

DAFTAR PUSTAKA

1. Mardalena I. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi Dalam Keperawatan*. Jakarta: Pustaka Baru Press; 2017.
2. Sandra F, Ahmad S, Arinda V. *Gizi Anak Dan Remaja*. Depok: Rajagrafindo Persada; 2017.
3. Kemenkes RI. Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). Jakarta: Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Riset; 2018.
4. WHO. *Anaemia*. World Health Organization; 2017.
5. Irsa L. Gangguan Kognitif Pada Anemia Defisiensi Besi. *Sari Pediatr*. 2016;4(3):114-118.
6. WHO. *The Global Prevalence Of Anaemia In 2011*. Geneva: World Health Organization; 2015.
7. Kemenkes RI. Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). Jakarta: Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Riset; 2007.
8. Rusdi FY. Pengaruh Edukasi Gizi Menggunakan Instagram Terhadap Perubahan Perilaku Gizi Seimbang Untuk Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri Di SMA N 2 Kota Padang. Padang: Universitas Andalas; 2020.
9. Almatsier S. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi Edisi Ke 9*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2015.
10. Kemenkes RI. *Kenali Masalah Gizi Yang Ancam Remaja Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2018.
11. Sartika DA, Majidah L, Lestari S. Hubungan Konsumsi Makanan Cepat Saji Dengan Anemia Defisiensi Zat Besi Pada Remaja Usia 10-19 Tahun. Jombang: Stikes Insan Cendekia Medika Jombang; 2020.
12. Sitanggung MR. Faktor Yang Mempengaruhi Anemia Pada Remaja Putri Di SMA Prima Tembung Tahun 2019. Medan: Intituti Kesehatan Helvetia; 2019.
13. Al Mardiyah B, Astuti N. Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam*) Dan Tulang Ayam Terhadap Sifat Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam. *J Tata Boga*. 2019; 8(2).
14. Prastiwi WD, Santoso SI, Marzuki MS. Preferensi Dan Persepsi Konsumsi Produk Nugget Sebagai Alternatif Konsumsi Daging Ayam Pada Masyarakat Di Kecamatan Secang Kabupaten Magelang. *Agromedia*. 2017; 35(1):65–72.

15. Kemendikbud. *Pengolahan Diversifikasi Hasil Perikanan Dan Teknologi Hasil Perikanan*. Jakarta: Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan; 2013.
16. Hakim AR. Kadar Protein Dan Organoleptik Nugget Formulasi Ikan Tongkol Dan Jamur Tiram Putih Yang Berbeda. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2014.
17. Erny E, Tri Handari SR. Hubungan Antara Aktivitas Fisik Dan Konsumsi Zat Besi Dengan Status Gizi Pada Remaja Putri Di SMP Yayasan Pendidikan Islam Bintaro Jakarta Selatan Tahun 2017. *J Kedokt Dan Kesehat*. 2019; 15(1):56-62.
18. KKP. *Statistik Perikanan Tangkap Laut*. Jakarta: Kementerian Kelautan Dan Perikanan; 2020.
19. PPS Bungus. *Statistik Perikanan Tangkap*. Padang: Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap Pelabuhan Perikanan Samudera Bungus; 2018.
20. Hasanah H. Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk.*) Sebagai Bahan Campuran Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis C.*). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2015.
21. Pratiwi T, Affandi DR, Manuhara GJ. Aplikasi Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Filler Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *J Teknol Has Pertan*. 2016; 9(1).
22. Anggreini BA, Karnila R. Pengaruh Penambahan Enzim Papain Berbeda Terhadap Presipitat Dan Supernatan Hidrolisat Protein Ikan Tongkol. Riau: Universitas Riau; 2019.
23. Kemenkes RI. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia Tahun 2019*. Jakarta; 2019.
24. BPS. *Statistik Tanaman Sayuran (Bayam) Tahun 2020*. Jakarta: Badan Statistik Pusat; 2020.
25. Suhada RI. Efektivitas Sayur Bayam Terhadap Perubahan Kadar Hemoglobin Remaja Putri Di Smp 3 Kalasan, Sleman, Yogyakarta. *J Pangan Dan Gizi*. 2019; 9(1).
26. Usmayanti S. Pengembangan Pempek Nasi Dengan Penambahan Daun Bayam Dan Ikan Gabus Sebagai Alternatif Cemilan Untuk Pencegahan Anemia. Padang: Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis; 2019.
27. Hermanaputri DI, Ningtyias FW, Rohmawati N. Pengaruh Penambahan Bayam [*Amaranthus Tricolor*] Pada “Nugget” Kaki Naga Lele [*Clarias Gariepinus*] Terhadap Kadar Zat Besi, Protein, Dan Air. *Nutr Food Res*. 2017; 40(1):9–16.
28. Rahayu A, Yulidasari F, Putri AO, Anggraini L. *Metode Orkes-Ku (Raport*

- Kesehatanku) Dalam Mengidentifikasi Potensi Kejadian Anemia Gizi Pada Remaja Putri*. Yogyakarta: CV Mine; 2019.
29. Arisman. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: EGC; 2002.
 30. Listiana A. Analisis Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Anemia Gizi Besi Pada Remaja Putri Di SMKN 1 Terbanggi Besar Lampung Tengah. *J Kesehat*. 2016; 7(3):455-469.
 31. Suryani D, Hafiani R, Junita R. Analisis Pola Makan Dan Anemia Gizi Besi Pada Remaja Putri Kota Bengkulu. *J Kesehat Masy Andalas*. 2017; 10(1):11-18.
 32. Ernawati F, Octaria Y, Khomsan A. *Peluang Generasi Bangsa Yang Terabaikan "Anemia Baduta"*. Bogor: PT Penerbit IPB Press; 2018.
 33. Almatsier S. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2013.
 34. Amalia A, Tjiptaningrum A. Diagnosis Dan Tatalaksana Anemia Defisiensi Besi
Diagnosis And Management Of Iron Deficiency Anemia. *Majority*. 2016; 5(5):166-169.
 35. WHO. *Haemoglobin Concentrations For The Diagnosis Of Anaemia And Assessment Of Severity*. Geneva: World Health Organization; 2011.
 36. Masrizal. Anemia Defisiensi Gizi. *J Kesehat Masy*. 2007; 2(1):140-145.
 37. Kemenkes RI. *Pedoman Pencegahan Dan Penanggulangan Anemia Pada Remaja Putri Dan WUS*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat; 2016.
 38. Fathiana K, Suprihartono FA, Gumilar M, Rahmat M. Pengaruh Penyuluhan Gizi Dengan Media Motion Graphic Anemia Terhadap Pengetahuan Dan Sikaptentang Anemia Pada Remaja Putrisman 5 Cimahi. Bandung: Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung; 2020.
 39. Wibowo R, Suwaryani N, Mangunwibawa AA, Purwanto, Utami AB, Priamsari A. *Remaja Sehat Itu Keren*. Jakarta: Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan; 2019.
 40. Kemenkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2019.
 41. Dinkes Sumbar. Laporan Riset Kesehatan Dasar Provinsi Sumatera Barat. Jakarta: Lembaga Penerbit Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan; 2018.
 42. Juhaeti T HN. *Prospek Dan Teknologi Budidaya Jenis Sayuran Lokal*. Jakarta:

LIPI Press; 2014.

43. Elvata O. *Panduan Praktisi Budidaya Bayam*. Yogyakarta: CV Solusi Distribusi; 2017.
44. Aminah S. *Fortifikasi Bayam Terhadap Biskuit*. Jakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP); 2016.
45. Mubarrirah R. *Aktivitas Ekstrak Air Bayam Merah (Amaranthus Tricolor L.) Terhadap Induksi Apoptosis Sel Kanker Payudara Mcf-7*; 2018.
46. Aminah S, Ramdhan T, Yanis M, Handayani Y, Waryat, Sente U, Maharani W. *Kajian Fortifikasi Sayuran Sebagai Pangan Fungsional Pada Pangan Olahan*. Jakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta; 2015.
47. Muchtar R, Fudiesta Y, Sukrido, Windaryanti D. *Analisis Pengaruh Waktu Pemanasan Terhadap Kadar Oksalat Dalam Bayam Hijau (Amarantus Hybridus) Dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis*. *J Sains Dan Kesehatan*. 2018; 1(8):415-421.
48. Fitriani H, Nurlailah N, Rakhmina D. *Kandungan Asam Oksalat Sayur Bayam*. *Med Lab Technol J*. 2016; 2(2):51-55.
49. Suwardi S. *Analisa Kadar Oksalat Dalam Daun Bayam Yang Sudah Dimasak Dengan Metode Spektrofotometri UV*. Riau: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau; 2011.
50. Adrian F, Dalimarta S. *Khasiat Buah Dan Sayur*. Depok: Penebar Swadaya; 2011.
51. Rohmatika D, Umarianti T. *Uji Laboratorium Pengukuran Kandungan Zat Besi (Fe) Pada Ekstrak Bayam Hijau (Amarathus Hybridus L)*. *Maternal*. 2017; 2(2).
52. Syafitri S, Priawantiputri W, Dewi M. *Produk Biskuit Sumber Zat Besi Berbasis Bayam Dan Tepung Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil*. *J Ris Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*. 2019; 11(2):13-21.
53. Lensun RA, Manurung G, Sumbogo TA. *Pengolahan Ikan Tongkol*. Jakarta: Amerta Publishing; 2014.
54. Balitbang KP. *Potensi Dan Tingkat Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Di Wilayah Pengelolaan Perikanan Republik Indonesia (WPP RI)*. Jakarta: Ref Graphika; 2014.
55. Andini Y. *Karakteristik Surimi Hasil Ozonisasi Daging Merah Ikan Tongkol (Euthynnus Sp.)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2006.
56. Hamidah NH. *Karakteristik Daging Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis) Dan*

- Hidrolisatnya Sebagai Antioksidan. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2019.
57. Diana FM. Omega 3 Dan Kecerdasan Anak. *J Kesehatan Masy.* 2013; 7(2):82-88.
 58. Manggabarani S, Tiro N, Laboko AI, Umar M. Karakteristik Kandungan Albumin Pada Jenis Ikan Di Pasar Kota Makassar. *J Dunia Gizi.* 2018; 1(1):30-35.
 59. Kirana DP. Hubungan Asupan Zat Gizi Dan Pola Menstruasi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Di SMA N 2 Semarang. Universitas Diponegoro; 2011.
 60. Sholicha CA, Muniroh L. Hubungan Asupan Zat Besi , Protein , Vitamin C Dan Pola Menstruasi Dengan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri Di SMAN 1 Manyar Gresik. *Media Gizi Indones.* 2019; 14:147-153.
 61. Ferawati. Hubungan Konsumsi Inhibitor Dan Enhancer Fe, Bioavailabilitas Fe, Status Gizi Dengan Status Anemia Mahasiswi IPB. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2016.
 62. Suhardjo, Kusharto CM. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi.* Yogyakarta: Kanisius; 1992.
 63. Kurniati I. Anemia Defisiensi Zat Besi (Fe). *J Kedokt Univ Lampung.* 2020; 4(1):18-33.
 64. Marina, Indriasari R, Jafar N. Konsumsi Tanin Dan Fitat Sebagai Determinan Penyebab Anemia Pada Remaja Putri Di SMA Negeri 10 Makassar. *J MKML.* 2015; 11(1):50-58.
 65. BSN. *SNI 7758:2013 Nugget Ikan.* Jakarta: Badan Standardisasi Nasional; 2013.
 66. Kurniasih E. Olahan Pangan Berbasis Ikan Di Kampung Nelayan Pusong Baru-Lhokseumawe. *J Sains Dan Teknol Reaksi.* 2016; 12(2):1-8.
 67. Ayustaningwarno F. *Teknologi Pangan Teori Dan Praktis.* Yogyakarta: Graha Ilmu; 2014.
 68. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro.* Bogor: IPB Press; 2010.
 69. Fisis MPM. *Pengujian Organoleptik.* Semarang: Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang; 2013.
 70. Zhafarina A. Formulasi Nugget Ikan Tongkol Dengan Penambahan Jamur Tiram Dan Tepung Sukun. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2020.
 71. Sari Tarigan MP. Analisis Mutu Fisik Nugget Dengan Variasi Formula Tempe Dan Bayam Hijau. Medan: Politeknik Kesehatan Medan; 2019.

72. Sam MA, Susilowati PE, Rejeki S. Formulasi Cupcake Dari Tepung Jagung (*Zea Maysl.*) Dengan Penambahan Bayam (*Amarahantus Spp.*) Sebagai Sumber Zat Besi Untuk Mengatasi Anemia Remaja Putri. *Sains Dan Teknol Pangan.* 2018; 3(2).
73. Simanjuntak L. Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Biskuit Mocaf Dengan Penambahan Tepung Bayam. Medan: Universitas Sumatera Utara; 2016.
74. Winarno F. *Kimia Pangan Dan Gizi.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2008.
75. Setiari N, Nurchayati Y. Eksplorasi Kandungan Klorofil Pada Beberapa Sayuran Hijau Sebagai Alternatif Bahan Dasar *Food Supplement.* *Bioma.* 2009; 11(1):6–10.
76. Suryanti A. Pengaruh Penambahan Daun Bayam (*Amaranthus Tricolor*) Cincang Pada Pembuatan Kue Mangkuk Terhadap Daya Terima Konsumen. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta; 2018.
77. Fitriyani F. Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Dengan Penggunaan Sari Bayam (*Amaranthus Sp.*). *Food Sci Culin Educ J.* 2013; 2(2):16–23.
78. Sembiring VA. Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon. *J Pariwisata.* 2019; 6(1):56-70.
79. Anggorowati PY. Pengaruh Konsentrasi Tempe Dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Nugget Terubuk (*Saccharum Edule Hasskarl*). Bandung: Universitas Pasundan Bandung; 2016.
80. Soekarto ST. *Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian.* Yogyakarta: Liberty; 2012.
81. Vidayanana LR, Sari FK, Damayanti AY. Pengaruh Penambahan Daun Kelor Terhadap Penerimaan, Nilai Proksimat Dan Kadar Zat Besi Pada Nugget Lele. *J Sagu.* 2020; 19(1):27–39.
82. Jinap S, Hajeb P. *Glutamate. Its Applications In Food And Contribution To Health.* *Appetite.* 2010; 55(1):1–10.
83. Pradipta IBYV, Putri WDR. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi Dengan Tepung Bekatul Dalam Biskuit. *J Pangan Dan Agroindustri.* 2015; 3(3):793–802.
84. Yudhistira B, Sari TR, Affandi DR. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Cookies Bayam Hijau (*Amaranthus Tricolor*) Dengan Penambahan Tomat (*Solanum Lycopersicum*) Sebagai Upaya Pemenuhan Defisiensi Zat Besi Pada Anak-Anak. *War Ind Has Pertan.* 2019; 36(2):83–95.

85. Rahardiyani D. Bakso (*Traditional Indonesian Meatball*) *Properties With Postmortem Conditions And Cold Storage*. Program Of Animal And Dairy Science Faculty Of The Louisiana State University And Agriculture And Mechanical College; 2004.
86. Hastuti S, Suryawati S, Maflahah I. Pengujian Sensoris Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor. *Agrointek*. 2015; 9(1):71–5.
87. Illene F. Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Nugget ikan Tuna Dengan Proporsi Maizena Dan Tepung Menjes. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya; 2014.
88. Sumarni N. Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa Aleifera L*) Pada Nugget Ikan Tongkol (*Euthymus Affinis*) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Sebagai Makanan Alternatif Tinggi Zat Besi. Universitas Perintis Indonesia; 2020.
89. Octaviyanti N, Dwiloka B, Setiani BE. Mutu Kimiawi Dan Mutu Organoleptik Kaldu Ayam Bubuk Dengan Penambahan Sari Bayam Hijau. *J Apl Teknol Pangan*. 2017; 6(2):1–4.
90. Mahayani P, Sargiman G, Arif S. Pengaruh Penambahan Bayam Terhadap Kualitas Mie Basah. Surabaya: Universitas Tujuh Belas Agustus; 2014.
91. Tejasari. *Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2005.
92. Soedijanto SGA, Kapantow NH, Basuki A. Hubungan Antara Asupan Zat Besi Dan Protein Dengan Kejadian Anemia Pada Siswi SMP Negeri 10 Manado. *J Ilm Farm*. 2015; 4(4):327–32.
93. Sediaoetama AD. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat; 2006.
94. Khomsan A. *Peranan Pangan Dan Gizi Untuk Kualitas Hidup*. Jakarta: Grasindo; 2006.
95. Hermanto FH, Syahrul S, Dahlia D. *Preparation Of Instant Sago Noodles Fortified With Catfish Protein Concentrat As A High Nutrition Food With Different Formulations*. Riau: Universitas Riau; 2014.
96. Kuswardhani. Fortifikasi Fe Organik Dari Bayam (*Amaranthus Tricolor L*) Dalam Pembuatan Cookies Untuk Wanita Menstruasi. PKMI Institut Pertanian Bogor; 2013.
97. BPOM RI. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik

Indonesia; 2016.

98. BPOM RI. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia; 2016.

