

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ani, L. S. (2013). *Anemia Defisiensi Besi, Prahamil & Hamil* (M. E. ; W. Praptiani (ed.)). Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. SNI 01-3541-2002. *Margarin*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Briawan, D. (2013). *ANEMIA Masalah Gizi pada Remaja Wanita* (qurratul Rahmah ; Estu Tiar (ed.)).
- Cia, A., Annisa, H. N., & Lion, H. F. (2022). Asupan Zat Besi dan Prevalensi Anemia pada Remaja Usia 16-18 Tahun. *Window of Health : Jurnal Kesehatan*, 04(02), 144–150. <https://doi.org/10.33096/woh.vi.248>
- Fahmi, A. S., Widodo Farid Ma'ruf, & Surti, T. (2015). Ikan Teri Nasi Kering (*Stolephorus spp*) Selama Penyimpanan Dingin. *Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro Semarang*, 11(1), 65–77.
- Fitriany, J., & Saputri, A. I. (2018). Anemia Defisiensi Besi. *Jurnal. Kesehatan Masyarakat*, 4(1202005126), 1–30.
- Kementerian Kesehatan RI. 2016. *Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Hasil Laporan Riset Kesehatan Dasar 2018*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Hidayati, Alfadia. (2022). Sifat Fisik, Organoleptik dan Kadar Serat Pangan pada Cookies Lidah Kucing Gemjo Berbahan baku Tepung Gembili (*Discorea Esculenta L.*) dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). Yogyakarta : Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Proverawati, A. Misaroh, S. 2009. *Menarche menstruasi pertama penuh makna*. Yogyakarta. Nuhu Medik

- Putri, F. I. J. (2022). *Variasi Pencampuran Tepung Talas Bogor (Colocasia esculenta) dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiatus) dalam Pembuatan Kastengel TAKAJAU Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat.*
- Rahmi, Widya, Anugerah, & Tanuwijaya. (2018). *Tepung ikan teri nasi (stolephorus commersini lac.) sebagai sumber kalsium dan protein pada corn flakes alternatif sarapan anak usia sekolah. 1.*
- Reski, Andi,. (2012), *Studi kualitas Minyak Makanan gorengan Pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang*, Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas P ertanian, Univ. Hasanuddin, Makassar
- Rifky, (2013). *Apa itu Uji Organoleptik* <https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-uji-organoleptik/> Diakses pada Oktober 2023
- Riset Kesehatan Dasar. (2018). Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia.
- Marvelinna. (2018). *Kue Kastengel (DutchIndonesian Cheese Tarts)*. Diakses pada Oktober 2023 dari <https://whattocooktoday.com/kuekastengel.htm>
- Murdani H, Kharie. (2010). *Rahasia Membuat Roti Manis*. Demedia Pustaka. Jakarta.
- TKPI, 2019. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. [Online] Available at:<https://www.panganku.org/id-ID/view>
- Thalib, K. U., Suryani As'ad, Healthy Hidayanti, Mardiana Ahmad, & Andi Nilawati Usman. (2021). Efektivitas Pemberian Biskuit Ikan Teri Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri. *Oksitosin : Jurnal Ilmiah Kebidanan*, 8(1), 44–56. <https://doi.org/10.35316/oksitosin.v8i1.828>
- Yohana arisandi dan yovita andriani. (2009). *Pengaruh Makanan Terhadap Kesehatan* (Wahono (ed.)). eska media.