

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M dan Wirjatmadi, B. (2012) . *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Amalia & Balitro. (2014). Umbi Garut Sebagai Alternatif Pengganti Terigu Untuk Individual Autistik. *Warta Puslitbang Perkebunan Th 2o No 2*. Hlm. 30-33.
- Amalia F & Kusharto CM. (2013). Formulasi *flakes* pati garut dan tepung ikan lele dumbo (*Clarias Gariepinus*) sebagai pangan kaya energi protein dan mineral untuk lansia. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 8(2), 137—144.
- Ariyani D.W., M. Santoso., K. Oginawati., D.Dwiyana L., E. Damastuti., S. Kurniawati., N. Adventini., W.Y. Niken S. 2011. Aplikasi AAN dan SSA dalam penentuan nilai asupan harian unsur Ca, Fe dan Zn pada anak usia sekolah di kota Bandung. *Jurnal Sains dan Teknologi Nuklir Indonesi*, volume 12 (2) : 95-104.
- Azni, M.E. (2013). Evaluasi mutu kukis berbahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*), tepung tempe dan tepung udang rebon (*Acetes erythraeus*). Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Riau, Pekanbaru.
- Azzahra, S. F. (2019). Modifikasi Pati Garut (*Maranta Arundinacea*) Dengan Metode Asetilasi-Oksidasi Dan Aplikasinya Sebagai Pengganti Gelatin Pada Marshmallow Cream. *Indonesian Journal of Materials Chemistry*, 2(1), 31-34.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. (2022). Standar Nasional Indonesia Tentang Syarat Mutu *Cookies* (SNI 2973-2022). Badan Standardisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Balange AK, Xavier KAM, Kumar S, Nayak BB, Venkateshwarlu G And Shitole SS. (2017). Nutrient profiling of traditionally sun-dried *Acetes*. *Indian Journal of Fisheries*. 64(Special Issue): 264-267.

- Chairil, M. M. F., & Kustiyah, L. (2014). Formulasi flakes berbasis pati garut dengan fortifikasi zat besi (Fe) untuk perbaikan status besi remaja putri. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 9(2).
- Diana, F. M., 2010. Fungsi dan Metabolisme Protein Dalam Tubuh Manusia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*,
- DKBM. (2012). Daftar Komposisi Bahan Makanan
- Estiasih, T., Dwi Rukmini Putri, W., & Waziroh, E . (2017). Umi-Umbian dan Pengolahannya. UB Press.
- Fajriani, E. (2018). Tingginya Angka Anemia pada Ibu Hamil di Aceh. *Jukema (Jurnal Kesehatan Masyarakat Aceh)*, 4(1), 280-281
- Faturahman, R., W. Atmaka dan Basito. (2012) .Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia *cookies* dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa L.*) dan tepung jagung (*Zea maysL.*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 1 (1): 49-57.
- Fikawati, S., Syafiq, A., & Veretamala, A. (2017). *Gizi Anak Dan Remaja*. Depok: Rajagrafindo Persada
- Gusnadi, D., et al (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapiel Singkong sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883
- Gusnadi, D., et al (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapiel Singkong sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883
- Hartatik, T. D., & Damat, D. (2017). Pengaruh Penambahan Penstabil Cmc Dan Gum Arab Terhadap Karakteristik Cookies Fungsional Dari Pati Garut Termodifikasi. *Agritrop: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian (Journal of Agricultural Science)*, 15(1).

- Husnah N, Indriasari R, Jafar N. (2014) . Hubungan Makanan Sumber Heme dan Non Heme Terhadap Kadar Hb Remaja Putri SMA 10 Makassar Tahun 2014 [Tesis]. Sumatra: Universitas Hasanuddin.
- Keer U, Alim H, Xavier M, and A.K. Balange. (2018). Quality Changes during Ice Storage of Acetes Species. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. 7(1): 2063-2071.
- Koswara, S. (2013). *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian: Pengolahan Umbi Garut*. Bogor: IPB.
- Koswara, S. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian: Pengolahan Umbi Garut*. Bogor: IPB
- Lailiyana. 2012. Analisis kandungan zat gizi dan uji hedonic cookies kaya gizi pada siswi SMPN 27 Pekanbaru tahun 2012. Tesis Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Depok.
- Mahendradatta, M., Tahir, M. M., Abdullah, N., & Reski, M. (2019). Pemanfaatan Kulit Biji Kakao (*Theobroma Cacao L*) Menjadi Produk Cookies Coklat. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 44-50.
- Manuaba, (2010). *Ilmu Kebidanan, Penyakit Kandungan, dan Kb*. Jakarta : EGC
- Manuba, I. B. (2012). *Ilmu Kebidanan, Penyakit Kandungan Dan Keluarga Berencana Untuk Pendidikan Bidan*. jakarta: EGC.
- Manuba, I. B. 2012. *Ilmu Kebidanan, Penyakit Kandungan Dan Keluarga Berencana Untuk Pendidikan Bidan*. jakarta: EGC.
- Masrizal. (2017) . Anemia Defisiensi Zat Besi. *J. Kesehat. Masy.* 2, 140–145.
- Merinta. (2012). Hubungan Body image, Pengetahuan gizi seimbang, dan aktivitas fisik terhadap status gizi mahasiswa politeknik Kesehatan jayapura.
- Murtiningsih. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta Selatan: PT AgroMedia Pustaka

- Muthmainnah. (2012). Substitusi tepung terigu dengan tepung ubi kayu dalam pembuatan kukis yang mengandung minyak sawit merah (MSM), tepung tempe dan tepung udang rebon. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Muthmainnah. 2012. Substitusi tepung terigu dengan tepung ubi kayu dalam pembuatan kukis yang mengandung minyak sawit merah (MSM), tepung tempe dan tepung udang rebon. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Ningsih, N. Y., & Sulistyaningsih, S. (2013). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Anemia pada Anak TK ABA Kembaran di Bantul Yogyakarta Tahun 2013 (Doctoral dissertation, STIKES'Aisyiyah Yogyakarta).
- Noverstiti dan Elsy. 2012 .Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Anemiapada Ibu HamilTrimester III di Wilayah Kerja PuskesmasAir Dingin Kota Padang tahun 2012. STIKES Peringsewu Lampung.
- Noviyana, M. (2011). Asupan Zat Gizi, Aktivitas Fisik Dan Kepadatan Tulang Penari. Artikel Penelitian Undip
- Paputungan SR, Kapanto NH dan Rattu. 2016. Hubungan Antara AsupanZatBesidan Protein denganKejadian Anemia pada Siswa Kelas VIII dan Kelas IX di SMP Negeri 8 Manado. *Jurnal Ilmiah Pharmacon*, Volume 5 Nomor 1.
- Parulian, I. (2016). Strategi dalam Penanggulangan Pencegahan Anemia pada Kehamilan. *Jurnal Ilmiah Widya*, 1(1).
- Proverawati,dkk. 2011. Ilmu Gizi untuk Keperawatan dan Gizi Kesehatan. Yogyakarta: Muha Medika.
- Putra, S. E., Herawati, N., & Ali, A. (2015). Kandungan Zat Besi dan Konsumsi Kukis Ubi Jalar Ungu dengan Rasio Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon (Doctoral dissertation, Riau University).

- Ramzi, Y.I., 2016. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Masin Udang Rebon (Mysis Relicta). Skripsi Universitas Mataram. Mataram.
- Rashinaya, E. (2011). Studi Mutu Sosis Udang rebon kering (Acetes erythraeus) Dengan Pengolahan Yang Berbeda Selama Penyimpanan. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru (tidak diterbitkan).
- Sholeha, R., N. Herawati, R. Eendi. 2015. Kandungan Mineral (Fe, Ca Dan P) Kukis Sukun Dengan Rasio Tepung Tempe Dan Tepung Udang Rebon” Jom Faperta Vol.2 No.1
- Sipayung, E. N., Herawati, N., & Rahmayuni, R. (2014). Potensi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas l.), Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon Dalam Pembuatan Kukis (Doctoral dissertation, Riau University).
- Susiloningtyas, I. (2020). Pemberian zat besi (Fe) dalam Kehamilan. *Majalah Ilmiah Sultan Agung*, 50(128), 73-99.
- Tamrin, R., & Pujilestari, S. (2016). Karakteristik bubur bayi instan berbahan dasar tepung garut dan tepung kacang merah. *Jurnal Konversi*, 5(2), 49-58.
- Tim Mekarsari. 2010. Ensiklopedia Buah Jeruk. Grasindo, Jakarta.
- Triwulandari, D., Mustofa, A., & Karyantina, M. (2017). Karakteristik Fisikokimia dan Uji Organoleptik Cookies Kulit Buah Naga (Hylocereus undatus) dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2(1).
- Turisyawati, R. 2011. Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphopallus campanulatus*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Cookies. *Skripsi S-1*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Waryono. (2010). Gizi Reproduksi. Pustaka Rihama. Yogyakarta.
- WHO. (2015). *The Global Prevalence of Anaemia in 2011*. Geneva. World Health
- 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).