

DAFTAR PUSTAKA

- Alex Sobur, *Psikologi Umum Dalam Lintasan Sejarah*, (Bandung: Penerbit Pustaka Setia, 2003).
- Almatsier, S. (2001). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Al-Shahib, W & Marshall. 2003. The Fruit of The Date Palm: its Possible Use as the Best Food for Future. *Journal International of Food Science and Nutritions*. 54: 247-259
- Anonim. (2013). Modul Penanganna Mutu Fisis (Organoleptik). *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang Merah dan Biji-Bijian*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Ayustaningwarno, F. (2014) *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*, Graha Ilmu, Yogyakarta
- Aziz, M., & Zainabun, (2019). Penilaian Lahan untuk Budidaya Tanaman Kurma (*Phoenix dactylifera L.*) di Lembah Barbatee, Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* , Volume 4, Nomor 4.
- Badan Standarisasi Nasional 1995. SNI 01-3922-1995 Kedelai. [sispk.bsn.go.id]. Dikutip pada 18 November 2021.
- Badan Standarisasi Nasional 2009. SNI 3751-2009 Tepung Terigu. [sispk.bsn.go.id]. Dikutip pada 21 November 2021.
- Badan Standarisasi Nasional 2011. SNI 2973-2011 Biskuit. [sispk.bsn.go.id]. Dikutip pada 18 November 2021.
- Depkes RI. 2003. Petunjuk Teknis Pemantauan Status Gizi Orang Dewasa dengan Indeks Massa Tubuh. Jakarta: Depkes RI.
- Diananda, A. (2019). Psikologi remaja dan permasalahannya. Istighna: *Jurnal Pendidikan dan Pemikiran Islam*, 1(1), 116-133.
- Dina, Q. (2018). Hubungan Uang Jajan, Perilaku Diet, Dan Kebiasaan Konsumsi Teh Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Di Sman 1 Payakumbuh Tahun 2017 (Analisis Data Sekunder) (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).

- Fitriany, J., & Saputri, A. I. (2018). Anemia defisiensi besi. *Averrous: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Malikussaleh*, 4(2), 1-14.
- Eny, R. (2017). Aktivitas Antioksidan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) yang Difermentasi Oleh Ragi Tempe (Doctoral dissertation, Universitas Jember).
- Gayati. (2014), Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4) : 107.
- Ginting, Sadar., (2010). Pemanfaatan Ubi Jalar Orange sebagai Bahan Pembuat Biskuit untuk Alternatif Makanan Tambahan Anak Sekolah Dasar di Desa Ujung Bawang Kecamatan Dolok Silau Kabupaten Simalungun. Universitas Sumatera Utara : Medan.
- Ghozali, T., Efendi, S., & Buchori, H. A. (2012). Senyawa Fitokimia pada Cookies Jengkol (*Pitheocolobium jiringa*). *Universitas Pasundan*. 120-125.
- Hambali, E., S. Mujdalipah, G. Sulistiyanto, dan T. Lesmana. 2006. Diversifikasi Produk Olahan Jarak Pagar dan Kaitannya dengan Corporate Social Responsibility (CSR) Perusahaan Swasta di Indonesia. SBRC& Eka Cipta Fondation. IPB Bogor.
- Hanastiti, W. R. (2013). "Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terfermentasi dan Tepung Kacang Merah Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, dan Daya Terima Cake". (Skripsi S-1 Program Studi Gizi). Surakarta: FIK Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Harmoko. (2017). Efektifitas pemberian kurma terhadap kadar hemoglobin pada remaja putri anemia di ma tahfizh nurul iman karanganyar (Doctoral dissertation, Stikes PKU Muhammadiyah Surakarta). 97.
- Ifdil, I., Denich, A. U., & Ilyas, A. (2017). Hubungan body image dengan kepercayaan diri remaja putri. *Jurnal Kajian Bimbingan dan Konseling*, 2(3), 107-113.
- Ismayani, Yeni. 2007. *Tips Anti Gagal Bikin Kue*. Jakarta. PT. Kawan Pustaka.
- Izani, R. (2018). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Konsumsi Tablet Fe Saat Menstruasai Pada Mahasiswa FKM Unair Surabaya. *Jurnal Biomertika dan Kependudukan*, Volume 7, No.1, pp. 78-86

- Lababan, F. M. J., & Rahmawati, Y. D. (2022). Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Bolu Kukus yang Disubstitusi Kurma (*Phoenix Dactylifer*) sebagai Alternatif Jajanan Pencegahan Anemia. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 3(02), 82-88.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lestari, A. P. (2019). Diversifikasi Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (Doctoral dissertation, UNNES).
- Lidia, Y. (2016). Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Parutan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Terhadap Mutu dan Karakteristik Cookies yang Dihasilkan (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Lilis Rahmawati, A. A. (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal Argotek*, Vol 7, No.1.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (2018). Hasil Riskesdas 2018. [kesmas.kemkes.go.id]. Dikutip pada tanggal 27 Oktober 2021.
- Kemp, S., Hollowood, T., & Hort, J. (2009). *Sensory Evaluation: a Practical Handbook*. United Kingdom: Wiley Blackwell.
- Khasanah, Nur. 2011. Kandungan Buah-buahan dalam Al-qur'an: Buah Tin (*Ficus carica* L.), Zaitun (*Olea europea* L.), Delima (*Punica granatum* L.), dan Kuma (*Phoenix dactilyfera* L.) untuk Kesehatan. *Jurnal Phenomenon*. 1: 1-25
- Manley, D., (1998). *Technology of Biscuit, Crackers, and Cookies Third Edition*. CRC Press: Washington.
- Marsigit, W. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sesor dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf. *Jurnal Agroindustri*, 7(1), 1-10.
- Merliana, D. (2018). Analisis Mutu Fisik dan Mutu Kimia Cookies Mocaf dengan Subtitusi Tepung Jantung pisang. (Doctoral iversity, Politeknik Kesehatan Medan) 1–77.

- Midayanto, D., & Yuwono, S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2 No. 4, 259-267.
- Mudzofar, A., & Bowo, P. A. (2020). Analisis Determinan Impor Gula Indonesia. *Efficient: Indonesian Journal of Development Economics*, 3(3), 880-893.
- Nasiru, B.F. Muhammad, Z.Abdullahi. *Efect Cookieng Time and Potash Contretaction on Organic Properties of Red and White Meat. Journal of Food Technology* 9(4).
- Negara, J. K., Arifin, M., Taufik, E., & Suryati, T. (2021). Penambahan Sari Kurma sebagai Substrat Antibakteri pada Minuman Whey Fermentasi. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(1), 36-41.
- Nilna Minah, F., Astuti, S., & Jimmy, J. (2018). Optimalisasi Proses Pembuatan Subtitusi Tepung Terigu Sebagai Bahan Pangan Yang Sehat Dan Bergizi. *Industri Inovatif*, 5(2), 1-8.
- Ningsih, A. I. F., Nungrahani, R., Hafizah, N. K., & Wulandari, N. R. (2020). Perbedaan Kadar Zat Besi (Fe) Pada Belut Yang Dipanggang Dengan Belut Yang Dikukus Menggunakan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Farmasi*, 8(2), 56-59.
- Nurhayatun, R. A., Sari, F. K., & Pibriyanti, K. (2020). Nugget Tempe Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah Sebagai Pangan Kaya Zat Besi. *Jurnal Sagu*, 19(1), 10. <https://doi.org/10.31258/sagu.v19i1.7874>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. [<https://peraturan.bpk.go.id>]. Diakses tanggal 4 Desember 2021.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 25 Tahun 2014 tentang Upaya Kesehatan Anak. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Prmatasari, D. D, (2020). Validasi Pengujian Fe pada Tepung Terigu dengan Variasi Destruksi secara Spektrofotometri Serapan Atom (SSA). Skripsi. Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

- Prabowo, D. W. (2014). Pengelompokan Komoditi Bahan Pangan Pokok Dengan Metode Analytical Hierarchy Process. *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan*, 8(2), 163–182.
- Praseptiangga, D., Nabila, Y., & Muhammad, D. R. A. (2018). Kajian tingkat penerimaan panelis pada dark chocolate bar dengan penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*). *Caraka Tani: J Sustainable Agric*, 33, 78-88.
- Praptiningrum, W. (2015). Eksperimen Pembuatan *Butter Cookies* Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Purmilasari, L. B. (2017). Perbedaan Peningkatan Kadar Hemoglobin Sebelum Dan Sesudah Mengkonsumsi Kurma Pada Mahasiswi Psik Universitas Muhammadiyah Malang. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Putri, E. B. P., Putri, F. K., & Sulaiha, S. (2020). Perbandingan Kadar Flavonoid dan Vitamin C Pada *Infused Water Goji Berry (Lycium barbarum)* dan Air Nabeez Kurma (*Phoenix dactylifera L.*). *Medical Technology and Public Health Journal*, 4(1), 32-37.
- Qudsy, S. P., Fajri, R., & Lisnawati, N. (2018). Pengaruh Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Terhadap Daya Terima dan Kandungan Zat Besi (Fe) Biskuit untuk Wanita Hamil. *Journal Of Holistic And Health Sciences*, 2(2), 49-55.
- Rahayu, A. (2019). *Metode Orkes-Ku (Raport Sehatanku) Dalam Mengidentifikasi Potensi Kejadian Anemia Gizi Pada Remaja Putri*. Yogyakarta : CV. Mine
- Riana, A. (2021). Formulasi Pembuatan *Cookies* Berbasis Tepung Komposit (Kacang Merah Dan Hijau) Untuk Wanita Usia Subur (Doctoral dissertation, Perpustakaan Pascasarjana).
- Rusdi, P. H. N., Oenzil, F., & Chundrayetti, E. (2018). Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava. L*) Terhadap Kadar Hemoglobin dan Ferritin Serum Penderita Anemia Remaja Putri. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 7(1), 74-79.

- Rochmawati, N. (2019). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Tepung Untuk Pembuatan Cookies *Utilization of Red Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus) Peel as Flour for Making Cookies*. 7(3), 19–24.
- Satuhu. S. (2010). *Kurma Khasiat dan Olahannya*; Depok, Indonesia. Penebar Swadaya.
- Shidiq, A. F., & Raharjo, S. T. (2018). Peran pendidikan karakter di masa remaja sebagai pencegahan kenakalan remaja. *Prosiding Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 176-187.
- Sinaga, N. (2020). Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia *Cheese Stick*. *Skripsi.Politeknik Kesehatan Medan*.
- Soebroto, I. 2010. *Cara Mudah Mengatasi Problem Anemia*. Yogyakarta: Bangkit.
- Sustriawan, B., Aini, N., Setyawati, R., Irfan, R., Hania, R., & Tresna, R. (2021). Karakteristik Cookies Dari Tepung Sorgum Dan Tepung Almond Dengan Penggunaan Gula Stevia Dan Gula Kelapa Kristal. *Prosiding*, 10(1).
- Tania, L. E. (2018). Hubungan Asupan Zat Besi, Protein Dan Vitamin C Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Di Smk Yamas Jakarta Timur Tahun 2018. *Publikasi Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 3(1), 26–31. <http://repository.binawan.ac.id/539/1/GIZI> - 2018 - Lindah Elma Tania repo.pdf
- Yulita, N., Lanyumba, F. S., Balebu, D. W., & Ramli, R. (2020). Persepsi Remaja Putri tentang Anemia di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 5 Luwuk Timur. *Jurnal Kesmas Untika Luwuk : Public Health Journal*, 11(2), 62–71. <https://doi.org/10.51888/phj.v11i2.36>
- Yuniarti, & Damiri, Y. K. (2020). Pengaruh Pemberian Sari Kurma Pada Remaja Putri Dengan Kadar Hemoglobin Di Palangkaraya. *Mahakam Midwifery Journal*, 5(2), 93–98.
- Young, B. 2003. *Presidential Cookies*. *Presidential Publishing*. Sacramento, California.