

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, V, Fauziyah, T, H, N & Pongoh, A., 2022. Perbedaan Kadar Hemoglobin Antara Ibu Hamil Yang Mengonsumsi Telur Ayam Rebus Dan Buah Pepaya. *Malahayati Nursing Journal*, 4(5), hal.1089–1101.
- Alamsyah P, R & Andrias, D, R., 2016. Hubungan Kecukupan Gizi dan Konsumsi Makanan Penghambat Zat Besi dengan Kejadian Anemia Pada Lansia. *Jurnal Unair*, 11(1), hal.48–54.
- Alyani F, M., 2016. Pengaruh Lama Perebusan Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) Pindang Goreng Terhadap Kandungan Lisin dan Protein Terlarut. *Jurnal Undip*, 5(1), hal.88–93.
- Apriningsih, A.dkk., 2019. Peranan Orangtua Dalam Meningkatkan Kepatuhan Siswi Minum Tablet Zat Besi Folat di Kota Depok. *Jurnal Gizi Indonesia*, 42(2), hal 71.
- Arifah, N, A. dkk., 2022. Penyuluhan Kesehatan tentang Anemia Pada Siswa di SMPN2 Galesong Selatan Kabupaten Takalar. *Jurnal Altifani Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), hal.176–182.
- Asrie Widanti., & Mustofa, A, 2015. Karakteristik Organoleptik Brownies Dengan Campuran Tepung Mocaf dan Tepung Ketan Hitam dengan Variasi Lama Pemanggangan. *Jurnal Unisri Juglo*, 27(2), hal.272–280.
- Ayu, W., & Choirunnisa, F, 2015. Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur pada Cookies (kajian konsentrasi tepung cangkang telur dan baking powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), hal 1050-1060.
- Azazila, F., 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Berbahan Tepung Komposit Terigu, Ubi Ungu, dan Sukun. Doctoral Dissertation. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember, Jawa Timur.
- Angelia, I., 2016. Analisis Kadar lemak pada Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Technopreneur*, 4(1), hal. 19-23.
- BPS. Ed., 2020. Badan Statistik Konsumsi Pangan. *Badan Pusat Statistik*. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01-2973-2018. *Syarat Mutu Biskuit*. Jakarta.
- Daris, C. dkk., 2013. Hubungan Antara Status Gizi dengan Anemia pada Remaja Putri di Sekolah Menengah Pertama Muhammadiyah 3 Semarang. *Jurnal Kedokteran Muhammadiyah*, 1(2), hal. 1-5.

- Dartiwen, D., & Nurmala., 2019. Upaya Pencegahan Kehamilan Resiko Tinggi yang Disebabkan “4 Terlalu” pada Wanita Usia Subur (WUS) di Desa Juntiweden Kabupaten Indramayu. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), hal. 1-5.
- Dinni, A, B., & Mardiah, A., 2016. Penetapan Kadar Protein dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode *Kjeldahl*. *Jurnal Farmasi Higea*,8(2), hal. 143-150.
- Ekawati P, M, Djarkasi, G, S, Judith C, D., 2013. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays L*), Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*, sp) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*). *Jurnal Unsrat*, 3(5), hal.1-10.
- Faridah., 2008. Patiseri Jilid 1. [e-book]. Jawa Barat.Direktor Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. https://mirror.unpad.ac.id/bse/Kurikulum_2006/10_SMK/kelas10_smk_patiseri_anni.pdf [Diakses 20 Maret 2023].
- Fathona, S., & Sarwi., 2021. Literasi Zat Gizi Makro dan Pemecahan Masalahnya. [e-book]. Kabupaten Suleman. Deepublish. <https://edeposit.perpusnas.go.id/collection/literasi-zat-gizi-makro-dan-pemecahan-masalahnya-sumber-elektronis/46959> [Diakses 1 Maret 2023].
- Fathony, Z, Amalia, R, & Lestari, P., 2022. Edukasi Pencegahan Anemia pada Remaja Putri Disertai Cara Benar Konsumsi Tablet Tambah Darah (TTD). *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kebidanan*, 4(2), hal.49–53.
- Fatonah, A, Harjanti, D, & Wahyono, D, F., 2020. Evaluasi Produksi dan Kualitas Susu pada Sapi Mastitis (Evaluation of milk production and quality in mastitis cows). *Jurnal Agripet*, 20(1), hal. 22–31.
- Gumolung, D., & Mamujaja, N., 2018. Analisis Proksimat Tepung Jonjot Buah Labu Kuning. *Fullerene Journal of Chemistry*, 3(2), hal.40–43.
- Habiba, U. *et al.*, 2021. Nutritional, Textural, and Sensory Quality of Bars Enriched with Banana flour and Pumpkin Seed Flour. *Foods and Raw Materials*, 9(2), hal. 282–289.
- Handayani, S. dkk., 2023. Hubungan Status Gizi Remaja dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri. *Journal of Midwifery Science*,7(1), hal. 2549–2543.
- Harrita, O, P & Ratnaningsih, N., 2021. Substitusi Tepung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Pada Pembuatan *Banana Cookies* Untuk mendukung

- Gerakan Diversifikasi Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1), hal.1-6.
- Hastiningsih, T, W., 2016. Diversifikasi *Sweet Bread* Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moshata*). *Jurnal Hotilier*, 2(2), hal.49-58.
- Hatta, H., & Sandalayuk, M., 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Cookies Effect of Addition Yellow Pumpkin Flour in Cookies Carbohydrate and proteins Content. *Journal of Public Health*, 3(1), hal.41–50.
- Helvandari, J & Kasim, A., 2022. Analisis *Break Event Point* Pada Pembuatan *Cookies* dengan Pencampuran Tepung Terigu dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(1), hal.8-11.
- Indriasari, R. dkk., 2020. Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan terkait Pencegahan Anemia pada Remaja Sosial-Ekonomi Menengah ke Bawah di Makassar. *Jurnal Unair Amerta*, 5(3), hal.256-261.
- Iriani, S & Ulfah, H., 2019. Hubungan Kebiasaan Meminum Teh dan Kopi Dengan Kejadian Anemia Pada Ibu Hamil di BPM Bidan “E” Desa Ciwangi Kecamatan Balubur Limbangan Kabupaten Garut. *Jurnal Sehat Masada*, 13(2), hal. 68-73.
- Isati., & Hastono., 2016. Determinan Kejadian Anemia Remaja Putri di SMP Negeri 22 Kota Jambi. *Jurnal Kesmas Jambi*, 1(1), hal. 1-10.
- Kandoli, S., & Tulaka L, N., 2022. Analisis Pengaruh Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Kualitas Roll Cake. *Jurnal Sagacious*, 9(1), hal.1-7.
- Kementerian RI., 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kesehatan Republik Indonesia
- Khotimah, D, F. dkk., 2021. Protein sebagai Zat Penyusun dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel. *Proc of Integrative Science Education Seminar*, 1(1), hal. 127-133.
- Kristanti, D, Setiaboma, W, & Herminiati, A., 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Cookies* Mocaf Dengan Penambahan Tepung Tempe (Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Mocaf Cookies with Tempeh Flour Additions). *Jurnal Biopropal Industri*, 11(1), hal.1-8.
- Kurniati, I., 2020. Anemia Defisiensi Zat Besi (Fe). *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 4(1), hal. 18-33.

- Kusnadi, F, N., 2021. Hubungan Tingkat Pengetahuan Tentang Anemia dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri. *Jurnal Medika Hutama*, 3(1), hal.1293-1298.
- Kemendes RI., 2018. Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar. Jakarta.
- Lestari, A & Nasrulloh, A., 2018. Effectiveness of Body Weight Training Training with and Without Using the Resistance Band Towards Weight Reduction and Percentage of Fat. *Medikora*, 17(2), hal.91-101.
- 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), hal 26-31.
- Lubis, N, Sofiyani, S, & Junaedi, E., 2022. Penentuan Kualitas Madu Ditinjau dari Kadar Sukrosa dengan Metode Luff Schoorl. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 4(3), hal. 290–297.
- Lestari., 2019. Pengaruh Pemberian Rebusan Labu Kuning (Cucurbita Moshata Durch) Terhadap Kadar Hemoglobin Pada Mencit (Mus musculus). *Doctoral Dissertation*, Universitas Muhammadiyah Surabaya, Surabaya.
- Masthalina, H., 2015. Pola Konsumsi (faktor inhibitor dan enhancer fe) terhadap Status Anemia Remaja Putri. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(1), hal 80-86.
- Megadianti, J, R, Purba, J, S & Agusanty, S., 2020 Analisis Zat Gizi Dan Daya Terima Cookies Tepung Talas Pontianak. *Pontianak Nutrition Journal*, 3(1), hal 24-28.
- Muhayati, A & Ratnawati, D., 2019. Hubungan Antara Status Gizi dan Pola Makan dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri. *Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan Indonesia*, 9(1), hal. 563-570.
- Mutmainnah, M, Patimah, S & Septiyanti, S., 2021. Hubungan KEK dan Wasting dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri di Kabupaten Majene. *Window of Public Health Journal*, 1(5), hal. 561-569.
- Nelwida, N, Berliana, B & Nurhayati, N., 2019. Kandungan Nutrisi Black garlic Hasil Pemanasan dengan Waktu Berbeda (The nutrient content of Black garlic heated at different times). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 22(1), hal 53-64.
- Ningrumsari, I, Budiasih, R., & Afrilliyanti, P., 2022. Kajian Analisis Nutrisi Kedelai Hitam (*Glycine Soja (L) Merrit*) Difermentasi Oleh *Rhizopus oligosporus*, *Aspergillus Sojae* dan Konsorsiumnya Terhadap

- Karbohidrat dan Lemak. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 2(2), hal. 90-98.
- Novitasari, A., 2014. Perbedaan Kadar Sukrosa pada Nasi Beras Putih, Nasi Beras Merah dan Nasi Jagung dengan Metode Luff Schoorl. *Jurnal Sains*, 4(7), hal 1-7.
- Novrini, S & Danil, M., 2019. Pengaruh Jumlah Mentega Dan Kuning Telur Terhadap Mutu Cookies Keladi. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat UISU*, 8(1), hal.186–190.
- Nurjannah, S, N & Putri, E., 2021. Hubungan Status Gizi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Di Smp Negeri 2 Garawangi Kabupaten Kuningan *Journal of Midwifery Care*, 1(2), hal.125–131.
- Obed, A., 2015. Optimasi Katalis Asam sulfat dan Asam Maleat pada Produksi Gula Pereduksi dari Hidrolisis Kulit Buah Durian. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 4 (1), hal.67–74.
- Oktaviani, I & Makalew, L., 2014. Profil Hemoglobin Pada Ibu Hamil Dilihat Dari Beberapa Faktor Pendukung. *Journal of Nutrition College*, 3(4), hal.848–854.
- Oktaviani, S & Yulianto, Y., 2020. Pengaruh Pemberian Pudin Pisang Sari Kedelai Terhadap Kadar Hemoglobin (Hb) Remaja Putri Anemia. *Jurnal Gizido*, 12(2), 72-29.
- Pertiwi, D. dkk., 2017. Hubungan Asupan Protein dan Status Gizi dengan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri Anemia (The Correlation Between Protein Intake and Nutritional Status with Hemoglobin Level in Anemic Young Women). *Doctoral Dissertation*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pramesti N, R., 2015. Hubungan Antara Kadar Serum Feritin Dengan Kadar Serum Tsh dan ft4 Pada Pasien Thalassemia B Mayor di Rumah Sakit Di Jember. *Doctoral Dissertation*. Fakultas Kedokteran. Universitas Jember. Jawa Timur.
- Pramodya, Rahfiludin Z, M & Fatimah S., 2015. Perbedaan Aktivitas Fisik, Kadar Hb, dan Kesegaran Jasmani (Studi Pada Siswi KEK dan tidak KEK di SMAN 1 Grogol Kabupaten Sendiri. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(3), hal.205-212.
- Pratiwi, R & Widari, D., 2018. Hubungan Konsumsi Sumber Pangan Enhancer dan Inhibitor Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil Relation of Iron Enhancer and Inhibitor Food Consumption with Anemia in Pregnant Women. *Jurnal Unair*, 2(1), hal.283–291.

- Presetyani W. dkk., 2020. Analisis Nilai Gizi dan Daya Terima Es Krim Sari Kedelai dan Tepung Ampas Kelapa dengan Pewarna Alami Bunga Telang Sebagai Makanan Selingan Untuk Anak Usia Sekolah. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(2), hal.12–32.
- Purnama, R, C, Retnaningsih, A, & Aprianti, I., 2019. Perbandingan kadar protein susu cair UHT full cream pada penyimpanan suhu kamar dan suhu lemari pendingin dengan variasi lama penyimpanan dengan metode Kjeldhal. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(1), hal.50-58.
- Purwantiningsih, T, Bria, M & Kia, K., 2022. Levels Protein and Fat of Yoghurt Made of Different Types and Number of Cultures. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1), hal.66–73.
- Putri, L, Lipoeto, N & Almurdi, A., 2017. Hubungan Konsumsi Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Murid SMP Negeri 27 Padang. In *Jurnal Kesehatan Andalas*, 6(3), hal.507-511.
- Rakhmah., 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Ramadhani, G, Izzati, M & Parman, S., 2013. Analisis Proximat, Antioksidan dan Kesukaan Sereal Makanan Dari Bahan Dasar Tepung Jagung (*Zea mays L.*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata Durch*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 20(2), hal.32-39.
- Ranonto A. dkk., 2015. Retensi Karoten Dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata Durch*) The Retention of Carotene In All Of Yellow Pumpkin (*Cucurbita moschata Durch*). *Jurnal of Natural Science*, 4(1), hal.104–110.
- Rizky, B. dkk., 2018. Cookies tepung beras merah (*Oryza nivara*)–MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomun burmanni*). *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan*, 3(1), hal 33-40.
- Ronaldo, P., 2019. Pengolahan Kue Kering Dari Tepung Moca (Modified Cassava Flour) Dengan Variasi Temperatur dan Waktu Serta Penambahan Keju Untuk Menambah Cita Rasa Gurih. *Doctoral Dissertation*. Politeknik Negeri Sriwijaya, Sumatera Selatan.
- Rosaini, H, Rasyid, R & Hagramida, V., 2015. Penetapan kadar protein secara kjeldahl beberapa makanan olahan kerang remis (*corbiculla moltkiana prime.*) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), hal.120-127.

- Retno, R. dkk., 2016. Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Secara Fermentasi di Desa Belotan, Bendo, Magetan. *Jurnal Terapan Abdimas*, 1(1), hal.35–37
- Safitri., 2022. Pemanfaatan Base Genep Dalam Pembuatan Cookies. *Doctoral Dissertation*. Universitas Pendidikan Ganesha, Bali.
- Safrudin, A, Junaidi, A & Yunus, M., 2021. Studi Fisis dan Mekanis Serta Penyusutan Plastic Polypropylene Dipadukan dengan Plastik Polyethylene. *Jurnal Teknologi Terapan*, 2(1), hal.58-65.
- Salimah, A. dkk., 2022. Analisis Zat Gizi Mie Kering dengan Substitusi Tepung Kulit Air Biji Kedelai dan Tepung Wortel (Sebagai Alternatif Pencegahan Obesitas pada Remaja dan Dewasa). *Journal Media Ghidza*, 4(1), hal. 132–145.
- Sanhia, A, M, Pangemanan, D, H & Engka, J., 2015. Gambaran Kadar Kolesterol Low Density Lipoprotein (LDL) pada masyarakat perokok di pesisir pantai. *Jurnal e-Biomedik*, 3(1), hal.460-465.
- Seftiono, H., 2017. Perubahan Sifat Fisiko Kimia Protein Selama Proses Pembuatan Tahu Sebagai Rujukan Bagi Posyada. *Jurnal Kesejahteraan Sosial*, 3(1), hal.85–92.
- Setiani, W., 2013. Preparasi Dan Karakterisasi Edible Film Dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan. *Jurnal Kimia Valensi*, 3(2), hal.100–109.
- Setiyoko, A, Hartutik, S & Nugraeni, N., 2018. Karakteristik mie basah dengan substitusi tepung bengkuang termodifikasi heat moisture treatment (HMT). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2), hal.102-110.
- Siallagan, D. dkk., 2016. Pengaruh asupan Fe, vitamin A, vitamin B12, dan vitamin C terhadap kadar hemoglobin pada remaja vegan. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 13(2), hal.67-74.
- Sianturi, R, Aritonang, S, N & Juliyarsi, I., 2018. Potensi Tepung Wortel (*Daucus carrota L.*) dalam Meningkatkan Sifat Antioksidan dan Fisikokimia Sweet Cream Butter. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), hal.63–71.
- Soenarno, M. dkk., 2013. Identifikasi Peptida Bioaktif dari Olahan susu Fermentasi Tradisional Indonesia Sebagai Bahan Pangan Fungsional Untuk Kesehatan. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 1(3), hal. 191-195.
- Sugiharti., 2021. Pengaruh Pendidikan Kesehatan dengan Booklet Anemia Terhadap Pengetahuan Remaja Putri dalam Mencegah Anemia di SMPN 2 Banjar. *Doctoral Dissertation*. Universitas Siliwangi, Jawa Barat.

- Sumbono, A., 2016. *Karbohidrat Seri Biokimia Pangan Dasar*. [e-book]. Jakarta; Deepublish. [https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=sM4oDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA2&dq=Sumbono+A.\(2016\).+Karbohidrat&ots=WJn4gB7WyO&sig=ChFbPB3fSdhLED0FtnGesnodNco&redir_esc=y#v=onepage&q=Sumbono%20A.\(2016\).%20Karbohidrat&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=sM4oDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA2&dq=Sumbono+A.(2016).+Karbohidrat&ots=WJn4gB7WyO&sig=ChFbPB3fSdhLED0FtnGesnodNco&redir_esc=y#v=onepage&q=Sumbono%20A.(2016).%20Karbohidrat&f=false) [diakses 26 Februari 2023]
- Sundari, E., & Nuryanto, N., 2016. Hubungan Asupan Protein, Seng, Zat Besi, dan Riwayat Penyakit Infeksi dengan Z-score Tb/u Pada Balita. *Journal of Nutrition College*, 5(4), hal. 520-529.
- Susantini, P., 2021. Hubungan Indeks Masa Tubuh (IMT) dengan Persen Lemak Tubuh, dan Lemak Viscelar di Kota Semarang. *Jurnal Gizi Unimus*, 10(1) hal. 51–59.
- Sitohang, K, A, Lubis, Z & Lubis L, M., 2015. Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu dan Tepung Sukun dengan Jenis Penstabil Terhadap Mutu Cookies Sukun. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(3), hal.308-315.
- Sutomo B., 2008. *Variasi Mi dan Pasta*. [e-book]. Jakarta Selatan: PT Kawan Pustaka. https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=jFDR8t-WGVYC&oi=fnd&pg=PA1&dq=Variasi+Mi+dan+Pasta+&ots=sjLuw9chDi&sig=-CcBphsa-84jIrNC_7QeMBjCy_8&redir_esc=y#v=onepage&q=Variasi%20Mi%20dan%20Pasta&f=false [diakses 5 april 2023]
- Swarni, L., & Putri, L., 2022. Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies Dengan Penambahan Labu Kuning (Cucurbita Moshata) Sebagai Makanan Selingan di SDN 29 Kendari. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, 2(2), hal.30–37.
- Syam A, Zainal & Kurnati, Y., 2019. *Biji Labu Kuning Yang Menyehatkan*. [e-book]. Makassar: MasegenaPress. http://103.195.142.203/storage/dokumen/artikel-1627094567-Biji%20Labu%20Kuning_%20SIAP%20CETAK.pdf [diakses 15 Februari 2023]
- Sylvia D, Apriliana V & Rasydy A, O., 2021. Analisis Kandungan Protein yang Terdapat Dalam Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava L.*) Menggunakan Metode Kjeldahl & Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Farmagazine*, 8(2) hal. 64-72.

- Tamba, M, Ginting, S & Limbong L., 2014. Pengaruh substitusi tepung labu kuning pada tepung terigu dan konsentrasi ragi pada pembuatan donat. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(2), hal.117-123.
- Tarigan, N, Sitompul, L & Zahra, S., 2021. Asupan Energi, Protein, Zat Besi, Asam Folat Dan Status Anemia Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Petumbukan. *Jurnal Wahana Inovasi*, 10(1), hal.118–127.
- Tazhkira, A, Supriatiningrum, N & Prayitno, A., 2021. Optimalisasi Kandungan Zat Gizi (Protein, Lemak, Karbohidrat dan Serat) dan Daya Terima Cookies Dengan Penambahan Tepung Kulit Raja. *Journal Media Ghidza*, 2(1), hal.137–146.
- Utami, R., & Prasetyawati, Z., 2020. Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 9(2), hal.12-18.
- Utami, P, Lestari, S & Lestari, D., 2016. Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Komposisi Kimia dan Asam Amino Ikan Seluang (*Rasbora argyrotaenia*). *Journal Teknologi Perikanan*, 5(1), hal.73–84.
- WHO., 2019. *Tools for Effective Prevention and Control Nutritional Anaemias*: World Health Organization.
- Widiastuti, A., & Rusmini, R., 2019. Kepatuhan konsumsi tablet tambah darah pada remaja putri. *Jurnal Sains Kebidanan*, 1(1), hal.12-18.
- Wulandari, F, Setiani, B & Susanti, S., 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3).
- Yenrina, R., 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. [e-book]. Padang: Andalas University Press. https://d1wqtxtslxzle7.cloudfront.net/55569731/Metode_Analisis_Bahan_pangan_dan_komponen_bioaktif_Rina_Yenrina_Universitas_Andalas-libre.pdf?1516254841=&response-content-disposition [diakses 5 Maret 2023]
- Wulandari, Z., & Arief., 2022. Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), hal.62–68.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Zat Gizi Makro *Cookies* Berbasis Labu Kuning

1. Kadar Karbohidrat

Kode Sampel	Bobot Sampel (g)	Volume Titrasi (ml)	%Kadar Karbohidrat	Rata-rata
1	1,0054	3,3	49,32	48,67
2	1,0014	3,35	48,67	

2. Kadar Protein

Kode Sampel	Bobot Sampel	Vol. Titrasi	N H ₂ SO ₄	Nomor Atom N	Faktor Protein	Pengenceran	%Kadar Protein	Rata-rata
1	0,5627	0,85	0,0105	14	6,25	50	6,94	6,91
2	0,5997	0,9	0,0105	14	6,25	50	6,89	

3. Kadar Lemak

Kode Labu	Bobot labu kosong (W1)	Bobot Sampel (g)	Bobot setelah dikeringkan (W2)	%Kadar Lemak	Rata-rata
1	24,2961	1,1596	24,4284	22,82	22,83
2	25,8571	1,1213	25,9852	22,85	

Lampiran 2. Perhitungan Kadar Zat Gizi Makro

1. Kadar Karbohidrat

Kadar karbohidrat dihitung menggunakan metode *luff schoorl*

Diketahui:

Kode Sampel	Bobot sampel	Vol. Titration
1	1,0054	3,3
2	1,0014	3,35

Rumus perhitungan:

$$\text{Kadar glukosa} = \frac{W_1 \times f.p}{w} \times 100\%$$

$$\text{Kadar karbohidrat} = 0,95 \times \text{kadar glukosa}$$

Keterangan:

W1 = Glukosa yang terkandung untuk ml tio yang dipergunakan dari daftar

f.p = Faktor pengenceran

W = Bobot sampel

Sampel 1:

$$\begin{aligned} \text{Kadar glukosa} &= \frac{(6,2 - 3,3) \times 25 \times 7,2}{1005,4} \times 100\% \\ &= \frac{522}{1005,4} \times 100\% \\ &= 0,519 \times 100\% \\ &= 51,9\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Kadar karbohidrat} &= 0,95 \times \text{kadar glukosa} \\ &= 0,95 \times 51,9\% \\ &= \mathbf{49,3\%} \end{aligned}$$

Sampel 2:

$$\begin{aligned} \text{Kadar glukosa} &= \frac{(6,2 - 3,35) \times 25 \times 7,2}{1001,4} \times 100\% \\ &= \frac{513}{1001,4} \times 100\% \\ &= 0,512 \times 100\% \end{aligned}$$

$$= 51,2\%$$

Kadar karbohidrat = 0,95 x kadar glukosa

$$= 0,95 \times 51,2\%$$

$$= \mathbf{48,6\%}$$

2. Kadar Protein

Kadar protein dihitung menggunakan metode *kjeldahl*

Diketahui:

Kode Sampel	Bobot sampel	Vol. Titrasi
1	0,5627	0,85
2	0,5997	0,9

Rumus perhitungan:

$$\text{Kadar Protein} = \frac{(V_1 - V_2) \times N \times 14 \times f.k \times f.p}{W} \times 100\%$$

Keterangan:

W = Bobot sampel (mg)

V1 = Volume H₂SO₄ 0,01 N yang digunakan saat penitrasi sampel

V2 = Volume H₂SO₄ yang digunakan saat penitraan blanko

F.k = Faktor konversi

F.p = Faktor pengencer

Sampel 1:

$$\begin{aligned} \text{Kadar protein} &= \frac{(V_1 - V_2) \times N \times 14 \times f.k \times f.p}{W} \times 100\% \\ &= \frac{(5,9 - 5,05) \times 0,0105 \times 14 \times 6,25 \times 50}{5,627} \times 100\% \\ &= \frac{0,85 \times 0,0105 \times 14 \times 6,25 \times 50}{5,627} \times 100\% \\ &= \frac{39,04}{5,627} \times 100\% \\ &= 0,6937 \times 100\% \\ &= \mathbf{6,93\%} \end{aligned}$$

Sampel 2:

$$\begin{aligned}
 \text{Kadar Protein} &= \frac{(V1-V2) \times N \times 14 \times f.k \times f.p}{W} \times 100\% \\
 &= \frac{(6,8-5,9) \times 0,0105 \times 14 \times 6,25 \times 50}{5,997} \times 100\% \\
 &= \frac{0,9 \times 0,0105 \times 14 \times 6,25 \times 50}{5,997} \times 100\% \\
 &= \frac{41,43}{5,997} \times 100\% \\
 &= 0,6890 \times 100\% \\
 &= \mathbf{6,89\%}
 \end{aligned}$$

3. Kadar Lemak

Kadar lemak dihitung menggunakan metode *soxhlet*

Diketahui:

Kode Cawan	Bobot Cawan Kosong (W1)	Bobot Sampel (W)	Bobot Setelah dikeringkan (W2)
1	24,2961	1,1596	24,4284
2	25,8571	1,1213	25,9852

Rumus Perhitungan:

$$\text{Kadar lemak} = \frac{(W2-W1) \times f.p}{W} \times 100\%$$

Keterangan:

W = Bobot sampel (g)

W1 = Bobot lemak sebelum diekstraksi (g)

W2 = Bobot lemak setelah ekstraksi (g)

F.p = Faktor pengencer

Sampel 1:

$$\begin{aligned}
 \text{Kadar lemak} &= \frac{(24,4284-24,2961) \times 2}{1,1596} \times 100\% \\
 &= \frac{0,2646}{1,1596} \times 100\% \\
 &= 0,22818 \times 100\% \\
 &= \mathbf{22,81\%}
 \end{aligned}$$

Sampel 2:

$$\begin{aligned}\text{Kadar lemak} &= \frac{(25,9852 \times 25,8571) \times 2}{1,1213} \times 100\% \\ &= \frac{0,2562}{1,1213} \times 100\% \\ &= 0,2284 \times 100\% \\ &= \mathbf{22,84\%}\end{aligned}$$

Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian

Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning



Persiapan bahan



Pengupasan labu kuning



Pemotongan menjadi kecil dengan ketebalan 2-4 mm



Penyusunan pada *tray dryer*



Pengeringan pada *food dehydrator*



Penghalusan menggunakan blender



Labu kuning yang telah kering



Penyaringan menggunakan saringan



Tepung labu kuning yang siap digunakan

Proses Pembuatan Produk Cookies Berbasis Labu Kuning



Persiapan Alat



Persiapan tepung labu kuning



Persiapan bahan lain



Pencampuran adonan



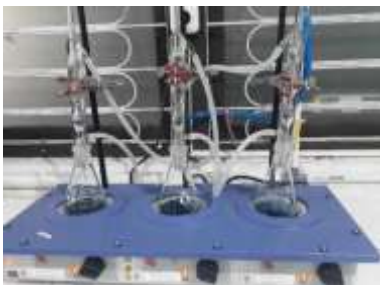
Pencetakan adonan



Pemanggangan adonan

Uji Laboratorium Produk *Cookies* Berbasis Labu Kuning

1. Uji Kadar Karbohidrat



2. Uji Kadar Protein



3. Uji Kadar Lemak



Lampiran 4. Hasil Uji Laboratorium Zat Gizi Makro

LABORATORIUM KIMIA PAKAN
JURUSAN NUTRISI DAN MAKANAN TERNAK
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN

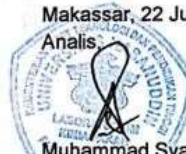
HASIL ANALISIS BAHAN

No	Kode Sampel	KOMPOSISI (%)		
		Lemak Kasar	Protein Kasar	Karbohidrat
1	Cookies	22,82	6,94	49,32
2	Cookies	22,85	6,89	48,67

Ket. : 1. Hasil Analisis Berdasarkan Contoh Asli
2. Jenis Sampel = Cookies Labu Kuning

Makassar, 22 Juni 2023

Analisis



Muhammad Syahrul

Nip.:19790603 2001 12 1 001

Lampiran 5. Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
Jl. Perintis Kemerdekaan Km.10 Makassar 90245, Telp.(0411) 585658,
e-mail : fkm.unhas@gmail.com, website: https://fkm.unhas.ac.id/

Nomor : 22456/UN4.14.8/PT.01.04/2023

12 Juni 2023

Lampiran :

Hal : Izin Penelitian

Yang Terhormat
Kepala Laboratorium Kuliner Gizi
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Hasanuddin
Makassar

Dengan hormat, Kami sampaikan bahwa mahasiswa Prodi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin bermaksud untuk melakukan penelitian dalam rangka penyusunan skripsi.

Schubungan dengan itu, kami mohon kiranya bantuan Bapak/Ibu dapat memberikan izin untuk penelitian kepada:

Nama Mahasiswa : Catherine Ruth Pennikay
Stambuk : K021191010
Program Studi : Ilmu Gizi
Departemen : Ilmu Gizi
Judul Penelitian : Penentuan Zat Gizi Mikro Cookies Berbasis Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch.) Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia
Lokasi Penelitian : Laboratorium Kuliner Gizi FKM Unhas
Pembimbing Skripsi : 1. Prof. Dr. Aminuddin Syam, S.KM., M. Kes., M. Med. Ed
2. Safrullah Amir, S.Gz., MPH
Waktu Penelitian : Juni - Juli 2023

Atas bantuan dan kerjasama yang baik, kami sampaikan banyak terima kasih.

Ketua Program Studi S1 Ilmu gizi



Dr. Abdul Salam, SKM., M.Kes
NIP 198205042010121008

Tembusan:

1. Dekan (Sebagai Laporan)
2. Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kemahasiswaan
3. Kepala Subbagian Akademik dan Kemahasiswaan
4. Mahasiswa yang Bersangkutan





KEMENTERIAN PENDIDIKAN KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
Jl. Perintis Kemerdekaan Km.10 Makassar 90245, Telp.(0411) 585658,
e-mail : fkm.unhas@gmail.com, website: https://fkm.unhas.ac.id/

Nomor : 22646/UN4.14.8/PT.01.04/2023

19 Juni 2023

Lampiran :

Hal : Izin Penelitian

Yang Terhormat
Kepala Laboratorium Kimia Pakan Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin
Di – Tempat

Dengan hormat, Kami sampaikan bahwa mahasiswa Prodi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin bermaksud untuk melakukan penelitian dalam rangka penyusunan skripsi.

Sehubungan dengan itu, kami mohon kiranya bantuan Bapak/Ibu dapat memberikan izin untuk penelitian kepada:

Nama Mahasiswa	: Catherine Ruth Pennikay
Stambuk	: K021191010
Program Studi	: Ilmu Gizi
Departemen	: Ilmu Gizi
Judul Penelitian	: Penentuan Zat Makro Cookies Berbasis Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch) Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia
Lokasi Penelitian	: Laboratorium Kimia Pakan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin
Pembimbing Skripsi	: 1. Prof. Dr. Aminuddin Syam, S.KM., M. Kes., M. Med. Ed 2. Safrullah Amir, S.Gz., MPH
Waktu Penelitian	: Juni - Juli 2023

Atas bantuan dan kerjasama yang baik, kami sampaikan banyak terima kasih.

Ketua Program Studi S1 Ilmu gizi



Dr. Abdul Salam, SKM., M.Kes
NIP. 198205042010121008

Tembusan:

1. Dekan FKM Unhas (Sebagai Laporan)
2. Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kemahasiswaan
3. Kepala Sub bagian Bidang Akademik dan Kemahasiswaan
4. Arsip



**PEMERINTAH PROVINSI SULAWESI SELATAN
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU**

Jl. Bougenville No.5 Telp. (0411) 441077 Fax. (0411) 448936
Website : <http://simap-new.sulselprov.go.id> Email : ptsp@sulselprov.go.id
Makassar 90231

Nomor	: 20772/S.01/PTSP/2023	Kepada Yth.
Lampiran	: -	Walikota Makassar
Perihal	: <u>izin penelitian</u>	

di-
Tempat

Berdasarkan surat Dekan Fak. Kesehatan Masyarakat UNHAS Makassar Nomor : 23048/UN4.14.8/PT.01.04/2023 tanggal 6 Juli 2023 perihal tersebut diatas, mahasiswa/peneliti dibawah ini:

N a m a	: CATHERINE RUTH PENNIKAY
Nomor Pokok	: K021191010
Program Studi	: Ilmu Gizi
Pekerjaan/Lembaga	: Mahasiswa (S1)
Alamat	: Jl. P. Kemerdekaan Km., 10 Makassar

PROVINSI SULAWESI SELATAN

Bermaksud untuk melakukan penelitian di daerah/kantor saudara dalam rangka menyusun SKRIPSI, dengan judul :

" PENENTUAN KANDUNGAN ZAT GIZI MAKRO COOKIES BERBASIS LABU KUNING (Cucurbita Moshata Duch) SEBAGAI ALTERNATIF PENCEGAHAN ANEMIA "

Yang akan dilaksanakan dari : Tgl. 06 Juli s/d 06 Agustus 2023

Sehubungan dengan hal tersebut diatas, pada prinsipnya kami *menyetujui* kegiatan dimaksud dengan ketentuan yang tertera di belakang surat izin penelitian.

Demikian Surat Keterangan ini diberikan agar dipergunakan sebagaimana mestinya.

Diterbitkan di Makassar
Pada Tanggal 06 Juli 2023

A.n. GUBERNUR SULAWESI SELATAN
PLT. KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU
SATU PINTU PROVINSI SULAWESI SELATAN



Drs. MUH SALEH, M.SI.
Pangkat : PEMBINA UTAMA MUDA
Nip : 19690717 199112 1002

Tembusan Yth
1. Dekan Fak. Kesehatan Masyarakat UNHAS Makassar di Makassar,
2. *Portinggal*.

RIWAYAT HIDUP



A. Data Pribadi

Nama : Catherine Ruth Pennikay
Tempat, Tanggal Lahir : Makassar, 08 Juni 2023
Alamat : Jalan Pertanian Blok D.146
Email : rinakey02@gmail.com

B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SD tahun 2013 di SDI Perumnas Antang 1
2. Tamat SMP tahun 2016 di SMPN 17 Makassar
3. Tamat SMA tahun 2019 di SMAN 13 Makassar

C. Riwayat Organisasi

1. Anggota Pramuka SMAN 13 Makassar
2. Anggota Divisi Dana dan Usaha Forum Mahasiswa Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Periode 2020-2021.
3. Pengurus PMK FKM UNHAS divisi Dana dan Usaha.

D. Riwayat Pekerjaan

1. Magang/*Internship* Gizi Kesehatan Masyarakat Puskesmas Kassi-Kassi Makassar.
2. Magang/*Internship Food Service* Star Food Makassar.
3. Magang/*Internship Dietetik* Rumah Sakit Hermina Makassar.