

DAFTAR PUSTAKA

1. Hafiza D, Utmi A, Niriyah S. Hubungan Kebiasaan Makan Dengan Status Gizi Pada Remaja Smp Ylpi Pekanbaru. *Al-Asalmiya Nurs J Ilmu Keperawatan (Journal Nurs Sci.* 2021;9(2):86–96.
2. Kemenkes RI. Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar (RIKESDAS). Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Riset; 2018.
3. WHO. *The Global Prevalance Of Anaemia In 2011.* Geneva: World Health Organization; 2015.
4. WHO. *Anemia.* World Health Organization; 2017.
5. Kemenkes RI. Laporan Nasional Riset Dasar (RIKESDAS). Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Riset; 2007.
6. Almatsier S. Prinsip Dasar Ilmu Gizi Edisi Ke 9. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2015.
7. Kemenkes RI. Kenali Masalah Gizi Yang Ancam Remaja Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2018.
8. Dinas Kesehatan Kota Padang. Laporan Tahunan Tahun 2018 Edisi 2019. Padang: Dinas Kesehatan Padang; 2019.
9. Erny E, Tri Handari SR. Hubungan antara Aktivitas Fisik dan Konsumsi Zat Besi dengan Status Gizi Pada Remaja Putri di SMP Yayasan Pendidikan Islam Bintaro Jakarta Selatan Tahun 2017, *J Kedokt Dan Kesehatan.* 2019;15(1):56-62
10. Aprianti C, Sholeha NA, Hawon LF. Asupan Zat Besi dan Pravalensi Anemia Pada Remaja Usia 16-18 Tahun, *J Kesehatan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muslim Indonesia.* 2021; 4(2): 144-150

11. Hanasah, Hafidhah DTSMS. Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*) Sebagai Bahan Campuran Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis C*). Univ Muhammadiyah Surakarta. 2015;
12. KKP. Statistik Perikanan Tangkap Laut. Jakarta: Kementrian Kelautan dan Perikanan; 2020.
13. PPS Bungus. Statistik Perikanan Tangkap Laut. Padang: Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap Pelabuhan Perikanan Samudera Bungus; 2018.
14. Hanasah, Hafidhah DTSMS. Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*) Sebagai Bahan Campuran Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis C*). Univ Muhammadiyah Surakarta. 2015;
15. Pratiwi T, Affandi Dr MG. Aplikasi Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Filler Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). J Tenologi Has Pertan. 2016;1(9).
16. Kemenkes RI. Tabel Komposisi Pangan Indonesia Tahun 2019. Jakarta; 2019.
17. Anggreini BA KR. Pengaruh Penambahan Enzim Papain Berbeda Terhadap Presipitat dan Supernatan Hidrolisat Protein Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). Univ Riau. 2019;
18. Beybi Deslianti, Agus Krnia WHM. Studi Penggunaan Tepung Ikan Layang (*Decapterus russelli*) dengan Tepung Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dalam Pakan Terhadap Kecernaan Juvenil Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). Media Akuatika. 2016;1:261–9.
19. Rasyid M. Karakteristik Mutu *Cookies* Hasil Substitusi Tepung Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*), Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca. L.*) dan Tepung Terigu. Teknol Perikan. 2018;
20. BPS. Statistik Tanaman Sayuran (Bayam) Tahun 2020. 2020.

21. Mamat Rahmat, Witri Priawantiputri P. *Cookies* Bayam Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Tinggi Zat Gizi untuk Ibu Hamil Anemia. *J Ris Kesehat.* 2020;12(2).
22. Suhadi. Efektivitas Sayur Bayam Terhadap Perubahan Kadar Hemoglobin Remaja Putri Di SMP 3 Kalasan. *J Pangan dan Gizi.* 2019;1(9).
23. Usmayanti. Pengembangan Pempek Nasi dengan Penambahan Daun Bayam dan Ikan Gabus Sebagai Alternatif Cemilan untuk Pencegahan Anemia. *Sekol Tinggi Ilmu Kesehat Perintis.* 2019;
24. Mustamir K. Nilai Gizi dan Daya Terima *Cookies* dengan Penambahan Bayam dan Hati Ayam Sebagai Upaya Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri. *Jurusan Gizi dan Kesehatab;* 2022.;31-7.
25. Munawaroh L. Pengaruh Proporsi Tepung Daun Bayam dan Tepung Ikan Seluang Terhadap Kadar Protein, Zat Besi, dan Daya Terima Biskuit Sebagai Alternatif Selingan Bagi Ibu Hamil Anemia. Banjarbaru: *J Program Studi S1 Gizi STIKES Husada Boerna;* 2021.
26. BPOM. *HandBook Registrasi Pangan Olahan Biskuit, Kukis, Wafer, & Krekers.* 2023.
27. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. *Statistika Konsumsi Pangan.* Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian; 2018.
28. Rahayu A, Yulidasari, Putri AO AL. *Metode Orkes-ku (Raport Kesehatanku) Dalam Mengidentifikasi Potensi Kejadian Anemia Gizi Pada Remaja Putri.* Yogyakarta: CV Mine; 2019.
29. Arisman. *Gizi Dalam Daur Kehidupan.* Jakarta: EGC; 2002.
30. Listiana. Analisis Faktor-faktor yang Berhubungan Kejadian Anemia Gizi Besi Pada Remaja Putri Di SMKN 1 Terbanggo Besar Lampung Tengah. *J*

- Kesehat. 2016;3(7):455–69.
31. Suryani, Hanafia J. Analisa Pola Makan dan Anemia Gizi Besi Pada Remaja Putri Kota Bengkulu. *J Kesehat Masy Andalas*. 2017;1(10):11–8.
 32. Ernawati , Octaria K. Peluang Generasi Bangsa yang Terabaikan “Anemia Baduta.” Bogor: PT. Penerbit IPB Press; 2018.
 33. Almatsier. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Umum; 2013.
 34. AmaliaTjiptaningriem. Diagnosa dan Tatalaksana Anemia Defisiensi Besi
Diagnosisi and Management Of Iron Deficiency Anemia. Majority. 2016;5(5):166–9.
 35. WHO. *Haemoglobin Concentrations For The Diagnosisi Of Anaemia And Assesment Of Severity*. World Health Organization; 2011.
 36. Masrizal. Anemia Defisiensi Gizi. *J Kesehat Masy*. 2007;1(2):140–5.
 37. Irsa. Gangguan Kognitif Pada Anemia Defisiensi Besi. *Sari Pedia*. 2016;3(4):114–8.
 38. Kemenkes RI. Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia Pada Remaja Putri dan WUS. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat; 2016.
 39. Gulimar, Suprihartono F. Pengaruh Penyuluhan Gizi dengan Media Motion Graplic Anemia Terhadap Pengetahuan dan sikap Tentang Anemia Pada Remaja Putri SMAN 5 Cimahi. Politek Kesehat Kemenkes Bandung. 2020;
 40. Priamsari, utami, purwanto, Manguwibawa, Suwaryani W. Remaja Sehat Itu Keren. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan; 2019.
 41. Kemenkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi. Jakarta: Kementerian Kesehatan Rebutlik Indonesi; 2019.
 42. Kemenkes RI. Laporan Riskesdas 2018 Kementerian Kesehatan Republik

- Indonesia. Vol. 53, Laporan Nasional Riskesdas 2018. 2018. p. 154–65. PMK No. 57 Tahun 2013 tentang PTRM.
43. Juhaeti T H. Prospek dan Teknologi Budidaya Jenis Saturan Lokal. Jakarta: LIPI Press; 2014.
44. Elvata. Panduan Praktisi Budidaya Bayam. Yogyakarta: CV. Solusi Distribusi; 2017.
45. Aminah R. Fortifikasi Bayam Terhadap Biskuit. Jakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP); 2016.
46. Mubarrioh R. Aktivitas ekstrak Air Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L*) Terhadap Induksi Apoptosis Sel Kanker Payura. Mcf-7; 2018.
47. Aminah S, Ramdhan T, Yanis M. Handayani Y, Waryat, Sente U M w. Kajian Fortifikasi Sayuran Sebagai Pangan Fungsional Pada Pangan Olahan. Jakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP); 2015.
48. Muchtar, Fudiesta, Sukrido W. Analisis Pengaruh Waktu Pemanasan Terhadap Kadar Oksalat Dalam Bayam Hijau (*Amaranthus Hybridus*) Dengan Menggunakan Metode Spektrofometri. J sains dan Keeshatan. 2018;1(8):415–21
49. Fitriani H, Nurlailah N RD. Kandungan Oksalat Sayur Bayam. Media Lab J. 2016;2(2):51–5.
50. Suwardi. Analisis Kadar Oksalat Dalam Daun Bayam Yang Sudah Dimasak Dengan Metode Spektrofometri UV. Univ Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. 2011;
51. Andrian F DS. Khasiat Buah dan Sayur. Depok: Penerbit Swadaya; 2011.
52. Rohmatika. Uji Laboratorium Pengukuran Kandungan Zat Besi (Fe) Pada Ekstrak Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor*). 2017;2(2).

53. Syafitri S, Priwantiputri W DM. Produk Biskuit Sumber zat Besi Berbasis Bayan dan Tepung Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil. *J Kesehat Poltekkes Depkes Bandung*. 2019;2(11):13–21.
54. Nova Fc. Pengaruh Substitusi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan Jus Daun Bayam (*Amaranthus Spp*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Gapit. *J Boga*. 2017;1(5):1–10.
55. Lensu RA, Manurung G ST. Pengolahan Ikan Tongkol. Jakarta: Amerta Publishing; 2014.
56. Balitbang KP. Potensi dan Tingkat Pemanfaatan Sumberdaya Ikan di Wilayah Pengelolaan Perikanan Republik Indonesia (WPP RI). Jakarta: Ref Graphika; 2014.
57. Andini Y. Karakteristik Surimi Hasil Ozonisasi Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynnus SO*). Bogor: Institusi Pertanian Bogor; 2006.
58. Hamidah NH. Karakteristik daging Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) dan Hidrolisatnya Sebagai Antioksidan. Bogor: Institusi Pertanian Bogor; 2019.
59. Diana FM. Omega 3 dan Kecerdasan Anak. *J Kesehat Masyarakat*. 2013;2(7):82–8.
60. Manggabarani S, Tiro N, Laboko UM. Karakteristik Kandungan albumin Pada Jenis Ikan di Pasar Kota Makassar. *J Dunia Gizi*. 2018;1(1):30–5.
61. Kirana DP. Hubungan Asupan zat Gizi dan Pola Menstruasi dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri di SMA N 2 Semarang. Universitas Diponegoro; 2011.
62. Sholicha CA ML. Hubungan Asupan zat Besi, Protein, Vitamin C dan Pola Menstruasi dengan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri di SMA 1 manyar Gresik. *Media Gizi Indones*. 2019;14(147–153).

63. Ferawati. Hubungan Konsumsi Inhibitor dan Enchar Fe, Bioavailabilitas Fe, status Gizi dengan status Anemia Mahasiswa IPB. Bogor: Institusi Pertanian Bogor;
64. Suhardjo dan Kusharto. *Prinsip-prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Kanisius; 1992.
65. Kurniati. Anemia Defisiensi Zat Besi (Fe). *J Kedokt Univ Lampung*. 2020;4(1):18–33.
66. Marina, Indriasari R JN. Konsumsi Tanin dan Fitat Sebagai Determinan Penyebab Anemia Pada Remaja Putri di SMA Negeri 10 Makassar. *J MKML*. 2015;11(1):50–58.
68. BPOM. *Handbook Registrasi Pangan Olahan Biskuit, Kukis, Wafer & Krekers*. 2022.
69. Badan Standarisasi Nasional Biskuit (SNI 2973:2011). 2011.
70. S Dwi, Anton PM. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro* (IPB Press, 2010).
71. Munawaroh L. Pengaruh Proporsi Tepung Daun Bayam dan Tepung Ikan Seluang Terhadap Kadar Protein, Zat Besi, dan Daya Terima Biskuit Sebagai Alternatif Selingan Bagi Ibu Hamil Anemia. Banjarbaru: J Program Studi S1 Gizi STIKES Husada Boerna; 2021.