

DAFTAR PUSTAKA

- Afiani, D. 2019. *Pengaruh Pemberian Jus Selada Air (Nastrium Officinale) Terhadap Kadar Hemoglobin Pada Mencit (Mus Musculus)*. Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Agustia, F. C., Soebardjo, Y. P., & Ramadhan, G. R. 2019. *Development of Mocaf-Wheat Noodle Product with the Addition of Catfish and Egg-White Flours as an Alternative for High-Animal-Protein Noodles*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(2), 47–51.
- Alfani, H., & Farah, N. 2022. *Literature Review : Konsumsi Protein, Zat Besi Dan Vitamin C Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri*. *Journal Scientific of Mandalika*, 3(8), 385–397.
- Aliyi, F. 2020. *Pengaruh Pembuatan Cookies dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Daya Terima Organoleptik, Mutu Kimia (Kadar Air, Abu) dan Umur Simpan* [Poltekkes Kemenkes Bengkulu].
- Amalia, A., & Tjiptaningrum, A. 2016. *Diagnosis dan Tatalaksana Anemia Defisiensi Besi*. *Majority*, 5(5), 166–169.
- Anis, M. Y., & Hariani, D. 2019. *Pemberian Pakan Komersial dengan Penambahan EM4 (Effective Microorganism 4) untuk Meningkatkan Laju Pertumbuhan Lele (Clarias sp.)*. 1(1), 1–8.
- Apriyana, I. 2014. *Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Ikan Lele (Clarias sp) dalam Pembuatan Cilok terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptiknya*. *Unnes Journal of Public Health*, 3(2), 1–9.
- Arvianto, A. A., Swastawati, F., & Wijayanti, I. 2016. *Pengaruh Fortifikasi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) terhadap Kandungan Asam Amino Lisin pada Biskuit*. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4), 20–25.
- Asfi, W. M., Harun, N., & Zalfiatri, Y. 2017. *Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu pada Pembuatan Crackers*. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(1), 1–12.
- Astuti, S., S, S., & Anayuka, S. A. 2019. *Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong*. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 225–235.
- Auliana, R. 2018. *Karakteristik Sensoris Dan Daya Terima Cookies Tepung Singkong Dengan Fortifikasi Zat Besi*. *Jurnal Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 13(1), 1–13.

- Ayuningtyas, I. N., Tsani, A. F. A., Candra, A., & Dieny, F. F. 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. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i2.32197>
- Bakara, A. E., Kamalah, R., & Situmorang, C. 2022. Efektivitas Olahan Kacang Merah terhadap Peningkatan Hemoglobin pada Ibu Hamil Anemia. *Jurnal Kebidanan Sorong*, 2(1), 17–23.
- Budiarti, A., Anik, S., & Wirani, N. P. G. 2020. Studi Fenomenologi Penyebab Anemia Pada Remaja Di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Mesencephalon*, 6(2), 137–141.
- Cappellini, M. D., & Motta, I. 2015. *Anemia in Clinical Practice-Definition and Classification: Does Hemoglobin Change With Aging? Seminars in Hematology*, 52(4), 261–269. <https://doi.org/10.1053/j.seminhematol.2015.07.006>
- Chandra, F. 2010. *Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L), Tepung Maizena, Dan Tepung Ampas Tahu*. Institut Pertanian Bogor.
- Damara Utami, H., Kamsiah, & Siregar, A. 2020. Hubungan Pola Makan, Tingkat Kecukupan Energi, dan Protein dengan Status Gizi pada Remaja. *Jurnal Kesehatan*, 11(2), 279–286. <http://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK>
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180–183. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27046>
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. 2020. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>
- Dito. (2007). *Anemia dan Etiologi Anemia*. Surya Medika.
- Ernawati, F., Prihatini, M., & Yuriesta, A. 2016. Gambaran Konsumsi Protein Nabati Dan Hewani Pada Anak Balita Stunting Dan Gizi Kurang Di Indonesia (*The Profile of Vegetable - Animal Protein Consumption of Stunting and Underweight Children Under Five Years Old in Indonesia*). *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 39(2), 95–102. <https://doi.org/10.22435/pgm.v39i2.6973.95-102>
- Febriani, A., Sijid, A., & Zulkarnain. 2021. *Review: Anemia Defisiensi Besi. Prosiding Biologi Achieving the Sustainable Development Goals*, 7(1), 137–142.

- Hati, I. P., Setiani, B. E., & Bintoro, V. P. 2020. Optimasi Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul, Dan Kacang Merah Terhadap Kualitas Kimia Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(2), 100–105.
- Hearttalin, A. D. 2020. *Hubungan Asupan Zat Besi dan Pengetahuan tentang Anemia dengan Kadar Haemoglobin pada Remaja Putri di SMAN 1 Nguter Sukoharjo*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hernida, N. I., Murlida, E., & Rozali, Z. F. 2023. Studi Literatur : Efektivitas Penambahan Zat Besi (Fe) sebagai Fortifikan pada Beras untuk Mengatasi Anemia. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3), 363–369.
- Hidayah, A. N. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) pada Pati Garut dan Pati Sagu terhadap Karakteristik Biskuit Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) (Kajian Jenis Pati dan Tingkat Substitusi Tepung Ikan)* [Universitas Brawijaya].
- Ilham, M. A., Islamy, N., Hamidi, S., & Sari, R. D. P. 2022. Gangguan Siklus Menstruasi Pada Remaja : *Literature Review*. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 5(1), 185–192.
- Irmawati, F. M., Ishartani, D., & Affandi, D. R. 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea L*) Sebagai Pengganti Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 3–14. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Junita, F., Wati, P. K., & Ulfah, R. 2023. Status Gizi dengan Kejadian Anemia pada Mahasiswi Institut Komunikasi dan Bisnis LSPR Jakarta. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 12(2), 288–294. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v12i2.994>
- Kaimudin, N. I., Lestari, H., & Afa, J. R. 2017. Skrining dan Determinan Kejadian Anemia pada Remaja Putri SMA Negeri 3 Kendari Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2(6), 1–10.
- Khikmah, N., Muflihati, I., Affandi, A. R., & Nurdyansyah, F. 2021. Sifat Fisik Pati Ganyong Hasil Modifikasi Cross Linking Menggunakan Natrium Asetat. *Metana : Media Komunikasi Rekayasa Proses Dan Teknologi Tepat Guna*, 17(1), 35–40.
- Kristanti, S., Wibowo, T. A., & Winarsih. 2014. Hubungan Anemia dengan Siklus Menstruasi pada Remaja Putri di SMA Negeri 1 Imogiri, Bantul, Yogyakarta Tahun 2013. *Jurnal Studi Pemuda*, 3(1), 33–38.
- Kumar, A., Goyal, A., Verma, N., & Mahesh, A. 2018. Study of anemia among adolescent school girls and young adults. *International Journal of Advances in Medicine*, 5(4), 1–5. <https://doi.org/10.18203/2349-3933.ijam20182753>

- Kurniati, I. 2020. Anemia Defisiensi Zat Besi (Fe). *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 4(1), 18–33. <https://doi.org/10.3399/bjgp15X685069>
- Kusharto, C. M., Astawan, M., Iman, R., & Suryani, A. 2017. *Invensi Guru Besar Menuju Inovasi Produktif: Seri Pangan Sehat Alami*. IPB Press.
- Melda. 2011. *Analisa Kandungan Besi (II) dengan Spektrofotometri Serapan Atom dan Ion Nitrat dengan Spektrofotometri UV pada Air Baku dan Minum Isi Ulang di Kota Pekanbaru*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Mervina, C. M. K., & Mariiyati, S. A. 2012. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) DAN Isolat Protein Kedelai (Glycine max) sebagai Makanan Potensial untuk Anak Balita Gizi Kurang. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 23(1), 9–16.
- Nastiti, A. N., & Christyaningsih, J. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Lele terhadap Pembuatan Cookies Bebas Gluten dan Kasein Sebagai Alternatif Jajanan Anak Autism Spectrum Disorder. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 35–43. <https://doi.org/10.20473/mgi.v14i1.35-43>
- Oyutri, S., Dewi, E., & Rusnadi, I. 2022. Pembuatan Margarin Berbasis Bahan RBDPO Memakai Tangki Berpengaduk yang Dilengkapi dengan Pendingin. *Jurnal Pendidikan Dan Teknologi Indonesia*, 2(10), 401–406.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. 2018. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1), 29–42.
- Permatasari, D., & Soviana, E. 2022. Hubungan Asupan Protein Terhadap Kejadian Anemia pada Remaja Putri. *Indonesian Journal of Nutrition Science and Food*, 1(2), 8–13. <http://e-journal.ivet.ac.id/index.php/IJNuFo/about>
- Perwita, E. S., Suhartiningsih, Pangesthi, L. T., & Anna, C. 2021. Proporsi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Terhadap Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 303–313. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Prasetyo, H. A., & Sinaga, R. E. 2020. Karakteristik Roti dari Tepung Terigu dan Tepung Komposit dari Tepung Terigu dengan Tepung Fermentasi Umbi Jalar Oranye. *Seminar Nasional Teknologi Komputer & Sains (SAINTEKS)*, 1(1), 649–654.
- Prijatni, I. 2023. Penambahan Tepung Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) Dan BMC Tempe Terhadap Karakteristik Cookies. *Ovary Midwifery Journal*, 4(2), 29–

37. <http://www.ovari.id/index.php/ovari/article/view/47>

- Primawestri, M., Sumardianto, & Kurniasih, R. A. 2023. Karakteristik Stik Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) dengan Perbedaan Rasio Daging dan Tulang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 5(1), 1–23.
- Purba, R., Rosalyne, I., & Widodo. 2019. Pengaruh Pelakuan Dosis Pupuk Fosfat dan Konsentrasi Air Kolam Ikan Lele terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Kacang Merah (*Vina angularis*). *Jurnal Rhizobia*, 1(2), 141–153. <https://doi.org/10.36985/rhizobia.v8i2.79>
- Putri, A. A. 2019. *Pengaruh Jenis dan Metode Pengemasan Serta Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Bolu Pisang dan Puree Wortel*. UNIKA SOEGIJAPRANATA SEMARANG.
- Putri, A. A. A., Salwa, A., & Wahyuningsih, U. 2021. Edukasi Mengenai Anemia Defisiensi Besi Bagi Remaja Putri Dengan Media Leaflet. *Prosiding SENAPENMAS*, 279–288.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. 2022. Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 124–131.
- Qossami, A. I. Al. 2017. *Evaluasi Pertumbuhan dan Daya Hidup Berbagai Strain Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) dengan Menggunakan Probiotik*. Universitas Muhammadiyah Gresik.
- Rais, M. 2017. *Hubungan Asupan Zat Besi, Status Gizi Dan Lama Menstruasi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri (Studi Kasus Di Asrama Putri SMA Islam Terpadu Abu bakar Yogyakarta Tahun 2017)*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Rasmaniar, Rofiqoh, Kristianto, Y., Zulfatunnisa, N., Kafiar, R. E., Inah, P., Rosnah, & Purba, D. H. 2023. *Kesehatan dan Gizi Remaja*. Yayasan Kita Menulis.
- Rihi, A. P. 2019. Pengaruh Pemberian Pakan Alami dan Buatan terhadap Pertumbuhan dan Kelangsungan Hidup Benih Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus Burchell.*) di Balai Benih Sentral Noekele Kabupaten Kupang. *BIOEDU*, 4(2), 56–62.
- Riskiani, D., Ishartani, D., & Rachmawanti, D. 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis Ker.*) sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 96–105.
- Rizka Erwinda Sari, N. M., Wisaniyasa, N. W., & Sri Wiadnyani, A. A. I. 2020.

Adliya Syabiba, 2024

FORMULASI COOKIES SUBSTITUSI TEPUNG IKAN LELE DAN TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI KUDAPAN REMAJA PUTRI UNTUK MENCEGAH ANEMIA

UPN “Veteran” Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Program Studi Gizi Program Sarjana
[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id]

- Studi Kadar Gizi, Serat, dan Atosianin Tepung Kacang Merah dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3), 282–290.
- Saputri, W., & Razak, A. 2018. *The Effect of Giving Fermentaion of Pinang Leaf (Areca cathecu L.) and Surian Leaves (Toona sinensis ROXB.) to Lele Fish Paint (Clarias gariepinus Var.)*. 1(1), 31–40.
- Septi Fandinata, S., & Ernawati, I. 2020. Management Terapi pada Penyakit Degeneratif. In *Mengenal, mencegah, dan mengatasi penyakit degeneratif (diabetes melitus dan hipertensi)*. Graniti. <http://repository.akfarsurabaya.ac.id/393/>
- Suparyanto, T., Anggraeni, M., & Yolandia, R. A. 2023. Hubungan Pemberian Tablet Zink, Gaya Hidup, dan Asupan Protein terhadap Kadar Feritin pada Ibu Hamil Trimester III di Rumah Sakit Krakatau Medika Cilegon Tahun 2022. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(4), 978–993.
- Syahril, Soekendarsi, E., & Hasyim, Z. 2016. Perbandingan Kandungan Zat Gizi Ikan Mujair (*Oreochromis Mossambica*) Danau Universitas Hasanuddin Makassar dan Ikan Danau Mawang Gowa. *Jurnal Biologi Makassar*, 1(1), 1–7.
- Syaiful, F., Syafitri, M., Lidiasari, E., & Astari, E. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit (Kacang Merah-Kacang Kedelai) Terhadap Karakteristik Tortilla Chips. *Pasundan Food Technology Journal*, 9(2), 39–45. <https://doi.org/10.23969/pftj.v9i2.5596>
- Tarigan, D. R., Fatimah, F., & Nareswara, A. S. 2022. Pengaruh Subtitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) dan Tepung Daun Cincin Hijau (*Cyclea Barbara L. Miers*) terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak dan Kadar Energi pada Cookies Rendah Kalori Sebagai Alternatif Snack bagi Remaja. *Medika Respati : Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 17(4), 261–270.
- Wiranata, I. G. A. G., Puspaningrum, D. H. D., & Kusumawati, I. G. A. W. 2017. Formulasi dan Karakteristik Nutrimat Bar Berbasis Tepung Kacang Kedelai (*glycine max. L*) dan Tepung Kacang Merah (*phaseolus vulgaris. L*) sebagai Makanan Pasien Kemoterapi. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(2), 133–139. <https://doi.org/10.14710/jgi.5.2.133-139>
- Wulansari, K., Razak, A., & Va. 2022. *Pengaruh Suhu terhadap Pertumbuhan Ikan Lele Sangkuriang (Clarias gariepinus) dan Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus x Clarias fiscus)*. 18(1), 31–39.