

DAFTAR PUSTAKA

- Aditiya, A.P. and Ismawati, R. (2023) 'Uji Sensori, Kandungan Gizi, dan Nilai Ekonomi Cookies yang Disubstitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Biji Labu Kuning sebagai Snack Tinggi Zat Besi', *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 3(2), pp. 297–305.
- Akbar, M., Rokana, E. and Zaeni, A. (2023) 'Uji Sifat Fisik dan Organoleptik Biskuit Pakan Kelinci Berbasis Limbah Organik dengan Perekat yang Berbeda', *Jurnal Agripet*, 23(2), pp. 121–128. Available at: <https://doi.org/10.17969/agripet.v23i2.24486>.
- Anggraweni, I. *et al.* (2022) 'Uji Organoleptik Dan Analisis Kandungan Kimia Pada Mi Kering Dari Tepung Kulit Buah Naga Merah Dan Tepung Kacang Merah', *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 4(2), pp. 59–66. Available at: <https://doi.org/10.24929/jfta.v4i2.2036>.
- Ardhana, F., Kurniawan, E. and Prihatiningrum, N. (2024) 'Konversi Sinyal pada Alat Ukur Kadar Zat Besi Menggunakan Metode Spektrofotometri', *e-Proceeding of Engineering*, 11(1), pp. 331–333.
- Arza, P.A., Nur, N.C. and Yudianto, A.E. (2023) 'The Effectiveness of Providing Snacks to Nutritional Status of Adolescents', *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 5(1), pp. 54–63. Available at: <https://doi.org/10.36590/jika.v5i1.533>.
- Asnawi, A.A. and Eliska, E. (2023) 'Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Kue Soes dengan Selai Buah Naga Sebagai Snack bagi Penderita Diabetes Mellitus', *ARTERI: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 4(3), pp. 138–145. Available at: <https://doi.org/10.37148/arteri.v4i3.276>.
- Ayun, Q., Khomsiyah and Ajeng, A. (2022) 'PENGARUH pH LARUTAN TERHADAP KESTABILAN WARNA SENYAWA ANTOSIANIN YANG TERDAPAT PADA EKSTRAK KULIT', *Jurnal Crystal: Publikasi Penelitian Kimia dan Terapannya*, 4(1), pp. 1–6.
- Cahya, N.A.D. *et al.* (2025) 'Pengaruh Perbedaan Jenis Bahan Baku Terhadap Mutu Fisikokimia Dan Organoleptik Tahu Susu The Effect of Different Types of Raw Materials on the Physiochemical And Organoleptic Properties of Milk Tofu', *Jurnal Kolaboratif Sains*, 8(4), pp. 1815–1823. Available at: <https://doi.org/10.56338/jks.v8i4.6842>.
- Cahyani, A., Solehah, N.Z. and Fajriani, L.N. (2026) 'Uji Sensori Dan Vitamin C Zat Besi Cookies Substitusi Tepung Kacang Merah Dan Tepung Wortel', *Jurnal Pangan dan Gizi*, 16(1), pp. 81–96.
- Citta, W. *et al.* (2024) 'Efektivitas Suplementasi Zat Besi Serta Pengaturan Pola Asupan Gizi Terhadap Kadar Hemoglobin Remaja Putri', *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(1), pp. 419–425.
- Darmawan, M., Megasari, R. and Mutia, A.K. (2025) 'Pemanfaatan Pati Ubi Jalar

Ungu sebagai Alternatif Pengental Alami Saus Tomat Wanatani', *Wanatani*, 5(2), pp. 157–170.

Dewi, K.L. *et al.* (2023) 'Modifikasi Pati dengan Fermentasi (*S. cerevisiae*) pada Tepung Pisang, Tepung Ubi Ungu, dan Tepung Ketan Hitam', *Edufortech*, 7(2), pp. 182–200.

Dewi, Y.A. and Maulida, I.D. (2025) 'Analisis preferensi konsumen terhadap minuman sari buah nanas siap minum: studi perbandingan komposisi', *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*, 2(1), pp. 15–26.

Dinkes DIY, Y. (2024) 'Buku Data Kesehatan', *Dinas Kesehatan Daerah Istimewa Yogyakarta* [Preprint].

Fadiah, S.N. and Satriadi (2024) 'PERAN WARNA DALAM MENINGKATKAN DAYA TARIK VISUAL LOGO Syafiqah Nur Fadiah dan Satriadi', *PARATIWI: Jurnal Seni Rupa dan Desain*, 3(2), pp. 126–134.

Fauzi, A., Roessali, W. and Nurfadillah, S. (2021) 'ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN BUAH NANAS MADU DI KECAMATAN BELIK KABUPATEN PEMALANG', *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 5(4), pp. 1227–1232.

Febriani, A.Y.U. and Sijid, S.T.A. (2021) 'Review : Anemia Defisiensi Besi', *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 7(1), pp. 137–142.

Fitriani, S. *et al.* (2023) 'Karakteristik dan Profil Pasta Pati Sagu Modifikasi Pragelatinisasi pada Suhu yang Berbeda', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), pp. 104–115.

Handayani, W., Anwar, M.C. and Santjaka, A. (2025) 'Wedang kacang merah meningkatkan hemoglobin, hematokrit, dan eritrosit ibu hamil dengan kasus anemia', *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 35(2), pp. 564–573.

Iznillillah, W., Jumiono, A. and Fanani, M.Z. (2023) 'Perbandingan proksimat, antioksidan, dan antosianin berbagai produk pangan dengan penambahan pewarna alami bunga telang', *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), pp. 163–174.

Kartika, T. *et al.* (2025) 'KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN FISIKO KIMIA BOLEN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BAYAM (*Amaranthus hybridus* L .)', *Leuit (Journal of Local Food Security)*, 6(1), pp. 14–25.

Kemenkes (2023) 'SKI Dalam Angka', pp. 1–68.

Kementerian Kesehatan (2017) *Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*.

Khairiyah, Z. *et al.* (2025) 'Quality Of Mochi With Red Dragon Fruit Peel Juice Substitution', *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 6(1), pp. 78–84.

Khairiyanti, K. and Siregar, H.S. (2025) 'Validasi Metode Penetapan Kadar Besi (Fe) dalam Telur Bebek Menggunakan Spektrofotometri Serapan Atom (SSA) Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Terbuka ,

Kandungan Besi dalam Telur Bebek Besi (Fe) adalah mineral e’, *Jurnal Ilmiah Mahasiswa* [Preprint].

Khansa Aida Panular *et al.* (2024) ‘Pengembangan Produk Mochi Daifuku Ubi Jalar Ungu (Chinggu)’, *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan (SNPK)*, 3(April), pp. 699–706. Available at: <https://doi.org/10.36441/snpk.vol3.2024.291>.

Kristiani, S., Toekidjo and Purwanti, S. (2014) ‘Kualitas Benih Tiga Aksesori Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) pada Tiga Umur Panen’, *Vegetalika*, 3(3), pp. 63–77.

Listiani, I., Wijaningsih, W. and Rahmawati, A.Y. (2022) ‘PENGARUH FORMULASI NUGGET KACANG MERAH DAN ORGANOLEPTIK’, *Darussalam Nutrition Journal*, 6(November), pp. 93–101.

Ma’ruf, A. *et al.* (2023) ‘Efektifitas Pengeringan Chip Singkong Menggunakan Infrared dan Hot Air Dryer dalam Pembuatan Modified Cassava Flour (MOCAF)’, *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*, 7(1), pp. 77–82.

Makanan, K.B.P.O.D. (2022) ‘Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan iklan Pangan Olahan’.

Martiyanti, M.A.A. and Natalia, E. (2022) ‘PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KETAN TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORI DAN TINGKAT KESUKAAN MAKANAN TRADISIONAL KUE DANGE’, *Agrofood*, 4(2), pp. 24–30.

Munadia, A., Aprilia, V. and Salfarino, R. (2025) ‘Anthocyanin level and organoleptic preference level of sweet potato (*Ipomoea batatas*) and red beans (*Phaseolus vulgaris*) muffin as high anthocyanin snack’, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Unisri*, 10(2), pp. 116–126.

Namirah Yasmine Raudah *et al.* (2024) ‘Analisis Kandungan Zat Gizi dalam Pembuatan Olahan Snack Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.)’, *Journal Innovation In Education*, 2(1), pp. 47–55. Available at: <https://doi.org/10.59841/inoved.v2i1.734>.

Novianingrum, M.P. and Dewi, L. (2025) ‘Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Sifat Fisikokimia Produk Bakso Tempe dengan Substitusi Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) untuk Strategi Pencegahan Stunting’, *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 20(2), pp. 97–107.

Nurhidayati, V.A. *et al.* (2022) ‘Pengembangan Produk Dimsum Berbahan Dasar Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas* L.)’, *Jurnal Sains Terapan*, 12(2), pp. 98–109. Available at: <https://doi.org/10.29244/jtsv.12.2.98-109>.

Oktaviana, E. and Nurmayani, W. (2025) ‘Analisis Kandungan Zat Besi Ubi Jalar Ungu Dan Keripik Ubi Jalar ungu’, *Jurnal Kesehatan Qamarul Huda*, 13(1), pp. 1–6. Available at: <https://doi.org/10.37824/jkqh.v12i2.2025.697>.

Palupi, H.T. and Afifah, S. (2023) ‘Pengaruh lama perendaman dan penambahan

susu skim terhadap karakteristik bubur kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) instan', *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(2), pp. 295–303. Available at: <https://doi.org/10.35891/tp.v14i2.4337>.

Pangastuti, H.A., Affandi, D.R. and Ishartani, D. (2013) 'KARAKTERISASI SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) DENGAN BEBERAPA PERLAKUAN PENDAHULUAN', *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), pp. 20–29.

Panjaitan, N.H., Wowor, M.F. and Berhimpon, S.L.E. (2025) 'Gambaran Hemoglobin dan Zat Besi pada Remaja Putri yang Tinggal di Kota Manado', *Jurnal Keperawatan*, 13(1), pp. 66–76.

Prastiwi, I. *et al.* (2024) 'Pengabdian Kepada Masyarakat Edukasi Anemia Pada Remaja Dalam Upaya Pencegahan Stunting', *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 7(8), pp. 3595–3606.

Putra, D.T., Aulia, W.M. and Rosyid, A.N. (2025) 'Inovasi Soft Cookies Kekinian dengan Tepung Ubi Jalar Ungu : Analisis Komprehensif Sifat Sensori Menggunakan Pendekatan QDA', *Jurnal Manajemen Bisnis Kewirausahaan*, 4(1), pp. 508–517.

Putri, R.D. and Faridah, A. (2023) 'The Purple Sweet Potato Mochi Quality', *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(1), p. 145. Available at: <https://doi.org/10.24036/jptbt.v4i1.551>.

Qiu, L. *et al.* (2025) 'Mechanism and regulation of iron absorption throughout the life cycle', *Journal of Advanced Research*, 77, pp. 107–118. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.jare.2025.01.002>.

Rahma, T. *et al.* (2022) 'Analisis Mutu Churros Daun Kelor Dan Tepung Kacang Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Remaja Putri Anemia', *Jurnal Gizi dan Dietetik*, 1(2), pp. 69–77. Available at: <https://doi.org/10.34011/jgd.v1i2.1248>.

Ramadan, Y., Augustyn, G.H. and Mailoa, M. (2023) 'Formulasi Tepung Sagu Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Pembuatan Kukis', *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2), pp. 260–268. Available at: <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2023.2.2.260>.

Ramadhan, F. (2023) 'Pendekatan Diagnostik, Tatalaksana dan Pencegahan Anemia Defisiensi Besi', *Jurnal Kedokteran Nanggroe Medika*, 6(4), pp. 27–36. Available at: <http://jknamed.com/jknamed/article/view/275>.

Rifkowsaty, E.E. and Fitriarni, D. (2020) 'PENGARUH KONSENTRASI SUKROSA DAN GLISERIN TERHADAP SABUN TRANSPARAN DAUN KETEPENG (*Cassia alata*)', *Jurnal PATANI (Pengembangan Teknologi dan Informatika)*, 4(2), pp. 6–11.

Riska, A. *et al.* (2023) 'Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Berbahan Baku Nanas Program Mbkm Kkn Tematik Indo Global Mandiri', *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(1), pp. 291–300.

- Sabahannur, S. *et al.* (2023) 'Efek Metode Blansing dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.)', *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), pp. 143–152. Available at: <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.143>.
- Sari, N.P., Flora, R. and Febry, F. (2023) 'Kadar Protein Dan Kalsium Pada Cookies Hati Sapi Dan Tepung Kacang Merah', *JPP (Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang)*, 17(2), pp. 273–280. Available at: <https://doi.org/10.36086/jpp.v17i2.1320>.
- Sari, T.M., Martinus, B.A. and Oktaviani, S. (2025) 'Penetapan Kadar Mineral Besi (Fe) dan Kalsium (Ca) pada Biji Buah Markisa Konyal dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom (SSA)', *Jurnal Riset Ilmu Kesehatan Umum*, 3.
- Shodikin, M.B., I, E.S. and Khailani, E.R. (2024) 'ANALISIS KINERJA FOOD DEHYDRATOR DALAM MENGURANGI KADAR AIR PADA DAUN SALAM', *Prosiding SAINTEK*, 6(November 2023), pp. 77–82.
- Sidik and Utomo, D. (2025) 'PEMANFAATAN TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L) DALAM PEMBUATAN SNACK BAR', *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 07(02), pp. 17–28.
- Sonjaya, N.R.C., Hapsari, D.R. and Rohmayanti, T. (2022) 'Sifat Sensori dan Kimia Mochi dengan Substitusi Tepung Kedelai', *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2), pp. 17–26.
- Studi, P. *et al.* (2025) 'The Quality of Mochi With The Addition of Tamarillo Puree (*Solanum betaceum*)', *Jurnal Teknologi Pangan dan ilmu Pertanian*, 07(01), pp. 34–41.
- Syafira, M. *et al.* (2024) 'Penetapan Kadar Vitamin C dalam Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* L. MERR) dengan Metode Spektrofotometri UV', *OBAT: Jurnal Riset Ilmu Farmasi dan Kesehatan*, 2(2), pp. 221–229. Available at: <https://doi.org/10.61132/obat.v2i2.345>.
- Ula, A.I. *et al.* (2024) 'Karakterisasi Morfologi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*)', *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, dan Pembelajaran*, 3(1), pp. 206–211. Available at: <https://proceeding.unpkediri.ac.id/index.php/seinkesjar/article/view/4512?articlesBySameAuthorPage=4>.
- Usman, M. *et al.* (2023) 'PENGUJIAN DAYA TERIMA (UJI HEDONIK) PADA EMPAT MEREK PRODUK YOGHURT YANG DIJUAL PADA PASAR MODREN (SUPERMARKET) DI KECAMATAN MEDAN KOTA', *Jurnal Agroindustri Pangan*, 2(2), pp. 1–16.
- Wati, S.W., Sulistiani, R.P. and Ayuningtyas, A. (2022) 'Hubungan Asupan Zat Besi , Protein , Vitamin C dan Status Gizi dengan Kadar Hemoglobin pada Mahasiswi Universitas Muhammadiyah Semarang', *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 5, pp. 1367–1376. Available at: <https://semnas.unimus.ac.id/2022/>.

Yaningsih, H., H. B.A. and Mulyani, S. (2016) ‘Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var Gunung Kawi) Pada Beberapa Umur Panen’, *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 1(1), pp. 21–30.

Yaumil, A. *et al.* (2025) ‘STRATEGI PENURUNAN ANGKA STUNTING : EDUKASI DAN PENGOLAHAN PANGAN LOKAL UBI UNGU SEBAGAI MENU CEMILAN GIZI SEIMBANG MENCEGAH ANEMIA Program Studi Kesehatan Masyarakat , STIKes Maluku Husada STRATEGY FOR REDUCING STUNTING : EDUCATION AND LOCAL FOOD PROCESS’, *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Kepulauan Lahan Kering*, 6(1), pp. 94–106.

Zahira, D.P. and Paramita, O. (2026) ‘Analisis Uji Inderawi , Uji Kesukaan , Mutu Fisik , dan Kimiawi pada Pengembangan Snack Inovatif Berbasis Jagung (*Zea mays* L .) “ Corn Lava Jasu Pearls ” dengan Formulasi Vla Berbeda’, *Jurnal Ragam Pengabdian*, 3(1), pp. 3967–3978.

Zulaikha, L.I. *et al.* (2025) ‘Efektivitas pemberian ubi jalar ungu pada ibu hamil terhadap peningkatan kadar hemoglobin’, *Jurnal Ilmiah Multidisipliner*, 9(6), pp. 41–47.