

## DAFTAR PUSTAKA

1. Hapsari, Anindya. Buku Ajar Kesehatan Reproduksi Modul Kesehatan Reproduksi Remaja. Malang : Wineka Media. 2019. Dari : <https://fik.um.ac.id/wp-content/uploads/2020/10/6> (30 Agustus 2023)
2. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. Gizi Kesehatan Remaja. Jakarta: Seameo Recfon, 2019.
3. Rahayu A, Yulidasari F, Putri AO, Anggraini L. Buku Referensi Metode Orkes-Ku (Raport Kesehatanku) dalam Mengidentifikasi Potensi Kejadian Anemia Gizi pada Remaja. 2019.
4. World Health Organization (WHO). Anaemia. 2019. Diakses pada 02 September 2023. Dari <https://www.who.int/health-topics/anaemia>.
5. Kemenkes RI. Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). Jakarta: Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Riset; 2018.
6. Rusdi FY. Pengaruh Edukasi Gizi Menggunakan Instagram Terhadap Perubahan Perilaku Gizi Seimbang Untuk Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri Di SMA N 2 Kota Padang. Padang: Universitas Andalas; 2020.
7. Abbaspour, Nazanin, Richard Hurrell, Roya Kelishadi. Review on iron and its importance for human health. *Journal of Research in Medical Sciences*. 2014; 164-174.
8. Sumartini, Eni, Almania Ningrum. Gambaran Prilaku Makan Remaja. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Keris Husada*. 2022; 46-59

9. Bakara, Asti Elfrida, Rizqi Kamalah, Cory Situmorang. Efektivitas Olahan Kacang Merah Terhadap Peningkatan Hemoglobin Pada Ibu Hamil Anemia. *Jurnal Kebidanan Sorong*. 2022; 17-23.
10. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta : Kementrian Kesehatan RI. 2018.
11. Mariyona, Kartika. Pengaruh Pemberian Jus Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L*) Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Serum Pada Penderita Anemia Remaja Putri. *Jurnal Menara Medika*. 2019; 22-26.
12. Cahyani, Indah Sinawang, Alisha Deanna Hernawan, Larasati, Putri Amanah Sulaeman, Retnosyari Septiyani, Rett Ikawati. Tingkat Kesukaan Kue Lapis dengan Penambahan Daun Kelor. *Journa of Food and Culinary*. 2020; 18-23.
13. Umrah, Andi St dan Andi Kasrida Dahlan. Pengaruh Konsumsi Kacang Merah Terhadap Pengobatan Anemia Pada Ibu Hamil di Puskesmas Sendana Kota Palopo. *Jurnal Voice Of Midwifery*. 2018; 688-695.
14. Sari, Novi Wulan dan Enni Rahyuda. Perbedaan Kadar Hb Remaja Putri Pada Pemberian Kacang Hijau (*Vigna Radiati*) dan Kacang Merah (*Vigna Angviaris*). *Maternal Child Health Care Journal*. 2020.
15. Parsetyo, Aghnaita Fida, Farapti, dan Emyr Reisha Isaura. Perbedaan Kadar Zat Besi Berdasarkan Waktu Pemasakan Dan Metode Yang Diterapkan Pada Tempe Dan Hati Sapi: Sebuah Studi Eksperimental. *National Nutrition Journal*. 2022; 159-167.
16. Aditiya, Putri Amelia, Rita Ismawati. 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 Unesa*. 2023.

17. Dieny, Fillah Fithra. Permasalahan Gizi pada Remaja Putri. Yogyakarta : Graha Ilmu.2014.
18. Pritasari, Didit Damayanti, Nugraheni Tri Lestari. Gizi dalam Daur Kehidupan. Kemenkes RI.2017.
19. Permanasari, Ika, Rika Mianna, Yesi Septina Wati. Remaja Bebas Anemia Melalui Peran Teman Sebaya. Yogyakarta: Gosyen Publishing.2021.
20. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Remaja Bebas Anemia: Konsentrasi Belajar Meningkat, Bebas Prestasi.2022. Diakses 06 September 2023 dari <https://ayosehat.kemkes.go.id/remaja-bebas-anemia-konsentrasi-belajar-meningkat-bebas-prestasi>.
21. Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Barat. Profil Dinas Kesehatan Sumatera Barat.2022.
22. Almtsier, Sunita. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.2009.
23. Kementerian Kesehatan RI. Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia Pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS). 2018.
24. Nasruddin, Hermiaty, Rachmat Faisal Syamsu dan Dinda Permatasari. Angka Kejadian Anemia Pada Remaja Putri di Indonesia. Cerdikia: Jurnal Ilmiah Indonesia. 2021.
25. Festi, Pipit. Buku Ajar Gizi dan Diet. Surabaya: UM Surabaya Publishing. 2018.
26. Utami, Aras, Ani Margawati, Dodik Pramono, Diah Rahayu Wulandari, Anemia pada Remaja Putri. Semarang: Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. 2021.

27. Yuniastuti, Ari. *Nutrisi Mkiromineral & Kesehatan*. Semarang: Unnes Press. 2014.
28. Kementrian Kesehatan RI. *Angka Kecukupan Gizi (AKG)*. 2019.
29. Hudiah, Andi, Gawarti, Nurul Hidayah Pratama. *Inovasi Motif Kue Lapis Dalam Meningkatkan Keterampilan Ibu Rumah Tangga Di Desa Bonto Jai Kabupaten Bantaeng*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Negeri Makassar. 2019;327-330.
30. Hakiki, Novi Nur. *Penganekaragaman Kue Basah Trdisional Berbasis Tepung Premixi*. *Jurnal Tata Boga*.2019; 99-109.
31. Samuel, Reno, Intan Nurul Azni. *Pengaruh Subtitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Produk Brownies Kukus*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*. 2019;113-121.
32. Kasih, Dewi Rosa Radita. *Pengaruh Proporsi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Meah Terhadap Sifat Organoleptik Serta Kandungan Gizi Brownies Kukus* *Jurnal Tata Boga*.2019; 371-379.
33. Asty, Nofita Nindri. *Penggunaan Tepung Ubi Jalar Dalam Pembuatan Kue Lapis*. 2017.
34. Pitaloka, Dewi Suci Sangdiah. *Pengaruh Pemberian Kacang Merah Terhadap Peningkatan Kadar Hb Remaja Putri Usia 15-17 Tahun*. *Insan Cendekia Medika Jombang*.2022
35. Astawan, M. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penerbit Swadaya.2011.

36. Febyn J. Daya Teruima Nugget Ikan Lele yang Memanfaatkan Tepung Kacang Merah dan Kandungan Gizinya. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.2016.
37. Almatsier, Sunita. Penuntun Diet. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.2007.
38. Putri, Salsabila. Pengaruh Suplementasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Pada Mie Basah Terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Gizi Sebagai Pangan Alternatif Cemilan Sehat, Padang; Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang.2020.
39. Kementerian Kesehatan RI. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi Masyarakat.2018.
40. Statistik BP. Produksi Tanaman Sayuran. Badan Pusat Statistik.2021.
41. Statistik BP. Produksi Tanaman Pangan. Badan Pusat Statistik Sumatera Barat.2022.
42. MB, Arisman. Gizi Dalam Daur Kehidupan: Buku Ajar Ilmu Gizi. Jakarta: EGC.2007.
43. Patimah, Sitti. Gizi Remaja Putri Plus 1000 Hari Pertama Kehidupan. Bandung: PT Refika Aditama.2017.
44. Muchtadi, Deddy. Pengantar Ilmu Gizi. Bandung: Alfabeta.2009.
45. Proverawati, Atikah dan Erna Kusuma Wati. Ilmu Gizi untuk Keperawatan dan Gizi Kesehatan. Yogyakarta: Nuha Medika.2014.
46. Santoso, Niko dan Aryandhito Widhi Nugroho. Ilmu Gizi Menjadi Sangat Mudah. Jakarta: EGC. 2011.

47. Mustakim M. Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.2013.
48. Hakim, Tharmizi, Sulardi, M Wasito, Najla Lubis. Manajemen Produksi Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Memanfaatkan Kompos dan Air Cucian Ikan. Bekasi: Dewangga Publishing.2021.
49. Akbar, Ahmad. Pengaruh Bubur Kacang Hijau terhadap Peningkatan Daya Tahan Atlet Futsal SMA Negeri 6 Soppeng. Universitas Negeri Makassar.2019.
50. Tisa, Rahma Sari, Priawantiputri Witri, Rosman Dadang, Indrihapsari Agustina, Fred Agung Suprihartono. Analisis Mutu *Churros* Daun Kelor dan Tepung Kacang Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Remaja Putri Anemia. Jurnal Gizi dan Dietetik.2022;69-77.
51. Qudsy, Suci Purnama, Rifah Fajri, Naintina Linawati. Pengaruh Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Terhadap Daya Terima dan Kandungan Zat Besi (Fe) Biskuit Untuk Wanita Hamil. Journal of Holistic and Health Sciences. 2018; 49-55.
52. Milman, Nila Thorn. A Review of Nutrients and Compounds, Which Promote or Inhibit Intestinal Iron Absorption: Making a Platform for Dietary Measures That Can Reduce Iron Uptake ini Patients with Genetic Haemochromatosis. Journal of Nutrition and Metabolism. 2020;1-15.
53. Lestari, Ema, Mariatul Kiptiah, Apifah. Karakterisasi Tepung Kacang Hijau Dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. Jurnal Teknologi Agro-Industri. 2017;20-34.

54. Arofah, Fitroh Binti. Pengaruh Substitusi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Jumlah *Puree Wortel (Daucus Carrota L)* Terhadap Mutu Organoleptik Kue Lapis. *Jurnal Boga*. 2017;48-56.
55. Almira, Anisa. Penggunaan Bunga Telang Sebagai Pewarna Alami Kue Lapis. Universitas Negeri Padang. 2022.
56. Wardani, Dyah Hayu Kusuma. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Bolu Kukus. 2018.
57. Perwita, Eins Spohia, Suhartiningsih, Lucia Tri Pangesthi, dan Choirul Anna. Proporsi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) Terhadap Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning. *Jurnal Tata Boga*. 2021;303-313.
58. Nurfaidah, M. Rachmad Kasmad, Hasmyati. Buku Panduan Pratikum Dasar Kuliner. Badan Penerbit UNM.
59. Fadilah, Ulfa Farah. Pengaruh Perbedaan Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Protein Telur Ayam Ras. Universitas Semarang. 2019.
60. Masriani M, Fatima S. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Brownies Kukus Pada Berbagai Formulasi Tepung Ampas Kelapa. *J-PEN Borneo J Ilmu Pertan*. 2020;1-6.
61. Afiska, Widya, Manuntun Rotua, Yulianto, Podojoyo, Yunaini Nabila. Uji Daya Terima Puding Kacang Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Untuk Remaja Putri Anemia. *Jurnal Gizi dan Kesehatan (JGK)*. 2021;9-16.

62. Sundari S. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau ( *Vigna Radiata L*) Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Protein Dan Kadar Serat Makanan Tradisional Onde-Onde. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang, 2018.
63. Winarno F. Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2008.
64. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. Bogor: IPB Press; 2010.
65. Daud A, Suriati, Nuzulyanti. Kajian Penerapan faktor yang mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air metode Thermogravimetri. *Lutjanus*. 2019;11-6.
66. Rakhmayati, Oktavianisa, Khusnul Khotimah, Rizka Mulyani, Indrati Kusumaningrum. Penambahan Tepung Kacang Merah Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var Ayumurasaki*) Terhadap Sifat Fisik, Sensoris Serta Kimia *Chewy Cookies*. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*. 2023;54-62.
67. Vidayanana LR, Sari FK, Damayanti AY. Pengaruh Penambahan Daun Kelor Terhadap Penerimaan, Nilai Proksimat Dan Kadar Zat Besi Pada Nugget Lele. *J Sagu*. 2020;27-39.
68. Sediaoetama AD. Ilmu Gizi. 1st ed. Jakarta: Dian Rakyat; 2006.
69. Kasim R, Liputo SA, Limonu M, Mohamad FP. Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho Dan Tepung Ampas Tahu. *J Technopreneur*. 2018;6(2):41.
70. Fitri AS, Fitriana YAN. Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*. 2020.



71. Sundari, Dian, almasyhuri, Astuti Lamid. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*.2015;235-242.
72. Yilmaz, Birsen. Bioactivities Of Hen's Egg Yolk Phosvitin And Its Functional Phosphopeptides In Food Industry And Health. *Journal of Food Science*. 2020.Vol.85;2969-2976.
73. Fitrah, Nadyatul. Pengembangan Produk Lapek Bugih dengan Subtitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Sebagai Makanan yang Berpotensi Dalam Pemenuhan Zat Besi Bagi Ibu Hamil.Skripsi.2021.
74. Samuel, Reno, Intan Nurul Azni, Giyatmi. Pengaruh Subtitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Produk Brownies Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan*. 2019;113-121.

