

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2014. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: Sinar Grafika Offset
- Almatsier S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka. PT. Gramedia Pustaka Utama
- Amalia, R. (2011). Kajian Karakteristik Fisiokimia dan Organoleptik Snack Bar dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF. *Skripsi*. [digilib.uns.ac.id](http://digilib.uns.ac.id)
- Amanah, Y. S., Sya'di, Y. K., & Handarsari, E. Kadar Protein Dan Tekstur Pada Tempe Koro Benguk dengan Substitusi Kedelai Hitam. *Jurnal Pangan dan Gizi p-ISSN, 2086, 6429*.
- Aminahla, S., Amalia, L., & Hardianti, S. (2019). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli (*Coix lacryma jobi-L*) dan Kacang Bogor (*Vigna subterranea (L.) Verdcourt*) Chemical and Organoleptic Properties of Snack Bar Hanjeli Seeds (*Coix lacryma jobi-L*) and Bogor Beans (*Vigna subterranea (L.) Verdcourt*).
- Andriani dan Wirjatmadi, 2012. Pengantar Gizi masyarakat. Jakarta : PT Fajar Interpratama
- Asriasih, D. N., & Purbowati, R. M. A.2020. Nutrition Value Of Mixed Flour Snack Bar (Mocaf & Red Bean Flour) And Commercial Snack Bar.
- Atmaka, 2019. Uji Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptik Kue Kering Dengan Variasi Substitusi Tepung Kulit Singkong. Yogyakarta : Universitas Sanata Dharma
- Ayu, M. K., & Hermanto, H. (2018). Pengaruh Lama Dan Suhu Pengeringan Dalam Pengolahan Tepung Buah Mangrove Jenis Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Terhadap Karakteristik Organoleptik, Kimia, Dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, 4(1)*.
- Azizah, N., & Iswoyo, S. H. Substitusi Daging Sapi Dengan Daging Ikan Gabus Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Bakso.
- Bina Gizi, D. (2015). *Direktorat Bina Gizi Ditjen Bina Gizi dan KIA , Kemenkes RI*.
- Citra, K. (2012). *Anemia Gizi Masalah dan Pencegahannya*. <https://doi.org/10.1063/1.2918843>
- Dahana, K. (2010). *Meraup Untung Dari Olahan Kedelai*. AgroMedia.

- Dewi, i. M., basuki, p. P., & chasanah, s. U. (2020). Analisis positive deviance: pola makan remaja putri yang mempengaruhi kejadian anemia di smp negeri i banguntapan kecamatan banguntapan kabupaten bantul. *Jurnal kesehatan masyarakat*, 13(1).
- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Pangan*, 23(2), 134–145.
- El-Sayed, S. M. (2020). Use of spinach powder as functional ingredient in the manufacture of UF-Soft cheese. *Heliyon*, 6(1), e03278.
- Fajariani, d. 2015. Daya Antibakteri Infusa Kismis (vitis vinifera l.) Konsentrasi 100%, 50%, dan 25% terhadap Pertumbuhan Streptococcus mutans.(Skripsi).
- Fajarwati, N. H., Parnanto, N. H. R., & Manuhara, G. J. (2017). Pengaruh konsentrasi asam sitrat dan suhu pengeringan terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris manisan kering labu siam (*Sechium edule Sw.*) Dengan pemanfaatan pewarna alami dari ekstrak rosela ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 50-66.
- Fajri, R., Basito, B., & Muhammad, D. R. A. (2013). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik food bars labu kuning (*Cucurbita máxima*) dengan penambahan tepung kedelai dan tepung kacang hijau sebagai alternatif produk pangan darurat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2).
- Fikawati dkk. (2017). Gizi Anak dan Remaja. Depok: PT RajaGrafindo Persada.
- Fikriyah, L. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Umbi Ganyong (*Canna Edulis Ker*) Dengan Daging Ikan Kembung (*Rastrellinger Kanagutra L*) Terhadap Karakteristik Foodbar. *Skripsi Universitas Pasundan Bandung*.
- Fitriyani, F. F. (2013). Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Dengan Penggunaan Sari Bayam (*Amaranthus Sp*). *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(2).
- Gizi, J., Kesehatan, P., Malang, K., Spinach, R., & Jawa, D. (2012). Pemanfaatan Bayam Merah (*Blitum Rubrum*) Untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi Dan Serat Pada Mie Kering. *Agromix*, 3(1), 18–34. <https://doi.org/10.35891/agx.v3i1.745>
- Gozalli, M., & Nurhayati, N. (2015). Karateristik Tepung Kedelai Dari Jenis Impor Dan Lokal (Varietas Anjasmoro Dan Baluran) Dengan Perlakuan Perebusan Dan Tanpa Perebusan. *Jurnal Agroteknologi*, 9(02), 191-200.
- Haryanti, N. dan A. Zueni. 2015. Identifikasi mutu fisik, kimia dan organoleptik es krim daging kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan variasi susu krim. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian* 2(1).

- Hasniar, H., Rais, M., & Fadilah, R. (2020). Analisis kandungan gizi dan uji organoleptik pada bakso tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*, 5, 189-200.
- Hidayah, N. (2016). Analysis of Risk Factors of Anaemia Among Women in Reproductive Age in Jepang Pakis Village Kudus District. *Analisis Faktor Penyebab Anemia Wanita Usia Subur Di Desa Jepang Pakis Kabupaten Kudus*, 70–78.
- Janah N. 2017. Formulasi Torsang Snack Bar: Tepung Pisang dan Kacang Hijau dengan Penambahan Daun Torbangun (*Coleusamboinicus lour*) sebagai Upaya Meringankan Keluhan Sindrom Pramenstruasi [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor
- Jannah, R., Faridah, A., & Syarif, W. (2018). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Sarang Semut. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 14(1).
- Ismayasari, A. A. (2014). Studi eksperimen pembuatan enting-enting dengan bahan dasar kedelai sebagai bahan pengganti kacang tanah. *Food Science and Culinary Education Journal*, 3(1).
- Kaderi, Husin. 2015. Arti Penting Kadar Abu pada Bahan Olahan (Online). [http://balittra.litbang.pertanian.go.id/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1676&Itemid=10](http://balittra.litbang.pertanian.go.id/index.php?option=com_content&view=article&id=1676&Itemid=10) diakses pada tanggal 17 Oktober 2018
- Kemenkes RI, 2013, Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar 2013, Jakarta, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan
- Kemenkes, R. I. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. *Jakarta, Indonesia: Dirjen Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi Masyarakat*.
- Kemenkes, R. I. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. *Jakarta, Kemenkes RI*.
- Kementerian Kesehatan, Direktorat Gizi Masyarakat. Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS). Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat Kementerian Kesehatan; 2016.
- Kuswarini, D. I. F. (2016). *Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Dengan Angka Kejadian Anemia Gizi Besi Pada Mahasiswi*. 89–98.
- Ladamay NA, Yuwono SS. 2014. Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan food bars (kajian rasio tapioca: tepung kacang hijau dan proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Gizi* 2(1):67-68.

- Lamid, A., Almasyhuri, A., & Sundari, D. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 20747.
- Listiana A. (2016). Analisis faktor-faktor yang berhubungan dengan kejadian anemia gizi besi pada remaja putri di smkn 1 terbanggi besar lampung tengah. *Jurnal Kesehatan*, VII, 455–469.
- Melliani, J. I. (2017). Pengawasan Mutu Kerenyahan Wafer Keju Di PT Kaldu Sari Nabati Indonesia Rancaekek. <https://docplayer.info/85023128-Program-studi-teknologi-pangan-fakultas-teknologi-pertanian-universitas-katolik-soegijapranata-semarang.html>. Diakses pada tanggal 19 September 2020
- MUHARAM, T. (2019). Pembuatan Yogurt Vegan Dari Daging Buah Kelapa. Bandung :Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata
- Nanik Suhartatik, L. F. Y. A. W. &. (2019). Karakteristik Kue Putri Salju Modifikasi Tepung Kacang Kedelai (Glycine Max (L) (Merr) Dan Tepung Beras Merah (Oryza Nivara). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 4(2), 48–56. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v4i2.3146>
- Napitupulu, D. S. 2012. Pembuatan Kue Bolu Dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dengan Pengayaan Tepung Kedelai. Naskah Skripsi – S1. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Nurjanah, L. (2017). Formulasi Torsang Snack Bar: Tepung Pisang dan Kacang Hijau dengan Penambahan Torbangun. *Coleus amboinicus Lour.*
- Olivia, Femi. 2014. Keajaiban Antioksidan Bayam. Jakarta : PT Elex Media Komputindo
- Priyanto, L. D. (2018). Hubungan umur, tingkat pendidikan, dan aktivitas fisik Santriwati Husada dengan anemia. *Jurnal Berkala Epidemiologi*, 6(2), 139-146.
- PT. Amerta Indah Otsaka, 2020. <https://www.soyjoy.id/produk/> . Diakses 08 Juli 2020
- Putrianti, B., Karya, P., Yogyakarta, H., Lemon, J., & Hemoglobin, P. K. (2020). *Efektivitas Buah Jeruk Nipis ( Citrus Aurantifolia ) Dan Jeruk Lemon ( Citrus Medica ) Terhadap*. 57–67.
- Qudriani, M., & Umriaty, U. (2020). Peningkatan Pengetahuan Karyawati Yogya Mall Tentang Anemia Pada Wanita Usia Subur (WUS). *Jurnal Abdimas PHB: Jurnal Pengabdian Masyarakat Progresif Humanis Brainstorming*, 3(2), 61-68.

- Rahayu, W. M., & Sulistiawati, E. (2018). Evaluasi Komposisi Gizi dan Sifat Antioksidatif Kedelai Hitam Mallika (*Glycine Max*) Akibat Penyanraian. *Agroindustrial Technology Journal*, 2(1), 82-90.
- Rahi, A.R., 2012. Effect of Nitroxin Biofertilizer on Morphological and Physiological Traits of *Amaranthus retroflexus*, *Iranian Journal of Plant Physiology*, 4(1): 899-900. Sudarmadji, S., Suhardi, dan B.
- Rahmah, A. A., Warnoto, W., & Sulistyowati, E. (2020). Penambahan Level Bumbu Rendang yang Berbeda pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Uji Organoleptik. *Buletin Peternakan Tropis*, 1(2), 80-86.
- Raina. Ensiklopedi Tanaman Obat untuk Kesehatan. Yogyakarta: Absolut, 2011; h.40-41.
- Riset Kesehatan Dasar (riskesdas), 2013, Badan Penelitian Dan Pengembangan KesehatanRiwidikdo. H. 2007. Statistik Kesehatan. Mitra Cendikia PressYogyakarta
- Rosyidah, A. Z., & Ismawati, R. (2016). Studi tentang tingkat kesukaan responden terhadap penganekaragaman lauk pauk dari daun kelor (*Moringa oleivera*). *E-journal Boga*, 5(1), 17-22.
- Rumimper, E. A., Posangi, J., & Wuisan, J. (2014). Uji Efek Perasan Daun Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor*) Terhadap Kadar Hemoglobin Pada Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*). *Jurnal E-Biomedik*, 2(2), 2-4.
- Sari, D. F. (2016). *Perbedaan Penggunaan Margarin Terhadap Kualitas Inderawi, Kesukaan Dan Kandungan Gizi Biskuit Ubi Ungu ( Ipomoea Batatas var Ayamurasaki )*. 1-79.
- Sari, D. Y. E., Angkasa, D., & Swamilaksana, P. D. (2017). Daya Terima dan Nilai Gizi Snack Bar Modifikasi Sayur dan Buah Untuk Remaja Putri. *Jurnal Gizi*, 6(1), 1-11.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N., & Putri, S. K. D. F. A. (2015). Pengaruh penambahan telur pada kandungan proksimat, karakteristik aktivitas air bebas (aw) dan tekstural snack bar berbasis pisang (*Musa paradisiaca*). *Agritech*, 35(1), 1-8.
- Satriyono, W. (2019). *Evaluasi Tanaman Bayam Merah ( Amaranthus tricolor ) Evaluasi Red Spinach ( Amaranthus tricolor )*. 7(9), 1762-1766.
- Sembiring, V. A. (2019). Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon. *Jurnal Pariwisata*, 6(1), 56-70. <https://doi.org/10.31311/par.v6i1.4828>
- Sidiq., 2014. Uji Kadar Protein Organoleptik Pada Telur Ayam Leghorn Setelah Disuntikan Dengan Ekstrak Black Garlic. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.

- Silalahi, V., Aritonang, E., & Ashar, T. (2016). Potensi pendidikan gizi dalam meningkatkan asupan gizi pada remaja putri yang anemia di kota medan. *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(2), 295-301.
- Somantri, RatnadanTantri,K. 2011. Kisah Khasiat Teh. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sulistiyoningtyas, S. (2018). *Kejadian Anemia Pada Mahasiswa Prodi Div Bidan Pendidik Universitas ' Aisyiyah*. 6(2)..
- Suwita, I. K., Razak, M., & Putri, R. A. (2012). Pemanfaatan Bayam Merah (Blitum Rubrum) untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi dan Serat pada Mie Kering. *AGROMIX*, 3(1).
- Syafitri, S., Priawantiputri, W., Dewi, M., & Aisyah, W. N. (2019). Produk Biskuit Berbasis Bayam dan Tepung Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(2), 13-21..
- Taruh, F., Moge, A., & Wahyudi, D. (2018). Uji Organoleptik Penambahan Berbagai Formula Gula Dan Air Jeruk Lemon (Citrus Limon) Dalam Pembuatan Jus Wortel (Daucus Carota L). *Jurnal Creativity Informasi Teknologi Hasil Pertanian Dan Bisnis*, 1(1), 36-43.
- Theresia. (2019). *Pengembangan Snack Bar Dasar Produk Olahan Sorgum dengan Binder Rendah Gula*.
- Webster-Gandy, Joan. Angela Madden. Michelle Holdsworth, 2012. Oxford Handbook of Nutrition and Dietetics. Oxford public press. English
- [Widya Nurmala Dewi](#). (2018).Pembuatan Roti Manis Dengan Penambahan Sari Bayam Merah(*Alternanthera Amoena Voss*)Sebagai Snack Alternatif Sumber Zat Besi (Fe) Untuk Remaja Putri(Publish).Jurusan Kesehatan:Gizi Klinik
- Yan MR, Andrew P, Gillian AW, John K, Elaine CR. 2017. Snack bar compositions and their acute glycemic and satiety effects. *Asia Pacific Journal Clinical Nutrition* 26(4):624-629.
- Yuniar, e. (2016). *Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (canavalia ensiformis) dengan tepung terigu dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro* (doctoral dissertation, fakultas teknik unpas).
- Zulfa, N. I., & Rustanti, N. (2013). Nilai Cerna Protein In Vitro dan Organoleptik MP-Asi Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Kedelai, Pati Garut dan Tepung Ubi Jalar Kuning. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 439-44

