

DAFTAR PUSTAKA

- Abbaspour, N., Hurrell, R. and Kelishadi, R. (2014). Review on iron and its importance for human health. *Journal of Research in Medical Sciences*, 19(2), p.164.
- Abriyani, E., Wibiksana, K.T., Syahfitri, F., Apriliyanti, N. and Salmaduri, A.R. (2023). Metode spektrofotometri UV-Vis dalam analisis penentuan kadar vitamin C pada sampel yang akan diuji. *Jurnal Pendidikan dan Konseling (JPDK)*, 5(1), pp.1610–1613. <https://doi.org/10.31004/jpdk.v5i1.11180>
- Adam, A., Ihsan, A.T.M., Lestari, R.S. and Suaib, F. (2025). Kadar protein dan zat besi churros dengan substitusi tepung daun kelor dan tepung ikan teri tawar. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 20(1), pp.232–238.
- Adipa, R. (2021). Pengaruh kecepatan putar disk mill terhadap karakteristik tepung dari 3 jenis polong. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 1(4).
- Agustin, A.R., Widanti, Y.A. and Karyantina, M. (2022). Karakteristik fisikokimia dan sensoris mochi bit (*Beta vulgaris* L.) dengan variasi rasio tepung kacang hijau (*Vigna radiata* L.) dan tepung ketan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), pp.40–48.
- Al-Habsi, N., Suresh, S., Al-Yhmedi, A., Al-Shoryani, M., Waly, M.I. and Rahman, M.S. (2019). Stability of vitamin C in broccoli at different storage conditions. *International Journal of Food Studies*, 8(1).
- Alwi, H., (2021). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik snack bar berbasis tepung ampas tahu, tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan kacang kedelai (*Glycine max.*). *Food Technology and Halal Science Journal*.
- Aminah, S., Amalia, L. and Hardianti, S. (2019). Karakteristik kimia dan organoleptik snack bar biji hanjeli (*Coix lacryma-jobi* L.) dan kacang Bogor (*Vigna subterranea* (L.) Verdc.). *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), pp.212–219.
- Anindia, I.I., Jayadi, A. and Dalimunthe, N.K. (2025). Hubungan asupan protein, zat besi, dan vitamin C dengan kejadian anemia pada remaja putri di Pondok Pesantren Darul Arqom Muhammadiyah Kalirejo Kabupaten Lampung Tengah Tahun 2024. *Journal of Education Technology Information Social Sciences and Health*, 4(1), pp.252–261.
- Anggraini, A., Ermasari, A. and Patrisia, I. (2025). Inovasi SOYNESIA (Susu Kedelai Rumahan Untuk Ibu Hamil Anemia). *Jurnal Perak Malahayati: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), pp.305–315.

- Anggraini, K.R., Lubis, R. and Azzahroh, P. (2022). Pengaruh video edukasi terhadap pengetahuan dan sikap remaja awal tentang kesehatan reproduksi. *Menara Medika*, 5(1), pp.109–120.
- Annisa, S.N. and Suryaalamsah, I.I. (2023). Formulasi cookies dari tepung hati ayam dan tepung kedelai sebagai makanan sumber zat besi pencegah anemia pada remaja putri. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 4(1), pp.14–27.
- Arifin, A.S.N., Handayani, R. and Handayani, Y. (2024). Hubungan anemia dan prestasi belajar pada remaja putri. *Jurnal Kebidanan Malakbi*, 5(2), pp.78–85.
- Arini, A. and Hutagaol, I.O. (2021). Anchovies and moringa leaf biscuits to increase Hb levels and body weight of pregnant women. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(1), pp.112–117.
- Ariviani, S., Fauza, G. and Pawestri, C. (2018). Pengembangan rosella ungu (*Hibiscus sabdariffa*) sebagai minuman isotonik berpotensi antioksidan dan mampu meningkatkan kebugaran tubuh. *Agritech*, 37(4), pp.386–394. <https://doi.org/10.22146/agritech.12739>
- Arofah, N.H. and Minah, F.N. (2025). Optimasi proses pembuatan minuman serbuk rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) instan dengan variasi metode pengeringan dan umur bunga rosella. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 10(1).
- Aulya, Y., Siauta, J.A. and Nizmadilla, Y. (2022). Analisis anemia pada remaja putri. Available at: <http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPPP>
- Badan Pusat Statistik, 2024. Konsumsi kalori dan protein penduduk Indonesia dan provinsi, Maret 2024. Vol. 28(1). Jakarta: Badan Pusat Statistik. Available at: <https://www.bps.go.id>
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). SNI 01-2891-1992: Cara uji makanan dan minuman. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). SNI 2346:2011 Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensorik. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bahrum, S.B., Umar, A. and Jasril, J. (2023). Pengaruh lama perendaman buah rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) melalui uji kadar vitamin C secara spektrofotometri UV-Vis. *Sago: Gizi dan Kesehatan*, 4(2), pp.249–253.
- Basrowi, R.W. and Dilantika, C. (2021). Optimizing iron adequacy and absorption to prevent iron deficiency anemia: the role of combination of fortified iron and vitamin C. *World Nutrition Journal*, 5(S1), pp.33–39.

- Batubara, J.R. (2016). Adolescent development (perkembangan remaja). *Sari Pediatri*, 12(1), pp.21–29.
- Bermejo, F. and García-López, S. (2009). A guide to diagnosis of iron deficiency and iron deficiency anemia in digestive diseases. *World Journal of Gastroenterology*, 15(37), p.4638.
- Bhie, M. and Sine, J., 2025. Effect of sorghum flour and peanut flour substitution groundnut flour in making snack bars/Pengaruh substitusi tepung ikan teri nasi dan tepung kacang tanah pada pembuatan snack bar. *Kupang Journal of Food and Nutrition Research*, 6(1), pp.28–32. <https://doi.org/10.31965/kjfnr.v6i1.1955>
- Brühl, L. (2014). Fatty acid alterations in oils and fats during heating and frying. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 116(6), pp.707–715.
- Burhan, A.H., Putri, S.S., Rini, Y.P. and Nurhaeni, F., (2024). Pengaruh variasi bobot gula terhadap kadar vitamin C pada puding bunga rosela dan uji hedonik. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*, 9(1).
- Campos, V., Tappy, L., Bally, L., Sievenpiper, J.L. and Lê, K.A. (2022). Importance of carbohydrate quality: what does it mean and how to measure it? *The Journal of Nutrition*, 152(5), pp.1200–1206.
- Calvez, J., Azzout-Marniche, D. and Tomé, D., 2024. Protein quality, nutrition and health. *Frontiers in Nutrition*, 11, 1406618.
- Capuano, E., Oliviero, T., Fogliano, V. and Pellegrini, N., 2018. Role of the food matrix and digestion on calculation of the actual energy content of food. *Nutrition Reviews*, 76(4), pp.274–289.
- Corradini, M.G., 2018. Shelf life of food products: from open labeling to real-time measurements. *Annual Review of Food Science and Technology*, 9, pp.251–269.
- Costa, E., Niimi, J. and Collier, E.S., 2025. The negative association between food neophobia and sensory expectations revealed through analysis of consumers' open-ended descriptions of seafood. *Food Quality and Preference*, 123, 105332.
- de Andrade Cairo, R. C., Silva, L. R., Bustani, N. C., & Marques, C. D. F. (2014). Iron deficiency anemia in adolescents: A literature review. *Nutrición Hospitalaria*, 29(6), 1240-1249.
- Dewi, Y. K., Handayani, R., & Anggraeni, E. (2024). Sari kedelai kurma meningkatkan kadar hemoglobin pada remaja putri. *Jurnal Kebidanan Malakbi*, 5(1), 9–15. <https://doi.org/10.33490/b.v5i1.932>

- Dewiyana, S., Hafsah, A. M., Arsyad, A., Yulianty, R., Ahmad, M., & Usman, A. N. (2023). Efektivitas biskuit beras merah (*Oryza nivara*) dan kedelai (*Glycine max* L) terhadap kadar hemoglobin remaja putri anemia. *Health Information: Jurnal Penelitian*, 15(2), e948. Retrieved from <https://myjurnal.poltekkes-kdi.ac.id/index.php/hijp/article/view/948>
- Dilantika, C., Sitorus, N., & Saebah, N. (2024). The important role of iron, protein and vitamin c with the incident of anemia. *Journal of Indonesian Specialized Nutrition*, 2(1), 1-10.
- Edo, G. I., Samuel, P. O., Jikah, A. N., Oloni, G. O., Ifejika, M. N., Oghenegueke, O., ... & Essaghah, A. E. A. (2023). *Proximate composition and health benefit of Roselle leaf (Hibiscus sabdariffa). Insight on food and health benefits. Food chemistry advances*, 3, 100437.
- Erningtyas, C., Amalia, R. B., & Faizah, Z. (2023). Overview of protein and Fe intake with the event of anemia in adolescent: systematic review. *PLACENTUM J. Ilm. Kesehat. Dan Apl*, 10, 170-179.
- Fachruddin, I. I. (2025). *Buku ajar gizi dan diet*. Tahta Media Group.
- Fadelika, M. P., Rahayu, D. E., & Sendra, E. (2018). Pengaruh Konsumsi Ikan Lele Terhadap Lama Penyembuhan Luka Jahitan Perineum. *Global health science*, 3(1), 74-80.
- Fadilla, R., Aryanti, F., Indriyanti, N., Sinthary, V., Jafar, F. I., Kurniawan, H., ... & Anshory, J. (2023). Pelatihan pembuatan teh bunga rosella sebagai produk rumahan di Desa Sungai Merdeka. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (ABDIRA)*, 3(4), 21-28.
- Fairuzsyawal, N., Yuniati, Y., Rahmiati, R., & Devianti, R. N. (2025). Analisis karakteristik sensorik dan nutrisi snack bar berbasis tepung kedelai, tepung ubi ungu, dan multigrain. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 10(2).
- Fanzurna, C. O., & Taufik, M. (2020). Formulasi foodbars berbahan dasar tepung kulit pisang kepok dan tepung kedelai. *Jurnal Bioindustri (Journal Of Bioindustry)*, 2(2), 439-452.
- Faroj, M. N. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Commersonii*) Dan Tepung Kacang Merah (*Vigna Angularis*) Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Protein Pie Mini. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 56–65. <https://doi.org/10.20473/mgi.v14i1.56-65>
- Fauziah, A., Fajri, R., & Hermanto, R. A. (2019). Daya terima dan kadar zat besi nugget hati ayam dengan kombinasi tempe sebagai pangan olahan sumber zat besi. *Journal of Holistic and Health Sciences (Jurnal Ilmu Holistik dan Kesehatan)*, 3(2), 65-74.

- Fertiasari, R. and Asta, H., 2021. Olahan pangan fungsional berbasis nanas sebagai potensi lokal di desa kartiasa kabupaten sambas. *Agrofood*, 3(2), pp.15-21.
- Firgianti, G., Sunyoto, M. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L*) Varietas Biang Untuk Mendukung Penyediaan Bahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis senyawa kimia pada karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45-52.
- Fitria, M., Gumilar, M., Dewi, M., & Judiono, J. (2022). Snack bars kacang tanah dan tepung ubi jalar sebagai pangan darurat. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 14(1), 66-75.
- Fratama, R. F., Aliwasa, A., Ramadhan, A., Cahyuda, N., & Hetrik, M. (2024). Uji KANDUNGAN KARBOHIDRAT PADA MIE SAGU BASAH. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(3), 138-149.
- Gill, A., Meena, G. S., & Singh, A. K. (2023). Snack bars as functional foods: A review. *The Pharma Innovation Journal*, 11(3), 1324–1331.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji organoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Hadi, N., Piter, P., & Romadan, R. (2024). IDENTIFIKASI ASUPAN PROTEIN, LEMAK DAN KARBOHIDRAT PADA MAHASISWA AGROINDUSTRI PANGAN SEMESTER 5. *Media Ilmiah Kesehatan Indonesia*, 2(3), 69-73.
- Handayani, L. U. L. U. K., Sumarni, S., & Mulyantoro, D. K. (2022). The utilization of rosella (*Hibiscus Sabdariffa* Linn.) calyx extract to increase hemoglobin and hematocrit of female adolescents anemia. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 20(1), 107-112.
- Hannan, A. N., & Priyanti, E. (2023, December). Preference and Nutritional Content of Black Wheat Snack Bar with Hibiscus Flavor. In *International Conference On Digital Advanced Tourism Management And Technology* (Vol. 1, No. 2, pp. 152-160).
- Hartutik, H., Usman, U., & Alham, F. (2023). Edukasi Hibiscus sabdariffa (Bunga Rosella) sebagai peluang berwirausaha. *Wikrama Parahita J Pengabd Masy*, 7(2), 161-170.
- Hasanah, U., 2018. Penentuan kadar vitamin C pada mangga kweni dengan menggunakan metode iodometri. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera Vol*, 16, p.1.

- Hasbani, Z. F., Angraini, D. I., Hapyy, T. A., & Zuraida, R. (2025). Analisis Perbandingan Protein Hewani dan Nabati dalam Memenuhi Asupan Protein Harian. *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan Indonesia*, 6(1), 440–450. <https://doi.org/10.55606/jikki.v6i1.9542>
- Haq, A. D., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Substitusi tepung ikan teri (*Stolephorus* sp.) dalam pembuatan kue semprong sebagai sumber kalsium untuk anak sekolah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3), 292-300.
- Hendayana, S. (2006). *Kimia Pemisahan Metode Kromatografi dan Elektroforesis Modern*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Hendrayati, T., Budyghifari, L., & Adam, A. (2020). Proximate characteristics and nutritional value of white anchovy flour. *Medico-Legal Update*, 20(3), 744-9.
- Hindratni, F., Fathunikmah, F., & Sari, S. I. (2023). Analysis Of Iron And Vitamin C Levels In" Guchiro" As An Altenative Food To Prevent Anemia In Pregnant Women. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 12(2), 190-194.
- Indrawatiningsih, Y., Hamid, S. A., Sari, E. P., & Listiono, H. (2021). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Terjadinya Anemia pada Remaja Putri. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 21(1), 331. <https://doi.org/10.33087/jiubj.v21i1.1116>
- Indriyani, R., Putri, M., Nugroho, A., & Sejati, N. (2025). Kajian pembuatan cupcake dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung ikan teri sebagai alternatif makanan selingan tinggi zat besi dan kalsium bagi ibu hamil. *Journal of Dietetics Science*, 1, 22–36. <https://doi.org/10.26630/jds.v1i1.4929>
- Ishaqy, M. A. S., Sarofa, U., & Rosida, D. F. R. (2023). Kajian Proporsi Tepung Biji Nangka dan Tepung Kedelai dengan Penambahan Fruktosa Terhadap Mutu Snack Bar dengan Pelapisan Yoghurt. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(3), 769-777.
- Ismillayli, N., Hermanto, D., Andayani, I. G. A. S., Honiar, R., Zuryati, U. K., Mariana, B., & Shofiyana, L. M. (2020). Determination of ascorbic acid content using the reverse phase–high performance liquid chromatography (RP-HPLC) method. *Al-Kimia*, 8(2), 168-176.
- Izzar, W. A., Yulastri, A., Erianti, Z., Putri, M. Y., & Yuliana. (2023). Penyebab, pencegahan dan penanggulangan anemia pada remaja putri (studi literatur). *Jurnal Multidisiplin West Science*, 2(12), 1051–1064. <https://doi.org/10.58812/jmws.v2i12.817>
- Julaecha, J. (2020). Upaya pencegahan anemia pada remaja putri. *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)*, 2(2), 109. <https://doi.org/10.36565/jak.v2i2.105>

- Kalsum, U., Diastanti, Y., & Guspianto, G. (2025). Meta analysis: Prevalence and effect of knowledge on anemia in adolescent girls. *Riset Informasi Kesehatan*, 14(3), 366-373.
- Kari, N. M., Ahmad, F., & Ayub, M. N. A. (2022). Proximate composition, amino acid composition and food product application of anchovy: a review. *Food research*, 6(4), 16-29.
- Karkle, E. N. L., & Beleia, A. (2010). Effect of soaking and cooking on phytate concentration, minerals, and texture of food-type soybeans. *Food Science and Technology*, 30(4), 1056-1060.
- Karmana, I. W. (2023). Artikel review: Bioaktivitas bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) beserta pemanfaatannya. *Educatoria: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 3(3), 208–216.
- Kartika, T., Ningtias, D. A., Salma, F. S., Ulfuadah, R. A., Alhazazie, N., & Nurtiana, W. (2025). Karakteristik organoleptik dan fisikokimia bolen dengan substitusi tepung bayam (*Amaranthus hybridus* L.). *Leuit (Journal of Local Food Security)*, 6(1), 14-25.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Buku saku pencegahan anemia pada ibu hamil dan remaja putri*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Tabel komposisi pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- 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 RI.
- Khaffifah, M. A., & Oktafa, H. (2022). Studi Pembuatan Snack Bar Tepung Kedelai Dan Tepung Bayam Merah Sebagai Makanan Selingan Untuk Mencegah Anemia. *HARENA : Jurnal Gizi*, 3(1), 10–19. <https://doi.org/10.25047/harena.v3i1.3109>
- Khairunnisa, S. M. (2018). Perbandingan kadar kalsium dalam teri nasi kering dan teri nasi basah dengan metode spektrofotometri serapan atom. *Jurnal Analisis Farmasi*, 3(3), 223-230.

- 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), pp. 21–26. doi: 10.30587/ijmt.v3i1.6848.
- Khoirunnisa, W., Fauziyah, A. I., & Nasrullah, N. (2021). Penambahan tepung kedelai pada roti tawar tepung ikan teri nasi dan pati garut bebas gluten dengan zat besi dan serat pangan. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(1), 72-86.
- Kholis, Nur. (2011). Bebas Kanker Seumur Hidup Dengan Terapi Herbal. Yogyakarta. Real books Rosela (Hibiscus Sabdariffa).
- Killip, S., Bennett, J. M., & Chambers, M. D. (2007). Iron deficiency anemia. *American Family Physician*, 75(5), 671-678.
- Kristin, N., Jutomo, L., & Boeky, D. L. (2022). Hubungan asupan zat gizi besi dengan kadar hemoglobin remaja putri. *Sehat Rakyat: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(3), 189-195.
- Kristiana, A. S., & Prastiwi, E. D. (2019). Efektivitas seduhan teh rosela kering terhadap peningkatan kadar hemoglobin pada remaja putri di Kota Malang. *Jurnal Wiyata*, 6(1), 6-12.
- Kumar, R. D., Raja, M. B., & Mathew, R. A. (2020). A prospective study on risk factors of iron deficiency anemia in pregnant women and their management. *International Journal of Current Pharmaceutical Research*, 50-55.
- Kusnadi, Tivani, I., & Amananti, W. (2016). Analisa Kadar Vitamin dan Mineral Buah Karika Dieng (*Carica Pubescens* Lenne) dengan Menggunakan Spektrofotometri UV-VIS dan AAS. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(2), 81-87. Retrieved January 21, 2020, from <https://ejournal.poltektegal.ac.id/index.php/parapemikir/article/view/384>
- Kurniati, I. (2020). Anemia defisiensi zat besi (Fe). *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 4(1), 18-33.
- Kustyawati M.E., & Sulastri R. (2007). Pemanfaatan Hasil Tanaman Hias Rosela Sebagai Bahan Minuman. Bandar Lampung: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Lampung. <http://www.scribd.com/doc/19134599/Rose-La>.
- Lane, D. J., & 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*, 75, 69-83.

- Lestienne, I., Icard-Vernière, C., Mouquet, C., Picq, C., & Trèche, S. (2005). Effects of soaking whole cereal and legume seeds on iron, zinc and phytate contents. *Food chemistry*, 89(3), 421-425.
- Listiana, A. (2016). Analisis faktor-faktor yang berhubungan dengan kejadian anemia gizi besi pada remaja putri di SMKN 1 Terbanggi Besar Lampung Tengah. *Jurnal Kesehatan*, 7(3), 455-469.
- Luo, Y., & Xie, W. (2014). Effect of soaking and sprouting on iron and zinc availability in green and white faba bean (*Vicia faba* L.). *Journal of Food Science and Technology*, 51(12), 3970-3976.
- Majidi, M. I. H. A., & AlQubury, H. Y. (2016). Determination of vitamin C contents in various fruit and vegetable by UV-spectrophotometry and titration methods. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Sciences*, 9(4), 2972-2974.
- Maliza, R. (2024). Analisis kadar air. In D. Desmawati & L. Atoy (Eds.), *Analisis zat gizi pangan: Teori dan praktik* (pp. 17–35). Eureka Media Aksara.
- Mardhotillah, H. (2025). Tinjauan literatur: Potensi kacang kedelai sebagai intervensi gizi dalam pencegahan dan pengelolaan penyakit tidak menular. *Journal of Therapeutic*, 1(3), 30-35.
- Mawarno, B. A. S., & Putri, A. S. (2022). Karakteristik fisikokimia dan sensoris snack bar tinggi protein bebas gluten dengan variasi tepung beras, tepung kedelai dan tepung tempe. *AgriHealth: Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health*, 3(1), 47-54.
- Meijaard, E., Abrams, J. F., Slavin, J. L., & Sheil, D. (2022). Dietary fats, human nutrition and the environment: balance and sustainability. *Frontiers in Nutrition*, 9, 878644.
- Mukaromah, U., Susetyorini, S. H., & Aminah, S. (2010). Kadar vitamin C, mutu fisik, pH dan mutu organoleptik sirup rosella (*Hibiscus Sabdariffa*, L) berdasarkan cara ekstraksi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(1).
- Mustamin, M. (2020). Analisis Kandungan Zat Besi Cookies Substitusi Tepung Jewawut Dan Tepung Ikan Teri Dalam Mengatasi Masalah Anemia Gizi Besi. *Media Gizi Pangan*, 27(1), 123-130.
- Muzaqi, D., & Wahyuni, R. (2015). Pengaruh penambahan ginger kering (*Zingiber officinale*) terhadap mutu dan daya terima teh herbal daun afrika selatan (*Vernonia amygdalina*). *Teknologi Pangan*, 6(2), 67-75.

- Mouliya, M. N., Ummah, N., & Kumalasari, R. (2025). Karakteristik Fisikokimia Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) Dipengaruhi oleh Suhu dan Lama Pengeringan. *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, 19(2), 109-114.
- Nabila, R., & Hadi, A. (2025). Pengaruh penambahan tepung kacang kedelai terhadap daya terima organoleptik dan proksimat pada mie instant buah naga. *Nutrition and Health Insights*, 2(2), 84-89.
- Nadia, L. S., Lejap, T. Y. T., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh pengolahan pangan terhadap kadar air bahan pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 5-8.
- Nakitto, A. M., Muyonga, J. H., & Nakimbugwe, D. (2015). Effects of combined traditional processing methods on the nutritional quality of beans. *Food science & nutrition*, 3(3), 233-241.
- Nugraha, P. A., & Yasa, A. A. G. W. P. (2022). Anemia defisiensi besi: Diagnosis dan tatalaksana. *Ganesha Medicina*, 2(1), 49-56.
- Nurhayati, N., Diniyah, N., & Kurniasari, P. G. (2018). formulasi food bar berbasis tepung ubi jalar ungu dan pisang agung (*Musa paradisiaca* Formatypica) masak. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 71-78.
- Octonariz, V.Z. and Purnama, R.C. (2024) 'Analysis of vitamin C levels in petai (*Parkia speciosa* Hassk) cultivated in Gayam Village, Kalianda District, South Lampung Regency using iodimetry', *Jurnal Analis Farmasi*, 10(1), pp. 109–117.
- O'Keefe, S. F., Bianchi, L., & Sharman, J. (2015). Soybean nutrition. *SM Journal of Nutrition and Metabolism*, 1(2), 1006.
- Panjaitan, T. F. C., Fadhlullah, M., Nurmala, R., & Sipahutar, Y. H. (2021). Analisis kandungan nutrisi biskuit cracker dengan penambahan tepung ikan teri nasi (*Stolephorus* sp.) di UD. Sinar Bahari. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan*, 195-202.
- Parbey, P. A., Tarkang, E., Manu, E., Amu, H., Ayanore, M. A., Aku, F. Y., ... & Kweku, M. (2019). *Risk factors of anaemia among children under five years in the Hohoe municipality, Ghana: a case control study* *Anemia*, 2019(1), 2139717.
- Parumpu, F. A., Hardani, R., Purwanto, A. P., & Kusumawati, A. (2024). Gambaran status suspek anemia dan perilaku konsumsi tablet tambah darah remaja putri di Kota Palu. *Acta Pharmaceutica Indonesia*, 49(1), 5–12.

- Pawar, M. S., Pawar, V. N., Sharma, A. K., & Kamble, K. J. (2020). Characteristics of dried grapes by different drying methods. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*, 5(6), 1471–1479.
- Perdani, A. W., & Utama, Z. (2021). Korelasi Kadar Asam Fitat Dan Protein Terlarut Tepung tempe Kedelai Lokal Kuning (Glycine Max) Dan Hitam (Glycine Soja) Selama Fermentasi. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1). Retrieved from <https://jurnal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36483>
- Permatasari, N. I., & Utari, D. M. (2025). Pengaruh kebiasaan sarapan terhadap kejadian anemia pada remaja putri: Literature review. *Malahayati Nursing Journal*, 7(12), 5438-5452.
- Piskin, E., Cinciosi, D., Gulec, S., Tomas, M., & Capanoglu, E. (2022). Iron absorption: factors, limitations, and improvement methods. *ACS omega*, 7(24), 20441-20456.
- Prabakaran, M., Lee, K. J., An, Y., Kwon, C., Kim, S., Yang, Y., ... & Chung, I. M. (2018). Changes in soybean (Glycine max L.) flour fatty-acid content based on storage temperature and duration. *Molecules*, 23(10), 2713.
- Prasetyo, A. F., & Isaura, E. R. (2022). Perbedaan Kadar Zat Besi Berdasarkan Waktu Pemasakan Dan Metode Yang Diterapkan Pada Tempe Dan Hati Sapi: Sebuah Studi Eksperimental. *Media Gizi Indonesia*, 17(2).
- Pratiwi, A. (2022). Efektivitas seduhan bunga rosella terhadap kadar haemoglobin pada ibu hamil di Puskesmas Sukaindah Kabupaten Bekasi periode Mei–Juni Tahun 2021. *Jurnal Ilmiah Bidan*, 6(2), 7-15.
- Pratiwi, Y. S., Munarko, H., Defri, I., Akbar, A. A., & Shoukat, N. (2022). Penambahan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus spp*) dan Pengenyal terhadap Kadar Mineral Mikro Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Amerta Nutrition*, 6(1).
- Priska, Melania, dkk. (2018). Review: Antosianin dan pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 5-8.
- Putri, H. P., & Fauziyah, A. (2023). Knowledge about Anemia and Physical Activity with the Incidence of Anemia Among Adolescent Girls. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 5(2), 260–266. <https://doi.org/10.36590/jika.v5i2.520>
- Putri, M. P., Dary, D., & Mangalik, G. (2022). Asupan protein, zat besi dan status gizi pada remaja putri. *Journal of Nutrition College*, 11(1), 6-17.

- Puspaningrum, D. H. D., Srikulini, I. A. I., & Wiradnyani, N. K. (2019). Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max. L*) Terhadap Nilai Gizi Snack Bar: Addition of *Moringa Leaf Flour (Moringa oleifera)* and *Soybean Flour (Glycine max. L)* on Nutritional Value of Snack Bar. *Pro Food*, 5(2), 544-548.
- Putriwati, A. K., Purwaningtyas, D. R., & Iswahyudi, I. (2024). Hubungan asupan gizi dan konsumsi pangan inhibitor zat besi dengan kejadian anemia pada remaja putri. *Ilmu Gizi Indonesia*, 7(2), 137-148.
- Rahman, R. A., & Fajar, N. A. (2024). Analisis Faktor Risiko Kejadian Anemia pada Remaja Putri: Literatur Review. *Jurnal Kesehatan Komunitas (Journal of Community Health)*, 10(1), 133–140. <https://doi.org/10.25311/keskom.vol10.iss1.1403>
- Rahmani, S. H., Silalahi, U. A., & Lestari, M. W. (2023). The effectiveness of giving soy milk to increasing haemoglobin (Hb) levels in anemia adolescent. *International Journal of Nursing and Midwifery Science (IJNMS)*, 7(2), 222-230.
- Rahmawati, D. M., Rahayu, N. A., & Indrayani, S. (2025). Peningkatan pengetahuan gizi dan kesehatan reproduksi remaja. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 9(2), 200–207. <https://doi.org/10.37859/jpumri.v9i2.9785>
- Rahmawati, M., & Sutrisminah, E. (2024). Pola menstruasi dan status gizi dengan kejadian anemia pada remaja putri. *Jurnal Ilmiah Kebidanan dan Kesehatan (JIBI)*, 2(1), 22-30.
- Rai, A., Khan, M. N., & Thapa, S. (2020). Trends and determinants of anaemia in women of Nepal: a multilevel analysis. *Maternal & child nutrition*, 16(4), e13044.
- Ramadhan, J., & Bacin, N. (2025). Anemia pada remaja: Ancaman tersembunyi bagi generasi muda: Literature review. *Medic Nutricia: Journal Ilmu Kesehatan*, 16(1), 51-60.
- Ramadhan, R., Nuryanto, N., Wijayanti, H, S. (2019). Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp*) sebagai PMT-P untuk Balita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*. 8:264–73. <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25840>
- Rani, H., Zulfahmi, Z., & Widodo, Y. R. (2013). Optimasi proses pembuatan bubuk (tepung) kedelai. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 13(3).
- Ranjan, S. (2019). *Hibiscus sabdariffa – Roselle*. In *Medicinal Plants in India: Importance and Cultivation* (pp. 215-227). Jaya Publishing House.

- Ratnasari & Rahmawati, 2022, Karakteristik Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi pada Biskuit Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* spp.) dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, Vol. 6 No. 2 (2022): Agustus 2022 https://jptam.org/index.php/jptam/article/view/4104?utm_source
- Rauf, S., & Mustamin. (2020). Analisis Kandungan Zat Besi Cookies Substitusi Tepung Jewawut dan Tepung Ikan Teri dalam Mengatasi Masalah Anemia Gizi Besi. *Media Gizi Pangan*, 27(1), 123–130.
- Razak, M., Suwita, I. K., & Damayanti, Y. D. (2024). Substitusi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max* L.) Dan Pisang Raja (*Musa Paradisiaca* L. Var *Sapientum*) Terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi, Dan Mutu Organoleptik Snack Bar Bagi Penderita Hipertensi. *Media Gizi Pangan*, 31(1), 101-111.
- Rieny, E. G., Nugraheni, S. A., & Kartini, A. (2021). Peran Kalsium dan Vitamin C dalam Absorpsi Zat Besi dan Kaitannya dengan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil: Sebuah Tinjauan Sistematis. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 20(6), 423-432.
- Rusmiati, D. (2019). Pengaruh pemberian suplemen zat besi dengan dan tanpa vitamin C terhadap kenaikan kadar hemoglobin ibu hamil. *Jurnal Ilmiah Bidan*, 4(2), 30-35.
- Rusmiati, D., Ama, P. G. B., & Wahyuni, D. (2025). Efektivitas suplementasi tablet tambah darah dalam meningkatkan kadar hemoglobin remaja putri. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 17(2), 85–95. <https://doi.org/10.37012/jik.v17i2.2975>
- Safitri, W., Aiman, U., Randani, A. I., Novrianti, D., & Riskika, F. (2026). *Content of Vitamin C, Acceptance, and Serving Size of various formulations of Rosella Jam (Hibiscus Sabdariffa L.) As Functional Food Ingredients*. *Niramaya Preventive Health Journal*, 1(1), 8-15.
- Saraswati, P. Made Imas. (2021). Hubungan kadar hemoglobin (Hb) dengan prestasi pada siswa menengah atas (SMA) atau sederajat. *Jurnal Medika Hutama*, 2(04 Juli), 1187-1190. Retrieved from <https://www.jurnalmedikahutama.com/index.php/JMH/article/view/246>
- Sasmita, S., Pebruwanti, N., Fitrani, I. (2019). *Perikanan Teri di Pantai Utara Jawa*. Cipta Prima Nusantara Semarang.
- Sembiring, A, Tanjung, M& Sabri, E. (2013). Pengaruh ekstrak segar daun rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) terhadap jumlah eritrosit dan kadar hemoglobin mencit jantan (*Mus musculus* L.) anemia strain DDW melalui induksi natrium nitrit (NaNO_2), *Saintia Biologi*, 1(2):60-65.
- Seno, B., & Lewerissa, K. B. (2020). Kualitas fisikokimia dan organoleptik gelato tempe dengan penggunaan beberapa jenis starchbased fat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 26– 34. <https://doi.org/10.33005/jtp.v14i2.2448>

- Setiawati, I., Novidahlia, N., & Nurlaela, R. S. (2024). Karakteristik Kimiai dan Sensori Crackers dengan Penambahan Tepung Campolay (*Pouteria campechiana*) dan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp). *Jurnal Agroindustri Halal*, 10(1).
- Setyawati, H., & Mustofa, M. A. (2017). Analisis kadar vitamin C kelopak rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) muda dan tua yang dikoleksi dari berbagai ketinggian tempat yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Biologi (Biogenesis)*, 5(2), 99-103.
- Sheikh, A. B., Javed, N., Ijaz, Z., Barlas, V., Shekhar, R., & Rukov, B. (2021). *Iron deficiency anemia in males: A dosing dilemma? Journal of Community Hospital Internal Medicine Perspectives*, 11(1), 46-52.
- Sholicha, C. A., & Muniroh, L. (2019). Hubungan asupan zat besi, protein, vitamin C dan pola menstruasi dengan kadar hemoglobin pada remaja putri. *Media Gizi Indonesia*, 14(2), 147-153.
- Siahaan, R. Y., Nauli, A. P., Sibuea, P., & Sihombing, D. R. (2025). Formulasi Snack Bar Pisang dengan Substitusi Tepung Ikan Teri untuk Peningkatan Nilai Gizi. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 19-25.
- Siekmans, K., Receveur, O., & Haddad, S. (2014). *Can an integrated approach reduce child vulnerability to anaemia? Evidence from three African countries. PloS one*, 9(3), e90108.
- Simaremare, P., Ratnaningsih, N., Lastariwati, B. (2024). Karakteristik Crackers Hasil Fortifikasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) dan Rumput Laut (*Ulva lactuca*) untuk Anak Usia Sekolah. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 19(1):1. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v19i1.940>
- Siswanto, J. B. (2023). Kajian karakteristik dan senyawa bioaktif kismis buah anggur dari berbagai metode pengeringan. *ZIGMA*, 38(2), 49-59.
- Siti Naila Sya'bani, Andriyani, A., & Lusida, N. (2025). Tinjauan anemia pada remaja putri: Analisis faktor risiko dan implikasi kesehatan jangka panjang. *OBAT: Jurnal Riset Ilmu Farmasi dan Kesehatan*, 3(3), 255–269. <https://doi.org/10.61132/obat.v3i3.1353>
- Suandana, I. A., Satya, M. C. N., Lisus Setyowati, Sari, D. K., & Renamastika, S. N. (2023). Literature review: Analisis faktor-faktor yang berhubungan dengan kejadian anemia pada remaja putri. *ARTERI: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 4(1), 44-53. <https://doi.org/10.37148/arteri.v4i1.256>
- Sukmawati, S., Nadimin, N., Tamrin, A., & Rahman, R.L. (2022). Daya Terima dan Kadar Protein Serta Kalsium Snack Bar Substitusi Tepung Ikan Teri Serta Tepung Kacang Merah. *Jurnal Kesehatan Manarang*.

- Suprapti, E., Hadju, V., Ibrahim, E., Indriasari, R., Erika, K. A., & Balqis, B. (2025). *Anemia: Etiology, pathophysiology, impact, and prevention: A review. Iranian Journal of Public Health, 54*(3), 509.
- Suwita, I. K., Razak, M., & Izza, N. (2025). Substitusi tepung ikan teri dan tepung kecambah kedelai terhadap kadar gizi dan mutu organoleptik muffin sebagai selingan wanita usia subur. *Nutriture Journal, 4*(3), 109-117.
- Swastawati, F., Riyadi, P. H., Sulistyaningrum, H., Resky, S., & Suharto, S. (2020). Comparison of macro nutritional value, dissolved protein, amino acids and minerals of fresh and crispy-product of anchovy (*Stolephorus commersonnii*). *Systematic Reviews in Pharmacy, 11*(9), 424-430.
- Tapiero, H., Gate, L., & Tew, K. D. (2001). Iron: Deficiencies and requirements. *Biomedicine & Pharmacotherapy, 55*(6), 324-332.
- Taula'bi', M. S. D., Oessoe, Y. Y. E., & Sumual, M. F. (2021). Kajian komposisi kimia snack bars dari berbagai bahan baku lokal: Systematic review. *Agri-Sosio Ekonomi, 17*(1), 15–20. <https://doi.org/10.35791/agrsosek.17.1.2021.32.236>
- Thalib, K. U., As'ad, S., Hidayanti, H., Ahmad, M., & Usman, A. N. (2021). *Anchovy fish biscuits improve adolescents nutritional status. Gaceta Sanitaria, 35*, S295-S297.
- Tsai, P.-J., McIntosh, J., Pearce, P., Camden, B., & Jordan, B. R. (2002). *Anthocyanin and antioxidant capacity in Roselle (Hibiscus sabdariffa L.) extract. Food Research International, 35*(4), 351–356. [https://doi.org/10.1016/S0963-9969\(01\)00129-6](https://doi.org/10.1016/S0963-9969(01)00129-6)
- Udayani, N. N. W., & Sumantra, I. K. (2021). Pemberdayaan masyarakat melalui diversifikasi produk bunga rosella. *Abditani: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 4*(3), 131-135. <https://doi.org/10.31970/abditani.v4i3.139>
- Ulfa, A. M., Winahyu, D. A., & Jasuma, M. (2017). Penetapan kadar lemak margarin merk X dengan kemasan dan tanpa kemasan dengan metode sokletasi. *Jurnal Analis Farmasi, 2*(4), 258-262.
- U.S. Department of Agriculture. (2024). *FoodData Central*. <https://fdc.nal.usda.gov/>
- Wahyudi, A. (2018). Pengaruh variasi suhu ruang inkubasi terhadap waktu pertumbuhan *Rhizopus oligosporus* pada pembuatan tempe kedelai. *Jurnal Redoks, 3*(1), 37-44.
- Wahyuni, S. (2024). Defisiensi besi dan anemia defisiensi besi: Updated literature review. *Galenical: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Mahasiswa Malikussaleh, 3*(3). <https://doi.org/10.29103/jkkmm.v3i3.16263>

- Wang, J., Mujumdar, A. S., Wang, H., Fang, X. M., Xiao, H. W., & Raghavan, V. (2021). *Effect of drying method and cultivar on sensory attributes of grape raisins*. *Drying Technology*, 39(4), 495–506.
- World Health Organization. (2011). *Haemoglobin concentrations for the diagnosis of anaemia and assessment of severity*. Geneva: World Health Organization. <https://www.who.int/vmnis/indicators/haemoglobin.pdf>
- World Health Organization. (2023). *Prevalence of anaemia in women of reproductive age (aged 15-49) (%) Location type Prevalence of anaemia in women of repro ... The Global Health Observatory, 2023*. [https://www.who.int/data/gho/data/indicators/indicator-details/GHO/prevalence-of-anaemia-in-women-of-reproductive-age-\(-\)](https://www.who.int/data/gho/data/indicators/indicator-details/GHO/prevalence-of-anaemia-in-women-of-reproductive-age-(-))
- World Health Organization. (2024). *Working for a brighter, healthier future: How WHO improves health and promotes well-being for the world's adolescents* (2nd ed.). Geneva: World Health Organization.
- World Health Organization. (2025). *WHO global anaemia estimates: key findings, 2025*. Geneva: World Health Organization.
- Widyanto, P., & Nelistya, A. (2009). Rosella: Aneka olahan, khasiat dan ramuan. Depok: Penebar Swadaya.
- Wilmulda, A. (2021). Pengujian mutu abon dan sosis sapi dengan metode pengabuan (kadar abu dan kadar abu tidak larut asam). *Amina*, 3(1), 8-12.
- Wijayanti, E. D., Harini, N., & Elianarni, D. (2025). Pengaruh konsentrasi ragi dan proporsi kacang tunggak dan kacang kedelai terhadap sifat tempe. *Food Technology and Halal Science Journal*, 8(1), 104–116. <https://doi.org/10.22219/fths.v8i1.37593>
- Winurini, S. (2025). Anemia dan kebiasaan makan remaja putri di Indonesia. *Info Singkat Komisi IX/Pusaka Badan Keahlian DPR RI, XVII(3/I)*, Februari. Available at: https://berkas.dpr.go.id/pusaka/files/info_singkat/Info%20Singkat-XVII-3-I-P3DI-Februari-2025-217.pdf
- Yang, H. W., Hsu, C. K., & Yang, Y. F. (2014). Effect of thermal treatments on anti-nutritional factors and antioxidant capabilities in yellow soybeans and green-cotyledon small black soybeans. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94(9), 1794-1801.
- Yoon, H. S. (2011). *Iron deficiency anemia in childhood*. *Journal of the Korean Medical Association*, 54, 725-729.

- Yunawati, I., Jufri, N., Salma, W.O., Wati, V., Said, N., Aulia, H., Sukmawati, S., Ariani, A., Sari, F.D. and Dewi, R.P. (2025). Pengecekan Tingkat Hemoglobin pada Mahasiswa Universitas Halu Oleo Sebagai Upaya Identifikasi Risiko Anemia. *Inovasi Kesehatan Global*, 2(1), pp.16-21.
- Yurliasni, Y., Hanum, Z., Dzarnisa, D., Jannah, S. S., & Simamora, A. (2023). The potential of rosella (hibiscus sabdariffa L) petals juice in optimizing the profile of fermented goat's milk. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1183, No. 1, p. 012085). IOP Publishing.
- Zaddana, C., Almasyhuri, S. N., & Oktaviyanti, T. (2021). Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan untuk Penderita Diabetes Mellitus Snack Bar Based on Purple Sweet Potato and Red Bean as an Alternative Snack for Diabetes Mellitus. *Amerta Nutrition*, 5(3), 260-275.
- Zahra, T., Susanto, E., & Kumorowulan, S. (2024). Pengaruh kombinasi bubuk kedelai dan bunga rosella terhadap perubahan kadar hemoglobin pada wanita usia subur. *Health Information: Jurnal Penelitian*, 16(1), 59-67.
- Zamroni, A., Widiyastuti, H., & Suwarso. (2020). Karakteristik perikanan teri (Engraulidae) di Pantai Utara Jawa-Madura. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 26(3), 135–146. <https://doi.org/10.15578/jppi.26.3.2020.135-146>
- Zuhriyah, A., Indrawati, V., & Indrawati, V. (2021). Konsumsi energi, protein, aktivitas fisik, pengetahuan gizi dengan status gizi siswa sdn dukuhsari kabupaten sidoarjo. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan Nusantara*, 1(1), 45–52. Retrieved from <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/GIZIUNESA/article/view/41342>