

DAFTAR PUSTAKA

1. Organization WH. WHO Guideline On The Prevention And Management In Infants And Children Oedema (acute malnutrition) Of Wasting And Nutritional Under 5 Years. 2023.
2. Permenkes No. 2 Tahun 2020 Tentang Standar Antropometri Anak. 2020. 1–78 p.
3. UNICEF, WHO, Group Wolrd Bank. Levels and trends in child malnutrition. 2025.
4. UNICEF, WHO, Group Wolrd Bank. Levels and Trends in Child Malnutrition. 2023.
5. Kesehatan kementerian R. Survei Status Gizi Indonesia (SSGI 2024). survei status gizi Indonesia. 2024.
6. Agnia DI, Fikawati S. Nutrition Intake as a Risk Factor of Stunting in Children Aged 25–30 Months in Central Jakarta, Indonesia. *Jurnal gizi pangan*. 2023;18(2):117–26.
7. P. Chase R, Kerac M, Grant A, Manary M, Briend A, Opondo C, et al. Acute malnutrition recovery energy requirements based on mid-upper arm circumference : Secondary analysis of feeding program data from 5 countries , Combined Protocol for Acute Malnutrition Study. 2020.
8. Mukhlas AF, Astuti W, Annisa VN, Saliha FPP, Hadi NI. Protein intake recommendation for stunted children : An-update review. *Nutrition Clinis Diet Hospital*. 2024;44(3):117–23.
9. Activity C. A comprehensive nutrient gap assessment in Indonesia: 2023.
10. Indonesia BPS. Statistik Industri Manufaktur Produksi. 2020.
11. Indonesia BPS. Statistik Industri Manufaktur Produksi. 2022.
12. Khalida ND, Jalaludin AS, Artika AP. Pengembangan by product ayam menjadi abon tiale berbahan dasar hati ayam dan ikan lele untuk makanan tambahan balita. *Darussalam Nutrition Journal*. 2024;8(1):34–42.
13. Statistik BP. Ringkasan Eksekutif Pengeluaran dan Konsumsi Penduduk Indonesia. 2024.
14. Indonesia KKR. Tabel komposisi pangan Indonesia. 2018.
15. Jayanti R, Indi A, Hafid H. Kualitas Kimia Abon Ayam Afkir Dengan Jenis Daging Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Peternakan halu oleo*. 2023;5(4):314–7.
16. USDA. Chicken Tail. *Nutrition Database Standar Reference Raw Sample 100g* [Internet]. 2024.
17. Nasional BP. Perunggasan Nasional Surplus, Pemerintah Perkuat Hilirisasi dan Penyerapan. 2025.
18. Nadirah S. Analisa Kandungan Lemak , Protein dan Organoleptik Ilabulo Hati dan Ampela Ayam. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. 2019;2:1–9.
19. Kulkarni B, Sriswan RM. Nutrition rehabilitation of children with severe acute malnutrition : Revisiting studies undertaken by the National Institute of Nutrition. *indian Jurnal Medical Research*. 2019;139–52.
20. Indonesia KKR. Laporan Nasional Riskesdas 2018. 2019.
21. Organization WH. WHO Child Growth Standards. 2006.
22. Ghina EAP, Wahyurianto Y, Retna T. Hubungan pemberian ASI eksklusif dengan kejadian stunting pada balita diwilayah kerja puskesmas semanding. *Jurnal Inovation Global*. 2023;1(1).
23. Yusnia N, Siti RN, Pebrianti S, Ayu NN, Putria NR, Ayu Z. Penyuluhan tumbuh kembang bayi dan balita sebagai pencegahan stunting sejak dini di desa sirnagalih

- RW 05. Jurnal Pengabdian Masyarakat. 2024;2(1):49–54.
24. Indonesia MKR. Peraturan menteri kesehatan republik Indonesia nomor 28 tahun 2019 tentang angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat Indonesia. 2019.
 25. Yosephin B. Tuntunan praktis menghitung kebutuhan gizi. 2018.
 26. Ha DJ, Kim J, Kim S, Go GW. Dietary Whey Protein Supplementation Increases Immunoglobulin G Production by Affecting Helper T Cell Populations after Antigen Exposure. *Foods*. 2021.
 27. Hakim L. Daya terima dan kandungan gizi kue ku dengan pemanfaatan sari daun pegagan (*Centella asiatica* L. urban) sebagai pewarna alami untuk kudapan sehat saat pandemi sars covid-19. *Jurnal gizi Universitas Negeri Surabaya*. 2022;02:129–38.
 28. Siregar NS. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu keolahragaan*. 2014;13(2):38–44.
 29. Hassan TH, Badr MA, Karam NA, Zkaria M, Fathy HES, Mohamed DAR, et al. Impact of iron deficiency anemia on the function of the immune system in children. *Medicine (Baltimore)*. 2016;1–5.
 30. Elmadfa I, Meyer AL. The Role of the Status of Selected Micronutrients in Shaping the Immune Function. *Bentham Sci*. 2019;1100–15.
 31. Organization WH. Food and Nutrition Surveillance Systems. 2014.
 32. Dewi AP, Khairani MD, Efiyanna R, Widyastuti RA. Penilaian Status Gizi Metode dan Penafsiran. 2024.
 33. Tur JA, Bibiloni M del mar. Anthropometry , Body Composition and Resting Energy Expenditure in Human. *Nutrients*. 2019.
 34. Nurida L, Maritasari DY. Faktor Resiko Kejadian Gizi Kurang Pada Anak Balita. *Jurnal ilmu Kesehatan Indonesia*. 2022;3.
 35. Melyani, Iit K, Yuliana, Andini N. Hubungan antara riwayat imunisasi, penyakit infeksi dengan status gizi pada balita di desa mega timur. *Jurnal kebidanan*. 2025.
 36. Mshanga N, Moore S, Kassim N, Auma CI, Gong YY, Martin HD. Prevalence and Factors Associated with Anaemia and Undernutrition Among Children Aged 6 – 24 Months in Rural Tanzania. *Environmental Research Public Health*. 2025.
 37. Raraningrum V. Hubungan jarak kelahiran dengan status gizi balita. *Jurnal Ilmu Kesehatan Rustida*. 08:69–74.
 38. Muhaira WT, Wahyuni N. Gambaran status gizi balita dilihat dari tingkat pendidikan dan pola asuh ibu dalam pemberian makan anak. *Jurnal Ilmu Kesehatan Mandiri Cendikia*. 3.
 39. Baga BMDJ. Hubungan status ekonomi keluarga dengan status gizi balita di posyandu v desa kletek wilayah kerja puskesmas taman sidoarjo.
 40. Munawaroh S. Pola asuh mempengaruhi status gizi balita. *Jurnal Keperawatan*. 6.
 41. Arlius A. Hubungan ketahanan pangan keluarga dengan status gizi balita (studi di desa palasari dan puskesmas kecamatan legok, Kabupaten Tangerang). *Jurnal Ketahanan Nasional*. 2017;23.
 42. Sari KR, Susilowati E. Faktor penyebab gizi kurang pada balita. *Jurnal Gizi Ilmu*. 2023;10.
 43. Badria S, Bahrum SW. Hubungan jarak kelahiran dan jumlah anak dengan status gizi balita di wilayah kerja di puskesmas bontoramba Kab. Jeneponto. *Jurnal Kesehatan*. 2020;XIII.
 44. UNICEF. Kenali faktor risiko yang dapat menyebabkan balita mengalami wasting (gizi kurang dan gizi buruk).
 45. Indonesia SWPR. Strategi Nasional Percepatan Pencegahan Anak Kerdil (Stunting). 2018.

46. Indonesia KKR. Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan Berbahan Pangan Lokal untuk Balita dan Ibu Hamil. 2023.
47. Indonesia KKR. Pedoman Proses Asuhan Gizi Puskesmas. 2018.
48. Nutrition Guidelines of Complementary Feeding for Infants and Toddlers (WS / T 678 — 2020). Biomedical Environment Science. 2023;36(9):899–901.
49. Putri VD, Andarista D, Adelia D, Khandisya IB, Wulandari. Hasil Uji Produk Abon Dori Rimbang Makanan Bergizi Non-MSG. 2024;4(6).
50. Safitri F, Holinesti R. Analisis Kualitas Abon Ayam Afkir. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi. 2023;4(2).
51. Sudirjo F, Marasabessy I, Amahorseja AL, Royani D., Rahael K. Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Daging Dan Tulang Ikan Layang (Decapterus ruselli). Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan Papua. 2023;6(1).
52. Dalimunthe NK, Saleh AJ, Putri AA. Pengembangan By Product Ayam Menjadi Abon Tiale Berbahan Dasar Hati Ayam dan Ikan Lele untuk Makanan Tambahan Anak Balita. Darussalaam Nutritional Journal. 2024;8:34–42.
53. Palimbong S, Wahyuningtyas ES. Pembuatan Abon Daging Domba dan Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Roti Floss Roll Lamb Shredded Production and Consumer Acceptance of Floss Roll Bread Products. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan. 2024;24(4):650–9.
54. Amaliyah HR, Maharani N, Wicaksono DA, Wilujeng NSR, Laksanawati TA. Uji Fisikokimia dan Organoleptik Bakso Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Bahan Pengikat Tepung Porang. Jurnal Kolaborasi Sains. 2023;6(8):967–79.
55. Ma'arif MF, Putriningtyas ND. Karakteristik fisikokimia dan sensori abon ayam cemani dengan substitusi jantung pisang kepok (Musa Paradisiaca). Jurnal Kesehatan Siliwangi. 2022;3.
56. Indonesia SI. abon [Internet]. 1995.
57. Husna R. pengembangan produk abon ayam formulasi brutu dan tepung daun kelor (Moringa oleifera). 2023.
58. Umamah N, Purdiyanto J. Pengaruh Penambahan Gula Merah Terhadap Kualitas Sensori Abon Ayam. 2022;7.
59. (USDA) USDA. Chicken Breast. 2019.
60. (USDA) USDA. Chicken Thigh. 2019.
61. Susanty A, Adji D, Tafsir M. Analisis Kualitas Daging Ayam Broiler Asal Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional di Kota Medan Sumatera Utara. Jurnal Sain Veteriner. 2021;39(3).
62. (USDA) USDA. Skin Only. Nutritional Database Standar Reference Raw Sample 100g [Internet]. 2019;
63. Annisa SN, Suryaalamshah II. Formulasi Cookies dari Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai Sebagai Makanan Sumber Zat Besi Pencegah Anemia Pada Remaja Putri. Muhammadiyah Jurnal Nutritional Food Science. 2023;4(1):14–27.
64. Fitri L, Alamsyah A, Amaro M. Analisis kandungan mutu nugget hati ayam berdasarkan rasio mocaf (modified cassava flour) dan tapioka. Edufood. 2025;3(3):1–10.
65. Piskin E, Cianciosi D, Gulec S, Tomas M, Capanoglu E. Iron Absorption : Factors , Limitations , and Improvement Methods. ACS Omega. 2022;7.
66. Kalman D, Hewlings S, Madelyn-adjai A, Ebersole B. Dietary Heme Iron : A Review of Efficacy , Safety and Tolerability. Nutrients. 2025;17.
67. Pakerti AHJB, Jariyah, Pratiwi YS. The Effect of Pumpkin Flour and Chicken Liver Flour Substitution and Egg Concentration on the Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Fettuccine Pasta. Asian Journal Applied Research

- Community Development Empowerment. 2025;9(3).
68. Horvath A, Tamasi KR, Janosa G, Pandur E. Iron , the Essential Micronutrient : A Comprehensive Review of Regulatory Pathways of Iron Metabolism. *Nutrients*. 2025;18.
 69. Masitah R. Konseling Gizi Keluarga Pencegahan Stunting melalui Konsumsi Protein Hewani. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*. 2024;1–9.
 70. Ilfada DNE, Rahma J, Mariana, Sari M, Rahayu S. Mempertahankan nutrisi protein melalui bahan makanan nabati untuk meningkatkan status gizi masyarakat. *Jurnal Inovasi Global*. 2024;2.
 71. Frydrych A, Kulita K, Jurowski K, Piekoszewski W. Lipids in Clinical Nutrition and Health : Narrative Review and Dietary Recommendations. *Foods*. 2025;14.
 72. Aisyah NF, Aisyah N, Kusuma TS, Widyanto RM. Profil Asam Lemak Jenuh Dan Tak Jenuh serta Kandungan Kolesterol Nugget Daging Kelinci New Zealand White (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Al-azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 2019;5.
 73. Mamuaja CF. *Lipida*. 2017.
 74. Wijayanti LA, Sumampouw OJ, Thalib KU, Cahyanta AN, Abdullah R, Sabriana R, et al. Penyuluhan kesehatan pemberian tablet zat besi untuk pembentukan sel darah merah pada masyarakat pinggir pantai kelurahan sumpang binangae. *Jurnal Sahabat Sosial*. 2024;2.
 75. UNICEF. *Conceptual Framework Child Nutrition*. 2020.
 76. Ma'arif MF, Putriningtyas ND. Karakteristik fisiokimia dan sensori abon ayam cemani dengan substitusi jantung pisang kepok (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Kesehatan Siliwangi*. 2022;3.
 77. Zuraida R, Angraini DI. Modifikasi sosis yang disubstitusi hati ayam sebagai sumber makanan kaya zat besi untuk mengatasi aneia defisiensi zat besi pada remaja. *Jurnal Medicine Health*. 2024;6.
 78. Marsita N, Rotua M, Eliza. Formulasi brownies tepung hati ayam dan tepung daun kelor sebagai camilan sumber zat besi. *Media gizi pangan*. 2024;31.
 79. Rosita I, Hartati Y, Eliza. Daya terima crackers hati ayam dan mocaf sebagai selingn tinggi Fe. *Junal Pustaka Padi Pusat Akses Kajian Pangan dan Gizi*. 2024;3.
 80. Fitri L, Alamsyah A, Amaro M. Analisis kandungan mutu nugget hati ayam berdasarkan rasio mocaf (modified cassava flour) dan tapioka. *Edufood*. 2025;3.
 81. Wardani WV, Hadi R, Fauziyah NR, Zakaria M. Potensi dan risiko taburia hati ayam sebagai upaya pencegahan stunting dan defisiensi vitamin A pada balita. *Jurnal Sago gizi dan Kesehatan*. 2025;6(1):35–43.
 82. Ma'arif MF, Putriningtyas ND. Karakteristik Fisiokimia dan Sensori Abon Ayam Cemani dengan Substitusi Jantung Pisang Kepok. *Jurnal Kesehatan Siliwangi*. 2022;3.
 83. Dewi DP. Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L .) pada Cookies terhadap Sifat Fisik , Sifat Organoleptik , Kadar ProksimaT , dan Kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*. 2018;01(02):104–12.
 84. Khairiyanti K, Siregar HS. Validasi Metode Penetapan Kadar Besi (Fe) dalam Telur Bebek Menggunakan Spektrofotometri Serapan Atom (SSA). *Nian Tana Sikk*. 2025;3.
 85. Ma'arif MZ, Renowening Y, Mahmudah H. Pengembangan Produk Tempe Tinggi Zat Besi dan Protein dengan Substitusi Tepung Hati Ayam dalam Upaya Perbaikan Anemia Defisiensi Besi. 2024;9(1):20–9.
 86. Rakhman DP, Adi AC. Daya Terima dan Kandungan Gizi Mi Kremes Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour), Hati Ayam dan Biji Labu Kuning untuk

- Mencegah Anemia. Media Gizi Kesmas. 2023;
87. Sigit M, Akbar M, Fianti L. Kualitas Organoleptik Abon Ayam yang Diberi Perlakuan Substitusi Kacang Tanah. Jurnal Fill Cendekia. 2017;2.
 88. An J, Wilson DI, Deed RC, Kilmartin PA, Young BR. The importance of outlier rejection and significant explanatory variable selection for pinot noir wine soft sensor development. Current Research Food Science. 2023;6.
 89. Indonesia SN, Nasional BS. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. 2006.
 90. Febrianto YV, Palupi NS, Kusnandar F. Pengujian Mutu Bihun Instan sebagai Produk dalam Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk Ibu Hamil. Jurnal Mutu Pangan. 2017;4(1):44–50.
 91. Katemba P, Neolak NN. Penerapan Metode Perbandingan Exponensial (MPE) Penentuan Penerimaan Beras Sejahtera (Rasta) Di Desa Tobu. Jurnal Ilmu Elektronik dan Komputer. 2021;14(2):339–49.
 92. Wulandari N, Chriswahyudi. Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) Untuk Menentukan Supplier Dan Activity Based Costing (ABC) Untuk Menentukan Produk Yang Menguntungkan Serta Uji Hedonik Untuk Mengetahui Pengaruh Bahan Baku Dari Supplier Yang Berbeda Terhadap Organoleptik Produk Di . Jurnal Seminar Nasional Sains dan Teknologi. 2018.
 93. Yunieswati W, Suryaalamshah II. Evaluasi Sensori dan Gizi Es Krim Berbasis Pisang Kepok-Porang Sebagai Camilan Penderita Diabetes. Jurnal Gizi Dietetik. 2025.
 94. Fitria SN, Prameswari GN. Analisis Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Cookies Tepung Lentil (Lens Culi-naris) Sebagai PMT Ibu Hamil. Indones Public Health Nutrition Journal. 2022;2(1):122–30.
 95. Lapase OA, Guminar J, Tanwiriah W. Kualitas Fisik (Daya ikat air, susut masak, dan keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. 2016.
 96. Sipayung SM, Rahayu WP, Nurjanah S. Prevalensi Cemarkan Bakteri Indikator Sanitasi dan Patogen pada Daging Ayam dan Produk Olahannya di Indonesia : Sistematika Review dan Meta-Analisis. Jurnal Mutu Pangan. 2023;10(2):116–27.
 97. Rahmawati AN, Rohmansyah R. Karakteristik Mutu Tepung Hati Ayam Kampung dan Tepung Hati Ayam Broiler. Media Publikasi Penelitian. 2024;22(1):40–5.
 98. Sulaeman PA, Septiyani R. Pengembangan Produk Cookies dengan Penambahan Tepung Hati Ayam terhadap Nilai Gizi dan Mutu Sensoris Cookies. 2023;6(2):102–15.
 99. Paramita VD, Yuliani, Rosalin, Purnama I. Pengaruh Berbagai Metode Pengeringan Terhadap Kadar Air, Abu, dan Protein Tepung Daun Kelor. Bidang Ilmu Teknik Kimia Analisis Teknik Lingkungan, Biokimia Dan Bioproses. 2021;1–6.
 100. Spence C. On The Psychological Impact Of Food Colour. Flavour. 2015;1–16.
 101. Annisa SN, Suryaalamshah II. Formulasi Cookies Dari Tepung Hati Ayam Dan Tepung Kedelai Sebagai Makanan Sumber Zat Besi Pencegah Anemia Pada Remaja PPutri. Muhammadiyah of Nutrition Food Science Journal. 2023.
 102. Mehmood L, Mujahid SA, Asghar S, Rahman HUU, Nauman K. Formulation and Quality Evaluation of Chicken Nuggets Supplemented with Beef and Chicken Livers. Food Science Animal Resource. 2024;44(3):620–34.
 103. Thalia RRLA, Rohmansyah R. Perbandingan Daya Terima Dan Karakteristik Cookies Tepung Hati Ayam Kampung Dan Tepung Pisang Kepok. Jurnal Nutrisia. 2025.

104. Tarwendah IP. Studi Komparasi Atribut Sensori Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 2017;5(2):66–73.
105. Forestell CA. Flavor Perception and Preference Development in Human Infants. *Nutr Metab*. 2017;70(suppl 3):17–25.
106. Sulaeman PA, Septiyani R. Pengembangan produk Cookies Dengan Penambahan Tepung Hati Ayam Terhadap Nilai Dan Mutu Sensori Cookies. *Food and Culinary Journal*. 2023.
107. Ardhanawati NP. Daya Terima Dan Kandungan Gizi Dimsum Yang Disubstitusi Ikan Patin (*Pangasius Sp .*) Dan Pure Kelor Sebagai Snack Balita. *Jurnal Media Gizi Pangan*. 2019;14(2):123–31.
108. Utami ETW, Qohar AF. Pengaruh Penambahan Rempah Berbeda Terhadap Sifat Organoleptik Nugget Ayam. *JITP*. 2022;
109. Agustia FC, Subardjo YP, Sari HP. Pengembangan Biscuit Mocaf Garut Dengan Substitusi Hati Sebagai Alternatif Biskuit Tinggi Zat Besi Untuk Balita. *Jurnal Gizi Pangan*. 2017.
110. Amanah P, Septiyani R. Pengembangan Produk Cookies dengan Penambahan Tepung Hati Ayam terhadap Nilai Gizi dan Mutu Sensoris Cookies. *Food Culinary Journal*. 2023;6(2):102–15.
111. Surgawi AW, Sirajuddin S, Jafar N, Syam A, Battung SM. Produksi Dan Analisis Daya Terima Abon Ikan Layang Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Indonesia Community Nutrition*. 2020;9(1):1–8.
112. Nadia LS, Lejap TYT, Rahmanto L. Pengaruh Pengolahan Pangan terhadap Kadar air Bahan Pangan. *JITAP*. 2023;01(01):5–8.
113. Sutisna N, Nurhalimah S, Nurlaela RS. Kadar Air dan Aktivitas Air sebagai Faktor Kunci Mutu dan Stabilitas. 2026;5:486–95.
114. Kneifel W, Seiler A. Water-Holding Properties Of Milk Protein Products - A Review. *Food Structure*. 1993;12(3).
115. Ma KK, Greis M, Lu J, Nolden AA, McClements DJ, Kinchla AJ. Functional Performance of Plant Proteins. *Foods*. 2022;1–23.
116. Smith A, Lilina S, Sahetapy S. Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah (*Salacca edulis*) Di Desa Riring Dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. *Jurnal Biologi Pendidikan Dan Terapan*. 2023;10:51–7.
117. Marsita N, Rotua M, Eliza. Formulasi Brownies Tepung Hati Ayam Dan Tepung Daun Kelor Sebagai Camilan Sumber Zat Besi. *Media Gizi Pangan*. 2024;
118. Santika IGPNA. Pengukuran Tingkat Kadar Lemak Tubuh Melalui Jogging Selama 30 Menit Mahasiswa Putra Semester IV FPOP IKIP PGRI Bali. *Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi*. 2016;
119. Mandjurungi S, Rumondor DB., Tinangon M., Sondakh EH. Pengaruhh penggunaan santan kelapa terhadap sifat kimia produk abon berbahan baku daging ayam petelur afkir. *Zootec*.
120. Wu W. Protein. *Nutr Inf*. 2018;651–3.
121. Rejeki DS, Cahyanta AN, Musiyam SA. Pengaruh Metode Pengemasan Terhadap Kadar Protein Pada Tempe. *Jurnal Farmasi Indonesia*. 2023;1(2):10–7.
122. Nandini AP, Fajri R, Yani Ah. Daya Terima Dan Kandungan Protein Nugget Kombinasi Kacang Merah Dan Hati Ayam Sebagai Pangan Alternatif Sumber Protein Untuk Pencegahan Stunting. *Holistic Health Sciences Journal*. 2019;3.
123. Melichati AR, Adi AC. Kaldu Ayam Instan Dengan Substitusi Tepung Hati Ayam Sebagai Alternatif Bumbu Untuk Mencegah Anemia. *Malichati dan Adi Amerta Nutrition*. 2018.

124. Fitri AS, Fitriana YAN. Analisis Senyawa Kimia Pada Karbohidrat. Sainteks. 2020;17.
125. Agustia CF, Subardjo YP, Sari HP. Pengembangan Biskuit MOcaf-Garut Dengan Substitusi Hati Sebagai Alternatif Biskuit Tinggi Zat Besi Untuk Balita. Jurnal Gizi Pangan. 2017.
126. Utami MAF, Suci AN, Sari YP. Komposisi Nutrisi Ikan Sidat Dari Berbagai Perairan Kabupaten Bengkulu Selatan. Jurnal Akuatika Indonesia. 2025;10(1):62–7.
127. Fillebeen C, Lam NH, Chow S, Botta A, Sweeney G, Pantopoulos K. Regulatory Connections between Iron and Glucose Metabolism. International Molecular Science. Journal 2020.
128. Zuraida R, Angraini DI. Modifikasi Sosis Yang Disubstitusi Hati Ayam Sebagai Sumber Makanan Kaya Zat Besi Untuk Mengatasi Anemia Defisiensi Zat Besi Pada Remaja. Medicine Health Journal. 2024;6.
129. Syukri D. Bagan Alir Analisis proksimat Bahan Pangan. 2021.
130. Nurhasanah I. Analisis Kadar Zat Besi Pada Tepung Kulit Kentang. 2023.

