

DAFTAR PUSTAKA

1. Fikawati S, Syafiq A, Karima K. Gizi Ibu dan Bayi. 1st ed. Depok: Rajawali Pers; 2018. 236 p.
2. United Nations Children's Fund. UNICEF Programming Guidance: Prevention of Malnutrition in Women Before and During Pregnancy and While Breastfeeding. UNICEF. New York; 2021.
3. Lubis Z, Jumirah, Fitria M. Chronic Energy Malnutrition and Anemia in Pregnant Women in Medan. 2017;1(PHICo 2016):337–40.
4. Ernawati A. Masalah Gizi Pada Ibu Hamil. J Litbang. 2017;XIII(1):60–9.
5. Paramashanti BA. Gizi Bagi Ibu dan Anak. Yogyakarta: PT. Pustaka Baru; 2019. 214 p.
6. World Health Organization. WHO Global Anaemia Estimates [Internet]. WHO. 2021 [cited 2022 Oct 14]. Available from: https://www.who.int/data/gho/data/themes/topics/anaemia_in_women_and_children
7. Kementerian Kesehatan RI. Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Tahun 2018. Jakarta: Kementerian Kesehatan; 2018. 628 p.
8. Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Barat. Laporan Kinerja Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Barat. 2022.
9. Permenkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016 Tentang Standar Produk Suplementasi Gizi. Jakarta: Kemenkes RI; 2016. 22 p.
10. Usmiati S, Risfaheri. Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. J Litbang Pert. 2013;32(1):20–9.
11. Laila W, Adfar TD, Jufri APS. Pengaruh Penambahan Jeruk Manis (Citrus Sinensis) Terhadap Jumlah Total Bakteri Asam Laktat dan Aktivitas Antioksidan Pada Dadih Kerbau. J Pangan Sehat dan Gizi. 2021;2(1):40–50.
12. Taufiq Z, Chandra DN, Helmizar H, Lipoeto NI, Hegar B. Micronutrient content and total lactic acid bacteria of dadiah pudding as food supplementation for pregnant women. Open Access Maced J Med Sci. 2021;9(B):1149–55.
13. Abbas. Potensi Pangan Fungsional Dan Perannya Dalam Meningkatkan Kesehatan Manusia Yang Semakin Rentan. Teknosains Media Inf Sains Dan Teknol. 2020;14(2):176–86.
14. Balqis R, Putra AE, Utama BI, Helmizar. Pengaruh Pemberian Dadih dengan Perubahan Jumlah Lactobacillus fermentum Pada Feses Ibu Hamil. J Kesehat Andalas. 2018;7(3):42–6.
15. Susanto DA, Setyoko AT, Herjanto S, Prasetyo AE. Pengembangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Pangan Fungsional Untuk Mengurangi Resiko Obesitas. J Stand. 2019;21(1):31.
16. Arnold M, Rajagukguk YV, Gramza-Michałowska A. Characterization of dadih: Traditional fermented buffalo milk of minangkabau. Beverages. 2021;7(3).
17. Helmizar. Dadih: Kegunaannya bagi kesehatan dan gizi ibu hamil serta bayi. Padang: Andalas University Press; 2020. 57 p.

18. Helmizar, Gusmelia I, Wahyuni R, Arza PA. The Effect of Acceptable Complementary Food with Dadih Toward Nutritional Status of Children Aged 12-24 Months. In: Proceeding of the Third Andalas International Public Health Conference, Padang, 10-11 October 2019.
19. Devy NF, Hardiyanto. Keragaman Jeruk Gunung Omeh (*Citrus nobilis* Lour.) di Sumatera Barat Berdasarkan Marka RAPD. *J Hortik*. 2017;27(2):155–64.
20. Badan Pusat Statistik. Produksi Tanaman Buah-buahan 2021 [Internet]. 2021. Available from: <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
21. Hidayah SN, Izah N, Andari ID. Peningkatan Imunitas dengan Konsumsi Vitamin C dan Gizi Seimbang Bagi Ibu Hamil Untuk Cegah Corona Di Kota Tegal. *J ABDINUS J Pengabd Masy*. 2020;4(1):170–4.
22. Puspitasari A dwi. Aktivitas Aantioksidan Perasan Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) dan Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) Menggunakan Metode ABTS. *Maj Farm dan Farmakol*. 2019;23(2):48–51.
23. Winarni LM, Lestari DP, Wibisono AY. Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji Merah dan Jeruk Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Ibu hamil Anemia. *J Menara Med* [Internet]. 2020;2(2):101–5. Available from: https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://jurnal.umsb.ac.id/index.php/menaramedika/article/view/2199&ved=2ahUKEwja66i_padAhU263MBHdUiAsUQFjAAegQIAxAB&usg=AOvVaw0bUdEhasRIBe0InxidIHJo
24. Krisnanda R. Vitamin C Membantu Dalam Absorpsi Zat Besi Pada Anemia Defisiensi Besi. *J Penelit Perawat Prof* [Internet]. 2020;2(3):279–86. Available from: <http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPPP/article/download/83/65>
25. Kementerian Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan; 2019. 1–33 p.
26. Almatsier S, Soetardjo S, Soekatri M. *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama; 2011. 462 p.
27. Escobedo-Avellaneda Z, Gutiérrez-Urbe J, Valdez-Fragoso A, Torres JA, Welti-Chanes J. Phytochemicals and Antioxidant Activity of Juice, Flavedo, Albedo and Comminuted Orange. *J Funct Foods*. 2014;6(1):470–81.
28. Bonvissuto D. Oranges: Nutrition & Health Benefits [Internet]. 2020 [cited 2022 Sep 21]. Available from: <https://www.webmd.com/food-recipes/health-benefits-oranges>
29. Czech A, Zarycka E, Yanovych D, Zasadna Z, Grzegorzczuk I, Sylwia K. Mineral Content of the Pulp and Peel of Various Citrus Fruit Cultivars. 2020;555–63.
30. Kementerian Kesehatan RI. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta; 2018.
31. Balitjestro. Mengenal Beberapa Jeruk Dari Sumatera [Internet]. 2015. Available from: <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/mengenal-beberapa-jeruk-dari-sumatera/>
32. Cimmino L, Neel BG, Aifantis I. Vitamin C in Stem Cell Reprogramming and Cancer. *Trends Cell Biol* [Internet]. 2018;28(9):698–708. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.tcb.2018.04.001>

33. Wirawati CU, Sudarwanto MB, Lukman DW, Wientarsih I, Srihanto EA. Diversity of lactic acid bacteria in dadih produced by either back-slopping or spontaneous fermentation from two different regions of West Sumatra, Indonesia. *Vet World*. 2019;12(6):823–9.
34. Helmizar, Yuswita E, Putra AE. Analysis of the Nutrients and Microbiological Characteristics of the Indonesian Dadih As a Food Supplementation. *Glob J Health Sci*. 2019;11(1):155–61.
35. Hendarto DR, Handayani AP, Esterelita E, Handoko YA. Biochemistry Mechanism and Optimization *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* in Processing Quality Yoghurt. *J Sains Dasar*. 2019;8(1):13–9.
36. Kellogg EE. *Science in the Kitchen*. DigiCat; 2022.
37. Mardiah, Nur'utami DA, Novianti I. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Vla Instan Tepung Labu Parang (*Cucurbita moschata* D.) dengan Penambahan Maizena Sebagai Pengental. *Agritechnology*. 2020;3(2):69–78.
38. Badan Standarisasi Nasional. SNI 2981: 2009 Tentang Yoghurt. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta: Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian.; 2009. 1–60 p.
39. Rasni, Hadju V, Dachlan DM, Salam A, Syam A. Gambaran Konsumsi Pangan Fungsional Pada Wanita Prakonsepsi Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar. *J Indones Community Nutr*. 2022;11(1):271–80.
40. LMS SPADA Indonesia. Syarat Pangan Fungsional [Internet]. Kemdikbud. 2020. Available from: <https://lmsspada.kemdikbud.go.id/mod/page/view.php?id=72869>
41. Permana I, Falahudin A, Rahmah UIL. Nilai Ph Dan Sifat Organoleptik Dadih Susu Kambing Etawa Dengan Penambahan Sari Buah Mangga Gedong Gincu. *J Ilmu Pertan dan Peternak*. 2021;9(1):58–67.
42. S. Y, Musnandar E, Monica M. Pengaruh Penambahan Terong Pirus (*Solanum Betaceum*) Terhadap Kualitas Fisik Dadih Susu Kambing. *J Ilm Ilmu-Ilmu Peternak*. 2021;24(1):47–53.
43. Vani N. Pengaruh Penambahan Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava*) Terhadap Mutu Organoleptik, Zat Gizi Makro dan Vitamin C Es Krim Dadih Kerbau. 2019.
44. Ikarini I, Pratiwi KV, Prasmita HS. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Yogurt Jeruk. In: *Prosiding Seminar Nasional Polbangtan Yogyakarta Magelang 2021*. 2021. p. 352–7.
45. Nuraeni S, Romalasari A, Purwasih R. Karakteristik Yogurt Susu Kambing Dengan Penambahan Jeruk Bali (*Citrus Grandis* L. Osbeck). *Pros Ind Res Work Natl Semin*. 2019;10(1):87–91.
46. Novia D, Dharmayanti L, Khoiriya R. Uji Total Bakteri Asam Laktat Pada Minuman Kefir Dengan Kombinasi Sari Buah Jeruk Gerga (*Citrus Sp*). *J Pharmacopoeia*. 2022;1(2):143–54.
47. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. Peraturan Kepala BPOM No. HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta; 2011.
48. Laila W, Ahriyasna R, Putri DR. Puding Dadih Susu Kerbau Dengan Penambahan Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava*.L) sebagai Alternatif Makanan Jajanan pada Masa Pandemi Covid-19. *J Kesehat Perintis*. 2021;8(2):147–58.
49. Lathifah, Q. A. Y., Turista, D. D. R., Hermawati, A. H., & Jannah RM.

- Penetapan Vitamin C dalam Jeruk Keprok Segar dan Jus secara Iodometri. *Borneo J Med Lab Technol.* 2022;4(2):297–301.
50. Wiedyantara AB, Rizqiati H, Bintoro VP. Aktivitas Antioksidan, Nilai pH, Rendemen, dan Tingkat Kesukaan Keju Mozarella dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *J Teknol Pangan.* 2017;1(1):1–6.
 51. Anindita R, Sari AE. Uji Angka Lempeng Total (ALT) dan PH pada Produk Inovasi Minuman Probiotik Jalembi (Jambu Merah, Lemon, Melon, Bit) dengan Starter *Lactobacillus plantarum*. *Biosaintropis.* 2023;8(2):77–86.
 52. Mikasari W, Hidayat T, Ivanti L. Mutu Organoleptik dan Nilai Tambah Sari Buah Jeruk Rimau Gerga Lebong (*Citrus nobilis* SP.) Berbulir dengan Ekstraksi dan Penambahan Pewarna. *J Agroindustri* [Internet]. 2015;5(2):75–84. Available from: <https://core.ac.uk/download/pdf/196255896.pdf>
 53. Rahayu PP, Andriani RD. Mutu Organoleptik dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Sari Jagung dengan Penambahan Susu Skim dan Karagenan. *J Ilmu dan Teknol Has Ternak.* 2018;13(1):38–45.
 54. Sianipar YH, Sumual MF, Assa JR. Penambahan Sari Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa*, B.) dalam Pembuatan Selai Pepaya. *J Teknol Pertan.* 2021;12(1):1–9.
 55. H. A. Jonathan, I. N. Fitriawati, I. I. Arief, M. S. Soenarno, R. H. Mulyono. Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yogurt Probiotik dengan Penambahan Buah Merah (*Pandanus conodeous* L.). *J Ilmu Produksi dan Teknol Has Peternak.* 2022;10(1):34–41.
 56. Simanjuntak RD, Sudaryati E, Aritonang E. Uji Daya Terima Selai Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis* L) dan Nilai Gizinya. Universitas Sumatera Utara; 2015.
 57. Aburizal Bahri M, Dwiloka B, Etza Setiani B. Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, Dan Sifat Organoleptik Pada Permen Jelly Sari Jeruk Lemon (*Citrus limon*). *J Teknol Pangan* [Internet]. 2020;4(2):96–102. Available from: www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
 58. Daniela C, Maria P. Pengaruh Penambahan Sari Buah Jeruk dan Sari Andaliman serta Konsentrasi Sukrosa terhadap Uji Organoleptik, Kadar Vitamin C, dan Kadar Air Permen (Hard candy). *J Ris Teknol Pangan Dan Has Pertan.* 2022;3:44–50.
 59. Hasibuan SS, Harun NM., Ali AM. Pembuatan Fruit Leather Buah Jeruk Manis (*Citrus Sinensis* L.) dengan Penambahan Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllu*). *JOM Fak Pertan.* 2017;4(2):1–13.
 60. Salenussa R, Augustyn GH, Sipahelut SG. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Marmalade Kombinasi Sari Buah Jeruk Manis dan Sari Buah Pala. *J Sains dan Teknol Pangan.* 2022;7(2):4900–12.
 61. Safitri V, Irmayeni N, Putri WN, Putri ZS, Rizki F. Pengembangan Varian Rasa Produk Nata De Coco dengan Menggunakan Jeruk (*Citrus Sinensis*) terhadap Tingkat Kepuasan Konsumen. *Pros SEMNAS BIO.* 2021;2(1):31–40.
 62. Padya IR, Rahmayati D. Karakteristik Organoleptik Pada Sirup Jeruk Gerga (*Citrus nobilis* SP .) dengan Variasi Konsentrasi Sari Buah dan Kadar Gula. 2023;2(9):4500–5.
 63. Sulistyowati E, Mujiharjo S, Irnad I, Susanti A, Phatonah S. Sifat Fisik dan Organoleptik Permen Karamel Susu dengan Penambahan Buah Durian (*Durio zibethinus* Murr) dan Penambahan Sari Jeruk Gerga (*Citrus* sp). *J Agroindustri.* 2019;9(2):56–65.

64. Kharisma Purry AP, Rafiony A. Pembuatan Minuman Sari Tempe dengan Ekstrak Jeruk Siam (*Citrus Nobilis*) Ditinjau dari Mutu Organoleptik Kadar Vitamin C dan Kadar Aktivitas Antioksidan Isoflavon. *Pontianak Nutr J*. 2019;1(2):60.
65. Jariyah, Rosida, Nisa DC. Karakteristik Marshmallow Dari Perlakuan Proporsi Ciplukan (*Physalis Peruviana L*) Dan Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*) Serta Penambahan Gelatin. *J Teknol Pangan*. 2019;13(1).
66. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta; 2019. 1–308 p.
67. Setiawati C, Kamsina, Anova IT, Firdausni, Diza YH. Pengaruh Penambahan Carboxyl Methyl Cellulose (CMC) dan Asam Sitrat terhadap mutu dan Ketahanan Simpan Susu Jagung. *J Litbang Ind*. 2021;11(2):131–7.
68. Mardiah, Amalia L, Laksono AA. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Vla Labu Parang (*Cucurbita moschata durch*). *J Pertan*. 2021;12(2):66–76.
69. Nuraeni S, Purwasih R, Romalasari A. Analisis Proksimat Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Jeruk Bali (*Citrus Grandis L. Osbeck*). *J Ilm Ilmu dan Teknol Rekayasa*. 2019;2(1):25–9.
70. Rahayuningsih J, Sisca V, Eliyarti E. Analisis Vitamin C Pada Buah Jeruk Pasaman Untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh Pada Masa Pandemi Covid-19. *J Res Educ Chem*. 2022;4(1):29.
71. KB TD, Sunarto, Amir A, Sukmawati, S. T, M. R. Zat Gizi Mikro dan Cemarkan Mikroba Minuman Instan Lejo. *Pros TIN Persagi*. 2022;425–32.
72. Maulida RA, Azhari, Rastina, Ayuti SR, Fakhurrrazi, AK MD, et al. Pengaruh Penambahan Perasan Air Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) pada Proses Pembuatan Telur Asin terhadap Jumlah Total Bakteri. 2022;6(3):105–11.

