

Daftar Pustaka

- Abdulsalam, M., & Daniel, A. (2002). Diagnosis, Pengobatan dan Pencegahan Anemia Defisiensi Besi. *Sari Pediatri*, Vol. 4, No. 2, 74-77.
- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., & Sari, H. P. (2017). Pengembangan Biskuit Mocaf-Garut dengan Substitusi Hati Sebagai Alternatif Biskuit Tinggi Zat Besi untuk Balita. *Jurnal Gizi Pangan*, 129-138
- Almatsier, S., Soetardjo, S., & Soekatri, M. (2011). *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, Sunita; Soetardjo, Susirah; Soekatri, Moesijanti. (2011). *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- Amin, N. (2018). *Aneka Pangan Olahan Dari Tempe*. Surabaya: UNUSA PRESS.
- Aminah, S. (2016). *Fortifikasi Bayam Terhadap Biskuit*. Jakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP).
- Andalia, Raihanaton, & Ulfa. (2021). Uji Kuantitatif Vitamin C pada Sayuran Hijau Akibat Pemanasan Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Sains dan Kesehatan Darussalam*.
- Andrawulan, N., Kusnadar, F., & Herewati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Andriani, M., & Wijatmadi, B. (2016). *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: PT. Fajar Interpratama Mandiri.
- Ariani, D., & Angwar, M. (2018). *Produk Pangan Berbasis Tempe dan Aplikasinya*. Jakarta: LIPI Press.
- Arsa, M. (2021). *Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan*. Universitas Udayana: Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.
- Associates, U. (1983). *Bakers Handbook on Practical Baking*. Bandung: Djambatan.
- Astawan. (2008). *Sehat dengan Tempe*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian. (2021). *Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan*. Jakarta: Badan Ketahanan Pangan.
- Cresna, Napitupulu, & Ratman. (2014). Analisis Vitamin C pada Buah Pepaya, Sirsak, Srikaya dan Langsung yang Tumbuh Di Kabupaten Donggala. *Jurnal Akademika Kimia*.
- Damayanti, R., Ansharullah, & Asyik, N. (2019). Formulasi Biskuit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.) Dengan Substitusi Tepung Bayam *Amaranthus hybridus* L.) dan Kontribusinya Terhadap Angka Kecukupan Gizi (AKG) Bagi Remaja Putri. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*.

- Denistikasari, R. (2016). Hubungan Antara Asupan Protein, Zat Besi (Fe) Dan Vitamin C Dengan Kejadian Anemia Pada Siswi SMK Penerbangan Bina Dhirgantara Karanganyar. *Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Efendi, F., & Makhfudli. (2009). *Keperawatan Kesehatan Komunitas Teori dan Praktik dalam Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Faridah, A., & Sandra, N. (2014). Penambahan Bayam (*Amaranthus tricolor* L) dalam Pembuatan Cokiees sebagai Fortifikasi Fe. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*, 123-130.
- Festi W, P. (2018). *Buku Ajar Gizi dan Diet*. Surabaya : UMSurabaya Publishing.
- Ghozali, T., Efendi, S., & Buchori, H. A. (2013). Phytochemical Compounds of Jengkol Cookies (*Pithecolobium jiringa*). *Jurnal Unej*, 120-128.
- Gibson, Rosalind S. (2005). *Principle Nutritional Assesment*. New York: Oxford University Press.
- Ginting, W. M., Meriahta, D., & Manurung, J. (2020). Formulasi Tepung Sukun dan Formula Tempe dalam Pembuatan Biskuit Pada Balita. *Jurnal Gizi dan Kesehatan (GHIDZA)*.
- Gita, R., & Danuji, S. (2018). Studi Pembuatan Biskuit Fungsional Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*.
- Hadisoeganda, A. (1996). *Bayam: Sayuran Penyangga Petani di Indonesia*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran: Bandung.
- Hairunnisa, Suherman, & Supriadi. (2017). Analisis Zat Gizi Makro dari Tepung Kombinasi Kakao (*theobroma cacao* L) dan Ubi Kayu (*Manihot Utilissima*) Sebagai Bahan Dasar Biskuit. *Jurnal Akademika Kimia*.
- Hartono, A. S., Zulfianto, N. A., & Rachmat, M. (2017). *Surveilans Gizi*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Jourkesh, M., Sadri, I., Sahranavand, A., Ojagil, A., & Dehyanpoori, M. (2011). The Effects of Two Different Doses of Antioxidant Vitamin C Supplementation on Bioenergetics Index in Male College Student. *Journal of American Science*, 852-858.
- Kalie, M. B. (1996). *Bertanam Pepaya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kemenkes. (2016). *Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS)*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat Kementerian Kesehatan.
- Krishna, K., Paridhavi, M., & Patel, J. (2008). Review on nutritional, medicinal and pharmacological properties of Papaya. *Natural Product Radiance*, 364-373.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminianti, A. (2020). Karakteristik Fisiokimia dan Organoleptik Cookies Mocaf dengan Penambahan Tepung Tempe. *Biopropal Industri*.

- Latifah, E., Rahmawaty, S., & Rauf, R. (2019). Analisis Kandungan Energi Protein dan Daya Terima Biskuit Garut-Tempe Tinggi Energi Protein Sebagai Alternatif Snack Untuk Anak Usia Sekolah. *Darussalam Nutrition Journal*.
- Lumala; dkk. (2021). Pembuatan Selai Berbahan Dasar Pepaya Super Thailand (Carica papaya L). *Journal of Agritech Science*.
- Muchtar, F., & Hastian. (2017). Pengaruh Penambahan Bayam Sebagai Sumber Zat Besi Alami Dalam Pembuatan Kerupuk Stik. Dalam *Prosiding Seminar*;
- Murdiati, A., & Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Jakarta: KENCANA.
- Ninik, R., & Hestin. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp) terhadap Kandungan Protein, Kalsium dan Organoleptik Cookies. *Journal od Nurtrition Collage*.
- Nurani, S. (2013). Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). . *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 50-58.
- Nurman, S., Fitriyana, L., & Jabar. (2020). Analisis Mutu Selai Pepaya Terhadap Pengaruh Penambahan Tepung Maizena dan Gula Pasir. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*.
- Nurwahyuni. (2021). Inovasi Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tempe dan Analisis Kandungan Gizi. *Eprints*.
- Nurwati. (2011). *Formulasi Hard candy dengan penambahan ekstrak buah pedada (sonneratia caseolaris) sebagai Flavor*. Institut Pertanian Bogor.
- Patimah, S., & Megawati, M. (2022). The Effect Of Tempe Biscuit Consumption On Increasing Anemia Youth HB Levels. *Syntax Idea*.
- Permenkes. (2019). *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan*. Jakarta: Menteri Kesehatan RI.
- Pinasti, L., Nugraheni, Z., & Wiboworim, B. (2020). Potensi Tempe sebagai Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin Remaja Penderita Anemia. *Aceh Nutrition Journal*, 19-26.
- Prihatiningrum. (2012). Pengaruh Komposit Tepung Kimpul dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Cookies Semprit. *Food Science and Culinary Education Journal*, 7-12.
- Pritasari, Damayanti, D., & Lestari, N. T. (2017). *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Rahmawati, M., & Surniyati, F. (2000). *Tepung Tempe*. Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia Press.
- Ramayulis, R. (2015). *Green Smoothie ala Rita Ramayulis 100 Resep 20 Khasiat*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Rauf, R., Nurdiana, & Sarbini, D. (2018). Iron Content, Hardness and Acceptability Of Biscuits From Composite Cassava and Wheat Flours Substituted With Green Spinach Flour. *Jurnal Kesehatan*.
- Riskesdas. (2018). Hasil Utama Riskesdas 2018. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Riyadi, N. H., Utami, R., & Amalia, R. (2011). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Snackbars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Rizki, F. (2013). *The Miracle of Vegetable*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Rochani, N. S., Ngadiarti, I., & Moviana, Y. (2017). *Dietetika Penyakit Infeksi*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Sam, M. A., Susilowati, P. E., & Rejeki, S. (2018). Formulasi Cupcake dari Tepung Jagung (*Zea mays*) dengan Penambahan Bayam (*Amaranthus spp*) sebagai Sumber Zat Besi untuk Mengatasi Anemia Remaja Putri. *Journal Sains dan Teknologi Pangan*.
- Saparinto, C., & Hidayati, D. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: KANISIUS.
- Sari, O. (2013). Formulasi Biskuit Kaya Protein Berbasis Spirulina dan Kerusakan Mikrobiologis Selama Penyimpanan. Dalam *Skripsi*. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N., & Febrianti Asna Putri, S. D. (2015). Effect of Egg Concentration on Proximate, Water Activity (aw) and Textural Properties of Banana (*Musa paradisiaca*) Snack Bar. *AGRITECH, Vol. 35, No. 1, 1-7*.
- Sayangbati, F. (2013). Karakteristik Fisikokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*, SP). *Jurnal Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi*.
- Seftiono, H., Dijuardi, E., & Pricila, S. (2019). Analisis Proksimat dan Total Serat Pangan pada Crackers Fortifikasi Tepung Tempe dan Koleseom (Talinum Tiangulare). *Agrotech Jorunal*.
- Sen, A., & Kanani, S. (2006). Deleterious Functional Impact of Anemia on Young Adolescent School Girls. *Indian Pediatrics*.
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- SNI . (2011). *Biskuit*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Sudargo, T., Aristasari, T., & Afifah, A. (2018). *1.000 Hari Pertama Kehidupan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Sukmawati, S., Priawantiputri, W., Surmita, Maryati, D., & Aisyah, W. (2019). Produk Biskuit Sumber Zat Besi Berbasis Bayam dan Tepung Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil. *Jurnal Riset Kesehatan*, vol 11 no 2.
- Surtimanah, T., & Sjamsuddin, I. N. (2021). Risk Factors and Interventions for Anemia Among Adelescent Girl. *Medicine and Public Health*.
- Susanti, D., Bd, F., Doni, A. W., & Amalia, Y. (2019). Pengaruh Pemberian Telur Ayam Rebus dan Buah Pepaya Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Siswi Anemia. *Jurnal Teknologi dan Kesehatan*.
- Syafitri, Sukmawati; , dkk. (2019). Produk Biskuit Sumber Zat Besi Berbasis Bayam dan Tepung Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil. *Jurnal Riset Kesehatan*, Vol 11 No 2.
- Wahyuningsih, Eka; dkk. (2017). Pengaruh Proporsi Tepung Talas dan Tepung Tempe Terhadap Kadar Air dan Daya Terima Flakes. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*.
- Widiantara, T., Arief, D. Z., & Yuniar, E. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 146-152.
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., & Nugrahini, N. P. (2017). *Pangan Fungsional : Aspek Kesehatan, Evaluasi, Regulasi* . Malang: UB Media.
- Widodo, S., Hudiah , A., & Nurwahyuni. (2020). Daya Terima Biskuit Dengan Penambahan Pure Tempe. *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*
- Wijayanti, E., & Fitriani, U. (2019). Profil Konsumsi Zat Gizi pada Wanita Usia Subur Anemia. *MGMI Vol. 11, No. 1*, 39-48.
- Witjaksono, F., Oy, S., Mustafa, A., Setyobudi, S. I., & Fahmida, U. (2019). Problem Nutrients in Adolescent Girls With Anemia Versus Nonanemic Adolescent Girls and the Optimized Food-Based Recommendations of These Nutrients in Adolescent School Girls in East Jawa, Indonesia. *Food and Nutrition Bulletin*, 295-307.
- Yudhistira, B., Sari, T. R., & Affandi, D. R. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Cookies Bayam Hijau (*Amaranthus Tricolor*) dengan Penambahan Tomat (*Solanum Lycopersicum*) sebagai Upaya Pemenuhan Defisiensi Zat Besi pada Anak-Anak . *Argo-based Industry*.

