

DAFTAR PUSTAKA

- Aditiya, A.P. and Ismawati, R. (2022) “Uji Sensori, Kandungan Gizi, dan Nilai Ekonomis Cookies yang disubstitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Biji Labu Kuning sebagai Snack Tinggi Zat Besi”.
- Adna Ridhani, M. *Et al.* (2021) *Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis, Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*
- Akbar, Winarti, S. And Rosida (2023) “Pengaruh Proporsi Tepung Sagu (*Metroxylon* spp.) dan Tepung Gembili (*Discorea esculentra*) dengan Penambahan Gliserol Monostearat Terhadap Karakteristik Mi Basah,” *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(3), pp. 778–787. Available at: <https://doi.org/10.33379/gtech.v7i3.2516>.
- Alfiyani, N., Wulandari, N. And Adawiyah, D.R. (2019) “Validasi Metode Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Renyah dengan Metode Kadar Air Kritis,” *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), pp. 1–8. Available at: <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.1.1>.
- Al-Khalili, M. *Et al.* (2025) “Aroma compounds in food: Analysis, characterization and flavor perception,” *Measurement: Food*. Elsevier Ltd. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.meafoo.2025.100220>.
- Almagfirah, N. *Et al.* (2022) “Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Pembuatan Mie Basah Terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Serta Pemanfaatannya Sebagai Media Pembelajaran” (*Fortification of Moringa Leaf Flour (Moringa oleifera) in the Making of Wet Noodles on Carbohydrate and Protein Content and Its Use as Learning Media*). Available at: <http://jurnal.fkip.untad.ac.id>.
- Amalia, M.R., Nuryani, N. And Santoso, B. (2022) “Sensory Characteristics and Nutrient Content of Food Bar with Flour and Pumpkin Seed Substitution,” *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 4(1), pp. 182–192. Available at: <https://doi.org/10.36590/jika.v4i1.271>.
- Aminullah Ramadhan *et al.* (2024) “Profil Cooking Loss dan Tekstur Mi Basah Ekstrusi Campuran Mocaf dan Tepung Talas yang ditambah Kuning Telur, Jurnal Ilmiah Pangan Halal”. Available at: <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/13663/version/13194>.
- Andrès, E. *Et al.* (2024) “Fat-Soluble Vitamins A, D, E, and K: Review of the Literature and Points of Interest for the Clinician,” *Journal of Clinical*

Medicine. Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI). Available at: <https://doi.org/10.3390/jcm13133641>.

Anggeriani, I., Yohani Mahtuti, E. and Zeisar Rahmawati, P. (2022) “Dampak Mie Instan terhadap Kadar Hemoglobin Mencit (*Mus musculus*).” Available at: <https://doi.org/10.33846/sf13nk346>.

AOAC (2012) *Official Methods Of Analysis Of AOAC International*. 18th edn. Edited by W. Horwitz. AOAC International

Ariwati, V.D. *et al.* (2024) “Promosi Kesehatan Tentang Pencegahan Anemia Pada Wanita Usia Subur (WUS) di RT 012 RW 008, Kelurahan Nanggawe, Kecamatan Cibinong, Kabupaten Bogor,” *JABI: Jurnal Abdimas Bhakti Indonesia*, 5(1), pp. 1–12. Available at: <https://doi.org/10.36308/jabi.v5i1.630>.

Arshad, M.T. *et al.* (2025) “Role of Dietary Carbohydrates in Cognitive Function: A Review.,” *Food science & nutrition*, 13(7), p. E70516. Available at: <https://doi.org/10.1002/fsn3.70516>.

Asaumi, S. And Azhar, M. (2025) “Analisis Kadar Vitamin A pada Minyak Goreng Sawit dengan Metode HPLC (High Performance Liquid Chromatography),” *MASALIQ*, 5(5), pp. 2349–2360. Available at: <https://doi.org/10.58578/masaliq.v5i5.7108>.

Azzahra Asrivananda, M., Anjang Sari, R. And Retno Wahyuningrum, D. (2023) “Studi Perbandingan Hati Ayam, Kalakai (*Stenochlaena Palutris*) dan Tepung Kedelai Hitam (*Glycine Soja*) terhadap Zat Gizi Protein dan Lemak Serta Daya Terima Mutu Patty Burger Non Meat”.

Azzahra Asrivananda, M. And Hadi Suyitno, J. (2025) “Formulasi Sosis Daging Ayam Broiler (*Gallus Gallus Domesticus*) dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Sebagai Camilan Fungsional Kaya Protein dan Zat Besi untuk Pencegahan Anemia pada Remaja Putri,” 6(2).

Badan Pusat Statistik (2021) “Prevalensi Anemia Pada Ibu Hamil, 2018”, <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTMzMyMy/prevalensi-anemia-pada-ibu-hamil.html>.

Badan Pengawas Obat dan Makanan (2016) *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi*, Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan, tersedia di: <https://tabel-gizi.pom.go.id/regulasi/4> Peraturan Kepala BPOM Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi.pdf

Rafifah Fauziah Putri, 2026

PENGARUH KOMPOSISI MI DENGAN TEPUNG HATI AYAM DAN TEPUNG BIJI LABU KUNING TERHADAP PROKSIMAT, VITAMIN A, DAN DAYA TERIMA SEBAGAI PANGAN PENCEGAH ANEMIA PADA WUS

UPN “Veteran” Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, S1 Gizi

[www.upnvj.ac.id-www.library.upnvj.ac.id-www.repository.upnvj.ac.id]

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2021) *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM. Tersedia di: <https://peraturan.bpk.go.id/Details/223934/peraturan-bpom-no-26-tahun-2021>
- Bellissent-Funel, M.-C. *Et al.* (2016) “*Water Determines the Structure and Dynamics of Proteins.*,” *Chemical reviews*, 116(13), pp. 7673–97. Available at: <https://doi.org/10.1021/acs.chemrev.5b00664>.
- Billina, A., Waluyo, S. And Suhandy, D.D. (2014) “Kajian Sifat Fisik Mie Basah dengan Penambahan Rumput Laut, *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*”.
- Cancer Chemoprevention Research Center (CCRC) (2008) “*Labu Kuning (Cucurbita moschata Durh)*”, *Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada*. Available at: <https://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/ensiklopedia/ensiklopedia-tanaman-antikanker/l/labu-kuning/> (Accessed: June 21, 2026).
- Cañete, A. *Et al.* (2017) “Role of vitamin a/retinoic acid in regulation of embryonic and adult hematopoiesis,” *Nutrients*. MDPI AG. Available at: <https://doi.org/10.3390/nu9020159>.
- Canti, M., Siswanto, M. And Lestari, D. (2022) “Evaluasi Kualitas Mi Kering dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) sebagai Substitusi Sebagian Tepung Terigu,” *agriTECH*, 42(1), p. 39. Available at: <https://doi.org/10.22146/agritech.53807>.
- Chungchunlam, S.M.S. and Moughan, P.J. (2024) “*Comparative bioavailability of vitamins in human foods sourced from animals and plants,*” *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 64(31), pp. 11590–11625. Available at: <https://doi.org/10.1080/10408398.2023.2241541>.
- Correnti, M. *Et al.* (2024) “*Iron Absorption: Molecular and Pathophysiological Aspects,*” *Metabolites*, 14(4), p. 228. Available at: <https://doi.org/10.3390/metabo14040228>.
- D’Ambrosio, D.N., Clugston, R.D. and Blaner, W.S. (2011) “*Vitamin A metabolism: An update,*” *Nutrients*. MDPI AG, pp. 63–103. Available at: <https://doi.org/10.3390/nu3010063>.
- Destarina, R. (2018) “Faktor Risiko Anemia Ibu Hamil Terhadap Panjang Badan Lahir Pendek di Puskesmas Sentolo 1 Kulon Progo D.I.Yogyakarta” (Risk Factors of Anemia Status among Pregnant Woman on Stunted Birth Length in), *Gizi Indon*, 41(1), pp. 39–48.

- Devi Maharani, A. And Priyo Bintoro, V. (2023) “Karakteristik Fisik dan Hedonik Mie Basah Berbahan Dasar Terigu dengan Substitusi Tepung Labu Kuning dan Tepung Daun Kelor”, *Jurnal Teknologi Pangan*. Available at: www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- DiNicolantonio, J.J. and O’Keefe, J.H. (2022) “*Monounsaturated Fat vs Saturated Fat: Effects on Cardio-Metabolic Health and Obesity.*,” *Missouri medicine*, 119(1), pp. 69–73.
- Dwi Anissa, D., Kumala Dewi, R. And Sayyid Ali Rahmatullah, U. (2021) “Peran Protein: ASI dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi Dengan Al-Qur’an Info Artikel ABSTRACT.” Available at: <http://ejournal.iainponorogo.ac.id/index.php/jtii>.
- Dwi Ayu Pamela, D. *Et al.* (2022) “Faktor Risiko dan Pencegahan Anemia pada Wanita Usia Subur di Berbagai Negara,” *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 18(3). Available at: <https://doi.org/10.19184/ikesma.v18i1.26510>.
- Dwi Rosiani, F. (2013) “Pengaruh Substitusi Tepung Jagung Sebagai Sumber Vitamin A Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Mie Kering,” *Food Science and Culinary Education Journal* [Preprint]. Available at: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce>.
- Dwi Setyaningsih, Anton Apriyantono and Maya Puspita Sari (2010) “Pengantar ilmu teknik lingkungan” : *seri pengelolaan sampah perkotaan*. IPB Press.
- Effendi, Z. *Et al.* (2016) “Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang dan Tapioka”, *Jurnal Agroindustri*.
- Ely Elrmawati, Fatya Nurul Hanifa and Indah Purnamasari (2025) “Gambaran Pengetahuan Wanita Usia Subur Tentang Metode Kontrasepsi Jangka Panjang di Wilayah Kerja Puskesmas Punggur,” *Antigen : Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 3(4), pp. 150–157. Available at: <https://doi.org/10.57213/antigen.v3i4.907>.
- Fan, L. *Et al.* (2024) “*Impact of wheat bran dietary fiber on gluten aggregation behavior in dough during noodle processing,*” *International Journal of Biological Macromolecules*, 257, p. 128765. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2023.128765>.
- Febrianti, F.N., Puspitasari, D. And Alfriti, K.N. (2025) “Pendekatan Kadar Air Kritis untuk Evaluasi Umur Simpan Cookies Kacang Merah dan Bayam Merah sebagai Snack Pencegah Anemia,” *Jurnal Teknologi Pangan dan*

Gizi, 24(2), pp. 88–96. Available at: <https://doi.org/10.33508/jtpg.v24i2.7692>.

Fitri, A.S., Arinda, Y. And Fitriana, N. (2020) “Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat Analysis of Chemical Compounds on Carbohydrates,” 17(1).

Ghafira, I., Luthfiana Sufyan, D. And Yuningsih, A. (2022) “Edukasi Cara Membaca Label Informasi Nilai Gizi yang Baik Pada Wanita Usia Subur”, *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sasambo*. Di Publikasi 12 Mei. Available at: <http://jkip.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/PKS/index>.

Hani Ruliyani, Linda Amalia, A.S. (2024) “Hubungan Pola Makan dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri,” *MAHESA: Malahayati Health Student Journal*, 4(9), pp. 4169–4176. Available at: <https://doi.org/10.33024/mahesa.v4i9.16325>.

Hariyadi, O.P. (2022). “Tekstur: Tantangan Reformulasi Pangan Olahan”.

Harlinah, H. And Haumahu, C.M. (2022) “Efektivitas Ekstrak Biji Labu Kuning (Cucurbita) Terhadap Kadar Hemoglobin,” *Malahayati Nursing Journal*, 4(3), pp. 543–652. Available at: <https://doi.org/10.33024/mnj.v4i3.6040>.

Hesti Marliza, Suci Fitriani Sammulia and Delladari Mayefis (2023) “Analisis Proksimat Dan Skrining Fitokimia Tumbuhan Di Perairan Pantai Sekilak Kota Batam,” *The Journal General Health and Pharmaceutical Sciences Research*, 1(2), pp. 41–54. Available at: <https://doi.org/10.57213/tjghpsr.v1i2.225>.

Hooda, J., Shah, A. And Zhang, L. (2014) “Heme, an essential nutrient from dietary proteins, critically impacts diverse physiological and pathological processes.” *Nutrients*, 6(3), pp. 1080–102. Available at: <https://doi.org/10.3390/nu6031080>.

Hu, Y. Et al. (2019) “Prevalence and Risk Factors for Anemia in Non-pregnant Childbearing Women from the Chinese Fifth National Health and Nutrition Survey.” *International journal of environmental research and public health*, 16(7). Available at: <https://doi.org/10.3390/ijerph16071290>.

Jawed, S. Et al. (2017) “Frequency of nutritional anemia among female medical students of Faisalabad.” *Pakistan journal of medical sciences*, 33(2), pp. 398–403. Available at: <https://doi.org/10.12669/pjms.332.11854>.

Jayati, R.D., S, S. And Agustina, S. (2018) “Perbandingan Daya Simpah dan Uji Organoleptik Mie Basah dari Berbagai Macam Bahan Alami,” *Jurnal Biosilampari: Jurnal Biologi*, 1(1), pp. 10–20. Available at: <https://doi.org/10.31540/biosilampari.v1i1.64>.

Rafifah Fauziah Putri, 2026

PENGARUH KOMPOSISI MI DENGAN TEPUNG HATI AYAM DAN TEPUNG BIJI LABU KUNING TERHADAP PROKSIMAT, VITAMIN A, DAN DAYA TERIMA SEBAGAI PANGAN PENCEGAH ANEMIA PADA WUS

UPN “Veteran” Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, S1 Gizi

[www.upnvj.ac.id-www.library.upnvj.ac.id-www.repository.upnvj.ac.id]

- Jogu, P. And Kamran, M.T. (2026) “Iron-Deficiency Anemia(Archived)”.
- Kang, H. And Kim, H. (2017) “*Astaxanthin and β -carotene in Helicobacter pylori-induced Gastric Inflammation: A Mini-review on Action Mechanisms,*” *Journal of Cancer Prevention*, 22(2), pp. 57–61. Available at: <https://doi.org/10.15430/jcp.2017.22.2.57>.
- Kartika, T. *Et al.* (2025) “Flour Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Bolen dengan Substitusi Tepung Bayam (*Amaranthus hybridus* L.)”.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018) “Buku Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Rematri dan WUS.”
- Kementerian UMKM RI (2025) “Orang Indonesia Paling Doyan Makan Mi, Terbanyak Kedua Di Dunia”, umkm.go.id.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2023. *Buku saku pencegahan anemia pada ibu hamil dan remaja putri*. Jakarta: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. Available at: <https://perpustakaan.kemkes.go.id> (ISBN: 978-623-301-388-8).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Available at: https://m.andrafarm.com/_andra_farm/_pdf/Permenkes%20No%2028%20Tahun%202019%20Angka%20Kecukupan%20Gizi%20-%20AKG.pdf
- Kementerian Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Republik Indonesia, 2025. *Orang Indonesia paling doyan makan mi, terbanyak kedua di dunia*. [UMKM.go.id](http://umkm.go.id). Available at: <https://umkm.go.id/news/w9e8qgv8rlu7igda6gr3gju1>
- Laboratorium Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya (n.d.) *Tau Kah Kamu Apa Itu Alat HPLC?*. Available at: <https://labftp.ub.ac.id/tau-kah-kamu-apa-itu-alat-hplc/>
- Khofifah, F.N., Rahma, A. And Supriatiningrum, D.N. (2023) “Hubungan Antara Asupan Protein dan Vitamin A Terhadap Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri di SMA Muhammadiyah 10 GKB,” *IJMT: Indonesian Journal of Midwifery Today*, 3(1), p. 21. Available at: <https://doi.org/10.30587/ijmt.v3i1.6848>.
- Krismaputri, M.E., Hintono, A. And Pramono, Y.B. (2013) “Kadar Vitamin A, Zat Besi (Fe) dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam yang disubstitusi dengan
- Rafifah Fauziah Putri, 2026
 PENGARUH KOMPOSISI MI DENGAN TEPUNG HATI AYAM DAN TEPUNG BIJI LABU KUNING TERHADAP PROKSIMAT, VITAMIN A, DAN DAYA TERIMA SEBAGAI PANGAN PENCEGAH ANEMIA PADA WUS
 UPN “Veteran” Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, S1 Gizi
[\[www.upnvj.ac.id-www.library.upnvj.ac.id-www.repository.upnvj.ac.id\]](http://www.upnvj.ac.id-www.library.upnvj.ac.id-www.repository.upnvj.ac.id)

- Hati ayam Broiler”, *Animal Agriculture Journal*. Available at: <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaaj>.
- Kristiandi, K. *Et al.* (2021) “Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *Microcarpa*),” *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), p. 2021. Available at: <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07>.
- Kumar, A. *Et al.* (2022) “Iron deficiency anaemia: Pathophysiology, assessment, practical management,” *BMJ Open Gastroenterology*. BMJ Publishing Group. Available at: <https://doi.org/10.1136/bmjgast-2021-000759>.
- Kurniati, I. (2020) “Anemia Defisiensi Zat Besi (Fe),” *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 4(1), pp. 18–33. Available at: <https://doi.org/10.23960/jkunila.v4i1.pp18-33>.
- Kustanti, I. (2017) “Formulasi Biskuit Rendah Indeks Glikemik (Batik) dengan Substitusi Tepung Pisang Klutuk (*Musa Balbisiana* Colla) dan Tepung Tempe,” *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1). Available at: <https://doi.org/10.17728/jatp.217>.
- Li, X. *Et al.* (2024) “Improvement in Noodle Quality and Changes in Microstructure and Disulfide Bond Content through the Addition of Pepper Straw Ash Leachate,” *Foods (Basel, Switzerland)*, 13(10). Available at: <https://doi.org/10.3390/foods13101562>.
- Lisfi, I., Serudji, J. And Kadri, H. (2017) “Hubungan Asupan Fe dan Vitamin A dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil Trimester III di Puskesmas Air Dingin Kota Padang,” *Jurnal Kesehatan Andalas*, 6(1), p. 191. Available at: <https://doi.org/10.25077/jka.v6i1.669>.
- Lismawati, Tutik and Nofita (2021) “Kandungan Beta Karoten Dan Aktivitas Antioksidan Terhadap Ekstrak Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*),” *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 7(2). Available at: <https://doi.org/10.35311/jmpi>.
- Mariani, Sachriani, Mutiara Dahlia, *et al.* (2025) “Analisis Kualitas Organoleptik dan Kimia Pada Kue Kering Substitusi Tepung Biji Labu Kuning Sebagai Alternatif Jajanan Tinggi Nutrisi,” *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran*, 8.
- Mejia, L.A. and Erdman Jr, J.W. (2025) “Impact of Vitamin A Deficiency on Iron Metabolism and Anemia: A Historical Perspective and Research Advances,” *Nutrition Reviews*, 83(3), pp. 577–585. Available at: <https://doi.org/10.1093/nutrit/nuae183>.

- De Melo, F.A.B.R. *et al.* (2024) “Development and Evaluation of Nutritional and Quality Standard of Beef Burger Supplemented with Pumpkin (*Cucurbita moschata*) Seed Flour,” *Foods*, 13(11). Available at: <https://doi.org/10.3390/foods13111702>.
- Melse-Boonstra, A. *Et al.* (2017) “Dietary Vitamin A intake recommendations revisited: Global confusion requires alignment of the units of conversion and expression,” *Public Health Nutrition*. Cambridge University Press, pp. 1903–1906. Available at: <https://doi.org/10.1017/S1368980017000477>.
- Muhammad Basar, F. *Et al.* (2024) “Pengembangan Pempek Dos dengan Memanfaatkan Hati Ayam sebagai Fortifikan Zat Besi The Development of Pempek Dos by using Chicken Liver as an Iron Fortification,” *Jurnal Sosial Terapan*, 2. Available at: <https://doi.org/10.29244/jstrsv.2.2.1-6>.
- Mulyana, N.E. *et al.* (2026) “Daya Terima dan Analisis Zat Gizi Sosis Hati Ayam-Wortel sebagai Alternatif Pangan Jajanan untuk Pencegahan Anemia”. Available at: <https://journal.larpainstitute.com/index.php/jkti>.
- Mulyansyah and Nurwidah, A. (2023) “Sifat Organoleptik Tepung Kulit Pisang Kepok”. Available at: <https://jurnal.umsrappang.ac.id/jasathp>.
- Nadila Anggraeni Hamzah, P. And Tamrin, A. (2025) “Daya Terima dan Analisis Protein, Lemak, Karbohidrat Pada Brownies Ubi Ungu (*Ipomea Batatas*) dengan Substitusi Tepung Biji Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) sebagai Inovasi Pangan Fungsional Pencegahan”.
- Nafsiyah, I. *Et al.* (2022) “Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang”, *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (clarias)*.
- Nazira Aulia Putri, Ruri Wijayanti, A. (2022) “Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta,” *Jppie*, 01(01), pp. 59–64.
- Nurmalya Kardina, R. And Eka S, A. (2017) “Uji Daya Terima, Karakteristik Fisik, dan Mutu Gizi Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)”.
- Nurrahman and Astuti, R. (2022) “Analisis komposisi zat gizi dan antioksidan beberapa varietas labu kuning (*Cucurbita moschata* Durh),” *Desember*, 16(4), pp. 544–552. Available at: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i4.12336>.
- Nurul Rahmawati, A. And Rohmansyah, R. (2024) “Karakteristik Mutu Tepung Hati Ayam Kampung dan Tepung Hati Ayam” *Broiler Quality Characteristics of Cornish Liver and Broiler Chicken Liver Meal, PROFESI (Profesional Islam): Media Publikasi Penelitian*.

Rafifah Fauziah Putri, 2026

PENGARUH KOMPOSISI MI DENGAN TEPUNG HATI AYAM DAN TEPUNG BIJI LABU KUNING TERHADAP PROKSIMAT, VITAMIN A, DAN DAYA TERIMA SEBAGAI PANGAN PENCEGAH ANEMIA PADA WUS

UPN “Veteran” Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, S1 Gizi

[www.upnvj.ac.id-www.library.upnvj.ac.id-www.repository.upnvj.ac.id]

- Oryza Isyana, D. And Catur Adi, A. (2024) “Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka dan Biji Waluh terhadap Kandungan Gizi Waffle,” 5(1).
- Oupathumpanont, O. *Et al.* (2025) “Physical and chemical properties of pumpkin seed flour for spread product development,” *Discover Food*, 5(1). Available at: <https://doi.org/10.1007/s44187-025-00650-w>.
- Pargiyanti (2019) “Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet,” *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), pp. 29-35.
- Pico, J. *Et al.* (2020) “Real-Time Monitoring of Volatile Compounds Losses in the Oven during Baking and Toasting of Gluten-Free Bread Doughs: A PTR-MS Evidence,” *Foods*, 9(10), p. 1498. Available at: <https://doi.org/10.3390/foods9101498>.
- Prasetyo, T.F., Isdiana, A.F. and Sujadi, H. (2019) “Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things,” *SMARTICS Journal*, 5(2), pp. 81–96. Available at: <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>.
- Prommaban, A. *Et al.* (2021) “Evaluation of Fatty Acid Compositions, Antioxidant, and Pharmacological Activities of Pumpkin (*Cucurbita moschata*) Seed Oil from Aqueous Enzymatic Extraction,” *Plants (Basel, Switzerland)*, 10(8). Available at: <https://doi.org/10.3390/plants10081582>.
- Putu, N. *Et al.* (2025) “Karakteristik Konsentrat Protein Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata* ex poir) pada Berbagai Ph Pelarut,” *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 14(4), pp. 2025–771.
- Qing, R. *Et al.* (2022) “Protein Design: From the Aspect of Water Solubility and Stability,” *Chemical reviews*, 122(18), pp. 14085–14179. Available at: <https://doi.org/10.1021/acs.chemrev.1c00757>.
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T. And Made Widhi (2022) “Sensory Marketing: Aroma dan Cita Rasa terhadap Pembentukan Persepsi Konsumsi (Studi Kasus: Gerai Roti O di Stasiun KRL Commuter Line Jakarta Selatan”.
- Rahmawati, Y.D. and Octora, M.I. (2023a) “Kandungan Kalsium dan Sifat Organoleptik Nugget Ikan Teri sebagai Makanan Alternatif Pencegahan.” Available at: <https://doi.org/10.17509/edufortech.v8i2>.
- Rahmawati, Y.D. and Octora, M.I. (2023b) “Kandungan Kalsium dan Sifat Organoleptik Nugget Ikan Teri sebagai Makanan Alternatif Pencegahan Osteoporosis Calcium Content and Organoleptic Properties of Anchovy

Rafifah Fauziah Putri, 2026

PENGARUH KOMPOSISI MI DENGAN TEPUNG HATI AYAM DAN TEPUNG BIJI LABU KUNING TERHADAP PROKSIMAT, VITAMIN A, DAN DAYA TERIMA SEBAGAI PANGAN PENCEGAH ANEMIA PADA WUS

UPN “Veteran” Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, S1 Gizi

[www.upnvj.ac.id-www.library.upnvj.ac.id-www.repository.upnvj.ac.id]

Nuggets as an Alternative Food for Osteoporosis Prevention.” Available at: <https://doi.org/10.17509/edufortech.v8i2>.

- Rakhman, D.P. and Adi, A.C. (2023) “Daya Terima dan Kandungan Gizi Mi Kremes Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour), Hati Ayam dan Biji Labu Kuning untuk Mencegah Anemia,” *Media Gizi Kesmas*, 12(1), pp. 314–321. Available at: <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i1.2023.314-321>.
- Ramadhani, S.I. (2024) “Analisis Kandungan Gizi Protein, Zat Besi dan Uji Daya Terima Pada Nugget yang Berbahan Dasar Hati Ayam dan Tepung Daun Kelor,” *Malahayati Nursing Journal*, 6(11), pp. 4608–4622. Available at: <https://doi.org/10.33024/mnj.v6i11.14316>.
- Richard, C. And Verdier, F. (2020) “Transferrin Receptors in Erythropoiesis.,” *International journal of molecular sciences*, 21(24). Available at: <https://doi.org/10.3390/ijms21249713>.
- Rizky Ananda, D. And Wijanarka, A. (2022) *Komposisi Biji Labu Kuning dalam Snack Bar ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan*.
- Rofidah, K. *Et al.* (2024) “Membangun Kesehatan Dari Dalam Dengan Menu Sehat Berprotein Tinggi,” 2.
- Rohmalia, D. And Dainy, N.C. (2023) “Daya Terima dan Kandungan Gizi Mie Basah Berbasis Tepung Hati Ayam dan Tepung Talas Bogor,” *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 4(1), p. 1. Available at: <https://doi.org/10.24853/mjnf.4.1.1-13>.
- Rusli, R., Ilmu, E. And Hamid, R. (2011) “Analisis Kadar Mineral dalam Abu Buah Nipa (*Nypa Fructicans*) Kaliwangu Teluk Kendari Sulawesi Tenggara”, *J. Trop. Pharm. Chem.* 2011.
- Sari, H.P., Subardjo, Y.P. and Zaki, I. (2019) “Nutrition education, hemoglobin levels, and nutrition knowledge of adolescent girls in Banyumas district,” *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 6(3), p. 107. Available at: [https://doi.org/10.21927/ijnd.2018.6\(3\).107-112](https://doi.org/10.21927/ijnd.2018.6(3).107-112).
- Silva, A. De P. *Et al.* (2021) “Association of vitamin A with anemia and serum hepcidin levels in children aged 6 to 59 mo,” *Nutrition*, 91–92, p. 111463. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.nut.2021.111463>.
- Siregar, A.S., Nasution, A.M. and Ilvira, M.N. (2025) “Interaksi Antara Defisiensi Vitamin A dan Anemia Defisiensi Zat Besi pada Anak: Perspektif Biomolekuler dan Patofisiologis,” *Vitalitas Medis : Jurnal Kesehatan dan*

- Kedokteran*, 2(4), pp. 220–231. Available at: <https://doi.org/10.62383/vimed.v2i4.2338>.
- Soni, R. *Et al.* (2025) “Demystifying intricate factors of nutritional anemia beyond iron deficiency—A narrative review,” *Clinical Nutrition ESPEN*, 69, pp. 745–764. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.clnesp.2025.08.034>.
- Srinita, C. (2025) “Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) dan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*),” 3(3), pp. 345–355
- Subagio, A., Pranata, F.S. and Swasti, Y.R. (2025) “Mi Basah dengan Substitusi Tepung Tempe Koro Bungk dan Ekstrak Pektin Albedo Jeruk Bali,” *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(2), pp. 235–246. Available at: <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2025.14.2.235>.
- Sudiarta, N.P. (2022) “Kualitas Mie Basah dengan Penambahan Tepung Ubi Talas,” *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), pp. 78–86. Available at: <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.919>.
- Syam, A. *Et al.* (2023a) “Nutrient content and toxicity of pumpkin seed flour,” *Food Research*, 7(6), pp. 69–76. Available at: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.7\(6\).069](https://doi.org/10.26656/fr.2017.7(6).069).
- Syam, A. *Et al.* (2023b) “Nutrient content and toxicity of pumpkin seed flour,” *Food Research*, 7(6), pp. 69–76. Available at: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.7\(6\).069](https://doi.org/10.26656/fr.2017.7(6).069).
- Taka Winata, C. And Herliani, O. (2024) *Pengaruh Vitamin A terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Anak Balita untuk Intervensi Stunting*, *Calvaria Medical Journal*.
- Taus, A.L., Tahuk, P.K. and Kia, K.W. (2022) “The Effect Use of Different Binding Materials on Water Holding Capacity, Water Content and Crude Fiber Content of Chicken Nuggets,” *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1), pp. 74–81. Available at: <https://doi.org/10.32938/jtast.v4i1.1330>.
- Tsaqifah, H. *et al.* (2024) “Kajian Literatur: Pengaruh Penambahan Hati Ayam terhadap Kandungan Zat Besi pada Produk Formulasi Makanan untuk Mencegah Anemia,” *Media Gizi Kesmas*, 13(2), pp. 898–906. Available at: <https://doi.org/10.20473/mgk.v13i2.2024.898-906>.
- UPT PMP2KP Surabaya (tanpa tahun) ‘Kadar abu dalam bahan pangan’, *Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Timur*. Tersedia pada: <https://dkp.jatimprov.go.id/unit/pmp2kp-surabaya/news/view/2627>

Rafifah Fauziah Putri, 2026

PENGARUH KOMPOSISI MI DENGAN TEPUNG HATI AYAM DAN TEPUNG BIJI LABU KUNING TERHADAP PROKSIMAT, VITAMIN A, DAN DAYA TERIMA SEBAGAI PANGAN PENCEGAH ANEMIA PADA WUS

UPN “Veteran” Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, S1 Gizi

[www.upnvj.ac.id-www.library.upnvj.ac.id-www.repository.upnvj.ac.id]

- Wardani, W.V. *et al.* (2025) “Potensi dan risiko taburia hati ayam sebagai upaya pencegahan stunting dan defisiensi vitamin A pada balita,” *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 6(1), p. 35. Available at: <https://doi.org/10.30867/gikes.v6i1.1875>.
- Wijayanti, R., Putri, N.A. and Ariyetti, A. (2025) “Analisis Break Event Point (BEP) Produk Mie Basah Di Kecamatan Kamang Sumbar,” *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 4(2), pp. 185–189. Available at: <https://doi.org/10.47233/jppie.v4i2.2177>.
- Zaefarian, F. *Et al.* (2019) “Avian Liver: The Forgotten Organ,” *Animals*, 9(2), p. 63. Available at: <https://doi.org/10.3390/ani9020063>.
- Zakiah, N. *Et al.* (2020) “Efek EkstrakEtanol Biji Labu Kuning (*Curcubita Moschata Duchesne*) Sebagai Antelmintik pada Cacing Gelangg (*Ascaridia Galli*),” *Sel Jurnal Penelitian Kesehatan*, 7(1), pp. 11–18. Available at: <https://doi.org/10.22435/sel.v7i1.2341>.
- Zang, P. *Et al.* (2022) “Recent Advances in the Study of Wheat Protein and Other Food Components Affecting the Gluten Network and the Properties of Noodles,” *Foods*. MDPI. Available at: <https://doi.org/10.3390/foods11233824>.
- Zivot A *et al.* (2018) “Erythropoiesis : insights into pathophysiology and treatments in 2017,” *Molecular Medicine*, 24(11), pp. 1–15.