

DAFTAR PUSTAKA

1. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI; 2013.
2. Briawan, Dodik. *Anemia Masalah Gizi pada Remaja Wanita*. Jakarta: EGC; 2014.
3. Prasetyo, Bambang. *Budi Daya Sayuran Organik di Pot*. Yogyakarta: ANDI; 2013.
4. Cedars-Sinai. *Iron Rich Food*. Los Angeles, California: Blood Donor Services; 2014.
5. Pearce, Evelyn. *Anatomi dan Fisiologi untuk Paramedis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama; 2013.
6. Sunarjono, H. Hendro. *Bertanam 30 Jenis Sayur*. Depok: Penebar Swadaya; 2007.
7. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo; 2009.
8. Ginting, Winda Melisa Br., Evawany, Jumirah. *Pengaruh Penambahan Tepung dan Hasil Parutan Bit Merah dalam Pembuatan Biskuit terhadap Kandungan Gizi*. [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara; 2013.
9. Ismayani, Yeni. *100+ Tip Antigagal Bikin Kue*. Jakarta: PT Kawan Pustaka; 2008.
10. Marom, Amalia, Pudji Astuti dan Meddiati Fajri Putri. *Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Ari Biji Kedelai sebagai Bahan Substitusi Terhadap Kualitas Choux Pastry Kering*. Jurnal. *Food Science and Culinary Education*. Semarang: Universitas Negeri Semarang; 2014.
11. Layla, Noor. *Pemanfaatan Tepung Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Sus Kering Tepung Mocaf dengan Variasi Penambahan Jahe*. [Skripsi]. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2015.
12. Widyaningrum, Mila Lestari. *Pengaruh Penambahan Puree Bit (Beta vulgaris) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk*. Jurnal. 2014. Vol.03, No.1
13. Putri, Stephanie Mutiara Novatama Purwanto. *Identifikasi dan Uji Antioksidan Senyawa Betasianin dari Ekstrak Buah Bit Merah (Beta vulgaris L)*. [Skripsi]. Semarang: Universitas Negeri Semarang; 2016.
14. Afifi, Tubagus. *Analisis Keuntungan Budidaya Tanaman Penghasil Zat Pemanis (gula) Bit (Beta vulgaris, L) Secara Pertanian Organik*. Paper. Agroteknologi. Bandung: Universitas Islam Negeri Bandung; 2017.
15. Gambar Bit Merah. www.google.com diunduh pada tanggal 30 Juli 2018 pukul 16.15 WIB.
16. Menteri Perindustrian Republik Indonesia. *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia tentang Lembaga Penilaian Kesesuaian dalam Rangka Pemberlakuan dan Pengawasan Standar Nasional Indonesia Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan secara Wajib*. No. 1634. Jakarta; 2016.
17. Departemen Pendidikan Nasional. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Keempat*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2011.

18. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia*. Tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam, dan Lemak serta Pesan Kesehatan untuk Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji. No. 30. Jakarta; 2013.
19. Indriani. *Kue Kering Klasik Favorit Sepanjang Masa*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2015.
20. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. *Peraturan Menteri Kesehatan tentang Syarat-Syarat dan Pengawasan Kualitas Air*. No. 416. Jakarta; 1990.
21. Soewitomo, Sisca. *25 Resep Kue Kering & Kletikan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2015.
22. Soekarto, Soewarno. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 1990.
23. Winarno, F.G.. *Flavor Bagi Industri Pangan*. Bogor: M-BRIO PRESS; 2002.
24. Laksmi, Restuning Tri. *Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi dengan Telur Rebus*. Jurnal. Vol.1 No.1 Tahun 2012.
25. Shewfelt, Robert. *Pengantar Ilmu Pangan*. Jakarta: EGC; 2014.
26. Bakar, Basri. *Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi*. Aceh: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh; 2015.
27. Ridla. *Pengenalan Bahan Makanan Ternak*. Bogor: PT Penerbit IPB Press; 2014.
28. Yenrina, Rina. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press; 2015.
29. Almtsier, Sunita. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama; 2004.
30. Soedijanto, Sharon G. A., dkk. *Hubungan Antara Asupan Zat Besi dan Protein dengan Kejadian Anemia Pada Siswi SMP Negeri 10 Manado*. Jurnal Ilmiah Farmasi. Vol. 4 No. 4 November 2015 ISSN 2302 – 2493.
31. Faridah, Anni, dkk. *Ilmu Bahan Makanan Bersumber dari Nabati*. Jakarta: Gifari Prasetama; 2013.
32. Sari, Indah Mei Nelvita, Atok Miftachul Hudha, dan Wahyu Prihanta. *Uji Kadar Betasianin Pada Buah Bit (Beta Vulgaris L.) dengan Pelarut Etanol dan Pengembangannya sebagai Sumber Belajar Biologi*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang; 2016.
33. Winarno, F.G. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 1997.
34. Siregar, Aminuddin, Sentosa Ginting, dan Mimi Nurminah. *Pengaruh Perbandingan Sari Bit dengan Sari Kuini dan Jumlah Dekstrin terhadap Mutu Serbuk Minuman Instan Kuinibit*. Medan: Universitas Sumatera Utara Medan; 2017.
35. Badan Standarisasi Nasional. *Standar Nasional Indonesia 2973*. Jakarta; 1992.
36. Tresia, Nesya. *Pengaruh Suhu Oven dalam Pemanggangan terhadap Kualittas Kue Sus*. Padang: Universitas Negeri Padang; 2017.
37. Lestario, Lydia Ninan. *Ekstraksi Betasianin dari Kulit Umbi Bit (Beta vulgaris) sebagai Pewarna Alami*. Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana. 2015. AGRIC Vol. 27, No.1 dan No.2.

38. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. *Tabel Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. No. 75. Jakarta; 2013.
39. Qoridah, Fitri Laelatul. *Stabilitas Zat Gizi Mikro (Asam Folat dan Fe Fumarat) Pada Produk Banana Flakes Fortifikasi Selama Proses Pengolahan*. [Skripsi]. Bandung: Universitas Pasundan. 2016.