

DAFTAR REFERENSI

- Aliyah, Rakhmi.2010. *Pengaruh Bahan Pengental Dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel Terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Almatsier, S.2012. *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. PT Gramedia Pustaka Utama
- Almatsier,S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*.Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anita, 2015. *Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang
- Andi nurahma dkk, 2014. *Analisis Kandungan Zat Besi (Fe) Pada Buah Kelor dan Daun Kelor (Moringa Oleifera) yang Tumbuh di Desa Matajang Kec. Dua Boccoe Kab. Bone*.Skripsi. UIN Alauddin Makasar
- Anomsari, S. D. dan B. Prayudi. 2012. *Budidaya Tomat*. Semarang : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah
- Aritonang,E. 2010. *Kebutuhan Gizi Ibu Hamil*. Bogor : IPB Press
- Arisman. 2004. *Gizi dalam Daur Kehidupan : Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta: EGC
- Arisman. 2010. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta : EGC
- Astawan, M. 2004. *Mengungkap Manfaat Tempe*. Bogor : IPB
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Tempe.Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. Jakarta : PT Dian Rakyat
- Bambang, K. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM
- Canene-Adams K., Campbell J. K., Zaripheh S., Jeffery E.H., Erdman J. E., Jr. 2005. *The Tomato As a Functional Food*
- Cahyadi,W., 2007.*Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Jakarta : Bumi Aksara
- Dalimarta, Setiawan. 2007. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 3*. Jakarta : Puspa Swara, Anggota Ikapi.
- D Gould, et. al. 2001.*Visual analogue scale*. Journal of Clinical Nursing , 10: 697 – 706

- Devani, Chintiabadi C. 2015. *Hubungan Asupan Zat Besi Dan Vitamin C dengan kadar hemoglobin pada ibu hamil di klinik usodo colomadu Karanganyar*. Skripsi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Dewi, P. dan Jumini. 2012. *Pertumbuhan dan Hasil Dua Varietas Tomat Akibat Perlakuan Jenis Pupuk*. Jurnal Floratek.7:76-84. Abstract. <http://jurnalfloratek.com>. Diakses 2 Januari 2019
- Fatimah, St. 2011. *Pola Konsumsi Ibu Hamil Dan Hubungannya Dengan Kejadian Anemia Defisiensi Besi*, J. Sains & Teknologi, Desember 2011. Vol. 7 No. 3 : 137-152
- Fitriasari, Rahadhilla M. 2010. *Kajian Penggunaan Tempe Koro Benguk (Mucuna pruriens) Dan Tempe Koro Pedang (Canavalia ensiformis) Dengan Perlakuan Variasi Pengecilan Ukuran (Pengirisan dan Penggilingan) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensoris Nugget Tempe Koro*. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret
- Guntur. 2004. *Vitamin C Sebagai Faktor Domain Untuk Kadar Hemoglobin Pada Wanita Usia 20-35 Tahun*. Jurnal Kedokteran Trisakti Vol 23
- Guyton, Arthur C. 1997. *Buku Teks Fisiologi Kedokteran*. Jakarta : EGC
- Harris, Asriyadi. 2011. *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (Ipomea batatas) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim*. Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hassanudin
- Hartatie, E.S. 2011. *Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang
- Hartini. 2016. *Efektifitas Pemberian Jus Tomat dan Jus Jeruk terhadap Peningkatan Kadar Hb Pada Ibu Hamil dengan Anemia Di Puskesmas Sari Bukit*. Skripsi STIKES Bukit Tinggi
- Hubeis M., 1995, *Paket Industri Pangan Es Krim Ekonomi Skala Industri Kecil*, Bulletin Fakultas Teknologi Industri Pangan, Institut Pertanian Bogor, Vol. VII(I), Hal 100-102.
- Hyvonen L., M. Linna, H. Tourila dan G.Dijksterhuis. 2003. *Perception of Melting and Flavor Release of Ice Cream Containing Different Types and Contents of Fat*, Journal of Dairy Science Vol. 86, No 4, page 1130-1138

- Kailaku, S. I., Dewandari, K. T., & Sumarmani. 2006. *Potensi Likopen Dalam Tomat Untuk Kesehatan*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian , 1-9.
- Maulida, Dewi dan Naufal Zulkarnaen. 2010. *Ekstraksi Antioksidan (Likopen) dari Buah Tomat dengan Menggunakan Solven Campuran, n-Heksana, Aseton, dan Etanol*. Skripsi Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang
- Kusmiyati, Yuni, et all. 2009. *Perawatan Ibu Hamil asuhan Ibu Hamil*. Yogyakarta: Fitramaya
- Proverawati. 2011. *Anemia dan Anemia Kehamilan*. Yogyakarta : Nuha Medika.
- Puspitarini, Riza. 2012. “*Kandungan Serat, Lemak, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Es Krim dengan Penambahan Berbagai Jenis Bekatul, Beras, dan Ketan*”. Skripsi. Semarang : Universitas Diponegoro
- Riskesdas (2018). *Tingkat Anemia Ibu Hamil 2018*. Kementerian Kesehatan
- Riyadi, Hadi. 2011. *Defisiensi protein pada kehamilan*. Prosiding Seminar Nasional
- Rizky Kurnia, Widiyantoko. 2014. *Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik)*. Jurnal Pangan dan agroindustri Vol 2 No.1 Hal. 54 – 66
- Padaga, M. dan M.E. Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim Sehat*. Agrisarana : Surabaya
- Pamungkasari Dewi. 2008. *Kajian penggunaan susu kedelai sebagai substitusi susu sapi terhadap sifat es krim ubi jalar (ipomoea batatas)*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Penanggulangan Masalah Defisiensi Protein dan seng (Zn) : From Farm to Table. *Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center, Institut Pertanian Bogor*
- Putri. 2012. *Substitusi Tempe dan Ikan Mujahir Pada Pembuatan naget*. Skripsi Universitas Sumatera Utara, Medan
- Purwanto, A. 2006. *Pengaruh Jenis Penstabil dan Konsentrasi Shortening terhadap Kualitas Es Krim Ubi Jalar Ungu Jepang*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang

- Puspitarini, R. 2012. *Kandungan Serat, Lemak, Sifat Fisik, Dan Tingkat Penerimaan Es Krim Dengan Penambahan Berbagai Jenis Bekatul Beras Dan Ketan*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang
- Shils et al. 2006. *Modern Nutrition in Health and Disease. 10th ed.* Philadelphia : Lippincott Williams & Wilkins
- Santoso. 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktek)*. Malang : Fakultas Pertanian Universitas Widyagama.
- Sayoga, S. 2007. *Gizi ibu Hamil*. Jakarta ; Balai Penerbit FKUI
- SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01-37313. 1995. Es Krim. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Siddiq, J. 2010. *Rahasia, Khasiat dan Manfaat Bumbu Dapur, Rempah-rempah dan Sayuran*. Yogyakarta : Surya Media
- Soebroto I. 2009. *Cara Mudah Mengatasi Problem Anemia*. Yogyakarta: Bangkit
- Soekarto, T. 1998. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata: Yogyakarta
- Suharyanto. 2009. *Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak*. Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu.
- Suprapti, M. L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Yogyakarta: Kanisius
- Sundari et al. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi*. Media Litbangkes, Vol. 25 No. 4. Jakarta Pusat
- Susanti, I., 2003. *Mempelajari Pembuatan Minuman Padat Gizi dari Tempe*. IPB, Bogor
- Vivin, dkk. 2016. *Pengaruh pemberian Jus Buah Tomat terhadap Kadar Hemoglobin Pada Mencit (Mus Musculus)*. Surabaya : Universitas Negeri Surabaya
- World Health Organization. 2002. *Iron deficiency anemia : Assesment, prevention and control*.
- WHO. *Worldwife Prevalence of Anemia 1993-2005*. Spayol: WHO; 2008.
- Wiknjosastro, Hanifa. 2009. *Ilmu Kebidanan*. Jakarta: Yayasan BinaPustaka Sarwono Prawirohardjo
- (WKNPG) Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi. 2004. *Ketahanan Pangan dan Gizi, di Era Otonomi Daerah dan Globalisasi*. Jakarta: LIPI

Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama; 2004

Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya: Graha Ilmu

Yoseph, 2017. *Kualitas Es Krim Dengan Kombinasi Tomat (*Lycopersium esculentum*) dan Buah Naga Merah*. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta

yustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan (Teori Praktis dan Aplikasi)*. Cetakan Pertama. Yogyakarta : Graha Ilmu