

## DAFTAR PUSTAKA

1. Setyawati VAVMS. Karakter Gizi Remaja Putri Urban dan Rural di Provinsi Jawa Tengah. *J Kesehat Masy*. 2015;11(1):43–52.
2. Sholicha CA, Muniroh L. Hubungan Asupan Zat Besi , Protein , Vitamin C dan Pola Menstruasi dengan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri di SMAN 1 Manyar Gresik. *Media Gizi Indonesia*. 2019;14(2):147–53.
3. Balitbangkes RI. Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. Jakarta; 2018.
4. Nuraeni R, Sari P, Martini N, Astuti S, Rahmiati L. Peningkatan Kadar Hemoglobin melalui Pemeriksaan dan Pemberian Tablet Fe Terhadap Remaja yang Mengalami Anemia Melalui “Gerakan Jumat Pintar.” *J Pengabdian Kpd Masy (Indonesian J Community Engag*. 2019;5(2):200.
5. Fatmawati A, Subagja CA. Analisis Faktor Kepatuhan Mengonsumsi Tablet Zat Besi Pada Remaja Putri. *J Keperawatan [Internet]*. 2020;12(3):363–70.
6. Agistiani D. Gambaran Kejadian Anemia serta Faktor Predisposisi Anemia pada Remaja Putri Kelas XI SMA Negeri 1 Pangalengan Kabupaten Bandung Tahun 2012. Universitas Padjadjaran; 2012.
7. Sitanggang MR. Faktor Yang Mempengaruhi Anemia Pada Remaja Putri di SMA Prima Tembung Tahun 2019 [Internet]. 2019. Available from: <http://repository.helvetia.ac.id/2387/>
8. Martini. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri di MAN 1 Metro. *J Kesehat*. 2015;VIII.
9. Wati Y. Faktor-faktor yang Berhubungan Dengan Kejadian Anemia Pada Siswi SMA Negeri 1 Pundong. Tersedia Online[<http://core.kmi.open.ac>] [2 Novemb 2020]. 2010
10. Al Rahmad AH. Pengaruh Asupan Protein dan Zat Besi (Fe) terhadap Kadar Hemoglobin pada Wanita Bekerja. *J Kesehat*. 2017;8(3):321.

11. Permenkes. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. 2019.
12. Nadia S, Bakar A, Jintataporn O, Ah H. Evaluation of Striped Catfish, *Pangasius Hypophthalmus* ( Sauvage , 1878 ) dried viscera and its intestinal putative probiont on juvenile African catfish , *Clarias gariepinus* ( Burchell , 1822 ) growth performance. 2019;7(1):249–54.
13. Nurilmala M, Nurhayati T, Syukur AG, Vitner Y, Agus SB, Budiardi T. Evaluation of nutritional and color on Indonesian and imported patin fish (*Pangasius sp.*) fillets. *Adv J Food Sci Technol*. 2015;8(8):576–82.
14. Masyarakat. DG. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. [Jakarta]: Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat Kementerian Kesehatan RI; 2018.
15. Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya. Laporan Kinerja Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya. Kementeri Kelaut dan Perikan. 2019;
16. Mutambuka M. Iron bioavailability and consumer acceptability of extruded common bean ( *Phaseolus vulgaris* ) flour. 2013;1–148.
17. Audu SS, Aremu MO. Effect of processing on chemical composition of red kidney bean (*Phaseolus vulgaris L.*) flour. *Pakistan J Nutr*. 2011;10(11):1069–75.
18. Badan Pusat Statistik Indonesia. Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Semusim Indonesia 2018 [Internet]. Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Semusim Indonesia 2018. 2018.
19. Setyono CW. Formula Asi Food Bar Sebagai Alternatif Snack Untuk Memenuhi kebutuhan Gizi Ibu Menyusui Menggunakan Linier Programinhg. Universitas Brawijaya Malang; 2019.
20. Pritasari DD dan NTL. Bahan Ajar Gizi Dalam Daur Kehidupan. 2017th ed. Bahan Ajar Gizi Dalam Daur Kehidupan. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Badan Pengembangan dan Pemberdayaan sumber Daya Manusia Kesehatan; 2017. 238 p.

21. Harahap RA. Uji Mutu Fisik Dan Uji Mutu Zinc Cheese Stick Tepung Kacang Merah Dan Tepung Bit Sebagai Pangan Fungsional. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan; 2019.
22. Panjaitan NA. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah dan Ikan Lemuru Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Cheese Stick Sebagai Bahan Pangan Alternatif. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan; 2019.
23. Silalahi V, Aritonang E, Ashar T. Potensi Pendidikan Gizi Dalam Meningkatkan Asupan Gizi Pada Remaja Putri Yang Anemia Di Kota Medan. *J Kesehat Masy.* 2016;11(2):295.
24. World Health Organization. Prevention of iron deficiency anaemia in adolescents. *Role Wkly Iron Folic Acid Supl.* 2011;50.
25. Indonesia SN. Induk ikan patin siam ( *Pangasius hypophthalmus* ) kelas induk pokok ( Parent Stock ). Sni 01- 64831 - 2000. 2000;1-6.
26. Poernomo N, Utomo NBP, Azwar ZI. Pertumbuhan dan kualitas daging ikan patin siam yang diberi kadar protein pakan berbeda. *J Akuakultur Indones.* 2015;14(2):104-11.
27. Rachamn AS. Gambaran sifat organoleptik mie instan substitusi pati ganyong, tepung ikan patin, tepung kacang hijau dan tepung daun kelor untuk pencegahan stunting. Politeknik Kemenkes Tasikmalaya Jurusan Gizi; 2020.
28. Nirmalasari M dan ERA. Daya Terima Kue Kering Sagu dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *J Prot Kesehat.* 2017;6(1):52-63.
29. Aprilliana IS. Fortifikasi Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) pada Pembuatan Cone Es Krim. Institute Pertanian Bogor; 2010.
30. Maryam S. Komponen Isoflavon Tempe Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) pada Berbagai Lama Fermentasi. *Pros Semin Nas MIPA 2016.* 2016;363-8.
31. Aswatan. Sehat dengan Hidangan Kacang & Biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya; 2009.

32. Pangastuti HA, Affandi DR, Ishartani D. Karakterisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2013;2(2):2302–733.
33. Wahyuni A. Pemanfaatan Kacang Merah Dan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Red Bean Wellington Steak (Red Bewell Steak) Dan Bean Chocolate Cake (Bean Cho Cake). Vol. 53, *Journal of Chemical Information and Modeling*. Universitas Negeri Malang; 2016.
34. Sutedja AM, Trisnawati CY, Candra AL, Advista M. Karakterisasi Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi dengan Metode Pengeringan Oven dan Sangrai serta Efeknya pada Tekstur Cake non Gluten. *Agroteknologi*. 2015;09(01):36–44.
35. Putri RG, Triwitono P, Marsono Y. Formulasi dan Karakteristik Bubur Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Instan dengan Pemanis Sukrosa, Isomalto-oligosakarida dan Fibercreme. *agriTECH*. 2020;40(1):13.
36. Rakhmawati N, Amanto BS, Praseptiaga D. Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensor Dan Fisiokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*phaseolus vulgaris L.*) Dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *J Teknol Pangan*. 2014;3(1):63–73.
37. Yustiyani Y, Setiawan B. Formulasi Bubur Instan Menggunakan Komposit Tepung Kacang Merah Dan Pati Ganyong Sebagai Makanan Sapihan. *J Gizi dan Pangan*. 2014;8(2):95.
38. Suladra M. Optimasi Ermentasi Tepung Singkong dan Aplikasinya pada Pembuatan Makanan Stik. *Argotech*. 2017;2(1):61–8.
39. Mardiah AYE. Modul Praktikum Teknologi Pengolahan hasil perikanan Jilid 1. Padang: Bung Hatta University Press; 2014.
40. Nominoom. *Homemade Puff Pastry*. 2019.
41. Badan Standarisasi Nasional. *Biskuit Jenis Pai SNI 2973:2011*. 2011;

42. Vasudevan DKV. Textbook of Biochemistry for Medical Students. Textb Biochem Med Students. 2016;(January 2017).
43. Yusdiana N. Analisis Kadar Protein pada Okra (*Abelmoschus esculentus* (L) Moench) dengan Metode Kjeldahl. Universitas Sumatera Utara; 2018.
44. Tuankotta A, Kurniaty N, Arumsari A. Perbandingan Kadar Protein pada Tepung Beras Putih (*Oryza sativa* L.), Tepung Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa* L. *Glutinosa*), dan Tepung Sagu (*Metroxylon sagu* Rottb.) dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. Pros Penelit Spes. 2015;
45. Egayanti Y, Yuniarti P, Ramadhani M, Achmad HN. Pedoman Evaluasi Mutu Gizi dan Non Gizi Pangan. Jakarta: Direktorat Standarisasi Pangan Olahan; 2019.
46. Darawati M. Mineral. In: Hardinsyah; I Dewa Nyoman Supariasa, editor. Ilmu Gizi Teori & Aplikasi. Jakarta: ECG; 2016.
47. Lestari LC, Cahyo BN, Widyaswari A, dan Zulhan Arif. Penentuan Kadar Besi Dalam Tablet Sangobion Dengan Metode Penambahan Standar Dan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. 2009;
48. Setyaningsih DAAMPS. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Pertama. Bogor: IPB Press; 2010.
49. Arbi armien syukri. Modul 1 Pengenalan Evaluasi Sensori [Internet]. Universitas Terbuka. 2009. 1–42 p. Available from: <http://repository.ut.ac.id/id/eprint/4683>
50. Larasati I. Analisis Kualitas Egg Roll Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius* sp.) Sebagai makanan Selingan Tinggi zat Besi (Fe) Bagi Remaja. Poltekkes Kemenkes bandung; 2020.
51. Rohmah MN. Kajian Perbandingan Ikan Patin (*Pangasius*. Sp) dan Pati Jagung serta Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Pasta Kering Jagung. Universitas Pasundan Bandung; 2017.
52. Rosaini H, Rasyid R, Hagramida V. Penetapan Kadar Protein Secara

- Kjedahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana Prime.*) dari Danau Singkarak. *J Farm Higea.* 2015;7(2):120–7.
53. Krismaputri ME, Hintono A, Pramono YB. Kadar Vitamin A, Zat Besi (Fe) Dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam Yang Disubstitusi Dengan Hati Ayam Broiler (The content of vitamin A, Fe and the preferences of livers-substituted chicken nugget). *Anim Agric J [Internet].* 2013;2(1):288–94.
  54. Tarwendah IP, Teknologi J, Pertanian H, Universitas F, Malang B, Veteran J, et al. Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review. 2017;5(2):66–73.
  55. Wiranata IGAG, Puspaningrum DHD, Kusumawati IGAW. Formulasi dan karakteristik nutrimat bar berbasis tepung kacang kedelai (*glycine max. L*) dan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris. L*) sebagai makanan pasien kemoterapi. *J Gizi Indones (The Indones J Nutr.* 2017;5(2):133–9.
  56. Sari TA, Desmelati, Sumarto. Pengaruh Penggunaan Campuran Daging Dan Tulang Ikan Sembilang (*Paraplotosus Albilabris*) Pada Pembuatan Stik Ikan Terhadap Penerimaan Konsumen. *J Teknol Has Perikan.* 2019;12.
  57. Sharif MK, Butt MS, Sharif HR, Nasir M. Sensory Evaluation and Consumer Acceptability. *Handb Food Sci Technol.* 2017;(October):362–86.
  58. Verawati. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah terhadap Kulit Pie. Universitas Negeri Padang; 2015.
  59. Annisaa' Anna DNA. Kadar Protein, Nilai Cerna Protein In Vitro dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplementasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *J Nutr Coll.* 2015;4(2):365–71.
  60. Agnia D. Formulasi dan Analisis Kualitas (Sifat Organoleptik, Vitamin C dan Serat) Es krim Nanas Madu (*Ananas comosus L. Merr*) dan

- Pakcoy (*Brassica chinensis* L.) Sebagai Alternatif Jajanan Sehat Untuk Anak SD. Poltekkes Kemenkes Bandung; 2020.
61. Hasanah F, Lestari N, Adiningsih Y. Pengendalian Senyawa Trimetilamin (TMA) dan Amonia dalam Pembuatan Margarin dari Minyak Patin. *War Ind Has Pertan*. 2018;34(2):72.
  62. Pratiwi F. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan Stik Ikan. Vol. 5, *Jurnal Ilmu Pangan*. 2013. 45–56 p.
  63. Lugito AW. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Puff Pastry dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya; 2013.
  64. Risalia YE& SH. Pengaruh Proporsi Tepung Komposit (Tepung Mocaf dan tepung Ikan Gabus) dan Lemak Pelapis (Korsvet dan Mentega) Terhadap Hasil Jadi Twist Pastry. *e-Jurnal Tata Boga*. 2015;8(3).
  65. Ratnaningsih N. Artikel publikasi penelitian hibah bersaing karakteristik fisikokimia pati kacang merah dan pati kacang koro pedang. 2013;(November):0–13.
  66. Susanto E, Fahmi AS. Senyawa Fungsional Dari Ikan : Aplikasinya Dalam Pangan. *J Apl Teknol Pangan*. 2012;1(4):95–102.
  67. Hera Pratiwi BP. Analisis Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan pada Yogurt Ganyong (*Canna edulis*) Sinbiotik dengan Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *J Nutr Coll*. 2016;5(1):44–50.
  68. Elviani Y. Efek Suhu Dan Jangka Waktu Pemanasan Terhadap Kadar Protein Yang Terkandung Dalam Sarang Burung Walet Putih ( *Collocalia fuciphagus* ). *Fak Kedokt Univ Kristen Maranatha Bandung*. 2014;1–6.
  69. Novia D, Melia S, Ayuza NZ. Kajian suhu pengovenan terhadap kadar protein dan nilai organoleptik telur asin. *J Peternak*. 2011;8(2):70–6.
  70. Kasim R, Liputo SA, Limonu M, Mohamad FP. Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho dan

- Tepung Ampas Tahu. *J Technopreneur*. 2018;6(2):41.
71. Arista, Desy Puja Kurnia D. Perubahan Kadar Besi (Fe) pada Bit Merah (*Beta vulgaris L.*) dengan Pengolahan Perebusan dan Pengukusan. 2018;7(1):524–8.
  72. Rachmat R, Hastuti W, Darniadi S. Characteristics of Snack Bar “banaris” from Fortified Non Cereal Flour as Emergency Food for Toddler. *IOP Conf Ser Earth Environ Sci*. 2019;309(1).
  73. Aulia SS, Rustanti N, Fitranti DY. Fortifikasi NaFeEDTA pada cookies ubi jalar kuning sebagai produk alternatif untuk menanggulangi anemia defisiensi besi. *J Gizi dan Pangan*. 2017;12(3):161–8.
  74. Lasut T. Analisis Biaya Produksi dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan pada Rumah Makanan Ragey Poppy di Tomohon. *J EMBA*. 2015;3(1):43–51.
  75. Romansyah I. Analisis Penetapan Harga Jual Produk Terhadap Volume Penjualan dalam perspektif Ekonomi Islam. Institut Agama Negeri Raden Intan Lampung; 2016.
  76. USDA National Nutrient Database. 2018. Dikutip dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170390/nutrients> pada tanggal 1 Mei 2021.