

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- A. Nasiru, B.F. Muhammad and Z. Abdullahi, 2011. Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat. *Journal of Food Technology*, 9: 119-123
- Anonim, 2010. Cara Membuat Dodol. <http://resepkoki.com/blogs/entry>. [2 Januari 2016]
- Arisman. 2004. *Gizi dalam Daur Kehidupan: Buku Ajar Ilmu Gizi* . Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Arisman. 2009. *Gizi dalam Daur Kehidupan: Buku Ajar Ilmu Gizi Ed.2* . Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Bakta, I. M. 2006. *Hematologi Klinik Ringkas*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Citrakesumasari. 2012. *Anemia Gizi, Masalah dan Pencegahannya*. Yogyakarta : KALIKA
- Davey, Patrick. 2005. *At a Glance Medicine*. (Penyunting Amalia safitri). Hal 78. Jakarta : Erlagga
- Departemen Kesehatan R.I. Program Penanggulangan Anemia Gizi pada Wanita Usia Subur (WUS); (Safe Motherhood Project: APartnership and Family Approach). Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat Depkes, 2001. Gizi Nasional, Persiapan "International Conference on Nutrition, Rome, December 1992; Jakarta, 13-14 Januari 1992
- Febry, A.B, Z. Marendra. 2014. *101 Menu MPASI Sehat*. Jakarta : PandaMedia
- Farida, Ida .2007. Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Di Kecamatan Gebog Kabupaten Kudus Tahun 2006
- Harahap, R. 2010. Sari Kurma Antara Syiar Islam dan Peluang Bisnis (Online), <http://www.tabloidnova.com> [12 Desember 2015]

- Idrus, Haryati. 1994. Pembuatan Dodol. Balai Besar Penelitian Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Departemen Industri dalam
- Kemenkes. 2013. *Hasil Riset Dasar*. Jakarta : Kementerian Kesehatan
- Rahmadi, Anton. 2010. *Kurma*. Dibuca pada [http:// arahmadi.net /tulisan /Kurma.pdf](http://arahmadi.net/tulisan/Kurma.pdf). [09 Juni 2016. Pukul 07.00 WIB]
- Retnowati, P. A. dan Kusnadi J.2014. Pembuatan Minuman Probiotik Sari Buah Kurma (*Phoenix Dactylifera*) dengan Isolat *Lactobacillus Casei* dan *Lactobacillus Plantarum*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.2 p.70-81
- Rostita. 2009. *Khasiat dan Keajaiban Kurma*. Bandung : Penerbit Qanita PT Mizan Pustaka
- Santrock, J.W. 2007. *Psikologi Perkembangan*. Edisi 11 Jilid 1.Jakarta: Erlangga
- Satuhu, S. 2010. *Kurma Khasiat dan Olahannya*. Jakarta : Swadaya
- SNI. 1992. Dodol, SNI 01-2986-1992. Badan Standardisasi Nasional
- Sudarmadji, S.B.H dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat Cetakan Kedua*. Liberty: Yogyakarta
- Soekirman. 2000. *Ilmu Gizi dan Aplikasinya*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan Nasional
- Soemaatmadja. 1997. *Pengawetan Pangan di Indonesia*. Institut Pertanian Bogor : Bogor
- Soetjiningsih. 2004. *Buku Ajar: Tumbuh Kembang Remaja dan Permasalahannya*. Jakarta : Sagung Seto
- Sukandar, E.Y, R. Andrajati, J. I Sigit, I. Ketut Adnyana, A. Adji Prayitno Setiadi, Kusnandar .2008. *ISO Farmakoterapi*. Jakarta : PT. Ikatan Sarjana Farmasi Indonesia
- Supariasa, I.D,N, B. Bakri, I. Fajar .2001. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Tambunan, K.L, Z. Djoerban, A. Muthalib, A. Harryanto Reksodiputro. 1990. *Ilmu Penyakit Dalam. Jilid II*. Jakarta : Balai Penerbit FKUI

- Widjanarko, S. B., Susanto,T dan Sari, A., 2000. Penggunaan Jenis dan Proporsi Tepung yang Berbeda Bersifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Dodol Pisang Cavendish (*Musa Paradisiaca L*). Jurnal Makanan Tradisional Indonesia. No.3. Vol.1: 50-54. Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno, F.G, S. Fardias. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : PT. Gramedia
- Winarno, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama
- Zen, A.T.H, D. Pertiwi, Chodidjah. 2013. Pengaruh Pemberian Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*) terhadap Kadar Hemoglobin Studi Eksperimental pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar yang Diberi Diet Rendah Zat Besi (Fe). Sains Medika, Vol. 5, No. 1, Januari - Juni 2013 : 17-19.