

## DAFTAR PUSTAKA

Amany Afifah Hasnah (2017). *Hubungan tingkat pengetahuan tentang anemia dengan kejadian anemia pada siswi di 3 SMA Kota Yogyakarta*. STIKES' Aisyiyah Yogyakarta. Naskah publikasi

<https://digilib.unisayogya.ac.id/288/1/skripsi%20-%20Naskah%20Publikasi%20Anemia%20-%20afifah%20hasna%20amany.pdf>

Aryani Masrifah (2017). Hasil Belajar Pengelolaan Usaha Boga Materi Pengolahan Kue dari Puff Pastry Melalui Metode Demonstrasi. *Jurnal Penelitian Tindakan Dan Pendidikan*, 3(1).

<https://rumahjurnal.net/ptp/article/view/61/40>

Aulya Yenny., Jenni Anna Siauta., Yasmin Nizmadilla (2022). Analisis Anemia pada Remaja Putri. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 4(4), 1377–1386.

<https://www.jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPPP/article/view/1259/986>

Azmi Nurul (2015). Potensi emosi remaja dan pengembangannya. *Sosial Horizon: Jurnal Pendidikan Sosial*, 2(1), 36–46.

<https://journal.ikipgripta.ac.id/index.php/sosial/article/view/50/49>

Budianto Apri., Nur Fadhilah (2016). Anemia pada remaja putri dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan tentang anemia. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 5(10).

<https://ejournal.umpri.ac.id/index.php/JIK/article/view/1132/577>

Fajriyah Nuniek Nizmah., M. Laelatul Huda Fitriyanto (2016). Gambaran tingkat pengetahuan tentang anemia pada remaja putri. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 9(1), 97336.

<https://media.neliti.com/media/publications/97336-ID-gambaran-tingkat-pengetahuan-tentang-ane.pdf>

Fitri Nuraini & Eni Purwani (2017). Pengaruh substitusi tepung ikan kembung (*Rastrelliger brachysoma*) terhadap kadar protein dan daya terima biskuit.

[https://publikasiilmiah.ums.ac.id/xmlui/bitstream/handle/11617/8692/Prosiding\\_Semnas](https://publikasiilmiah.ums.ac.id/xmlui/bitstream/handle/11617/8692/Prosiding_Semnas)

Fathona Yuanda Anggun 2021. Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Commerrsoni*) Dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Daya Terima Dan Kadar Protein Kue *Bay Tat* Sebagai Alternatif Kudapan Ibu Hamil. Karya Tulis Ilmiah. Bengkulu. Poltekkes Kemenkes Bengkulu. Skripsi

<https://repository.poltekkesbengkulu.ac.id/1430/1/KTI%20YUANDA%20ANGGUN%20FATHONA.pdf>

Hendrayati.,dkk (2022). daya terima dan kandungan protein serta zat besi pada cookies dengan substitusi tepung jewawut (*setaria italica*) dan tepung ikan kembung (*rastrelliger kanagartha* l.). *media gizi pangan*, 29 (2), 9.

<https://journal.poltekkes-mks.ac.id/ojs2/index.php/mediagizi/article/view/1/pdf>

Husain rahim.,Nabila salsabila Umar.,Sutianto Pratama Suherman (2023). Formulasi Tepung Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Dalam Pembuatan Biskuit Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). *Jambura Fish Processing Journal*, 5(1), 47–59.

<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/article/view/15786/5929>

Mardiah Afa Dian.,Chatarina Yayuk Trisnawati.,Sutarjo Surjosputro (2014). Pengaruh Lama Penyimpanan Adonan Beku Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Puff Pastry Yang Disubstitusi Modified Cassava Flour. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 13(1), 27–33.

<http://jurnal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/1498/1390>

Masthalina Herta.,Yuli Laraeni., Yuliana Putri Dahlia (2015). Pola Konsumsi (faktor inhibitor dan enhancer fe) terhadap Status Anemia Remaja Putri. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(1), 80–86.

<https://journal.unnes.ac.id/nju/kemas/article/view/3516/3572>

Nugraha Yudhistira Adi (2018). Kualitas Non Flaky Crackers dengan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Ikan Teri. *Jurnal Teknobiologi Pangan*, 14, 63–65.

<https://e-journal.uajy.ac.id/11260/1/OBL01191.pdf>

Nugroho Setyo Mahanani.,Maratusholikhah Nurtyas (2022). Pengaruh Ikan Kembung (*Rastrelliger*) Terhadap Berat Janin Pada Tikus Putih Betina (*Rattus Norvegicus*) Anemia. *Environmental Occupational Health and Safety Journal*, 3(1), 89.

<https://jurnal.umj.ac.id/index.php/EOHSJ/article/view/13579/7323>

Nurkistin Dika.,Agus Wijanarka.,Nugraheni Tri Lestari (2018). *Pembuatan Cookies Bebas Gluten dari Campuran Pati Garut (*Maranta arundinacea L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Sifat Kimia*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

<http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/537/1/Abstract.doc.pdf>

Permatasari Dina.,Elida Soviana (2022). Hubungan Asupan Protein Terhadap Kejadian Anemia pada Remaja Putri. *Indonesian Journal of Nutrition Science and Food*, 1(2), 8–13.

<https://e-journal.ivet.ac.id/index.php/IJNuFo/article/view/2176/1565>

Ratnasari Diah.,dkk (2021). Bakso sapi ikan kembung sebagai alternatif jajanan sehat tinggi protein untuk anak sekolah dasar. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 3(01), 9–16.

<https://jurnal.umus.ac.id/index.php/JIGK/article/view/560/356>

Saptadita I Made Anggi (2018). *Pengaruh Waktu dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Gluten Free Cookies yang Diperkaya dengan Bubur Buah Black Mulberry (*Morus Nigra*)*. Fakultas Teknik.

<http://repository.unpas.ac.id/33492/2/COVER%20TA.pdf>

Sarpumpwain Anna., Rosita Antariksawati (2022). Sifat Organoleptik Pada Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp.*) Dan Tepung Daun Kelor (*Morinaga Oleifera L.*). *Jurnal Ilmiah Edunomika*, 6(2), 1–10.

<https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/96064449/pdf-libre.pdf?1671497777=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DSifat>

Turupaita Zadrakh Umbu.,Yahyah.,Suprabdewi A. saraswati (2023). Hasil Tangkapan Dan Pola Musim Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp*) Yang Didaratkan Di Tpi Oeba. *Jurnal Ilmiah Bahari Papadak*, 4(1), 241–253.

<https://ejournal.undana.ac.id/index.php/JBP/article/view/10395/5008>



