

DAFTAR PUSTAKA

1. Curtis AC. Defining adolescence. *Journal of Adolescent and Family Health*. 2015;7(2):1–39.
2. Mardalena I. *Dasar-dasar Ilmu Gizi Konsep dan Penerapan pada Asuhan Keperawatan*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press; 2021.
3. Ruliyani H, Amalia L, Sulastrri A. Hubungan Pola Makan dengan Kejadian Anemia pada Remaja Sekolah. *Jurnal Gema Keperawatan*. 2025;18(1):15–26.
4. Astuti D, Kulsum U. Pola Menstruasi dengan Terjadinya Anemia pada Remaja Putri. *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*. 2020;11(2):314–327.
5. Astuti ER. Literature Review: Faktor-faktor Penyebab Anemia pada Remaja Putri. *Jambura Journal of Health Science and Research*. 2023;5(2):550–561.
6. Izzara WA, Yulastrri A, Erianti Z, Putri MY, Yuliana. Penyebab, Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Remaja Putri (Studi Literatur). *Jurnal Multidisiplin West Science*. 2023;2(12):1051–1065.
7. Habib N, Abbasi U, Aziz W. An Analysis of Societal Determinant of Anemia among Adolescent Girls in Azad Jammu and Kashmir, Pakistan. 2020;1–9.
8. World Health Organization (WHO). WHO global anaemia estimates. Geneva; 2025.
9. Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan. *Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 dalam angka*. Jakarta; 2023.
10. Humaira K, Rikandi M. Hubungan Pola Menstruasi dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri di SMK Negeri 2 Padang. *Jurnal Kesehatan Lentera 'Aisyiyah*. 2025;8(2):101–105.
11. Nasruddin H, Syamsu RF, Permatasari D. Angka Kejadian Anemia pada Remaja di Indonesia. *Cerdika: Jurnal Ilmiah Indonesia*. 2021;1(4):357–364.
12. Rakesh PS, George LS, Joy TM, George S, Renjini BA, Beena K V. Anemia Among School Children in Ernakulam District, Kerala, India. *Indian Journal of Hematology and Blood Transfusion*. 2019;35(1):114–118.
13. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. *Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Rematri dan Wanita Usia Subur (WUS)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2018.
14. Herta M, Laraeni Y, Dahlia YP. Pola Konsumsi (Faktor Inhibitor dan Enhancer FE) Terhadap Status Anemia Remaja Putri. *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2015;11(1):80–86.
15. Djannah R, Wisudawati W. Pengaruh Pendidikan Gizi dan Anemia Terhadap Pengetahuan Remaja Tentang Pencegahan Anemia. *Jurnal Ilmu Kesehatan Karya Bunda Husada*. 2023;9(1):10–17.
16. Permatasari D, Soviana E. Literature Review : Hubungan Asupan Protein Terhadap Kejadian Anemia Pada Remaja Putri. *Indonesian Journal of Nutrition Science and Food*. 2022;8(2):8–13.
17. Dinas Kesehatan Kota Padang. *Laporan Tahunan 2024 Edisi 2025*. Padang; 2025.

18. Septiani A, Hidayanti L, Listyawardhani Y. Hubungan Pola Konsumsi Ultra Processed Food dengan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri. *Jurnal Riset Gizi*. 2025;13(2):92–99.
19. Rahmawati M, Sutrisminah E, Azzurivia RL. Pola Menstruasi dan Status Gizi dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri. *JIBI: Jurnal Ilmiah Kebidanan dan Kesehatan*. 2024;2(1):22–30.
20. Ayuningtyas IN, Tsani AFAT, Candra A, Dieny FFD. Analisis Asupan Zat Besi Heme dan Non Heme, Vitamin B12 dan Folat serta Asupan Enhancer dan Inhibitor Zat Besi Berdasarkan Status Anemia pada Santriwati. *Journal of Nutrition College*. 2022;11(2):171–181.
21. Mardiyah U, Jamil SNA, Muqsith A, Rodiyah S. Analisis Sensori dan Nilai Gizi Snack Bar Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) sebagai Alternatif Makanan Selingan. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*. 2022;13(2):155–161.
22. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2020. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2020.
23. Sofoulaki K, Kalantzi I, Machias A, Mastoraki M, Chatzifotis S, Mylona K, et al. Metals and Elements in Sardine and Anchovy: Species Specific Differences and Correlations with Proximate Composition and Size. *Science of the Total Environment*. 2018;645:329–338.
24. Badan Pusat Statistik. Statistik Indonesia 2025: Statistical Yearbook of Indonesia 2025. Jakarta; 2025.
25. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. Provinsi Sumatera Barat dalam Angka 2024. Padang: Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat; 2024.
26. Lisciani S, Marconi S, Le Donne C, Camilli E, Aguzzi A, Gabrielli P, et al. Legumes and common beans in sustainable diets: nutritional quality, 117 environmental benefits, spread and use in food preparations. *Frontiers in Nutrition*. 2024;11:1385232.
27. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Sumatera Barat (kuintal). Padang: Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat; 2020.
28. Suci SE, Putri IE, Fazriah H. Hubungan Enabling dan Predisposing Pola Konsumsi Fast Food pada Remaja Usia 16-18 Tahun di SMAN 6 Kabupaten Tangerang. *Jurnal Gizi Dietetik*. 2024;3(2):140–146
29. Abidah S, Ariestiningsih ES, Mulyani E. Pengaruh Edukasi Pola Makan Berbasis Flipped Classroom terhadap Pengetahuan tentang Anemia dan Indeks Massa Tubuh pada Remaja Putri di MTs 1 Pondok Pesantren Al-Karimi Gresik. *Jurnal Gizi dan Kesehatan (JGK)*. 2025;5(1):39–45.
30. Putri MP, Dary, Mangalik G. Asupan Protein, Zat Besi, dan Status Gizi pada Remaja Putri. *Journal of Nutrition College*. 2022;11(1):6–17.
31. National Institutes of Health Office of Dietary Supplements. Iron: fact sheet for health professionals. 2025.
32. Means RT. Iron deficiency and iron deficiency anemia: Implications and impact in pregnancy, fetal development, and early childhood parameters. *Nutrients*. 2020;12(447):1–15.

33. Duvita A, Fatimah-Muis S, Anjani G. Status Gizi dan Tingkat Kecukupan Zat Gizi pada Remaja Putri Anemia. *Syntax Literate : Jurnal Ilmiah Indonesia*. 2017;2(12):1–8.
34. El-Moslemany AG, Elbbandrawy AM, Elhosary EA, Gabr AA. Relation between Body Mass Index and Iron Deficiency Anemia in Adolescent Females. *Curr Sci Int*. 2019;8(2):403–410.
35. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2019.
36. Suprapti E, Hadju V, Ibrahim E, Indriasari R, Erika KA, Balqis B. Anemia: Etiology, Pathophysiology, Impact, and Prevention: A Review. *Iran Journal Public Health*. 2025;54(3):509–520.
37. World Health Organization. Haemoglobin concentrations for the diagnosis of anaemia and assessment of severity. Geneva: World Health Organization; 2011.
38. World Health Organization. Iron deficiency anaemia: assessment, prevention and control. Geneva: World Health Organization; 2011.
39. Fitriany J, Saputri AI. Anemia Defisiensi Besi. *Jurnal Averrous*. 2018;4(2).
40. Kurniati I. Anemia Defisiensi Zat Besi (Fe). *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*. 2020;4(1):18–33.
41. Larasati DK, Mahmudiono T, Atmaka DR. Literature Review : Hubungan Pengetahuan dan Kepatuhan Mengkonsumsi Tablet Tambah Darah dengan Kejadian Anemia Defisiensi Besi. *Media Gizi Kesmas*. 2021;10(2):298–306.
42. Kas SR, Mustakim M. Analisis Faktor yang Berhubungan dengan Upaya Pencegahan Anemia saat Menstruasi pada Remaja Putri di SMA Negeri Kabupaten Soppeng. *Jurnal Kesehatan dan Kedokteran*. 2022;1(3):52–58.
43. Yulawati D, Putri VN, Salsabila SC. Pengaruh Anemia Terhadap Kesehatan Mental Pada Remaja Gen Z Poltekkes Kemenkes Malang. *Jurnal Studi Keperawatan*. 2024;5(2).
44. World Health Organization (WHO). Guideline: Daily Iron Supplementation in Adult Women and Adolescent Girls. Geneva; 2016.
45. Essa MM, Bishir M, Bhat A, Chidambaram SB, Al-Balushi B, Hamdan H, et al. Functional Foods and Their Impact on Health. *Journal Food Science Technology*. 2023;60(3):820–834.
46. Isnaeny. Analisis Kejadian Anemia Pada Ibu Hamil di Puskesmas Kampili Kabupaten Gowa. *Protein: Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*. 2024;2(2):1–22.
47. Fitria A, Aisyah S, Sibero JST. Upaya Pencegahan Anemia pada Remaja Putri Melalui Konsumsi Tablet Tambah Darah. *Rambideun: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2021;4(2):91–99.
48. MedlinePlus. Taking iron supplements. Bethesda (MD): National Library of Medicine (US); 2025.
49. Bakhtiar R, Muladi Y, Tamaya A, Utari A, Yuliana R, Ariyanti W. Hubungan Pengetahuan dan Kepatuhan Ibu Hamil Anemia dalam Mengkonsumsi Tablet Tambah Darah di Wilayah Kerja Puskesmas

- Lempake Kota Samarinda. Jurnal Kedokteran Mulawarman. 2021;8(3):78–88.
50. Afriandi D, Aktalina L. Hubungan Pengetahuan Gizi dan Tingkat Kecukupan Protein dengan Kejadian Anemia Defisiensi Besi. Anatomica Medical Journal. 2024;7(1):55–64.
 51. Sasmita S, Pebruwanti N, Fitriani I. Perikanan Teri di Pantai Utara Jawa. Semarang: Cipta Prima Nusantara Semarang; 2019.
 52. Sheffield S, Fiorotto ML, Davis TA. Nutritional Importance of Animal Sourced Foods in a Healthy Diet. Front Nutrition. 2024;11(1424912):1–6.
 53. United States Department of Agriculture. FoodData Central: anchovy, raw. Washington (DC): United States Department of Agriculture; 2025.
 54. Ratnasari D, Wahyani AD. Analisis Kandungan Protein dan Daya Terima pada Biskuit Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine mix*) untuk PMT-P Balita Gizi Kurang. J-KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat. 2022;8(2):116–126.
 55. Samsi AN, Akhmad NA, Marlina S, Rusmidin. Anchovy (the Engraulidae family) and All of the Potential Aspect: A Literature Review. Jurnal Pembelajaran Dan Biologi Nukleus. 2023;9(1):153–164.
 56. Litaay C, Mutiara TA, Indriati A, Novianti F, Nuraini L, Rahman N. Fortifikasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) terhadap Karakteristik Fisik dan Mikrostruktur Mi Berbasis Sagu. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 2023;26(1):127–138.
 57. Loko LEY, Toffa J, Adjatin A, Akpo AJ, Orobiyi A, Dansi A. Folk Taxonomy and Traditional Uses of Common Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Landraces by the Sociolinguistic Groups in the Central Region of the Republic of Benin. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 2018;14(52):1–15.
 58. Dida G, Etisa D. Effect of Lime and Compost Application on the Growth and Yield of Common bean (*Phaseolus Vulgaris* L.): A Review. International Journal of Nutritional Science and Food Technology. 2018;4(7):54–62.
 59. Stoilova T, Petrova S, Simova-Stoilova L. Assessment of Morphological Diversity, Yield Components, and Seed Biochemical Composition in Common Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Landraces. Agriculture. 2025;15(1856).
 60. United States Department of Agriculture. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Legacy: Beans, Kidney, Red, Mature Seeds, Raw. Washington (DC): United States Department of Agriculture; 2018.
 61. Petry N, Egli I, Zeder C, Walczyk T, Hurrell R. Polyphenols and Phytic Acid Contribute to the Low Iron Bioavailability from Common Beans in Young Women. The Journal of Nutrition. 2010;1977–1982.
 62. Celmeli T, Sari H, Canci H, Sari D, Adak A, Eker T, et al. The Nutritional Content of Common Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Landraces in Comparison to Modern Varieties. Agronomy. 2018;8(166):1–9.
 63. Genisa J, Sukendar NK, Langkong J, Abdullah N. Analog Bakso Sehat dari Protein Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Jurnal Agri Techno. 2015;8(1):1–85.

64. Qudsy SP, Fajri R, Lisnawati N. Pengaruh Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap Daya Terima dan Kandungan Zat Besi (Fe) Biskuit untuk Wanita Hamil. *Journal of Holistic Sciences*. 2018;2(2):49–55.
65. Agusta FK, Ayu DF, Rahmayuni. Nilai Gizi dan Karakteristik Organoleptik Nugget Ikan Gabus dengan Penambahan Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2020;14(1):68–82.
66. Silaban M, Widawati L, Nur'aini H. Analisis Mutu Bakso Ayam dengan Variasi Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Buletin Agritek*. 2023;4(1):1–11.
67. Aritonang S. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Kualitas dan Akseptabilitas Bakso Sapi. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 2007;12(3):201–205.
68. Tiven NC, Simanjorang TM, Ririmase PM, Patty CW. Kualitas Sensoris Bakso Daging Sapi yang disubstitusi Daging Ikan Tuna (*Thunnus* sp). *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman*. 2023;11(2):59–65.
69. Aryatika K, Ningtyias FW, Pratiwi YS. Kadar Protein, Kalsium, Kekenyalan serta Daya Terima Bakso Tongkol dengan Penambahan Tepung Teri dan Pengehyal. *Jurnal Kesmas Untika Luwuk: Public Health Journal*. 2024;15(1):18–27.
70. Arini A, Hutagaol IO. Pemberian Biskuit Tepung Ikan Teri dan Tepung Daun Kelor terhadap Peningkatan Kadar HB dan Berat Badan Ibu Hamil. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*. 2021;10(1):112–117.
71. Nuryanto RR, Wijayanti HS. Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp) sebagai PMT-P untuk Balita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*. 2019;8(4):264–273.
72. Debora F, Susilawati, Nurainy F, Astuti S. Formulasi Tepung Kacang Merah dan Tapioka terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Bakso Analog Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2023;2(1):10–22.
73. Tampubolon CL, Kusumastuti A, Paramita O. Formulation, Quality Characteristics, and Research Trends of Fish Balls: A Bibliometric Study. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*. 2025;13(1):72–82.
74. Badan Standardisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia: Bakso daging. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional; 2014.
75. Badan Standardisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia: Bakso ikan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional; 2017.
76. Sari NLDP, Ekayani IAPH, Masdarini L. Uji Mutu Hedonik Bakso Ikan Tongkol dengan Pure Rumput Laut (*Euchema Cottoni*). *Jurnal Kuliner*. 2025;5(2):120–134.
77. Widyawati A, Elida, Yulastri A, Holinesti R. Uji Organoleptik Bakso Ikan Barakuda dengan Penambahan Puree Bayam Hijau. *Jurnal Pendidikan Tambusai*. 2023;7(3):23350–23360.
78. Indraswari S, Kurniasari R, Fikri AM. Karakteristik Organoleptik Dan Kandungan Gizi Bakso Ikan Kembung Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 2022;6(1):94–104.
79. Galloway R, Dusch E, Elder L, Achadi E, Grajeda R, Hurtado E, et al. Women's perceptions of iron deficiency and anemia prevention and control in eight developing countries. *Social Science & Medicine*. 2002.

80. Beard JL. Iron-Deficiency Anemia: Reexamining the Nature and Magnitude of the Public Health Problem Iron Biology in Immune Function, Muscle Metabolism and Neuronal Functioning. American Society for Nutritional Sciences. 2001.
81. Gunawan A, Pranata FS, Swasti YR. Kualitas Muffin dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorgum bicolor*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 2021;14(1):11–19.
82. Tisa RS, Witri P, Dadang R, Agustina I, Suprihartono FA. Analisis Mutu Churros Daun Kelor dan Tepung Kacang Merah sebagai Alternatif Makanan Selingan bagi Remaja Putri Anemia. Jurnal Gizi dan Dietetik. 2022;1(2):69–77.
83. Adam A, Mas'ud H, Kamila A. Daya Terima serta Analisis Zat Besi dan Protein Bakpao Substitusi Tepung Kerang Lokal (*Pilsbryoconchexilis*) dengan Isian Pasta Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). Media Gizi Pangan. 2022;29(2):26–33.
84. Sulistyo MNA zahra, Maulidya NF, Chaerani S, Sari AE. Pembuatan Vla dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Buah Bit (*Beta vulgaris*L.) sebagai Camilan untuk Remaja Anemia. Jurnal Mitra Kesehatan (JMK). 2022;5(1):65–70.
85. Ermawan AM, Fadhilah TM. Pengaruh Penambahan Buah Bit (*Beta vulgaris* L.) dan Bubuk Sari Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) pada Pembuatan Boba. Jurnal Mitra Kesehatan (JMK). 2023;6(1):59–70.
86. Gultom YT, Damanik RA, Agrifina M, Butar butar AF. Analisis Kandungan Zat Gizi Cookies Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus cumersoni*) Dan Daun Kale sebagai Alternatif Makanan Tambahan Balita Stunting. Biology Education Science and Technology. 2024;7(2):1404–1410.
87. Aulia AF, Bahar A, Ruhana A, Mayasari NR. Daya Terima Cookies Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah dan Penambahan Tepung Daun Kelor Sebagai Snack Sehat untuk Remaja Putri Anemia Defisiensi Besi. Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi. 2024;2(3):146–163.
88. Adam A, Ihsan ATM, Lestari RS, Suaib F. Kadar Protein dan Zat Besi Churros dengan Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Ikan Teri Tawar. Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar. 2025;20(1):232–238.
89. Syafii F, Fajriana H. Optimasi Proses Pengeringan pada Pembuatan Tepung Ikan Penja terhadap Kadar Protein, Kadar Gizi, Kadar Air dan Rendemen Tepung Ikan Penja. Journal of Agritech Science. 2022;6(2):101–111.
90. Mukodiningsih S, Sulistiyanto B, Yuniarto VD. Kajian Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Protein, Kalsium dan Fosfor Tepung Silas Ikan. Jurnal Badan Penelitian dan Pengembangan Propinsi Jawa Tengah. 148-151.
91. Zhou J, Li M, Bai Q, de Souza TSP, Barrow C, Dunshea F, et al. Effects of Different Processing Methods on Pulses Phytochemicals: An Overview. Food Reviews International. 2024;40(4):1138–1195.
92. Pangastuti HA, Affandi DR, Ishartani D. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. Jurnal Teknosains Pangan. 2013;2(1):20–29.

93. Widiyanti NLPMP, Wisaniyasa NW, Sugitha IM. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Sifat Kimia dan Fungsional Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.). Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 2024;13(2):347–357.
94. Njintang NY, Mbofung CMF, Waldron KW. In Vitro Protein Digestibility and Physicochemical Properties of Dry Red Bean (*Phaseolus vulgaris*) Flour: Effect of Processing and Incorporation of Soybean and Cowpea Flour. Journal of Agricultural Food Chemistry. 2001;49(5):2465–2471.
95. Herawati N, Gultom PM, Riftyan E. Formulasi Bakso Nabati Tepung Kacang Merah dan Jamur Tiram Putih terhadap Sifat Kimia dan Sensoris. Jurnal Agroindustri Halal. 2024;10(3):376–386.
96. Nidianti E, Rahmawati DA, Agustina U. Pengaruh Waktu Penggorengan dan Perebusan Daging Sapi terhadap Kadar Protein. JOPS: Journal Of Pharmacy and Science. 2023;6(2):198–205.
97. Yunita UR. Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Kandungan Zat Gizi Bahan Makanan. dietisien.id. 2020.
98. Mudawaroch RE, Rinawidiastuti. Pemanfaatan Tepung Umbi Lokal sebagai Filler Bakso Ditinjau dari Kualitas Fisiko-kimia dan Organoleptik. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 2025;28(2):130–142.
99. Indriyani R, Putri M, Nugroho A, Putri NI. Kajian Pembuatan Cupcake dari Tepung Bayam Merah dan Tepung Ikan Teri terhadap Kandungan Nilai Gizi sebagai Makanan Selingan Ibu Hamil. Journal of Dietetics Science (JDS). 2025;1(1):22–36.
100. Faroj MN. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus commersonii*) dan Tepung Kacang Merah (*Vigna angularis*) terhadap Daya Terima dan Kandungan Protein Pie Mini. Media Gizi Indonesia. 2019;14(1):56–65.
101. Shaheen S, Shorbagi M, Lorenzo JM, Farag MA. Dissecting Dietary Melanoidins: Formation Mechanisms, Gut Interactions and Functional Properties. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. 2021;62(32):1–18.
102. El Hosry L, Elias V, Chamoun V, Halawi M, Cayot P, Nehme A, et al. Maillard Reaction: Mechanism, Influencing Parameters, Advantages, Disadvantages, and Food Industrial Applications: A Review. Foods. 2025;14(11):1–43.
103. Samuel R, Nurul Azni I, Giyatmi. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah terhadap Mutu Produk Brownies Kukus. Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan. 2019;2(1):114–121.
104. Rahmawati N, Irawan AC. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Organoleptik, Fisik Dan Kimia Nugget Ayam Kampung. Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia. 2021;6(1):46–53.
105. Cortez-Trejo M, Gaytán-Martínez M, Reyes-Vega ML MS. Protein-gum-based gels: Effect of gum addition on microstructure, rheological properties, and water retention capacity. Trends Food Science Technology. Trends in Food Science and Technology. 2021;116:303–317.
106. Kudryashov LS, Kudryashova OA. Water-Holding and Water-Binding Capacity of Meat and Methods of Its Determination. Theory and Practice of Meat Processing. 2023;8(1):62–70.

107. Hinrichs R, Götz J, Weisser H. Water-holding capacity and structure of hydrocolloid-gels, WPC-gels and yogurts characterised by means of NMR. *Food Chem.* 2003;82(1):155–160.
108. Sepang EE, Palar CKM, Sompie M, Rembet DGDG. Pengaruh Penggunaan Filler yang Berbeda terhadap Nilai pH, Kadar air, Citarasa dan Kekenyalan Bakso Daging Sapi. *Zoo Technology.* 2018;38(2):388–395.
109. Chrestella OY, Pranata SF, Swasti YR. Kualitas Kue Pukis dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Tepung Buah Sukun (*Artocarpus communis*) sebagai Sumber Serat. *Journal Gipas.* 2020;4(2):131–150.
110. Carbas B, Machado N, Oppolzer D, Ferreira L, Queiroz M, Brites C. Nutrients, Antinutrients, Phenolic Composition, and Antioxidant Activity of Common Bean Cultivars and Their Potential for Food Applications. *Antioxidants.* 2020;9(2):1–18.
111. Murni L, Manshur HA, Saati EA. Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Bakso Vegetarian Berbasis Tempe Kacang Kedelai dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Food Technology and Halal Science Journal.* 2024;7(1):65–78.
112. Rahman N, Naiu AS. Karakteristik Kukis Bagea Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*) yang Disubstitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus indicus*). *Jambura Fish Processing Journal.* 2021;3(1):16–26.
113. Ardhita VR, Astuti NFW, Handayani S. Analysis of Iron Content and Acceptability of Ambon Banana Cookies with Red Bean Flour Substitution. *Indonesian Journal of Human Nutrition.* 2025;12(1):90–101.
114. Al-Mamun A, Bhowmik S, Sarwar MS, Akter S, Pias T, Zakaria MA. Preparation and Quality Characterization of Marine Small Pelagic Fish Powder: A Novel Ready-to-Use Nutritious Food Product for Vulnerable Populations. *Measurement: Food.* 2022;8:1–10.
115. Viets J, O’leary R. The Role of Atomic Absorption Spectrometry in Geochemical Exploration. *J Geochem Explor.* 1992;44:107–138.
116. Williams ML, Olomukoro AA, Emmons R V., Godage NH, Gionfriddo E. Matrix effects demystified: Strategies for resolving challenges in analytical separations of complex samples. *Journal of Separation Science.* 2023;46(23):1–18.
117. Hurrell RF, Juillerat MA, Reddy MB, Lynch SR, Dassenko SA, Cook JD. Soy Protein, Phytate, and Iron Absorption in Humans. *American Society for Clinical Nutrition.* 1992;56:573–578.
118. Moramarco S, Buonomo E. Introduction to the Special Issue “Nutritional Status and Eating Patterns in Children and Adolescents: Prevalence, Screening and Prevention of Metabolic Disorders.” *Children.* 2025;12(539):1–3.