

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. *et al.* 2019. Pengaruh Fortifikasi Zat Besi Menggunakan Fe-Sulfat, Fe-Fumarat, dan NaFeEDTA terhadap Kualitas Sensori Produk-Produk Olahan Tepung Terigu. *Jurnal Mutu Pangan*, 6(2):54–62.
- Aliviameita, A., dan Puspitasari. 2019. *Buku Ajar Hematologi*. Sidoarjo: UMSIDA Press.
- Ama, M. I. Y., Manurung, I. F. E., dan Toy, S. M. 2023. An Overview of Consumption Patterns and Nutritional Status of PLWHA at Karitas Hospital Weetobula. *Timorese Journal of Public Health*, 5(1): 36–45.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., dan Pranata, F. S. Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroteknologi*, 15(1): 79–93.
- Ani, N.O., Sa'ati, E.A., dan Khotimah, K. 2019. Pengaruh Formula Sosis dengan Penambahan Tepung Bit (*Beta vulgaris*) pada Mutu Sosis Daging Burung Puyuh Afkir (*Coturnix coturnix* J.). *Food Technology and Halal Science Journal*, 2(1): 26–39.
- Anwar, K., dan Anggita, T. 2024. Hubungan Asupan Protein, Vitamin C dan Zat Besi terhadap Status Gizi dan Kejadian Anemia pada Siswi di MTS Al-Mukhsin. *Binawan Student Journal*, 6(1): 48 –57.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC) 2001.11. 2005. *Protein (Crude) in Animal Feed, Forage (Plant Tissue), Grain, and Oilseeds. Block Digestion Method Using Copper Catalyst and Steam Distillation into Boric Acid*.
- AOAC 2011.14. 2013. *Calcium, Copper, Iron, Magnesium, Manganese, Potassium, Phosphorus, Sodium, and Zinc in Fortified Food Product (Microwave Digestion and ICP-OES)*.
- Apriantini, A. *et al.* 2021. Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2): 79–88.
- Ariani, A. *et al.* 2023. Edukasi Gaya Hidup, Pola Jajan Sehat dan Pemberian Jus ABC (*Apple Bit Carrot*) untuk Pencegahan Anemia pada Remaja Putri. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(4): 1462–1474.

- Aryanta, I. W. R. 2023. Kandungan Gizi dan Manfaat Tempe bagi Kesehatan. *Jurnal Widya Kesehatan*, 5(2): 25–32.
- Arza, P. A., Nur, N. C., dan Yuniyanto, A. E. Efektivitas Pemberian Makanan Selingan terhadap Status Gizi Remaja. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 5(1): 54–63. <https://doi.org/10.36590/jika.v5i1.533>.
- Arziah, D., Yusmita, L., dan Wijayanti, R. 2022. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2): 105–109. doi: 10.47233/jppie.v1i2.602.
- Asbur, Y., dan Khairunnisyah. 2021. Tempe sebagai Sumber Antioksidan. *Agriland*, 9(3): 183–192.
- Aulya, Y., Siauta, J. A., dan Nizmadilla, Y. 2022. Analisis Anemia pada Remaja Putri. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 4(4): 1377–1386.
- Ayuningtyas, I.N. *et al.* 2022. Analisis Asupan Zat Besi Heme dan Non Heme, Vitamin B12 dan Folat serta Asupan Enhancer dan Inhibitor Zat Besi Berdasarkan Status Anemia pada Santriwati. *Journal of Nutrition College*, 11(2): 171–181.
- Badan Kependudukan Keluarga Berencana Nasional (BKKBN). 2023. *Peraturan Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional Republik Indonesia Nomor 15 Tahun 2023 tentang Penyelenggaraan Pusat Pelayanan Keluarga Sejahtera*.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. SNI 01-2346-2006.
- Bakare, T.A, dan Sanwo, K.A. 2022. Effects of Varying Levels of High Quality Cassava Flour on Quality Characteristics of Chicken Sausage Produced. *Food Science and Quality Management*, 114(1): 27–32. doi: 10.7176/FSQM/114-05.
- BSN. 2015. *Sosis Daging*. SNI 3820:2015.
- BSN. 2018. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. SNI 3751:2018.
- Budiarti, A., Anik, S., dan Wirani, N. P. G. 2020. Studi Fenomenologi Penyebab Anemia pada Remaja di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Mesencephalon*, 6(2): 137–141.

- Chadare, F. J. *et al.* 2019. Conventional and Food-to-Food Fortification: an Appraisal of Past Practices and Lessons Learned. *Food Science and Nutrition*, 7(1): 2781–2795. doi: 10.1002/fsn3.1133.
- Crisan, R. *et al.* 2022. Daya Terima dan Kandungan Gizi *Snack Bar* Tepung Tempe dan Tepung Pisang Ambon. *Pontianak Nutrition Journal*, 5(1): 191–200.
- Dewi, A.C., Jamhari, dan Setiyono. 2021. Sensoris Sosis Ayam dengan Penambahan Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dan *Filler* Berbeda. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 10(1): 8–15.
- Dhanasatya, L. *et al.* 2021. Karakterisasi Kandungan Kimia dan Organoleptik Produk Kukis dari Tepung Komposit Berbasis *Mocaf* dan Tepung Sorgum. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(1): 23–33.
- Dwipayanti, H., Agustini, N. P., dan Antarini, N. 2022. Pengaruh Rasio Tepung *Mocaf* dan Tepung Tempe terhadap Karakteristik Brownies Kukus. *Journal of Nutrition Science*, 11(2): 96–104.
- Elisa, S., Oktafany, dan Oktarlina, R.Z. 2023. *Literature Review* : Faktor Penyebab Kejadian Anemia pada Remaja Putri. *Agromedicine*, 1(1): 145–148.
- Fasrini, U.U. *et al.* 2021. Hubungan Asupan Besi Heme dan Non-Heme Kadar Ferritin pada Calon Pengantin Perempuan di Kota Padang. *Jurnal Sehat Mandiri*, 16(1): 115–130.
- Fransiska, P. W. M., Damiati, dan Suriani, N. M. 2019. Studi Eksperimen Tepung *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) Menjadi Brownies Kukus. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(1):11–22.
- Giovani, S. *et al.* 2023. Formulasi dan Karakteristik Organoleptik Tepung Komposit Rumput Laut Merah, Tulang Ikan Tuna Sirip Kuning, dan Tempe Koro Pedang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 17(2): 55–69.
- Gobel, C., Tahir, M., dan Liputo, S. A. 2022. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Analog Berbasis Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Tepung Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*). *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1): 22–33.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., dan 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.

- Gusriani, I., Koto, H., dan Dany, Y. 2021. Aplikasi Pemanfaatan Tepung *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) pada Beberapa Produk Pangan di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2(1): 57–73. doi: 10.33369/jurnalinovasi.v2i1.19142.
- Hadisoebroto, G., Nugroho, P., dan Mulyani, S. Analisis Kadar Pengawet Natrium Nitrit pada Sosis Tidak Bermerk di Pasar Tradisional Kabupaten Subang dengan Metoda Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Sabdariffarma*, 8(1):1–4.
- Haerudjaman, R. 2021. Pengaruh Imbangan Tepung Tempe dan Terigu Karakteristik Roti Tawar. *Agritekh*, 2(1): 34–51. doi: 10.32627.
- Hamza, E., Metzinger, L., dan Meuth, V. M. 2020. Uremic Toxins Affect Erythropoiesis during the Course of Chronic Kidney Disease: A Review. *Cells*, 9(9): 2039.
- Harti, A. D., Indriasari, R., dan Hidayanti, H. 2019. Hubungan Pola Konsumsi Pangan Sumber Serat dengan Kejadian *Overweight* pada Remaja di SMP Negeri 3 Makassar. *Journal of Indonesian Community Nutrition*, 8(2): 71–78.
- Hastian dan Basir, E. 2022. Pengaruh Jenis Tepung Terhadap Karakteristik Karbohidrat dan Organoleptik Kerupuk Stick Tempe. *Sultra Journal of Economic and Business*, 3(1): 79–92.
- Helmi, R.L., dan Khasanah, Y. 2021. *Modified Cassava Flour (Mocaf) Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri Berbasis UMKM*. Jakarta: LIPI Press.
- Helmyati, S. et al. 2024. Penerimaan Program Tablet Tambah Darah pada Remaja Putri di Indonesia: Studi Literatur. *Amerta Nutrition*, 7(3SP): 50–61. doi: 10.20473/amnt.v7i3SP.2023.50-61.
- Hervelly, Rohima, I. E., dan Fauziah, S. 2019. Karakteristik Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*) Termodifikasi secara Fermentasi Menggunakan Koji *Bacillus subtilis* dan Aplikasinya pada Pengolahan Pangan. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(1): 8–17.
- Hidayah, N. L., dan Anna, C. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Penambahan Margarin terhadap Mutu Organoleptik Kue Kembang Goyang. *Jurnal Tata Boga*, 8(1): 23–31.

- Hidayah, R.F., dan Sofyaningsih, M. 2022. Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) pada Pembuatan Sosis Fungsional Berbasis Ikan Teri (*Stolephorus sp.*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 4(1): 49–54.
- Hidayat, B. *et al.* 2020. Optimasi Karakteristik Tepung Komposit Berbasis Tepung Onggok Fermentasi menggunakan Metode *Response Surface Methodology* (RSM). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3): 126–132. doi: 10.17728/jatp.6005.
- Hidayati, Y., Sulastrri, D., dan Utama, B. I. 2023. Hubungan Asupan Protein dan Zat Besi dengan Kejadian Anemia Defisiensi Besi pada Remaja Putri di SMP Negeri 31 Padang. *Majalah Kedokteran Andalas*, 46(2): 385–393.
- Ihromi, S., Marianah., dan Susandi, Y. A. 2018. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal AGROTEK*, 5(1): 73–77.
- Irsak, M. A., Wahyuni, S., dan Syukri, M. 2023. Karakteristik Nilai Gizi dan Organoleptik Biskuit dari Berbagai Formulasi Tepung Komposit. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 8(3): 6219 –6255.
- Ismanto, A., dan Subaihah, S. 2020. Sifat Fisik, Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Sosis Ayam dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata* L.). *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*, 10(1): 45–54.
- Kartikasari, R. I. *et al.* 2024. Penatalaksanaan Anemia Kehamilan: Studi Kasus *Continuity of Care* di TPMB Yuliani, Desa Blimbing Lamongan. *Jurnal Ilmu Kesehatan MAKIA*, 14(1): 8–13.
- Kartini, T.D., Nadimin, dan Agung. 2019. Daya Terima dan Uji Kadar Protein pada Es Krim dengan Penambahan Tepung Tempe. *Media Gizi Pangan*, 26(1): 94–104.
- Kaur, N., Agarwal, A., dan Sabharwal, M. Food Fortification Strategies to Deliver Nutrients for The Management of Iron Deficiency Anaemia. *Current Research in Food Science*, 5: 2095–2107.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2014. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 25 Tahun 2014 tentang Upaya Kesehatan Anak.*

- Kemenkes RI. 2018. *Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS)*.
- Kemenkes RI. 2019. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*.
- Kemenkes RI. 2020. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kemenkes RI. 2023. *Survei Kesehatan Indonesia (SKI)*.
- Kementerian Pertanian (Kementan). 2023. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2023*.
- Khairani, M., Afrinis, N., dan Yusnira. 2021. Hubungan Asupan Energi dan Protein dengan Status Gizi Santri Madrasah Aliyah Darul Qur'an Tahun 2021. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 5(3): 10985–10991.
- Khatun, R. *et al.* 2019. Effect of Different Cooking Methods on Vitamin C Content of Some Selected Vegetables. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 8(10): 2658–2663.
- Ko, G. J. *et al.* 2020. The Effects of High-Protein Diets on Kidney Health and Longevity. *Journal of the American Society of Nephrology*, 31(8): 1667–1679.
- Kodriah, N.R., dan Hastusi, W. 2021. Kualitas dan Masa Simpan *Brownies* Satin Berbasis Tepung *Mocaf* dan Tepung Ikan Patin. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 1(1): 42–51.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., dan Herminiati, A. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Cookies Mocaf* dengan Penambahan Tepung Tempe. *Jurnal Biopropal Industri*, 11(1): 1–8.
- Kurniaji, I., Rudiyanto, W., dan Windarti, I. 2023. Anemia pada Pasien Tuberkulosis. *Medula*, 13(1): 42–46.
- Kurniasih, N. I. D. *et al.* 2021. Hubungan Pola Aktivitas Fisik dan Riwayat Penyakit dengan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri di SMAN 1 Luragung Kecamatan Luragung Kabupaten Kuningan. *Journal of Nursing Practice and Education*, 1(2): 83–90.
- Kurniati, I. 2020. Anemia Defisiensi Zat Besi (Fe). *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 4(1): 18–33. doi: 10.3399/bjgp15X685069.

- Kusumawati, I., Astawan, M., dan Prangdimurti, E. 2020. Proses Produksi dan Karakteristik Tempe dari Kedelai Pecah Kulit. *Pangan*, 29(2): 117–126.
- Landa, R. G. *et al.* 2023. Analisis Finansial Pengolahan Singkong Menjadi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) pada Unit Pengolahan Hasil (Uph) Kelompok Wanita Tani (KWT) Gemilang II Kota Palembang. *Journal of Scientech Research and Development*, 5(1): 556–568.
- Lestari, E. *et al.* 2023. Diversifikasi Produk Manjareal Tepung Tempe sebagai Jajanan Sehat Keluarga. *Food Science and Culinary Education Journal*, 12(2): 45–51.
- Listiana, E. *et al.* 2022. Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kerusakan Vitamin C Sayur Daun Singkong. *In Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 1(1), 31–35.
- Lusiana. *et al.* 2023. Uji Laboratorium Kandungan Zat Gizi Makro dan Zat Besi *Snack Bar* Tepung Ikan Gabus dengan Penambahan Kacang Tanah. *Health Information: Jurnal Penelitian*, 15(1): 78–87.
- Madani, A. *et al.* 2023. Analisis Kandungan Proksimat *Cookies* Tepung Tempe. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(2): 77–86.
- Manjilala, Ekariskawati, dan Ipa, A. 2019. Daya Terima Bolu Cukke Substitusi Tepung Kulit Pisang dan Tepung Tempe pada Balita Gizi Kurang. *Media Gizi Pangan*, 26(1): 70–77.
- Mayang, R. C. *et al.* 2021. Pengembangan Produk *Red Cassava Ombre Cake* terhadap Tingkat Penerimaan Masyarakat. *Jurnal Socia Akademika*, 7(1): 24–33.
- Milinda, I. R. *et al.* 2021. Analisis Sifat Fisik, Organoleptik dan Kandungan Asam Lemak pada Tempe Mete dan Tempe Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(4): 119–126.
- Milman, N. T. 2020. A Review of Nutrients and Compounds, Which Promote or Inhibit Intestinal Iron Absorption: Making a Platform for Dietary Measures That Can Reduce Iron Uptake in Patients with Genetic Haemochromatosis. *Journal of Nutrition and Metabolism*, 1(1).
- Mukhlisah, N. *et al.* 2023. Kandungan Protein dan Penilaian Panelis terhadap Brownies Tepung Biji Kecipir dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis. *Journal of Social Science, Humanitis and Humaniora Adpertisi*, 3(1).

- Ningrum, W.E., dan Saidi, I.A. 2023. Karakteristik Tepung *Mocaf* dari Singkong: Kajian Konsentrasi Ragi Tape dan Lama Fermentasi. *Procedia of Engineering and Life Science*, 40. doi: 10.21070/pels.v4i0.1393.
- Ningsih, E.W., Marianti, A., dan Isnaeni, W. 2018. Bioaplikasi Kitosan dan Vitamin C terhadap Kadar Hemoglobin *Rattus norvegicus* yang Dipapar Pb Asetat. *Life Science Journal of Biology*, 7(2): 65–72.
- Nugroho A. *et al.* 2023. *Brownies* Daun Kelor dan Tempe Tinggi Protein serta Zat Besi bagi Ibu Hamil Anemia. *Aceh Nutrition Journal*, 8(1): 20–29.
- Nurhidayah. 2020. Pemberian Nugget Tempe terhadap Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri. *Journal Midwifery*, 6(1).
- Nurjanah, A., dan Azinar, M. 2023. Kepatuhan Konsumsi Tablet Tambah Darah pada Sekolah Percontohan Kesehatan Reproduksi dan Seksualitas. *Higeia*, 7(2): 244–254.
- Nurjanah, S. N., dan Putri, E. A. 2021. Hubungan Status Gizi dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri di SMP Negeri 2 Garawangi Kabupaten Kuningan. *Journal of Midwifery Care*, 1(2): 125–131. doi: 10.34305/jmc.v1i02.266.
- Nurulfuadi. *et al.* 2023. Tingkat Pengetahuan Remaja tentang Kualitas Diet untuk Pencegahan Anemia. *Jurnal Dedikatif Kesehatan Masyarakat*, 3(2): 17–22.
- Pamangin, L. O. M. 2023. Perilaku Konsumsi Tablet Tambah Darah (TTD) pada Remaja Putri. *Jurnal Promotif Preventif*, 6(2): 311–317.
- Paradilla, L. *et al.* 2022. Analisis Keseragaman Pori Berdasarkan Uji Hedonik pada Roti Sourdough Pisang dan Mocaf. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2): 395–400.
- Permatasari, D., dan Soviana, E. 2022. Hubungan Asupan Protein terhadap Kejadian Anemia pada Remaja Putri. *Indonesian Journal of Nutrition Science and Food*, 1(2): 8–13.
- Pertiwi, H. W. *et al.* 2023. Hubungan Pengetahuan tentang Anemia melalui Sosialisasi Aplikasi Ceria dengan Kepatuhan Minum Tablet Tambah Darah (TTD) pada Remaja Putri di SMK Negeri 1 Musuk. *Jurnal Kebidanan*, 15(2): 214 –223.

- Pido, N. D., Naiu, A. S., dan Harmain, R. M. 2022. Formulasi dan Karakterisasi Mutu Sosis Ikan Layang dengan Perbandingan Tepung Sagu yang Berbeda. *Nikè: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 10(3): 154–162.
- Pinasti, L., Nugraheni, Z., dan Wiboworini, B. 2020. Potensi Tempe sebagai Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin Remaja Penderita Anemia. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1): 19–26.
- Pratama, F. N., Noor, M. S., dan Heriyani, F. 2020. Hubungan Asupan Protein dan Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri di SMPN 18 Banjarmasin. *Homeostatis*, 3(1): 43–48.
- Priyani, D.A., Moody, S.D., dan Yuliana, T. 2019. Karakteristik Fisik, Kandungan Mineral dan Cemar Logam Tepung Komposit (Tepung Bonggol Pisang, Ubi Jalar, dan Kecambah Kedelai Hitam). *Jurnal Triton*, 10(2): 21–37.
- Purba, R. E. J., Yetty, M. N., dan Farida, H. 2019. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pertumbuhan Anak Penderita Talasemia Mayor di Jawa Tengah, Indonesia. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*, 8(4): 1236–1247.
- Puspitayanti, N.K.A., Yusasrini, N.L.A., dan Ekawati, I.G.A. 2021. Pengaruh Perbandingan *Mocaf* dengan Tepung Daun Papanas (*Coccinia grandis*) terhadap Karakteristik Kue Stik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(2): 256–267.
- Putri, B.R. *et al.* 2022. Pengaruh Pemberian Biskuit Tepung Belut dan Tepung *Mocaf* terhadap Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil Anemia di Puskesmas Ngulak Kecamatan Sanga Desa. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 2(2): 103–114. doi: 10.36086/jgk.v2i2.
- Putri, M. P. P., Dary, dan Mangalik, G. 2022. Asupan Protein, Zat Besi dan Status Gizi pada Remaja Putri. *Journal of Nutrition College*, 11(1): 6–17.
- Putriwati, A.K., Purwaningtyas, D.R., dan Iswahyudi, I. 2024. Hubungan Asupan Gizi dan Konsumsi Pangan Inhibitor Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri di SMAN 6 Tambun Selatan. *Ilmu Gizi Indonesia*, 7(2): 137–148.
- Rachmadhani, Z., dan Sudarmanto. 2022. Anak Perempuan Usia 14 Tahun dengan Thalasaemia. *Continuing Medical Education*, 1(1): 827–835.
- Rahman, M.H.R Ariani, R.P., dan Masdarini, L. 2021. Substitusi Penggunaan Tepung *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) pada *Butter Cookies* Kelapa. *Jurnal Kuliner*, 1(2): 89–97.

- Rahmawati, dan Fauziah. 2024. Hubungan Status Gizi dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri di Jalan Ery Suparjan Kelurahan Sempaja Utara Kota Samarinda Tahun 2023. *Bunda Edu-Midwifery Journal*, 7(1): 1–11.
- Raini, Y., dan Maimunah, M. 2022. Pengembangan UMKM Pangan Lokal dari Olahan Tepung *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) Desa Bojong Neros Curug Kota Bogor. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 6(2): 471–478.
- Ratnawati, L., Ekafitri, R., dan Desnilasari, D. 2019. Karakterisasi Tepung Komposit Berbasis *Mocaf* dan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Biskuit MP-ASI. *Biopropal Industri*, 10(2): 65–81.
- Ridhani, M. A. Q. *et al.* 2024. Hubungan Perilaku Pencegahan Anemia dan Status Gizi dengan Kejadian Anemia pada Mahasiswi PSKPS Fakultas Kedokteran ULM. *Homeostasis*, 7(1): 127–138.
- Ristanti, I. K. *et al.* 2024. Hubungan Asupan Protein dengan Status Gizi pada Remaja Putri di Pondok Pesantren, Kabupaten Tuban. *Jurnal Mitra Kesehatan*, 6(2): 139–147.
- Ristanti, Y. E., Fatimah, J., dan Meinasari, K. D. 2023. Hubungan Peran Serta Kader, Peran Bidan dan Motivasi dengan Kepatuhan Konsumsi Tablet Fe untuk Persiapan Reproduksi Remaja Putri di Desa Ciherang Tahun 2022. *Sentri: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(5): 1650–1662.
- Rompis, J. E. G. R., dan Londok, J. J. M. R. 2022. *Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi Sosis Daging Sapi*. Bandung: CV. Patra Media Grafindo.
- Rosita, L., Cahya, A.A., dan Arfira, F.R. 2019. *Hematologi Dasar*. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia.
- Sadrina, C. N., dan Mulyani, N. S. 2021. Asupan Protein, Zat Besi, dan Vitamin C Dengan Kejadian Anemia pada Mahasiswi Gizi Poltekkes Kemenkes Aceh. *Gizido*, 13(1): 33–41.
- Salma, A. N., Andriani, E., dan Sabrina. 2023. Correlation between Frequency of Food Consumption, Protein Intake and Micronutrients with Anemia in Adolescent Girls at SMAN 2 Tambun Selatan. *Jurnal Kesehatan Pasak Bumi Kalimantan*, 6(2): 2654–5241.
- Saraswati, T. I., Adawiyah, D. R., dan Rungkat, F. Z. 2022. Pengaruh Pengolahan pada Sifat Fisik dan Kimia Singkong-Goreng Beku. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 27(4): 528–535.

- Sari, O.S., dan Ismawati, R. 2023. Mie Kering Substitusi Tepung Tempe dengan Penambahan *Puree* Daun Kelor untuk Anemia. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(2): 860–876.
- Sari, R. P., dan Agustin, K. 2023. Analisis Hubungan Status Gizi dengan Kejadian Penyakit Infeksi pada Anak Balita di Posyandu Wilayah Puskesmas Colomadu I. *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*, 14(1): 171–178.
- Setianingsih, L.Z. 2023. Status Gizi dengan Kejadian Anemia pada Remaja: *Literatur Review*. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Delima*, 5(2): 80–85.
- Siahaan, G. *et al.* 2023. Relationship of Protein Input, Vitamin C, Fe with Blood Components (Hb, Leukosites, and Hematocrites) in Soccer Athletes at PPLP Medan. *Medikora*, 22(2): 46–55.
- Sihmawati, R.R., dan Rosida, D.A. 2020. Analisis Proksimat Abon Bonggol Pisang dengan Fortifikasi Tepung Tempe dan Lesitin. *Stigma*, 13(1): 1–7.
- Sofiana, L., Gustina. E., dan Pratiwi, L. L. 2019. Hubungan antara Kecacingan dengan Anemia pada Anak Sekolah Dasar di Wilayah Kerja Puskesmas Moyudan, Sleman. *Jurnal Medika Respati*, 14(2): 95–103.
- Sukmiwati. *et al.* 2022. Pelatihan Kelompok Usaha Pastel Mini Desa Pandau Jaya Melalui Diversifikasi dan Fortifikasi Udang. *Jurnal Sinergitas PkM dan CSR*, 6(2). doi: 10.19166/jspc.v6i2.5874.
- Suryana, E.A., Martianto, D., dan Baliwati, Y.F. 2019. Pola Konsumsi dan Permintaan Pangan Sumber Protein Hewani di Provinsi Nusa Tenggara Barat dan Nusa Tenggara Timur. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 17(1): 1–12.
- Suryono, C., Ningrum, L., dan Dewi, T.R. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2): 95–106. doi: 10.31311/par.v5i2.3526.
- Syaiful, F. *et al.* 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit (Kacang Merah-Kacang Kedelai) terhadap Karakteristik Tortilla Chips. *Pasundan Food Technology Journal*, 9(2): 39–45.
- Tarigan, N., Sitompul, L., dan Zahra, S. 2021. Asupan Energi, Protein, Zat Besi, Asam Folat dan Status Anemia Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Petumbukan. *Wahana Inovasi*, 10(1): 117–127.

- Triandini, I.G.A.A.H. dan Wangiyana, I.G.A.S. 2022. Uji Hedonik pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas: Journal of Forestry and Plant Science*, 5(1): 12–19.
- Triyono, B., Handoyo, S., dan Laili N. 2019. Analysis for Development of Mocaf-Based Functional Food Industry in Indonesia. *Journal of Socioeconomics and Development*, 2(2): 73–87.
- Umriaty, dan Arti, T. D. 2019. Upaya Penurunan Anemia pada Remaja Putri dengan Deteksi Dini dan Suplementasi Zat Besi pada Siswi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). *Dharma Bakti*, 2(2): 51–57.
- Vogt A.S. *et al.* On Iron Metabolism and Its Regulation. *International Journal of Molecular Sciences*, 22(9): 4591.
- Wangiyana, I. G. A. S. *et al.* 2023. Pelatihan Responden Sensori Pangan untuk Mahasiswa Program Studi Kehutanan Universitas Pendidikan Mandalika Menggunakan Variasi Skala Hedonik. *Jurnal Abdimas*, 5(4): 834.
- Widiastuti, I., Amir, I.T., dan Yuliati, N. 2023. Analisis Kesiediaan Membayar Konsumen terhadap Daging Sapi di Kabupaten Tuban. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 10(1): 395–407.
- Widnatusifah, E. *et al.* 2020. Gambaran Asupan Zat Gizi dan Status Gizi Remaja Pengungsian Petobo Kota Palu. *The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 9(1): 17–29.
- World Health Organization (WHO). 2018. *Guideline: Implementing Effective Actions for Improving Adolescent Nutrition*.
- WHO. 2020. *Global Anaemia Reduction Efforts among Women of Reproductive Age: Impact, Achievement of Targets and The Way Forward for Optimizing Efforts*.
- Yuanti, Y., Damayanti, Y. F., dan Krisdiatin, M. 2020. Pengaruh Pemberian Tablet Fe terhadap Kenaikan Kadar Hemoglobin pada Remaja. *Jurnal Ilmiah Kesehatan dan Kebidanan*, 9(2).
- Yuniar, M.E., dan Azizah, D.N. 2021. Kajian Penambahan Pati Kentang (*Solanum tuberosum* L.) terhadap Karakteristik Sosis Daging Sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(3): 139–147.
- Zuraida, R., dan Angraini, D.I. 2024. Modifikasi Sosis yang Disubstitusi Hati Ayam sebagai Sumber Makanan Kaya Zat Besi untuk Mengatasi Anemia

Defisiensi Zat Besi pada Remaja. *Journal of Medicine and Health*, 6(1): 58–71.