

## **DAFTAR PUSTAKA**

- (APTINDO) Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. (2015). *Info Tepung Terigu*.
- Adriani, M., & B, W. (2014). *Peranan Gizi dalam Siklus Daur Kehidupan*. Jakarta: Kencana.
- Al Rahmad, A. H. (2017). Pengaruh Asupan Protein dan Zat Besi (Fe) Terhadap Kadar Hemoglobin pada Wanita Bekerja. *Jurnal Kesehatan*, 321-325.
- al, R. e. (2013). Rekrystalisasi garam Rakyat dari Daerah Demak untuk Mencapai SNIGaram Industri. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 217-225.
- Anugrahati, N. A., Natania, & Andrew. (2017). Karakteristik Sensori dan Fisik Kulit Pangsit Goreng dengan Substitusi Tepung yang Berbeda pada Penyimpanan Dingin dan Beku. *Jurnal Agroteknologi*, 156-162.
- Aryanta, I. R. (2019). Bawang Merah dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*.
- Atma, Y. (2018). *Prinsip Analisa Komponen Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Batubara, R. J. (2010). adolescent Development (Perkembangan Remaja). *Departemen Ilmu Kesehatan anak RS. Cipto Mangunklusumo*.
- Cahyano, B. (2005). *Bawang Daun Teknik Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Citrakesuma. (2012). *Anemia Gizi, Masalah dan Pencegahannya*. Yogyakarta: Kalika.
- Darmatika, K., Ali, A., & Pato, U. (2018). Rasio tepung Terigu dan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) dalam pembuatan Crackers. *Mahasiswa Jurusan Teknologi Pertanian. Dosen Fakultas Pertanian JOM FAPERTA*.
- Dewi, E. N., Amalia, U., & Purnamayati, L. (2017). Kajian Penggunaan Spinner Terhadap Komposisi Kimia Wader Krispi. *Jurnal Ilmu pangan dan Hasil Pertanian*, 29-36.
- Dewi, Z., Sajiman, & Netty. (2017). Formulasi Tepung Kacang NAgara (*Vigna unguiculata*) dan Ikan Haruan (*Ophicephalus melanopterus*) pada snack Bar Sebagai Bahan Alternatif Meningkatkan Konsumsi Fe. *Jurnal Skala Kesehatan*.

- Dieny, F. F. (2014). *Permasalahan Gizi pada Remaja Putri*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Dumilah, P. R., & Sumarmi, S. (2017). Hubungan Kejadian Anemia dengan Prestasi Belajar.
- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Baku Sumber Protein untuk Pangan Darurat. *Pangan*, 135-145.
- Fatkurahman, R., W, A., & Basito. (2012). Karakteristik Sensoris dan sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 49-57.
- Fauziah, & Afifah, C. A. (2014). Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Bayam (*Amaranthus* Spp) Pada Hasil Jadi Kulit Pangsit. *Ejournal-Boga*, 16-25.
- Fauziah, A. F., & Sulandjari, S. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Tunggak dengan Tepung Mocaf dan Persen Jumlah Lemak (margarin dengan Butter) Terhadap Sifat Organoleptik Rich Biscuit. *E-Journal Boga*, 7-13.
- Fellows, J. (2014). *Food Processing Technology : Principles and Practice*. Jakarta: EGC.
- Fibriafi, R., & Ismawati, R. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai, Tepung Bekatul dan Tepung Rumpaut Laut (*Gracilaria* sp) Terhadap daya Terima, Zat Besi, dan Vitamin B12. *Medida Gizi Indonesia*, 12-19.
- Fibrianti, S., I. K, S., & M. D, R. (2012). Kualitas Telur Ayam Konsumsi yang Dibersihkan dan Tanpa dibersihkan Selama Penyimpanan Suhu Kamar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 408-416.
- Hou, G. (2010). *Asian Noodles*. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.
- Idayanti, S., Darmawati, U., & Nurullita. (2009). Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam pada Penyimpanan Suhu Almari Es dengan Suhu Kamar terhadap Total Mikroba. *Jurnal Kesehatan*, 19-26.
- Illahiyah, A., & Sutiadiningsih, A. (2018). Pengaruh Bentuk dan Jumlah Penambahan Kacang Tolo (Puree dan Cincang) Terhadap Kualitas Kerupuk Sagu. *Jurnal Tata Boga*, 4-5.

- Imbar, H. S., T, V., Harikedua, G, R., & Walalangi, M. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemenuhan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *GIZIDO*, 83.
- Indonesia, K. K. (2018). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Retrieved from [www.Panganku.org](http://www.Panganku.org): <https://www.panganku.org/id-ID/beranda>
- Irmayanti, Syam, H., & P, J. (2017). Perubahan tekstur Kerupuk Berpati Akibat Suhu dan Lama Penyangraian. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 170.
- Ishartani, D., Utami, R., & Khasanah, L. U. (2016). Olahan Pangsit jambu Biji Merah untuk Mendukung Pengembangan Desa Wisata Buah Jambu Merah di Kecamatan Ngargoyoso Kabupaten Karanganyar. *Jurnal SEMAR*, 13-21.
- Kanetro, B., & Luwihana, S. (2015). Komposisi Proksimat dan Kandungan Bakteri Asam Laktat Oyek Terbaik dari Perlakuan Penambahan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Berdasarkan Tingkat Kesukaannya. *Agritech*, 264.
- Kaswanto, I. N., Desmelati, Dewita, & Diharmi, A. (2019). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Kerupuk Pangsit dengan Penambahan Tepung Tulang Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Agro Industri Halal*, 141-150.
- Kesehatan, B. P. (2013). *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kesehatan, B. P. (2018). *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Koswara, & Sutrisno. (2009). *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan.com.
- Kumar, K., Bhowmik, D., Chiranjib, & Tiwari, B. (2010). Allium Ceba: Traditional Medicinal Herb and its Health Benefits. *J. Chem. pharm. Res*, 283-291.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanti, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Lestari, L. A. (2018). *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Lestari, P. A., Yusasrini, N. A., & Wiadyani, A. I. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Kacang Tunggak Terhadap Karakteristik Crackers. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 462.

- Loka, H., Novidahlia, N., & Hutami, R. (2017). Keripik Simulasi Ekstrak daun Cincin Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.). *Jurnal Agroidustri Halal*, 152-159.
- Lopulalan, C. G., Mailoa, M., & Sangadji, M. (2013). Kajian Formulasi Penambahan Tepung Ampas Tahu terhadap Sifat Organoleptik dan Kimia Cookies. *Agritekno*, 130-138.
- Mann, J., & Truswell, A. (2014). *Buku Ajar Ilmu Gizi Edisi 4. Alih Bahasa Andry Hartono*. Jakarta: EGC.
- Marlina, F., Ningsih, D. R., Ismail, E., & Waluyo. (2016). Pengembangan Getuk Kacang Tolo Sebagai Makanan Selingan Alternatif Kaya Serat. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 71-80.
- Masthalina, H., Laraeni, Y., & Dahlia, Y. P. (2015). Pola Konsumsi (Faktor Inhibitor dan Enhancer Fe) Terhadap Status Anemia Remaja Putri. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 80-86.
- Negara, J., Sio, A., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A., Wihansah, R., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 289.
- Nguju, A. L., Kale, P. R., & Sabtu, B. (2018). Pengaruh Cara Memasak yang Berbeda Terhadap Kadar Protein, Lemak, Kolesterol, dan rasa Daging Sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 20.
- Pagarra, H. (2011). Pengaruh lama Perebusan Terhadap Kadar Protein Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) (The Effect of Boiling Time On Protein Content of Cowpea Tempe (*Vigna unguiculata*)). *Bionature*, 15-20.
- Patimah, S., Hadju, V., Bahar, B., & Abdullah, Z. (2011). Pola Konsumsi dan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil di Kabupaten Maros Sulawesi Selatan. *Makara Kesehatan*, 31-36.
- Putri, R. D., Destryana, R. A., & Santosa, R. (2020). Pemanfaatan Garam Krosok sebagai Kreatif Bisnis Masyarakat Pesisir. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 15-19.
- Qamariah, N., & Yanti, R. (2018). Uji Kuantitatif Kadar Zat Besi dalam Tumbuhan Kelakai dan Produk Olahannya. *Jurnal Surya Medika*, 36-38.

- R, R., Anvita, K., & S, J. (2016). Novel Insight into The Effect of Vitamin B12 and Omega 3 Fatty Acids on Brain Function. *J Biomed Sci*, 2-7.
- Raditrini. (2016). *45 resep Camilan Manis*. Jakarta: Demedia.
- Rahayu, E. S., & Pribadi, P. (2012). Kadar Vitamin dan Mineral dalam Buah Segar dan Manisan Basah Karika Dieng (*Carica pubescens* Lenne & K. Koch). *Biosantifika*, 90-93.
- Risnoyatiningsih, S. (2011). Hidrolisis Pati Ubi Jalar Kuning Menjadi Glukosa Secara Enzimatis. *Jurnal Teknik Kimia*, 417-424.
- Rizki, F. (2013). *The Miracle of Vegetables*. Jakarta: Agro Media.
- Rohman , A., & Sumantri. (2018). *Analisis Makanan* . Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Rosiani, N., Basito, & Widowati, E. (2015). kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 84-95.
- Rosida, D. F., Hardiyanti, Q., & Murtiningsih. (2013). Kajian Dampak Substitusi Kacang Tunggak pada Kualitas Fisik dan Kimia Tahu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 138-148.
- Rositawati, A. L., Taslim, C. M., & Soetrisnanto, D. (2013). Rekrystalisasi Garam Rakyat dari Daerah Demak Untuk Mencapai SNI Garam Industri. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 217-225.
- Safitri, F. M., Ningsih, D. R., Ismail, E., & Waluyo. (2016). Pengembangan Getuk Kacang Tolo sebagai Makanan Selingan Alternatif Kaya Serat. *Jurnal Gizi dan dietetik Indonesia*, 77-78.
- Salampessy, R. B., & Siregar, R. R. (2012). Pembuatan Konsentrat Protein Ikan (KPI) Lele dan Aplikasinya pada Kerupuk Pangsit. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 97-104.
- Sandberg, A.-S. (2002). Bioavailability of minerals in Legumes. *British Journal of Nutrition*, 281-285.
- Sangkan, P. (2008). *Diabet Cookies*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.

- Saputra, R., Widiastuti, I., & Nopianti, R. (2016). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kerupuk Pangsit dengan Kombinasi Tepung Ikan Motan (*Thynnichthys thynnoides*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 167-177.
- Sari, H. P., Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., & Ramadhan, G. R. (2018). Biskuit Mocaf-Garut Tinggi Zat Besi Meningkatkan Kadar Fe Darah dan Kadar Hemoglobin. *Jurnal Gizi Indonesia*, 51.
- Sarpian, T. (2003). *Pedoman Berkebun Lada dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sudargo, T., Kusmayanti, N. A., & Hidayanti, N. L. (2018). *Defisiensi Yodium, Zat Besi, Kecerdasan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Sumbodo, J., Amalia, U., & Purnamayati, L. (2019). Peningkatan Gizi dan Karakteristik Kerupuk Pangsit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi perikanan*, 30-34.
- Suprpti, L. (2005). *Teknologi Pengolahan Pangan Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta: Kanisius.
- Supriyadi, D. (2012). Study on Effect Amylose, Amylopectin Ratio and Water Content to Crispiness and Hardness of Fried Product Model. *Departement of Food Science and Technology Faculty of Agricultural Engineering and technology IPB Bogor*.
- Susanti, I., Lubis, E. H., & Meilidayani, S. (2017). Flakes Sarapan Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Journal of Agro-Based Industry*, 44-52.
- Sya'bani, I., & S, S. (2016). Hubungan Status Gizi dengan Kejadian Anemia pada Santriwati di Pondok Pesantren Darul Ulum Peterongan Jombang. *Jurnal Keperawatan Muhammadiyah*, 7-15.
- Tunjungsari, P., & Fathonah, S. (2019). Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Biskuit. *Teknoboga*, 113.
- Utomo, J. S., & Antarlina, S. S. (1998). *Teknologi pengolahan dan Produk-Produk Kacang Tunggak*. Malang: Monograf Balitkabi.
- Wardiah, Samingan, & Putri, A. (2016). Uji Preferensi Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) yang Difermentasi dengan Berbagai Jenis Ragi. *Jurnal Agroindustri*, 34-41.

Widyaningrum, M., & Suhartiningsih. (2014). Pengaruh Penambahan Puree Bit (Beta vulgaris) terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *E-Journal Boga*, 233-238.

Yessy, N. S. (2015). *Buku Ajar Psikologi Pendidikan*. Yogyakarta: Parama Publishing.

Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2017). *Teknologi Pengolahan Pangan Hasil Perkebunan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.