

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemmists, 1995, *Official Method of Analysis of Association of Official Analytical Chemist, Ed ke-14*, AOAC inc.
- Abdillah, 2006, *Penambahan Tepung Wortel dan Karagenan Untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan pada Nugget Ikan Nila (Oreochromis sp.)*, Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Amertaningtyas, 2000, *Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tepung Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda*, Thesis S-2, Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw, Malang.
- Aminah S, dkk, 2015, *Kajian Fortifikasi Sayuran Sebagai Pangan Fungsional Pada Pangan Olahan*, Laporan Penelitian. Jakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta.
- Andarwulan dan Faradila, *Pewarna alami untuk pangan*, Bogor: SEAFast Center, 2012.
- Aprilianingtyas, 2009, *Pengembangan Produk Empek-Empek Bandung Dengan Penambahan Sayuran Bayam Dan Wortel Sebagai Sumber Serat Pangan*, Skripsi, Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Asyari M, Afrianto E, dan Pratama RI, *Fortifikasi surimi lele dumbo sebagai sumber protein terhadap tingkat kesukaan donat bayam*, *Jurnal Perikanan Kelautan*, 2016;VII(2):71-79.
- Buckle KA, *et al*, 2009, *Ilmu Pangan*, Penerjemah Hari Purnomo, Adiono, Cetak 1, Jakarta: UI-Press.
- Corwin, Elizabeth J, 2009, *Handbook of Pathophysiologi, 3rd Ed*, Jakarta: EGC.
- Gumilar JO, Rachmawan dan W. Nurdyanti. 2011. *Kualitas Fisikokimia Nugget Ayam yang Menggunakan Filler Tepung Suweg (Amorphophallus campanulatus B1)*, *Jurnal Ilmu Ternak* 11(1):1-5.
- Hapsari, RD, 2002, *Pengolahan Daging Ikan Patin (Pangasius pangasius) Menjadi Bakso, Sosis, Nugget dan Pemanfaatan Limbahnya menjadi Tepung Ikan*, Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hastuti, dkk, 2015, *Pengujian Sensoris Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor*, *Agrointek* Volume 9, No.1 Maret 2015.

- Indarti D, dkk, 2014, *Hubungan Status Gizi dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Usia 12-14 Tahun*, Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang, *Journal of Nutrition College*, Volume 3, Nomor 2, Tahun 2014, Halaman 33-39.
- Indraswari, dkk. 2017, *Pengaruh Penambahan Bayam [Amaranthus Tricolor] Pada 'Nugget' Kaki Naga Lele [Clarias Gariepinus] Terhadap Kadar Zat Besi, Protein, Dan Air*, *Penelitian Gizi dan Makanan*, Vol. 40 (1): 9-16 – 2017.
- Kirana, DP, 2001, *Hubungan Asupan Zat Gizi dan Pola Menstruasi Dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri di SMAN 2 Semarang [Tesis]*, Semarang: Universitas Diponegoro.
- Lubis, Z, 2010, *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*, Bogor: IPB Press, Hal 6-9.
- Mahmud, M.K., dkk, 2009, *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*, Jakarta : PT. Elex Media Komputindo.
- Maghfirah, Abdullah, 2017, *Kualitas Fisik Nugget Ayam Pada Jenis Dan Level Penambahan Pasta Tomat*, Skripsi, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Masthalina H, dkk, 2015, *Pola Konsumsi (Faktor Inhibitor Dan Enhancer Fe) Terhadap Status Anemia Remaja Putri. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Mataram, Nusa Tenggara Barat, Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Mataram, Volume 11, Nomor 01, Tahun 2015, Halaman 80-86.
- Mulyani, S. Bintoro & M.A.Laksono, 2012, *Daya Ikat Air, Kadar Air, dan Protein Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. *Animal Agriculture Journal*, Vol.1. No.1, 2012, p 685-696.
- Permaesih, dkk, 2005, *Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Anemia Pada Remaja*, Puslitbang Gizi dan Makanan, Badan Litbangkes.
- Pradanti CM, Wulandari & Sulistya, H, 2015, *Hubungan Asupan Zat Besi (Fe) dan Vitamin C dengan Kadar Hemoglobin pada Siswi Kelas VIII SMP Negeri 3 Brebes*, *Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*, Volume 4, Nomor 1, Tahun 2015.
- Riset Kesehatan Dasar, 2013, Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia.
- Rizki AF, Herla R. & Sentosa G, 2014, *Pengaruh Perbandingan Tapioka dan Tepung Talas dengan Penambahan Gum Arab Terhadap Mutu Nugget Bayam*, *Ilmu dan Teknologi Pangan, J, Rekayasa Pangan dan Part.*, Vol.2 No.4 Th.2014.

- Rukmana, R. 2006. *Bayam, Bertanam dan Pengolahan Pascapanen*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Silitonga L, & Iis Y, 2014, Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda, *Jurnal Ilmu Hewani Tropika Vol 3. No. 1, Juni 2014*.
- Sodiaonetama, Ahmad Djaeni, 2006, *Ilmu Gizi, Jilid 1*, Cetakan keenam. Jakarta: Dian Rakyat.
- Suryani D, Riska, H, & Rinsesti, J, 2015, *Analisis Pola Makan dan Anemia Gizi Besi Pada Remaja Putri Kota Bengkulu*, *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*.
- Suwita K, dkk, 2012, *Pemanfaatan Bayam Merah (Blitum Rubrum) Untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi Dan Serat Pada Mie Kering*, *Jurnal Universitas Yudharta Pasuruan*.
- Syatriani, S & Aryani, A. (2010), *Konsumsi Makanan dan Kejadian Anemia pada Siswi Salah Satu SMP di Kota Makassar*, *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, Makassar, Volume 4, Nomor 6, Tahun 2010.
- Waryana, 2010, *Gizi Reproduksi*, Yogyakarta: Pustaka Rihama.
- Winarno, F.G, 1993, *Gizi, Teknologi dan Konsumen*, Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.