

DAFTAR PUSTAKA

1. Rusdi FY, Helmizar H, Rahmy HA. Pengaruh Edukasi Gizi Menggunakan Instagram Terhadap Perubahan Perilaku Gizi Seimbang Untuk Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri Di Sman 2 Padang. *J Nutr Coll.* 2021;10(1):31–8.
2. Fund UNC. Strategi Komunikasi Perubahan Sosial Dan Perilaku: Meningkatkan Gizi Remaja Di Indonesia. Jakarta: UNICEF; 2021. 112 p.
3. Lestari IP, Lipoeto NI, Almurdi A. Hubungan Konsumsi Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Murid SMP Negeri 27 Padang. *J Kesehat Andalas.* 2018;6(3):507.
4. Kemenkes RI. Riset Kesehatan Dasar;RISKESDAS. Jakarta:Balitbang Kemenkes RI. 2013.
5. Kemenkes RI. Laporan Nasional Riskesdas 2018. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI. 2018. 1–614 p.
6. Masrizal. Anemia Defisiensi Besi. *Junal Kesehat Masy.* 2018;2(1):140–5.
7. Mustofiah A, Sutrisno, Hapsari WD. Pengaruh Pola Makan Terhadap Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Di Mts N Penawangan. *J Shine Cahaya Dunia S-1 Keperawatan.* 2013;Vol.2(No.1):1–8.
8. Kementerian Kesehatan RI 2018. *Laporan_Nasional_RKD2018_Final.pdf* [Internet]. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2018. p. 198.
9. Garcia AK, Servin J. C, Maldonado S. G. Phenolic profile and antioxidant capacity of *Cnidoscopus chayamansa* and *Cnidoscopus aconitifolius*: A review. *J Med Plants Res.* 2017;11(45):713–27.
10. Sudartini T, A'yunia NAQ, Undang. Karakterisasi Nilai Gizi Daun Chaya (*Cnidoscopus Chayamansa*) Sebagai Sayuran Hijau Yang Mudah

- Dibudidayakan Characterization Of Chaya. Media Pertan [Internet]. 2019;4(1):30–9.
11. Nulhakim L, Yuliamsal IA, Hakima VH. Pengolahan Pangan Berbahan Baku Daun Pepaya Jepang Untuk Dijadikan Makanan (Studi Kasus Pada Kwt Melati II Kelurahan). J Pengabdi. [Internet]. 2020;1:1–7.
 12. Mercy IO, Catherine IC, Jude IC. Nutrient And Bioactive Phytochemical Compositions Of Cnidocolus Aconitifolius. Malaysian J Biochem Mol Biol. 2019;22(2):26–36.
 13. Azeez O, Oyagbemi A, Oyeyemi M, Detola A. Ameliorative effects of Cnidocolus aconitifolius on alloxan toxicity in Wistar rats. Afr Health Sci. 2010;10(3):283–91.
 14. PT Riset Indonesia Selaras. Meningkatnya Peoduksi Nugget Ayam di Indonesia. Artik Ris Berbagi. 2019;1(1):1–11.
 15. Kyntani A, Nadja RA, Mahyuddin, Bulkis S, Bakri R, Thamrin M. FAKTOR Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Produk Frozen Food Selama Masa Pandemi Covid-19 Di Kota Makassar. J Penelit dan Pengabdi Masyarakat. 2022;1(10):835–49.
 16. Prastiwi WD, Santoso S., Marzuki S. Preferensi Dan Persepsi Konsumsi Produk Nugget Sebagai Alternatif Konsumsi Daging Ayam Pada Masyarakat Di Kecamatan Secang Kabupaten Magelang. Agromedia. 2017;35(1):65–72.
 17. Rujiah R, Ninsix R, Hayati Z. Pengolahan Nugget Sayur. J Teknol Pertan. 2013;2(1):35–47.
 18. Kementerian Kesehatan RI. Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia Pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS) [Internet]. 2546. 1–92 p.

19. Amalia A, Tjiptaningrum A. Diagnosis dan Tatalaksana Anemia Defisiensi Besi Diagnosis and Management of Iron Deficiency Anemia. J Kedokt [Internet]. 2016;5(5):1–4.
20. Apriyanti F. Hubungan Status Gizi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Sman 1 Pangkalan Kerinci Kabupaten Pelalawan Tahun 2019. J Doppler Univ Pahlawan Tuanku Tambusai. 2019;3(2):18–21.
21. Citrakesumasari. Anemia Gizi Masalah dan Pencegahannya. Yogyakarta: Kalika; 2012. 1–67 p.
22. Azrimaidaliza, Resmiati, Faemia W, Purnakarya I, Firdaus, Khairany Y. Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. pertama. Padang: LPPM Universitas Andalas; 2020. V + 237.
23. Sari DK, Marliyati SA, Kustiyah L, Khomsan A, Gantohe TM. Bioavailabilitas Fortifikan, Daya Cerna Protein, Serta Kontribusi Gizi Biskuit Yang Ditambah Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Dan Difortifikasi Seng Dan Besi. Agritech. 2014;34(4):359–64.
24. Padilla-Camberos E, Torres-Gonzalez OR, Sanchez-Hernandez IM, Diaz-Martinez NE, Hernandez-Perez OR, Flores-Fernandez JM. Anti-Inflammatory Activity of *Cnidoscopus aconitifolius* (Mill.) Ethyl Acetate Extract on Croton Oil-Induced Mouse Ear Edema. Appl Sci. 2021;11(20):9697.
25. Ross-Ibarra J, Molina-Cruz A. The ethnobotany of *chaya* (*Cnidoscopus aconitifolius* ssp. *aconitifolius* Breckon): A nutritious Maya vegetable. Econ Bot. 2002;56(4):350–65.
26. Maidah N, Hariani D. Ekstrak Daun Pepaya Jepang (*Cnidoscopus aconitifolius*) Memperbaiki Kadar Kolesterol, Morfometri dan Histologi Testis Mencit Hiperkolesterolemia. Lentera Bio [Internet]. 2021;11(1):52–62.

27. BSN. Naget ayam (*Chicken nugget*). Vol. SNI 6683:2014. 2014;1–36.
28. Yensanidar, Asmira S, Yulizar R. Pengaruh substitusi ikan lele terhadap mutu organoleptik dan kadar protein nugget sayuran. *Pros Semin Kesehat Perintis*. 2018;1(1):1–9.
29. Yarza HN. Pelatihan Pembuatan Burger , Nugget Sayur dan Yogurt Bersama Ibu-Ibu Pengajian An-Nisa Kelurahan Srengseng. *J Solma*. 2021;10:287–93.
30. Rohaya S, Husna N El, Bariah K. Penggunaan Bahan Pengisi Terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan Application of Filler Based on Quality of Vegetarian Nugget From Tofu and. *J Teknol dan Ind Pertan Indones*. 2013;5(1):7–16.
31. Pratiwi T, Affandi DR, Manuhara GJ. Aplikasi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Filler Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *J Teknol Has Pertan*. 2016;9(1):34–50.
32. Fitriyono A. *Teknologi Pangan Teori dan Praktis*. 1st ed. Graha Ilmu. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2014. 1–6 p.
33. Imbar H, Vera T, Walalangi R. Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemulihan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *Anal Organoleptik*. 2016;8(1):82–6.
34. Permadi MR, Oktafa H, Agustianto K. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *MIKROTIK J Manaj Inform [Internet]*. 2018;8(1):29–42.
35. Oktafa H, Permadi MR, Agustianto K. Studi Komparasi Data Uji Sensoris Makanan dengan Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), antara Algoritma Naïve Bayes Classifier dan Radial Basis Function Network. *Semin*

- Nas Has Penelit 2017. 2017;75–8.
36. Oyagbemi AA, Odetola AA, Azeez OI. Ameliorative effects of *Cnidoscolus aconitifolius* on anaemia and osmotic fragility induced by protein- energy malnutrition. *African J Biotechnol.* 2008;7(11):1721–6.
 37. NO O, AM O, Eme PE, EC O. Haematinic Effect of Raw and Boiled Leaf Juice of *Cnidoscolus aconitifolius* using Cyclophosphamide-Treated Adult Male Albino Rats. *EC Nutr Res Artic.* 2017;7(5):187–94.
 38. Ezebuiri I, Obiandu C, Saronee F, Weleh II, Obiandu AC. Effects of *Cnidoscolus aconitifolius* on Some Hematological Parameters of Male Wistar Rats. *Asian J Biotechnol Bioresour Technol.* 2020;6(3):2–6.
 39. Nurcahyani RRA, Aminah S, Kurniawan MF. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Snack Nori dari Daun Chaya dan Tapioka. *J Pangan dan Gizi.* 2022;12(1):1–11.
 40. Gomez AA, Wiley J. *Statistical Procedures For Agricultural Research.* 2nd ed. Vol. 6. Singapore: Wiley Interscience; 1984. 1–690 p.
 41. Susanti AAR, Hendrawati LA, Likah S. Pengaruh Penambahan Wortel Terhadap Tingkat Kesukaan Nugget Ayam. *Maj Imiah Peternak.* 2020;23(3):124–7.
 42. Mansur M, Imanuddin, Irma R. Analisis Kadar Albumin, Fe Dan Daya Terima Nugget Ikan Gabus (*Channa striatai*) Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi dan Kesehat.* 2015;2(5):252–61.
 43. Kementerian Kesehatan RI. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Tabel Komposisi Pangan Indonesia.* Jakarta; 2018. 1–135 p.
 44. Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY. *Data Kandungan*

Gizi Bahan Pangan Dan Hasil Olahannya. Yogyakarta; 2012.

45. Kementrian Kesehatan RI. Daftar Komposisi Bahan Makanan [Internet]. Jakarta; 1996.
46. Direktorat Departemen Kesehatan Masyarakat Jenderal Pembinaan Kesehatan. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. 1995th ed. Jakarta: Departemen Kesehatan; 1995. 1–107 p.
47. Ayu DP, Karimuna L, Pertanian F, Oleo UH, Agroteknologi J, Pertanian F, et al. Pengaruh Substitusi Serbuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*) Pada Pembuatan Nugget Ayam Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi. *J Sains dan Teknol Pangan*. 2022;7(2):4852–65.
48. SMK Negeri 2 Sukoharjo. Modul Keamanan Pangan. In: 2. Jawa Tengah: Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Tengah; 2020. p. 1–147.
49. Vidayana LR, Sari FK, Damayanti AY. Pengaruh Penambahan Daun Kelor Terhadap Penerimaan, Nilai Proksimat Dan Kadar Zat Besi Pada Nugget Lele. *J Sagu*. 2020;19(1):27.
50. Tarwendah IP. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *J Pangan dan Agroindustri*. 2017;5(2):66–73.
51. Hamidiyah A, Ningsih DA, Fitria L. Pengaruh Fortifikasi Kelor Terhadap Organoleptik Nugget. *Conf Innov Appl Sci Technol (CIASTECH 2019)*. 2019;151–8.
52. Mandriali B, Pato U, Johan VS. Penambahan Tepung Daun Singkong Dalam Pembuatan Kerupuk Sagu. *Jom FAPERTA [Internet]*. 2016;3(2):33–7.
53. Restu R, Nurcahyani A, Aminah S, Kurniawan MF, No TC, Ciawi KP. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Snack Nori dari Daun Chaya dan Tapioka. *J Pangan dan Gizi*. 2022;12(1):60–70.

54. Ruaida N, Soumokil O. Analisis Zat Besi dan Daya Terima Pada Nugget Ikan Tongkol Dengan Substitusi Bayam. *Glob Heal Sci.* 2020;5(1):44–9.
55. Sari NS, Prastiwi R, Hayati. Studi Farmakognosi, Fitokimia Dan Aktivitas Farmakologi Tanaman Pepaya Jepang (*Cnidioscolus aconitifolius (MILL.) I.M. Johnston*). *Farmasains.* 2021;9(1).
56. Sukmawati S, Priawantiputri W, Surmita, Maryati D, Aisyah WN. Produk biskuit sumber zat besi berbasis bayam dan tepung sorgum sebagai makanan tambahan ibu hamil. *J Ris Kesehat.* 2019;11(2):13–21.
57. Indraswari DH, Ningtyias FW, Rohmawati N. Effect Of Spinach (*Amaranthus tricolor*) Addition On Catfish (*Clarias gariepinus*) Nugget On The Content Of Iron, Protein, And Water . *Penelit Gizi dan Makanan.* 2017;40(1):9–16.
58. Lubis RF, Siregar RS, Ur. Pengaruh Tingkat Penambahan Daun Pepaya (*Carica Papaya L*) Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Lele. *Agritech.* 2017;1(1):64–71.
59. Koeswardhani M. *Teknologi Pengolahan Pangan [Internet].* 1st ed. Universitas Terbuka. Banten: Universitas Terbuka; 2014. 1–60 p.
60. Hapsari KAP, Sugitha I made, Suparhana IP. Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk.*) Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*). *J Ilmu dan Teknol Pangan.* 2022;11(1):123–34.
61. Susanty A, Adji D, Tafsin M. Analisis Kualitas Daging Ayam Broiler Asal Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional di Kota Medan Sumatera Utara
Analysis of The Quality of Broiler Chicken From Modern and Traditional Market in Medan, North Sumatera. *J Sain Vet.* 2021;39(3):224–32.
62. Yenrina R. Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif.

- Angewandte Chemie International Edition, 6(11), 951–952. 2015. 159 p.
63. Usmayanti S. Pengembangan Pempek Nasi dengan Penambahan Daun Bayam dan Ikan Gabus Sebagai alternatif Cemilan Untuk Pencegahan Anemia. 2019.
 64. Sudarmadji S, Haryono B, Suhardi. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Kedua. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta; 2010. iii–172.
 65. Anggraini N. Pengembangan Produk Nugget Formulasi Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Dan Daun Bayam (*Amaranthus tricolor*) Sebagai Makanan Selingan Bagi Remaja Putri Anemia Gizi Besi. Universitas Andalas; 2021.
 66. Yudhistira B, Ratna T, Rachmawanti D. Karakteristik Fisik , Kimia dan Organoleptik Cookies Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor*) dengan Penambahan Tomat (*Solanum lycopersicum*) sebagai Upaya Pemenuhan Defisiensi Zat Besi pada Anak-Anak. J Agro-based Ind. 2019;36(2):83–95.
 67. Handayani S, Angelia I, Sari AN. Penyuluhan Gemarmakan Sayur Dan Buah Pada Siswa Sdn 18 Batang Anai Kabupaten Padang Pariaman. Abdimas Sainika [Internet]. 2020;2(2):16–20.
 68. Furkon LA. Mengenal Zat Gizi [Internet]. Ilmu Kesehatan Gizi. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka; 2014. 535 P.
 69. Pratiwi R. The Effect Of Spinach Flour Addition To Nutrient Content , Fiber , And Iron Chicken Nugget For Teenage Girl Age 13-15 Years. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jakarta; 2013.
 70. Maharani SL, Rohmawati N, Hidayati MN. Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor Terhadap Kadar Zat Besi, Vitamin C, dan Daya Terima Kue Dadar Gulung. J Nutr. 2020;23(2):1–120.
 71. Putri MP, Mangalik G. Asupan Protein, Zat Besi dan Status Gizi pada Remaja Putri. J Nutr Coll. 2022;11(1):6–17.

72. Candra A, Dieny FF. Analisis Asupan Zat Besi Heme Dan Non Heme , Vitamin B 12 Dan Folat Serta Asupan Enhancer Dan Inhibitor Zat Besi Berdasarkan Status. *J Nutr Coll.* 2022;11(2):171–81.
73. Ferawati. Hubungan Pola Konsumsi Pangan Inhibitor Dan Enhancer Fe , Bioavailabilitas Fe , Status Gizi Dengan Status Anemia Mahasiswi IPB. Institut Pertanian Bogor; 2016.
74. Andarina D, Sumarni S. Hubungan Konsumsi Protein Hewani dan Zat Besi dengan Kadar Hemoglobin pada Balita Usia 13 – 36 Bulan. *Indones J Public Heal.* 2006;3(1):19–23.
75. BPOM RI. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta; 2016.

