

DAFTAR PUSTAKA

1. Angraeni DRLL. Deteksi Dini Anemia Melalui Pemeriksaan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri. *J Pengabd Masy Prahita*. 2022;03:24–35.
2. Kusnadi FN. Hubungan Tingkat Pengetahuan Tentang Anemia Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri. *J Med Utama*. 2021;03(01):1293–8.
3. Kasmawati, Rasmaniar, Nurlaela E, Koro S. Pelatihan kader posyandu remaja dalam upaya peningkatan keterampilan kader remaja. *J Masy Mandiri*. 2023;7(3):2156–65.
4. Dineti A, Maryani D, Purnama Y, Asmariyah A, Dewiani K. Hubungan Pola Menstruasi dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri di Wilayah Pesisir Kota Bengkulu. *J Surya Med*. 2022;8(3):86–91.
5. Kristianti S, Wibowo TA, Winarsih. Hubungan Anemia dengan Siklus Menstruasi pada Remaja Putri di SMA Negeri 1 Imogiri, Bantul, Yogyakarta Tahun 2013. *J Stud Pemuda*. 2014;3(1):33–8.
6. Suhariyati S, Rahmawati A, Realita F. Hubungan antara Pola Menstruasi dengan Kejadian Anemia pada Mahasiswi Prodi Sarjana Kebidanan Unissula Semarang. *J Akad Baiturrahim Jambi*. 2020;9(2):195.
7. Kodriah NR, Hastuti W. Kualitas dan Masa Simpan Brownies Satin Berbasis Tepung Mocaf dan Tepung Ikan Patin. *J Gizi dan Kesehat*. 2021;1(1):42–51.
8. Saleha S, Nurhidayati N. Analisis Kejadian Anemia Terhadap Status Gizi Dan Kaitannya Dengan Prestasi Akademik Pada Mahasiswa Di Universitas Almuslim. *J Ilmu Kesehat Bhakti Husada Heal Sci J*. 2023;14(02):324–30.
9. Hastuty M, Pahlawan U, Tambusai T. Hubungan Anemia Ibu Hamil Dengan Kejadian Stunting Pada Balita Di Uptd Puskesmas Kampar Tahun 2018. *J Doopler*. 2020;4(2):112–6.
10. WHO. WHO Global Anaemia estimates, 2021 Edition. World Health Organization. 2021.
11. Aulya Y, Siauta JA, Nizmadilla Y. Analisis Anemia pada Remaja Putri. *J Penelit Perawat Prof [Internet]*. 2022;4(Anemia Pada Remaja Putri):1377–86. Available from: <http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPPP>
12. Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan. Survei Kesehatan Indonesia (SKI) Dalam Angka. Kementerian Kesehatan RI. 2023.
13. Mayasari N, Devita H, Utami AW. the Relationship of Knowledge About Anemia With Anemia Status in Adolescent Women`Inwomen` Women`in Sma N 07 Padang. *J Ibu dan Anak*. 2022;11(2):82–7.
14. Andriani D, Hartinah D, Prabandari DW. Pengaruh Pemberian Jahe Merah Terhadap Perubahan Nyeri Disminorhea. *J Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*.

2021;12(1):171.

15. Pitaloka Putri M, Mangalik G, Dary. Asupan Protein, Zat Besi Dan Status Gizi Pada Remaja Putri. *J Nutr Coll* [Internet]. 2022;11(1):6–17. Available from: <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
16. Maharani S. Penyuluhan tentang Anemia pada Remaja. *J Abdimas Kesehat*. 2020;2(1):1.
17. Putinur RBS, Salampessy, Poernomo A. Karakterisasi Pelaku Usaha Patin untuk Mendukung Jambi sebagai Sentra Patin Nasional. *Bul Ilm Mar Sos Ekon Kelaut dan Perikan* [Internet]. 2021;7(1):29–41. Available from: <http://dx.doi.org/10.15578/marina.v7i1.8843>
18. Eny Budi Sri Haryani, Adi CP, Pranoto AK, Panjaitan PST, Tanjung A. Pemberdayaan Masyarakat di Daerah Aliran Sungai Melalui Pengembangan Usaha Budaya Ikan Patin (*Pangasius sp.*). *J Airaha*. 2022;11(1):1–13.
19. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Volume Produksi Perikanan Budidaya Pembesaran Komoditas Patin per Provinsi (Ton). 2022.
20. Juni D. Pelatihan Komunikasi Daring yang Efektif bagi Anggota Asosiasi Pengusaha Patin UKM Indonesia (Effective Online Communication Training for the Small and Medium Size Indonesian Catfish Producers). *Agrokreatif* [Internet]. 2020;6(3):260–8. Available from: <https://www.indonesianpangasius.com>
21. Virgantari F, Koeshendrajana S, Arthatiani FY, Faridhan YE, Wihartiko FD. Pemetaan Tingkat Konsumsi Ikan Rumah Tangga Di Indonesia. *J Sos Ekon Kelaut dan Perikan*. 2022;17(1):97.
22. Yasin AA. Pengembangan Produk Kue Nusantara Berbasis Ikan Patin Dolkatin (Dodol Ikan Patin). *Pros Pendidik Tek Boga Busana* [Internet]. 2020; Available from: <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/35927%0Ahttps://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/viewFile/35927/14650>
23. Dermawan DP, Nugroho W, Kamal RM, Putri IM, Fazira D, Sari IW, et al. Inovasi Pembuatan Nugget Berbahan Dasar Ikan Patin Guna Meningkatkan Perekonomian dan Gizi Masyarakat di Desa Suka Damai Kecamatan Singingi Hilir Kabupaten Kuantan Singingi. *Maspul J Community Empower*. 2022;4(2):158.
24. Firlianty. Efek Pemberian Biskuit Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan Jenis Tepung yang Berbeda Terhadap Pertambahan Berat Tubuh Mencit. *Enviro Sci*. 2020;16(2):210–5.
25. Kemenkes RI. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2020;
26. Prakasita DA, Komariah K. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan Red Bean Speculaas. *Pros Pendidik Tek Boga* [Internet]. 2022;17(1). Available from:

<https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/59000%0Ahttps://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/viewFile/59000/18970>

27. Rahma Sari Tisa, Priawantiputri Witri, Rosmana Dadang IA. Analisis mutu churros daun kelor dan tepung kacang merah sebagai alternatif makanan selingan bagi remaja putri anemia. *J Gizi Dan Diet [Internet]*. 2022;1(2):69–77. Available from: <https://doi.org/10.34011/jgd.v1i2.1248>
28. Badan Pusat Statistik. *Produksi Tanaman Sayuran Menurut Provinsi dan Jenis Tanaman*. Badan Pusat Statistik. 2021.
29. Handayani P. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning, Tepung Mocaf, Dan Kacang Merah Dengan Penambahan Kuning Telur Terhadap Mutu Snack Bar. *Skripsi. J Rekayasa Pangan dan Pertan*. 2018;6(3):488–97.
30. Taula MSD, Oessoe YYE, Sumual MF. Kajian Komposisi Kimia Snack Bars dari Berbagai Bahan Baku Lokal: Systematic Review. *Agri-SosioEkonomi Unsr*. 2021;17(1):15–20.
31. Kawareng AT, Khuzaimah U, Faisal M, Wirawanti IW, Tyas LE, Rozi F, et al. Analisis Kandungan Gizi Mikro Biskuit Crackers Berbahan Dasar Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *J Food Culin*. 2023;6(1):14–21.
32. Diananda A. Psikologi Remaja Dan Permasalahannya. *J ISTIGHNA*. 2019;1(1):116–33.
33. Rahayu TB. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Status Gizi Remaja Putri. *J Vokasi Sehat*. 2020;6(1):46.
34. Aulia NR. Peran Pengetahuan Gizi Terhadap Asupan Energi, Status Gizi Dan Sikap Tentang Gizi Remaja. *J Ilm Gizi dan Sehat*. 2021;2(02):31–5.
35. Kementerian Kesehatan RI. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. 2019.
36. Anindita R, Dewi LM, Kovana HN, Febriani S, Felina S, Zahrania AR, et al. Penyuluhan Anemia Dan Pentingnya Konsumsi Suplemen Zat Besi Serta Kenali Warna Urin Sebagai Deteksi Kecukupan Cairan. *J Pengabd Masy Med*. 2023;16–22.
37. Kurniati I. Anemia Defisiensi Zat Besi (Fe). *J Kedokt Univ Lampung*. 2020;4(1):18–33.
38. Nurbadriyah WD. *Anemia Defisiensi Besi*. 1st ed. Novidiantoko D, Nabila AD, editors. Yogyakarta: Penerbit Deepublish; 2019. 52 p.
39. Kas SR, Mustakim M. Analisis Faktor yang Berhubungan dengan Upaya Pencegahan Anemia saat Menstruasi pada Remaja Putri di SMA Negeri Kabupaten Soppeng. *J Sehat dan Kedokt*. 2022;1(3):52–8.

40. Rosida L, Dwihesti LK. Aktifitas Fisik, Status Gizi dan Pola Makan pada Remaja Putri dengan Anemia. *J Kesehat Masy*. 2020;7(2):92–103.
41. Kemenkes RI. Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS). Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat; 2018. 59 p.
42. Isnaeny. Analisis Kejadian Anemia Pada Ibu Hamil di Puskesmas Kampili Kabupaten Gowa. *J Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*. 2024;2(2).
43. Surtimanah T. Determinan Gejala Anemia pada Remaja Putri. *Media Publ Promosi Kesehat Indones*. 2023;6(6):1179–86.
44. Brittenham GM, Moir-Meyer G, Abuga KM, Datta Mitra A, Cerami C, Green R, et al. Biology of Anemia: A Public Health Perspective. *J Nutr* [Internet]. 2023;153(May):S7–28. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.tjnut.2023.07.018>
45. Ayuningtyas IN, Tsani AFA, 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 Anemia pada Santriwati. *J Nutr Coll*. 2022;11(2):171–81.
46. Azkiyah SZ, Rahimah H. Analisis Kadar Zat Besi (Fe) dan Vitamin C pada Ekstrak Buah Kurma (Phoenix Dactylifera L .). *Formosa J Sci Technol*. 2022;1(4):363–74.
47. Umbu Henggu K, Nurdiansyah Y. Review dari Metabolisme Karbohidrat, Lipid, Protein, dan Asam Nukleat. *Quim J Kim Sains dan Terap*. 2022;3(2):9–17.
48. Fitriani S, Pamungkasari EP, Suminah S. Analisis Jalur Hubungan Durasi Tidur Dan Asupan Protein Pada Ibu Hamil Anemia Dengan Kejadian Berat Bayi Lahir Rendah. *Gizi Indones*. 2019;42(2):101.
49. Lestari N, Raharjo S. *Teknologi Pemanfaatan Ikan Patin*. Cetakan Pe. Andari ND, Alfandi, Dwi Murti Nastiti, editors. Bogor: PT Penerbit IPB Press; 2019. 114 p.
50. Nilmalasari M, Asih ER. Daya Terima Kue Kering Sagu Dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *J Prot Kesehat*. 2017;6(1):52–63.
51. Yuniyanto AE, Aisyah IS, Neni N, Fatimah DiS, Aulia AD, Salsabila D, et al. Edukasi Gizi dan Pelatihan Ikan Patin Sebagai Salah Satu Makanan Alternatif Peningkatan Kecukupan Protein dan Pencegahan Stunting. *JMM (Jurnal Masy Mandiri)*. 2023;7(1):275.
52. Mulyaningsih TR. Monitoring Logam Berat dalam Ikan Laut dan Air Tawar dan Evaluasi Nutrisi dari Konsumsi Ikan Monitoring. *Ganendra J Nucl Sci Technol*. 2014;17(1):9–15.

53. Yuniati H, Almasyhuri. Kandungan Vitamin B6, B9, B12 dan E Beberapa Jenis Daging, Telur, Ikan dan Udang Laut di Bogor dan Sekitarnya. *Panel Gizi Makan*. 2012;35(1):78–89.
54. Ramadhani WP, Verawati B, Rizqi ER. Formulasi Ikan Patin dan Tepung Daun Kelor Tinggi Protein dan Zat Besi pada Siomay Sebagai Pangan Jajanan untuk Anak Sekolah Dasar (6-12 Tahun). *J Kesehat Terpadu*. 2023;2(2):39–58.
55. Dewi TA, Tjahjaningsih W, Pujiastuti DY, Subekti S, Nirmala D, Saputra E. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Flakes dengan Substitusi Tepung Daging Ikan Patin (*Pangasius sp.*). *J Teknol Pangan*. 2023;17(2):84–97.
56. Sawitri, Pujiyana. Transformasi: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat. *J Pengabdian Masy* [Internet]. 2021;1(2):48–57. Available from: <https://scholar.archive.org/work/mhqzehz53zcbtkywni4g7xk3jy/access/wayback/http://journal.ummat.ac.id/index.php/transformasi/article/download/4505/2574>
57. Sidiq SS, Nur D, Zulfa A, Alhazra MR, Reski M, Pratama DW, et al. Pengolahan Ikan Patin Sebagai Makanan Tambahan Dalam Pencegahan Stunting. 2023;7(4):600–8.
58. Brenda, Kusumaningrum DA. Inovasi Kuliner Khas Bangka Belitung: Kulit Martabak Manis Dari Tepung Kacang Merah. *J Sains Terap Pariwisata*. 2020;5(2):40–9.
59. Na'imah F, Putriningtyas ND. Kadar B-Karoten, Serat, Protein, Dan Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning Dan Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Indones J Public Heal Nutr* [Internet]. 2021;1(1):472–8. Available from: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/IJPHN>
60. USDA. *Phaseolus vulgaris L. Redbean* [Internet]. United State Department of Agriculture. 2015. Available from: <https://www.ams.usda.gov/grades-standards/beans>
61. Suronoto J, Antuli Z, Une S. Analisa Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jambura J Food Technol*. 2020;2(1):1–12.
62. Awaln AS, Yulianto S, Purwasih R. Analisis Biskuit Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *J Formil KesMas Respati*. 2023;8(3):305–15.
63. Yudiyanti I, Ronitawati P, Sa'pang M, Widayati RS. Analisis Kandungan Energi dan Zat Gizi Makro pada Formula Enteral non Susu Berbasis Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) untuk Pasien Diabetes Mellitus Tipe II. *J Sago Gizi dan Kesehat*. 2023;5(1):209–18.
64. Noriyah LU, Puspitaningrum I, Nurhayanti I, Izzalqurny TR. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah untuk Kukis dalam Rangka Meningkatkan Ekonomi

- dan Kesehatan di Era Pandemi. Pros Natl Semin Accounting, Financ Econ. 2022;2(1):248–53.
65. Badan Standar Nasional. Syarat Mutu Makanan Diet Kontrol Berat Badan SNI 01-4216. Jakarta; 1996.
 66. Sari RI. Snack Bar Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Berbasis Tepung Ikan Mungkus untuk Penanggulangan Masalah Anemia Remaja Putri. Universitas Andalas; 2020.
 67. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: Penerbit IPB Press; 2018. 177 p.
 68. Noer ER, Rustanti N, Leiyla E. Karakteristik Makanan Pendamping ASI Balita yang Disubstitusi dengan Tepung Ikan Lele dan Labu Kuning. *J Gizi Indones (The Indones J Nutr.* 2014;2(2):82–8.
 69. Ningrum AD, Suhartatik N, Kurniawati L. Karakteristik Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius sp*) dan Penambahan Ekstrak Jahe Gajah (*Zingiber officinale var . Roscoe*). *J Teknol dan Ind Pangan.* 2017;2(1):53–60.
 70. Arza PA, Tirtavani M. Pengembangan Crackers dengan Penambahan Tepung Ikan Patin [*Pangasius hypophthalmus*] dan Tepung Wortel [*Daucus carota L.*]. *Penelit Gizi dan Makanan.* 2017;40(2):55–62.
 71. Ernisti W, Riyadi S, Fitra D, Jaya M. Karakteristik Biskuit (Crackers) yang Difortifikasi dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (*Pangasius Hypophthalmus*) Berbeda. *J Ilmu-Ilmu Perikan dan Budid Perair.* 2018;13(2):88–100.
 72. Pratama W, Mustika Anugrah R, Septiar Pontang G. Daya Terima Snack Bar Rendah Energi Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Merah. *J Gizi dan Kesehat.* 2020;12(1):45–51.
 73. Pontang GS, Wening DK. Formulasi Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Mocaf Dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Atlet. *J Nutr Coll.* 2021;10(3):218–26.
 74. Fitriana DN, Ekasari A, Fahira L, Afiera E. Pembuatan Snack Bar Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dan Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea L*) Sebagai Alternatif Camilan Pelancar Asi. *J Mitra Kesehat.* 2022;5(1):71–7.
 75. Elnovriza D, Riyadi H, Damayanthi E, Winarto A. Development of Fish Bars as a High Zinc and Calcium Snack Made from Bilih Fish (*Mystacoleuseus padangensis Blkr*) Flour. *J Gizi Pangan.* 2019;14(12):83–90.
 76. BPOM. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. Peratur BPOM. 2022;11:1–16.

77. Fadillah R, Ratnawati, Novaria AA. Daya Terima dan Nilai Gizi Nugget dengan Substitusi Ikan Patin dan Tepung Daun Kelor Sebagai Alternatif MP-ASI Pada Baduta Stunting Usia 12-24 Bulan. *J Pendidik Tambusai* [Internet]. 2023;7(3):24501–9. Available from: <https://doi.org/10.31004/jptam.v7i3.10481>
78. Nurfajrina AA, Hastuti W. Formulasi Tepung Mocaf dan Tepung Ikan Patin Terhadap Kualitas dan Nilai Gizi Cookies Mocaf Patin. *JGK J Gizi dan Kesehat*. 2021;1(2):95–103.
79. Ramadan Y, Augustyn GH, Mailoa M. Formulasi Tepung Sagu Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Pembuatan Kukis. *J Agrosilvopasture-Tech*. 2023;2(2):260–8.
80. Flora R, Sari NP, Febry F, Syafutri MI. Kadar Protein Dan Kalsium Pada Cookies Hati Sapi Dan Tepung Kacang Merah. *JPP (Jurnal Kesehat Poltekkes Palembang)*. 2022;17(2):273–80.
81. Sunarto S, Hendrayati H, Anwar NF. Daya Terima Dan Kandungan Serat Pangan Snack Bar “SANGTUL” Sebagai Pangan Fungsional Sumber Prebiotik. *Media Kesehat Politek Kesehat Makassar*. 2023;18(2):219–28.
82. Pettalolo SR, Permatasari P, Imansari A, Gizi PS, Kesehatan F, Nusantara UW, et al. Analisis Kandungan Gizi Dendeng Ikan Kembung dengan Penambahan Tepung Kacang Merah sebagai Cemilan Sehat. *Mandika Cendikia*. 2023;2(11):148–53.
83. Madani A, Fertiasari R, Tritisari A, Safitri N. Analisis Kandungan Proksimat Cookies Tepung Tempe. *J Food Secur Agroindustry*. 2023;1(2):40–9.
84. Syukri D. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). *Andalas University Press*. Padang; 2021. 67 p.

