

DAFTAR PUSTAKA

1. WHO. Adolescent Health [Internet]. [dikutip 1 September 2022]. Tersedia pada: <https://www.who.int/>
2. Rasmaniar, Rofiqoh, Kristianto Y, Zulfatunnisa N, Kafiar RE, Tinah P, et al. Kesehatan dan Gizi Remaja. Yayasan Kita Menulis; 2023.
3. Rah JH, Melse-Boonstra A, Agustina R, van Zutphen KG, Kraemer K. The Triple Burden of Malnutrition Among Adolescents in Indonesia. *Food Nutr Bull.* 2021;42:S4–8.
4. WHO. Anaemia [Internet]. [dikutip 1 September 2022]. Tersedia pada: <https://www.who.int/>
5. Bakta IM. Pendekatan Diagnosis dan Terapi terhadap Penderita Anemia. *Bali Heal J.* 2017;1(1):36–48.
6. Nurbadriyah WN. Anemia Defisiensi Besi [Internet]. Yogyakarta: Deepublish; 2019. 52 hal. Tersedia pada: <https://books.google.co.id/>
7. Wahyani AD, Rahmawati YD. Analisis Kandungan Serat Pangan dan Zat Besi Pada Cookies Substitusi Tepung Sorghum Sebagai Makanan Alternatif Bagi Remaja Putri Anemia. *J Kesehat Masy.* 2021;8(2):227–37.
8. WHO. Anaemia in Women and Children [Internet]. [dikutip 15 September 2022]. Tersedia pada: <https://www.who.int/>
9. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018. 2019.
10. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013. 2013.
11. Dinas Kesehatan Kota Padang. Rekapitulasi Hasil Penjarangan Kesehatan Pemeriksaan Peserta Didik di Kota Padang TA 2021-2022. Padang;
12. Direktorat Gizi Masyarakat. Pedoman Pemberian Tablet Tambah Darah (TTD) Bagi Remaja Putri. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2020.
13. Kurniati I. Anemia Defisiensi Zat Besi (Fe). *JK Unila.* 2020;4(1):18–33.
14. Kementerian Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Indonesia; 2019.
15. Kementerian Kesehatan RI. Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia Pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2018.
16. Dinas Kesehatan Kota Padang. Laporan Tahunan Dinas Kesehatan Kota Padang Tahun 2021 Edisi 2022. Padang; 2022.
17. Wibisono HH. Formulasi Naget Ayam dengan Substitusi Hati Ayam Sebagai Produk Tinggi Zat Besi dan Vitamin A Bagi Remaja Putri. Institut Pertanian

Bogor; 2023.

18. Direktorat Gizi Masyarakat. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2018.
19. Badan Pusat Statistik. Produksi Ayam Ras Pedaging Menurut Provinsi (Ton), 2020-2022 [Internet]. Jakarta; 2023. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id/>
20. Madhikarmi NL, Murthy KRS. Antioxidant Enzymes and Oxidative Stress in the Erythrocytes of Iron Deficiency Anemic Patients Supplemented with Vitamins. *Iran Biomed J.* 2014;18(2):82–7.
21. Cotoraci C, Ciceu A, Sasu A, Hermenean A. Natural antioxidants in Anemia Treatment. *Int J Mol Sci.* 2021;22:1–35.
22. Maulida S. Kandungan Proksimat dan Fitokimia Daun Muda Sungkai Segar dan Kering (*Peronema canescens* Jack.). Universitas Lambung Mangkurat; 2022.
23. Noviarni I, Fitria R, Fitria D, Putri RD, Marni LG. Potensi Ekstrak Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack.) sebagai Antioksidan. *Sains dan Sains Terap J.* 2023;1(1):1–6.
24. Fadlilaturrahmah, Khairunnisa A, Putra AM, Sinta I. Uji Aktivitas Tabir Surya dan Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack). *J Ilm Ibnu Sina.* 2021;6(2):322–30.
25. Filbert, Koleangan HSJ, Runtuwene MRJ, Kamu VS. Penentuan Aktivitas Antioksidan Berdasarkan Nilai IC50 Ekstrak Metanol dan Fraksi Hasil Partisinya pada Kulit Biji Pinang Yaki (*Areca vestiaria* Giseke). *J MIPA Unsrat Online.* 2014;3(2):149–54.
26. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. Analisis Perkembangan Industri Indonesia. 1 ed. Jakarta; 2020. 58 hal.
27. F LD. Sekretariat Direktorat Jenderal Industri Agro - Kementerian Perindustrian. Geliat Industri Pengolahan Daging dengan Implementasi Perjanjian Ia Cepa. Tersedia pada: <https://www.agro.kemenperin.go.id/>
28. Badan Standardisasi Nasional. Naget ayam (chicken nugget). Badan Standardisasi Nasional Indonesia; 2014 hal. Jakarta.
29. Prastiwi WD, Santoso SI, 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.
30. Faidah SN, Sulistiyani, Rohmawati N. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Daya Terima Sosis Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *J Agroteknologi Merdeka Pasuruan.* 2022;6(2):1–8.
31. Sari IY, B GS, Ibnuyasa A, Oktaviani Y, V CB, Permatasari AS. Pengolahan Ikan Lele sebagai Nugget untuk Membuka Peluang Usaha Masyarakat selama Pandemi Covid-19. *MITRA J Pemberdaya Masy.* 2021;5(2):149–56.
32. Hawa LC, Ginting UYB, Susilo B, Wigati LP. Kajian Fisikokimia Edible Casing Sosis Berbasis Gelatin Ceker Ayam. *Agrointek.* 2020;14(2):213–27.
33. WHO. Haemoglobin concentrations for the diagnosis of anaemia and

- assessment of severity. Geneva: World Health Organization; 2011.
34. Stevens GA, Paciorek CJ, Flores-urrutia MC, Borghi E, Namaste S, Wirth JP, et al. National, regional, and global estimates of anaemia by severity in women and children for 2000 – 19 : a pooled analysis of population-representative data. *Lancet Glob Heal*. 2022;10:e627–39.
 35. WHO. Number of non-pregnant women (aged 15-49 years) with anaemia (thousands) [Internet]. 2022 [dikutip 14 Agustus 2023]. Tersedia pada: <https://www.who.int/>
 36. WHO. Prevalence of anaemia in women of reproductive age (Aged 15-49) [Internet]. 2022 [dikutip 14 Agustus 2023]. Tersedia pada: <https://www.who.int/>
 37. WHO. Number of women of reproductive age (aged 15-49 years) with anaemia (thousands) [Internet]. 2021 [dikutip 14 Agustus 2023]. Tersedia pada: <https://www.who.int/>
 38. WHO. Prevalence of anaemia in non-pregnant women (aged 15-49) [Internet]. 2022 [dikutip 14 Agustus 2023]. Tersedia pada: <https://www.who.int/>
 39. Nurlaela, Hilmi IL, Salman. Status Gizi pada Remaja Putri yang Mengalami Anemia: literature review. *J Farmasetis*. 2022;11(3):215–22.
 40. WHO. *Nutritional Anaemias: Tools for Effective Prevention and Control*. Geneva; 2017.
 41. Arima LAT, Murbawani EA, Wijayanti HS. Hubungan Asupan Zat Besi Heme, Zat Besi Non Heme dan Fase Menstruasi dengan Serum Feritin Remaja Putri. *J Nutr Coll*. 2019;8(2):87–94.
 42. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. Remaja [Internet]. [dikutip 10 Juli 2023]. Tersedia pada: <https://kbbi.kemdikbud.go.id/>
 43. Simanjuntak K. *Peran Antioksidan Flavonoid Dalam Meningkatkan Kesehatan*. In Jakarta: FK UPN “Veteran” Jakarta;
 44. Julizan N, Maemunah S, Dwiyantri D, Anshori J Al. Validasi Penentuan Aktifitas Antioksidan Dengan Metode DPPH (Validation of Antioxidant Activity Determination by DPPH Methode). *Kandaga*. 2019;1.
 45. Bahriul P, Rahman N, Diah AWM. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Dengan Menggunakan 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil. *J Akad Kim*. 2014;3(3):143–9.
 46. Amertaningtyas D, Evanuarini H, Apriliyani MW. Kualitas Nugget Hati Dengan Perbedaan Jenis Hati Dan Cara Pemasakan. 2021;454–9.
 47. Malichati AR, Adi AC. Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia. *Amerta Nutr*. 2018;2(1):74–82.
 48. Santosa H, Handayani NA, Nuramelia C, Sukma NYT. Pemanfaatan Hati Ayam Sebagai Fortifikan Zat Besi Dalam Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu. *Inov Tek Kim*. 2016;1(1):27–34.

49. Brata A, Wasih EA. Uji Efek Antipiretik Infusa Daun Sungkai (*Peronema canescens*) pada Mencit Putih Jantan (*Mus musculus*). *Ris Inf Kesehat*. 2021;10(2):1–10.
50. Ramadhani N, Samudra AG, Pertiwi R, Utami CD, Muslimah A, Syahidah W, et al. Analisis Total Fenol Dan Flavonoid Ekstrak Etanol Kulit Batang Sungkai (*Peronema canescens* Jack). *Pharm J Farm Indones (Pharmaceutical J Indones*. 2022;19(1):66–76.
51. Apriani K. Aktivitas Antimikroba Ekstrak Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack.) Serta Antioksidannya. Universitas Andalas; 2022.
52. Ratulangi FS, Rimbing SC. Mutu Sensoris Dan Sifat Fisik Nugget Ayam Yang Ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Zootec*. 2021;41(1):230.
53. Widyaningsih TD, Wijayanti N, Nugrahini NIP. Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi. Malang: Universitas Brawijaya Press (UB Press); 2017.
54. Hasibuan HA. Potensi Minyak Sawit Merah Sebagai Pangan Fungsional Dan Nutrasetikal. *War Pus Penelit Kelapa Sawit*. 2021;26(3):178–84.
55. Putra INK. Substansi Nutrasetikal Sumber dan Manfaat Kesehatan. Yogyakarta: Deepublish Publisher; 2020.
56. Hamidiyah A. Composition of Chicken Liver Nugget to Organoleptic and Hemoglobin Levels in the Efforts to Prevent Adolescent Female Anemia. *Proceeding ICOSHPRO 2018*. 2018;114–8.
57. Fauziah A, Fajri R, Hermanto RA. Daya Terima dan Kadar Zat Besi Nugget Hati Ayam dengan Kombinasi Tempe Sebagai Pangan Olahan Sumber Zat Besi. *J Holist Heal Sci*. 2019;3(2):65–74.
58. Nurlinda, Nusu I, Zarkasyi R, Sari RW. Efektivitas Pemberian Hati Ayam Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Remaja Putri. *Media Publ Promosi Kesehat Indones*. 2022;5(10).
59. Tenrirawe ANM, Indriasari R, Hidayanty H, Sirajuddin S, Mansur MA. Analisis Gizi Bakso Hati Ayam dan Daun Kelor: Sumber Fe Remaja Putri. *J Indones Community Nutr*. 2022;11(1):27–37.
60. Sepriyaningsih, Lokaria E, Widiya M. Uji Organoleptik Minuman Teh Daun Sungkai (*Peronema canescens*) Dengan Variasi Pemanis Alami. *Bioedusains J Pendidik Biol dan Sains*. 2023;6(1):315–8.
61. Mahrita S, Kusumadati W, Faridawaty E, Tianto. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Teh Herbal Daun Sungkai. *J Cakrawala Ilm*. 2022;2(4):1411–22.
62. Permatasari N, Angkasa D, Swamilaksita PD, Melani V, Dewanti LP. Pengembangan Biskuit MPASI Tinggi Besi dan Seng dari Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) dan Hati Ayam. *J Pangan dan Gizi*. 2020;10(02):33–48.
63. Rohmalia D, Dainy NC. Daya Terima dan Kandungan Gizi Mie Basah Berbasis

- Tepung Hati Ayam dan Tepung Talas Bogor. *Muhammadiyah J Nutr Food Sci*. 2023;4(1):1–13.
64. Annisa SN, Suryaalamsah II. Formulasi Cookies dari Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai Sebagai Makanan Sumber Zat Besi Pencegah Anemia Pada Remaja Putri. *Muhammadiyah J Nutr Food Sci*. 2023;4(1):14–27.
 65. Habeych E, Kogelenberg V van, Sagalowicz L, Michel M, Galaffu N. Strategies to limit colour changes when fortifying food products with iron. *Food Res Int* [Internet]. 2016;88:122–8. Tersedia pada: <https://sciencedirect.com/>
 66. Harsita PA, Setyawan HB, Amam. Analisis Mutu Produk Naget Substitusi Hati Ayam Kampung Unggul Balitbangtan (KUB). *Bull Appl Anim Res*. 2022;4(1):35–40.
 67. Amertaningtyas D, Gusmaryani S, Fasha NN, Evanuarini H, Apriliyani MW. Penggunaan Tepung Terigu dan Tepung Tepung Tapioka pada Nugget Hati Ayam dan Nugget Hati Sapi. *J Ilmu Ternak Univ Padjadjaran*. 2021;21(2):143–51.
 68. Apriliani A, Sukarsa, Hidayah HA. Kajian Etnobotani Tumbuhan Sebagai Bahan Tambahan Pangan Secara Tradisional Oleh Masyarakat Di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Scr Biol*. 2014;1(1):76–84.
 69. Fabrella K. Pengaruh Penambahan Campuran Ekstrak Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack) dan Ekstrak Cassia Vera (*Cinnamomum burmannii* Nees ex Blume) terhadap Mutu Permen Jelly [Internet]. Universitas Andalas; 2022. Tersedia pada: <http://scholar.unand.ac.id/101172/>
 70. Setiarto RHB, Widhyastuti N, Sumariyadi DA. Peningkatan Kadar Pati Resisten Tipe III Tepung Singkong Termodifikasi Melalui Fermentasi Dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Biopropal Ind*. 2018;9(1):9–23.
 71. Ihromi S, Marianah M, Susandi YA. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *J Agrotek UMMat*. 2018;5(1):73.
 72. Simanjuntak EA, Effendi R, Rahmayuni. Kombinasi Pati Sagu dan Modified Cassava Flour (Mocaf) dalam Pembuatan Nugget Ikan Gabus. *Jom Faperta UR*. 2017;4(1).
 73. Sulaeman PA, Septiyani R. Pengembangan Produk Cookies dengan Penambahan Tepung Hati Ayam terhadap Nilai Gizi dan Mutu Sensoris Cookies. *J Food Culin*. 2023;6(2):102–15.
 74. Yuliana N, Pramono YB, Hintono A. Kadar Lemak, Kekenyalan Dan Cita Rasa Nugget Ayam Yang Disubstitusi Dengan Hati Ayam Broiler. *Anim Agric J*. 2013;2(1):301–8.
 75. Zaman ATN, Agustia FC, Aini N. Pengembangan Biskuit Untuk Ibu Hamil Anemia Menggunakan Mocaf-Garut yang Disuplementasi Daun Kelor dan Hati Ayam. *J Gizi dan Pangan Soedirman*. 2019;3(1):25.
 76. Mutia SH. Uji Kadar Air, Aktivitas Air dan Tekstur Nugget Hati Ayam Dengan Penambahan Susu Bubuk Skim Pada Level yang Berbeda. Universitas Brawijaya; 2022.

77. Rahmadhani DE. Pengaruh Substitusi Daging Ayam Broiler Dengan Hati Ayam Broiler Pada Pembuatan Nugget Terhadap Kadar Air, Aktifitas Air (Aw) dan Whc. Universitas Brawijaya;
78. Nguju AL, Kale PR, Sabtu B. Pengaruh Cara Memasak yang Berbeda Terhadap Kadar Protein, Lemak, Kolesterol dan Rasa Daging Sapi Bali. *J Nukl Peternak*. 2018;5(1):17–23.
79. Yani AV, Idealistuti, Maghfiroh NI. Pengaruh Formulasi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tepung Terigu dengan Berbagai Metode Pemasakan Terhadap Kadar Karbohidrat Bolu Kojo. *Edible J Penelit Ilmu-Ilmu Teknol Pangan*. 2023;12(2):1–6.
80. Listiani I, Wijaningsih W, Rahmawati AY. Pengaruh formulasi nugget kacang merah dan hati ayam terhadap kadar zat besi, kekerasan, dan organoleptik. *Darussalam Nutr J*. 2022;6(2):93.
81. Prasetyo AF, Farapti, Isaura ER. Perbedaan Kadar Zat Besi Berdasarkan Waktu Pemasakan dan Metode yang diterapkan Pada Tempe dan Hati Sapi: Sebuah Studi Eksperimental. *Media Gizi Indones*. 2022;17(2):159–67.
82. Rahmawati S, Marliza, Sari RIP, Wirahmi N, Oktoviani, Sipriyadi. Skrining Fitokimia Infusa Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack.) dengan Metode Reaksi Warna. *J Pharmacopoeia*. 2023;2(2):120–7.
83. Irnamera D, Okfrianti Y. Perbedaan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sungkai Dengan Menggunakan Pelarut Metanol Dan Aquades. *Agritepa*. 2023;10(1):219–28.
84. Depita. Pengaruh Suhu dan Lama Penyeduhan Terhadap Herbal Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack). Universitas Jambi; 2024.
85. Wardi ES, Nofiandi D, Ali H. Pembuatan Hidrolisat Protein Hati Ayam Pedaging (Broiler) Dan Uji Aktivitas Antioksidannya. *Sci J Farm dan Kesehat*. 2019;9(1):101.
86. Yuniati H, Almasyhuri. Kandungan Vitamin B6, B9, B12 dan E Beberapa Jenis Daging, Telur, Ikan, dan Udang Laut di Bogor dan Sekitarnya. *Penelit Gizi dan Makanan*. 2012;35(1):78–89.
87. Mahardani OT, Yuanita L. Efek Metode Pengolahan Dan Penyimpanan Terhadap Kadar Senyawa Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan. *Unesa J Chem*. 2021;10(1):64–78.