

DAFTAR PUSTAKA

1. Irianto, K. Gizi Seimbang dalam Kesehatan Reproduksi (Balanced Nutrition in Reproductive Health). Bandung : Alfabeta; 2014.
2. Sulistyoningsih, H. Gizi untuk Kesehatan Ibu dan Anak. Yogyakarta : Graha Ilmu; 2011.
3. Ernawati, A. Masalah Gizi pada Ibu Hamil (Nutritional Issues Among Pregnant Mothers). *Jurnal Litbang*. 2017; 13(1):60-69.
4. WHO. Anaemia [Internet]. Geneva : World Health Organization; 2016. (Diakses 16 Maret 2020). Available from : <https://www.who.int/health-topics/anaemia#>.
5. Badan Pengembangan dan Penelitian Kesehatan. Hasil Utama Laporan Riskesdas Tahun 2018. Jakarta : Kementerian Kesehatan; 2018.
6. Natalia, L. Hubungan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil Trimester III dengan Antropometri Bayi Baru Lahir di UPTD Puskesmas Sumberjaya Kabupaten Majalengka Tahun 2018. *Jurnal Ilmiah Indonesia*. 2020;5(2).
7. Stephen G, et.al. Anaemia in Pregnancy: Prevalence, Risk Factors, and Adverse Perinatal Outcomes in Northern Tanzania. *Hindawi*. 2018.
8. Susiloningtyas I. Pemberian Zat Besi (Fe) Dalam Kehamilan. *Majalah Ilmiah Sultan Agung*. 2012;50(128).
9. Kementerian Kesehatan RI. Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2014. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI; 2015.
10. Tanziha I, Damanik MRM, Utama LJ, Rosmiati R. Faktor Risiko Anemia Ibu Hamil di Indonesia (Anemia Risk Factors Among Pregnant Women in Indonesia). *J. Gizi Pangan*. 2016;11(2):143-152.

11. Rizki F, Lipoeto NI, Ali H. Hubungan Suplementasi Tablet Fe dengan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil Trimester III di Puskesmas Air Dingin Kota Padang. *Jurnal Kesehat Andalas*. 2017;6(3):502-506.
12. Budiarni W, Subagio HW. Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Motivasi dengan Kepatuhan Konsumsi Tablet Besi Folat pada Ibu Hamil. *Journal of Nutrition College*. 2012;1(1):99-106.
13. Pawera L, Lipoeto NI, Khomsan A, Zuhud EAM. Buku Panduan untuk Masyarakat: Keanekaragaman Hayati Lokal untuk Gizi dan Kesehatan Masyarakat [Internet]. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2018 (Diakses 20 Maret 2020). Available from: https://sipakaril.ipb.ac.id/Files/0f24e8e8-8d2e-4c46-b057-e888011c36c5/paper_0f24e8e8-8d2e-4c46-b057-e888011c36c5.pdf.
14. BALITKABI. Kacang Tunggak, Komoditas Potensial di Lahan Kering Masam [Internet]. Malang: Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi; 2015. (Diakses 20 Maret 2020). Available from : <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/infotek/kacang-tunggak-komoditas-potensial-di-lahan-kering-masam/>.
15. Kementrian Kesehatan RI. Data Komposisi Pangan Indonesia [Internet]. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI; 2017 (Diakses 20 Maret 2020). Available from: <http://www.panganku.org/>.
16. Tunjungsari P, Fathonah S. Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Biskuit. *TEKNOBUGA*. 2019;7(2);110-118.
17. Farahdiba, D. Hubungan Tingkat Konsumsi Fe, Protein, dan Vitamin C dengan Kadar Hemoglobin pada Siswi di MTSN Ngemplak Kabupaten Boyolali. *Universitas Muhammadiyah Surakarta*. 2018.
18. Ryandoko, F. Variasi Pencampuran Kacang Tolo pada Brownies Kacang Tolo Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Zat Besi. *Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*. 2017.

19. Darmatika K, Ali A, Pato U. Rasio Tepung Terigu dan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) dalam Pembuatan Crackers. *Jom Faperta*. 2018;5(1):1-14.
20. Forsalina F, Nocianitri KA, Pratiwi IDPK. Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) terhadap Karakteristik Bakpao. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. 2016;5(2):40-50.
21. Indriyani F., Nurhidajah, Suyanto A. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 2013; 4(8):27-34.
22. Thoif, RA. Formulasi Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) dalam Pembuatan Cookies Fungsional. Skripsi. Institut Pertanian Bogor; 2014.
23. Susilowati, Kuspriyanto. Gizi dalam Daur Kehidupan. Depok: PT. Refika Aditama; 2016.
24. Fatimah, Nuryaningsih. Asuhan Kebidanan Kehamilan. Jakarta: Universitas Muhamadiyah Jakarta; 2017.
25. Arisman. Gizi dalam Daur Kehidupan. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC; 2010.
26. Kementrian Kesehatan RI. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 28 Tahun 2019. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI; 2019.
27. Ernawati, A. Masalah Gizi pada Ibu Hamil. *Jurnal Litbang*. 2017;13(1): 60-69.
28. Handayani, D. Faktor-Faktor Determinan Status Gizi Ibu Hamil. *Jurnal Al-Maiyyah*. 2014;7(1).
29. Lestari IP, Lipoeto NI, Almurdi. Hubungan Konsumsi Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Murid SMP Negeri 27 Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 2017;6(3).

30. Briawan, D. Anemia : Masalah Gizi pada Remaja Wanita. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC; 2012.
31. Husnah, N. Konsumsi Makanan Sumber Heme dan Non Heme dengan Kadar HB Remaja Putri SMA 10 Makassar Tahun 2014. Skripsi. Universitas Hasanuddin; 2014.
32. Setiawati S, et al. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kejadian Anemia pada Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Sekampung Kabupaten Lampung Timur Tahun 2013. *Jurnal Kesehatan Holistik*. 2014;8(2):53-58.
33. Putri, RRHK. Uji Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi sebagai Makanan Tambahan dalam Upaya Penanggulangan Anemia pada Ibu Hamil Di Rangkapan Jaya Depok. Skripsi. Universitas Indonesia; 2012.
34. Darlan, A. Fortifikasi dan Ketersediaan Zat Besi pada Bahan Pangan Berbasis Kedelai dengan Menggunakan Fortifikasi $\text{FeSO}_4 \cdot 7 \text{H}_2\text{O}$ Campuran $\text{FeSO}_4 \cdot 7 \text{H}_2\text{O} + \text{Na}_2\text{H}_2\text{EDTA} \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ dan NaFeEDTA . Tesis. Universitas Indonesia; 2012.
35. Adawiyah DR, Muhandri T, Subarna, Sugiyono. Pengaruh Fortifikasi Zat Besi Menggunakan Fe-Sulfat, Fe-Fumarat dan Na Fe EDTA terhadap Kualitas Sensori Produk-Produk Olahan Tepung Terigu. *Jurnal Mutu Pangan*. 2019;6(2):54-62.
36. Sefaya KT, Nugraheni SA, Rahayuning D. Pengaruh Pendidikan Gizi terhadap Pengetahuan Gizi dan Tingkat Kecukupan Gizi terkait Pencegahan Anemia Remaja (Studi pada Siswa Kelas XI SMA Teuku Umar Semarang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2017;5(1).
37. Nuryanto, Roziqo. Hubungan Asupan Protein, Zat Besi, Vitamin C, dan Seng dengan Kadar Hemoglobin pada Balita Stunting. *Journal of Nutrition College*. 2016;5(4):419-427.
38. Sayketi RS, Prajitno D, Toekidjo. Karakterisasi Delapan Aksesori Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) Asal Daerah Istimewa Yogyakarta. *VEGETALIKA*. 2012;1(1).

39. BALITKABI. Deskripsi Varietas Unggul Aneka Kacang dan Umbi. Malang: Agroinovasi; 2016.
40. Utomo JS, Antarlina SS. Teknologi Pengolahan dan Produk-Produk Kacang Tunggak. *Monograf Balitkabi*. 1998;3:120-138.
41. Sa'adah, F. Pembuatan Cookies Campuran Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) dan Tepung Beras sebagai Pangan Tambahan bagi Ibu Hamil. Skripsi. Institut Pertanian Bogor; 2009.
42. Rahardjo LJ, Bahar A, Adi AC. Pengaruh Kombinasi Kacang Kedelai (*Glycine Max*) dan Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata* (L) Walp.) yang Diperkaya Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Terhadap Daya Terima dan Kadar Protein Snack Bar. *Amerta Nutr*. 2019;3(1):71-77.
43. Larasati, YN. Pemanfaatan Tepung Kacang Tunggak pada Pembuatan Cavigna Cake. Proyek Akhir. Universitas Yogyakarta; 2018.
44. Hassan, ZH. Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal sebagai Sumber Pangan Fungsional dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. *Pangan*. 2014;23(1):93-107.
45. Ismayanti M, Harijono. Formulasi MPASI Berbasis Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Tepung Jagung dengan Metode Linear Programming. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2015;3(3):996-1.005.
46. Nur S, Caronge MW, Fadillah R. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Sifat Kimia Cookies Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2018;4:21-28.
47. Sumartini, Hasnelly, Sarah. Kajian Peningkatan Kualitas Beras Merah (*Oryza nivara*) dengan Cara Fisik. *Pasundan Food Technology Journal*. 2018;5(1).
48. Masniawari A, Johannes E, Latunra AI, Peelongan N. Karakteristik Sifat Fisikokimia Beras Merah pada Beberapa Sentra Produksi Beras di Sulawesi Selatan. *Universitas Hasanuddin*. 2013.

49. Swasti E, Sayuti K, Kusumawati A, Putri NE. Kandungan Protein dan Antosianin Generasi F4 Turunan Persilangan Padi Merah Lokal Sumatera Barat dengan Varietas Unggul Fatmawati. *J. Floratek*. 2017;12(1):49-56.
50. Arwin, Tamrin, Baca AR. Kajian Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Snack Bar Berbasis Tepung Beras Merah dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai Makanan Selingan yang Berserat Tinggi. *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*. 2018;3(2);1.152-1.162.
51. Gasol Pertanian Organik. Tepung Beras Merah [Internet]. 2017 (Diakses 20 Maret 2020). Available from: <https://www.gasolorganik.com/products/tepung-organik/tepung-beras-merah>.
52. Tim Ide Masak. Resep Favorit untuk Usaha Bakpao. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama; 2012.
53. Selera Rasa. Bakpao [Internet]. (Diakses 2 Mei 2020). Available from: <https://selerasa.com/resep-dan-cara-membuat-dim-sum-bakpao-ayam-kecap-yang-halal-enak-lezat-dan-sederhana>.
54. Hartati, S. Formulasi Tepung Terigu dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* durch) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kue Bakpao. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang; 2015.
55. Khairusyaddad, T. Uji Sensori dan Kimia dari Bakpao Beraneka Rasa Buah, Sayur, dan Daging Ayam. Skripsi. Universitas Lampung; 2018.
56. Negara JK, et al. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 2016;4(2):286-290.
57. Agusman. Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik) [Internet]. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang; 2013. (Diakses 3 Mei 2020). Available from: <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.pdf>.

58. Viani, DH. Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Biskuit Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Koro Pedang. Skripsi. Universitas Diponegoro; 2017.
59. Dira, Deviarny C, Riona W. Penetapan Kadar Zat Besi (Fe) pada Buah Naga Isi Super Merah (*Hylocereus costaricensis* L.) dan Isi Putih (*Hylocereus undatus* L.). *Majalah Kedokteran Andalas*. 2014;37(3).
60. Winarno, FG. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama; 1991.
61. Agroindustry Laboratory. Analisis Kadar Protein [Internet]. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia. (Diakses 8 Mei 2020). Available from : <http://labvirtual.agroindustri.upi.edu/materi/analisis-kadar-protein>.
62. Idwiyani, N. Anemia Ibu Hamil dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi di Wilayah Kecamatan Kebayoran Lama Jakarta Selatan tahun 2013. Skripsi. Universitas Indonesia; 2013.
63. Larasati, YN. Pemanfaatan Tepung Kacang Tunggak pada Pembuatan Cavigna Cake. Tugas Akhir. Universitas Negeri Yogyakarta; 2018.
64. Fatimah, RU. MPASI : Tepung Beras Merah Homemade [Internet]. Malang: Cookpad; 2015. (Diakses 3 April 2020). Available from : <https://cookpad.com/id/resep/255958-mpasi-tepung-beras-merah-homemade>.
65. Anggit, R. Resep Bakpao Kukus Lembut [Internet]. Solo: Cookpad; 2017. (Diakses 6 April 2020). Available from : <https://cookpad.com/id/resep/3526119-resep-bakpao-kukus-lembut?via=profile>.
66. Anggit, R. Bakpao Kukus Lembut Isi Kacang Hijau Gandasturi (Resep Isian) [Internet]. Solo: Cookpad; 2017. (Diakses 16 April 202). Available from : <https://cookpad.com/id/resep/3559399-bakpao-kukus-lembut-isi-kacang-hijau-gandasturi-resep-isian>.
67. Jannah, EK. Formulasi Cookies Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas* L), Kacang Kedelai (*Glycine Max* L.) dan Pisang (*Musa Acuminata*

- Cavendish Subgroup) sebagai Makanan Tambahan Balita Gizi Kurang Usia 12-59 Bulan. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Bandung; 2019.
68. Sukmawati, S. Produk Biskuit Sumber Zat Besi Berbasis Bayam dan Tepung Sorgum sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Bandung; 2019.
 69. Poltekkes Kemenkes Bandung. Penuntun Praktikum Kimia Pangan. Bandung : Poltekkes Kemenkes Bandung; 2018.
 70. Bakri B, Intiyati A, Widartika. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta : Kementrian Kesehatan RI; 2018.
 71. Asmoro L. Karakteristik Organoleptik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus spp.*). Skripsi. Universitas Brawijaya; 2013.
 72. Tarwendah, IP. Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2017; 5(2):66-73.
 73. Hariati N, Ansharullah, Asyik N. Pengaruh Penambahan Tepung Beras Merah (*Oriza nivara L.*) terhadap Uji Organoleptik dan Proksimat Bolu Kukus. J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP). 2018; 3(1):1006-1017.
 74. Safitri, FM., Ningsih DR., Ismail E., Waluyo. Pengembangan Getuk Kacang Tolo Sebagai Makanan Selingan Alternatif Kaya Serat. Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia. 2016; 4(2):71-80.
 75. Busono, GS., Atmaka W., Anam C. Kajian Sifat Kimiawi dan Sensori Mi Instan Dengan Substitusi Tepung Bekatul Beras Merah Dan Tepung Ubi Jalar Kuning. Jurnal Teknosains Pangan. 2014; 3(2)
 76. 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*. 2018; 5(2).

77. Sundari D, Almasyhuri, Lamid A. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 2015;25(4):235-242.
78. Syari M, Serudji J, Mariati U. Peran Asupan Zat Gizi Makronutrien Ibu Hamil Terhadap Berat Badan Lahir Bayi di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 2015;4(3).