

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Q., Sulaeman, A. and Sinaga, T. (2020) 'Pengembangan bee pollen snack bar untuk anak usia sekolah', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), pp. 50–59. doi:10.6066/jtip.2020.31.1.50.
- Alfiah, E., Yusuf, A.M. and Umami, Z. (2023) 'Penelitian pendahuluan: permen rendah gula dari sari buah delima-buah surga sebagai alternatif mengatasi anemia remaja', *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 8(2), p. 147. doi:10.36722/sst.v8i2.1104.
- Anjani, R., Anggraeni, M. and Munawaroh Madinah (2024) 'Pengaruh pemberian jus kacang hijau dan jus jambu biji merah terhadap anemia pada pranikah di upkd puskesmas munjul pandeglang tahun 2024', *Public Health and Safety International Journal*, 4(2).
- Antika, N.V., Hersoelistyorini, W. and Nurhidajah (2025) 'Pengaruh jenis pemanis terhadap kadar gula reduksi, sifat fisik, dan sensori susu sapi pasteurisasi', *Jurnal Pangan dan Gizi*, 15(2), pp. 54–64.
- Anugrah, R.M. *et al.* (2025) 'Uji formulasi dan uji hedonik snack bar 'glycobite' berbahan dasar tomat dan kacang merah sebagai camilan sehat penderita DM'.
- Arifanti, A.P., Damat, D. and Siskawardani, D.D. (2024) 'karakteristik fisikokimia snack bar berbasis tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang merah', *Food Technology and Halal Science Journal*, 7(2), pp. 213–226. doi:10.22219/ftsh.v7i1.35955.
- Arya Nugraha P and Pratama Yasa A (2022) 'Anemia defisiensi besi: diagnosis dan tatalaksana', *Ganesha Medicina Journal*, 2.
- 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', 11(2), pp. 171–181. Available at: <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>.
- Baruroh, D. *et al.* (2025) 'Effect of freeze-drying, spray-drying, and foam-mat-drying encapsulation techniques on vitamin c level in fruit powder: a scoping review', *Journal of Health and Nutrition Research*, 4(3), pp. 1036–1047. doi:10.56303/jhnresearch.v4i3.586.
- BPOM (2020) 'Peraturan badan pengawas obat dan makanan tahun 2020 tentang pengawasan produksi dan peredaran kosmetika'.
- BPOM (2021) 'Peraturan badan pengawasan obat dan makanan nomor 26 tahun 2021 tentang informasi nilai gizi pada label pangan olahan'.

Atika Khoirunnisa Daulay, 2026

ANALISIS ZAT BESI DAN VITAMIN C SNACK BAR BERBASIS TEPUNG AMARANTH, NANAS KERING DAN TEPUNG GANYONG UNTUK PENGEMBANGAN PANGAN FUNGSIONAL

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]

- BPOM (2022) 'Peraturan badan pengawas obat dan makanan nomor 1 tahun 2022 tentang pengawasan klaim pada label dan iklan pangan olahan'.
- Cahya, S.A., Wahyudi, V.A. and Warkoyo, W. (2025) 'Studi fisikokimia, organoleptik dan nilai akg snack bar berbahan dasar sorgum dengan penambahan sari kurma dan madu', *Food Technology and Halal Science Journal*, 8(1), pp. 31–45. doi:10.22219/fths.v8i1.35965.
- Chakraborty, A.J. *et al.* (2021) 'Bromelain a potential bioactive compound: A comprehensive overview from a pharmacological perspective', *Life*, 11(4). doi:10.3390/life11040317.
- Devy, B.C.Z., Maherawati and Priyono, S. (2023) 'Formulasi food bar berbasis tepung tempe kedelai lokal dan tepung pisang kepok (food bar formulation based on local soy tempe flour and kepok banana flour)', *Jurnal Agritechno*, 16(2). Available at: <http://agritech.unhas.ac.id/ojs/index.php/at>.
- Edwards, T.G., Özgün-Koca, A. and Barr, J. (2017) 'Interpretations of boxplots: helping middle school students to think outside the box', *Journal of Statistics Education*, 25(1), pp. 21–28. doi:10.1080/10691898.2017.1288556.
- Fadila and Juhartini (2021) 'Mutu organoleptik dan kandungan histamin penyedap rasa bubuk ikan tuna sirip kuning (thannus albacares)', *Hospital Majapahit*.
- Fadillah, M.D., Priatini, W. and Insani, H.M. (2024) 'Uji kesukaan pada nugget ikan free gluten dengan penambahan tepung tulang ikan bandeng (chanos chanos) sebagai pemanfaatan limbah hasil perikanan'.
- Fauzana, A. and Wardaniati, I. (2022) 'Determination of vitamin c content in fresh ananas comocus l. fruit cultivated in teluk meranti district, pelalawan using spectrophotometry uv-vis method penetapan kadar vitamin c buah nanas segar (ananas comocus l.)', *Journal Of Pharmacy and Science*, 5(2), pp. 54–61.
- Febriyani, L. *et al.* (2023) 'Review: analisis kandungan vitamin c pada pangan dengan metode kuantitatif', *Review: Analisis Kandungan Vitamin C (Lilikl Febriani, dkk.) Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(11). doi:10.5281/zenodo.10401869.
- Fitri, I.R. *et al.* (2023) 'Karakteristik fisik, kimia dna organoleptik puanchi bar : snack bar berbasis pangan lokal dengan variasi formulasi tepung ikan gabus', *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 8(2), pp. 133–142. doi:10.22236/argipa.v8i2.12243.
- Giannakourou, M.C. and Taoukis, P.S. (2021) 'Effect of alternative preservation steps and storage on vitamin c stability in fruit and vegetable products:

- Critical review and kinetic modelling approaches', *Foods*. MDPI. doi:10.3390/foods10112630.
- Gunawan, N. and Pokatong, W.D.R. (2025) 'Characteristics of pan bread prepared using wheat flour partially substituted with heat-moisture treated canna tuber (*Canna edulis* Ker Gawl.) flour', in *BIO Web of Conferences*. EDP Sciences. doi:10.1051/bioconf/202520601003.
- Gusnadi, D., Taufiq, R. and Baharta, E. (2021) 'Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten bandung', 1(12), p. 2883.
- Gusriani. S.ST., M.K. *et al.* (2023) 'Hubungan edukasi dengan tingkat pengetahuan remaja putri terhadap pencegahan anemia', *Jurnal Ilmiah Sain dan Teknologi*.
- Habibah, P. (2024) 'Pengaruh substitusi bubuk stroberi terhadap karakteristik organoleptik dan vitamin C puding instan yang berpotensi mencegah Covid-19 pada balita'.
- Hidayah, E.Z. *et al.* (2025) 'Perbandingan uji sederhana kadar vitamin C pada berbagai bahan pangan', *Jurnal Sains Biomedis*, 1(2). doi:10.24127/biomedis.v1i1.10620.
- El Hosry, L. *et al.* (2023) 'Sample preparation and analytical techniques in the determination of trace elements in food: A review', *foods*. MDPI. doi:10.3390/foods12040895.
- Ilmawari, I. *et al.* (2025) 'Peningkatan pengetahuan mengenai anemia melalui penyuluhan pencegahan anemia pada siswa smpn 22 samarinda', *Bima Abdi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), pp. 367–377. doi:10.53299/bajpm.v5i2.1722.
- Jahan, R. *et al.* (2018) 'Mechanical and osmotic dehydration behavior of pineapple and retention of Vitamin C', *Fundamental and Applied Agriculture*, (0), p. 1. doi:10.5455/faa.15862.
- Martinez Julieta M Lopez and Ahmad Imran (2024) 'Amaranth seeds: a promising functional ingredient for gastronomy– a review', *Sarhad Journal of Agriculture*, 40, pp. 39–53.
- KDIGO. (2026) 'Clinical practice guideline for the management of anemia in chronic kidney disease (ckd)'. Available at: www.kidney-international.org.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2019) 'Angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat indonesia'.
- Kementrian Kesehatan RI. (2019) 'Angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat indonesia', Jakarta.

- Kementrian Kesehatan RI. (2023) 'Survei Kesehatan Indonesia (SKI) dalam angka'. Available at: https://drive.google.com/file/d/1rjNDG_f8xG6-Y9wmhJUnXhJ-vUFevVJC/view (Accessed: 21 February 2026).
- Kunto, D.B.A., Hunaefi, D. and Nurtama, D.B. (2022) 'Integration of kano and turf methods in sensory evaluation of commercial instant chocolate drink', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(2), pp. 137–147. doi:10.6066/jtip.2022.33.2.137.
- Kurniati, I. (2020) 'Anemia defisiensi zat besi (fe)', *JK Unila*.
- Kusnandar, F. *et al.* (2020) 'Pengembangan butiran premiks untuk fortifikasi zat besi dalam beras', *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(4), pp. 592–598. doi:10.18343/jipi.25.4.592.
- Lane, D.J.R. and Richardson, D.R. (2014) 'The active role of vitamin C in mammalian iron metabolism: Much more than just enhanced iron absorption!', *Free Radical Biology and Medicine*. Elsevier Inc., pp. 69–83. doi:10.1016/j.freeradbiomed.2014.07.007.
- Malik, M. *et al.* (2023) 'Nutritional composition, functionality, and processing technologies for amaranth', *Journal of Food Processing and Preservation*. Wiley-Hindawi. doi:10.1155/2023/1753029.
- Maryanto, S. and Antika, K.S.A. (2024) 'Tekstur dan kandungan zat gizi cookies berbahan dasar tepung ganyong (canna edulis ker.) dan tepung kacang merah (phaseolus vulgaris l)', *Media Informasi Penelitian Kabupaten Semarang*, 6(1), pp. 01–13. doi:10.55606/sinov.v6i1.796.
- Muyonga, J.H. *et al.* (2022) 'Drying behaviour and optimization of drying conditions of pineapple puree and slices using refractance window drying technology', *Journal of Food Science and Technology*, 59(7), pp. 2794–2803. doi:10.1007/s13197-021-05302-2.
- Nababan, I., Palijama, S. and Sipahelut, S.G. (2025) 'Formulasi madu dan gula aren terhadap karakteristik organoleptik snack bar kenari (Canarium indicum)', *Marsegu: Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(6), pp. 367–375. doi:10.69840/marsegu/2.6.2025.367-375.
- Nemeth, E. and Ganz, T. (2021) 'Hepcidin-ferroportin interaction controls systemic iron homeostasis', *International Journal of Molecular Sciences*. MDPI. doi:10.3390/ijms22126493.
- Noviani, N. (2021) 'Edukasi pemanfaatan daun kelor menjadi olahan produk pangan untuk menambah nutrisi', *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1). doi:10.32696/ajpkm.v5i1.695.

- Nur, I., Sari, I. and Rahayuningtyas, N. (2025) 'Eksplorasi umbi ganyong (canna edulis kerr) sebagai sumber pangan alternatif: kajian potensi, teknologi pengolahan dan aplikasi industri', *In NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)*, 3, pp. 227–236. doi:10.25047/nacia.v3i1.289.
- Nurfitriyani, A. *et al.* (2024) 'Perhitungan kadar air, rendemen dan uji organoleptik pada ikan asin', *Media Teknologi Hasil Perikanan*, pp. 45–55. doi:10.35800/mthp.12.1.2024.53300.
- Nurhadi, B. *et al.* (2022) 'Physical and functional properties of agglomerated coconut sugar powder and honey powder using polyvinylpyrrolidone as a binder', *International Journal of Food Properties*, 25(1), pp. 93–104. doi:10.1080/10942912.2021.2023177.
- Nurhidayati, R.B. (2024) 'Hubungan pengetahuan, gizi, sikap terhadap kesehatan remaja khususnya anemia', *Jurnal Kebidanan Indonesia*, 3(4), pp. 744–753. doi:10.53801/sjki.v3i4.218.
- Nusyura, R. *et al.* (2023) 'Analisis kadar logamkadmium, mangan dan seng dalam air limbah secara inductively coupled plasma-optical emission spectrometry', VIII(1).
- Ojha, P. *et al.* (2022) 'Utilization of buckwheat, proso millet, and amaranth for a gluten-free cereal bar', *Indonesian Food Science and Technology Journal is licensed under a*.
- Oktavia, Lady, Mardhatilah, D. and Utami Hatmi, R. (2026) 'Pengaruh penambahan ekstrak kulit biji kakao dan suhu pemanggangan terhadap sifat sensori (warna, rasa, aroma, tekstur), kadar air, serta aktivitas antioksidan cookies'.
- Onwude, D.I. *et al.* (2022) 'How much do process parameters affect the residual quality attributes of dried fruits and vegetables for convective drying?', *Food and Bioproducts Processing*, 131, pp. 176–190. doi:10.1016/j.fbp.2021.11.005.
- Pamungkas, K.A. and Priyanti, E. (2019) 'Sensory attribute and nutrient content from snack bar based on goji berry flour (Lycium barbarum L.)'.
- Prasetyo, A.F., Farapti and Reisha Isaura, E. (2022) 'Perbedaan kadar zat besi berdasarkan waktu pemasakan dan metode yang diterapkan pada tempe dan hati sapi: sebuah studi eksperimental', *Media Gizi Indonesia (National Nutrition Journal)*, 17(2), pp. 159–167. doi:10.204736/mgi.v17i2.159-167.
- Putri, A.N., Nurwantoro and Susanti, S. (2024) 'Pengaruh konsentrasi asam sitrat terhadap karakteristik kimia, kecerahan dan organoleptik manisan kering buah nanas, jurnal pangan dan agroindustri'.

- Putri, M.P. (2023) 'Variation of processed fresh pineapple on vitamin c content using uv-vis spectrophotometry'.
- Qotrunnada, S. and Ratnaningsih, N. (2025) 'Substitusi tepung umbi ganyong pada ganyong lollicrush sebagai sumber serat untuk anak-anak'.
- Rahfiludin, M.Z. *et al.* (2021) 'Plant-based diet and iron deficiency anemia in sundanese adolescent girls at islamic boarding schools in indonesia', *Journal of Nutrition and Metabolism*, 2021. doi:10.1155/2021/6469883.
- Rahmawati, D.A. (2023) 'Pengaruh proporsi tepung kacang merah dan kacang kedelai terhadap daya terima dan kandungan gizi snack bar sebagai makanan selingan diet tinggi protein'.
- Raisa, F.N. (2025) 'Evaluasi sifat organoleptik dan tingkat kesukaan panelis terhadap bitterballen dengan substitusi tepung sorgum', *Prosiding Semnas PTBB*, 25(1), pp. 1207–1216.
- Ramallo, L.A. and Mascheroni, R.H. (2012) 'Quality evaluation of pineapple fruit during drying process', *Food and Bioproducts Processing*, 90(2), pp. 275–283. doi:10.1016/j.fbp.2011.06.001.
- Rangkuti Triana, B. *et al.* (2024) 'Uji hedonik pada tingkat kemanisan permen daun kelapa sawit (*elaeis guineensis* jacq.)'.
- Rooyen, J. van *et al.* (2023) 'Wheat starch structure–function relationship in breadmaking: A review', *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. John Wiley and Sons Inc, pp. 2292–2309. doi:10.1111/1541-4337.13147.
- Rosania, S.P., Sukardi, S. and Winarsih, S. (2023) 'Pengaruh proporsi penambahan pati ganyong (*canna edulis* ker.) terhadap sifat fisiko kimia serta tingkat kesukaan cookies', *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), pp. 186–205. doi:10.22219/fths.v5i2.21937.
- Ruwista, A., Sugiyono, W. and Mahesa, S. (2021) 'Penetapan kadar vitamin C pada buah nanas kaleng (*Ananas comocus* l.) dengan metode spektrofometri uv-vis dan titrasi iodimetri'. doi:10.52216/jfsi.v4i1.73.
- Salangka, A.M., Mantik, M.F.J. and Salendu, P.M. (2022) 'Peran nutrisi terhadap kejadian anemia defisiensi besi pada anak', *e-CliniC*, 11(1), pp. 103–109. doi:10.35790/ecl.v11i1.44322.
- Sari, N.I.I. and Rahayuningtyas, N. (2025) 'Eksplorasi umbi ganyong (*Canna edulis* Kerr) sebagai sumber pangan alternatif: kajian potensi, teknologi pengolahan dan aplikasi industri', *Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negri Jember*, pp. 20–21. doi:10.25047/nacia.v3i1.289.

- Sayuti, M., Salampessy, R.B.S. and Salsabilla, F.D. (2024) ‘Karakteristik fisikokimia, hedonik dan mikrobiologi sirup mangrove pedada (*Sonneratia caseolaris*) di pokdarwis cinta bahari’, *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 18(1), pp. 63–72. doi:10.33378/jppik.v18i1.432.
- Sihite, N.W. and Hutasoit, M.S. (2023) ‘Potensi bahan pangan lokal indonesia sebagai pangan fungsional dan manfaatnya bagi kesehatan: Review’, *Jurnal Riset Gizi*.
- Sihotang, L.S. *et al.* (2024) ‘Analisis vitamin C daging dan kulit buah semangka merah dan kuning (*citrullus vulgaris* schard) dengan spektrofotometri-uv’, *Jurnal Indah Sains dan Klinis*, 5(2), pp. 25–32. doi:10.52622/jisk.v5i2.06.
- Silaen, N.R. and Ginting Sentosa (2020) ‘Pengaruh penambahan madu pada pembuatan permen jelly kolangkaling (*arenga pinnata*)’, *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 3(2), pp. 64–72. doi:10.30596/agrintech.v2i2.3660.
- Singh, A., Kumari, A. and Chauhan, A.K. (2022) ‘Formulation and evaluation of novel functional snack bar with amaranth, rolled oat, and unripened banana peel powder’, *Journal of Food Science and Technology*, 59(9). doi:10.1007/s13197-021-05344-6.
- Slamet, A. (2010) ‘Pengaruh perlakuan pendahuluan pada pembuatan tepung ganyong (*canna edulis*) terhadap sifat fisik dan amilografi tepung yang dihasilkan’, *Jurnal Agrotek*, 4(2), pp. 100–103.
- Sofiani, E.K., Hidayat, U. and Rarastiti Chairunisa Nur (2025) ‘Formulasi mi bebas gluten dengan bahan dasar tepung umbi bit (*beta vulgaris* l.) dan tepung bayam (*amaranthus* sp.) sebagai sumber zat besi’, *Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 3(4), pp. 57–72. doi:10.57213/antigen.v3i4.858.
- Suratmin, H.A.W., Ariyana, M.D. and Amaro, M. (2026) ‘Karakteristik snack bar berbasis teping sorgum (*sorghum bicolor*) dan puff sorgum dengan penambahan putih telur sebagai bahan pengikat’.
- Tembusai, T.H., Banoeari, A.T. and Siahaan, R.M. (2021) ‘Utilization of betadine as an indicator of the presence of vitamin c (ascorbic acid) in fruits and vegetables’, *Indonesian Journal Of Chemical Science and Technology*, 4(2), pp. 54–57.
- Tri Wahyuningsih, R. *et al.* (2024) ‘Faktor-faktor yang berhubungan dengan kejadian anemia pada remaja putri di sman 29 kabupaten tangerang’.
- Utami, N.A. and Farida, E. (2022) ‘Kandungan zat besi, vitamin c dan aktivitas antioksidan kombinasi jus buah bit dan jambu biji merah sebagai minuman potensial penderita anemia’, *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition (IJPHN)*, 2(3), pp. 372–260. doi:10.15294/ijphn.v2i2.53428.

- Wulandari, N.W.M. and Prambandita, K.D.S. (2024) 'Nilai gizi dan serat pangan pada snack bar berbasis tepung kimpul (*xanthosoma sagittifolium*) dan kacang gude (*cajanus cajan*)', *Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 2(2), pp. 174–183. doi:10.57213/antigen.v2i2.328.
- Zia, H. *et al.* (2023) 'Simultaneous analysis of ascorbic and dehydroascorbic acid in fruit juice using HILIC chromatography coupled with mass spectrometry', *Journal of Food Composition and Analysis*, 124. doi:10.1016/j.jfca.2023.105714.