

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2002. AOAC Guidelines for Single Laboratory Validation of Chemical Methods for Dietary Supplements and Botanicals, available at <http://www.AOAC.org> (diakses pada 28 Februari 2021)
- Astawan, M. 2009. Gizi Pangan untuk Keluarga. Jakarta: Dian Rakyat.
- Bustomi, M.A., Ahmad Zaki Dzulfikar. 2014. Analisis Distribusi Intensitas RGB Citra Digital untuk Klasifikasi Kualitas Biji Jagung menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan, Jurnal Fisika Dan Aplikasinya. 10(3): 127-132.
- Database Dinas Kesehatan RI. <http://www.bankdata.depkes.go.id/propinsi/public/report/createtablepit>. diakses pada tanggal 23 Oktober 2020.
- Depkes RI dan Kesos. 2000. Penanggulangan GAKY di Indonesia. Jakarta : Direktorat Gizi Masyarakat.
- Dinata, A.A., Lutfi, Firdaus., Rina, Elvia. 2019. Penerapan Kemometrik Pada Metode Citra Digital Untuk Analisis Kuantitatif Ion Merkuri (II). Undergraduated thesis, Universitas Bengkulu.
- Djokomoeljanto. 2006. Kelenjar Tiroid, Hipotiroidisme, dan Hipertiroidisme, dalam: Aru WS., editor. Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam, edisi IV, Jilid III. Jakarta: FKUI. Hal: 1802.
- Jim M, A. S. 2016. Buku Ajar Ilmu Gizi. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Jagad. 2017. Jagad Kimia. Cara Membuat Larutan Iodium.
- Kapantow A., N., Fatimawali, Yudistira, adithya. 2005. Identifikasi dan penetapan kalium iodat dalam garam dapur yang besar Kota Bitung dengan metode Spektrofotometri UV-Vi. Program Studi Farmasi FMIPA UNSRAT. Manado.
- Mulyono, H. 2009. Kamus Kimia. Jakarta: Bumi Aksara. Halaman 72, 74.
- Prawira. 2012. Program Fortifikasi Pangan. About Food.
- Riskesdas. 2013. Laporan Riset Kesehatan Dasar Tahun 2013. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Rismiarti,Z.,Renny Indrawati. 2017. Karakterisasi Metode Paper Analytical Device Berbasis Pencitraan Digital Untuk Deteksi Kadmium, Chem. Prog. 10 (2): 52-57
- Rusmawan, C. A., D. Onggo, dan I. Mulyani. 2011. Analisis Kolorimetri Kadar Besi(III) dalam Sampel Air Sumur Dengan Metoda Pencitraan Digital. Prosiding Simposium Nasional Inovasi Pembelajaran dan Sains, 1 – 6.
- Sandjaja. dkk. 2009. Kamus Gizi. Jakarta. PT Kompas Media Nusantara

- Sasongkowati, R. 2014. Bahaya Gula, Garam dan Lemak. Yogyakarta: Penerbit Indoliterasi.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni. 2008. Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia. Jilid I. Jakarta: Dian Rakyat. Hal: 177-178.
- Sheng, R., P. Wang., Y. Gao., Y. Wu., W. Liu., J.Ma., H. Li., S. Wu. 2008. Colorimetric Test
- SNI nomor 01-3556-2000 Tentang Garam Konsusmsi Beryoodium
- SNI nomor 01-4435-2000 Tentang Garam Bahan Baku Untuk Garam Konsumsi Yodium
- Sulistiyarti, H., dkk. 2015. Test Kit Untuk Analisis Sianida Dalam Ketela Pohon Berdasarkan Pembentukan Hidrindantin. Kimia Student Journal, Vol.1, No.1,pp. 704-710, Universitas Brawijaya Malang.
- Supariasa, D. N. 2017. Penilaian Statys Gizi. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Sutidja,Trim. 1996. Makanan dan Kesehatan. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Suzuki Y., M. Endo, J. Jin, K. Iwasw., M. Iwarsuki. 2006. Tristimulus Colorimetry Using a Digital Still Camera and Its Application to Determination of Iron and Residual Chlorine in Water Sample. Anal.Sci., 20(1):411-414.