

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, 2013. Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Agustina, Fransiska. 2017. “Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Biscuit “Bebas Gluten Bebas Kasein” Dengan Bahan Baku Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik Kimia Dan Daya Terima”. Skripsi . Jurusan Gizi . Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta. Sleman, Yogyakarta
- Aisah Nur Rohmah, (2020). *Variasi Campuran Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata) Pada Pembuatan Brownies Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Serat Pangan*. Skripsi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- AKG.2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Almatsier, S. (2010). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta; PT Gramedia Pustaka Utama
- Almunifah, M. 2014. *Sifat Fungsional Telur Ayam Ras dan Aplikasinya pada Pembuatan Produk Spone Cake*. Program Sarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Skripsi Teknologi Pertanian.
- Amalia, A. dan Agustyas. 2016. Diagnosis dan Tatalaksana Anemia Defisiensi Besi.
- Amrullah, I. K. 2003. Nutrisi Ayam Petelur. Lembaga Satu Gunung Budi. Bogor.
- Andarwulan dkk, 2011, Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta
- Aprilia, N.P.RD., Yusa, N.M., & Pratiwi I.D.P.K (2019). Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) Dengan Kacang Hijau (*Vigna radiate*, L) Terhadap Karakteristik *Sponge Cake*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Astawan, M. 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim. BPS-Statistik Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3728-1995. Tepung Kacang Hijau. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *SNI 3950-2014 : Susu UHT (Ultra High Temperature)*. BSN (BadanStandarisasi Nasional) 1–27.
- Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian (Balitkabi). 2016. Deskripsi Varietas Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan
- Departemen Kesehatan RI. (2005). Gizi dalam Angka. Direktorat Jendral Bina

Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat.

- Dewi, *et al* (2015). *Keragaman Bahan Makanan Untuk Sarapan Anak Sekolah di Indonesia*. Jurnal Gizi Indonesia Persagi.
- Dinkes DIY. (2018). *Profil Kesehatan DIY 2018*. Yogyakarta: Dinas Kesehatan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Ema Lestari dkk, (2017). Karakteristik Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*.
- Era Ollyvetty dkk, (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Karakteristik Kue Cubit. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*.
- Fitriani,Ade.2014. Pengaruh Pemberian Pupuk Cair Limbah Organik Terhadap Pertumbuhan Tanaman Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L).Program studi Pendidikan bilologi jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Fak Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Bengkulu.
- Gumelar HA. 2019. *Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Tepung MOcaf* UPTD. Techno Park Pangan Grobogan Jawa Tengah. Skripsi Universitas Semarang.
- Ilmaknun, Lulu. 2016. Uji Hedonik (Uji Kesukaan) Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dan Tepung Terigu (*Triticum vulgare*) Terhadap Sifat Organoleptik Brownies Kacang Hijau. Bandung. Poltekkes Kemenkes Bandung.
- Indrasti, D. 2004. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dalam Pembuatan Cookies. Institute Pertanian Bogor. Bogor
- Juwita, N. 2014. Optimalisasi Penggunaan Bibit Kefir Dalam Penentuan Kadar Protein Pada Pembuatan Kefir Dari Susu Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. Skripsi. Fakultas Tarbiyah Dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/342/2020. Tentang Standar Profesi Nutrisionis.
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom
- Koswara, S. 2009. *Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek)*. Teknologi Pengolahan Roti. e-BookPangan.com.
- Maita, L., Saputri, eka maya and Husanah, E. (2019) *gizi kesehatanpada masa reproduksi*. yogyakarta: Deepublish.
- Mairita.dkk. 2018. Hubungan Status Gizi Dan Pola Haid Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Berkala Kesehatan Masyarakat Indonesia

- Marlina Sembiring. 2014. Analisis Bahan dan Kebermaknaan Kue Tradisional Khas Karo. Medan : UNIMED.
- Masthalina, dkk. 2015. Pola Konsumsi (Faktor Inhibitor Dan Enhancer Fe) Terhadap Status Anemia Remaja Putri.
- Mataram, I Komang Agusjaya & Antarini, A.A. Nanak. (2020). *Penyuluhan Menu Seimbang dan Manfaat Tablet Besi Sebagai Upaya Mencegah Kejadian Anemia Pada Remaja Putri SMA di Kecamatan Sukawati Kabupaten Gianyar*.
- Muchtadi, T.R. 2008. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muftiana, E., & Munawaroh, S. (2016). Kadar Yodium Garam Rumah Tangga Di Desa Krebet Kabupaten Ponorogo. *Jurnal Keperawatan*.
- Musliha, 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Brownies Kukus Sebagai Upaya Penanggulangan Stunting Pada Balita. Makassar: Poltekkes Kemenkes Makassar.
- Nasruddin, *et al* (2021). Angka Kejadian Anemia Pada Remaja Di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Indonesia*.
- Neneng Siti Lathifah. (2018). *Pengaruh Pemberian Kacang Hijau Terhadap Kenaikan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Trimester II di Wilayah Kerja Puskesmas Rawat Inap Way Kandis Bandar Lampung*. Jurnal Kebidanan.
- Novianti Dwi Pratiwi dkk, (2021). *Sifat fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Pangan Kue Cubit Dengan Pencampuran Okra dan Garut*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Nurchahyo, N.S. 2016. *Penyebab Hemoglobin rendah dan Cara Mengatasinya*, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Rahayu, A., Yulidasari, F., & Setiawan, M. I. (2020). Buku Ajar Dasar-Dasar Gizi Rahayu. 2011. Budidaya Kacang Panjang. Penebaran Swadaya. Jakarta.
- Rahmat, G.D. 2018. Pengaruh Konsentrasi Pupuk Hayati Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*). Skripsi. Jurusan Agroteknologi. Universitas Siliwangi Tasikmalaya.
- Respati, A. N. 2010. *Pengaruh Penggunaan Pasta Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Untuk Substitusi Tepung Terigu Dengan Penambahan Tepung Angkak Dalam Pembuatan Mie Kering*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Restyawati, D. T., 2011. Skripsi pada Universitas Sebelas Maret. *Biscuit Crackers Dengan Substitusi Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Sebagai Alternatif Makanan Kecil Berprotein Tinggi*.

- Rini, H. M., Pramono, D., & Nugraheni, A. (2017). Faktor–Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Konsumsi Garam Beryodium Pada Ibu Rumah Tangga Di Desa Gembong Kecamatan Gembong Kabupaten Pati. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) (2018). Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2018.
- Risza Choirunnisa, Desima Resnawati Manurung. (2019). Pengaruh Pemberian Sari Kacang Hijau Terhadap Kadar Hemoglobin Pada Ibu hamil di Puskesmas Sirnajaya Kecamatan Serang Baru Tahun 2019.
- Ruhutami, D., Setyowati, S & Fatimah, F. (2018). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) Pada Pembuatan Brownies Singkong Kukus Terhadap Sifat Fisik, Sifat organoleptik dan Kadar Protein. *Jurnal Teknologi Kesehatan (Journal of Health Technology)*
- Rustandi, Deddy. (2011). *Produksi Mi*. Metagraf. Solo.
- Subandoro dkk. 2013. Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*.
- Sudarmadji, S., Bambang H dan Suhardi. 2007. Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian. Liberti : yogyakarta.
- Sutoro., Dewi, N dan Bora, C.S. 2017. Respons aksesi plasma nutfah kacang hijau terhadap cekaman kekeringan (*Responses of green peas germplasm accession to drought stress*). *Buletin Plasma Nutfah*.
- Siti et al. 2017. *Pengaruh Penambahan Cmc (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Karakteristik Organoleptik, Nilai Gizi Dan Sifat Fisik Susu Ketapang (Terminallia Catappal)*. J. Sains dan Teknologi Pangan.
- Tiaki & Ismawarti. (2017). *Hubungan Pola Makandengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri Kelas XI di SMKN 2 Yogyakarta*. Naskah Publikasi Universitas Negeri Yogyakarta.
- TKPI, 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. [Online] Available at: <https://www.panganku.org/id-ID/view>
- Turelanda, S.P, N. Harun dan Rahmayuni. 2016. Potensi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*) dalam Pembuatan Bolu Kemojo Sebagai Makanan Khas Provinsi Riau. *JTIPI*.
- WHO (World Health Organization). 2016. Angka Kematian Ibu dan Angka Kematian Bayi.
- WHO (2019). Contraception. World Health Organization The Global Health

Wihardika, L. (2017). Pengaruh Lama Pendidihan Terhadap Kadar KIO<sub>3</sub> Pada Garam Beryodium Merk “X”. *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan*.

Winarno, F.G.2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta