

DAFTAR PUSTAKA

1. Salma Alfina Putri Nada LW, Muhammad Yahya, Muhammad Arif, Herni Dwi Herawati. *Pencegahan Stunting Dengan Edukasi Pentingnya 1000 HPK dan Gizi Seimbang di Dusun Kabrokan Kulon, Desa Sendangsari, Pajangan, Bantul*. Bangun Desa: Jurnal Pengabdian Masyarakat. 2022;1(1):19-24.
2. Paramita F. Gizi pada kehamilan. Wineka Media. 2019.
3. UNICEF. Maternal Nutrition–Preventing Malnutrition in Pregnant and Breastfeeding Women 2019 [cited 2025 05 February]. Available from: <https://www.unicef.org/nutrition/maternal>.
4. Kartini K. Risiko penyakit infeksi terhadap kejadian Kekurangan Energi Kronik (KEK) pada ibu hamil di Puskesmas Mekar Kota Kendari. Health Information: Jurnal Penelitian. 2017;10-4.
5. Ariani S, Zalukhu M, Winarni LM. Hubungan kekurangan energi kronik dengan kejadian anemia pada ibu hamil. JMM (Journal of Midwifery Madani). 2024;1(1):11-8.
6. Adhelna S, Halifah E, Ardhia D. Hubungan Kejadian Kurang Energi Kronis (KEK) Dengan Anemia Pada Ibu Hamil. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Fakultas Keperawatan. 2022;6(1).
7. Febriyeni F. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Kekurangan Energi Kronis Pada Ibu Hamil. Human Care Journal. 2017;2(3):237-41.
8. Purba EM, Rahayujati TB, Hakimi M. Kehamilan usia remaja dan kejadian bayi berat lahir rendah di kabupaten Gunungkidul. Berita Kedokteran Masyarakat. 2016;32(1):25-32.
9. WHO. Regional Nutrition Strategy: Addressing Malnutrition and Micronutrient Deficiencies (2011-2015). WHO Regional Office for South-East Asia; 2012.
10. SKI 2023 Dalam Angka. Jakarta, KEMENKES; 2023.
11. Prawita A, Susanti AI, Sari P. Survei Intervensi Ibu Hamil Kurang Energi Kronik (KEK) di Kecamatan Jatinangor Tahun 2015. Jurnal Sistem Kesehatan. 2017;2(4):186-91.
12. Azizah A, Adriani M. Tingkat kecukupan energi protein pada ibu hamil trimester pertama dan kejadian kekurangan energi kronis. 2018.
13. Fund UNCs. *UNICEF Programming Guidance. Prevention of Malnutrition in Women Before and During Pregnancy and While Breastfeeding*. New York: UNICEF; 2021.
14. KEMENKES RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016 tentang Standar Produk Suplementasi Gizi. Jakarta: Kemenkes RI; 2016. p. 22.
15. KEMENKES RI. Petunjuk Teknis Pemberian Tambahan (PMT) Berbahan Pangan Lokal Untuk Balita dan Ibu Hamil. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2023.
16. Usmiati S, Risfaheri R. Pengembangan dadih sebagai pangan fungsional probiotik asli Sumatera Barat. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2013;32(1):30915.
17. Widyaningsih TD, Wijayanti N, Nugrahini NIP. Pangan fungsional: aspek kesehatan, evaluasi, dan regulasi: Universitas Brawijaya Press; 2017.

18. Abbas A. Potensi pangan fungsional dan perannya dalam meningkatkan kesehatan manusia yang semakin rentan—mini review. *Teknosains: Media Informasi Sains Dan Teknologi*. 2020;14(2):176-86.
19. BPS. Produksi Telur Unggas dan Susu Sapi Menurut Provinsi (kg), 2023. Badan Pusat Statistik Indonesia; 2024.
20. BPS. Populasi Ternak (Ekor), 2021-2022. Sumatera Barat: Badan Pusat Statistik; 2023.
21. Lukman H, Afriani S. Karakteristik dadih susu sapi hasil fermentasi beberapa starter bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih asal kabupaten kerinci. *Agrinak*. 2011;1(1):36-42.
22. Wirawati CU, Sudarwanto M, Lukman D, Wientarsih I. Karakteristik dan pengembangan Dadih dari susu sapi sebagai alternatif Dadih susu kerbau. *Wartazoa*. 2017;27(2):95-103.
23. Ambri K, Kusnadi J, Putri WDR. Studi pertumbuhan bakteri asam laktat (BAL) dari dadih dalam es krim sebagai pangan probiotik. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2009;10(1):1-9.
24. Hanung DA, Faruq I, Roisu EM. Potensi Probiotik Sebagai Pangan Fungsional. 2016.
25. Taufiq Z, Chandra D, Helmizar H, Lipoeto N, Hegar B. Micronutrient Content and Total Lactic Acid Bacteria of Dadiah Pudding as Food Supplementation for Pregnant Women. *Open Access Maced J Med Sci*. 2021 Oct 14; 9 (B): 1149-1155. 2021.
26. Balqis R, Putra AE, Utama BI, Helmizar H. Pengaruh Pemberian Dadih dengan Perubahan Jumlah *Lactobacillus fermentum* Pada Feses Ibu Hamil. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 2018;7:42-6.
27. Mulyani DR, Dewi EN, Kurniasih RA. Karakteristik es krim dengan penambahan alginat sebagai penstabil. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 2018;6(3):36-42.
28. Rifni IA, Hadisaputro S, Rahardjani KB. Beetroot ice cream as an alternative improvement of hematology status in anemic postpartum mothers who get Fe tablet supplementation. *people*. 2020;8:10.
29. Retnaningtyas E, Kartikawati E, Nilawati D. Upaya peningkatan pengetahuan ibu hamil melalui edukasi mengenai kebutuhan nutrisi ibu hamil. *ADI Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2022;2(2):19-24.
30. BPS. Produksi Tanaman Buah-buahan. BPS Sumatera Barat; 2023.
31. KEMENKES RI. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. In: MASYARAKAT DJK, editor. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2018.
32. Arief DZ. Karakteristik Fruit Leather Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L) Dengan Jenis Bahan Pengisi. *Pasundan Food Technology Journal*. 2018;5(1):76-83.
33. Ningtyastuti YE, Suryani E. Pengaruh Mengkonsumsi Jambu Biji Merah terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil di Kelurahan Bandung Kecamatan Ngrampal Kabupaten Sragen. *Jurnal Kebidanan Indonesia*. 2018;6(2).
34. Safnowandi S. Pemanfaatan Vitamin C Alami sebagai Antioksidan pada Tubuh Manusia. *Biocaster: Jurnal Kajian Biologi*. 2022;2(1):1-8.
35. Azkiyah SZ, Rahmaniyah DNK, Istiana I, Wafiyah I. Pengaruh Pemberian Vitamin C terhadap Absorpsi Besi (Fe) pada Mencit (*Mus musculus*) Anemia dengan Induksi Natrium Nitrit. *Jurnal Farmasi Tinctura*. 2021;2(2):79-86.
36. Paramashanti BA. Gizi Bagi Ibu dan Anak. Yogyakarta: Pustaka Baru. 2019.

37. KEMENKES RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. In: Kesehatan K, editor. 2019.
38. Zhang Y, Ding W, Wu T, Wu S, Wang H, Fawad M, et al. Pregnancy with multiple high-risk factors: a systematic review and meta-analysis. *Journal of global health*. 2025;15:04027.
39. Gizi Ibu di Indonesia: Analisis Lanskap dan Rekomendasi. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, United Nations Children's Fund; 2023.
40. Dewi RK, Salpahany S, Refapriliana K, Calvin D, Rahmah A, Khairunnisa A. Intervensi Anemia Defisiensi Zat Besi Pada Ibu Hamil: A Literature Review. *Journal of Maternity Care and Reproductive Health*. 2022;5(2).
41. Zahra IS, Yunita Y, Suryani D. Analisis Asupan Protein, Zat Besi, Vitamin C Dengan Kejadian Anemia Pada Ibu Hamil Di Puskesmas Perawatan Telaga Dewa Kota Bengkulu. *Jurnal Svasta Harena Rafflesia*. 2024;3(1):30-9.
42. Situmorang TSR, Johan RB. Pengetahuan Tentang Anemia Dan Manfaat Zat Besi, Serta Dukungan Keluarga Terhadap Kadar Haemoglobin Ibu Hamil Di Wilayah Pesisir. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia (Indonesian Health Scientific Journal)*. 2024;9(1):134-7.
43. Marto M, Sutikno A, Salbiah D. Pengaruh ketinggian perangkat hama lalat buah (*Bactrocera* sp.) pada tanaman jambu biji (*Psidium Guajava* L.): Riau University; 2015.
44. Dhyan C, Sumarlan SH, Susilo B. Pengaruh pelapisan lilin lebah dan suhu penyimpanan terhadap kualitas buah jambu biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 2014;2(1):79-90.
45. Utami NA, Farida E. Kandungan zat besi, vitamin c dan aktivitas antioksidan kombinasi jus buah bit dan jambu biji merah sebagai minuman potensial penderita anemia. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*. 2022;2(3):372-260.
46. Nursakinah D. Pembuatan permen jeli ekstrak jahe merah (*zingiber officinale* var. *rubrum*) dengan substitusiekstrak jambu biji merah (*psidium guajava* l.) sebagai sumber antioksidan (vitamin c) bagi penderita diabetes melitus. 2021.
47. Barokah R. Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Pada Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava*)(Studi Di Pasar Legi Jombang–East Java): STIKes Insan Cendekia Medika Jombang; 2015.
48. Fitriani Y, Panggayuh A, Tarsikah T. Pengaruh pemberian jus jambu biji terhadap kadar hb pada ibu hamil trimester iii di polindes krebet kecamatan bululawang kabupaten malang. *Jurnal EDUMidwifery*. 2017;1(2):79-86.
49. Helmizar H, Yuswita E, Putra A. Analysis of the nutrients and microbiological characteristics of the Indonesian dadih as a food supplementation. *Glob J Health Sci*. 2019;11:155-61.
50. Hendarto DR, Handayani AP, Esterelita E, Handoko YA. Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas. *J Sains Dasar*. 2019;8(1):13-9.
51. Herlina VT, Setiarto RHB. From tradition to innovation: dadih, the Minangkabau tribe's traditional fermented buffalo milk from Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*. 2024;11(1):21.
52. Fadhlurrohman I, Dzilali MS, Rosihan CMP, Kristanto TB, Setyawardani T, editors. Diversifikasi Produk Dadih yang Dibuak dari Berbagai Jenis Bakteri

- dan Lama Waktu Inkubasi. Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian; 2024.
53. Hartatie ES. Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. *Jurnal Gamma*. 2011;7(1).
 54. SNI 3713:2018 Es Krim, (2018).
 55. Susanto DA, Setyoko AT, Herjanto S, Prasetyo AE. Pengembangan standar nasional indonesia (sni) pangan fungsional untuk mengurangi resiko obesitas. *Jurnal Standardisasi*. 2019;21(1):31-44.
 56. Helmizar H, Rahmy HA, Susmiati S, Asrawati A, Rachmawati N, Yani FF. Characteristics of Nutrients and Microbiological Dadih Puding as Food Supplementation for Children with Sars-Cov-2 Infection. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*. 2022;16(1):27-31.
 57. Laila W, Ahriyasna R, Putri DR. Puding Dadih Susu Kerbau Dengan Penambahan Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava*. L) sebagai Alternatif Makanan Jajanan pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Kesehatan Perintis*. 2021;8(2):147-58.
 58. Rifdi F, Medhyna V, Kesuma D. Uji Organoleptik Pada Es Krim Dadih Sebagai Inovasi Makanan Selingan Sehat Untuk Balita. *Maternal Child Health Care*. 2024;5(3):960-8.
 59. Yuniritha E, Saleky YW, Fitria M. "Dadih Delight Yogurt" Functional Drink Based on Local Food Dadih, Bengkuang and Tapai Ketan Hitam to Control Blood Glucose Levels of Patients with Diabetes Mellitus. *Jurnal Kesehatan Cendikia Jenius*. 2025;2(2):109-17.
 60. Nuraeni S, Romalasari A, Purwasih R, editors. Karakteristik Yogurt Susu Kambing Dengan Penambahan Jeruk Bali (*Citrus Grandis* L. Osbeck). Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar; 2019.
 61. Rizal S, Nurainy F, Fitriani M. Pengaruh penambahan sari buah jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) dan glukosa terhadap total bakteri asam laktat dan karakteristik organoleptik minuman sinbiotik cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*. 2013;18(2):144-56.
 62. Rahayu WE, Sa'diyah SH, Romalasari A. Pengaruh waktu aplikasi dan konsentrasi penambahan sari buah jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) terhadap kefir susu kambing. *Agromix*. 2020;11(1):1-8.
 63. Yelnetty A, Maaruf W, Hadju R, Rembet D. Pengaruh penggunaan jambu biji merah terhadap pH, Total bakteri Asam Laktat, kadar alkohol dan viskositas kefir. *Zootec*. 2023;43(1):110-7.
 64. Helmizar H, Bahari A, Syukri D, Yuniritha E, Usman R, Rusdi FY, et al. Perbandingan Biaya Produksi Tepung Dadih Susu Kerbau dan Susu Sapi: Implikasinya Terhadap Strategi Penetapan Harga. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Dharma Andalas*. 2025;27(1):25-35.
 65. Anggi WMR, Safinta Nurindra Rahmadhia. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Sari Kecambah Kedelai Hitam (*Glycine max* Var. Mallika) dengan Variasi Pengemulsi. *Jurnal Pangan*. 2024;33.2:147-58.
 66. Koswara S. Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan. Ebook Pangan. 2006.
 67. Hermawati AH. Penetapan Vitamin C Dalam Jeruk Keprok Segar Dan Jus Secara Iodometri. Penetapan Vitamin C Dalam Jeruk Keprok Segar Dan Jus Secara Iodometri. 2022;4(2):297-301.

68. Novia D, Dharmayanti L, Khoiriya R. Uji Total Bakteri Asam Laktat Pada Minuman Kefir Dengan Kombinasi Sari Buah Jeruk Gerga (*Citrus Sp*). *Journal Pharmacopoeia*. 2022;1(2):143-54.
69. Indriany DS, Yulastri A, Holinesti R. Pengaruh Penggunaan Sari Jambu Biji terhadap Kualitas Es Krim. *Journal of Home Economics and Tourism*. 2017;14(1):439685.
70. Jonathan H, Fitriawati I, Arief I, Soenarno M, Mulyono R. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik yogurt probiotik dengan penambahan buah merah (*Pandanus conodeous L.*). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 2022;10(1):34-41.
71. Surono IS. Traditional Indonesian dairy foods. *Asia Pacific journal of clinical nutrition*. 2015;24(Supplement).
72. Chen Y, Wang P, He W, Tian H, Geng J, Zhang R, et al. Evaluation of Freezing-Induced Changes in Aroma Profiles of Pomegranate Juice by Quantitative Descriptive Sensory Analysis, Gas Chromatography–Mass Spectrometry/Olfactometry, Odor Activity Values, Orthogonal Partial Least Squares–Discriminant Analysis, and Odorant Addition Experiment. *Foods*. 2025;14(10):1811.
73. Daw E, Hartel R. Fat destabilization and melt-down of ice creams with increased protein content. *International Dairy Journal*. 2015;43:33-41.
74. Ariawan D, Dwiloka B, Mulyani S. Perbedaan Kadar Protein, Kadar Lemak, Kecepatan Leleh, dan Mutu Hedonik Es Krim Merk C dan D. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2025;9(1):21-7.
75. Perera K, Perera O. Development of coconut milk-based spicy ice cream as a nondairy alternative with desired physicochemical and sensory attributes. *International Journal of Food Science*. 2021;2021(1):6661193.
76. Asres AM, Woldemariam HW, Gemechu FG. Physicochemical and sensory properties of ice cream prepared using sweet lupin and soymilk as alternatives to cow milk. *International Journal of Food Properties*. 2022;25(1):278-87.
77. Agusta I. Pembuatan Es Krim Tomat Menggunakan Alat Homogenizer (Producing Ice Cream Tomato by Homogenizer): Undip; 2012.
78. Du Q, Zhou L, Lyu F, Liu J, Ding Y. The complex of whey protein and pectin: Interactions, functional properties and applications in food colloidal systems– A review. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces*. 2022;210:112253.
79. Hadi AS, editor *Potensi buah jambu biji merah (Psidium guajava L.) dalam meningkatkan kadar hemoglobin*. *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning*; 2023.
80. Nelta Vani V. Pengaruh Penambahan Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava*) terhadap Mutu Organoleptik, Zat Gizi Makro dan Vitamin C Es Krim Dadih Kerbau: Stikes Perintis Padang; 2019.
81. Devianti AUD. Perbandingan Karakteristik Caspian Sea Yoghurt Sari Buah Markisa Kuning (*P. Edulis Sims F. Flavicarpa Deg*) Dengan Kajian Konsentrasi Starter Dan Lama Waktu Fermentasi. *Health Information: Jurnal Penelitian*. 2023:e960-e.
82. Rahayunia S, Mukarlina ERP. Pengaruh penambahan sari buah lakum (*Cayratia trifolia (l.) domin*) terhadap kualitas dan penerimaan organoleptik pada yoghurt. *Probiot*. 2018;7(2).
83. Vora JD, Mankame G, Madav P. Biochemical and nutritional assessment of guava (*Psidium guajava*). *IOSR Journal of Biotechnology and Biochemistry (IOSR-JBB)*. 2018;4(5):1-7.

84. Tampinongkol NC, Nocianitri KA, Ekawati IGA. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Terung Belanda Terfermentasi Dengan *Lactobacillus rhamnosus* SKG 34. Jurnal Itepa. 2020;9(3):251-61.
85. SNI 7552:2018 Minuman Susu Fermentasi, (2018).

