

DAFTAR PUSTAKA

- Adna Ridhani, M., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Amezúa-arranz, C., Salmazo, L. O., & López-gil, A. (2025). Effect of Corn Starch as Stabilizer Particle in Combination with Egg White Proteins in Natural Rubber Latex Biofoams Produced by Microwave Foaming. *Polymers*, 17, 1–23.
- Andriani, D., Hartinah, D., & Prabandari, D. W. (2021). Pola Menstruasi dengan Terjadinya Anemia pada Remaja Putri. *Jurnal Ilmu Keperawatan Dan Kebidanan*, 12(1), 171. <https://doi.org/10.26751/jikk.v12i1.920>
- Annisa, S. N., & Suryaalamsah, I. I. (2023). Formulasi Cookies dari Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai Sebagai Makanan Sumber Zat Besi Pencegah Anemia Pada Remaja Putri. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 4(1), 14. <https://doi.org/10.24853/mjnf.4.1.14-27>
- Aprilia, M., Sadiq, A., & Winda Sari. (2024). Pengaruh Pemberian Nugget Modifikasi Hati Ayam Boiler dan Daun Bayam Hijau Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri di MAN Rejang Lebong. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 4(2), 76–84.
- Arbi, A. S. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42.
- Arismawati, D. F., Sada, M., Briliannita, A., Eliza, Satriani, Florensia, W., Rachmawati, S. N., Widyastuti, R. A., Kamarudin, A. P., Israeli, Kamaruddin, M., Ramdika, S. B., Nofitasari, A., Rahmawati, & Sriyanti. (2022). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. In Agustiawan (Ed.), *Media Sains Indonesia* (Vol. 3, Number 1). Media Sains Indonesia.
- Ayuningtyas, I. N., Tsani, A. F. A., Candra, A., & Dieny, F. F. (2022). Analisis Asupan Zat Besi Heme Dan Non Heme, Vitamin B12 Dan Folat Serta Asupan Enhancer Dan Inhibitor Zat Besi Berdasarkan Status Anemia Pada Santriwati. *Journal of Nutrition College*, 11(2), 171–181. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i2.32197>
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2020). *Teori dan Aplikasi Teknologi Pangan*. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. *BPOM*, 1–9.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). Pedoman Implementasi Peraturan Di Bidang Pangan Olahan Tertentu. In *Direktorat Standardisasi Pangan Olahan Deputi*.
- BPOM. (2021). Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan. *Kemendes*, 26.
- BPOM. (2022). Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan. *Kemendes*, 1.
- Brookfield Ametek. (2019). *CT3 Texture Analyzer Operating Instructions* (Vol. 8139, Numbers M19-373). Dalam buku manual alat Brookfield CT3 yang digunakan pada analisis fisik tekstur tidak disediakan standar cutoff universal untuk parameter kekerasan. Oleh karena itu, interpretasi hasil dilakukan secara relatif antarperlakuan dalam penelitian serta diband.
- BSN. (1992). SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman. In *Badan Standardisasi Nasional* (Vols. 01-2891–19).
- BSN. (2009). SNI Tepung beras. *Badan Standardisasi Nasional*.
- BSN. (2015). Metode Pengujian Makanan Ringan Ekstrudat SNI 2886:2015. *Badan Standardisasi Nasional (BSN)*, 1–41.
- Darni, J., Dhanny, D. R., Silviani, D., Sumardilah, D. S., Ekawati, F., Runingsari, T., & Amalliyah, P. (2025). *Gizi Kulineri*. PT Nuansa Fajar Cemerlang.
- Depiyana, T., Kusumawati, D., & Ma, B. (2024). Analisis Kandungan Gizi Dan Organoleptik Krakers Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Tempe Sebagai Alternatif PMT Balita Gizi Kurang. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 1(23), 8–17.
- Ermayanty, Simamora, A. L., & Tulipa, D. (2024). Uji Eksperimental Respon Konsumen terhadap Penerimaan Produk Cookies Sorgum Mauurasa. *Journal of Entrepreneurial Studies (JES)*, 1(2), 109–122.
- Fenny Aprina, S., Dalilah, E., Lubis, L. S., Syahfitri, A. I., Rahmayanti, S., & Fevria, R. (2024). Food Fortification Efforts for Nutrition Needs. *Jurnal of Microbiology and Biotechnology Tropics*, 84(1), 60–71.

- Ganandy, G., & Herianto. (2022). Pengaruh Perubahan Temperatur dan Komposisi Terhadap Tekstur Daging Analog Yang Dihasilkan Menggunakan Teknik Ekstruksi. *Rekayasa Mesin*, 29.
- Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., & Rodianawati, I. (2024). *Teknik Evaluasi Sensori Prosuk Pangan*. CV Hei Publishig Indonesia.
- Handayani, A., & Rosidah, R. (2017). Analisis Organoleptik Pada Pengembangan Olahan Pangan Berbasis Wortel Di Kelompok Wanita Tani Di Desa Temanggung Kabupaten Magelang. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 15(2), 133–143. <https://doi.org/10.36762/litbangjateng.v15i2.409>
- Haris, R., Satriawan, D., Indrawati, A., Maryam, A., Elis, A., Sudasman, F. H., Badawi, B., Silalahi, M. I., & Wahyuni, I. D. (2023). *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. PT GLOBAL EKSEKUTIF TEKNOLOGI.
- Herlina, & Benri. (2024). Formulasi dan analisis kandungan zat gizi bakso berbasis hati ayam dan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai pangan sumber zat besi bagi remaja putri pada masyarakat pesisir di Desa Mela II Kecamatan Tapan Nauli Kabupaten Tapanuli Tengah tahun 2023. *Jurnal Sinergi*, 1. <https://doi.org/https://doi.org/10.62335/6ej86d10>
- Hidayati, Y., Sulastri, D., & Utama, B. I. (2023). Hubungan Asupan Protein dan Zat Besi dengan Kejadian Anemia Defisiensi Besi pada Remaja Putri di SMP Negeri 31 Padang. *Majalah Kedokteran Andalas*, 46(2), 385–393.
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 71–76. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v6i2.6684>
- Hustiany, R. (2017). *Reaksi Maillard Pada Produk Pangan*. Lambung Mangkurat University Press.
- Jacquet, N., Plomptoux, A., Brostaux, Y., Malumba, P., Danthine, S., & Blecker, C. (2025). Study of the Impact of Operating Parameters and the Addition of Fat on the Physicochemical and Texture Properties of Extruded Snacks. *MDPI*, 14. <https://doi.org/10.3390>
- Kamaruddin, M., Supu, L., Sada, M., & Marsella, Y. (2022). Nilai Gizi dan Daya Terima Cookies dengan Penambahan Bayam Merah dan Hati Ayam sebagai Upaya Pencegahan Anemia pada Remaja Putri. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan (JGK)*, 2(1), 31–

37.

- Kemenkes. (2014). Pedoman Gizi Seimbang. *MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA*, 1(22 Jan), 1–17.
- Kemenkes. (2017). Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan). In *Kementrian Kesehatan RI*.
- Kemenkes. (2018). Pencegahan Penanggulangan Anemia Pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur. In *Kementrian Kesehatan Republik Indonesia* (Vol. 3, Number 1).
- Kemenkes. (2019a). Angka Kecukupan Gizi. *Menteri Kesehatan Republik Indonesia*, 11(1), 1–14.
- Kemenkes. (2019b). Laporan Riskesdas 2018 Nasional. In *Lembaga Penerbit Balitbangkes* (pp. 70–75).
- Kemenkes. (2023). Survei Kesehatan Indonesia 2023 Dalam Angka. *Kementrian Kesehatan BKKP*. <https://doi.org/10.1016/j.jhazmat.2025.138088>
- Kementan. (2022). Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022. *Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian, Kementrian Pertanian Republik Indonesia*, 1–132.
- Kolmaga, A., & Garus-Pakowska, A. (2024). Consumption of snack foods by children and adolescents and their parents' knowledge about substances added to food. *Preprints.Org*. <https://doi.org/10.20944/preprints202406.0812.v1>
- Li, X., Wang, Y., Sun, C., Lv, J., & Yang, Y. (2021). *Comparative Study on Foaming Properties of Egg White with Yolk Fractions and Their Hydrolysates*. 1–13.
- Malibun, F. B., Syam, H., & Sukainah, A. (2019). Pembuatan *Rice crackers* dengan Penambahan Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(2), 1–13.
- Mamoriska, S., Hidayat, M. G., Magda, C. G., Yuliarti, A., Cahyaningsih, E., Mar, E., Sambudi, & K.P, R. Y. (2022). Characterization of Nutrient Contents, Sensories, and Production Cost of Fortified Rice (Fortivit) and Biofortified Rice (Inpari Nutri Zinc). *Jurnal Pangan Media Komunikasi Dan Informasii*, 31(2).
- Maneschy, I., Jimeno-Martínez, A., Miguel-Berges, M. L., Rupérez, A. I., Ortega-

- Ramírez, A. D., Masip, G., & Moreno, L. A. (2024). Eating Behaviours and Dietary Intake in Children and Adolescents: A Systematic Review. *Current Nutrition Reports*, 13(3), 363–376. <https://doi.org/10.1007/s13668-024-00544-w>
- Mariana, E. (2020). Pembuatan Crackers jagung dan pendugaan umur simpannya dengan pendekatan kadar air kritis. *J. Teknol. Dan Industri Pangan*, 24. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.2.129>
- Minah, F. N. (2023). *Pengantar Teknologi Pangan* (Elfarisna, Ed.). Nuta Media.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. 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*, 4(2), 286–290.
- Nielsen, S. S. (2017). *Food Analysis Laboratory Manual*. Springer US.
- Nissa, C., & Widyastuti, N. (2019). *Pre-Internship Manajemen Pelayanan Makanan*. K-Media.
- Nurifah, C., Rosida, D. F., & Munarko, H. (2025). Differences in Nutritional Value of Rice crackers with the Addition of Three Types of Leaves (Moringa, Torbangun, and Katuk). (*Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment*), 9(1). <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v9i1.631>
- Pergubsu. (2024). Rencana Aksi Daerah Pangan Dan Gizi 2024 - 2026. *Peraturan Gubernur Sumatera Utara*, (7), 1.
- Pires, M. A., Pastrana, L. M., Fuciños, P., Abreu, C. S., & Oliveira, S. M. (2020). Sensorial Perception of Astringency : Oral Mechanisms and Current Analysis Methods. *MDPI*.
- Pradana, M. A., Farapti, F., Azuan, Z., & Daud, M. (2025). Analisis Kandungan Natrium pada Snack Asin Komersial dan Kontribusinya terhadap Asupan Garam Harian: Survei Pasar di Surabaya Timur Analysis. *Amerta Nutrition*, 9(3), 538–544. <https://doi.org/10.20473/amnt.v9i3.2025.538-544>
- Prastiwi, S. S., & Ferdiansyah, F. (2017). Review Artikel: Kandungan dan Aktivitas Farmakologi Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* s.). *Farmaka Suplemen*, 15(2).
- Prastowo, A., Lestariana, W., Nurdjanah, S., & Sutomo, R. (2014). Keefektifan ekstra

putih telur terhadap peningkatan albumin dan penurunan IL-1 β pada pasien tuberkulosis dengan hipoalbuminemia. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 10(3), 111. <https://doi.org/10.22146/ijcn.18857>

Purnani, W. T. (2024). Perbedaan Efektivitas Pemberian Putih Telur Dan Ikan Gabus Terhadap Penyembuhan Luka Perineum Ibu Nifas. *Jurnal Unair / JPH RECODE*, 3(10), 1459–1466. <https://doi.org/10.54402/isjnms.v3i10.507>

Purwandari, A., Korompis, M. D., Tombokan, S., Lontaan, A., & Lumbu, A. (2022). Konsumsi Hati Ayam Efektif meningkatkan Kadar Haemoglobin Ibu Hamil Trimestes II dan III. *E-Prosiding SEMNAS*, 1(2), 128–138. <https://doi.org/978-623-93457-1-6>

Qu, Z., Tang, J., Sablani, S. S., Ross, C. F., & Sankaran, S. (2021). Quality changes in chicken livers during cooking. *Poultry Science*, (9). <https://doi.org/10.1016/j.psj.2021.101316>

Rahmawati, A. N., & Rohmansyah, R. (2024). Karakteristik Mutu Tepung Hati Ayam Kampung dan Tepung Hati Ayam Broiler. *Media Publikasi Penelitian*, 22(1).

Rauf, R., & Sarbini, D. (2015). Daya Serap Air Sebagai Acuan Untuk Menentukan Volume Air Dalam Pembuatan Adonan Roti Dari Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Singkong. *Jurnal Agritech*, 35(03). <https://doi.org/10.22146/agritech.9344>

Risnawati, R., Teheni, M. T., & Jejen, L. (2023). Fortifikasi Zat Besi dari Hati Ayam pada Makanan Pendamping ASI. *Abdimas Universal*, 5(1), 126–129. <https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v5i1.244>

Sari, A. R., Martono, Y., & Rondonuwu, F. S. (2020). Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa* L.) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 12(1), 24–30. <https://doi.org/10.30599/jti.v12i1.599>

Sari, P. K., & Nurbidayah. (2021). *Perbandingan Efektivitas Air Perasan Jeruk Nipis Dan Air Perasan Lemon Sebagai Reagen Alternatif Pengganti Larutan Turk Untuk Hitung Jumlah Leukosit*. 08(02).

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis sensori : untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB PRESS.

- Sobari, E. (2019). *Dasar - Dasar Proses Pengolahan Bahan Pangan*. POLSUB PRESS.
- Sriwichai, W., Rittisak, S., Savedboworn, W., & Prasajak, P. (2024). Effect of proteins and gums on rheology of rice flour, quality characteristics and estimated glycaemic index of low amylose rice gluten-free penne. *International Journal of Food Science and Technology*, (59), 7372–7380. <https://doi.org/10.1111/ijfs.17471>
- Suherman, Dewanti, R., Maliza, R., Billah, M. M., Widyaningrum, S. A., Dewi, D. P., Nurrohima, D., Nofia, Y., Putri, I., Istiqomah, N., Nurjana, S., Tanaiyo, K., Astriana, K., & Putri, S. R. (2024). *Ilmu Bahan Pangan*. EUREKA MEDIA AKSARA.
- Sunarti, T. C., & Michael. (2016). Pemanfaatan Beras Pecah Dan Penambahan Tepung-Tepungan Lokal Untuk Meningkatkan Kualitas Kerupuk Beras. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 2(1).
- Syefani, T. A., & Nuraeni, A. (2024). Modifikasi Pancake Mocaf dengan Penambahan Kacang Merah dan Hati Ayam untuk Pencegahan Anemia. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 7(1), 488. <https://doi.org/10.30602/pnj.v7i1.1340>
- Tian, A., Tolangara, A., & Suparman, S. (2023). Uji Kandungan Senyawa Dan Organoleptik Buah Mangrove Untuk Dijadikan Sirup Dan Minuman Serbuk Mangrove. *Jurnal Bioedukasi*, 6(1). <https://doi.org/10.33387/bioedu.v6i1.5900>
- Tsaqifah, H., Shafa, T., Muda, S., Gizi, D., Masyarakat, F. K., & Airlangga, U. (2024). Kajian Literatur : Pengaruh Penambahan Hati Ayam Terhadap Kandungan Zat Besi pada Produk Formulasi Makanan untuk Mencegah Anemia. *Media Fizi Kesmas*, 13(2), 898–906.
- Turnip, L. P., Widia, I. W., & Kencana, P. K. D. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pengovenan Ikan Tongkol yang direndam dalam Larutan Asap Cair Batang Bambu Tabah terhadap Karakteristik Produk Ikan Olahan. *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 8(April).
- Wang, W., Li, S., & Zhang, L. (2025). Evaluation of quality and flavour characteristics of ready-to-cook chicken gizzards during stir-frying processing. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 42. <https://doi.org/101355>
- Wardani, W. V., Hadi, R., Fauziyah, N. R., & Zakaria, M. (2025). Potensi dan risiko taburia hati ayam sebagai upaya pencegahan stunting dan defisiensi vitamin A pada balita. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 5(1), 35–45.

- Wardhana, M. Y., AR, C., & Makmur, T. (2022). DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PRODUK OLAHAN MINUMAN SERBUK DARI LIMBAH BIJI NANGKA (*Arthocarpus heterophilus*). *MAHATANI: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, 5(1), 89. <https://doi.org/10.52434/mja.v5i1.1766>
- Wayansari, L., Anwar, I. Z., & Amri, Z. (2018). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. In *Kementrian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Wellyalina, Aisman, & Anindya, R. (2025). Evaluation of the Nutritional Value of *Rice crackers* Made from Local Raw Rice and Rinuak fish (*Psilopsis* sp). *Asian Journal of Applied Research for Community Davelopment and Empowerment*, 9(1).
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(30), 62–68.
- Yuan, X., Cui, H., Jin, Y., Zhao, W., & Liu, X. (2022). Fatty acid metabolism-related genes are associated with fl avor-presenting aldehydes in Chinese local chicken. *Frontiers in Genetics*, 1–17. <https://doi.org/10.3389/fgene.2022.902180>