

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. 2013. Pengujian Organoleptik. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Al Awwaly, K. U., Triatmojo, S., dkk (2017). Komponen bioaktif dalam daging dan sifat fungsionalnya: sebuah kajian pustaka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 10(1), 22-34.
- Almatsier, S. 2013. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Cetakan Kesembilan. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Arisman. 2009. Gizi Dalam Daur Kehidupan. Egc. Jakarta: 193 - 195.
- Astuti, S. D., Andarwulan, N., Hariyadi, P., & Agustia, F. C. (2014). Formulasi dan karakterisasi cake berbasis tepung komposit organik kacang merah, kedelai, dan jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2).
- Astuti, N. P. (2009). *Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Auliana, R. (2016). Anemia Gizi Besi, Pencegahan dan Penanggulangannya. *Jurnal Ilmiah WUNY*, 18(1)
- Ayunintyas, I. N., Tsani, A. F. A., dkk (2022). Analisa Asupan Zat Besi Heme dan Non Heme, Vitamin B12 dan Folat serta Asupan *Enhancer* dan *Inhibitor* Zat Besi Berdasarkan Status Anemis Pada Santriwati. *Journal of Nutrition College*, 11 (2), 171-181. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i2.32197>
- Azzaharah V. (2022). Penilaian Organoleptik dan Estimasi Kandungan Zat Gizi Muffin Berbahan Dasar Beras Merah (*Oryza Nivara*) dan Jeruk Manis

(Citrus Aurantium) Sebagai Alternatif Snack Mencegah Anemia. Diploma thesis. Politeknik Kesehatan Tasikmalaya.

Badan Pusat Statistika. 2023. Jumlah Penduduk Pertengahan Tahun (Ribu Jiwa), 2021-2023. Diakses 30 September 2023 dari <https://www.bps.go.id/indicator/12/1975/1/jumlah-penduduk-pertengahan-tahun.html>

Badan Standar Nasional. 2014. SNI 3541-2014 Margarin. BSN. Jakarta.

Badan Standar Nasional. 1995. SNI 01-3728-1995 Tepung Kacang Hijau. BSN. Jakarta

Badan Standar Nasional. 1995. SNI 01-3947-1995. Daging Sapi/Kerbau. BSN. Jakarta

Bakara, Asti Elfrida. 2022. *Efektivitas Olahan Kacang Merah Terhadap Peningkatan Hemoglobin Pada Ibu Hamil Anemia*. Jurnal Kebidanan Sorong 2.1.

Basuki, E., Nurismato,R.,&Suharfiyanti,E.. 2018. 'Kajian Proporsi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoe Batatas*) Pada Pembuatan Yoghurt'. Jurnal Teknologi Pangan. Vol. 12, No. 2

Berkas, S., Kerjasama, D., Penempatan, V. P. D., & Penempatan, B. N. 2017. Kementerian kesehatan republik indonesia.

Bioqovi, M. A. I. (2019). Formulasi Tepung Terigu, Tepung Labu Kuning (*Curcubitas Moschata*), Pati Garut dan Konsentrasi Baking Powder Terhadap Mutu Muffin (Doctoral dissertation, Universitas of Muhammadiyah Malang).

Briawan, D. 2013. Anemia Masalah Gizi pada Remaja Wanita. Jakarta: EGC.

- Budiyanto. 2009. Gizi dan Kesehatan. Malang : Bayu Media & UMM Press.
- Depkes RI. 2008. Pedoman Pemantauan Status Gizi (PSG) dan Keluarga Sadar Gizi (Kadarzi). Jakarta : Depkes RI.
- Budiarti, A., Anik, S., & Wirani, N. P. G. (2021). Studi Fenomenologi Penyebab Anemia Pada Remaja Di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Mesencephalon*, 6(2).
- Canavan, Chelsey R., & Wafaie W. Fawzi. 2019. *Addressing Knowledge Gaps in Adolescent Nutrition: Toward Advancing Public Health and Sustainable Development*. *Current Developments in Nutrition* 3 (7). <https://doi.org/10.1093/cdn/nzz062>.
- Choirima, O. (2018). *Pengaruh Tingkat Substitusi Tepung Ampas Tahu Dan Perbandingan Kuning Telur: Putih Telur Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Muffin* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Cormick G, Belizán JM. Calcium Intake and Health. *Nutrients*. 2019;11(7):1606. doi:10.3390/nu11071606
- Damayanti, S., Bintoro, V. P & Setiani, B. E.2020. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180-186
- Databoks. 2023. Jumlah Penduduk Perempuan Mulai 2032 Lebih Banyak dari Laki-Laki. Diakses 30 September 2023 dari <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2018/10/22/jumlah-penduduk-perempuan-mulai-2032-lebih-banyak-dari-laki-laki>
- Departemen Kesehatan RI. 2009. Kriteria Umur Remaja

- Deprina Fajaria; Marjohan; Indah Sukmawati. (2013). Kemandirian Perilaku Peserta Didik Dalam Pemilihan Jurusan Dan Implikasinya Terhadap Pelayanan Bimbingan Dan Konseling. *Jurnal Ilmiah Konseling*, 2, 11–14.
- Diniyati, B., & Rustanti, N. 2012. Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan, dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah (*Ipomoea Balatas*) dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). Doctoral dissertation. Diponegoro University.
- Dwi, Astuti., Santi., dkk. 2014. Formulasi dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organic Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(2).
- Erijanto, A. C., & Fibrianto, K. (2018). Variasi kemasan terhadap tingkat kesukaan dan pengambilan keputusan konsumen pada pembelian makanan tradisional: Kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1).
- Ekafitri R, Afifah N, dkk. 2019. Evaluasi Stabilisasi Zat Besi dan Asan Folat Serta Nilai Gizi dan Penerimaan Sensori Banan Flake. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Jawa Barat.
- Fadila, I., & Kurniawati, H. 2018. Upaya Pencegahan Anemia pada Remaja Puteri sebagai Pilar Menuju Peningkatan Kesehatan Ibu. In *Prosiding Seminar Nasional FMIPA-UT* (pp. 78 - 89).
- Fatonah, S., Rosidah, R., & Karsinah, K. 2018. Teknologi Penepungan Kacang Hijau dan Terapannya pada Biskuit. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), 12-21.
- Fifin, N. 2013. *Addition of Honey and Time to Quality of Red Bean Milk Ferment*. Jurnal Penelitian tidak diterbitkan. Riau: Universitas Riau.

- Fitria, A., & Sukma, D. (2013). KONSELOR | Jurnal Ilmiah Konseling. Jurnal Ilmiah Konseling, 2(September), 202–207. Retrieved from <http://ejournal.unp.ac.id/index.php/konselor>.
- Gonete, Kedir Abdela, Amare Tariku, Sintayehu Daba Wami, & Terefe Derso. 2018. *Prevalence and Associated Factors of Anemia among Adolescent Girls Attending High Schools in Dembia District, Northwest Ethiopia, 2017*. Archives of Public Health 76 (79): 1–9. <https://doi.org/10.1186/s13690-018-0324-y>.
- Halid, S. A., Rahim, A., Salingkat, C. A., Priyantono, E., & Gobel, M. (2021). KARAKTERISASI ASAM LEMAK DAN ASAM AMINO DENDENG DAGING SAPI YANG DIOLAH DENGAN CAMPURAN BUMBU YANG BERBEDA. AGROTEKBIS: EJURNAL ILMU PERTANIAN, 9(6), 1573-1589
- Inayah, F. N. 2017. Uji Kadar Serat dan Daya Terima Kue Pukis dengan Subtitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*). Doctoral dissertation. STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Indartanti, D., Kartini, A., 2014. Hubungan Status Gizi dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri. Journal of Nutrition College, Vol. 3(2), pp. 310-316. <https://doi.org/10.14710/jnc.v3i2.5438>
- Indonesia, K. R. 2017. Survei Demografi dan Kesehatan Indonesia. Jakarta: Badan Kependudukan Dan Keluarga Berencana Nasional.
- Jaelani, M., Simanjuntak, B. Y., & Yuliantini, E. (2017). Faktor risiko yang berhubungan dengan kejadian anemia pada remaja putri. Jurnal Kesehatan, 8(3), 358-368.

- Jannah, M. 2018. Analisis Pengaruh Biaya Produksi dan Tingkat Penjualan terhadap Laba Kotor. Banque Syar'i. Jurnal Ilmiah Perbankan Syariah, 4(1), 87-112.
- Julaecha, J. (2020). Upaya Pencegahan Anemia pada Remaja Putri. Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK), 2(2), 109-112.
- Kemenkes RI, K. R. I. 2016. Pedoman Umum: Program Indonesia Sehat Dengan Pendekatan Keluarga. Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes RI. 2019. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes RI. 2020. Pedoman Pemberian TTD Bagi Remaja Putri Pada Masa Pandemi Covid-19. Kementerian Kesehatan RI.
- Komariah, I. H. 2005. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Agromedia.
- Maheswari, G.A.G. 2022. Produk Patty Burger Analog Berbahan Daun Singkong (Manihot Esculenta), Pisang Batu (Musa Balbisiana), dan Kacang Merah (Vigna Angularis) Sebagai Pangan Fungsional Tinggi Serat Pangan. Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Maiyena, S., & Mawarnis, E. R. (2022). Kajian analisis konsumsi daging sapi dan daging babi ditinjau dari kesehatan. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(1), 3131-3136.
- Manuaba, I.B.G. 2007. Kapita Selekta Penatalaksanaan Rutin Obstetric Ginekologi dan KB. Jakarta : EGC
- Mayasari, R. (2016). *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).

- Milana, L. 2018. Analisis Kelayakan Investasi Dendeng Daging Sapi (Studi Kasus di PD “Carole Jaya”). *Jurnal Riset Bisnis dan Investasi*, 4(2), 10-18.
- Marcia & Nelms. 2010. *Nutrition Therapy and Pathophysiology (Available Titles Diet Analysis Plus)*. Australia: Wadsworth Cengage Learning
- Masthalina H, Laraeni Y, Dahlia YP. 2015. Pola konsumsi (faktor inhibitor dan enhancer Fe) terhadap status anemia remaja putri. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 11(1): 80–86.
- Meilana, Sabariman. M, Azni. I. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning dan Konsentrasi Pengemulsi Lesitin Terhadap Mutu Muffin. *Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan. Universitas Sahid Jakarta*.
- Meilinda, A., Batubara, S.C. 2021. Formulasi Tepung terigu, Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Muffin. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 3.1 : 26-40
- Muliani, U., Sumardilah, D. S., & Lupiana, M. (2023). Asupan Gizi Dan Pengetahuan Dengan Status Gizi Remaja Putri. *Cendekia Medika: Jurnal Stikes Al-Maarif Baturaja*, 8(1), 35-42.
- Noviyanti RD, Marfuah D. 2017. Hubungan Pengetahuan Gizi, Aktivitas Fisik, dan Pola Makan Terhadap Status Gizi Remaja di Kelurahan Purwosari Laweyan Surakarta, 421-6
- Nurbadriyah. 2019. *Anemia Defisiensi Besi*. Yogyakarta: CV Budi Utama.

- NURHAYATUN, R. A., SARI, F. K., & PIBRIYANTI, K. (2020). Nugget tempe dengan substitusi tepung kacang merah sebagai pangan kaya zat besi. *Sagu*, 19(1), 10-18.
- Nursalam, dkk. 2005. Asuhan keperawatan bayi dan anak. Jakarta: Salemba Medika; h. 124-128.
- Permatasari, T., Briawan, D., Madanijah, S., Gizi, P., Teknik, F., & Medan, U. N. 2020. Hubungan Asupan Zat Besi Dengan Status Anemia Remaja Putri Di Kota Bogor. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4, 95-100.
- Pearce, E. 2012. Anatomi dan Fisiologi untuk Paramedis. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Pradanti, dkk. 2015. Hubungan Asupan Zat Besi (Fe) dan Vitamin C dengan Kadar Hemoglobin pada Siswi Kelas VIII SMP Negeri 3 Brebes. Vol. 4, No. 1. *Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- Pratana & Sofia, 2012. Panduan Membuat & Berwirausaha Cupcake & Muffin. Yogyakarta: Gradien Mediatama.
- Putro KZ. 2017. Memahami Ciri dan Tugas Perkembangan Masa Remaja. 17:25-32
- Restu, Y., & Yusri. (2013). Studi tentang perilaku agresif siswa di sekolah. *Jurnal Ilmiah Konseling*, 2(1), 243–249. Retrieved from <http://ejournal.unp.ac.id/index.php/konselor/article/viewFile/1074/932>.
- Revina, S. P., Nur Hidayat, N. H., Lastmi Wayansari, L. W., & Rina Oktasari, R. O. (2018). Variasi Campuran Tepung Sorgum Pada Pembuatan Muffin Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Safyanti, A., & Andrafikar, A. 2018. Perilaku Makan Dan Kejadian Anemia Pada Mahasiswi. *Jurnal Sehat Mandiri*, 13(1), 1-9.



- Sahana ON, Sumarmi S. 2015. Hubungan Asupan Mikronutrien dengan Kadar Hemoglobin pada Wanita Usia Subur (WUS). *Media Gizi Indonesia*. Vol:10(2):184–91.
- Salman Y, Syainah E, Rezkiah. 2018. Analisis Kandungan protein, Zat Besi dan Daya Terima Bakso Ikan Gabus dan Daging Sapi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, Vol. 14, No. 1. Poltekkes Kemenkes Banjarbaru.
- Salmarianty. 2012. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Gajah Mada Tembilahan kabupaten Indragir Hilir Tahun 2012. Jakarta: FK Universitas Indonesia.
- Sari, L. N., Rowa, S. s., & Suaib, F. 2019. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Makro Biskuit Substitusi Tepung Kacang merah dan Tepung Talas. *Media Gizi Pangan*, 26(1), 37-45.
- Sari, N.W., & Rahyuda, E. 2020. *Perbedaan Kadar Hb Remaja Putri pada Pemberian Kacang Hijau (Vigna Radiata) dan Kacang Merah (Vigna Angviaris)*. *Maternal Child Health Care*, 2(3), 175-186
- Sary, R.N., Gathmyr, D., Siagian, C.M, & Basuki, B. 2014. Eating habit and other factors related to anemia in civil female fl ight attendant in Indonesia. *Health Science Journal of Indonesia*, 5(2), 67–72. Diakses dari <http://ejournal.litbang.depkes.go.id/index.php/HSJI/article/view/3592/4454>.
- Stone, Herbert dan Joel L Sidel. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga Elsevier Academic Press. California, US
- Sudigno, Sandjaja. 2016. Prevalensi dan Faktor Risiko Anemia pada WUS di Rumah Tangga Miskin di Kabupaten Tasikmalaya dan Ciamis, Provinsi Jawa Barat. *Jurnal Kesehatan Reproduksi*. Vol: 7(2):71–82
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung

- Syarbini, M. H. 2001. *A - Z Bakery*. Semarang: Tiga Serangkai.
- Tanjung, N.Z. 2021. *Uji Daya Terima dan Nilai Kandungan Gizi Bolu Kukus dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Jamur Tiram*. Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
- Tayel, D.I., & Ezzat, S. (2015). Anemia and Its Associated Factors among Adolescents in Alexandria, Egypt. -. *International Journal of Health Sciences and Research*, 5, 260-271.
- Umrah, A. S., & Dahlan, A. K. (2018). Pengaruh konsumsi kacang merah terhadap pengobatan anemia pada ibu hamil di Puskesmas sendana Kota Palopo. *Voice of Midwifery*, 8(01), 688-695.
- Vandevijvere S, Michels N, et. al. 2013. Intake and dietary sources of haem and nonhaem iron among European adolescents and their association with iron status and different lifestyle and socio-economic factors. *European Journal of Clinical Nutrition* ;67:765– 772p. <https://doi.org/10.1038/ejcn.2013.100>
- Widyastuti, P., & Hardiyanti, E. A. 2008. Gizi Kesehatan Masyarakat. Jakarta: EGC, 54–56.
- Yaumi, Nailanda. 2010. Penambahan tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Donat dan Daya Terimanya. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.