

DAFTAR PUSTAKA

- Adeleke, R.O., dan Odedeji, J.O. 2010. Functional Properties of Wheat and Sweet Potato Flour Blends. *Journal of Nutrition*. Pakistan.
- Adriani, M. dan B. Wijatmadi. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Cetakan ke 4. Jakarta: Kencana.
- Ahrne. L., Anderson, C.G., Floberg. P., Rosen. J., and Lingnert. H. 2007. Effect of crust temperature and water content on acrylamide formation during baking of white bread: Steam and falling temperature baking. *LWT-Food Sci Technol*. 40: 1708-1715.
- Almasyhuri., N. Immaningsih., S. Purawisastra., E. Affandi., N. Nurjanah. 2008. *Pengembangan Minuman Formula Ibu Hamil dan Meneteki Berbasis Bahan Lokal Non Susu*. 31(1).
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarwani, P. Kurnia dan F. Mustikaningrum. 2016. Pengaruh Perbandingan Kedelai dengan Serbuk Wijen Terhadap Kadar Kalsium Susu Kedelai. *Jurnal Kesehatan, ISSN 1979-7621*. 1(1). hal. 19-24.
- Amelia, G. 2017. Pembuatan Tepung dari Buah Bit (*Beta vulgaris L.*). <https://eprints.uns.ac.id/32973/Thesis>, Universitas Sebelas Maret. [27 Mei 2018] Plus+.
- Anggraini, M. 2014. "Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Kualitas Bolu Kukus". *Jurnal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang: Maret 2014.
- Anggraini, M.G., Y.K. Dewi dan K. Sayuti. 2017. Karakteristik Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam dan Putih dari Beberapa daerah di Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 7.
- Anggraini, M. 2018. Faktor- factor yang Berhubungan dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang Tahun 2018. *Jurnal Kebidanan*.
- Arisman. 2010. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang-Kacangan dan Biji-Bijian*. Depok : Penerbar Swadaya.
- Atikah, P. 2011. *Anemia dan Anemia Kehamilan*. Jakarta: Nuha Medika.

- Badan Pusat Statistik. 2012. *Ringkasan Eksekutif Pengeluaran dan Konsumsi Penduduk Indonesia*: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-4309-1998.
- Citrakesumasari. 2012. *Anemia Gizi, Masalah dan Pencegahannya*. Yogyakarta.
- Dalimartha, S. dan F. Adrian. 2013. *Fakta Ilmiah Buah & Sayur*. Jakarta: Penebar.
- Darwanti, J., dan Antini, A. 2012. Kontribusi asam folat dan kadar haemoglobin pada ibu hamil terhadap pertumbuhan otak janin di kabupaten Karawang. *Jurnal Kesehatan Reproduksi*.
- Deman, dan J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB.
- Elisa. 2013. *Bolu Kukus dari Masa ke Masa*. Surabaya. Diakses dari <https://books.google.co.id/books>
- Fajar, S.A., H.Y. Efendi., dan J. Saptanudin. 2019. *Handbook Mikronutrien (Zat Gizi Mikro dalam Pencegahan dan Penyembuhan Penyakit)*.
- Fikawati, S., A., Syafiq., dan K. Karima. 2015. *Gizi Ibu dan Bayi*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Firani, N.K. 2018. *Mengenal Sel-Sel Darah dan Kelainan Darah*: UB Press.
- Ginting, Br. W. A., Evawany dan Jumirah. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Dan Hasil Parutan Bit Merah Dalam Pembuatan Biskuit Terhadap Kandungan Gizi. *Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi*. 2 (5). hal 1-5.
- Guruh, M. Karyantina dan N. Suhartatik. 2017. Karakteristik Youghurt Susu Wijen (*Sesamun indicum*) Dengan Penambahan Ekstrak Buah bit (*Beta Vulgaris*). *JITIPARI*. vol 3, no 2, hal 39-45.
- Handayani, W. dan A.S. Haribowo. 2008. *Buku Ajar Asuhan Keperawatan pada Klien dengan Gangguan Sistem Hematologi*. Jakarta: Salemba Medik.
- Herdanny, A.S. 2016. *Penggunaan Emulsifier dalam Pembuatan Bolu Kukus*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Husain. 2014. *Asuhan Kehamilan Berbasis Bukti Paradigma Baru dalam Asuhan Kebidanan*. Jakarta: Sagung Seto
- Irianto, K.. 2014. *Gizi Seimbang dalam Kesehatan Reproduksi*. Bandung: Alfabeta.
- Kemenkes RI. 2018. *Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta: Kemenkes RI.

- Komalasari, W.B. 2018. *Statistik Konsumsi Pangan 2018*: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal. Kementerian Pertanian.
- Liana, D., F. Ayu dan Rahmayuni. 2017. “Pemanfaatan Susu Kedelai Dan Ekstrak Umbi Bit Dalam Pembuatan Es krim”. Dalam *Jom FAPERTA* Vol. 4.
- Lily, A.L dan Helmyati, S. 2018. *Peran Probiotik di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Lu, Shaojie. 2003. A study on Preparation and Thickening Efficiency of an Inverse Emulsions of Anionic Starch-graft-Polyacrylamide. *Starch/Starke*. 55 (11), .518-523.
- Manuaba. I,A,C., I, Bagus, dan IB, Gde. 2010. *Ilmu Kebidanan, Penyakit Kandungan dan KB untuk Pendidikan Bidan*. Jakarta: EGC.
- Maulina, N., & Amalasari, G. 2018. *Perbandingan Efektivitas Madu dengan Ekstrak Buah Bit (Beta Vulgaris) terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin (Hb) Pada Mencit Putih Jantan (Mus Musculus L) Strain Double Ditsch Webster*. : Universitas Maliussaleh.
- Muharom, F.S., Latifatul, U., dan Uswah, A. 2017. *Penetapan Kadar Asam Folat dengan Menggunakan Metode Titrasi Asam Basa Tidak Langsung*: Program Studi S1 Farmasi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Bakti Husada . Tasikmalaya.
- Mahenaz, A., dan Ismail, H. 2012. *Severe anemia du-ring late pregnancy*. Hindawi publishing corporation case reports in obstetrica and gynecology.
- Noer, S. W. M., M. Wijaya., dan Kadirman. 2017. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomea Batatas L) Berbagai Varietas Sebagai Bahan Baku Kue Bolu Kukus. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol. 3.
- Nurhayati, D. R. 2020. *Kualitas Tanaman Wijen : Berbasis Bahan Organik di Lahan Pasir Pantai*. Surabaya. PT Scopindo Media Pustaka.
- Oktaviana, A.S., Wikanastri, H., dan Nurhidajah. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik *Cookies* dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Pagama, N., Yusnita, R., dan Muhammad, A. 2018. *Penetapan Kadar Riboflavin, Piridoksin Hcl, dan Asam Folat dalam Susu Formula Bayi Dengan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT)*. Makassar: Fakultas Farmasi. Universitas Hasanuddin.
- Peter, K.V. 2004. *Handbook of herbs and spices*. England: Woodhead Publishing Ltd.

- Purwaningsih, S., Ella, S., Nadya, M. 2011. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Kandungan Mineral Keong Matah Merah (Carithidea Obsuta)*. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan-IPB : Prosiding Pertemuan Ilmiah dan Seminar Nasional MPHPI.
- Putri, W.D.R., dan Kiki, F. 2018. *Rempah Untuk Pangan dan Kesehatan*: UB Press.
- Rahmad, A.H.A. 2017. *Pengaruh Asupan Protein dan Zat Besi (Fe) terhadap Kadar Hemoglobin Pada Wanita Bekerja*: Politeknik Kesehatan Kemenkes Aceh.
- Ramadhani, Z.O., Bambang, D., Yoyok, B.P. 2019. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (Musa Acuminata L.) terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, dan Mutu Hedonik Bolu Kukus*. Jurnal Teknologi Pangan. 3(1).
- Ramayulis, R. 2016. *Diet Untuk Penyakit Komplikasi*. Jakarta: Penebar Plus+.
- Rismaya, R., E. Syamsir, dan B. Nurtama. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Muffin. *J. Teknologi dan Industri Pangan*. 29(1):58-68.
- Rukiyah, A.Y. 2010. *Asuhan Kebidanan 1*. Jakarta: CV. Trans Info Media.
- Sarwono, P. 2008. Ilmu Kebidanan Sarwono Prawirohardjo. Jakarta: PT. Bina Pustaka Sarwono Prawirohardjo.
- Sejati, D.W. 2017. *Rangkuman Pengetahuan Umum Lengkap*. Jakarta: Bimedia.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanono, dan M.P. Sari. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Smith, R.J., E, Chelnow., Chief., and D.E, Chelnow. 2010. *Management The Third Stage of Labor*. Medscape reference.
- Sowmya, M., Jeyarani, T., Jyotsna, R., and Indrani, D. 2009. Effect of replacement of fat with sesame oil and additives on rheological, microstructural, quality characteristics and fatty acid profile of cakes. *Food Hydrocoll.*
- Stephana, W., Utami, S., Elita, V. 2017. *Efektivitas Pemberian Jus Buah Bit Terhadap Kadar Hemoglobin Ibu Hamil Dengan Anemia*. Riau: Universitas Riau.
- Sudargo, T., N.A. Kusmayanti., N.L. Hidayati. 2018. Defisiensi Yodium, Zat Besi, dan Kecerdasan: Universitas Gajah Mada.
- Suhardjito, Y.B. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Publisher

- Suharsono, W.W. 2019. *Kajian Pembuatan Es Krim Wibit (Tepung Wijen dan Tepung Umbi Bit (Beta Vulgaris)) Sebagai Makanan Selingan Bagi Penderita Anemia*: Politeknik Negeri Jember.
- Surono, D.I., Erny, J.N., Judith, S.C dan Moningka. 2017. *Kualitas Fisik dan Sensoris Roti Tawar Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho (Musa Acuminate L)*.
- Suryana, D. 2018. *Manfaat Buah-Buahan*: Dayat Suryana Independent.
- Suryandari, A.E., dan H. Ossie. 2015. Perbandingan Kenaikan Kadar Hb Pada Ibu Hamil yang Diberi Fe dengan Fe dan Buah Bit di Wilayah Kerja Puskesmas. *Jurnal Kebidanan*.
- Syarbini, Husin. 2013. *A-Z Bakery: Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Semarang: Metagraf.
- Syarfaini, M. F. Satrianegara., S. Alam., dan Amriani. 2017. *Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat*: Public Health Science Journal. 9(2)
- Togatorop, L. 2018. *Uji Daya terima Kandungan Zat Gizi Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatra Utara.
- United States Departemen of Agriculture (USDA). 2018. *USD Food Composition Databases*. National Agricultural Library v 3.9.4.
- Wani, A. Yudi., Farina, A., Sriwahyuni, E. 2015. *Peningkatan Kadar Kalsium dengan Penambahan Tepung Wijen pada Cake Ampas Tahu (The Increase of Calcium Level by Adding Sesame Fluor on Tofu)*: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya.
- Waryana. 2010. *Gizi Reproduksi*. Yogyakarta: Pustaka Rahima.
- Widodo, E. 2018. *Ilmu Nutrisi Unggas*: UB Press.
- Wijayanti, N. 2017. *Fisiologi Manusia dan Metabolisme Zat Gizi*. Malang : UB Press.
- Winarno F.G. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004.
- Zilic, S., Miroljub, B., Mirjana, P., Dejan, D., and Dragana, I.M. 2011. *Characterization of Proteins from Grain of Different Bread and Durum Wheat Genotypes*. International Journal of Molecular Sciences.