

DAFTAR PUSTAKA

- Tim Riskesdas 2018. 2018. Laporan Nasional RISKESDAS 2018. Lembaga Penerbit Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (LPB).
- Kemenkes RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). 2013. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2013.
- Soetisno, U. S. & P, S., 1991. Pengembangan Prosedur Analisis Zat Antitripsin (Trypsin Inhibitor) Pada Sumber Protein Nabati. pp. 153 - 158.
- Winanti, D.T. 2020. Mutu Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Wortel. Skripsi. Jakarta: Poletkkes Kemenkes Jakarta II
- Soebroto, I. (2009). *Cara Mudah Mengatasi Problem Anemia*. Tamanggung: Desa Pustaka Indonesia.
- WHO. 2011. Haemoglobin concentrations for the diagnosis of anaemia and assessment of severity. Vitamin and Mineral Nutrition Information System. Geneva, World Health Organization(WHO/NMH/NHD/MNM/11.1)<http://www.who.int/vmnis/indicators/haemoglobin.pdf> diakses pada 13 Oktober 2020
- Soebroto, I. (2009). *Cara Mudah Mengatasi Problem Anemia*. Tamanggung: Desa Pustaka Indonesia.
- Silalahio, Verarica. Dkk. (2016). Potensi Pendidikan Gizi Dalam Meningkatkan Asupan Gizi Pada Remaja Putri Yang Anemia Di Kota Medan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 97-106.
- Riestamaka, E. 2019. *Formulasi Tepung Ubi Jalar Kuning, Tepung Kedelai, dan Bayam Hijau Terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi,*

Kadar Fe, Vitamin C dan Mutu Organoleptik Cookies Sebagai Makanan Selingan Remaja Putri Anemia. Skripsi. Malang: Poltekkes Kemenkes Malang.

Mahmud, 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia.* Jakarta: Kemenkes

Darmawan, M. A., Karima, N. N. & Maulida, N. N., 2017. *Potensial of Iron Fortification Complex Compounds againsts Soybean Food For Anemia Problem Solution in Indonesia.* *Journal of Adcanced Agricultural Technologies*, Volume 4, pp. 185 - 189.

Faridah, Anni & Sandra, 2014. *Penambahan Bayam (Amaranthus tricolor L) dalam Pembuatan Cookies sebagai Fortifikasi Fe.* *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI 2014*, pp. 123 - 129.

Feryanto, A., 2019. *Aneka Olahan Dari Kedelai.* Klaten: Saka Mitra Kompetensi.

Masrizal, 2007. *Anemia Defisiensi Besi.* *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Volume 1, pp. 140 - 145

Nurbadriyah, W. D., 2019. *Anemia Defisiensi Besi.* Malang: CV Budi Utama.

Tamam, B. & Aditia, I. P. G., 2013. *Kandungan Polifenol dan Protein Tepung Kedele Akibat Perlakuan Pengolahan.* *Jurnal Skala Hasada*, Volume 10, pp. 44 - 46.

Hadiningsih, N. 1999. *Pemanfaatan Tepung Jagung Sebagai Penstutitusi Terigu dalam Pembuatan Produk Mie Kering yang Difortifikasi dengan Tepung Bayam .*Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Widowati, S., 2013. *Teknologi Pengolahan Kedelai.* Bgoro: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian

Darmatha, S., & Adrian, F. (2013). *Fakta Ilmiah Buah dan Sayur.* Jakarta: Penerbit Plus.

- WHO. (2011). *Prevention Of Iron Defeciciency Anemia In Adolescents*. India
- Dianah, S.M. 2020. Uji Hedenok dan Mutu *Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L)*. Skripsi. UIN SUSKA RIAU
- Badan Standar Nasional. 2011. SNI Cookies. <https://docplayer.info/74941802-Lampiran-lampiran-1-sni-cookies-tabel-13-standar-mutu-cookies-sni.html> diakses pada 10 oktober 2020
- Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Subtitusi Tepung Wikau Maombo. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 1, 58 - 66
- S. Susiwi. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia.
http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32%29._Penilaian_Organoleptik.pdf diakses pada 12 Oktober 2020
- WHO. 2011. Haemoglobin concentrations for the diagnosis of anaemia and assessment of severity. Vitamin and Mineral Nutrition Information System. Geneva, World Health Organization(WHO/NMH/NHD/MNM/11.1)
<http://www.who.int/vmnis/indicators/haemoglobin.pdf> diakses pada 13 Oktober 2020
- Khatimah, H. (2017). *Hubungan asupan protein, zat besi dan pengetahuan terhadap kadar hemoglobin pada remaja putri di MAN1 Surakarta*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta, p. 7
- Nimpuno, D. (2013). *Easy Cookies*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka
- Nurchayani, R. 2016. *Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang hijau Subtitusi Tepung Bonggol Pisang*. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.

- Tim Primarasa. 2018. Usaha Boga Kue Kering. Jakarta: PT Gaya Favorit Press
- Nabila, F. & Sofayan, A. 2019. Effect of Substitution of Spinach Flour (Amaranthus Sp) to Iron (Fe) Content and Acceptability of Donuts. *Journal of Nutrition and Herbal Medicine*, Februari, Volume 2, pp. 1 - 11
- Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek). *EbookPangan.com*
- Badan Standar Nasional. 2006. SNI Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau sensori. <https://www.slideshare.net/arbydjactpartii/sni-01-23462006-petunjuk-pengujian-organoleptik-dan-atau-sensori> diakses pada 13 oktober 2020
- Ghozali, Thomas. Dkk. 2013. *Senyawa Fitokimia Pada Cookies Jengkol (Pitheocolobium jiringa)*. Bandung : Universitas Pasundan.
- Dibi Cahyaningdiah, Budi Utomo, Adi Hidayat. 2001. Faktor-faktor yang berhubungan dengan anemia pada bayi usia 5-7 bulan, *Jurnal Kedokter Trisakti*, 1 Januari-April 2001-Vol.20, No.1
- Riestamaka, E. 2019. *Formulasi Tepung Ubi Jalar Kuning, Tepung Kedelai, dan Bayam Hijau Terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi, Kadar Fe, Vitamin C dan Mutu Organoleptik Cookies Sebagai Makanan Selingan Remaja Putri Anemia*. Skripsi. Malang: Poltekkes Kemenkes Malang.
- Pratiwi, E. 2016. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Anemia Pada Siswi MTS Ciwandan Cilegon-Banten Tahun 2015*. Skripsi. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2017.
- Kundayanti, dkk. 2018. Pengaruh Pemberian Jus Bayam Hijau Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Anemia Di

- Wilayah Kerja Puskesmas Pasar Minggu Jakarta Selatan Tahun 2018. *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan Nasional*. Jakarta.
- Ghozali, Thomas. Dkk. 2013. *Senyawa Fitokimia Pada Cookies Jengkol (Pitheocolobium jiringa)*. Bandung : Universitas Pasundan.
- Galla NR, Pamidighantam PR, Karakala B, Gurusiddaiah MR, Akula S., 2017. Nutritional, textural and sensory quality of biscuits supplemented with spinach (*Spinacia Oleracea L.*). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, volume 7, pp. 20-26.
- Nelma. 2013. Analisis Kadar Besi (Fe) Pada Bayam Merah (*Iresine Herbstii Hook*) Dan Bayam Hijau (*Amaranthus Tricolor Sp*) Yang Dikonsumsi Masyarakat. Poltekkes Kemenkes Medan.
- Pradanti, C. M, dkk, 2015. Hubungan Asupan Zat Besi (Fe) dan Vitamin C dengan Kadar Hemoglobin pada Siswi Kelas VII SMP Negeri 3 Brebes. *Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*, Volume 4, pp. 24 - 27.
- Salim, dkk. 2019. Pengolahan Tepung bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan dalam Pembuatan Kelepon. *Jurnal Pariwisata*. vol.6, pp.56-66
- Sugiyarti, K., Rafiony, A. & Purba, J.S.R., 2019. Kajian Karakteristik Mie Kering Dengan Penambahan Tepung Bayam Hijau (*Amaranthus Sp*). pp. 33-37.
- Arbi, A.S. 2014. Modul Pengenalan Evaluasi Sensori. <http://repository.ut.ac.id/4683/1/PANG4427-M1.pdf> (Diakses 13 Desember 2020).
- Yulianti, Faizah. 2015. *Karakteristik dan Kesusuaian Atribut Mutu Cookies Soyaba (soya - banana) Dari tepung Kedelai Anjasmoro, Baluran dan Impor Dengan Penambahan Pisang Mas*. Skripsi. Jember: Universitas Jember.

- Rahmat, M., Priawatiputri, W. & Pusparini, 2020. Cookies Bayam Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Tinggi Zat Besi Untuk Ibu Hamil Anemia. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, Volume 12, pp. 245 - 254.
- Nurwantoro, 2017. Pengkayaan Serat pada Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 6*, Volume 2, pp. 1-4.
- Kusumadewi, D. 2010. *Karakterisasi Produk Ekstrusi dari Campuran Jagung, Umbi Ganyong, dan Umbi Garut* [Tesis]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.