

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Method of Analysis: Association of Official Analytical Chemist* (18th ed.). AOAC International.
- Abdullah, V. I., & Haumahu, C. . 2020. Pengaruh Konsumsi Cookies Kerang Dara (Anadara Granosa) terhadap Perubahan Kadar Haemoglobin Wanita Usia Subur. *Journal of Holistic Nursing Science*, 7(2), 169–179. <https://doi.org/10.31603/nursing.v7i2.3126>
- 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. <http://journal.unhas.ac.id/index.php/jnik/article/view/7080/4347>
- Aisah, S., Sahar, J., & Hastono, sutanto priyo. 2010. Pengaruh Edukasi Kelompok Sebaya terhadap Perubahan Perilaku Pencegahan Anemia Gizi Besi pada Wanita Usia Subur di Kota Semarang. *Prosiding Seminar Nasional*, 119–127. <http://jurnal.unimus.ac.id>
- Ana, A., Subekti, S., Hamidah, S., & Komariah, K. 2017. Organoleptic Test Patisserie Product Based on Consumer Preference. *IOP Conf. Series : Material Science and Engineering*, 180(102294). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/755/1/011001>
- Ariani, D., & Angwar, M. 2018. *Produk Pangan Berbasis Tempe dan Aplikasinya* (1 ed.). Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI).
- Armesto, J., Gómez-Limia, L., Carballo, J., & Martínez, S. 2019. Effects of different cooking methods on the antioxidant capacity and flavonoid, organic acid and mineral contents of Galega Kale (Brassica oleracea var. acephala cv. Galega). *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 70(2), 136–149. <https://doi.org/10.1080/09637486.2018.1482530>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2020. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2020 Tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. BSN (Badan Standarisasi Nasional).

- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Sosis Daging* (No. 01-3820–2015).
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. ., & Bilang, M. 2013. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 5–8.
- Budiastuti, D., & Bandur, A. 2018. Validitas dan Reabilitas Penelitian. In *Mitra Wacana Media*. [www.mitrawacanamedia.com](http://www.mitrawacanamedia.com)
- Chaparro, C. M., & Suchdev, P. S. 2019. Anemia epidemiology, pathophysiology, and etiology in low- and middle-income countries. *Physiology & behavior*, 1450(1), 15–31. <https://doi.org/10.1111/nyas.14092>.Anemia
- Dany Priyanto, A., Djajati Program Studi Teknologi Pangan, S., Teknik, F., Pembangunan Nasional, U., Timur Jl Rungkut Madya, J., Anyar, G., Timur, J., & Korespondensi, P. 2019. Formulation of Sausage from Asian Green Mussel and Tempeh Flour with Various Concentration of Water and Agar-Alginate. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), 1–11.
- DeLoughery, T. G. 2017. Iron Deficiency Anemia. *Medical Clinics of North America*, 101(2), 319–332. <https://doi.org/10.1016/j.mcna.2016.09.004>
- Fauziah, A., Fajri, R., & Hermanto, R. A. 2020. Daya Terima Dan Kadar Zat Besi Nugget Hati Ayam Dengan Kombinasi Tempe Sebagai Pangan Olahan Sumber Zat Besi. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 3(2), 65–74. <https://doi.org/10.51873/jhhs.v3i2.48>
- Febriani, A., Sijid, S. A., & Zulkarnain. 2021. Review : Anemia Defisiensi Besi. *Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Alauddin Makassar, November*, 137–142. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb>
- Fitriany, J., & Saputri, A. I. 2018. Anemia Defisiensi Besi. *Kesehatan Masyarakat*, 4(2), 1–30.
- Geissler, C., & Singh, M. 2011. Iron, meat and health. *Nutrients*, 3(3), 283–316. <https://doi.org/10.3390/nu3030283>
- Hasniar, Rais, M., & Fadilah, R. 2019. Analisis Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik pada Bakso Tempe dengan Penambahan Daun Kelor. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, 189–200.
- Herliani, D. D. 2016. Pengaruh Penambahan Ikan Teri (*Stolephorus commersonii*) dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Dendeng Batang Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schott). *Fakultas Teknik, Universitas Pasundan*, 22.
- Hidayah, N. L. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Penambahan

- Margarin Terhadap Mutu Organoleptik Kembang Goyang. *e-Jurnal Tata Boga*, 8(1), 23–31.
- Hidayat, M. N., & Fattah, A. H. 2016. Pengaruh Penambahan Bagian dan Level Jantung Pisang terhadap Kualitas Fisik Sosis Daging Sapi. *Jurnal Ilmu Peternakan*, 2, 95–110.
- Irsa, L. 2016. Gangguan Kognitif pada Anemia Defisiensi Besi. *Sari Pediatri*, 4(3), 114–118. <https://doi.org/10.14238/sp4.3.2002.114-8>
- Islamyco, N., Nurba, D., & Mustaqimah. 2022. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian Terhadap Warna Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1), 596–603.
- Justisia, W., & Adi, A. 2016. Peningkatan Daya Terima dan Kadar Protein Nugget Substitusi Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) dan Kacang Merah (*Vigna Angularis*). *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 106–112.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Pokok-pokok Hasil Riskesdas Indonesia 2013. In *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018a. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018b. Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2018. In *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. Lembaga Penerbit Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (LPB). [http://labdata.litbang.kemkes.go.id/images/download/laporan/RKD/2018/Laporan\\_Nasional\\_RKD2018\\_FINAL.pdf](http://labdata.litbang.kemkes.go.id/images/download/laporan/RKD/2018/Laporan_Nasional_RKD2018_FINAL.pdf)
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia, 1 (2019). <https://doi.org/doi: .1037//0033-2909.126.1.78>
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminiati, A. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Mocaf dengan Penambahan Tepung Tempe. *Biopropal Industri*, 11(1), 1. <https://doi.org/10.36974/jbi.v11i1.5354>
- Kurniasih, E., Kuswari, M., Nurzina, R. 2018. Hubungan Asupan Zat Gizi Maro (Protein, Lemak, Karbohidrat) Dan Zat Gizi Mikro (Zat Besi, Asam Folat, Vitamin B12) Dengan Kadar Hemoglobin Atlet Futsal Putri Universitas Pendidikan Indonesia Bandung. *Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul Jakarta Barat*, 12, 1–17.
- Lubis, A. Y. S., Safera, M. I., & Abilowo, A. 2021. Puding Kayfe Sebagai Makanan Alternatif Pencegah Anemia Defisiensi Zat Besi. *Ahmar Metastasis Health Journal*, 1(2), 81–84.

- Murni, M. 2013. Kajian Penambahan Tepung Tempe Pada Pembuatan Kue Basah Terhadap Daya Terima Konsumen. *Rekapangan*, 4(2), 1–11.
- Nalendrya, I., Bakhrul Ilmi, I. M., & Ayu Arini, F. 2016. Sosis Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta L.*) sebagai Pangan Sumber Omega 3. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 71–75. <https://doi.org/10.17728/jatp.178>
- Nielsen, S. S. 2017. Food Analysis. In S. S. Nielsen (Ed.), *Food Science Text Series* (5th ed., Vol. 21, Nomor 2). Springer International Publishing 2017. <https://doi.org/10.1007/978-3-319-45776-5>
- Ningsih, F., Nugrahani, R., H, N. K., & W, N. R. 2020. Perbedaan Kadar Zat Besi ( Fe ) Pada Belut Yang Dipanggang Dengan Belut Yang Dikukus Menggunakan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. 8(2), 56–59.
- Nurlaila, Sukainah, A., & Amiruddin. 2016. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiti (*Scomberomorus sp.*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2, 105–113. <https://doi.org/10.26858/jptp.v2i2.5165>
- Nurwin, A. F., Dewi, E. N., & Romadhon. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan pada Karakteristik Bakso Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 39–46.
- Pasricha, S. R., Tye-Din, J., Muckenthaler, M. U., & Swinkels, D. W. 2021. Iron deficiency. *The Lancet*, 397(10270), 233–248. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(20\)32594-0](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(20)32594-0)
- Permatasari, O., Nurzihan, N. C., & Muhlshoh, A. 2021. The Effect Of Red Bit Flour Substitution On Antioxidant Activity And Acceptability Of Tempeh Flour Cookies. *JGK-Vol.13, No.2 Juli 2021*, 13(2), 12–21.
- Pinasti, L., Nugraheni, Z., & Wiboworini, B. 2020. Potensi Tempe Sebagai Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin Remaja Penderita Anemia. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 19–26. <https://doi.org/10.30867/action.v5i1.192>
- Pramesthi, D., Ardyati, I., & Slamet, A. 2020. Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar. *Biodik*, 6(3), 225–232. <https://doi.org/10.22437/bio.v6i3.9861>
- Pratiwi, R., & Widari, D. 2018. Hubungan Konsumsi Sumber Pangan Enhancer Dan Inhibitor Zat Besi Dengan Kejadian Anemia Pada Ibu Hamil. *Amerta Nutrition*, 2(3), 283. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2i3.2018.283-291>
- Proverawati, A., Nuraeni, I., & Sustriawan, B. 2019. Upaya Peningkatan Nilai Gizi Pangan Melalui Optimalisasi Potensi Tepung Kulit Pisang Raja, Pisang

- Kepok, dan Pisang Ambon. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 3(1), 49. <https://doi.org/10.20884/1.jgps.2019.3.1.1525>
- Puryatni, A. 2010. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe pada F100 terhadap Saturasi Transferin. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 26(2), 101–106. <https://doi.org/10.21776/ub.jkb.2010.026.02.7>
- Puspita, D. A., Agustini, T. W., & Purnamayati, L. 2019. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Kadar Asam Glutamat Pada Bubuk Bekasam Ikan Lele (*Clarias batracus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 110–115.
- Ramadhan, R., Nuryanto, N., & Wijayanti, H. S. 2019. Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Ikan Teri (*Stolepherus* sp) Sebagai PMT-P untuk Balita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 264–273. <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25840>
- Rauf, N. ., Sulistijowati, R. S., & Harmain, R. M. 2015. Mutu Organoleptik Sosis Lele Yang Disubstitusi dengan Rumpun Laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 3(3), 125–129.
- Rinaldo, R. T. 2018. Analisis Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kue Bay Tat Berbasis Tepung Tempe. *AGRITEPA*, IV(2), 108–122.
- Rochim, M. A. 2018. *Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Bahan Baku Ayam Terbaik untuk Usaha Rumah Makan Ibu Nur Menggunakan Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) Berbasis Visual*. 1–7.
- Salman, Y., Novita, S., & Burhanudin, A. 2016. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu, Tepung Tempe dan Tepund Daun Kelor (*Moringa oliefera*) Terhadap Mutu (Protein dan Zat Besi) dan Daya Terima Mie Basah. *Jurkessia*, VI(3), 1–9. <https://doi.org/10.15900/j.cnki.zylf1995.2018.02.001>
- Salman, Y., Syainah, E., & Rezkiah, R. 2018. Analisis Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima Bakso Ikan Gabus dan Daging Sapi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 14(1), 63. <https://doi.org/10.24853/jkk.14.1.63-73>
- Sardá, F. A. H., Giuntini, E. B., Nazare, J. A., König, D., Bahia, L. R., Lajolo, F. M., & de MENEZES, E. W. 2018. Effectiveness of carbohydrates as a functional ingredient in glycemic control. *Food Science and Technology (Brazil)*, 38(4), 561–576. <https://doi.org/10.1590/fst.42517>
- Shill, K. B., Karmakar, P., Kibria, M. G., Das, A., Rahman, M. A., Hossain, M. S., & Sattar, M. M. 2014. Prevalence of iron-deficiency anaemia among university students in Noakhali Region, Bangladesh. *Journal of Health, Population and Nutrition*, 32(1), 103–110. <https://doi.org/10.3329/jhpn.v32i1.2474>
- Sholeha, R., Herawati, N., & Efendi, R. 2015. Kandungan Mineral (Fe, Ca dan P)

- Kukis Sukun dengan Rasio Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon. *Jom Faperta*, 2(1), 11. <https://doi.org/10.3969/j.issn.1008-0813.2015.03.002>
- Silitonga, H., Herawati, N., & Setiaries Johan, V. 2015. Penambahan Tepung Tempe, Tepung Udang Rebon Dan Perisa Dalam Pembuatan Kukis Sukun. *Universitas Riau Jom Faperta*, 2(1).
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242.
- Surbakti, E., Arief, I. I., & Suryati, T. 2016. Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Pasta Buah Merah pada Level yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1), 234–238. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.1.234-238>
- Vieth, J. T., & Lane, D. R. 2014. Anemia. *Emergency Medicine Clinics of North America*, 32(3), 613–628. <https://doi.org/10.1016/j.emc.2014.04.007>
- Warner, M. J., & Kamran, M. T. 2021. *Iron Deficiency Anemia*. [Updated 2021 Aug 11]. In: StatPearls [Internet]. Treasure Island (FL): StatPearls Publishing; 2022 Jan-. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK448065/#!po=5.00000>
- Widodo, S., Qur'ani, B., & Kadir, K. 2021. Peningkatan Kandungan Gizi Makro Bakpao Dengan Substitusi Tepung Tempe. *Seminar Nasional LP2M UNM*, 494–507. <https://ojs.unm.ac.id/semnaslemlit/article/view/25282>
- World Health Organization. 2011. Haemoglobin concentrations for the diagnosis of anaemia and assessment of severity. In *Vitamin and Mineral Nutrition Information System*. <https://doi.org/2011>
- Yasinta, M., Hidayati, L., & Issutarti. 2021. Pengaruh Perbandingan Tempe Kedelai dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Organoleptik Stik Keju Tempe. *Jurnal Inovasi Teknologi dan Edukasi Teknik*, 1(2), 123–130. <https://doi.org/10.17977/um068v1n2p123-130>