

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M. & Wirjatmadi, B., 2016. *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Agi, F.S., 2017. *Karya Tulis Ilmiah* pada Ppoliteknik Kesehatan Bandung. Gambaran Asupan Protein, Zat Besi dan Anemia pada Remaja Putri di SMP Negeri 1 Lembang.
- Agustina, L., Udiantoro & Suhandriyanto, 2016. Penentuan Formulasi Bahan Tambahan sebagai Bahan Baku Substitusi Produksi Tempe Menggunakan Uji Ambang Batas (Threshold) dan Uji Kesukaan (Hedonik). *Ziraa'ah*, 41(2), pp. 212-221.
- Almatsier, S., 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Apriningsih, Madanijah, S., Dwiriani, C. & Kolopaking, R., 2019. Peran Orangtua dalam Meningkatkan Kepatuhan Siswi Minum Tablet Zat Besi Folat di Kota Depok. *Journal of The Indonesian Nutrition Association*, 42(2), pp. 71-82.
- Apriyanti, F., 2019. Hubungan Status Gizi dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri SMAN 1 Pangkalan Kerinci Kabupaten Pelalawan. *Jurnal Doppler Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai*, 3(2), pp. 18-21.
- Arisman, 2010. *Gizi dalam Daur Kehidupan : Buku Ajar Ilmu Gizi*. 2 ed. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Asmaraningtyas, D., 2014. *Skripsi* pada Universitas Muhammadiyah Surakarta. Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Labu Kuning.
- Ayustaningwarno, F., 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Belinda, 2009. *Skripsi* pada Institut Pertanian Bogor. Evaluasi Mutu Cookies Campuran Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*, Linn) dan Beras (*Oryza Sativa*) sebagai Pangan Tambahan bagi Ibu Hamil.
- Briawan, D., 2013. *Anemia Masalah Gizi pada Remaja Putri*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Darmawan, M. A., Karima, N. N. & Maulida, N. N., 2017. Potensi Senyawa Kompleks Fortifikasi Besi terhadap Pangan Kedelai untuk Anemia Solusi Masalah di Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian Canggih*, 4(2).
- Fajiarningsih, H., 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L) terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary Education Journal* , 2(1), pp. 36-43.
- Faridah, A., S, K., Yulastri, A. & Yusuf, L., 2008. *Patiseri Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Faridah, A., S, K., Yulastri, A. & Yusuf, L., 2008. *Patiseri Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Faridah, A., S, K., Yulastri, A. & Yusuf, L., 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Hariadi, H., Tensiska & Sumanti, D., 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Phaseolus radiatus* L.) pada Tepung Campuran Bonggol Pisang Batu (*Musa braccycarph*) dan Tepung Jagung

- terhadap Beberapa Karakteristik Cookies. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(2), pp. 80-87.
- Helty, 2008. *Thesis* pada Universitas Indonesia. Pengaruh Jus Kacang Hijau terhadap Kadar Hemoglobin dan Jumlah Sel Darah dalam Konteks Asuhan Keperawatan Pasien Kanker dengan Kemoterapi di RSUP Fatmawati Jakarta.
- Ismayasari, A. A., Wahyuningsih & Paramita, O., 2014. Studi Eksperimen Pembuatan Enting-enting dengan Bahan Dasar Kedelai sebagai Bahan Pengganti Kacang Tanah. *Food Science and Culinary Education Journal*, 3(1), pp. 1-10.
- Jaya, I. K. S., 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Cita Rasa dan Kadar Air Cookies Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Gizi Prima*, 1(1), pp. 24-33.
- Jaelani, M., Yosephin, B. & Yuliantini, E., 2017. Faktor Risiko yang berhubungan dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri. *Jurnal Kesehatan*, VIII(3), pp. 358-368.
- Kemenkes RI, 2018. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Krisnawati, A., 2017. Kedelai sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 12(1), pp. 57-65.
- Kusumawardani, E., 2010. *Waspada Penyakit Darah Mengintai Anda*. Yogyakarta: Hanggar Kreator.
- Lamusu, D., 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), pp. 9-15.

- Muhammad Gozalli, 2015. *Skripsi* pada Universitas Jember. Karakteristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal (Varietas Anjasmoro dan Baluran) dengan Perlakuan Perebusan dan Tanpa Perebusan.
- Negara, J. et al., 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), pp. 286-290.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W. & Nurhidajah, 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2), pp. 72-81.
- Pamungkas, S., Wahyuni & Dayaningsih, S., 2014. Hubungan Tingkat Pengetahuan Ibu Hamil tentang Tablet Penambah Darah dengan Kejadian Anemia di Puskesmas Sragen. *Indonesian Journal on Medical Science*, 1(2), pp. 11-19.
- Panjaitan, R. M., 2016. Penetapan Kadar Kalsium pada Kacang Kedelai (*Glycine max L*) secara Kompleksometri. *Jurnal Ilmiah PANNMED*, 10(3), pp. 334-337.
- Pricilya, V., W, B. & Andriani, M., 2015. Daya Terima Proporsi Kacang Hijau (*Phaseolus Radiata L*) dan Bekatul (Rice Bran) terhadap Kandungan Serat pada Snack Bar. *Media Gizi Indonesia*, 10(2), pp. 136-140.
- Purwaningsih, E., 2007. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Jakarta: Ganeca Exact.
- Rani, H., Zulfahmi & Widodo, Y. R., 2013. Optimsi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 13(3), pp. 188-196.

- Retnorini, D. L., Widatiningsih, S. & Masini, 2017. Pengaruh Pemberian Tablet Fe dan Sari Kacang Hijau terhadap Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil. *Jurnal Kebidanan*, 6(12).
- Royani, Fitri., 2012. *Proyek Akhir* pada Universitas Negeri Yogyakarta. Substitusi Tepung Kacang Hijau Pada Produk Brownies Roll Cake, Pound Cake Dan Fruit Cake.
- Santoso, M. T., Hidayati, L. & Sudjarwati, R., 2014. Pengaruh Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka terhadap Kualitas Cookies Lidah Kucing Tepung Biji Nangka. *Teknologi Kejuruan*, 37(2), pp. 167-178.
- Sariani, A., Suranadi, L. & Sofiyatin, R., 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max L.*) Terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies. *Jurnal Gizi Prima*, 4(1), pp. 1-7.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. & Sari, M. P., 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Soebroto, I., 2009. *Cara Mudah Mengatasi Problem Anemia*. Yogyakarta: Bangkit.
- Suratmin, Wakano, D. & Natsir, N. A., 2017. Pengaruh Penggunaan Pupuk Kompos dan Pupuk Fosfor terhadap Pertumbuhan Tanaman Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*). *Jurnal Embrio*, 1(1), pp. 42-52.
- Susanti, Y., Briawan, D. & Martianto, D., 2016. Suplementasi Besi Mingguan Meningkatkan Hemoglobin sama Efektif dengan Kombinasi Mingguan dan Harian pada Remaja Putri. *Jurnal Gizi Pangan*, 11(1), pp. 27-34.
- Syahwal, S. & Dewi, Z., 2018. Pemberian Snack Bar Meningkatkan Kadar Hemoglobin (Hb) pada Remaja Putri. *Aceh Nutrition Journal*, 11(1), pp. 9-15.

- Utami, A. P., Wahyuni, S. & Muzuni, 2016. Analisis Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Formulasi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1), pp. 79-85.
- Wati, R., 2013. *Skripsi* pada Universitas Negeri Semarang. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu sebagai Bahan Komposit terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing.
- Widia, L. & Ermawati, 2018. Efektifitas Pemberian Kacang Hijau (*Vigna radiata*) sebagai Upaya Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Trimester 1. *Jurnal Darul Azhar*, 6(1), pp. 31-38.
- Winarno, F. G., 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E. & Susanti, S., 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), pp. 107-112.
- Yanti, S., Wahyuni, N. & Hastuti, H. P., 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu. *Jurnal Tambora*, 3(3), pp. 1-10.
- Yuviska, I. A. & Armiyanti, L., 2019. Perbedaan Pemberian Jus Kacang Hijau dan Jus Jambu Biji Merah terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin. *Jurnal Kebidanan*, 5(1), pp. 52-60.
- Zaidah, S., Waluyo & Arinanti, M., 2012. Thesis pada Universitas Respati Yogyakarta. Pengaruh Pencampuran Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) dalam Pembuatan Cookies terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Proksimat.