jeruk nipis (Citrus aurantifolia) dan belimbing wuluh (Averrhoa blimi) untuk mengurangi bau amis petis ikan layang (Decapterus spp)*. Bogor: FPIK-IPB.
- Primurdia, E.G., dan J. Kusnadi. 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix Dactilyfera L.*) dengan Isolat L. Plantarum dan L. Casei. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 98 – 109.
- Purnamasari, E., Rifni, P., Jully, H. 2013. Sifat Fisik Daging Kerbau Yang Direndam Dengan Asam Cair Dan Asam Sitrat Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *SAGU*, 12(1): 1 – 7.
- Putri, I.L. 2017. Pengaruh Supplementasi Hati Ayam dan Hati Sapi Terhadap Mutu Organoleptik dan Mutu Kimia Dendeng Nangka Muda (*Artocarpus*

- heterophyllus*). Skripsi : Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Padang, Padang.
- Rustiandi, R. 2008. Pengaruh Presentase Penambahan Surimi Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Terhadap Tingkat Kesukaan Roti Ikan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Unpad, Jatinangor.
- Said, M. I., Murpiningrum, E., Asmi, N. 2016. Kajian Penggunaan Larutan Jeruk Nipis (*Citrus auratifolia*) sebagai *Soaking Agent* pada Proses Produksi Kerupuk Kulit Kerbau. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 8(1): 19 – 24.
- Sari, F. I., & Keman, S. 2005. Efektifitas Larutan Asam Cuka untuk Menurunkan Kandungan Logam berat Cadmium dalam Daging Kerang Bulu. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1(2): 120 – 128.
- Sarwono, B. 2001. Khasiat & Manfaat Jeruk Nipis. Depok: Agro Media Pustaka.
- Sayogo, S. 2006. Gizi Remaja Putri. Jakarta: EGC.
- Sediaoetama, AD. 2006. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Jilid I. M. Sc. Dian Rakyat. Jakarta.
- Setyawati, M.A. 2014. Pemanfaatan Ekstrak buah belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) dengan konsentrasi dan Lama Perendaman yang Berbeda sebagai Bahan Pengawet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar. Naskah Publikasi: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Soedibyo B. R. A. M., 1998. Alam Sumber Kesehatan Manfaat dan Kegunaan. Jakarta: Balai Pustaka.
- Sumiati, T. 2008. Pengaruh Pengolahan Terhadap Mutu Cerna Protein Ikan Mujair (*Tilapia Mossambica*). *Skripsi*, IPB, Bogor.
- Sundari, D., Almasyhuri, Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber protein. *Media Litbangkes*, 25(4): 235 – 242.
- Suryo, J. 2019. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Karakteristik Isolat Protein Udang Rebon (*Mysis relicta*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 5(1): 52 – 63.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Bandung: Fakultas Matematika dan IPA, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Syamsir, E. 2010. Mengenal marinasi, kulinologi Indonesia ilmu pangan. (ilmupangan.blogspot.com/2010/12/mengenal-marinasi.html). Diakses tanggal 6 Febuari 2020.
- Tanudjaja, G.N. 2013. Persarafan Lidah. *Jurnal Biomedik*, 5(3): 36 – 39.
- Tarigan, O. J., Lestari, S., Widiastuti, I. 2016. Pengaruh Jenis Asam dan Lama Marinasi Terhadap Karakteristik Sensoris, Mikrobiologis, dan Kimia Naniura Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2): 112 – 122.
- WHO. 2014. *Prevalence of Anemia*. Geneva: World Health Organization.
- Widiantara, T., Cahyadi, W., Razak, I.L. 2017. Pemanfaatan Kacang koro Pedang (*Canabalia ensiformis L*) Terhadap Pembuatan Tahu Kacang Koro Berdasarkan Perbedaan konsentrasi Koagulan. *Journal Pasundan Food Technology*, 4(3): 182 – 190.

- Winarno, F. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiseman, G. 2002. Nutrition and Health. Taylor & Francis, London.
- Yazid, Estien & Nursanti, Lisda. 2006. Penuntun Praktikum Biokimia Untuk Mahasiswa Analis. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Yunita. 2002. Karakteristik Kimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Produk Minuman Tradisional Campuran Sari Asam Jawa dan Temulawak. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Zulfahmi, M., Pramono, Y. B., Hintono, A. 2014. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas pada Daging Itik Tegal Betina Afkir terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Kimia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2): 46 – 48.