

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahsin Rifa, M., Kudsiah, H., Sauqi Mubarak, M., Ilmu Kelautan, P., Perikanan dan Kelautan ULM, F., Teknologi Hasil Perikanan, P., Agribisnis, P., Pertanian ULM, F., Ilmu Kelautan dan Perikanan UNHAS, F., Prodi Ilmu Kelautan, M., Prodi Teknologi Hasil Perikanan, M., Perikanan dan Kelautan, F., & Diterima, N. (2021). Transfer Teknologi Pengolahan Sosis Ikan Patin (*Pangasius sp*) bagi Kelompok Pembudidaya Ikan dan Keluarganya Transfer of Silver Catfish Sausage Processing Technology for Fish Farming Group and their Families (Vol. 5). <http://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi>
- Aprilianti Cia, K., Nur Annisa, S., Lion, H. F., Studi, P., Kebidanan, S., Kemenkes, K., & Raya, P. (2021). Asupan Zat Besi dan Prevalensi Anemia pada Remaja Usia 16-18 Tahun.
- ERMITA ARUMSARI. (2008). FAKTOR RISIKO ANEMIA PADA REMAJA PUTRI PESERTA PROGRAM PENCEGAHAN DAN PENANGGULANGAN ANEMIA GIZI BESI (PPAGB) DI KOTA BEKASI ERMITA ARUMSARI PROGRAM STUDI GIZI MASYARAKAT DAN SUMBERDAYA KELUARGA.
- Ernisti, W., Riyadi, S., Fitra, D., & Jaya, M. (2018). KARAKTERISTIK BISKUIT (*CRACKERS*) YANG DIFORTIFIKASI DENGAN KONSENTRASI PENAMBAHAN TEPUNG IKAN PATIN SIAM (*Pangasius hypophthalmus*) BERBEDA Characteristics Of *Crackers* (Biskuit) Which Fortified With Catfish (*Pangasius hypophthalmus*) Fish Flour at Different Concentration. In *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan* (Vol. 13, Issue 2).
- Fitriany, J., Saputri, A. I., Ilmu, S., & Anak, K. (2018). ANEMIA DEFISIENSI BESI. In *Jurnal Averrous* (Vol. 4, Issue 2).
- Ghufran H. Kordi K, M. (2010). Budi daya ikan patin di kolam terpal : lebih mudah, lebih murah, lebih untung.
- Hendra Wijaya, O., Aprianita, N., Di Balai Besar, P., Agro, I., & Perindustrian, K. (2010). KAJIAN TEKNIS STANDAR NASIONAL INDONESIA BISKUIT SNI 01-2973-1992.
- Hurulaini Nurrahman, N., Satria Anugrah, D., Putri Adelita, A., Nurpitri Sutisna, A., Ovtapia, D., Maisaan, F., Wahyudi, K., Nurshifa, G., Eka Sari, H., Azrah, M., Stela Hidayat, M., Jelita Putri, N., & Fajar Arfah, C. (2020). Faktor dan Dampak Anemia pada Anak-Anak, Remaja, dan Ibu Hamil serta Penyakit

- yang Berkaitan dengan Anemia. *Jurnal of Science, Technology, and Entrepreneurship*, 2, 46–47.  
<http://www.ejournal.umbandung.ac.id/index.php/JSTE>
- Kumalasari, D., & Kameliawati, F. (2019). Pola Menstruasi dengan Kejadian Anemia pada Remaja. *WELLNESS AND HEALTHY MAGAZINE*, 1(2), 1.  
<http://wellness.journalpress.id/index.php/wellness/>
- Lisna Ahmad, M. L. M. M. A. T. (2013). KAJIAN DAN PENGEMBANGAN "CRACKERS NIKE" HASIL FORMULASI TEPUNG JAGUNG DAN IKAN NIKE (Suatu usaha untuk diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal). *HIBAH PEKERTI*, 18–21.
- MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA. (2019). PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 28 TAHUN 2019 TENTANG ANGKA KECUKUPAN GIZI YANG DIANJURKAN UNTUK MASYARAKAT INDONESIAINDONESIA.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). KARAKTERISASI SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) DENGAN BEBERAPA PERLAKUAN PENDAHULUAN PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES CHARACTERIZATION OF RED KIDNEY BEAN (*Phaseolus vulgaris* L.) FLOUR BY SOME PROCESSING TREATMENT. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1). [www.ilmupangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id)
- Pantaleon, M. G., Poltekkes, G., & Kupang, K. (2019). HUBUNGAN PENGETAHUAN GIZI DAN KEBIASAAN MAKAN DENGAN STATUS GIZI REMAJA PUTRI DI SMA NEGERI II KOTA KUPANG (Vol. 3).
- Picauly, P., & Tetelepta, G. (2016). UJI ORGANOLEPTIK *CRACKERS* PISANG TONGKA LANGIT. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 53.  
<https://doi.org/10.30598/jagritekno.2016.5.2.53>
- Salma Sabilah, S. A. S. (2020). PEMBUATAN SERBUK INSTAN KUNYIT PUTIH (*Curcuma zedoaria*(Bergius) Roscoe.) DAN KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) SEBAGAI ANTIOKSIDAN. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 4, 11.
- Zulkan. (2014). ANALISIS KANDUNGAN ASAM LEMAK MINYAK DARI EKSTRAKSI BIJI KACANG MERAH BERCORAK (*Phaseolus vulgaris* L. Varietas *Kidney Beans*) DENGAN MENGGUNAKAN KROMATOGRAFI GAS DAN CARA MENGAJARKANNYA DI SEKOLAH.

- Sipayung MY (Mely), Suparmi S (Suparmi), Dahlia D (Dahlia). Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Rucah. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau* [Internet]. 2015 [cited 2023 May 4];2(1):1–13. Available from: <https://www.neliti.com/publications/200809/>
- Nurfajrina AA, Hastuti W. Formulasi Tepung Mocaf dan Tepung Ikan Patin Terhadap Kualitas dan Nilai Gizi Cookies Mocaf Patin. *JGK:Jurnal Gizi dan Kesehatan* [Internet]. 2021 Dec 15 [cited 2023 May 29];1(2 Desember):95–103. Available from: <https://jurnal.poltekkespalembang.ac.id/index.php/jgk/article/view/1087>
- Widiantara T, Arief DZ, Yuniar E. KAJIAN PERBANDINGAN TEPUNG KACANG KORO PEDANG (*Canavalia ensiformis*) DENGAN TEPUNG TAPIOKA DAN KONSENTRASI KUNING TELUR TERHADAP KARAKTERISTIK COOKIES KORO. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)* [Internet]. 2018 Jul 31 [cited 2023 May 29];5(2):146–53. Available from: <https://journal.unpas.ac.id/index.php/foodtechnology/article/view/1045>
- Hastuti W, Sanjaya D, Fitria M, Rahmat M. THE QUALITY ANALYSIS OF CATFISH FLOUR (*Pangasius sp.*) AND RED BEAN FLOUR (*Phaseolus vulgaris*) BISCUITS AS INSTANT MP-ASI HIGH PROTEIN FOR CHILDREN (1-2 YEARS OLD). *INTERNATIONAL CONFERENCE ON INTERPROFESSIONAL HEALTH COLLABORATION AND COMMUNITY EMPOWERMENT* [Internet]. 2021 Dec 13 [cited 2023 May 29];3(1):119–25. Available from: <https://conference.juriskes.com/index.php/IC/article/view/123>
- Sarifudin A, Ekafitri R, Diki N, Surahman S, Khudaifanny D, Febrianti A, et al. Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (aw) dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *agriTECH* [Internet]. 2017 Jan 11 [cited 2023 May 29];35(1):1–8. Available from: <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9413>
- Faroj MN. PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN TERI (*STOLEPHORUS COMMERSONII*) DAN TEPUNG KACANG MERAH (*VIGNA ANGULARIS*) TERHADAP DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN PROTEIN PIE MINI. *Media Gizi Indonesia* [Internet]. 2019 Jan 31 [cited 2023 May 29];14(1):56–65. Available from: <https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/5404>

- 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. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)* [Internet]. 2017 Jun 30 [cited 2023 May 29];5(2):133–9. Available from: <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jgi/article/view/16591>
- Hasanah F (Fitri), Lestari N (Nami), Adiningsih Y (Yuni). Pengendalian Senyawa Trimetilamin (TMA) dan Amonia dalam Pembuatan Margarin dari Minyak Patin. *Jurnal Riset Industri* [Internet]. 2017 [cited 2023 May 29];34(2):72–80. Available from: <https://www.neliti.com/id/publications/450741/>
- Fatimah PS, Nasution E, Aritonang EY. Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit yang Dimodifikasi dengan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2013;2:1–7.