

## DAFTAR PUSTAKA

- Agriculture, U. . D. of (2018) *Chicken, liver, all classes, raw*. Available at: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/171060/nutrients>.
- Aina, Q., Layli, A. N. and Arisandy, Y. P. (2020) 'Kadar Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan pada Nugget Ayam dengan Penambahan Brokoli dan Kubis Ungu', *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 1(1).
- Almatsier, S. (2009) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Andalia, R., Raihannaton and Ulfa, V. (2021) 'Uji Kuantitatif Vitamin C Pada Sayuran Hijau Akibat Pemanasan Secara Spektrofotometri UV- Vis', *Jurnal Sains dan Kesehatan Darussalam*, 1(2), pp. 67–72. doi: 10.56690/jskd.v1i2.13.
- Angga Riansyah, Agus Supriadi, R. N. (2013) 'Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven', *Jurnal Fishtech*, 2 (1), pp. 53–68.
- Anis Muhayati, D. R. (2019) 'Hubungan Antara Status Gizi dan Pola Makan dengan Kejadian Anemia pada Remaja Puteri', *Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan Indonesia*, 09, pp. 563–570.
- Annisa Rizky Malichati and Annis Catur Adi (2018) 'Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia', *Amerta Nutrition*, 2(1), pp. 74–82. doi: 10.2473/amnt.v2i1.2018.74-82.
- Ardiansyah, Fibra Nurainy, S. A. (2014) 'Pengaruh Perlakuan Awal terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram Karakteristik Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus oestreatus*)', *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 19(2), pp. 117–126.
- Astawan, M. (2008) *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Asti Fauziah, Roifah Fajri, R. A. H. (2019) 'Daya Terima dan Kadar Zat Besi Nugget Hati Ayam dengan Kombinasi Tempe sebagai Pangan Olahan Sumber Zat Besi', *Journal of Holistic and Health Sciences*, 3, pp. 65–74.
- Balia, K. U., Farida, S. and Perdana, R. G. (2022) 'Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Jamur Tiram ( *Pleurotus ostreatus* ) dengan Variasi Penambahan Sayuran Brokoli Hijau ( *Brassica oleracea* ) Physicochemical and Organoleptic Properties of Oyster Mushroom Nuggets ( *Pleurotus ostreatus* ) with Variati', *Jurnal Green House*, 1, pp. 46–59.
- BPOM, B. P. O. dan M. (2019) *Pedoman Evaluasi Mutu Gizi dan Non Gizi Pangan*. Jakarta: Direktorat Standarisasi Pangan Olahan.

- BSN, B. S. N. (2014) *SNI 6683:2014 (Naget Ayam)*. Jakarta.
- Chen, X. *et al.* (2020) 'Effects of ultrasound pretreatment on the extent of Maillard reaction and the structure, taste and volatile compounds of chicken liver protein', *Food Chemistry*, 331, p. 127369. doi: 10.1016/j.foodchem.2020.127369.
- Dedes Amertaningtyas, H. E. dan Mulia W. A. (2021) 'Kualitas Nugget Hati Dengan Perbedaan Jenis Hati Dan Cara', (2000), pp. 24–25.
- Emeline, E. A. dkk (2020) 'Pengaruh Brokoli Brassica oleracea var. Italica) dalam Menghambat Oksidasi Lemak pada Nugget Tempe Kedelai selama Penyimpanan', *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 11. doi: 10.35791/jteta.11.1.2020.31307.
- Fahrudin (2009) *Pengaruh Penambahan Tepung Daging-Tulang Leher Ayam Pedaging Terhadap Sifat Fisik Organoleptik Roti Tawar Berbahan Terigu dan Tepung Ubi Jalar*. Institut Pertanian Bogor.
- FAO (2007) *Dietary protein quality evaluation in human nutrition. Report of an FAO Expert Consultation, FAO food and nutrition paper*.
- Farinendya, A., Muniroh, L. and Buanasita, A. (2019) 'Hubungan Tingkat Kecukupan Zat Gizi Dan Siklus Menstruasi Dengan Anemia Pada Remaja Puteri The Correlation of Nutrition Adequacy Level and Menstrual Cycle with Anemia Among Adolescent Girls', pp. 298–304. doi: 10.2473/amnt.v3i4.2019.
- Hadiwiyoto, S. (1993) *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberty.
- Hasibuan, D. (2013) *Pemeriksaan kadar timbal dan kadmium pada hati ayam buras dan hati ayam ras secara spektrofotometriserapan atom [skripsi]*. Universitas Sumatera Utara.
- Hendri Gonal, Dewita Buchari, S. (2018) *The Effect Of The Addition Of Broccoli (Brassica Oleracea L.Var Italic) On The Quality Of Fish Carp (Laptobarbus Hoevenii) Meatballs*.
- If 'all, Minarny Gobel, F. dan I. P. (2018) 'Mutu Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Tuna dengan Penambahan Berbagai Kombinasi Tepung Wortel', *Jurnal Agroindustri Halal*, 4(April), pp. 53–59. doi: <https://doi.org/10.30997/jah.v4i1.1128>.
- J. K. Negara, A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Y. (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), pp. 286–290. doi: 10.29244/jipthp.4.2.286-290.
- Kartasapoetra, G. dan M. (2005) *Ilmu Gizi: Korelasi Gizi, Kesehatan, dan*

*Produktifitas Kerja*. Jakarta: Rineka Cipta.

Kemenkes (2018) *Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia Pada Remaja Puteri dan Wanita Usia Subur (WUS)*.

Kemenkes (2019) *Tabel komposisi Pangan Indonesia*.

Kuspriyanto, S. dan (2016) *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Bandung: PT Refika Aditama.

Listiana, et. al eka (2018) *Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kerusakan Vitamin C Sayur Daun Singkong*. Universitas Negeri Gorontalo.

Listiani, I. (2021) *Pengaruh Formulasi Nugget Ayam Kombinasi Kacang Merah Dan Hati Ayam Terhadap Kadar Zat Besi, Sifat Fisik, Dan Organoleptik*. Semarang:DIV Gizi Semarang

Lutfiah, A. N., Adi, A. C. and Atmaka, D. R. (2021) 'Modifikasi Kacang Kedelai ( Glycine Max ) dan Hati Ayam Pada Sosis Ayam Sebagai Alternatif Sosis Tinggi Protein dan Zat Besi', *IAGIKMI & Universitas Airlangga*, pp. 75–83. doi: 10.20473/amnt.v5i1.2021.

Mardiyah, B. Al (2019) 'Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera lam*) dan Tulang Ayam terhadap Organoleptik dan tingkat kesukaan Nugget Ayam', *e-Jurnal Tata Boga*, 8(2).

Martianto, H. dan D. (1992) *Gizi Terapan*. Bandung: PAU Pangan dan Gizi IPB.

Minantyo, H. (2011) *Dasar-dasar Pengolahan Makanan*. Surabaya: Graha Ilmu.

Moreno, D. A., Carvajal, M. and Garc, C. (2006) 'Chemical and biological characterisation of nutraceutical compounds of broccoli', *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, 41(5), pp. 1508–1522. doi: 10.1016/j.jpba.2006.04.003.

Muchtadi, T. R. (2010) *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: ALFABETA, CV. IPB.

N. S. Palupi, Zakaria F.R, P. E. (2007) *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB.

Nanik Dewi Setyowati, Emmy Riyanti, R. I. (2017) 'Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Makan Remaja Puteri dalam pencegahan Anemia di Wilayah Kerja Puskesmas Ngemplak Simongan', *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 5, pp. 1042–1053.

Normilawati *et al.* (2019) 'Penetapan kadar air dan kadar protein pada biskuit yang beredar di Pasar Banjarbaru', *Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), pp. 51–55.

Novi, H. and Hesti Nur'aini, D. (2014) 'Pengaruh Jenis Tempe dan Bahan Pengikat

terhadap Karakteristik Nugget Tempe', *Agritepa*, 1(1).

- Nurbaiti (2019) 'Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pencegahan Anemia pada Remaja Puteri di SMA Negeri 4 Kota Jambi Tahun 2018', *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 19. doi: 10.33087/jiubj.v19i1.552.
- Paurina, R. and Masluroh (2022) 'Efektivitas pemberian bayam dan hati ayam terhadap perubahan kadar hemoglobin pada remaja puteri', 13, pp. 125–131.
- Purwandari, A. *et al.* (2022) 'Konsumsi Hati Ayam Efektif meningkatkan Kadar Haemoglobin Ibu Hamil Trimestes II dan III', *Jurnal Kebidanan*, 01, pp. 128–138.
- Qu, Z. *et al.* (2021) 'Quality changes in chicken livers during cooking', *Poultry Science*, 100(9), p. 101316. doi: 10.1016/j.psj.2021.101316.
- Rahmawati, F. and Nurfaizin, M. A. M. (2017) 'Pengaruh Pengolahan terhaap Kadar Vitamin C pada Beberapa Komoditas', *Balai Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, pp. 787–792.
- Ramadhani, C. C. N. (2020) *Daya Terima Nugget Ayam dengan Penambahan Hati Ayam sebagai Pangan Tinggi Zat Besi*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Jakarta II.
- Renny Setyandari, A. M. (2017) 'Hubungan Asupan Zat Gizi dan Aktifitas Fisik dengan Status Gizi dan Kadar Hemoglobin pada Pekerja Perempuan', *Journal of Nutrition College*, 6, pp. 61–68.
- Riskesdas (2018) 'Laporan\_Nasional\_RKD2018'.
- Safitri, Y. (2019) 'Pengaruh Pemberian Jus Bayam Merah, Jeruk Sunkis, Madu terhadap Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil yang Mengalami Anemia di UPT Puskesmas Kampar Tahun 2019', *Jurnal Ners*, 3(23), pp. 72–83.
- Sandjaja S, B. B. (2010) 'Food consumption and nutritional and biochemical status of 0.5-12-year-old Indonesian SEANUTS study', *British J Nutr* 110, pp. 11–20. doi: DOI: 10.1017/S0007114513002109. children: the.
- Sholihah, N., Andari, S. and Wirjatmadi, B. (2019) 'Hubungan Tingkat Konsumsi Protein , Vitamin C , Zat Besi dan Asam Folat dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Puteri SMAN 4 Surabaya Correlation between Consumption Level of Protein , Vitamin C , Iron and Folic Acid with Anemia among Female Teenagers at SMAN ', *Amerta Nutrition*, pp. 135–141. doi: 10.2473/amnt.v3i3.2019.135-141.
- Simbolon, D. O. (2012) 'Pemeriksaan Kadar Fe dalam Hati Ayam Ras dan Ayam Buras Secara Spektrofotometri Serapan Atom', *Journal of Natural Product and Pharmaceutical Chemistry*, 1(1), pp. 8–13.

- Siti Ayu Rahman, ansharullah, R. F. F. (2020) 'Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kadar Zat Besi Bayam Hijau (*Amaranthus spp*)', *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(4), pp. 3067–3078.
- Statistik, B. P. (2021a) *Produksi Tanaman Sayuran*. Dinas Pertanian Kabupaten atau kota.
- Statistik, B. P. (2021b) *Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Daging Per Kabupaten/kota (Satuan Komoditas)*.
- Sukei, A. S. dan (2013) 'Preparasi Penentuan Ca , Na , dan K dalam cottonii ', *Jurnal Sains dan Seni Pomits*, 2(1), pp. 60–63.
- Sundari, D., Almasyhuri<sup>1</sup> and Lamid, dan A. (2015) 'Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein', *Media Litbangkes*, 25 No. 4, pp. 235–242.
- Suryani, D. (2015) 'Analisis Pola Makan dan Anemia Gizi Besi pada Remaja Puteri Kota Bengkulu', *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 10, pp. 11–18.
- Susana, M. and Muhamad, E. V (2019) 'Pengaruh Blanching terhadap Perubahan Nilai Nutrisi Mikro Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* )', *Politeknik Pertanian Negeri Kupang*, 24, pp. 1010–1019.
- Syahadah, M. M. (2016) *Formulasi Sosis Tinggi Zat Besi Dan Vitamin A Dari Hati Ayam Dan Wortel (Daucus Carota L.) Untuk Anak Usia Sekolah*. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- TKPI (2019) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Utami, S. S. and Umami, M. R. (2018) 'Sifat Fisik dan Sensori Nugget Wortel Brokoli', *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, pp. 215–220.
- Utari, Diah M., R. *et al.* (2011) 'Potensi Asam Amino pada Tempe untuk Memperbaiki Profil Lipid dan Diabetes Mellitus', *Kesmas: National Public Health Journal*, 5(4), p. 166. doi: 10.21109/kesmas.v5i4.137.
- WHO (2019) *Prevalence Anaemia in women and children*. WHO Global Database on Anemia.
- Widyasmara, H. Z. *et al.* (2021) 'Substitusi Bayam Merah (*Blitum rubrum*) pada Fish Stick Nugget Teri Nasi (*Engraulidae*) terhadap Mutu Kimia dan Nilai Energi serta Mutu Organoleptik untuk Pencegahan Anemia Remaja Puteri', *Jurnal Pendidikan Kesehatan*, 10(2), pp. 125–140.
- Winarno, F. . (2008) *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliana, N., Pramono, Y. B. and Hintono, D. A. (2013) 'Kadar Lemak, Kekenyalan Dan Cita Rasa Nugget Ayam Yang Di Substitusi Dengan Hati Ayam Broiler

(The Fat Content, Elasticity and Flavour of Livers-Substituted Chicken Nugget)', *Animal Agriculture Journal*, 2(1), pp. 301–308. Available at: <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaj>.