

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. & Waysima. 2009. Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Afiska, W. *et al.* 2021. "Uji Daya Terima Puding Kacang Merah sebagai Alternatif Makanan Selingan untuk Remaja Putri Anemia". *Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 1(1). 9-16.
- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. 2011. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. 2012. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Amaliyah, N. 2009. Perbedaan Kualitas Nugget Kacang Merah (*Phaseoulus vulgaris*) sebagai Alternatif Makanan untuk Vegetarian. Skripsi. Pendidikan S1 Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga. Universitas Negeri Semarang.
- Andriani, M. 2012. "Gizi Masyarakat". *Kencana Prenada Media Grup*.
- Annisa, A. & Afifah, D. N. 2015. "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". *Journal of Nutrition College*. 4(4). 365-371.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Depok: Penebar Swadaya.
- Dedeh, K. *et al.* 2010. Sehat dan Bugar Berkat Gizi Seimbang. Jakarta: PT Penerbit Sarana.
- Fadila, I. & Kurniawati, H. 2018. "Upaya Pencegahan Anemia Pada Remaja Puteri Sebagai Pilar Menuju Peningkatan Kesehatan Ibu". *Pros. Semin. Nas. FMIPA*. 78-79.
- Fajjarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L.*) terhadap Kualitas Cookies. Skripsi. Program Studi S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Semarang.
- Faradila, A. D. 2023. Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Sosis Berbahan Ikan Kembung (*Restrelliger Kanagurta L.*) dan Tepung Bayam Hijau (*Amaranthus sp*) sebagai Alternatif Makanan Selingan

- Tinggi Zat Besi bagi Remaja Putri. Tugas Akhir. Pendidikan Diploma 3 Gizi. Poltekkes Kemenkes Bandung.
- Fitriyah, J. 2023. Hubungan Konsumsi *Frozen Food* dengan Status Gizi Remaja di SMK Sahid Jakarta. Thesis. Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan. Universitas Sahid Jakarta.
- Gulo, O. K. 2023. Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Bakso Berbahan Dasar Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) sebagai Alternatif Makanan Selingan Remaja Putri Anemia. Tugas Akhir. Pendidikan Diploma 3 Gizi. Poltekkes Kemenkes Bandung.
- Halim, R., Lanita, U., Syukri, M. & Faisal. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Kelor terhadap Nilai Gizi dan Tingkat Kesukaan Produk Nugget Ikan. *Gema Wiralodra*. 13(2). 739-751.
- Hardiana, B. E. 2015. *Kualitas Sosis Belalang (Valanga nigricornis) dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata D.) pada Tepung Tapioka*. Thesis. Program Studi Biologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Haryanto & Titani, F. R. 2017. "Bioplastik dari Tepung Tapioka dan Tepung Maizena". *Journal Techno*. 18(1).
- Hasdianah & Suprpto. 2016. *Patologi & Patofisiologi*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Herwardar, F. R. & Soviyati, E. 2020. "Perbandingan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Premenarche dan Postmenarche di Desa Ragawacana Kecamatan Kramatmulya Kabupaten Kuningan Tahun 2018". *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada : Health Sciences Journal*. 11(1). 71-82.
- Indriani, R. 2022. Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Nugget Ikan Patin (*Pangasianodon hypophthalmus*) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Alternatif Selingan untuk Remaja Putri Penderita Anemia. Tugas Akhir. Pendidikan Diploma 3 Gizi. Poltekkes Kemenkes Bandung.
- Juhartini, Nurbaya & Laidi, R. 2022. "Umur Simpan Nugget Ikan Tuna Substitusi Daun Kelor dan Wortel dengan Metode Extended Storage Studies". *Jurnal Kesehatan Manarang*. 8(1). 10-16.
- Justisia, S. W. A. H. & Adi, A. C. 2016. "Peningkatan Daya Terima dan Kadar Protein Nugget Substitusi Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) dan Kacang Merah". *Jurnal Ilmiah Media Gizi Indonesia*. 11(1). 106-112.

- Kasolo, J. N. *et al.* 2010. "Phytochemicals and Uses of *Moringa oleifera* Leaves in Ugandan Rural Communities". *Journal of Medicinal Plants Research*. 4. 757-757.
- Khasanah, U. 2003. Formulasi Karakterisasi Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk Makanan Sarapan Ubi Jalar (*Sweet Potato Flakes*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Khosroshahi, N.K. *et al.* 2016. "Effect of Different Cooking Methods on Minerals, Vitamins, and Nutritional Quality Indices of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*)". *International Journal of Food Properties*. 19(11). 2471-2480.
- Krisnadi, A. D. 2013. Kelor Super Nutrisi. Kandangan, Yogya: Media Peduli Lingkungan (LSM-MEPELING).
- Krisnadi, A. D. 2015. Kelor Super Nutrisi. Blora: Media Peduli Lingkungan (LSM-MEPELING).
- Malichati, *et al.* 2019. "Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia". *Journal Amerta Nutrition*. 2(1). 74-82.
- Margiyanti. 2021. "Analisis Tingkat Pengetahuan, Body Image dan Pola Makan terhadap Status Gizi Remaja Putri". *Akademika Baiturrahim Jambi*. 10(1). 231-237.
- Martiana, P. A. 2015. Eksperimen Pembuatan Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) dengan Penambahan Wortel. Thesis. Pendidikan S1 Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Semarang.
- Medho, M. S. & Muhamad, E. V. 2019. "Pengaruh Blanching terhadap Perubahan Nilai Nutrisi Mikro Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*)". *Jurnal Politeknik Pertanian Negeri Kupang*. 24(2).
- Minantyo, *et al.* 2019. "The improvement of nutrition quality and organoleptic characteristics of Indonesian milkfish meatball by adding kelor (*Moringa oleifera Lam*) leaves". *International Food Research*. 26(1). 263-268.
- Misra, S. & Misra, M. K. 2014. "Nutritional evaluation of some leafy vegetable used by the tribal and rural people of south Odisha, India". *Journal of Natural Product and Plant Resources*. 4(1). 23-28.

- Nico, M., Riyaldi, P. H. & Wijayanti, I. 2014. "Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Kualitas Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus Sp.*) dan Sosis Ikan Nila (*Oreochromis sp.*)". *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(2). 99-105.
- Nurhikma, Luthfiyana, N., Maulianawati, D. & Fitriani, A. 2019. "Karakteristik Nilai Gizi dan Mutu Sensori Sosis Ikan Gulamah (*Nibea Albiflora*) dengan Penambahan Daging Ayam". *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*. 6(12). 198-206.
- Permatasari, C. & Purwanti, S. 2018. "Pemanfaatan Kacang Merah dalam Pembuatan Redbeans Galantine". *Journal UNY*. 13(1).
- Ponomban, S. S., Walalangi, R. & T., V. 2013. "Efektivitas Suplementasi Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil yang Menderita Anemia". *GIZIDO*. 5(1). 36-44.
- Proverwati, A., 2011. Anemia dan Anemia Kehamilan. *Nuha Media*, pp. 136-137.
- Puspitasari, D. *et al.* 2023. "Pengenalan Manfaat dan Pengolahan Moringa oleifera pada Anak di BTN Kasumberang Kabupaten Gowa". *Jurnal Hasil-Hasil Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*. 2(1).
- Putra, I. W. D. P., Dharmayudha, A. A. & Sudimartini, L. M. 2016. "Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa Oleifera L*) di Bali". *Indonesia Medicus Veterinus*. 5(5). 464-473.
- Rahayu, W. P. 1998. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Bogor: Teknologi Pangan dan Gizi. Fateta IPB.
- Rasyid, M. 2018. Pengaruh Penggunaan Kulit Melinjo (*Gnetum gnemon Linn*) pada Pembuatan Rolade Ayam terhadap Daya terima Konsumen. Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner. Universitas Negeri Jakarta.
- Riskesdas, 2018. *Laporan Riskesdas 2018 Nasional*.
- Sarwono & W, S. 2011. *Psikologi Remaja*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A. & Sari, M. P. 2010. Analisis sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.

- Setyowati, T. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Daging Tiruan Berbahan Dasar Tempe Gembus Dan Tempe Koro Benguk (*Mucuna Pruriens*). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Sholicha, C. A. & Muniroh, L. 2019. "Hubungan Asupan Zat Besi, Protein, Vitamin C dan Pola Makan Menstruasi dengan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri Di SMAN 1 Manyar Gresik". *Media Gizi Indonesia*. 14(2). 147-153.
- Soekarto, S.T. 2012. Uji Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi. Depok: Universitas Indonesia.
- Sulistyoningsih, H. 2011. Gizi Untuk Kesehatan Ibu dan Anak. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sumarjo *et al.* 2023. "Brownies Kacang Merah dan Daun Kelor sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein dan Zat Besi Bagi Siswa Sekolah Dasar". *Jurnal Inovasi Bahan Lokal dan Pemberdayaan Masyarakat*. 2(1). 27-37.
- Suryani, D., Hafiani, R. & Rinsesti, J. 2015. "Analisis Pola Makan dan Anemia Gizi Besi pada Remaja Putri Kota Bengkulu". *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*. 10(1). 11-18.
- Tilohe, R., Lasindrang, M. & Ahmad, L. 2020. "Analisis Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili (Waffle) yang Diformulasikan dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*)". *Jambura Journal of Food Technology*. 2(1).
- Tisa, R. S. *et al.* 2022. "Analisis Mutu Churros Daun Kelor dan Tepung Kacang Merah sebagai Alternatif Makanan Selingan bagi Remaja Putri Anemia". *Jurnal Gizi dan Dietetik*. 1(2). 69-77.
- Umrah, A. S. & Dahlan, A. K. 2018. "Pengaruh Konsumsi Kacang Merah terhadap Pengobatan Anemia pada Ibu Hamil di Puskesmas Sendana Kota Palopo". *Jurnal Voice Of Mid Wifery*. 1(8). 688-695.
- 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). 79-85.
- Wellyalina, F, A. & Aisman. 2013. "Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena terhadap Mutu Nugget". *Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1). 9-16.

- Wibowo, A. A. W. 2014. Karakteristik Rolade Berbasis Ikan Lele (*Clarias batrachus*) yang Disubstitusi Bubur Kacang Panjang (*Vigna unguiculata subsp. Sesquipedalis*) Ditinjau dari Sifat Fisik, Kimia dan Sensori. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Katolik.
- Widiastuti, A. & Rusmini, R. 2019. "Kepatuhan Konsumsi Tablet Tambah Darah Pada Remaja Putri". *Jurnal Sains Kebidanan*. 1(1). 12-18.
- Yaco, N. & Abidin, U. W. 2018. "Hubungan Status Gizi Dengan Prestasi Belajar Pada Siswa Di SMK Negeri 1 Polewali Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar". *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2(2).
- Yodatama, K. K. 2011. Perencanaan Unit Pengolahan Brownis Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Skala Industri Kecil. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Yulaeka. 2020. "Hubungan Status Gizi dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri". *Jurnal Kebidanan Mutiara Mahakam*. 8(2). 112-118.