

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., & Sari, H. P. (2017). Pengembangan Biskuit Mocaf-Garut Dengan Substitusi Hati. *J. Gizi Pangan*, 12(2), 129–138. <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.2.129-138>
- Ahsan, M. Z. (2023). *Pengembangan Biskuit Mocaf Tepung Kacang Hijau dengan Penambahan Biji Fenugreek Sebagai Alternatif Selingan untuk Ibu Menyusui*. IPB University.
- Amertaningtyas, D., Gusmaryani, S., Fasha, N. N., & Evanuarini, H. (2021). Penggunaan Tepung Terigu dan Tepung Tapioka pada Nugget Hati Ayam dan Nugget Hati Sapi. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(2), 143–151. <https://doi.org/10.24198/jit.v21i2.36965>
- Amnia, Ansharullah, & Mariani. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) dan Lama Pengukusan terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Flakes Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poiret). *Jurnal Riset Pangan*, 3(2), 133–146.
- Andreyanto, M. (2025). Optimization of Shrimp Cracker Drying Parameters Using RSM and RCA: Optimasi Parameter Pengeringan Kerupuk Udang Menggunakan RSM dan RCA. *Indonesian Journal of Innovation Studies*, 26(4), 1–18. <https://doi.org/10.21070/ijins.v26i4.2105>
- Annisa, S. N., & Suryaalamasah, I. I. (2023). Formulasi Cookies dari Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai Sebagai Makanan Sumber Zat Besi Pencegah Anemia Pada Remaja Putri. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science*, 4(1), 14–27. <https://doi.org/10.24853/mjnf.4.1.14-27>
- Artina, Z. J., & Ayu, D. F. (2023). Crackers Modified Cassava Flour (MOCAF) dan Tepung Kacang Tunggak : Karakteristik Kimia dan Sensori. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 57–64. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.1.57>
- Asamoah, E. A., Le-Bail, A., Oge, A., Queveau, D., Rouaud, O., & Le-Bail, P. (2023). Impact of Baking Powder and Leavening Acids on Batter and Pound Cake Properties. *Food*, 12(946), 1–13. <https://doi.org/10.3390/foods12050946>
- Ayuningtyas, I. N., Tsani, A Fahmy Arif Tsani1, 2, Candra, A., &

- Dieny, F. F. (2022). 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. *Journal of Nutrition College*, 11(2), 171–181. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i2.32197>
- Azima, F., Desmawati, Syukri, D., & Iqbal, M. (2025). Development and Characterization of Biscuits Made from Local Raw Materials for Type 2 Diabetes Mellitus. *Food Research*, 9(6), 163–170. e: <https://www.myfoodresearch.com>
- Badan Standarisasi Nasional. (2022). *Syarat Mutu SNI 2973. Syarat Mutu Biskuit*.
- Baihaqi. (2025). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Biskuit Asin Tinggi Protein Berbasis Tepung Ayam. *Edu Society*, 5(3), 2677–2686. <https://jurnal.permapendissumut.org/index.php/edusociety/article/view/2729/2072>
- Batchelor, E. K., Kapitsinou, P., Pergola, P. E., Kovesdy, C. P., & Jalal, D. I. (2020). Iron Deficiency in Chronic Kidney Disease: Updates on Pathophysiology, Diagnosis, and Treatment. *J. Am. Soc. Nephrol*, 31, 456–468. 10.1681/ASN.2019020213
- Bisson, G., Baggio, A., Rossi, I., Cutroneo, S., Tagliasco, M., Tedeschi, T., Dall, M., Vittadini, E., & Pellegrini, N. (2025). Development of Gluten-Containing and Gluten-Free Crackers Based on Cereal and Legume Flours: Physicochemical, Nutritional, and Sensory Characteristics. *Applied Food Research*, 5. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.101403>
- Chamorro, A. F., Palencia, M., & Lerma, T. A. (2025). Physicochemical Characterization and Properties of Cassava Starch: A Review. *Polymers*, 17(1663), 1–31. <https://doi.org/10.3390/polym17121663>
- Chandra, Z. A., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). Substitusi Tepung Sukun Sebagai Sumber Serat untuk Peningkatan Kualitas Flacky Crackers. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(2), 153–162.
- Chen, W., Cui, W., Li, P., Wang, Z., Chen, X., Zhou, H., & Xu, B. (2026). Enhanced Flavor and Modified Structure of Maillard Reaction Products from Chicken Liver Protein Hydrolysate Through Composite Fermentation Pretreatment. *Food*

- Chemistry*, 498(P2), 147276.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2025.147276>
- Devi, N. K. Y., Yanti, N. L. G. P., & Prihatiningsih, D. (2023). Difference in Hemoglobin Levels Before and After Administration of Fe Tablets in Trimester III Pregnant Women. *Jurnal Riset Kesehatan Nasional*, 7(2), 140–149.
<https://doi.org/10.37294/jrkn.v7i2.514>
- Diniyah, N., Yuwana, N., Purnomo, B. H., & Subagio, A. (2018). Karakterisasi Sera Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dari Ubi kayu Varietas Manis dan Pahit. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(3), 114–122.
<https://doi.org/10.21082/jpasca.v15n3.2018.114-122>
- El-hadidy, G. S., Shaban, H. H., & Mospah, W. M. (2022). Gluten-Free Crackers Preparation. *Journal of Food Research*, 11(3), 47–56. <https://doi.org/10.5539/jfr.v11n3p47>
- Feliana, F., Laenggeng, A. H., & Dhafir, F. (2014). Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong (*Manihot esculenta*) berdasarkan Umur Panen di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal E-Jipbiol*, 2(3), 1–14.
<http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/EBiol/article/view/3015>
- Gkouvatsos, K., Papanikolaou, G., & Pantopoulos, K. (2012). Biochimica et Biophysica Acta Regulation of iron transport and the role of transferrin. *BBA - General Subjects*, 1820(3), 188–202. <https://doi.org/10.1016/j.bbagen.2011.10.013>
- Hadistio, A., Jumiono, A., & Fitri, S. (2019). Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) untuk Ketahanan Pangan. *Jurnal Pangan Halal*, 1(1), 13–17.
<https://doi.org/10.30997/jiph.v1i1.2005>
- Hanifah, D. N., Pujimulyani, D., & Setiyoko, A. (2023). Pengaruh Penambahan Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) dan Baking Powder terhadap Karakteristik Stick Tepung Terigu-Garut. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 1(1), 20–31.
<https://doi.org/10.26486/jfat.v1i1.3478>
- Harahap, K. S., Sumartini, & Mujiyanti, A. (2020). Pengujian Hedonik pada Formulasi Cookies Coklat dari Tepung Mangrove (*Avicennia officinalis*) dengan Penambahan Tepung Kacang Merah, Wijen, dan Hati Ayam. *Aurelia Journal*, 2(1),

- 19–28. <http://dx.doi.org/10.15578/aj.v2i1.9393>
- Hartiwi, Y. W., Wijana, G., Dwiyani, D. A. N. R., Water, D., Mung, C., & Wilczek, L. (2017). Pertumbuhan dan Hasil Berbagai Varietas Kacang Hijau (*Vigna radiata* (L.) Wilczek) pada Kadar Air yang Berbeda. *AGROTROP*, 7(2), 117–129. <https://doi.org/10.24843/AJoAS.2017.v07.i02.p03>
- Hasanah, A. T. U. (2025). *Pengaruh Ekstrak Sarang Semut (Myrmecodia pendans) Terhadap Respon Imun Mencit (Mus musculus) Serta Aplikasinya Dalam Permen Jelly Kolang Kaling*. Universitas Andalas
- Hasanah, N. Z., Astika, T., Permatasari, E., Liver, C., Puff, C., & Beans, R. (2024). Formulasi Kue Sus Kering dengan Tepung Kacang Merah dan Tepung Hati Ayam untuk Cegah Anemia pada Remaja Putri. *Nutrire Diaita*, 16(02), 42–51. <https://doi.org/10.47007/nut.v16i2.6978>
- Hastuti, D. P., & Hartati, S. (2018). Pertumbuhan dan Hasil Kacang Hijau (*Vigna radiata*, L.) pada Beberapa Dosis Pupuk Organik dan Kerapatan Tanam. *Journal of Sustainable Agriculture*, 33(2), 89–95. <https://doi.org/10.20961/carakatani.v33i2.20412>
- Hooda, J., Shah, A., & Zhang, L. (2014). Heme, an Essential Nutrient from Dietary Proteins, Critically Impacts Diverse Physiological and Pathological Processes. *Nutrients*, 6, 1080–1102. <https://doi.org/10.3390/nu6031080>
- Isnawati, Destryana, R. A., & Huzaimah, N. (2020). Mutu Organoleptik dan Daya Terima Panelis terhadap Crackers Kasembukan (*Paederia foetida* Linn.) sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 67–74. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6313>
- Isyanti, M. (2021). Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Sebagai Sumber Protein pada Pembuatan Opak Ketan Khas. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat 2021*.
- Jiwandi, A., Burhanudin, H., & Mushawwir, A. (2020). Kadar Enzim Transaminase (SGPPT, SGOT) dan Gamma Glutamyl Transpeptidase (Γ-Gt) Pada Ayam Petelur Fase Layer Yang Diberi Ekstrak Pegagan (*Centella asiatica*). *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis Dan Ilmu Pakan*, 2(2), 112–119.

- <https://doi.org/10.24198/jnttip.v2i2.27389>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Tabel komposisi pangan Indonesia 2017.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). Survei Kesehatan Indonesia (SKI) Tahun 2023.
- Khairiyanti, K., & Siregar, H. S. (2025). Validasi Metode Penetapan Kadar Besi (Fe) dalam Telur Bebek Menggunakan Spektrofotometri Serapan Atom (SSA). *Nian Tana Sikka*, 5(2), 155–124. <https://doi.org/10.59603/niantanasikka.v3i2.770>
- Kiranawati, T. M., & Rohajatien, U. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Adonan terhadap Sifat Fisik dan Kimia *Crackers* Substitusi Tepung Komposit. *Jurnal Agroindustri*, 11(2), 133–142. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.11.2.133-142>
- Kurniati, I., Kedokteran, F., & Lampung, U. (2020). Anemia Defisiensi Zat Besi (Fe). *JK Unila*, 4(1), 18–33. <https://doi.org/10.23960/jkunila.v4i1.pp18-33>
- Kusnedi, R. (2021). Pengaruh Penambahan Pengembang Roti terhadap Parameter Organoleptik pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 1(2), 60–75. <https://doi.org/10.51170/jb.v1i2.173>
- Lestari, E., Kiptiah, M., & Apifah. (2017). Karakterisasi Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Bingka. *Teknologi Agro-Industri*, 4(1), 20–34. <https://doi.org/10.34128/jtai.v4i1.45>
- Lestari, F., & Sofyan, A. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Edamame (*Glycine max* (L.) Merrill) terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air *Crackers*. *Agroteknika*, 8(4), 744–761. <https://doi.org/10.55043/agroteknika.v8i4.657>
- Liu, Y., Gu, Q., Huang, M., Zhao, Y., Guo, Z., Zuo, H., Zhu, L., & Zhang, Y. (2025). Investigating the effects of protein thermal denaturation on the water-holding capacity of beef: insights from structural dynamics. *International Journal of Food Science & Technology*, 60(1).

- <https://doi.org/10.1093/ijfood/vvaf076>
- Malichati, A. R., & Adi, A. C. (2018). Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia. *Journal of Universitas Airlangga*, 74–82. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2.i1.2018.74-82>
- Mamat, H., & Hill, S. E. (2014). Effect of fat types on the structural and textural properties of dough and semi-sweet biscuit. *Journal of Food Science and Technology*, 51(9), 1998–2005. <https://doi.org/10.1007/s13197-012-0708-x>
- Mariyam, D., Mayah, Devina, F., Wulandari, P., Nursafitri, E., & Syahriansyah, A. (2023). Rahasia Molekul Unsur yang Terdapat dalam Air Putih Bagi Tubuh Manusia dalam Pandangan Islam. *Jurnal Religion: Jurnal Agama, Sosial, Dan Budaya*, 1(3), 96–109. <https://doi.org/10.55606/religion.v1i3.134>
- Marsita, N., Rotua, M., & Eliza. (2024). Formulasi Brownies Tepung Hati Ayam dan Tepung Daun Kelor sebagai Camilan Sumber Zat Besi. *Media Gizi Pangan*, 31(2), 164–173. <https://doi.org/10.32382/mgp.v31i2.1063>
- Mauroh, D. A., Hasanah, Y. R., & Mulyadi, A. H. (2023). Effect of Starter Concentration and Fermentation Time on the Characteristics of Modified of Cassava Flour (Mocaf). *Rice: Riset in Chemical Engineering*, 2(1), 23–28. <https://doi.org/10.30595/rice.v2i1.88>
- Merahabia, P. A., Masbaitubun, H., Tatuhey, D. M. D., Lawalata, J. J., Linggi, M. I. A., Gomies, B. E. L. L., & Kogoya, E. (2024). Keragaman Morfologi Genotipe Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) di Distrik Arso Barat, Kabupaten Kerom. *Igya Ser Hanjop*, 6(1), 25–34. <https://doi.org/10.47039/ish.6.2024.25-34>
- Meriles, S. P., Piloni, R., C, G. V., Penci, C., Mart, M. L., Mar, A., & Ribotta, P. (2022). Original Article Compositional Characteristics , Texture , Shelf-Life and Sensory Quality of Snack Crackers Produced from Non-Traditional Ingredients. *International Journal of Food Science and Technology*, 57, 4689–4696. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15303>
- Muchtar, F., & Effendy, D. S. (2023). Penilaian Asupan Zat Besi Remaja Putri di Desa Mekar Kecamatan Soropia Kabupaten

- Konawe. *Jurnal GEMBIRA*, 1(1), 171–179.
<https://gembirapkm.my.id/index.php/jurnal/article/view/29>
- Muñoz-more, H. D., Nole-jaramillo, J. M., Valdiviezo-marcelo, J., Espinoza-delgado, M. P., Socola-juarez, Z. M., Ruiz-flores, L. A., Espinoza-espinoza, L. A., & Espinoza-espinoza, L. A. (2023). Microencapsulated Iron in Food, Techniques, Coating Material, Efficiency, and Sensory Analysis : A Review. *Front. Sustain. Food Syst*, 11–18.
<https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1146873>
- Nadia, L. S., Yoseph, T., Lejap, T., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pengolahan Pangan terhadap Kadar air Bahan Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), 5–8.
<https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5780>
- Nadirah, S. (2019). Analisa Kandungan Lemak , Protein dan Organoleptik Ilabulo Hati dan Ampela Ayam Analysis of Fat , Protein and Ilabulo Liver Organoleptics and Chicken Ampela. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 2(1), 1–9.
<https://doi.org/10.32662/gatj.v2i1.546>
- Naito, Y., Masuyama, T., & Ishihara, M. (2021). Iron and Cardiovascular Diseases. *Journal of Cardiology*, 77(2), 160–165. <https://doi.org/10.1016/j.jjcc.2020.07.009>
- Narale, S. B., Gore, V. B., Ambhure, S., Kumar, A., Thombre, P. R., & Suryawanshi, A. M. (2024). Antinutrients in Mungbean and Strategy for Reduction : An Overview. *European Journal of Nutrition & Food Safety Volume*, 16(9), 275–289.
<https://doi.org/10.9734/EJNFS/2024/v16i91546>
- Nielsen, O. H., Soendergaard, Christoffer Vikner, M. E., & Weiss, G. (2018). Rational Management of Iron-Deficiency Anaemia in Inflammatory Bowel Disease. *Nutrients*, 10(82), 1–25.
<https://doi.org/10.3390/nu10010082>
- Nurhayati, D. R. (2021). Peran Pupuk Kandang Terhadap Tanaman Kacang Hijua (*Vigna radiata* L.). Scopindo Media Pustaka.
<https://doi.org/10.22487/agrotekbis.v11i5.1873>
- Oktaviani, & Nugraha, M. H. W. A. (2025). Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Cookies Made from Mocaf and Purple Sweet Potato Flour with the Addition of Robusta Coffee Powder. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 30(3), 555–

567. <https://doi.org/10.18343/jipi.30.3.555>
- Oyeyinka, S. A., Bassey, I. V., & Oyeyinka, S. A. (2025). Composition, Functionality, and Baking Quality of Flour from Four Brands of Wheat Flour. *Journal of Culinary Science & Technology*, 23(1), 87–107. <https://doi.org/10.1080/15428052.2023.2191874>
- Permatasari, N., Angkasa, D., Swamilaksita, P. D., Melani, V., & Dewanti, L. P. (2020). Pengembangan Biskuit MPASI Tinggi Besi dan Seng dari Tepung Kacang Tunggak (*Vignia unguiculata* L.) dan Hati Ayam. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(02), 33–45. <https://doi.org/10.26714/jpg.10.2.2020.33-48>
- Pivina, L., Semenova, Y., Doşa, M. D., Dauletyarova, M., & Bjørklund, G. (2019). Iron Deficiency, Cognitive Functions, and Neurobehavioral Disorders in Children. *J. Mol. Neurosci.*, 68, 1–10. <https://doi.org/10.1007/s12031-019-01276-1>
- Pokharel, U., Adhikari, N., Gautam, N., Poudel, R., Timsina, P., Dangal, A., & Maria, A. (2024). Effects of Different Processing Methods on the Antinutritional Factors Present in Mungbean (*Vigna radiata* L.). *Analytica* 2024, 5, 414–429. <https://doi.org/10.3390/analytica5030026>
- Prasetyo, A. F., & Isaura, E. R. (2022). Perbedaan Kadar Zat Besi Berdasarkan Waktu Pemasakan dan Metode yang Diterapkan Pada Tempe dan Hati Sapi: Sebuah Studi Eksperimental. *National Nutrition Journal*, 17(2), 159–167. <https://doi.org/10.20473/mgi.v17i2.159-167>
- Prasetyo, H. A., & Winardi, R. R. (2022). Proses Pembuatan Tepung Komposit dari Tepung Terigu dan Tepung Umbi-umbian Hasil Fementasi. *Jurnal Agroteknosains*, 6(2), 34–48.
- Prastiwi, E. K., Fatoni, R., Fathoni, A., Setiarto, R. H. B., & Damayanti, E. (2024). The Effect of Fermentation Time on the Quality of MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Using Raw Material of Bokor Genotype Cassava. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 13(1), 12–26. <https://doi.org/10.23960/jtep-l.v13i1.12-26>
- Pratama, W., Swamilaksita, P. D., Angkasa, D., Ronitawati, P., & Fadhilla, R. (2021). Pengembangan Roti Tawar Sumber Protein Dengan Penambahan Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Kedelai. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(2), 111–124.

- <https://doi.org/10.26714/jpg.11.2.2021.111-124>
- Purbowati, Novita, L., Septiani, & Sari, F. Y. K. (2022). Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Sereal Singkong. *Jurnal Medika Indonesia*, 1(1), 7–15.
- Purwandhani, R. budiarti, Sugesti, R., & Ginting, A. S. br. (2024). Pengaruh Pemberian Hati Ayam dan Pemberian Tablet Fe Terhadap Peningkatan Kadar Haemoglobin Pada Remaja Putri di UPT Puskesmas Jawilan Tahun 2024. *Journal Of Social Science Research Volume*, 4(3).
- Putri, A., Firdaus, A. M. ., & Hastuti, A. (2025). Identifikasi Kualitas dari Tiga Jenis Minyak Nabati : Sawit , Jagung dan Kedelai. *Karimah Tauhid*, 4(5), 2871–2879.
- Putri, N. A., Herlina, & Subagio, A. (2018). Karakteristik Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79–89. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.7888>
- Rahmadhani, F. (2024). *Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera L.) Terhadap Karakteristik Crackers Campuran Tepung Terigu dan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. Universitas Andalas.
- Rahmawati, A. N., & Rohmansyah, R. (2024). Karakteristik Mutu Tepung Hati Ayam Kampung dan Tepung Hati Ayam Broiler. *PROFESI (Profesional Islam): Media Publikasi Penelitian*, 22(1), 40–45.
- Ramadanti, R. O., & Ismawati, R. (2025). *STIKes Mitra Keluarga Jurnal Mitra Kesehatan (JMK) dalam mengatasi permasalahan KEK , namun bahan-bahan yang digunakan mengandung*. 07(02), 145–157.
- Ratu, K., Assegaf, R., Astuti, S., Studi, P., Kimia, T., Industri, F. T., Malang, K., & Timur, J. (2023). Pembuatan Sawi Asin Pakcoy (*Brassica Chinensis* L) Kering Dengan Proses Fermentasi Dan Pengeringan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(1), 33–38. <https://doi.org/10.31970/pangan.v8i1.98>
- Rianta, I. M. D. P., Ina, P. T., & Widarta, I. W. R. (2019). Pengaruh Perbandingan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) terhadap Karakteristik Tuile. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(3), 293–302. <https://doi.org/10.24843/ITEPA.2019.v08.i03.p09>

- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensosi dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4803>
- Rizqiati, H., Febrisiantosa, A., Shauma, C. A., & Khasanah, R. (2020). Pengaruh Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kefir Bubuk. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 8(3), 111–121. <https://doi.org/10.21776/ub.jp.a.2020.008.03.1>
- Romdhani, A. M., Farid, U. M., Jannah, I., Annuqayah, U., Bukit, J., & Pp, L. (2025). Pengaruh Variasi Perendaman terhadap Kadar Hidrogen Sianida (HCN) ada Keripik Kulit Singkong (*Manihot esculenta*). *Journal of Biological Education and Science*, 6(1), 11–18. <https://doi.org/10.32939/symbiotic.v6i1.159>
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiaani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45–56. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.5202>
- Rosita, I., & Hartati, Y. (2024). Daya Terima Crackers Hati Ayam dan Mocaf sebagai Selingan Tinggi Fe. *Jurnal Pustaka Padi*, 3(2), 46–51.
- Rotua, M., Imelda, A., & Sriwiyanti, T. (2024). Daya Terima Cookies Substitusi Hati Ayam Selai Nanas Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri. *Jurnal Pustaka Padi*, 3(3), 72–78.
- Sahda, R. T., & Hartuti, S. (2025). The Peocess of Processing Cassava into Mocaf Flour. *Jurnal Roce*, 2(1), 221–233.
- Santosa, H., Handayani, N. A., Nuramelia, C., & Sukma, N. Y. T. (2016). Pemanfaatan Hati Ayam Sebagai Fortifikan Zat Besi dalam Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu. *Inovasi Teknik Kimia*, 1(1), 27–34. <https://doi.org/10.31942/inteka.v1i1.2092>
- Sarasi, V., Yulianti, D., & Saefulhadjar, D. (2025). Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Tepung Mocaf di Sindangsuka, Garut untuk Ketahanan Pangan dan Pengurangan Stunting.

- Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 531–539.
- Saraswati, T. I., Adawiyah, D. R., & Rungkat, F. Z. (2022). Pengaruh Pengolahan pada Sifat Fisik dan Kimia Singkong-Goreng Beku. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 27(4), 528–535. <https://doi.org/10.18343/jipi.27.4.528>
- Sari, T. M., Martinus, B. A., & Oktaviani, S. (2025). Penetapan Kadar Mineral Besi (Fe) dan Kalsium (Ca) pada Biji Buah Markisa Konyal dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom (SSA). *Jurnal Riset Ilmu Kesehatan Umum*, 3(1), 117–129.
- Sekar, R., & Taryono. (2021). Pengembangan Kacang Hijau Organik sebagai Komoditas Pangan Indonesia. *Agrinova: Journal of Agrotechnology Innovation Volume*, 4(2), 7–15.
- Seni, W., Asyik, N., & Faradilla, R. F. F. (2024). Analisis Perbedaan Asupan Gizi Pada Mahasiswa Universitas Halu Oleo berdasarkan Tempat Tinggalnya (Indekos dan Tinggal di Rumah). *Jurnal Riset Pangan*, 2(3), 290–303.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sidik, G., Haifan, M., Leonita, S., Agustiyani, T. U., Human, S., & Nata, A. (2025). Fortifikasi Zat Besi Pada Produk Pangan Sebagai Strategi Gizi Untuk Ibu Hamil dan Bayi: Literature Review. *Technopex*, 169–176.
- Siswandy, Rahmi, E., Masyitha, D., Gani, F. A., & Akmal, M. (2020). Histologi , Histomorfometri , dan Histokimia Hati Ayam Buras (*Gallus gallus domesticus*) Selama Periode Sebelum dan Setelah Menetas. *Jurnal Agripet*, 20(2), 193–202. <https://doi.org/10.17969/agripet.v20i2.16504>
- Sitepu, M. A., Rahmawati, W., & Kuncoro, S. (2022). Mempelajari Karakteristik Pengeringan Lapis Tipis Jeroan Ayam. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 1(319–330).
- Sitorus, S., Bagus, I., Parta, B., & Ruswanto, A. (2023). Pembuatan Margarin dari Lemak Cokelat yang Disubstitusi dengan Minyak Sawit Merah. *Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(02), 113–123. <https://doi.org/10.59407/jbft.v1i02.475>
- Starowicz, M., & Zieliński, H. (2019). How Maillard Reaction Influences Sensorial Properties (Color , Flavor and Texture)

- of Food Products? How Maillard Reaction Influences Sensorial Properties. *Food Reviews International*, 0(00), 1–19. <https://doi.org/10.1080/87559129.2019.1600538>
- Sukmadewi, M., & Adi, A. C. (2024). Kandungan Zat Besi dan Daya Terima Brownies Panggang Tepung Hati Ayam dan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 5(3), 7527–7534.
- Sulaeman, P., & Septiyani, R. (2023). Pengembangan Produk *Cookies* dengan Penambahan Tepung Hati Ayam terhadap Nilai Gizi dan Mutu Sensoris *Cookies*. *Journal of Food and Culinary*, 6(2), 102–115.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Tamrin, Putri, C. C., Rahmawati, W., & Kuncoro, S. (2023). Mempelajari Pengaruh Suhu dan Jenis Jeroan terhadap Mutu Tepung Jeroan. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 2(4), 553–562. <https://doi.org/10.23960/jabe.v2i4.8398>
- Tas, A. A., & Shah, A. U. (2021). The Replacement of Cereals by Legumes in Extruded Snack Foods : Science, Technology and Challenges. *Trends in Food Science & Technology*, 116(July), 701–711. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.08.016>
- Tsaqifah, H., Muda, T. S. S., Oktaviani, D. A., & Adi, annis C. (2024). Kajian Literatur : Pengaruh Penambahan Hati Ayam terhadap Kandungan Zat Besi pada Produk Formulasi Makanan untuk Mencegah Anemia. *Media Gizi Kesmas*, 13(2), 898–906. <https://doi.org/10.20473/mgk.v13i2.2024.898-906>
- Tyas, D. W., Sari, D. K. P., & Nafies, D. A. A. (2025). Analisis Zat Besi (Fe), dan Organoleptik *Cookies* Substitusi Tepung Hati Ayam dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*). *Media Gizi Ilmiah Indonesia*, 2(26), 53–66.
- Ulfah, T., Widjaja, N., Suryanah, S., & Nurjannah, S. (2026). Analisis Kadar Abu , Karbohidrat dan Lemak Telur Asin Oven Pada Berbagai Tingkat Suhu Pengovenan. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 8–15.
- Wahyurini, E., & Sugandini, D. (2021). *Budidaya dan Aneka Olahan Singkong* (Pertama). Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat.

- Wanta, K. C., Santoso, H., Miryanti, Y. I. P. A., & Witono, J. R. B. (2023). Peningkatan Kesejahteraan Petani Garam Desa Olio, Provinsi NTT, melalui Pelatihan Pembuatan Garam Konsumsi Beryodium. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 253–264.
- Wardani, W. V., Hadi, R., Fauziyah, N. R., & Zakaria, M. (2025). Potensi dan Risiko Taburia Hati Ayam Sebagai Upaya Pencegahan Stunting dan Defisiensi Vitamin A pada Balita. *SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 6(1), 35–43.
- Widasari, D. E., Hartati, Y., Nazarena, Y., Telisa, I., & Sihite, N. W. (2023). Penentuan Umur Simpan Produk Flakes Tilor (Tepung Hati Ayam dan Tepung Daun Kelor). *Jurnal Pustaka Padi*, 2(2), 40–44.
- Widowati, S., Setyawan, N., & Herawati, H. (2025). Physicochemical and Functional Properties of Cassava Flour Produced by Controlled Fermentation Using Mixed Culture from Various Bacteria and Yeast. *Journal of Agriculture and Food Research*, 19, 101684. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2025.101684>
- Wijaya, C. H., & Afandi, F. A. (2021). *Kimia Pangan Komponen Minor*. IPB Press.
- Wijayanti, D. A., Hartono, A., & Pramono, Y. B. (2013). Kadar Protein dan Keempukan Nugget Ayam dengan Berbagai Level Substitusi Hati Ayam Broiler. *Journal, Animal Agriculture*, 2(1), 295–300.
- Wójcik, M., Różyło, R., Schönlechner, R., & Berger, M. V. (2021). Physico-chemical Properties of an Innovative Gluten-Free, Low-Carbohydrate and High Protein-Bread Enriched with Pea Protein Powder. *Scientific Reports*, 11(1), 1–10. <https://doi.org/10.1038/s41598-021-93834-0>
- Yalcin, S. (2023). Original article Effects of chia flour as a fat substitute on the physicochemical , nutritional and sensory properties of biscuits. *Nternational Journal of Food Science and Technology*, 58, 3760–3768. <https://doi.org/10.1111/ijfs.16478>
- Yosditia, B. E., Rahmiati, B. F., Ardian, J., & Jauhari, M. T. (2023). Asupan Sumber Zat Besi dan Konsumsi Tablet Tambah Darah serta Kadar Hemoglobin. *Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*,

- 04(01), 26–32. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v4i1.2895>
- Zaefarian, F., Abdollahi, M. R., & Cowieson, A. (2019). Avian Liver: The Forgotten Organ. *Animals*, 6(63), 1–23. <https://doi.org/10.3390/ani9020063>
- Zaen, A. N., Handito, D., & Nofrida, R. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Katuk terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Es Krim Kacang Hijau. *EduFood*, 2(4), 84–97.
- Zakaria, Asikin, H., Mas'ud, H., & Hajirah. (2024). Daya Terima, Kadar Protein dan Serat Fish Crackers dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Media Gizi Pangan*, 31(1), 67–78. <https://doi.org/10.32382/mgp.v31i1.4274>
- Zeqi, L., Weifeng, J., Yitong, D., Zhiqian, L., Baixi, C., Rongjie, T. A. N., Shaozong, W. U., Xianjun, Z., & Hua, Z. (2020). Effects of Different Deodorization Methods on Volatile Flavor Compounds in Chicken Liver. *Science and Technology of Food Industry Vol.*, 43(13), 259–266. <https://doi.org/10.13386/j.issn1002-0306.2021100084>

