

DAFTAR PUSTAKA

- Abarca, R. M. (2021). *Nuevos Sistemas de Comunicacion e Informacion*, 2013-2015.
- Abdelaleema, M, A., & Al-Azaba, K, F. (2021). Evaluation of Flour Protein for Different Bread Wheat Genotypes. *Braz J Biol*, 81(3), 719-727.
- Anif Nur Artanti, & Fea Prihapsara. (2019). Inovasi Dan Diversifikasi Produk Usaha Berbahan Spirulina Di Kecamatan Tawang Sari Kabupaten Sukoharjo. *Abdi Insani*, 6(3), 305–311. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v6i3.265>
- Anindita, B. P., Antari, A. T., & Gunawan, S. (2019). Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Kapasitas 91000 ton/tahun. *Jurnal Teknik ITS*, 8, 2301–3539.
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. 2016. *Indonesian Wheat Flour Industry Overview*. APTINDO, Jakarta.
- Ayustaningwarno, F. (2014). Teknologi Pangan Teori dan Aplikasi. *Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro*, 53(9), 1–11.
- BSN. (2011). Tepung Mokaf. *Badan Standarisasi Nasional*, 1–39. www.BSN.go.id
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). (1992). *Biskuit*.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). (2009). *Tepung terigu sebagai bahan makanan*.
- Christwardana, M., & Nur, M. M. A. (2013). Spirulina platensis: POTENSINYA SEBAGAI BAHAN PANGAN FUNGSIONAL. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 1–4.
- Dinas Kesehatan Daerah Istimewa Yogyakarta. (2023). *Anemia Pada Remaja : Menjaga Kesehatan Generasi Muda*.

<https://dinkes.jogjaprov.go.id/berita/detail/anemia-pada-remaja-menjaga-kesehatan-generasi-muda>

Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan. (n.d.-a). *Cukup Sehatkah Garam yang Kita Gunakan?* Retrieved November 17, 2023, from https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/2662/cukup-sehatkah-garam-yang-kita-gunakan

Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan. (n.d.-b). Retrieved November 16, 2023, from https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/2214/masalah-gizi-pada-remaja

Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya. (n.d.). *Kementerian Kelautan dan Perikanan RI Kembangkan Tepung Spirulina Skala Rumah Tangga.* Retrieved November 17, 2023, from <https://kkp.go.id/djpb/artikel/5806-kkp-kembangkan-tepung-spirulina-skala-rumah-tangga>

DKPBD Grobongan. (n.d.). *Keunggulan Tepung Mocaf.* Retrieved November 17, 2023, from <https://dkpd.grobongan.go.id/artikel/keunggulan-tepung-mocaf/>

Ekawati, I. G. A., Ina, P. T., & Pratiwi, I. D. K. (2017). Penuntun Praktikum Teknologi Gula dan Kembang Gula. *Universitas Udayana, 01*, 1–7. <http://www.albayan.ae>

Elisa, S., & Oktarlina, R. (2023). Faktor penyebab kejadian anemia pada remaja putri. *Agromedicine*, 145–148. <https://doi.org/10.36053/mesencephal>

Faridah, A. (2008). Pateseri Jilid I untuk SMK. *Departemen Pendidikan Nasional*, Jakarta.

Gramedia. (n.d.). *Memahami Perbedaan Baking Soda, Baking Powder, dan Soda Kue.* Retrieved November 18, 2023, from <https://www.gramedia.com/best-seller/perbedaan-baking-soda->

baking-powder-dan-soda-

kue/#Perbedaan_Baking_Soda_dan_Soda_Kue

Hamidah, T. R., & Rahmawati, F. (2022). Inovasi Soft Cookies Dari Tepung Mocaf Dan Tepung Bunga Telang Sebagai Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. *Journal UNY*, 17(1).

Hurlock, E. B. (2008). Psikologi Perkembangan Suatu Pendekatan Sepanjang Rentang Kehidupan (Terjemahan oleh Istiwidayanti dan Soedjarwo). In *Jakarta: Penerbit Erlangga* (pp. 206–207).

IDAI. (n.d.). *Nutrisi Pada Remaja*. Retrieved November 15, 2023, from <https://www.idai.or.id/artikel/seputar-kesehatan-anak/nutrisi-pada-remaja>

Judiono., Priawanti, W., Bustos, A, R., & Hariadi, H. 2020. Karakterisasi Fisikokimia, Mikrobiologi, Nilai Gizi, Sifat Organoleptik dan Preferensi Kefir spirulina yang dienkapsulasi. Penelitian. Politeknik Kesehatan Bandung Kementerian Kesehatan RI dengan University of Philippines at Los Banos, Universitas Diponegoro Semarang, Poktekkes Semarang.

Junianto, J. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Spirulina Terhadap Komposisi Proksimat Donat. *Juvenil:Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 3(3), 73–78. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v3i3.17011>

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (n.d.). *Remaja Putri Sehat Bebas Anemia di Masa Pandemi Covid-19*. Retrieved November 15, 2023, from <https://ayosehat.kemkes.go.id/remaja-putri-sehat-bebas-anemia-di-masa-pandemi-covid-19>

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). AKG 2019. In *Duke Law Journal* (Vol. 1, Issue 1).

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022, November 16). *Remaja Bebas Anemia: Konsentrasi Belajar Meningkat, Bebas Prestasi*.

- Kusnadi, F. N. (2021). HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN TENTANG ANEMIA DENGAN KEJADIAN ANEMIA PADA REMAJA PUTRI. *Jurnal Medika Utama*, 03, 1293–1298. <http://jurnalmedikahutama.com>
- Margiyanti, N. J. (2021). Analisis Tingkat Pengetahuan, Body Image dan Pola Makan terhadap Status Gizi Remaja Putri. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 10(1), 231. <https://doi.org/10.36565/jab.v10i1.341>
- Mulono Apriyanto. (2018). *Buku Kimia Pangan* (Issue October).
- Mutia, E., Lydia, E. N., & Zulistian, F. (2023). *Penerapan Teknologi Pembuatan Modified Cassava Flour (Mocaf) untuk Meningkatkan Kualitas Produksi Makanan Olahan yang Bergizi Gampong Seulalah Kecamatan Langsa Lama*. 3(1), 23–28.
- Nurbaya, S. R., & Estiasih, T. (2013). Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 1(1), 46–55.
- prawirohardjo, sarwono. (2010). *Ilmu Kebidanan*. 4–5.
- Rahayu, A., Yulidasari, F., Putri, A. O., & Anggraini, L. (2019). Metode Orkes-Ku (raport kesehatanku) dalam mengidentifikasi potensi kejadian anemia gizi pada remaja putri. In CV Mine. <http://kesmas.ulm.ac.id/id/wp-content/uploads/2019/04/BUKU-METODE-ORKES-KU-RAPORT-KESEHATANKU.pdf>
- Sánchez, M., Bernal-Castillo, J., Rozo, C., & Rodríguez, I. (2003). Spirulina (arthrospira): an edible microorganism: a review. *Universitas Scientiarum*, 8(1), 7–24.
- Sari, P., Azizah, D. I., Gumilang, L., Judistiani, R. T. D., & Mandiri, A. (2020). Asupan Zat Besi, Asam Folat, dan Vitamin C pada Remaja Putri di Daerah Jatinangor. *Jurnal Kesehatan Vokasional*, 4(4), 169. <https://doi.org/10.22146/jkesvo.46425>

- Shubham, K., Anukiruthika, T., Dutta, S., Kashyap, A. V., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2020). Iron deficiency anemia: A comprehensive review on iron absorption, bioavailability and emerging food fortification approaches. *Trends in Food Science & Technology*, 99, 58–75. <https://doi.org/10.1016/J.TIFS.2020.02.021>
- Subagio, A. (2006). Ubi Kayu : Berbagai Tepung-Tepungan. *Gramedia*. Jakarta.
- Susiloningtyas, I. (2023). PEMBERIAN ZAT BESI (Fe) DALAM KEHAMILAN. *Majalah Ilmiah Sultan Agung*, 50(128), 73–99. <https://jurnal.unissula.ac.id/index.php/majalahilmiahsultanagung/article/view/74>
- Suwiryawan, G. A., Yasa, I. W. P. S., & Dewi, D. R. (2013). Anemia sel sabit. *Department of Clinical Pathology Faculty of Medicine Udayana University /Sanglah Hospital*, 1–12.
- Teixeira, M. I., Andrade, L. R., Farina, M., & Rocha-Leao, M. H. M. (2004). Characterization of short chain fatty acid microcapsules produced by spray drying. *Materials Science and Engineering C*, 24(5), 653–658. <https://doi.org/10.1016/j.msec.2004.08.008>
- Turner, J., Parsi, M., & Badireddy, M. (2023). Anemia. *Handbook of Outpatient Medicine: Second Edition*, 355–389. https://doi.org/10.1007/978-3-031-15353-2_18
- WHO. (n.d.-a). *Adolescent health*. Retrieved November 15, 2023, from https://www.who.int/health-topics/adolescent-health#tab=tab_1
- WHO. (n.d.-b). *Anemia*. Retrieved November 12, 2023, from https://www.who.int/health-topics/anaemia#tab=tab_1
- Widarta, I. wayan R. (2018). Teknologi Telur. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.

- Yananda, O. (2022). *PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN TEPUNG MOCAF (Modified cassava flour) PADA BEBERAPA VARIETAS SINGKONG (Manihot esculenta)* [Universitas Nasional]. <http://repository.unas.ac.id/id/eprint/5415>
- Yanuarti, Astri Rikdha. 2019. *Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting: Komoditas Terigu*. Jakarta: Kementerian Perdagangan.
- Yuwono, S, S., & Waziroh, E. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu Dan Olahannya Di Industri*. Malang: UB Press.
- Zuhriani F. 2015. *Kualitas Organoleptik Brownies Kukus Dari Tepung Beras Hitam*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Jawa Tengah.