

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W. 2019. Perbandingan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil yang Mengonsumsi Tablet Besi dengan dan Tanpa Vitamin C di Wilayah Kerja Puskesmas Langsa Lama Tahun 2019. *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan* 2(2):76–87.
- AIPGI. 2016. Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Ariba, R.F. 2019. Pengembangan Produk Biskuit Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Oncom Hitam sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat. Institut Pertanian Bogor
- Asmoro, L.C., Kumalaningsih, S, Mulyadi, A.F. 2012. Karakteristik Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus Spp.*) . *Jurnal Teknologi Pertanian UB* 1–8.
- Aspuru K, Villa C, Bermejo F, Herrero P, Lopez S.G. 2011. Optimal Management of Iron Deficiency Anemia due to Poor Dietary Intake. *International Journal of General Medicine* 4:741.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- BSN. 2018. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. Standar Nasional Indonesia SNI 3751:2:1–39.
- Dharmaputra, Rahmianna A, Rachputi N, Wright G, Mills G. 2004. Aflatoxin in Indonesian Peanuts: How Can the Contamination Within the Food Chain Be Managed. *Aciar Proceedings* 119:88–97.
- Ekayanti, I., Rimbawan, R, Kusumawati, D. 2020. Faktor Risiko Anemia pada Santri Putri di Pondok Pesantren Darusalam Bogor. *Media Gizi Indonesia* 15(2):79.
- Estiasih, T., Harijono, Waziiroh, E, Febrianto, K. 2017. Kimia dan Fisik Pangan. Jakarta: Bumi Aksara
- Eunice, M. 2021. Remaja Putri Sehat Bebas Anemia di Masa Pandemi Covid-19. Direktorat Promosi Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat, Kementerian Kesehatan. Tersedia: <https://promkes.kemkes.go.id/remaja-putri-sehat-bebas-anemia-di-masa-pandemi-covid-19> .
- Faroj, M.N. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus commersonii*) dan Tepung Kacang Merah (*Vigna angularis*) terhadap Daya Terima dan Kandungan Protein Pie Mini. *Media Gizi Indonesia* 14(1):56–65.
- Fatmala, I.A, Adi, A.C. 2017. Tepung Ubi Jalar Ungu dan Isolat Protein Kedelai

- untuk Pemberian Makanan Tambahan Ibu Hamil KEK. *Journal Media Gizi Indonesia* 12(2):156–163.
- Febriani, A.,Sijid, S.A, Zulkarnain. 2021. Review: Anemia Defisiensi Besi. *Prosiding Seminar Nasional Biologi* 7(1):137–142.
- Fuada N, Setyawati B, Purwandari R. 2019. Hubungan Pengetahuan Makanan Sumber Zat Besi dengan Status Anemia pada Ibu Hamil. *Mgmi* 49–60.
- Gusnadi, D.,Taufiq, R, Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian* 1(12):2883–2888.
- Hafiza, D.,Utmi, A, Niriyah, S. 2021. Hubungan Kebiasaan Makan dengan Status Gizi pada Remaja SMP YLPI Pekanbaru. *Al-Asalmiya Nursing Jurnal Ilmu Keperawatan* 9(2):86–96.
- Irmae, I.,Tifauzah, N, Oktasari, R. 2018.Variasi Campuran Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*) Memperbaiki Sifat Fisik dan Organoleptik. *Jurnal Nutrisia* 20(2):77–82.
- Izzani, R. 2018. Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Konsumsi Tablet Fe saat Menstruasi pada Mahasiswi FKM UNAIR Surabaya. *Jurnal Biometrika dan Kependudukan* 78.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Pedoman Pecegahan dan Penanggulangan Anemia pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS). Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan RI. 2020. Pedoman Pemberian Tablet Tambah Darah (TTD) bagi Remaja Putri. Jakarta: Kemenkes RI.
- Khairunnisa, A, Arbi, A.S. 2019. Good Sensory Practices dan Bias Panelis. *Evaluasi Sensori* 1–29.
- Kurniati, I. 2020. Anemia Defisiensi Zat Besi (Fe). *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung* 4(1):18–33.
- Kusumawardani H, Slamet R, Ismi S, Candra P, Deni J, Cicik H, Palupi D. 2018. Kandungan Gizi, Organoleptik, dan Umur Simpan Biskuit dengan Substitusi Tepung Komposit (Daun Kelor, Rumput Laut, dan Pisang). *MGMI* 9(2):123–138.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan* 3(1):9–15.
- Makmur, S.A. 2018. Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal* 1(1):1.
- Mardiyah, U.,Jamil, S.N.A.,Muqsith, A, Rodiyah, S. 2022. Analisis Sensori dan Nilai Gizi Snack Bar Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) sebagai Alternatif Makanan Selingan. *Jurnal Ilmu Perikanan* 13(2):155–161.

- Maudisha. 2022. 4 dari 10 Remaja Putri Menderita Anemia, FKUI Beri Edukasi Tangkal Anemia dan Cacingan. Berita Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Tersedia: <https://www.ui.ac.id/4-dari-10-remaja-putri-menderita-anemia-fkui-beri-edukasi-tangkal-anemia-dan-cacingan/>.
- Mulyani, S, Wisma, R.W. 2016. Analisis Proksimat dan Sifat Organoleptik Oncom Merah Alternatif dan Oncom Hitam Alternatif. *Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia* 1(1):41–51.
- Nasruddin, H., Faisal Syamsu, R, Permatasari, D. 2021. Angka Kejadian Anemia pada Remaja di Indonesia. *Cerdika: Jurnal Ilmiah Indonesia* 1(4):357–364.
- Negara, J.K. *et al.* 2016. Microbiologist Aspects and Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) in Two Different Presentation Soft Cheese. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4(2):286–290.
- Noviyanti, Wahyuni, S, Syukri, M. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 1(1):58–66.
- Nugraheni, A. *et al.* 2021. Profil Zat Gizi Mikro (Zat Besi, Zink, Vitamin A) dan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil Micronutrient Profile. *Mgmi* 12(2):119–130.
- Ogunsanwo, B.M. *et al.* 2004. Effect of Roasting on the Aflatoxin Contents of Nigerian Peanut Seeds. *African Journal of Biotechnology* 3(9):451–455.
- Oktaviana, A.S, Hersoelistyorini, W. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok Protein Content 7: 72–81.
- Osborn, A.J., Muhammad, G.M., Ravishankar, S.L, Anil C. Mathew. 2018. Prevalence and Correlates of Anemia Among Women in the Reproductive Age (15–49 years) In A Rural Area Of Tamil Nadu: An Exploratory Study: 1–6.
- Perdani, A.W, Zaki Utama. 2020. Korelasi Kadar Asam Fitat dan Protein Terlarut Tepung tempe Kedelai Lokal Kuning (*Glycine max*) dan Hitam (*Glycine soja*) Selama Fermentasi.
- Pitunani, M.W. *et al.* 2016. Analisis Proksimat dan Organoleptik Cookies Substitusi Daging Ikan Teri Berbahan Baku Tepung Keladi (*Xanthosoma sagittifolium*) Perendaman dan Tepung Keladi Termodifikasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 1(3):201–208.
- Pramesti, T.A. *et al.* 2022. Giat Program Ceria (Cegah Anemia Remaja Indonesia) Sebagai Langkah Pemutusan Rantai Kejadian Stunting. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2(5):4851–4856.
- Purwaningsih, Wanita, Y.P. 2018. Kacang Tanah sebagai Alternatif Pengganti Bahan Baku pada Usaha Mikro Kecil Menengah Tempe di Gunungkidul.

Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 1(1):1–11.

- Rachmayani, S.A., Kuswari, M, Melani, V. 2018. Hubungan Asupan Zat Gizi dan Status Gizi Remaja Putri di SMK Ciawi Bogor. *Indonesian Journal of Human Nutrition* 5(2):125–130.
- Rahmawati, H, Rustanti, N. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) Terhadap Kandungan Protein, Kalsium, dan Organoleptik Cookies. *Journal of Nutrition College* 2(3):382–390.
- Ramadhan, R., Nuryanto, N, Wijayanti, H.S. 2019. Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp*) Sebagai PMT-P Untuk Balita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College* 8(4):264–273.
- Reni, N. 2018. Pengembangan Produk Brownies Dengan Substitusi Tepung Oncom Hitam Dan Sorgum Untuk Balita Gizi Kurang. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat. Institut Pertanian Bogor
- Rohimah, A. *et al.* 2021. Comparison of Peanut and Black Oncom Biscuit: Nutritional Characteristics And Aflatoxin Evaluation with the Potential Health Benefits. *Annals of Agricultural Sciences* 66(1):87–92.
- Rokhmah, L.N., Anam, C., Handajani, S, Rachmawati, D. 2009. Study of Phytic Acid and Protein Contents During Velvet Beans (*Mucuna pruriens*) Tempe Production with Variation of Size Reduction and Fermentation Time. *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry* 7(1):1–9.
- Sari, H.P., Dardjito, E, Anandari, D. 2016. Anemia Gizi Besi pada Remaja Putri di Wilayah Kabupaten Banyumas. *Jurnal Kesmas Indonesia* 8(1):16–31.
- Setiawan, B. *et al.* 2020. Physical-Sensory Characteristics and Nutritional Contents of Black Oncom and Peanut Ingredients-Based Biscuits as an Elderly Supplementary Food. *AIMS Agriculture and Food* 5(4):868–881.
- Sholicha, C.A, Muniroh, L. 2019. Hubungan Asupan Zat Besi, Protein, Vitamin C Dan Pola Menstruasi Dengan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri Di SMAN 1 Manyar Gresik . *Media Gizi Indonesia* 14(2):147.
- Silalahi, V., Aritonang, E, Ashar, T. 2016. Potensi Pendidikan Gizi dalam Meningkatkan Asupan Gizi pada Remaja Putri yang Anemia di Kota Medan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 11(2):295.
- Simarmata R, Nugrahaningsih, Lisdiana .2017. Aktivitas Jus Buah Terong Belanda terhadap Kadar Hemoglobin dan Jumlah Eritrosit Tikus Anemia. *Life Science* 6(2):69–74.
- Sriningrat I, Yuliyatni, P, Ani, L.S. 2019. Prevalensi Anemia pada Remaja Putri. *E-Jurnal Medika* 8(2):6.
- Sulistyawati, N, Nurjanah, A.S. 2018. Pengetahuan Remaja Putri tentang Anemia Studi Kasus Pada Siswa Putri SMAN 1 Piyungan Bantul. *Jurnal Kesehatan Samodra Biru* 9(2):214–220.

- Syafitri, S., Priawantiputri, W, Dewi, M. 2019. Produk Biskuit Sumber Zat Besi Berbasis Bayam dan Tepung Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung* 11(2):13–21.
- Syafutri, M.I, Eka L. 2014. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Tortilla Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 19(2):289–296.
- Tamang J.P, Donghwa S., Sujin,J., Soowan C. 2016. Functional Properties of Microorganisms In Fermented Foods. *Frontiers In Microbiology* 7:1–13.
- Thalib, K.U. *et al.* 2021. Efektivitas Pemberian Biskuit Ikan Teri terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri. *Jurnal Ilmiah Kebidanan* 8(1):44–56.
- UNICEF. 2021. Conceptual Framework on Maternal and Child Nutrition. Nutrition and Child Development Section, Programme Group 3 United Nations Plaza New York, NY 10017, USA 2–3. Tersedia: www.unicef.org/nutrition
- Verawati, B, Yanto, N. 2018. Daya Terima Biskuit Tinggi Protein Dengan Penambahan Tepung Biji Durian. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 2:1–7.
- Widiastuti, A, Rusmini, R. 2019. Kepatuhan Konsumsi Tablet Tambah Darah pada Remaja Putri. *Jurnal Sains Kebidanan* 1(1):12–18.
- Wiwi, W. 2017. Membuat Oncom Praktis dan Aman Alfatoksin. Depok: Rajawali Press
- Wulan, A, Dharmayanti, S. 2014. Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus Sp*) terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi.
- Yulifianti, R., Santosa, B.A.S, Widowati, S. 2018. Teknologi Pengolahan dan Produk Olahan Kacang Tanah. *Jurnal Inovasi Teknologi dan Pengembangan Produk* 2(13):376–393.