

DAFTAR REFERENSI

- Adriani, M., & Wirjatmadi, B. (2012). *Pengantar Gizi Masyarakat* (1 ed.). Jakarta, Indonesia: Kencana. Hal 50-53.
- Akbar, Z., Riyadi, S., & Jaya, F. M. (2017). Pemanfaatan Kaldu Kepala Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Sebagai Flavor Dalam Pengolahan Kerupuk Kempang Ikan Lele Dumbo. *Jurnal Ilmu - Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan* , 12 (1), 27-33.
- Andarwulan, N., & Fitri, F. (2012). *Pewarna Alami Untuk Pangan*. Bogor, Indonesia: Institut Pertanian Bogor. Hal 45-48.
- Ann, K. C., Suseno, T. I., & Utomo, A. R. (2012). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Bit Merah dan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Marshmallow Beet . *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi* , 11 (2), 28-36.
- Agustono, Lokapirnasari, W. P., & Riyadh, A. (2015). Pengaruh Penambahan Crude Fish Oil Pada Pakan Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Terhadap Kandungan Kolesterol dan Retensi Lemak Daging. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* , 7 (1), 95-99.
- Arbi, A. S. (2009). *Praktikum Evaluasi Sensori*. Jakarta, Indonesia: Universitas Terbuka. Hal 1-4.
- Association of Official Analytical Chemists. 2012. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Agriculture Chemists 16th edition*. Virginia (US): AOAC International
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Jakarta, Indonesia. Hal 4-6.
- Blackwell, W. (2016). *Biotechnology In Flavor Production* (2 ed.). United Kingdom : SPI Global. Hal 119.
- Cross, A. (2004). *Miracle Soup 70 Resep Sup Lezat Berkhasiat*. (I. Krisnawati, Trans.) Great Britain: Octopus Publishing Group Ltd. Hal 4-13.
- Crowley, L. V. (2013). *An Introduction To Human Disease Pathology And Pathophysiology Correlation* (9 ed.). Burlington, USA: Catleen Sether. Hal 231-236.

- Dancygier, H. (2010). *Clinical Hepatology Principle And Practice Of Hepatobiliary Disease* (Vol. 1). Berlin, Germany: Springer. Hal 859-861.
- Davey, P. (2005). *Medicine At a Glance*. Jakarta, Indonesia : Erlangga. Hal 272.
- Desai, B. B. (2004). *Handbook Of Nutrition And Diet*. New York, USA: Marcel Dekke, Inc. Hal 310-315.
- Devi, N. (2010). *Nutrition And Food Gizi Untuk Keluarga*. (I. Suhandi, Ed.) Jakarta: Kompas. Hal 19-21.
- Dhiman, A. K., Vidiya, N., Surekha, A., & Preethi, R. (2017). Studies On Development And Storage Stability Of Dehydrated Pumpkin Based. *Journal of Applied and Natural Science*, 9 (3), 1815 - 1820.
- Direktorat Gizi Depkes RI. (2005). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Fadhilah, E., Kusumaningtyas, C., Oktokenia, I., & Syahidah, Z. A. (2013). *Pengujian Organoleptik Dalam Industri Pangan*. Semarang: Universitas Diponegoro. Hal 4-9.
- Farhana, Putri, M. S., & Jumsurizal. (2017). Pemanfaatan Keong Mata Lembu Dalam Pembuatan Sup Krim Instan. *Jurnal Universitas Maritim Raja Ali Haji*, 4.
- Faridah DN, Kusnandar F, Herawati D, Wulandari N, Kusumaningrum HD, Purnomo EH, Indrasti D. 2012. *Penuntun Praktikum Analisis Pangan*. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Fitria, E. (2014). *Lauk Favorit Serba Goreng: Untuk Menu Sehari - Hari*. Jakarta: F Media. Hal 25.
- Ginting, W. M., Evawany, & Jumirah. (2013). Pengaruh Penambahan Tepung Dan Hasil Parutan Bit Merah Dalam Pembuatan Biskuit Terhadap Kandungan Gizi. *Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi*, 2 (5).
- Gumilar, G., Zackiyah, Dwiyantri, G., & Siti, H. (2009). Pengaruh Pemanasan Terhadap Profil Asam Lemak Tak Jenuh Minyak Bekatul. *Jurnal Pengajaran MIPA*, 14 (2), 1-8.
- Handayani, W., & Haribowo, A. S. (2008). *Asuhan Keperawatan Pada Klien Dengan Gangguan Sistem Hematologi*. (R. Angriani, Ed.) Jakarta, Indonesia : Salemba Medika. Hal 1-6.

- Hiru. (2013). *Live Blood Analysis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Hal 41-49.
- Ingle, M., Ingle, M., Thorat, S., Nimbalkar, C., & Nawkar, R. (2017). Nutritional Evaluation of Cookies Enriched with Beetroot. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 6 (3).
- Intarina, H. (2011). *Resep Sup Favorit Di Bawah 300 Kalori*. Jakarta, Indonesia : Gramedia Pustaka Utama. Hal 8.
- International Food Policy Research Institute. (2016). *Global Nutrition Report From Promise To Impact Ending Malnutrition By 2030*. Washington DC: A Perr - Reviewed Publication. Hal 2-20.
- Irwan, W. S. (2017). *Pengembangan Produk Krim Sup Instan Tinggi Betakaroten Berbasis Labu Kuning Untuk Lansia*. Bogor : Institut Pertanian Bogor .
- Jennifer. (2015). *Pemanfaatan Pati Ubi Jalar Terfermentasi Pada Produk Sup Krim Instan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Joseph, J. A., Nadeau, D. A., & Underwood, A. (2015). *Diet Sehat Dengan Kode Warna Makanan* (1 ed.). (Hanif, Ed., & Lovely, Trans.) New York: Hyperion. Hal 66-68.
- Jusup, L. (2010). *50 Resep Makanan Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Hal 6-9.
- Kemenkes. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kemenkes RI.
- Ketaren. (2008). *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI-Press.
- Kiay, N., & Abdullah, S. (2017). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Instan Sagu (Metroxylon SP) Sebagai Makanan Berkalori Tinggi. *Jurnal Galung Tropika* , 6 (3), 162-173.
- Kitsawad, K., & Tuntisripreecha, N. (2016). Sensory Characterization Of Instant Tom Yum Soup. *KMUTNB Int J Appl Sci Technol*, 9 (2), 145-152.
- Lante, S., Usman, & Laining, A. (2015). Pengaruh Kadar Protein Pakan Terhadap Pertumbuhan Dan Sintasan Udang Windu *Penaeus Monodon*. *Jurnal Perikanan* , 17 (1), 10-17.

- Litwack, G. (2008). *Folic Acid And Folates* (1 ed., Vol. 79). United Kingdom, USA: Elsevier. Hal 101-106.
- Mahmud, M. K., Hermana, Zulfianto, N. A., Apriyantono, R. R., Ngadiarti, I., Hartati, B., Bernadus, & Tinexcellly. (2009). *Tabel Komposisi Pangan*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Marshall, J. (2006). *Makanan Sumber Tenaga: Rahasia Mendapatkan Tubuh Yang Kuat Dan Bertenaga*. Jakarta, Indonesia : Erlangga.
- Martunis. (2012). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas Dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola . *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* , 4 (3), 26-30.
- Maryana, V. (2012). *The Big Book Of Soups And Stews*. San Francisco: Chronicle Books LLC. Hal 11-19.
- Meiyani, D. N., Riyadi, P. H., & Anggo, A. D. (2014). Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang Putih (*Penaeus merguensis*) Sebagai Flavor Dalam Bentuk Bubuk Dengan Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* , 3 (2), 67-74.
- Mitchell, P. (2011). *A Beautiful Bowl Of Soup The Best Vegetarian Recipes*. San Francisco: Chronicle Books. Hal 9-38.
- Nailul, & Agustina, R. (2013). *Buku Pintar Ibu Rumah Tangga*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo. Hal 156-160.
- Novrihansa, R., Karnila, R., & Suparmi. (2015). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Garam Berbeda Selama Perebusan Terhadap Kandungan Kolesterol Udang Putih. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan* , 1-8.
- Nugroho, S. A., Dewi, E. N., & Romadhon. (2014). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Bakso Udang (*Litopenaeus vannemei*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* , 3 (4), 59-64.
- Nurmala, I., Rachmawan, O., & Suryaningsih, L. (2014). Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Komposisi Kimia Daging Itik Jantan Hasil Budidaya Secara Intensif. *Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran* , 1-10.
- Pangkalan Ide. (2007). *Seri Diet Korektif Diet Cabbage Soup*. Jakarta, Indonesia: PT Elex Media Komputindo. Hal 75-77.

- Paran, S. (2008). *Diabet Cookies Kue Kering Sehat Bagi Penderita Diabetes Mellitus* (1 ed.). Tangerang, Indonesia : Kawan Pustaka. Hal 7.
- Pertiwi, A. D., Widanti, A. A., & Mustofa, A. (2017). Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Pada Mie Kering Dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jitipari* , 3 (2).
- Prabowo, D. H., Andriani, M., & Nurhartadi, E. (2013). Pengaruh Penambahan Bit (*Beta Vulgaris* L.) Sebagai Pewarna Alami Dan Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Sosis Nabati. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2 (4).
- Prastowon, I. (2017). *Hotel Hygiene And Sanitation* (1 ed.). Yogyakarta, Indonesia: Deepublish. Hal 51.
- Primavera, N. (2016). *Fortifikasi Ganda Zat Gizi Mikro (Iodium Dan Asam Folat) Pada Produk Mie Kering Tepung Sukun*. Bandung : Universitas Pasundan .
- Priyatni, D. (2013). *Sup Krim Sayuran*. Jakarta, Indonesia : Gramedia Pustaka Utama. Hal 3.
- Purnomo, L., Surjoseputroa, S., & Setijawatia, E. (2018). Pengaruh Konsentrasi Asam Jawa Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Leather Pulp Kulit Pisang Kepok Asam Jawa. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi* , 17 (1), 51-57.
- Putri, M. C., & Agustyas, T. (2016). Efek Antianemia Buah Bit (*Beta vulgaris* L.). *Medical Journal of Lampung University*, 5 (Oktober 2016).
- Qodriah, F. L. (2016). *Stabilitas Zat Gizi Mikro (Asam Folat Dan Fe Fumarat) Pada Produk Banana Flakes Fortifikasi Selama Proses Pengolahan*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Ramadhani, S. (2017). *Daya Terima Konsumen Terhadap Mantau Dengan Penambahan Beet root (Beta Vulgaris. L) Sebagai Pewarna Alami*. Balikpapan : Politeknik Negeri Balikpapan.
- Rahimi, R., & Goodarzi, N. (2011, June). Determination of Folic Acid in Mint Vegetable, by High - Performance Liquid Chromatography. *Journal Of The Brazillian Chemical Society* , 31-35.

- Rifan, Nurrahman, & Aminah, S. (2017). Pengaruh Jenis Alat Pengering Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Sup Labu Kuning Instan. *Jurnal Pangan Dan Gizi* , 7 (2), 104-116.
- Riskesdas. (2013). *Riset Kesehatan Dasar*. Menteri Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Rizki, F. (2013). *The Miracle Of Vegetables* (1 ed.). Jakarta, Indonesia: Pt Agromedia Pustaka. Hal 25-29.
- Rolfes, S. R., Pinna, K., & E. w. (2016). *Understanding Normal and Clinical Nutrition* (11 ed.). Stanford , USA: Cengage Learning. Hal 315-323.
- Sandjaja. (2009). *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga* (1 ed.). Jakarta, Indonesia: Kompas Media Nusantara. Hal 257-260.
- Santoso, S. I., Sularsih, A., & Irnanda, A. (2016). *Kitchen Favorit*. Jakarta: Penebar Swadaya Grup.
- Setyadi, D. A. (2016). *Pengaruh Jenis Tepung Pisang Dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Banana Flakes*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Sinaga, D. S., Suhaidi, I., & Ridwansyah. (2017). Pengaruh Perbandingan Nenas Dengan Bit Dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Fruit Leather Nenas. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* , 5 (2), 267-273.
- Sintasari, R. A., Kusnadi, J., & Ningtyas, D. W. (2014). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim Dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* , 2 (3), 65-75.
- Singh, P., & Heldman, D. (2014). *Introduction to Food Engineering* (5 ed.). London, USA: Academic Press. Hal 73-77.
- SNI [Standar Nasional Indonesia]. 1999. *Syarat Sup Krim Instan*. Bandung: BPOM.
- Steisianasari, M. (2012). *Evaluasi Mutu Cookies Garut Yang Digunakan Pada Program Pemberian Makanan Tambahan Untuk Ibu Hamil*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Srivastava, S., & Singh, K. (2016). Physical, Sensory and Nutritional Evaluation Of Biscuits Prepared By Using Beetroot (Beta Vulgaris) Powder. *International Journal of Innovative Research and Advanced Studies (IJIRAS)*, 3 (7).

- Sudikno, & Sandjaja. (2016). Prevalensi dan Faktor Resiko Anemia Pada Wanita Usia Subur Di Rumah Tangga Miskin Kabupaten Tasikmalaya Dan Ciamis Provinsi Jawa Barat. *Jurnal Kesehatan Reproduksi* , 7 (2), 71-82.
- Sudirjani, D., Sumala, & Sugiarti, A. (2014). *Be Smart Ilmu Pengetahuan Alam*. Jakarta, Indonesia : Grafindo Media Pratama.
- Sudradjat, A. (2011). *Panen Bandeng 50 Hari* (1 ed.). Jakarta , Indonesia : Penebar Swadaya. Hal 11.
- Sufi. (2009). *100+ Tip Pilihan Antigagal Memasak* (1 ed.). Jakarta, Indonesia : Kawan Pustaka. Hal 29.
- Suhanda, J., & Purnomo. (2013). Perbaikan Kualitas Petis Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*) Dengan Penambahan Tepung Arang Kayu, Sekam Padi Dan Tempurung Kelapa. *Jurnal Fish Scientiae* , 4 (6), 114-130.
- Suhrawardi, J., Suparmi, & Buchari, D. (2018). Pengaruh Penambahan Buat Bit (*Beta vulgaris. L*) Sebagai Pewarna Alami Pada Mutu Terasi Bubuk Udang Rebon (*Acetes erythraeus*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan* , 2-13.
- Sumbono, A. (2016). *Biokimia Pangan Dasar*. Jakarta, Indonesia: Deepublish. Hal 301-309.
- Sunarjono, H. H. (2013). *Bertanam 36 Jenis Sayur* (1 ed.). (F. A. Nurromah, Ed.) Bogor , Indonesia: Penebar Swadaya. Hal 105-108.
- Suprapti, L. M. (2004). *Aneka Olahan Udang*. Yogyakarta, Indonesia : Kanisius. Hal 11-23.
- Suryandari, A., & Happinasari, O. (2015). Perbandingan Kenaikan Kadar Hb Pada Ibu Hamil Yang Diberi Fe Dengan Fe Dan Buah Bit Di Wilayah Kerja Puskesmas Purwokerto Selatan. *Jurnal Kebidanan*, 7 (1).
- Susiwi. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia, Pendidikan Kimia. Hal 1-9.
- Sutomo, B. (2006). *Hidangan Favorit Berkuah*. Jakarta : Niaga Swadaya. Hal 2.
- Sutomo, B. (2010). *Kumpulan Resep Soto Dan Sup Mak Nyus*. Jakarta, Indonesia: Demedia Pustaka. Hal 80.
- Tim Dapur Demedia. (2011). *Masakan Ikan Dan Seafood Populer* (1 ed.). Jakarta, Indonesia : Demedia Pustaka. Hal 6.

- Triyonate, E. M., & Kartini, A. (2015). Faktor Determinan Anemia Pada Wanita Dewasa Usia 23 - 35 Tahun. *Journal of Nutrition College* , 4 (2), 259 - 263.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2018. National Nutrient Databases for Standard Reference, Release 20, 2018.
- Waziroh, E., Ali, D. Y., & Istianah, N. (2017). *Proses Termal Pada Pengolahan Pangan* (1 ed.). (T. U. Press, Ed.) Malang : Universitas Brawijaya Press. Hal 203-223.
- Whitney, & Rofles. (2016). *Understanding Nutrition*. Stamford, USA: Cengage Learning. Hal 395-404.
- Widyaningrum, M., & Suhartiningsih. (2014). Pengaruh Penambahan Puree bit (Beta Vulgaris) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *Jurnal Tata Boga* , 3 (1), 233-238.
- Winarsi, H. (2010). *Protein Kedelai Dan Kecambah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wirakusumah, E. S. (2007). *Jus Buah Dan Sayuran*. Depok, Indonesia: Penebar Swadaya. Hal 51.
- Wirawan, M. (2013). *Kata Dokter* (1 ed.). (G. Romadhona, & Ayuning, Eds.) Jakarta: Panda Media. Hal 167.
- World Health Organization. (2015). *The Global Prevalence Of Anemia in 2011*. Geneva: World Health Organization. Hal 27.
- Yuyun. (2011). *Membuat Aneka Lauk Crispy*. Tangerang: AgroMedia. Hal 1-5.
- Winarno. (2005). *Kimia Pangan Dan Gizi* . Jakarta : PT Gramedia Pustaka.
- Wulandari, L. (2011). *Kromatografi Lapis Tipis*. Jember: PT. Taman Kampus Presindo. Hal 7-12.