

DAFTAR PUSTAKA

1. Santrock JW. Remaja, Edisi 11. Jakarta: Erlangga; 2007.
2. Siahaan NR. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Status Anemia Pada Remaja Putri Di Wilayah Kota Depok Tahun 2011. Fak Kesehat Masy Program Sarjana Kesehatan Masyarakat Depok Januari 2012 2012;
3. Nasruddin H, Syamsu RF, Permatasari D. View of Angka Kejadian Anemia Pada Remaja di Indonesia. *Cerdika J Ilm Indones* 2021;1 (4):357–64.
4. Fitriany J, Saputri AI. Anemia defisiensi besi. *J Averrous* 2018;4(2).
5. Kemenkes R. Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia Pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS). 2018;
6. Izzani R. Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Konsumsi Tablet Fe saat Menstruasi pada Mahasiswi FKM Unair Surabaya. *J. Biometrika dan Kependud.* 2018;7(1):78.
7. WHO. Anaemia in Women and Children [Internet]. 2019; [dikutip 10 Januari 2024]. Tersedia pada: <https://www.who.int/>
8. Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan. Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013. 2013;
9. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018. 2019;
10. Hidayati Y, Sulastri D, Utama BI. Hubungan Asupan Protein dan Zat Besi dengan Kejadian Anemia Defisiensi Besi pada Remaja Putri di SMP Negeri 31 Padang Yusmalia. *J Maj Kedokt Andalas* 2023;46(2):385–93.
11. Sufi HA. Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Status Gizi Remaja Putri dengan Kejadian Anemia di SMPN 11 Padang Tahun 2023. 2024;
12. Kusuma TU. Peran Edukasi Gizi Dalam Pencegahan Anemia Pada Remaja Di Indonesia: Literature Review. *J Surya Muda* 2022;4(1):61–78.
13. Liwang F, Yuswar PW, Wijaya E, Sanjaya nadira P. *Kapita Selekta Kedokteran Edisi V*. Jakarta: Media Aesculapius; 2020. page 223–229.
14. Lodia Tuturop K, Martina Pariaribo K, Paskawati Adimuntja N, Akbar Nurdin M. Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri, Mahasiswa FKM Universitas Cendrawasih. *Panrita Inov J Pengabdian Kpd Masy* 2023;2(1):19–25.
15. Arniti NL, Septriana, Nofiartika F. Pencegahan Dan Penanggulangan Anemia Terhadap Pengetahuan, Kepatuhan Konsumsi Tablet Tambah Darah Dan Kadar Hb Pada Remaja Putri. *J Gizido* 2021;13(7):1–6.

16. Alfia FA. Hubungan Antara Pengetahuan, Sikap, dan Dukungan Guru dengan Perilaku Konsumsi TTD Pada Remaja Putri kelas X dan XI SMA Negeri 5 Solok Selatan tahun 2023. 2023;
17. Dinas KKP. Laporan Tahunan Dinas Kesehatan Kota Padang Tahun 2021 Edisi 2022. 2022;
18. 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.
19. Prastiwi W.D. , S.I. Santoso SM. Preferensi Dan Presepsi Konsumsi Produk Nugget Sebagai Alternatif Konsumsi Daging Ayam Pada Masyarakat Di Kecamatan Serang Kabupateng Magelang. *Angew Chemie Int Ed* 6(11), 951–952 2017;(Mi):5–24.
20. Alamsyah Y. Aneka Nugget Sehat nan Lezat. Depok: Agro Media Pustak; 2007.
21. Y.A Kyntani A, Nadja RA, Mahyuddin, Bulkis S, Bakri R, Thamrin MT. Faktor Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Produk Frozen Food Selama Masa Pandemi Covid-19 Di Kota Makassar. *J Penelit dan Pengabd Masy* 2022;1(10):835–49.
22. Nurlinda, Ishaq Nusu, Rahmat Zarkasyi, Rasidah Wahyuni Sari. Efektivitas Pemberian Hati Ayam Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Remaja Putri. *Media Publ Promosi Kesehat Indones* 2022;5(10):1303–7.
23. Suryanah, Nur H, Anggraeni. Pengaruh Neraca Kation Anion ransum yang berbeda terhadap Bobot Karkas dan Bobot Giblet Ayam Broiler. *J Peternak Nusant* 2016;2(1):1–8.
24. BPS. Rata-rata Konsumsi Makanan Kelompok Daging [Internet]. 2022; [dikutip 20 Januari 2024]. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id/>
25. Khoirunnisa Sudewi Mukaromah. Perbandingan Kadar Zat Besi (Fe) Pada Hati Ayam Broiler Dan Hati Ayam Kampung Yang Dijual Di Pasar Smp Secara Spektrofotometri Serapan Atom. *J Anal Farm* 2020;5(April):64–63.
26. Badan PS (BPS). Produksi Daging Ayam Menurut Provinsi (Ton) 2019 - 2021 [Internet]. 2022; [dikutip 20 Januari 2024]. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id/>
27. Fanny L, Tri RS, Rowa SS. Daya Terima Dan Analisis Protein Serta Serat Snack Bar Dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu. *Media Gizi Pangan* 2020;27(2):87–96.
28. Direktorat GM. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2019. 2020;
29. Putri DKYP, Sudrajat H, Susanti A, Susilowati, Batuthoh MWI. Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Dalam Pembuatan Tepung Berserat Pangan Tinggi Dan Rendah Lemak Sebagai Alternatif Bahan Pangan Fungsional. *J Has Pengabdi*

- Kpd Masy Univ Jember 2022;1(1):27–35.
30. Sadzali I. Potensi Limbah Tahu sebagai Biogas. *J UI untuk Bangsa Seri Kesehatan, Sains, dan Teknol* 2010;1(2):62–9.
 31. Statistik BP. *Direktori Industri Manufaktur 2018*. Jakarta: BPS RI; 2018.
 32. Fransiska dan Deglas W. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kue Stick. *J Teknol Pangan* 2017;8(2):171–9.
 33. Ayuningtyas IN, Tsani AFA, Candra A, Dieny FF. Analisis Asupan Zat Besi Heme Dan Non Heme, Vitamin B12 Dan Folat Serta Asupan Enhancer Dan Inhibitor Zat Besi Berdasarkan Status Anemia Pada Santriwati. *J Nutr Coll* 2022;11(2):171–81.
 34. Santrock JW. *Adolescence [Remaja] (Jilid 2) (Alih Bahasa :B. Widyasinta)*. Jakarta: Erlangga; 2007.
 35. Istiany A, Rusilanti. *Gizi Terapan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya; 2014.
 36. Fikawati S, Syafiq A, Veratamala A. *Gizi Anak dan Remaja Edisi Kedua*. Depok: PT Raja Grafindo Persada; 2020.
 37. Sari HP, Dardjito E, Anandari D. Anemia Gizi Besi pada Remaja Putri di Wilayah Kabupaten Banyumas. *J Kesmas Indones* 2016;8(1):16–31.
 38. Herwandar FR, Soviyati E. Perbandingan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Premenarche Dan Postmenarche Di Desa Ragawacana Kecamatan Kramatmulya Kabupaten Kuningan Tahun 2018. *J Ilmu Kesehat Bhakti Husada Heal Sci J* 2020;11(1):71–82.
 39. Sari P, Azizah DI, Gumilang L, Judistiani RTD, Mandiri A. Asupan Zat Besi, Asam Folat, dan Vitamin C pada Remaja Putri di Daerah Jatinangor. *J Kesehat Vokasional* 2019;4(4):169.
 40. Kementerian KR. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. 2019;
 41. Brown A. *A Review of Water Scarcity Indices and Methodologies*. The Sustainability Consortium; 2011.
 42. Astuti, Kulsum U. Pola Menstruasi dengan Terjadinya Anemia pada Remaja Putri. *Ilmu Keperawatan Dan Kebidanan* 2020;11(2):314–327.
 43. Hasdianah, S.I S. *Patologi & Patofisiologi Penyakit (2nd ed.)*. Yogyakarta: nuhamedika; 2016.
 44. Citrakesumasari. *Anemia Gizi, Masalah dan Pencegahannya*. Yogyakarta: Kalika; 2012.

45. Sudoyo AW D. Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam Jilid II Edisi V. Anemia Defisiensi Besi. Jakarta: Internal Publishing Pusat Penerbitan Ilmu Penyakit Dalam; 2009.
46. Sari N, Safriana RE. Literatur Review: Hubungan Pengetahuan dan Kepatuhan Mengonsumsi Tablet Tambah Darah dengan Kejadian Anemia Defisiensi Besi pada Remaja Putri. *IJMT J Kebidanan* 2023;2(2):29–34.
47. Oehadian A. Pendekatan Klinis dan Diagnosis Anemia. *Contin Med Educ* 2012;39(6):407–12.
48. Herwandar FR, Soviyati E. Perbandingan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Premenarcho Dan Postmenarcho Di Desa Ragawacana Kecamatan Kramatmulya Kabupaten Kuningan Tahun 2018. *J Ilmu Kesehat Bhakti Husada Heal Sci Journal*, 2020;11(1):71–82.
49. Fadhyilah A. Faktor – Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Di SMPN 1 Kokap Kabupaten Kulon Progo Tahun 2019. 2019;
50. Indartanti D, Kartini A. Hubungan Status Gizi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri. *J Nutr Collage* 2014;3(2):33–9.
51. Tesfaye M, Yemane T, Adisu W, Asres Y, Gedefaw L. Anemia and iron deficiency among school adolescents: burden, severity, and determinant factors in southwest Ethiopia. *Adolesc Health Med Ther* 2015;189.
52. Briawan D. Masalah Gizi pada Remaja Wanita. Jakarta: EGC; 2014.
53. Almatsier S. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2006.
54. Hardiansyah P, Supariasa IDN. Ilmu Gizi: Teori Aplikasi. Jakarta: 2016.
55. Irianti B. Hubungan Volume Darah Pada Saat Menstruasi Dengan Kejadian Anemia Pada Mahasiswa Akademi Kebidanan Internasional Pekanbaru. *Ensiklopedia J* 2019;1(2):257–61.
56. Muchtadi D. Pengantar Ilmu gizi. Bandung: Alfabeta; 2009.
57. Achadi. Gizi dan Kesehatan Masyarakat. Jakarta: PT Raja Grafindo; 2011.
58. Silawati V, Sari AK. Upaya Berbasis Sekolah Peningkatan Hemoglobin dalam Masa Menstruasi Remaja Putri : Studi di SMP 113 Jakarta. *J Sociol Andalas* 2020;6(2):22–7.
59. Susetyawati. Ilmu Gizi dan Teori Aplikasi. EGC. Jakarta: 2017.
60. Wardlaw GM, Hampl JS. Perspectives in Nutrition. Seventh Edition. 2007;
61. Ayupir A. Pendidikan Kesehatan dan Terapi Tablet Zat Besi (Fe) terhadap Hemoglobin Remaja Putri. *J Public Heal Res Dev* 2021;5(3):441–51.

62. Sartika W, Anggreni SD. Asupan Zat Besi Remaja Putri. Penerbit NEM; 2021.
63. Briawan D, Permatahati I, Madanijah S, Rimbawan. Metode Penilaian Bioavailabilitas Zat Besi pada Wanita Usia Subur di Kota Bogor. Semnas PAGI 2013;(Biokimia Gizi, Gizi Klinis, dan Dietetik):276–84.
64. Fitri YP, Briawan D, Tanziha I, Madanijah S. Tingkat Kecukupan dan Bioavailabilitas Asupan Zat Besi Pada Ibu Hamil Di Kota Tangerang. J Mkm 2016;12(3):185–91.
65. Monsen E. Iron nutrition and absorption: dietary factors which impact iron bioavailabil- ity. J Am Diet Assoc 1998;88(7):786–90.
66. Suprayitno E. Dasar Pengawetan. 2017;334 hal.
67. Wulandari E, Suryaningsih L, Pratama A, Putra DS, Runtini N. Karakteristik Fisik , Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. J Ilmu Ternak 2016;16(2):95–9.
68. Lutfiah AN, Adi AC, Atmaka DR. Modifikasi Kacang Kedelai (Glycine Max) dan Hati Ayam Pada Sosis Ayam Sebagai Alternatif Sosis Tinggi Protein dan Zat Besi. Amerta Nutr 2021;5(1):75.
69. Astawan M. Jeroan bagi kesehatan. Jakarta: Dian Rakyat; 2012.
70. Purwandari A, Korompis MD, Tombokan S, Lontaan A, Lumbu A. Konsumsi Hati Ayam Efektif meningkatkan Kadar Haemoglobin Ibu Hamil Trimestes II dan III. J Poltekkes Kemenkes Manad 2022;01:128–38.
71. Nandini AP, Roifah F, Ahmad Y. Daya Terima Dan Kandungan Protein Nugget Kombinasi Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris. L) Dan Hati Ayam Sebagai Pangan Alternatif Sumber Protein Untuk Pencegahan Stunting. Journal Holist Heal Sci 2019;3(2):83–8.
72. Yusuf L, Kasmita. Teknik Pengaturan Gizi Dasar. 2012;
73. Piskin E, Cianciosi D, Gulec S, Tomas M, Capanoglu E. Iron Absorption : Factors, Limitations , and Improvement Methods. ACS Omega 2022;7:20441–56.
74. Nuredy A, Nita OK, W.L D. Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Uji Organoleptik Nugget Ayam. J Aves 2019;13(2):52–62.
75. Rahayu LH, Sudrajat RW, Rinihapsari E. Teknologi Pembuatan Tepung Ampas Tahu Untuk Produksi Aneka Makanan Bagi Ibu-Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Gunungpati, Semarang. E-Dimas 2016;7(1):68.
76. Jumar, Saputra RA. Kompos Limbah Pertanian Untuk Meningkatkan Produksi Padi di Lahan Sulfat: Kompos Limbah Pertanian dan Pengolahannya. Banjarbaru: CV Banyubening Cipta Sejahtera; 2021.
77. Saputro RBA, Adi AC. Pengaruh Substitusi Ampas Tahu Dan Penambahan

- Pisang Ambon Pada Snack Bar Kedelai Untuk Olahragawan (Aspek Daya Terima, Ekonomi Dan Kandungan Gizi). *J Media Gizi Indones* 2020;15(2):143–51.
78. Mawardi, Sarjani TM, Fadilah. Pelatihan pemanfaatan limbah ampas tahu sebagai produk pangan layak konsumsi di desa meurandeh dayah. *J Ilm Pengabd Kpd Masy* 2019;1(1):40–4.
 79. Semarang PSTP. Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik). Univ Muhammadiyah Semarang 2013;
 80. Wibisono HH. Formulasi Naget Ayam Dengan Substitusi Hati Ayam Sebagai Produk Tinggi Zat Besi Dan Vitamin A Bagi Remaja Putri. Inst. Pertan. Bogor 2023;
 81. Listiani I. Pengaruh Formulasi Nugget Ayam Kombinasi Kacang Merah dan Hati Ayam Terhadap Kadar Zat Besi, Sifat Fisik, dan Organoleptik. 2021;
 82. Komariyah S. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kualitas Inderawi Dan Kandungan Gizi Kue Gapit. Fak. Tek. Univ. Negeri Semarang 2019;
 83. 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.
 84. Budiarti I, Swastawati F, Rianingsih L. Pengaruh perbedaan lama perendaman dalam asap cair terhadap perubahan komposisi asam lemak dan kolesterol Belut (*Monopterus albus*) Asap. *J Pengolah dan Bioteknologi Perikanan* 2016;5(1):125–35.
 85. Horwitz D, Editor. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 18th ed. AOAC Int.2005;
 86. 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.
 87. Wahyudi D, Aurino D. *Metode Statistik Untuk Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 2018;
 88. Novia R, Setiawan B, Marliyati SA. Pengembangan Produk Ready To Use Therapeutic Food (Rutf) Berbentuk Bar Berbahan Kacang Hijau, Sereal, Dan Minyak Nabati. *Natl Nutr J* 2022;17(1):21–32.
 89. Lamusu D. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *J Pengolah Pangan* 2019;3(1):9–15.
 90. Muntikah, Razak M. *Ilmu Teknologi Pangan*. 2017;
 91. Putri VD. Uji Kualitas Kimia Dan Organoleptik Pada Nugget Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu. *J Katalisator* 2018;3(2):143.

92. Amertaningtyas D, Gusmaryani S, Fasha NN, Evanuarini H, Apriliyani MW. Penggunaan Tepung Terigu dan Tepung Tapioka pada Nugget Hati Ayam dan Nugget Hati Sapi. *J Ilmu Ternak Univ Padjadjaran* 2021;21(2):143–51.
93. Andayani NK. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Mie. *J Kuliner* 2022;2(2):84–91.
94. Subamia NPDC, Nocianitri KA, Permana IDGM. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Snack Bar Untuk Penderita Diabetes Mellitus. *Media Ilm Teknol Pangan (Scientific J Food Technol* 2020;7(1):27–38.
95. Purmaidah C, Estuti W. Sifat Organoleptik dan Kandungan Protein Formulasi "Soataram " Sosis Jamur Tiram (*Pleurotostreatus*) dan Tepung Ampas Tahu. *J Pustaka Padi* 2022;1(2):44–50.
96. Wulandari E, Suryaningsih L, Pratama A, Putra DS, Runtini N. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. *J Ilmu Ternak* 2016;16(2):95–9.
97. 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.
98. Mointi R, Engelen A, Nurhafnita. Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Tepung Terigu Pada Pembuatan Brownies Kukus. *Jambura J Food Technol* 2023;5(2):266–75.
99. Nadia LS, Lejap TYT, Rahmanto L. Pengaruh Pengolahan Pangan terhadap Kadar air Bahan Pangan. 2023;01(01):5–8.
100. Nurasyifa RS, Mutriara MS DR, Putra MRB, Rezeki S, Qhardanova M, Munandar A. Pemanfaatan Ampas Tahu Sebagai Upaya Mengelolah Menjadi Tepung Dalam Pembuat Brownies Kukus. *J Manag Creat Bus* 2024;2(1):158–64.
101. Asiah N, Cempaka L, Ramadhan K, Matatula SH. Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah. *Nas Media Pustaka*; 2020.
102. [BSN]. Syarat Mutu Naget ayam (Chicken nugget). 2014;
103. Fadhil M, Martunis, Patria A. Pengaruh Rasio Tepung Ampas Tahu dan Kacang Hijau Serta Persentase Substitusi Tepung Terigu Terhadap Mutu Cookies. *J Ilm Mhs Pertan* 2019;4(1):517–26.
104. Sabir NC, Lahming, Sukainah A. Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Tahu. *J Pendidik Teknol Pertan* 2020;6(1):41–54.
105. Fajariyanti A, Oktafa H. Kajian Pembuatan Cake Substitusi Tepung Ampas Tahu Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Serat. *Harena J Gizi* 2022;3(1):1–9.

106. Sundari D, Almasyhuri, Lamid A. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes* 2015;25(4):235–42.
107. Kemenkes R. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 Tentang Pedoman Gizi Seimbang. 2014;
108. Fillaili S, Ningtyias FW, Sulistiyani. Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Kadar Protein , Kadar Serat , Kadar Air Dan Daya Terima Bakso Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). *Bul Penelit Sist Kesehat* 2020;23(4):215–27.
109. 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.
110. Purwaningsih S, Salamah E, Mirlina N. Pengaruh Pengolahan Terhadap Kandungan Mineral Keong Matah Merah (*Cerithidea Obtusa*). *Pertem Ilm dan Semin Nas MPHPI* 2011;89–102.
111. Wahyani AD, Rahmawati YD. Analisis Kandungan Serat Pangan Dan Zat Besi Pada Cookies Substitusi Tepung Sorghum Sebagai Makanan Alternatif Bagi Remaja Putri Anemia. *JKM (Jurnal Kesehat Masyarakat) Cendekia Utama* 2021;8(2):227–37.

