

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, A.C., Rachmah, Q. and Arimbi, A.N. 2019 'The acceptance and nutritional value of crispy noodles supplemented with moringa oleifera as a functional snack for children in a food insecure area', *Preventive Nutrition and Food Science*, 24(4), pp. 387–392. doi:10.3746/pnf.2019.24.4.387.
- Aguirre, J., & Bao, D. 2019. Ascorbate Stability in Foods During Storage. In: Packer L., Weber S.U. (eds) *Vitamin C in Health and Disease. Antioxidants in Health and Disease*, vol 14. Humana Press, Cham. doi:10.1007/978-3-030-05399-3_9.
- Agustini, R. 2019 *Mineral: Fungsi dan Metabolisme, Repository Unesa*. Surabaya, Indonesia: Penerbit Karunia. Available at: https://repository.unesa.ac.id/sysop/files/2021-08-13_Bukumonograf36_rudiana.pdf (Accessed: 21 June 2024).
- Alifia, D.H., Apridamayanti, P. and Nugraha, F. 2023 'Analisis Kadar mineral besi (fe) Dalam Kulit Labu siam (sechium edule (Jacq.) Sw.) Dan Labu Air (lagenaria siceraria (mol.) standley) dengan metode spektrofotometri serapan atom', *Medical Sains : Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 8(2), pp. 465–474. doi:10.37874/ms.v8i2.666.
- Albab, U., Kusumastuti, A.C. and Rustanti, N. 2017 'Kadar Seng Serum Dan RASIO molar FITAT:Seng Pada Anak usia sekolah dasar di Pesisir Kota Semarang', *Journal of Nutrition College*, 6(4), pp. 343–349. doi:10.14710/jnc.v6i4.18786.
- Almagfirah, N., Lilies, L. and Laenggeng, A.H. (no date) 'Fortifikasi Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) pada Pembuatan Mie Basah Terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Serta Pemanfaatannya Sebagai Media Pembelajaran', *Journal of Biology Science and Education*, 5(1), pp. 10–14. Available at: <https://jurnal.fkip.untad.ac.id/index.php/ejipbiol/article/view/2461> (Accessed: 01 July 2024).
- Alza, Y., Novita, L. and Zahtamal, Z. 2023 'Identifikasi Nilai gizi makro Dan Mikro Tepung Labu Kuning Khas Riau', *Sang Pencerah: Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton*, 9(1), pp. 249–259. doi:10.35326/pencerah.v9i1.2822.
- Apriyani, M.T.P. and Muli, E.Y. 2021 'Penatalaksanaan Ibu Hamil Dengan Anemia Sedang Diberikan Pucuk Daun Labu Kuning Di Pmb Gusti Ayu Badar Lampung', *Jurnal Ilmu Kebidanan*, 11(1), pp. 1–7. doi:https://doi.org/10.54444/jik.v11i1.68.
- Apriyanti, F. 2019 'Hubungan Status Gizi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Sman 1 Pangkalan Kerinci Kabupaten Pelalawan Tahun 2019', *Jurnal Doppler*, 3(2), pp. 18–21. Available at: <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/doppler/article/view/42>



1 Pemberian Rebusan Daun Pucuk Labu Kuning Terhadap
2 Ibu Hamil. *Jurnal Ilmiah Kesehatan IQRO*. 2021; 9(1): 1–7
3 'Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Status Gizi Dengan
4 anemia Pada Remaja Putri Di Kecamatan Galesong Selatan
5 akalar', *Nutrition Science And Health Research*, 2(1), pp. 1–
6 doi.org/10.31605/nutrition.

- Aryani, D., Krisnasary, A. and Simanjuntak, B.Y. 2021 'Pemberian Makanan Pendamping Asi Dan Keragaman Konsumsi Sumber Vitamin A Dan Zat Besi Usia 6-23 Bulan Di Provinsi Bengkulu (Analisis Data Sdki 2017)', *Journal of Nutrition College*, 10(3), pp. 164–171. Available at: <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/> (Accessed: 20 June 2024).
- Arza, P.A. and Oktavaindra, S. 2023 'Durasi Perebusan Terhadap kadar zink Daun Pepaya jepang (cnidoscolus aconitifolius)', *JURNAL KESEHATAN PERINTIS (Perintis's Health Journal)*, 10(2), pp. 145–149. doi:10.33653/jkp.v10i2.1033.
- Biyumna, U.L., Windrati, W.S. and Diniyah, N. 2017 'Karakteristik Mie Kering Terbuat Dari Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) Dan Penambahan Telur', *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), pp. 23–34. doi:10.19184/j-agt.v11i1.5440.
- Budiarti, A., Anik, S. and Wirani, N.P. 2021 'Studi Fenomenologi Penyebab Anemia Pada remaja di surabaya', *Jurnal Kesehatan Mesencephalon*, 6(2), pp. 145–148. doi:10.36053/mesencephalon.v6i2.246.
- Cahyaningrum, F. and Setyanti, P. 2017 'Hubungan Tingkat Pengetahuan Ibu Tentang Vitamin A Dengan Kepatuhan Ibu Memberikan Kapsul Vitamin A Pada Balita Usia 12 – 59 Bulan Di Wilayah Kerja Puskesmas Rowosari Kota Semarang', *Jurnal Ilmiah Maternal*, 2(1), pp. 1–6. doi:10.54877/maternal.v2i1.570.
- Combs, G.F. 2008 *The Vitamins*. 3rd edn, Elsevier. 3rd edn. San Diego, California: Elsevier Academic Press. Available at: <https://shop.elsevier.com/books/the-vitamins/combs-jr/978-0-08-056130-1> (Accessed: 21 June 2024).
- da Cunha, M. de S. B., Campos Hankins, N. A., & Arruda, S. F. 2018. Effect of vitamin A supplementation on iron status in humans: A systematic review and meta-analysis. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 59(11), 1767–1781. <https://doi.org/10.1080/10408398.2018.1427552>
- Damayanti, D. et al. 2021 'Efektivitas tablet zat terhadap Perubahan Tekanan darah ibu hamil', *Jurnal Kebidanan Kestra (JKK)*, 3(2), pp. 149–157. doi:10.35451/jkk.v3i2.675.
- Effendi, Z., Surawan, F.E.D. and Sulastri, Y. 2016 'Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang Dan Tapioka', *Jurnal AgroIndustri*, 6(2), pp. 57–64. Available at: https://ejournal.unib.ac.id/agroindustri/article/download/3896/pdf_43/7074 (Accessed: 05 January 2024).
- Elisa, S., Oktafany, O. and Oktarlina, R.Z. 2023 'Literature Review : Faktor Penyebab Kejadian Anemia pada Remaja Putri', *Agromedicine*, 10(1), pp. 145–148. Available at: <https://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/agro/article/view/3137> (Accessed: 10 January 2024).
- Ernawati D., Ismarwati, I. and Hutapea, H.P. 2019 'Analisi Kandungan Fe Susu Ibu (ASI) Pada Ibu Menyusui', *Jurnal Ners dan (Journal of Ners and Midwifery)*, 6(1), pp. 51–55. doi:10.30605/jnk.v6i1.art.p051-055.
- and Lestari, D.F. (no date) 'Pembuatan Mie Bergizi dan Sehat Berbahan Tepung Umbi Garut Dengan Tepung Ikan Kelurahan Pematang Gubernur Kota Bengkulu', *Jurnal Masyarakat*, 5(4), pp. 652–658. Available at:



<https://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi/article/view/12311>

(Accessed: 19 June 2024).

- Farinendya, A., Muniroh, L. and Buanasita, A. 2019 'Hubungan Tingkat kecukupan Zat Gizi Dan Siklus Menstruasi Dengan Anemia Pada remaja putri', *Amerta Nutrition*, 3(4), p. 298. doi:10.20473/amnt.v3i4.2019.298-304.
- Fauzana, A., Lesmawati, L. and Wardaniati, I. 2022 'Penetapan kadar vitamin C Buah Nanas segar (ananas comocus L.) Hasil Budidaya di Kecamatan Teluk Meranti, Kabupaten Pelalawan Dengan metode spektrofotometri UV-vis', *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)*, 5(2), pp. 54–61. doi:10.36341/jops.v5i2.2483.
- Fauziandari, E.N. 2019 'Efektifitas Ekstrak Daun Kelor terhadap Peningkatan Kadar hemoglobin pada remaja putri', *Jurnal Kesehatan Karya Husada*, 7(2), pp. 24–29. doi:10.36577/jkkh.v7i2.230.
- Fauziyya, R. and Saputro, A.H. 2020 'Analisis Formalin Secara Kualitatif Pada Bakso Dan Mie Basah di Kecamatan Sukarame, Wayhalim, Dan Sukabumi', *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(3), pp. 218–223. doi:10.22487/kovalen.2020.v6.i3.15333.
- Fitriani, F., Yuniarti, Y. and Ambarwati, R. (no date) 'Analisis Kandungan Zat Gizi Makro Dan Mikro Pada Mi Kering Ikan Patin Substitusi Tepung Labu Kuning', *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 8(1), pp. 31–44. doi:<https://doi.org/10.22236/argipa.v8i1.10729>.
- Fitriany, J. and Saputri, A.I. 2018 'Anemia DEFISIENSI Besi', *AVERROUS: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Malikussaleh*, 4(2), pp. 1–14. doi:10.29103/averrous.v4i2.1033.
- Fuada, N., Setyawati, B., Salimar, S. and Purwandari, R. 2019 "Hubungan Pengetahuan Makanan Sumber Zat Besi Dengan Status Anemia Pada Ibu Hamil", *Media Gizi Mikro Indonesia*, 11(1), pp. 49-60. doi: 10.22435/mgmi.v11i1.2324.
- Furqan, M., Suranto, S. and Sugiyarto, S. 2018 'Karakterisasi Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Berdasarkan Karakter Morfologi Di Daerah Kabupaten Bima Nusa Tenggara Barat', *Publikasi Ilmiah UMS*, pp. 136–141. Available at: <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/handle/11617/10480> (Accessed: 17 January 2024).
- Ghifarie, S.A. and Rahmawati, F. 2022 'Pemanfaatan Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Pada Produk Vol Au Vent Untuk Meningkatkan Konsumsi Bahan Pangan Lokal Di Indonesia', *Prosidi Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, 17(1). Available at: <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/59329> (Accessed: 17 January 2024).
- Gumulung, D. 2017 'Analisis beta Karoten Dari ekstrak Jonjot Buah Labu kuning (cucurbita moschata)', *Fullerene Journal of Chemistry*, 2(2), pp. 69–71. doi:10.24127/fjc.v2i2.12.
- and Niriayah, S. 2021 'Hubungan Kebiasaan Makan Dengan Pada remaja SMP Ylpi Pekanbaru', *Al-Asalmiya Nursing Keperawatan (Journal of Nursing Sciences)*, 9(2), pp. 86–96. doi:10.24127/keperawatan.v9i2.671.
- and N.R. 2019 'Analisis Kandungan Zat Besi (fe) Pada Daun Labu (Cucurbita oleifera LAM.) Yang Tumbuh Dengan Ketinggian berbeda



- di Daerah Kota Baubau', *Indo. J. Chem. Res.*, 6(2), pp. 88–93. doi:10.30598/ijcr.2019.6-has.
- Hastuti, A.R. and Afifah, D.N. 2019 'Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan gizi, Uji Organoleptik snack bar sesame seed Dan Tepung Labu Kuning Sebagai alternatif Makanan Selingan Dengan tinggi antioksidan', *Journal of Nutrition College*, 8(4), pp. 219–230. doi:10.14710/jnc.v8i4.25835.
- Harna, H. et.al. 2020 'Prevalensi Dan Determinan Kejadian anemia ibu hamil', *JIK JURNAL ILMU KESEHATAN*, 4(2), pp. 78–83. doi:10.33757/jik.v4i2.289.
- Hatta, H. and Sandalayuk, M. 2020 'Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat Dan Protein cookies', *Gorontalo Journal of Public Health*, 3(1), pp. 42–51. doi:10.32662/gjph.v3i1.892.
- Husaini, M. (1989). *Study Nutritional Anemia an Assesment of Information Complication for Supporting and formulating National Policy and Program Final Report for Nutrition Research and Development Center and Directorate of Community Nutrition*. Jakarta: Ministry of Health.
- Indrastata, N.N., 2019. Analisis Penyebab Anemia pada Wanita Menstruasi Mahasiswi Pascasarjana UNS [online]. Available from: osf.io/preprints/inarxiv/fskht.
- Inosenshia, I.C. et al. 2024 'Analisis Kandungan Vitamin A, Vitamin C, Dan Fe Cookies Berbasis Labu Kuning', *JGMI: The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 13(1), pp. 78–90. Available at: <https://journal.unhas.ac.id/index.php/mgmi/article/download/28071/11552/113546> (Accessed: 20 June 2024).
- Iswari, R.S. et al. 2022 *Biokimia Gizi, Repository UMJ*. Jakarta Selatan, Indonesia: Galiono Digdaya Kawthar. Available at: https://repository.umj.ac.id/12899/1/BUKUBIOKIMIAGIZI_Sugiatmi.pdf (Accessed: 21 June 2024).
- Juwitaningtyas, T. and Nurul Khairi, A. 2018 'Identifikasi Pengaruh Umur Simpan Dan Antioksidan terhadap kandungan karbohidrat Dan Kadar Air Pada Mie tapioka basah', *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, 5(1), pp. 21–28. doi:10.26555/chemica.v5i1.11837.
- Kemendes RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar 2013. Retrieved Mei 7, 2020, from <https://pusdatin.kemkes.go.id/resources/download/general/Hasil%202013.pdf>
- Kementerian Kesehatan RI 2018 .Riset Kesehatan Dasar. Available at: https://kesmas.kemkes.go.id/assets/upload/dir_519d41d8cd98f00/files/Hasil-riskesdas-2018_1274.pdf (Accessed: 27 December 2023).
- Kementerian Kesehatan RI. 2019 *Angka Kecukupan Gizi*. Jakarta, Indonesia: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan RI. 2021 *Buku Pedoman Pencegahan dan gan Anemia Pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur, Ayo carta*, Indonesia: Kemenkes RI. Available at: kesmas.kemkes.go.id/buku-pedoman-pencegahan-dan-gan-anemia-pada-remaja-putri-dan-wanita-usia-subur (Accessed: 7 December 2023).
- zah, U.N. and Sayekti, T. 2021 'rotein sebagai Zat Penyusun Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel', *PISCES*, 1,



- pp. 127–133. Available at: <https://prosiding.iainponorogo.ac.id/index.php/pisces> (Accessed: 23 March 2024).
- Koswara, S. 2009 *Teknologi Pangan Mie*. Semarang, Indonesia: eBook Pangan.
- Krisnanda, R. 2020 'Vitamin C Membantu Dalam Absorpsi Zat Besi Pada Anemia Defisiensi Besi', *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 2(3), pp. 279–286. Available at: <http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPPP>.
- Kristanti, D., Setiaboma, W. and Herminati, A. 2020 'Karakteristik fisikokimia Dan Organoleptik cookies MOCAF Dengan Penambahan tepung Tempe (physicochemical and organoleptic characteristics of mocaf cookies with tempeh flour additions)', *Biopropal Industri*, 11(1), pp. 1–8. doi:10.36974/jbi.v11i1.5354.
- Kusnadi, F.N. 2021 'HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN TENTANG ANEMIA DENGAN KEJADIAN ANEMIA PADA REMAJA PUTRI', *Jurnal Medika Utama*, 3(1), pp. 1293–1298. Available at: <https://jurnalmedikahutama.com/index.php/JMH/article/view/266> (Accessed: 05 January 2024).
- Kusnandar, F., Danniswara, H. and Sutriyono, A. 2022 'Pengaruh komposisi Kimia Dan Sifat reologi tepung terigu terhadap mutu Roti Manis', *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), pp. 67–75. doi:10.29244/jmpi.2022.9.2.67.
- Lestari, P. 2020 'Hubungan Pengetahuan Gizi Dan Asupan Makanan Dengan Status Gizi Siswi Mts Darul Ulum', *Sport and Nutrition Journal*, 2(2), pp. 73–80. doi:10.15294/spnj.v2i2.39761.
- Lestari, D. et.al. 2021 'Penanggulangan Rendahnya Konsumsi TTD Remaja Putri Melalui Penyuluhan Dan Pembentukan Duta remaja', *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(3), pp. 545–551. doi:10.31764/jpmb.v4i3.4800.
- Lexia, N. and Ngibad, K. 2021 'Aplikasi Spektrofotometri Terhadap penentuan Kadar Besi Secara Kuantitatif Dalam Sampel Air', *Jurnal Pijar Mipa*, 16(2), pp. 242–246. doi:10.29303/jpm.v16i2.1908.
- Li, N. et al. 2020 'The efficacy and safety of vitamin C for iron supplementation in adult patients with iron deficiency anemia', *JAMA Network Open*, 3(11), pp. 1–9. doi:10.1001/jamanetworkopen.2020.23644.
- Lisfi, I., Serudji, J. and Kadri, H. 2017 'Hubungan ASUPAN Fe dan vitamin A Dengan Kejadian anemia pada ibu hamil trimester III di puskesmas air dingin Kota Padang', *Jurnal Kesehatan Andalas*, 6(1), pp. 191–195. doi:10.25077/jka.v6i1.669.
- Listiana, E. et al. 2022 'Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kerusakan Vitamin C Sayur Daun Singkong', *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa* 1(1), pp. 31–35. Available at: www.prosiding.iainponorogo.ac.id/index.php/semasetwa/article/view/16894 (Accessed: 1 June 2024).
- 2023 'ANEMIA DAN POLA HIDUP REMAJA DI INDONESIA: A REVIEW', *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(2), pp. 2180–2185. doi:10.31004/jkt.v4i2.15328.
- Shofi, Muh. 2018 'Analisis Kandungan mineral Daun Kelor (Moringa oleifera LAMK.) Menggunakan spektrometer XRF (X-ray



- fluorescence)', *Akta Kimia Indonesia*, 3(1), pp. 104–111. doi:10.12962/j25493736.v3i1.3095.
- Marfiah, M., Putri, R. and Yolandia, R.A. 2023 'Hubungan Sumber Informasi, Lingkungan Sekolah, Dan Dukungan Keluarga Dengan perilaku pencegahan anemia pada remaja putri di SMK Amaliyah Srengseng Sawah Tahun 2022', *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(2), pp. 551–562. doi:10.55681/sentri.v2i2.559.
- Maria, R.D. and Devi, A. 2019 'Pengaruh Pemberian Rebusan Daun Pucuk Labu Kuning TERHADAP Peningkatan Kadar HB Ibu Hamil TM III', *Jurnal Kesehatan*, 10(1), pp. 27–31. doi:10.35730/jk.v10i1.377.
- Maryam, S. 2022 'Penambahan Tepung Tempe Dan Ekstrak Wortel Proses pembuatan mie berkualitas', *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, 11(2), pp. 238–248. doi:10.23887/jstundiksha.v11i2.50759.
- Mumpuni, C.E. and Khasanah, T.A. 2021 'Pengaruh Formulasi Tepung Ikan Haruan, Tepung Buah Dan Biji Labu Kuning Pada Biskuit Terhadap Kandungan Gizi Dan Daya Terima', *Journal of Nutrition College*, 10(1), pp. 1–9. doi:10.14710/jnc.v10i1.28486.
- Muhayati, A. and Ratnawati, D. 2019 'Hubungan Antara status gizi dan Pola Makan Dengan Kejadian Anemia Pada remaja putri', *Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan Indonesia*, 9(01), pp. 563–570. doi:10.33221/jiiki.v9i01.183.
- Nurakilah, H. et al. 2024 'Perbandingan Efektivitas Daun Labu kuning (*curcubita moschata*) dan Daun Lembayung (*vigna sinensis L*) terhadap kelancaran pengeluaran Asi Pada ibu 3-4 Hari Pospartum', *Malahayati Nursing Journal*, 6(1), pp. 176–184. doi:10.33024/mnj.v6i1.12757.
- Nurbadriyah, W.D. 2019 *Anemia Defisiensi Besi, Perpustakaan Nasional Republik Indonesia*. Sleman, Indonesia: Deepublish. Available at: <https://edeposit.perpusnas.go.id/collection/anemia-defisiensi-besi-sumber-elektronis/3621> (Accessed: 10 January 2024).
- Nurrahman, N. and Astuti, R. 2022 'Analisis komposisi zat gizi dan antioksidan beberapa varietas labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch)', *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(4), pp. 544–552. doi:doi.org/10.21107/agrointek.v16i4.12336.
- Nurrahman, H., N., Satria Anugrah, D., Putri Adelita, A., et.al. 2021 "Faktor Dan Dampak Anemia Pada Anak-Anak, Remaja, Dan Ibu Hamil Serta Penyakit Yang Berkaitan Dengan Anemia", *Journal of Science, Technology and Entrepreneur*, 2(2). Tersedia pada: <https://ejournal.umbandung.ac.id/index.php/jste/article/view/27> (Diakses: 27Februari2024).
- Nurulhadi, Z.F. et al. 2024 'Analisis Vitamin C Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis (Tinjauan Literatur Dan Aplikasi)', *Jurnal Kesmas Asclepius*, 6(1), pp. 90–100. doi:10.31539/jka.v6i1.8777.
- Onunghemi, K. et al. 2017 'Comparative Study of The Phytochemical Analysis Mineral Constituent of The Powdered *Antalis, Vernonia amygdalina*, And *Hydrophyllum virginianum*: Erythropoiesis', *International Journal of Medical Research and* 1(1), pp. 21–25. Available at: [researchgate.net/publication/342013180_Comparative_Study_of_Phytochemical_Analysis_And_Mineral_Constituent_of_The_Po](https://www.researchgate.net/publication/342013180_Comparative_Study_of_Phytochemical_Analysis_And_Mineral_Constituent_of_The_Po)



- wdered_TelfairiaocidentalisVernomiaamygdalina_And_Hydrophyllumvirgini
nium_An_Index_of_Erythroipoiesis (Accessed: 18 January 2024).
- Pakar Gizi Indonesia, P.G.I. 2016 *Ilmu Gizi: Teori & Aplikasi*. 1st edn. Jakarta, Indonesia: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Palupi, I.R., Naomi, N.D. and Susilo, J. 2017 'Penggunaan Label Gizi dan Konsumsi Makanan Kemasan pada Anggota Persatuan Diabetisi Indonesia', *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(1), pp. 1–8. doi:<http://dx.doi.org/10.12928/kesmas.v11i1.2065>.
- Paramita, O. *et al.* 2022 'BAB V. Pengaruh Blanching Pada Pembuatan Simplisa Buah Naga Merah', in *Konservasi Alam Jilid 3*. 3rd edn. Semarang, Indonesia: Universitas Negeri Semarang, pp. 99–122.
- Permatasari, T., Briawan, D. and Madanijah, S. 2020 'Hubungan Asupan Zat Besi Dengan status anemia remaja Putri di kota bogor', *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(2), pp. 95–101. doi:[10.31004/prepotif.v4i2.935](https://doi.org/10.31004/prepotif.v4i2.935).
- Pratiwi, F.I. *et al.* 2021 'Konsumsi Mie Instan dan Status Gizi Remaja di Desa Kalongan Ungaran Timur Kabupaten Semarang', *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 4, pp. 1400–1407. Available at: <https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/view/912> (Accessed: 05 January 2024).
- Pratiwi, D. 2021 'Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Anemia Pada Ibu Hamil di Puskesmas Kronjo kabupaten Tangerang', *Jurnal Ilmu Kesehatan Karya Bunda Husada*, 7(1), pp. 1–10. doi:[10.56861/jikkbh.v7i1.44](https://doi.org/10.56861/jikkbh.v7i1.44).
- Purwandini, S. and Atmaka, D.R. 2023 'Pengaruh Kecukupan konsumsi zink dengan kejadian stunting: Studi Literatur', *Media Gizi Kesmas*, 12(1), pp. 509–515. doi:[10.20473/mgk.v12i1.2023.509-515](https://doi.org/10.20473/mgk.v12i1.2023.509-515).
- Putri, S.H.S. and Asrifah, I. 2018 'Perbandingan Kadar serat Dan Betakaroten Pada Mie Yang Disubstitusi Kelor (*moringa oleifera* L.) Dan Buah bit (*beta vulgaris* L.)', *Media Gizi Mikro Indonesia*, 9(1), pp. 27–36. doi:[10.22435/mgmi.v9i1.1007](https://doi.org/10.22435/mgmi.v9i1.1007).
- Rachman, M.A., Nisa, F.C. and Estiasih, T. 2015 'MIE DARI UBI KELAPA (*Dioscorea alata* L.): KAJIAN PUSTAKA', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), pp. 631–637. Available at: <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/184> (Accessed: 18 January 2024).
- Rahayu, A. *et al.* 2019 *Buku Referensi Metode Orkes-Ku (Raport Kesehatanku) Dalam Mengidentifikasi Potensi Kejadian Anemia Gizi Pada Remaja Putri, Universitas Lambung Mangkurat*. Yogyakarta, Indonesia: CV Mine. Available at: <https://kesmas.ulm.ac.id/id/wp-content/uploads/2019/04/BUKU-METODE-ORKES-KU-RAPORT-KESEHATANKU.pdf> (Accessed: 21 June 2024).



Sisca, V. and Eliyarti, E. 2022 'Analisis vitamin C pada buah an untuk meningkatkan IMUNITAS Tubuh Pada Masa *Journal of Research and Education Chemistry*, 4(1), pp. 29–33. [jrec.2022.vol4(1).9363.

2019 'Profil mutu gizi, Fisik, Dan Organoleptik Mie Dengan Tepung Daun Kelor (*moringa oleifera*)',

- Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(1), pp. 10–21. doi:10.21776/ub.ijhn.2019.006.01.2.
- Rengga, W. D. P., Wicaksana, D. T., & Rahman, M. F. 2021. *Suplemen Makanan Peningkat Kekebalan Tubuh, Antioksidan & Antiinflamasi yang Menargetkan Patogenesis Covid-19*. Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia.
- Resmi, S., Fathima, L. and Vijayaraghavan, R. 2017 'Formulation of a herbal extract for anemia treatment and its effect on physical work and intelligence capacity in adolescent girls with iron deficiency in India', *African Journal of Pharmacy and Pharmacology*, 11(24), pp. 284–288. doi:10.5897/ajpp2017.4774.
- Restuti, A.N. and Susindra, Y. 2017 'Hubungan Antara ASUPAN zat gizi dan status gizi Dengan Kejadian Anemia Pada remaja putri', *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 16(3), pp. 163–167. doi:10.25047/jii.v16i3.305.
- Rumasukun, I., Ega, L. and Mailoa, M. 2023 'Karakteristik organoleptik mie Basah Dengan substitusi Tepung Buah pisang tongka Langit (*Musa troglodytarum L.*)', *Jurnal Agrohut*, 14(1), pp. 24–33. doi:10.51135/agh.v14i1.192.
- Sahana, O.N. and Sumarmi, S. 2017 'Hubungan ASUPAN Mikronutrien Dengan Kadar hemoglobin Pada Wanita usia subur (WUS)', *Media Gizi Indonesia*, 10(2), pp. 184–191. doi:10.20473/mgi.v10i2.184-191.
- Sahumena, M.H. et.al. 2020 'Identifikasi Jamu Yang Beredar di Kota Kendari menggunakan Metode Spektrofotometri UV-vis', *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, 2(2), pp. 65–72. doi:10.37311/jsscr.v2i2.6977.
- Salman, Y., Novita, S. and Burhanudin, A. 2016 'Pengaruh Proporsi Tepung Terigu, Tepung Tempe Dan Tepung Daun Kelor (Moringa oliefera) Terhadap Mutu (Protein Dan Zat Besi) Dan Daya Terima Mie Basah', *Jurkessia*, 6(3), pp. 1–9. Available at: <https://journal.stikeshb.ac.id/index.php/jurkessia/article/view/67> (Accessed: 29 June 2024).
- Salni, S. et.al. 2023 'Pelatihan Pembuatan Teh dari Daun Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dalam Upaya Pencegahan Penyakit Degeneratif', *Jurnal Altifani*, 3(2), pp. 320–327. doi:doi.org/10.25008/altifani.v3i2.377.
- Santoso, E. B. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Susu Terhadap Sifat Sensoris dan Fisikokimia *Puree* Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). Skripsi. Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.
- Sasmitaloka, K.S. et al. 2024 'Pengaruh Derajat Sosoh Dan Pencucian Terhadap Karakteristik Nasi instan biofortifikasi', *agriTECH*, 42(3), pp. 260–272. doi:10.22146/agritech.67011.
- Sekarwati, Y., Riyanta, A.B. and Barlian, A.A. 2019 'Kandungan Vitamin A Daun Bayam Hijau (*Amaranthus hybridus L.*) dengan Media Tanam Tanah dan Hidroponik Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis', *Politeknik Bersama Tegal* [Preprint]. Available at: arch.id/Record/IOS13915.slims-13478?widget=1 (Accessed: 019).
- Muniroh, L. (2019b) 'Hubungan Asupan Zat Besi, protein, n Pola menstruasi Dengan Kadar hemoglobin pada remaja 1 manyar gresik', *Media Gizi Indonesia*, 14(2), pp. 147–153. doi:10.2142.147-153.



- Sianjpar, M.M., Punuh, M.I. and Malonda, N.S.H. 2021 'Gambaran Kecukupan Mineral Mikro Pada Tenaga Pendidid Dan Kependidikan Di Fakultas Kesehatan Masyarakat Saat Pembatasan Sosial Masa Pandemi Covid-19', *Jurnal KESMAS*, 10(2), pp. 78–86. Available at: <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/kesmas/article/view/32279> (Accessed: 05 January 2024).
- Sihotang, F.Y. 2022 'UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK ETANOL DAUN LABU KUNING (*Cucurbita moschata* Duchesne.) TERHADAP BAKTERI *Staphylococcus aureus*', *Farmanesia*, 9(2), pp. 101–108. doi:<https://doi.org/10.51544/jf.v9i2.4600>.
- Sitompul, A. 2019 'Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Dan Penambahan Telur Ayam Kampung Terhadap Mutu Mie Basah', *Wahana Inovasi*, 8(2), pp. 116–121. Available at: <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/wahana/article/view/2138/1499> (Accessed: 05 January 2024).
- Skoog, D.A., Holler, F.J. and Crouch, S.R. 2007 *Principles Seventh Edition Instrumental Analysis*, Cengageasia. Boston, Amerika Serikat: Cengage Learning. Available at: <https://www.cengageasia.com/Principles Seventh Edition Instrumental Analysis> (Accessed: 21 June 2024).
- Soehardi, Soenarso. 2004. *Memelihara Kesehatan Jasmani Melalui Makanan*. Bandung: ITB press. Hal: 135.
- Srianuris, D.B. 2019 'Potensi vitamin C Untuk Mencegah Penyakit Paru obstruktif kronik', *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 3(1), pp. 31–40. doi:10.37287/jppp.v3i1.243.
- Sriwinarsih, D., Djayusmantoko, D. and Merita, M. 2020 'Hubungan Kebiasaan Konsumsi Makanan Sumber seng Dan Zat Besi serta Kejadian Diare Dengan Kejadian stunting Pada Balita usia 1-3 tahun di Wilayah Kerja Puskesmas sungai jering Kabupaten Merangin', *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(1), pp. 25–30. doi:10.36565/jab.v9i1.154.
- Suhada, R.I. 2019 'Efektivitas sayur bayam Terhadap perubahan kadar hemoglobin Remaja Putri di SMP 3 Kalasan, Sleman, Yogyakarta', *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(1), pp. 16–26. doi:10.26714/jpg.9.1.2019.16-26.
- Sumartini, S., Gozali, T. and Layalia, L.H. 2018 'Optimasi formulasi Pembuatan Mi Basah dengan campuran pasta Ubi Ungu (*Ipomea batatas* L.) Dengan Program linier', *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3), pp. 239–247. doi:10.23969/pftj.v4i3.654.
- Sulasmi *et al.* 2023 'Pemanfaatan Daun Kelor (*moringa oleifera* L.) Untuk Mengatasi anemia', *Jurnal Pengemas Kesehatan*, 2(1), pp. 18–25. doi:10.52299/jpk.v2i1.18.
- Sumarno, D., & Kusumaningtyas, D. I. 2018. Penentuan Limit Deteksi Dan Limit Kuantitasi Untuk Analisis Logam Timbal (Pb) Dalam Air Tawar Menggunakan Alat Spektrofotometer Serapan Atom. *Buletin Teknik* 16(01), 7–11. [/http://dx.doi.org/10.15578/btl.16.1.2018.7-11](http://dx.doi.org/10.15578/btl.16.1.2018.7-11).
2004. *Defisiensi Vitamin A dan Akibatnya*. Jakarta: EGC.
- 23 'Determinan Gejala anemia pada remaja putri', *Media Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 6(6), pp. 1179–1186. doi:10.30605/mppki.v6i6.3449.



- Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2019, Data Kemenkes - Hal 1: Andra Farm* (no date) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2019, Data Kemenkes - hal 1 | Andra Farm*. Available at: https://m.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-tpki (Accessed: 30 December 2023).
- Taufik, Y., Sumartini, S. and Endriana, W. 2020 'Kajian Perbandingan buah black mulberry (*morus nigra* L.) Dengan Air Terhadap Karakteristik spreadable processed cheese black mulberry', *Pasundan Food Technology Journal*, 6(3), pp. 183–195. doi:10.23969/pftj.v6i3.2175.
- Techinamuti, N. and Pratiwi, R. 2018 'REVIEW: METODE ANALISIS KADAR VITAMIN C', *Farmaka*, 16(2), pp. 309–315. doi:<https://doi.org/10.24198/jf.v16i2.17547>.
- Tuturop, K.L. et.al. 2023 'Pencegahan Anemia Pada remaja putri, Mahasiswa FKM universitas cendrawasih', *Panrita Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), pp. 19–25. doi:10.56680/pijpm.v2i1.46797.
- Viona, R., Fatimah, F. and Wuntu, A.D. 2023 'Potensi Daun Kelor (*moringa oleifera* L.) Sebagai vitamin C herbal Dan Aplikasinya Pada Mie Basah', *CHEMISTRY PROGRESS*, 16(1), pp. 79–85. doi:10.35799/cp.16.1.2023.47832.
- Welz, B. and Sperling, M. 1999 *Atomic absorption spectrometry*. 3rd edn. Weinheim: VCH.
- Wijayanti, E. and Fitriani, U. 2019 'Profil konsumsi zat gizi pada wanita usia subur anemia', *Media Gizi Mikro Indonesia*, 11(1), pp. 39–48. doi:10.22435/mgmi.v11i1.2166.
- Yenrina, R. 2015 1st edn, *Repository UNAND*. 1st edn. Padang, Indonesia: Andalas University Press. Available at: <http://repository.unand.ac.id/23713/> (Accessed: 18 January 2024).
- Yudina, M.K. and Fayasari, A. 2020 'Evaluasi Program Pemberian Tablet Tambah Darah pada Remaja Putri di Jakarta Timur', *JIKA : Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(3), pp. 147–158. doi:<https://doi.org/10.36590/jika.v2i3.56>.
- Yuniarti, E. and Ramadhani, S. 2023 'BAB 1 Vitamin A dan Vitamin B', in *VITAMIN*. Jambi, Indonesia: SONPEDIA, pp. 1–18.
- Yuniastuti, A. 2014 *Nutrisi Mikromineral dan Kesehatan*, *Unnes Repository*. Semarang, Indonesia: Unnes Press. Available at: <https://lib.unnes.ac.id/27080/> (Accessed: 21 June 2024).
- Zhang, Y., Zhang, Y., & Li, Y. 2019. Stability and Degradation Kinetics of Vitamin C (Ascorbic Acid, Ascorbate) in Fruits and Vegetables: A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 59(1), 145-158. doi:10.1080/10408398.2017.1361871.



LAMPIRAN

Lampiran 1 : Surat Perizinan



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 : 02557/UN4.14.8/TA.00/2024

21 Maret 2024

Lampiran:

Hal : Permohonan Melakukan Praktikum

Yth.

Kepala Laboratorium Kuliner Gizi
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Hasanuddin
di
Tempat

Dengan Hormat kami sampaikan bahwa beberapa mahasiswa Program Studi S1 Ilmu Gizi, bermaksud melakukan Praktik di Laboratorium Kuliner Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin untuk melakukan penelitian pendahuluan membuat sampel mie daun labu kuning, sehubungan dengan hal tersebut, kami mohon perkenan Ibu kiranya dapat memberi izin dalam rangka penelitian Pendahuluan Pembuatan Sampel Tepung dan Mie Daun Labu Kuning Sebagai Upaya Pencegahan Anemia Pada Remaja.

Kegiatan tersebut Insya Allah akan dilaksanakan pada:

Hari : Senin
Tanggal : 1 April 2024
Jumlah Peserta : 6 Orang (Daftar Nama Terlampir)

Demikian permohonan kami, atas perhatian dan kerjasama yang baik kami sampaikan terima kasih.

Ketua Program Studi S1 Ilmu Gizi



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

Tembusan:

1. Dekan FKM Unhas (Sebagai Laporan)
2. Ketua Departemen Ilmu Gizi
3. Arsip



Optimized using
trial version
www.balesio.com





**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 : 02718/UN4.14.1/PT.01.04/2024

26 Maret 2024

Lampiran:

Hal : Izin Penelitian -

Yang Terhormat

Kepala Balai Besar Laboratorium Kesehatan Masyarakat Makassar

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 bantuan Bapak/Ibu dapat memberikan izin penelitian kepada:

Nama Mahasiswa	: Siti Nurhalimah
Stambuk	: K021201040
Program Studi	: Ilmu Gizi
Departemen	: Ilmu Gizi
Judul Penelitian	: Analisis Zat Gizi Mikro (Vitamin A, Vitamin C, Fe, dan Zn) Pada Mie Berbasis Daun Labu Kuning (<i>Curcubita moschata</i> Durch.) Sebagai Alternatif Pencegah Anemia Pada Remaja
Lokasi Penelitian	: Balai Besar Laboratorium Kesehatan Masyarakat Makassar
Pembimbing Skripsi	: 1. Prof. Dr. Aminuddin Syam, SKM., M.Kes., M.Med. Ed. 2. Prof. Dr. Nurhaedar Jafar, Apt., M.Kes
Waktu Penelitian	: Maret-April 2024

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

Wakil Dekan Bidang Akademik dan
Kemahasiswaan Fakultas Kesehatan Masyarakat



Dr. Wahiduddin, SKM., M.Kes.
NIP 197604072005011004


Tembusan:

1. Dekan FKM Unhas (Sebagai Laporan)
2. Ketua Departemen Ilmu Gizi
3. Arsip



Optimized using
trial version
www.balesio.com

Lampiran 2 : Hasil Uji Laboratorium



Kemenkes

Kementerian Kesehatan
Labkesmas Makassar I

📍 Jl. Perintis Kemerdekaan KM. 11 Kec. Tamalanrea
Makassar 90245

☎ 0811415655
🌐 www.bblabkesmasmakassar.go.id

LAPORAN HASIL UJI
Report of Analysis

No : 24012859 - 24012860 / LHU / BBLK-MKS / VI / 2024

Nama Customer : SITI NURHALIMAH
Customer Name :
Alamat : Universitas Hasanuddin
Address :
Jenis Sampel : Me
Type of Sample (S) :
No. Sampel : 24012859 - 24012860
No. Sample :
Tanggal Penerimaan : 04 Juni 2024
Received Date : June 04, 2024
Tanggal Pengujian : 04 Juni 2024 s/d 10 Juni 2024
Test Date : June 04, 2024 to June 10, 2024


HASIL PEMERIKSAAN

No	No. Lab	Kode Sampel	Parameter	Satuan	Hasil Uji	Spesifikasi Metode
1	24012859	Daun Labu Kuning	Vitamin A	µg/g	292,96	Spektrofotometrik
			Vitamin C	µg/g	< 0,35	
2	24012860	Tanpa Daun Labu Kuning	Vitamin A	µg/g	< 0,04	Spektrofotometrik
			Vitamin C	µg/g	< 0,35	


Catatan:

- 1 Hasil uji ini berlaku untuk sampel yang diuji
The analytical result are only valid for the tested sample
- 2 Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman
The report of analysis consists of 1 page
- 3 Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan kecuali secara lengkap dan sesuai tertulis Laboratorium Pengujian Labkesmas Makassar I
This report of analysis shall not be reproduced (copied) except for the completed one and with this written permission of the testing Laboratory Labkesmas Makassar I

Makassar, 11 Juni 2024
Kategori: Penguatan SDM dan Kemitraan,



RUSTAN SYAM, S.Si, M. Kes
NIP. 197805021996031001



Optimized using
trial version
www.balesio.com



Kementerian Kesehatan
Labkesmas Makassar I

Jl. Perintis Kemerdekaan KM. 11 Kec. Tamalanrea
Makassar 90245

0811415655

www.bblabkesmasmakassar.go.id

LAPORAN HASIL UJI

Report of Analysis

No : 24012859 - 24012860 / LHU / BBLK-MKS / VI / 2024

Nama Customer : SITI NURHALIMAH
Customer Name :
Alamat : Universitas Hasanuddin
Address :
Jenis Sampel : Mie
Type of Sample (S) :
No. Sampel : 24012859 - 24012860
No. Sample :
Tanggal Penerimaan : 04 Juni 2024
Received Date : June 04, 2024
Tanggal Pengujian : 04 Juni 2024 s/d 11 Juni 2024
Test Date : June 04, 2024 to June 11, 2024

HASIL PEMERIKSAAN

No	No. Lab	Kode Sampel	Parameter	Satuan	Hasil Uji	Spesifikasi Metode
1	24012859	Daun Labu Kuning	Besi (Fe)	µg/g	36,9586	SM APHA 23rd Ed. 3111 B, 2017
			Seng (Zn)	µg/g	3,3814	
2	24012860	Tanpa Daun Labu Kuning	Besi (Fe)	µg/g	10,7375	SM APHA 23rd Ed. 3111 B, 2017
			Seng (Zn)	µg/g	11,4755	

Catatan : 1 Hasil uji ini berlaku untuk sampel yang diuji
Note : The analytical result are only valid for the tested sample

2 Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman
The report of analysis consists of 1 page

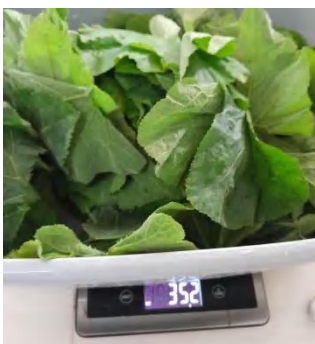
3 Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan kecuali secara lengkap dan seizin tertulis Laboratorium Pengujian Labkesmas Makassar I
This report of analysis shall not be reproduced (copied) except for the completed one and with their written permission of the testing Laboratory Labkesmas Makassar I



Optimized using
trial version
www.balesio.com



Lampiran 3 : Dokumentasi Penelitian Pembuatan Tepung Daun Labu Kuning



Daun Labu Kuning dicuci
Lalu ditimbang



Daun labu kuning diiris
tipis lalu ditimbang



Daun labu kuning dioven
dengan suhu 60°C
selama 2 jam



Daun Labu Kuning
kering ditimbang



Daun labu kuning kering
dihaluskan
menggunakan blender



Tepung daun labu
kuning siap digunakan



Pembuatan Mie Daun Labu Kuning



Semua bahan dicampur lalu diaduk hingga menjadi adonan



Adonan diuleni hingga kalis lalu didiamkan 15 – 20 menit



Adonan kemudian dipipihkan lalu dicetak menjadi mie



Mie yang telah digiling, ditimbang



Mie direbus selama kurang lebih 1 – 2 menit



Mie Formula 1 (638) (control)



26) Labu



Mie Formula 3 (265) 25% Tepung Daung Labu Kuning



Mie Formula 4 (313) 30% Tepung Daun Labu Kuning

Analisis Zat Gizi Mikro

1. Analisis Vitamin A



Sampel dihaluskan menggunakan Chopper



Sampel ditimbang sebanyak 1 gram



Diambahkan Aseton sebanyak 25 mL lalu didiamkan



Filtrate dipisahkan lalu disimpan



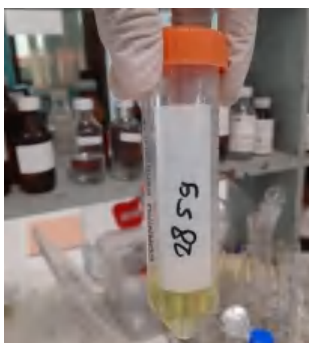
Filtrat sampel dipanaskan hingga kering



Sampel dilarutkan dengan KOH Alkohol



an
gan



Lapisan atas diambil untuk uji kandungan vitamin A



Konsentrasi Vitamin A sampel dianalisis menggunakan Spektrofotometer UV-Visible

2. Analisis Vitamin C



Sampel dihaluskan menggunakan Chopper



Sampel ditimbang sebanyak 1 gram



Sampel dilarutkan dengan asam oksalat sebanyak 25 mL lalu didiamkan



Dimasukkan larutan beserta endapannya ke dalam tabung sentrifuge



Sampel disentrifuge selama 15 menit



Filtrat dipisahkan dengan endapan



TCA
uge
3nit



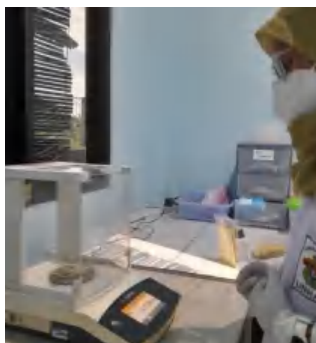
Sampel disaring untuk memisahkan filtrat dan endapan



Dibuat larutan standar dari campuran asam askorbat dengan asam

oksalat 0,45% yang ditambahkan ammonium molibdat dan H_2SO_4

3. Analisis Zat Besi dan Seng



Sampel ditimbang



Sampel dimasukkan ke dalam tanur selama 2 jam hingga menjadi abu



Sampel ditambahkan asam nitrat lalu diuapkan



Sampel dimasukkan kembali ke dalam tanur selama 1 jam hingga menjadi abu



Sampel dilarutkan dengan HCl lalu ditambahkan akuades sebanyak 50 mL



Sampel disaring diambil filtratnya untuk analisis Fe dan Zn



Lampiran 4 : Perhitungan Konsentrasi Zat Gizi Mikro**1. Mie Basah Biasa****A. Vitamin A****Perhitungan Konsentrasi Vitamin A Mie Basah Biasa**

Konsentrasi Sampel = 0,280 µg/L
 Volume akhir sampel = 10 mL
 Berat sampel = 1,0685 gram
 1 RE = 6 µg

$$\begin{aligned} \text{Kandungan Beta Karoten } (\mu\text{g/g}) &= \frac{0,280 \frac{\mu\text{g}}{\text{L}} \times 10 \text{ mL}}{1,0685} = \mathbf{2,6204 \mu\text{g/g}} \\ &= 2,6204 \mu\text{g/g} : 6 \\ &= 0,4367 \text{ RE/g} \\ &= \mathbf{0,004 \text{ RE}} \end{aligned}$$

Perhitungan Kadar Vitamin A Mie Basah Biasa per 100 gram

$$\begin{aligned} \text{Kadar Vitamin A (100 gram)} &= 0,004 \text{ RE} \times 100 \text{ gram} \\ &= \mathbf{0,44 \text{ RE}} \end{aligned}$$

Perhitungan Kadar Vitamin A Mie Basah Biasa per porsi (200 gram)

$$\begin{aligned} \text{Kadar Vitamin A (200 gram)} &= 0,004 \text{ RE} \times 200 \text{ gram} \\ &= \mathbf{0,88 \text{ RE}} \end{aligned}$$

B. Vitamin C**Perhitungan Konsentrasi Vitamin C Mie Basah Biasa**

Konsentrasi Sampel = -2,098 µg/L
 Volume akhir sampel = 25 mL
 Berat sampel = 1,0841 gram
 1 mg = 1000 µg

$$\begin{aligned} \text{Kandungan Asam Askorbat } (\mu\text{g/g}) &= \frac{-2,098 \frac{\mu\text{g}}{\text{L}} \times 25 \text{ mL}}{1,0841} = \mathbf{- 48,381 \mu\text{g/g}} \\ &= - 48,381 \mu\text{g/g} : 1000 \\ &= - 0,04 \text{ mg/g} \\ &= \mathbf{0,00 \text{ mg}} \end{aligned}$$

**Kadar Vitamin C Mie Basah Biasa per 100 gram**

$$\begin{aligned} \text{Kadar Vitamin C (100 gram)} &= 0,00 \text{ mg} \times 100 \text{ gram} \\ &= \mathbf{0,00 \text{ mg}} \end{aligned}$$

Perhitunhan Kadar Vitamin C Mie Basah Biasa per porsi (200 gram)

$$\begin{aligned} \text{Kadar Vitamin C (200 gram)} &= 0,00 \text{ mg} \times 200 \text{ gram} \\ &= \mathbf{0,00 \text{ mg}} \end{aligned}$$

C. Zat Besi (Fe)**Perhitungan Konsentrasi Zat Besi Mie Basah Biasa**

$$\begin{aligned} \text{Konsentrasi Sampel} &= 0,5368 \text{ } \mu\text{g/mL} \\ \text{Volume akhir sampel} &= 50 \text{ mL} \\ \text{Berat sampel} &= 2,5 \text{ gram} \\ 1 \text{ mg} &= 1000 \text{ } \mu\text{g} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Kandungan Zat Besi (} \mu\text{g/g)} &= \frac{0,5368 \frac{\mu\text{g}}{\text{mL}} \times 50 \text{ mL}}{2,5 \text{ gram}} = \mathbf{10,737 \text{ } \mu\text{g/g}} \\ &= 10,737 \text{ } \mu\text{g/g} : 1000 \\ &= 0,0107 \text{ mg/g} \end{aligned}$$

Perhitungan Kadar Fe Mie Basah Biasa per 100 gram

$$\begin{aligned} \text{Kadar Fe (100 gram)} &= 0,0107 \text{ mg} \times 100 \text{ gram} \\ &= \mathbf{1,07 \text{ mg}} \end{aligned}$$

Perhitunhan Kadar Fe Mie Basah Biasa per porsi (200 gram)

$$\begin{aligned} \text{Kadar Fe (200 gram)} &= 0,0107 \text{ mg} \times 200 \text{ gram} \\ &= \mathbf{2,14 \text{ mg}} \end{aligned}$$

D. Seng (Zn)**Perhitungan Konsentrasi Seng Mie Basah Biasa**

$$\begin{aligned} \text{Konsentrasi Sampel} &= 0,5737 \text{ } \mu\text{g/L} \\ \text{Volume akhir sampel} &= 50 \text{ mL} \\ \text{Berat sampel} &= 2,5 \text{ gram} \\ 1 \text{ mg} &= 1000 \text{ } \mu\text{g} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Kandungan Seng (} \mu\text{g/g)} &= \frac{0,5737 \frac{\mu\text{g}}{\text{mL}} \times 50 \text{ mL}}{2,5 \text{ gram}} = \mathbf{11,475 \text{ } \mu\text{g/g}} \\ &= 11,475 \text{ } \mu\text{g/g} : 1000 \\ &= 0,011 \text{ mg/g} \end{aligned}$$

**Kadar Zn Mie Basah Biasa per 100 gram**

$$\begin{aligned} \text{Kadar Zn (100 gram)} &= 0,011 \text{ mg} \times 100 \text{ gram} \\ &= \mathbf{1,10 \text{ mg}} \end{aligned}$$

Perhitungan Kadar Zn Mie Basah Biasa per 200 gram

$$\begin{aligned} \text{Kadar Zn (100 gram)} &= 0,011 \text{ mg} \times 200 \text{ gram} \\ &= \mathbf{2,20 \text{ mg}} \end{aligned}$$

2. Mie Berbasis Tepung Daun Labu Kuning**B. Vitamin A****Perhitungan Konsentrasi Vitamin A Mie Berbasis Tepung Daun Labu Kuning**

$$\begin{aligned} \text{Konsentrasi Sampel} &= 32,129 \text{ } \mu\text{g/L} \\ \text{Volume akhir sampel} &= 10 \text{ mL} \\ \text{Berat sampel} &= 1,0967 \text{ gram} \\ 1 \text{ RE} &= 6 \text{ } \mu\text{g} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Kandungan Beta Karoten (} \mu\text{g/g)} &= \frac{32,129 \frac{\mu\text{g}}{\text{L}} \times 10 \text{ mL}}{1,0967} = \mathbf{292,960 \text{ } \mu\text{g/g}} \\ &= 292,960 \text{ } \mu\text{g/g} : 6 \\ &= 48,82 \text{ RE/g} \\ &= \mathbf{0,608 \text{ RE}} \end{aligned}$$

Perhitungan Kadar Vitamin A Mie Daun Labu Kuning per 100 gram

$$\begin{aligned} \text{Kadar Vitamin A (100 gram)} &= 0,608 \text{ RE} \times 100 \text{ gram} \\ &= \mathbf{48,80 \text{ RE}} \end{aligned}$$

Perhitunan Kadar Vitamin A Mie Daun Labu Kuning per porsi (200 gram)

$$\begin{aligned} \text{Kadar Vitamin A (200 gram)} &= 0,608 \text{ RE} \times 200 \text{ gram} \\ &= \mathbf{97,66 \text{ RE}} \end{aligned}$$

C. Vitamin C**Perhitungan Konsentrasi Vitamin C Mie Berbasis Daun Labu Kuning**

$$\begin{aligned} \text{Konsentrasi Sampel} &= -1,530 \text{ } \mu\text{g/L} \\ \text{Volume akhir sampel} &= 25 \text{ mL} \\ \text{Berat sampel} &= 1,0469 \text{ gram} \\ &= 1000 \text{ } \mu\text{g} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Kandungan Asam Askorbat (} \mu\text{g/g)} &= \frac{-1,530 \frac{\mu\text{g}}{\text{L}} \times 25 \text{ mL}}{1,0469} = \mathbf{-36,53 \text{ } \mu\text{g/g}} \\ &= -36,53 \text{ } \mu\text{g/g} : 1000 \\ &= -0,03 \text{ mg/g} \\ &= \mathbf{0,00 \text{ mg}} \end{aligned}$$



Perhitungan Kadar Vitamin C Mie Daun Labu Kuning per 100 gram

$$\begin{aligned} \text{Kadar Vitamin C (100 gram)} &= 0,00 \text{ mg} \times 100 \text{ gram} \\ &= \mathbf{0,00 \text{ mg}} \end{aligned}$$

Perhitungan Kadar Vitamin C Mie Daun Labu Kuning per porsi (200 gram)

$$\begin{aligned} \text{Kadar Vitamin C (200 gram)} &= 0,00 \text{ mg} \times 200 \text{ gram} \\ &= \mathbf{0,00 \text{ mg}} \end{aligned}$$

D. Zat Besi (Fe)**Perhitungan Konsentrasi Zat Besi Mie Berbasis Daun Labu Kuning**

$$\begin{aligned} \text{Konsentrasi Sampel} &= 1,847 \text{ } \mu\text{g/mL} \\ \text{Volume akhir sampel} &= 50 \text{ mL} \\ \text{Berat sampel} &= 2,5 \text{ gram} \\ 1 \text{ mg} &= 1000 \text{ } \mu\text{g} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Kandungan Zat Besi (} \mu\text{g/g)} &= \frac{1,847 \frac{\mu\text{g}}{\text{mL}} \times 50 \text{ mL}}{2,5 \text{ gram}} = \mathbf{36,958 \text{ } \mu\text{g/g}} \\ &= 36,958 \text{ } \mu\text{g/g} : 1000 \\ &= \mathbf{0,036 \text{ mg/g}} \end{aligned}$$

Perhitungan Kadar Fe Mie Daun Labu Kuning per 100 gram

$$\begin{aligned} \text{Kadar Fe (100 gram)} &= 0,036 \text{ mg} \times 100 \text{ gram} \\ &= \mathbf{3,6 \text{ mg}} \end{aligned}$$

Perhitungan Kadar Fe Mie Daun Labu Kuning per porsi (200 gram)

$$\begin{aligned} \text{Kadar Fe (200 gram)} &= 0,036 \text{ mg} \times 200 \text{ gram} \\ &= \mathbf{7,20 \text{ mg}} \end{aligned}$$

E. Seng (Zn)**Perhitungan Konsentrasi Seng Mie Berbasis Daun Labu Kuning**

$$\begin{aligned} \text{Konsentrasi Sampel} &= 0,1690 \text{ } \mu\text{g/L} \\ \text{Volume akhir sampel} &= 50 \text{ mL} \\ \text{Berat sampel} &= 2,5 \text{ gram} \\ &= 1000 \text{ } \mu\text{g} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Kandungan Seng (} \mu\text{g/g)} &= \frac{0,16907 \frac{\mu\text{g}}{\text{mL}} \times 50 \text{ mL}}{2,5 \text{ gram}} = \mathbf{3,817 \text{ } \mu\text{g/g}} \\ &= 3,817 \text{ } \mu\text{g/g} : 1000 \\ &= \mathbf{0,003 \text{ mg/g}} \end{aligned}$$

**Kadar Zn Mie Daun Labu Kuning per 100 gram**

$$\begin{aligned}\text{Kadar Zn (100 gram)} &= 0,003 \text{ mg} \times 100 \text{ gram} \\ &= \mathbf{0,3 \text{ mg}}\end{aligned}$$

Perhitungan Kadar Zn Mie Daun Labu Kuning per 200 gram

$$\begin{aligned}\text{Kadar Zn (100 gram)} &= 0,003 \text{ mg} \times 200 \text{ gram} \\ &= \mathbf{0,60 \text{ mg}}\end{aligned}$$



Lampiran 5 Riwayat Hidup Peneliti



A. Data Pribadi

Nama : Siti Nurhalimah
 NIM : K021201040
 Tempat/Tanggal Lahir : Maros, 24 Agustus 2001
 Agama : Islam
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Kewarganegaraan : Indonesia
 Suku : Makassar
 Alamat : Jalan Pendidikan No.5 Marana, Lau, Maros
 Email : sitinurhalimah2481@gmail.com
 No. HP : 088804607340

B. Riwayat Pendidikan

- a) SDN Inpres 29 Marana
- b) SMPN 2 Maros
- c) SMAN 3 Maros
- d) Program Studi Ilmu Gizi FKM UNHAS

C. Riwayat Kepanitiaan dan Prestasi

1. Kepanitiaan



izing Comitee, divisi Hubungan Masyarakat Kepanitiaan
 isasi Forma Gizi

Desain dan Dekorasi, Kepanitiaan Inaugurasi dan Apresiasi
 Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Tahun 2021

2. Prestasi

- a. Penerima Dana Hibah Kemendikbudristek Program Kreativitas Mahasiswa (Karsa Cipta) Tahun 2023
- b. Asisten Laboratorium Biokimia Program Studi Ilmu Gizi Tahun 2023
- c. Peserta Lomba Desain Poster Peringatan Hari Tuberculosis Sedunia Oleh Stop TB Partnership Tahun 2022

D. Riwayat Magang

- a) Magang Food Service di Catering CV. Arky Jaya Tahun 2023
- b) Magang Dietetik di RSUD Daya Kota Makassar Tahun 2023
- c) Magang Gizi Kesehatan Masyarakat di Puskesmas Sudiang Raya Tahun 2023

