

DAFTAR PUSTAKA

- Alfirochah, N. & Bahar, A. (2014). *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Fl Our) dan Penambahan Puree Wortel (Daucus Carrotal L) Terhadap Mutu Organoleptik Pancake*. *E-Journal Boga*, 3(1):250–261.
- Amiroh, & Abdillah, G. (2019). Pemanfaatan Buah Naga Sebagai Pangan Fungsional: Optimalisasi Penggunaan Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) pada Es Lilin. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*, 7(1), 20–27.
- Angrainy, R., Fitri, L., & Wulandari, V. (2019). *Pengetahuan Remaja Putri Tentang Konsumsi Tablet Fe pada Saat Menstruasi dengan Anemia*. *Jurnal Endurance : Kajian Ilmiah Problema Kesehatan*, 4(2):343- 349.
- Anitasari, W. (2021). *Hubungan Asupan Gizi terhadap Kejadian Anemia pada Remaja di Desa Besuki Kecamatan Sambit Kabupaten Ponorogo*. Ponorogo: Universitas Muhammadiyah Ponorogo.
- Astuti, R. Y., & Ertiana, D. (2018). *Anemia dalam Kehamilan*. Jawa Timur: CV. Pustaka Abadi.
- Bentacur, J. A., Muriel, S. B., & Gonzalez, E. P. (2019). *Morphological Characterization of The Red Dragon Fruit*. *Revista Facultad Nacional de Agronomia*, 73, 9019–9027.
- Budiman, B., Hamzah, F., & Johan, V. (2017). Pembuatan Selai dari Campuran Buah Sirsak (*Annona muricata L.*) dengan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM)*, 4(2), 1–17.
- Debora, J., Astari, P., Rinonce, H. T., Pudjohartono, M. F., Winata, M. G., & Kasim, F. (2018). Anemia pada Ibu Hamil Peserta Program 1000 Hari Pertama Kehidupan di Agats, Asmat, Papua: Prevalensi Dan Analisis Faktor Risiko. *Journal of Community Empowerment for Health*, 1(1), 36-44.
- Hamranani, S. S. T., Permatasari, D., & Subiakni. (2018). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Kepatuhan Minum Tablet FE Pada Remaja Putri Kelas X di SMK N 1 Klaten*. *TRIAGE Jurnal Ilmu Keperawatan*, 8(1), 1–10.
- Harahap, A. K. (2021). *Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Crackers Tepung Biji Durian Dan Bayam Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Sekolah Dasar*. Medan: Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
- Hermiati, W. & Firdausni. (2016). *Pengaruh Penggunaan Talas (Xanthosoma Sagittifolium) Terhadap Mutu Dan Tingkat Penerimaan Panelis Pada Produk Roti, Pastel, Pancake, Cookies, Dan Bubur Talas*. *Jurnal Litbang Industri*, 6(1):51–60.

- Heryani, R. (2016). *Pengaruh Ekstrak Buah Naga Merah Terhadap Profil Lipid Darah Tikus Putih Hiperlipidemia. Jurnal Ipteks Terapan*, 10(1), 9-17.
- Heluq, D. Z., & Mundiastuti, L. (2018). Daya Terima dan Zat Gizi Pancake Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 133.
- Kaleka, N. (2021). *Budidaya Sayuran Hijau*. Surakarta: Arcita.
- Kemenkes RI. (2013). *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.
- Kemenkes RI. (2016). *Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS)*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- Khasanah, S. K., Susanti, S., & Legowo, A. M. (2020). *Karakteristik Es Krim Kefir Puree Buah Naga Merah sebagai Pangan Fungsional Antiobesitas. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 19(2), 53-62.
- Lewa, A. F. (2016). *Hubungan Asupan Protein, Zat Besi dan Vitamin C dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri di MAN 2 Model Palu. Jurnal Publikasi Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 3(1).
- Listiana, A. (2016). *Analisis Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Anemia Gizi Besi Pada Remaja Putri di SMKN 1 Terbanggi Besar Lampung Tengah. Jurnal Kesehatan*, 7(3), 455-469.
- Mairita, A., S., & Fadilah, NA. (2018). *Hubungan Status Gizi dan Pola Haid Dengan Kejadian Anemia pada Remaja. Berkala Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 1(1), pp.1-5.
- Maulida, H. M., & Ismawati, R. (2016). *Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor dan Bubuk Daun Kelor terhadap Hasil Jadi Mie Kering Mocaf. E-Journal Boga*, 5(2), 17-26.
- Negara., Sio., Rifkhan., & Arifin, M. (2016). *Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Nifah, K. U. (2015). *Pengaruh Proporsi Tepung (Tapioka-Tempe) dan Metode Pembuatan Adonan terhadap Sifat Organoleptik dan Fisik Kerupuk Tempe. E-Journal Boga*. Vol. 4(3): 57-64.
- Nurwati, & Hasdar, M. (2021). *Sifat Organoleptik Kue Brownies dengan Penambahan Rumput Laut (Eucheuma cottonii). Journal of Food and Agroindustry*, 3(2), 69-75.

- Parmar, M. Y., Pore, D., Kumar Sharma, S., Singh, T., & Pandya, N. (2019). *Nutri Food Sci Int J Health Benefits of Dragon Fruit*. *India Nutri Food Sci Int J*, 8(4), 10–12.
- Pergiwati, A. M. (2020). *Pengaruh Penyajian Makan Siang dalam Bentuk Karakter Animasi Ala Bento terhadap Daya Terima dan Asupan Gizi pada Anak Prasekolah*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). *Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network*. *Mikrotik: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42.
- Pemenkes. (2018). *Angka Kecukupan Gizi*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Persagi. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta : PT. Elex Media Komputindo.
- Pramono, R., Jaya, F. T. U., Octavia, M., & Laatung, Y. C. (2017). *Pembuatan Kue Panekuk*. *Jurnal Sinergitas PKM & CSR*, 1(2), 37-45.
- Ramil, M. D. I., DC. Mendoza, A. M., & D. Ramil, R. J. (2021). *Assessment on the Physicochemical and Phytochemical Properties, Nutritional and Heavy Metal Contents, and Antioxidant Activities of *Hylocereus polyrhizus* Peel from Northern Philippines*. *Indian Journal of Science and Technology*, 14(14), 1097–1104.
- Riskesdas. (2013). *Proporsi Putri Anemia*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.
- Riskesdas. (2018). *Proporsi Remaja Putri Anemia*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.
- Rohmatussiamah, Siti. (2017). *Tepung Premiks Pancake Berbahan Dasar Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Perlakuan Penyaringan*. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Sandra. (2017). *Gizi Anak dan Remaja*. Depok: Rajawali Pers.
- Saparinto, C., & Susiana, R. (2014). *Panduan Lengkap Budidaya Ikan dan Sayuran dengan Sistem Akuaponik*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Setia, H. (2017). *Kualitas Organoleptik Olahan Telur Itik dengan Penambahan Bawang Putih (*Allium Sativum*) dan Cabai (*Capsicum Annum L*) pada Lama Penyimpanan yang Berbeda*. Universitas Hasanuddin.
- Sigarlaki, E. D. and Tjiptaningrum, A. (2016). *Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Kadar Kolesterol Total*, 5, pp. 14–17.

- Subarna, S., Hakim, M. I., & Muhandri, T. (2018). Karakteristik Mutu Pancake Amerika Berbahan Dasar Mocaf dengan Penggunaan Proporsi Gula Pasir dan Baking Powder. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 5(2), 73-79.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106.
- Suwita, I. K., Razak, M., & Putri, Ri. A. (2012). Pemanfaatan Bayam Merah (*Blitum rubrum*) untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi dan Serat pada Mie Kering. *Agromix*, 3(1).
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- WHO. (2015). *The Global Prevalence Of Anaemia*. Geneva: World Health Organization.
- Widyaningrum, S. A., Setyowati, & Silvia, D. (2019). Pengaruh Penambahan Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L.*) pada Pembuatan Pempek Ikan Tenggiri Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Zat Besi (Fe). *Jurnal Teknologi Kesehatan*, 15(1), 8–15.
- Wiedyantara, A. B., Rizqiati, H., & Bintoro, V. P. (2017). Aktivitas Antioksidan, Nilai pH, Rendemen, dan Tingkat Kesukaan Keju Mozzarella dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1–7.
- Wijaya, A.S dan Putri, Y.M. (2013). Keperawatan Medikal Bedah 2, Keperawatan Dewasa Teori dan Contoh Askep. Yogyakarta : Nuha Medika.