

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani. (2017). Faktor- Faktor Anemia pada Remaja Putri. *Jurnal Ilmiah*, 3(2).
- Adimarta, T., Nopriyanti, M., SP, I., & Defi. (2022). Pembuatan Tepung Labu Kuning (Kajian Penggunaan Suhu dan Lama Pengeringan). *Lipida*, 2(2), 142–148. <http://www.jurnal.politap.ac.id/lipida>
- Aggarwal, S., Verma, A., Tiwari, S., Kaushik, S., Garg, S., & Kumar, S. (2023). Assessment of Vitamin A Status in Patients with Iron Deficiency Anemia. *MAMC Journal of Medical Sciences*, 9(1), 50–56. <https://doi.org/10.4103/mamcjms.mamcjms>
- Agustina, W. (2019). Perbandingan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Yang Mengkomsumsi Tablet Besi Dengan Dan Tanpa Vitamin C Di Wilayah Kerja Puskesmas Langsa Lama Tahun 2019. *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan*, 2(2), 76–87. <http://journal.unhas.ac.id/index.php/jnik/article/view/7080/4347>
- Alamsyah, P.R., & Andrias, D.R. (2016). Hubungan Kecukupan Zat Gizi dan Konsumsi Makanan Penghambat Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Lansia. *Media Gizi Indonesia*, 11(1):48.54.
- Alza, Y., Novita, L., & Zahtamal, Z. (2023). Identifikasi Nilai Gizi Makro dan Mikro Tepung Labu Kuning Khas Riau. *Sang Pencerah: Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton*, 9(1), 249–259. <https://doi.org/10.35326/pencerah.v9i1.2822>
- Anwar, I. V. F. S., Arifin, D. Z., & Aminarista, A. (2021). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Anemia Gizi Besi Pada Remaja Putri Di Sman 1 Pasawahan Tahun 2020. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 5(1), 28–39. <https://doi.org/10.51873/jhhs.v5i1.121>
- Ardiatma, D., & Surito. (2019). Analisis Pengujian Sisa Klor di Jaringan Distribusi Kiji WTPI PT. Jababeka Infrastruktur Cikarang Menggunakan Metode Kolorimetri. *Jurnal Teknologi Dan Pengelolaan Lingkungan*, 6(1), 1–7.
- Asmal, A., Nurvianthi, R. Y., & Jehaman, T. (2023). Analisis Kandungan Vitamin C dalam Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Secara Iodimetri. *Jurnal Kesehatan Luwu Raya*, 9(2), 44–50.
- Asmira, S., Azima, F., Sayuti, K., & Armenia. (2022). Analisis Proksimat dan Indeks Glikemik Bolu Berbasis Tepung Labu Kuning dan Tepung Kedelai sebagai Camilan Diabetes Tipe 2. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis 2022*, 2(1), 21–26.
- Asparian, Perdana, S. M., & Nurdini, L. (2022). Pola Konsumsi, Paritas, dan Aktivitas Fisik dengan Kejadian Anemia Wanita Usia Subur di Komunitas Adat Terpencil Suku Anak Dalam. *Jurnal Keperawatan Silampari*, 5(2),

- 1268–1275. <https://doi.org/10.31539/jks.v5i2.3515>
- Asra, R., Harefa, F. K., Zulharmita, & Nessa. (2018). Penetapan Kadar Logam Kalsium dan Besi Pada Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam) dengan Spektrofotometer Serapan Atom. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 1(1), 32–38.
- Asterini, W., Sugiyono, & Prangdimurti, E. (2016). Peluang Aplikasi Mikroenkapsulat Vitamin A dan Zat Besi sebagai Fortifikan. *Jurnal Pangan*, 25(1), 51–60.
- Astria, K., Dewi, D. P., & Sulistyawati, T. D. A. (2022). Perbedaan Kandungan Vitamin A pada Variasi Suhu Penyimpanan dan Preparasi. *Prosiding Seminar Nasional Universitas Respati Yogyakarta*, 4(1), 310–313.
- Ayuningtyas, R., Primaharinastiti, R., & Yuwono, M. (2021). Optimasi dan Validasi Metode KCKT untuk Identifikasi dan Penetapan Kadar Metabolit Nitrofurantoin dalam Bakso Udang. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia (JFIKI ...)*, 8(2), 117–124. [http://eprints.umsb.ac.id/356/%0Ahttp://eprints.umsb.ac.id/356/1/Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian 2020 No.2.pdf](http://eprints.umsb.ac.id/356/%0Ahttp://eprints.umsb.ac.id/356/1/Jurnal%20Farmasi%20dan%20Ilmu%20Kefarmasian%202020%20No.2.pdf)
- Badan Pusat Statistik. (2018). Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Semusim Indonesia 2018. In *BPS-Statistics Indonesia*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). *SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01-2973-2018 Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: BSN.
- Cahyaningtyas, F. I., Basito, & Anam, C. (2014). Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata* Durh) Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Eggroll. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 13–19. [www.ilmupangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id)
- Combs Jr, G.F., & McClung. (2017). *The Vitamins Fundamental Aspects in Nutrition and Health Fifth Edition*. London : Elsevier.
- Cosman, F.M.D. (2009). *Osteoporosis: Panduan Lengkap agar Tulang Anda Tetap Sehat*. Yogyakarta: B-First.
- Damayanti, P. V., & Prasetia, I. G. N. J. A. (2021). Pengaruh Suhu terhadap Stabilitas Larutan Vitamin C ( *Acidum ascorbicum* ) dengan Metode Titrasi Iodometri. *Jurnal Ilmu Farmasi*, 12(2), 17–20.
- Duniaji, A. S., M, D. N., & Yusa, N. M. (2016). Substitusi Labu Kuning ( *Cucurbita Moschata* ) dan Tepung Beras Terhadap Peningkatan Nilai Gizi ,  $\beta$ -Karoten dan Sifat Sensoris Kue Ombus-Ombus. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 3(2), 113–124.
- Fathony, Z., Amalia, R., Puji Lestari, P., Studi, P. D., Keperawatan dan Ilmu Kesehatan, F., & Studi, P. S. (2022). Edukasi Pencegahan Anemia Pada Remaja Disertai Cara Benar Konsumsi Tablet Tambah Darah (TTD). *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kebidanan*, 4(2), 49–53.

- Fazillah, S. I., Amananti, W., & Purgiyanti, P. (2021). Perbedaan Media Tanam Terhadap Kandungan Vitamin A Daun Sawi Pakcoy (*Brassica Chinensis L*) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal TA*. Tegal: Farmasi Politeknik Harapan Bersama.
- Febriani, A., Sijid, S. A., & Zulkarnain. (2021). Review: Anemia defisiensi besi. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 7(1), 137–142. <https://journal3.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/article/view/23466>
- Ferdiana, S. (2019). Efektifitas Pemberian Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Wanita Usia Subur. *Jurnal Info Kesehatan*, 9(2), 244–255.
- Fitria, A., Aisyah, S., & Sibero, J. S. T. (2021). Upaya Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri Melalui Konsumsi Tablet Tambah Darah. *RAMBIDEUN : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 91–99. <https://doi.org/10.51179/pkm.v4i2.545>
- Fitriany, J., & Saputri, A. I. (2018). Anemia Defisiensi Besi. *AVERROUS : Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Malikussaleh*, 4(2), 1–14.
- Furqan, M., Suranto, & Sugiyarto. (2018). Karakterisasi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Berdasarkan Karakter Morfologi di Daerah Kabupaten Bima Nusa Tenggara Barat. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Saintek III*, 136–141.
- Gardjito, Murdijati, Agnes Murdiati., & Nur Aini. (2006). Mikroenkapsulasi  $\beta$ -Karoten Buah Labu Kuning dengan Enkapsulan Whey dan Karbohidrat. *Jurnal Teknologi Pertanian* 2(1), 13-18.
- Hamdil, Andiyono, Sri M. 2017. Pengembangan Bahan Pangan Lokal Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Di Kabupaten Sambas. *UNES Journal of Agricultural Scienties Vol.1 Issue 1. ISSN : 2549-4791*.
- Harahap, N. R. (2018). Faktor- Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri. *Nursing Arts*, 12(2), 78–90. <https://doi.org/10.36741/jna.v12i2.78>
- Hatta, H., & Sandalayuk, M. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Cookies. *Gorontalo Journal of Public Health*, 3(1), 41–50. <https://doi.org/10.32662/gjph.v3i1.892>
- Hendrarini, A. T., Lasepa, W., & Isnaeni, L. M. A. (2023). Hubungan Antara Asupan Gizi dan Anemia Pada Remaja Putri di MTS Muhammadiyah Penyasawan. *SEHAT : Jurnal Kesehatan Terpadu*, 2(1), 40–44.
- Hendriani, N., Fatimah, S., & Fatimah, O. Z. S. (2020). Gambaran Karakteristik Calon Pengantin Tentang Tanda Bahaya Anemia di Puskesmas Makasar Jakarta Timur. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 12(1), 65–72.
- Holinesti, R., & Isnaini. (2020). Analisis Kualitas Serabi Yang Dihasilkan Dari

- Substitusi Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(2), 47–53. <https://doi.org/10.24036/30.00>
- Humayrah, W., & Putri, I. (2023). Pengaruh Program Cantik Terhadap Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Remaja Putri dalam Mengonsumsi Tablet Tambah Darah di Kabupaten Bogor. *Pro Health Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 5(1), 306–313.
- Husaini, M. A., Karyadi, D., & Suharno, D. (1989). Study Nutritional Anemia and Assessment of Information Complication for Supporting and Formulating National Policy and Program. Jakarta: Direktorat Bina Gizi Masyarakat Depkes dan Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi Depkes.
- Ilma, N. N., Manek, B. D., & Mangngi, A. P. (2022). Edukasi Gizi dan Pencegahan Anemia dalam Upaya Promotif Kesehatan Masyarakat Di Wilayah GMT Kaisarea Kelurahan Kolhua Kecamatan Maulafa Kota Kupang. *Cakrawala : Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 1(4), 57–62.
- Iskandar, D. (2017). Perbandingan Metode Spektrofotometri Uv-Vis Dan Iodimetri Dalam Penentuan Asam Askorbat Sebagai Bahan Ajar Kimia Analitik Mahasiswa Jurusan Teknologi Pertanian Berbasis Open-Ended Experiment Dan Problem Solving. *Jurnal Teknologi Technoscintia*, 10(1), 66–70.
- Jang, J.T., Green, J.B., Beard J.L., & Green, M.H. (2000). Kinetic Analysis Shows that Iron Deficiency Decreases Liver Vitamin A Mobilization in Rats. *J Nutr*, 130:1291-6.
- Kaimudin, N. I., Lestari, H., & Afa, J. R. (2017). Skrining Dan Determinan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri. *JIMKESMAS: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2(6), 1–10. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/JIMKESMAS/article/download/2884/2153>
- Kandoli, L. N., & Tulaka, T. (2022). Analisis Pengaruh Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Kualitas Roll Cake. *Sagacious Jurnal Ilmiah Pendidikan Dan Sosial*, 9(1), 1–7.
- Karani, R. A. R., & Oktafa, H. (2021). Kajian pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor dan biji wijen untuk mencegah anemia. *Jurnal Gizifile:///C:/Ignacia/Skripsi/Jurnal Referensi/5288-13958-1-PB.Pdf*, 1(3), 118–127. <https://publikasi.polije.ac.id/index.php/harena/article/view/2690/1733>
- Karina, H. (2023). Uji Daya Terima Cookies Berbasis Labu Kuning (*Cucurbita moschata Duch.*) sebagai Alternatif Pencegahan Anemia. Skripsi. Makassar : Universitas Hasanuddin.
- Kemenkes RI. (2018). Laporan Riskesdas 2018 Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. In *Laporan Nasional Riskesdas 2018* (Vol. 53, Issue 9, pp. 154–

- 165). <http://www.yankes.kemkes.go.id/assets/downloads/PMK No. 57 Tahun 2013 tentang PTRM.pdf>
- Kemenkes RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://doi.org/10.29103/averrous.v2i2.412>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia Pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS). In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Kementerian Pertanian. (2020). Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020. In *Kementerian Pertanian*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jendral Kementrian Pertanian.
- Khairunnisa, A., dkk. (2017). Hubungan Antara Asupan Protein, Zat Besi, Vitamin C, dan Inhibitor Absropsi Zat Besi dengan Status Anemia pada Lanjut Usia di Paguyuban "Wira Wredha" Wirogunan, Yogyakarta. *JKT*,8(2):84.93
- Komalawati, R. (2020). Hubungan Tingkat Pengetahuan Tentang Anemia dengan Perilaku Konsumsi Makanan pada Wanita Usia Subur di Dusun Sambirobyong. *Cakra Medika*, 7(1), 8–16.
- Kresnadipayana, D., & Lestari, D. (2017). Penentuan Kadar Boraks pada Kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Wiyata*, 4(1), 23–30.
- Krisnanda, R. (2020). Vitamin C Membantu dalam Absorpsi Zat Besi Pada Anemia Defisiensi Besi. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 2(3), 279–286.
- Kristin, N., Jutomo, L., & Boeky, D. L. A. (2022). Hubungan Asupan Zat Gizi Besi Dengan Kadar Hemoglobin Remaja Putri. *SEHATRAKYAT (Jurnal Kesehatan Masyarakat)*, 1(3), 189–195. <https://doi.org/10.54259/sehatrakyat.v1i3.1077>
- Kurniati, I. (2020). Anemia Defisiensi Zat Besi ( Fe ). *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 4(1), 18–33.
- Kusnadi, F. N. (2021). Hubungan Tingkat Pengetahuan Tentang Anemia dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri. *Jurnal Medika Utama*, 03(01), 1293–1298. <http://www.jurnalmedikahutama.com/index.php/JMH/article/view/266/181>
- Lany, A. (2013). Persepsi Orang Tua Tentang Pemberian Vitamin pada Anak di Taman Kanak-Kanak Aripina Surabaya. *Journal Ubaya*, 2(2):1-14
- Lestari, L. A. (2014). *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Indonesia: Gadjah Mada University Press.
- Lestari, R., & Darmayanti, S. (2021). Analisa Kualitatif dan Kuantitatif Vitamin C Pada Buah Pepaya dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *JPK : Jurnal*

- Proteksi Kesehatan*, 10(1), 62–68. <https://doi.org/10.36929/jpk.v10i1.361>
- Lestari, Sri. (2019). Pengaruh Pemberian Rebusan Labu Kuning (*Curcubita moschata* Durch) Terhadap Kadar Hemoglobin Pada Mencit (*Mus musculus*). Skripsi. Surabaya : Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Listiana, A. (2016). Analisis Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Anemia Gizi Besi Pada Remaja Putri di SMKN 1 Terbanggi Besar Lampung Tengah. *Jurnal Kesehatan*, 7(3), 455–469. <https://doi.org/10.26630/jk.v7i3.230>.
- Makita, T., Hernandez-Hoyos, G., Chen, T.H., Wu, H., Rothenberg, E.V., Sucov, H.M. (2001). A Developmental Transition in Definitive Erythropoiesis; Erythropoietin Expression is Sequentially Regulated by Retinoic Acid Receptors and HNF4. *Genes Dev*, 15:889-901.
- Mansur, S. R., & Sukainah, A. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Dangka. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1), 53–66.
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 306–310. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.2935>
- Muhayati, A., & Ratnawati, D. (2019). Hubungan Antara Status Gizi dan Pola Makan dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri. *Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan Indonesia*, 9(01), 563–570. <https://doi.org/10.33221/jiiki.v9i01.183>
- Mujahidah, F. F. (2020). Pengaruh Bee Pollen Terhadap Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Dalam Pembuatan Crackers. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(2), 53–60.
- Murti, K. H. (2017). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kandungan Vitamin C Buah Cabai Keriting Lado F1 (*Capsicum Annuum* L). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 5(3), 245–256. <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/434/363>
- Mu'min, A., & Intan, I. (2022). Jus Kurma sebagai Booster Haemoglobin (Hb), Pencegah Anemia pada Remaja Putri. *Jurnal Obstretika Scientia*, 10(1):82-101
- Nabilla, F. S., Muniroh, L., & Rifqi, M. A. (2022). Hubungan Pola Konsumsi Sumber Zat besi, Inhibitor, dan Enhancer Besi dengan Kejadian Anemia Pada Satriwati Pondok Pesantren Al-Mizan Muhammadiyah Lamongan. *Media Gizi Indonesia*, 17(1), 56–61.
- National Research Council. (1989). *Recommend Dietary Allowances: 10th Edition*. Washington, Dc: The National Academies Press.
- Ningsih, A. I. F., Nugrahani, R., H, N. K., & W, N. R. (2020). Perbedaan Kadar

- Zat Besi ( Fe ) Pada Belut Yang Dipanggang Dengan Belut Yang Dikukus Menggunakan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *JIKF*, 8(2), 59–62.
- Nurhaini, R., & Affandi, A. (2016). Analisa Logam Besi (Fe) di Sungai Pasar Daerah Belangwetan Klaten dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 2(1), 39–43. <https://doi.org/10.51352/jim.v2i1.44>
- Nurrahman, & Astuti, R. (2022). Analisis Komposisi Zat Gizi dan Antioksidan Beberapa Varietas Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh). *Agrointek Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(4), 544–552. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i4.12336>
- Okano, M., Masuda, S., Narita, H., et al. (1994). Retinoic Acid Up-Regulates Erythropoietin Production in Hepatoma Cells and in Vitamin A-Depleted Rats. *FEBS Lett*, 349:229-33.
- Okora, A. R., Ma'ruf, W. F., & Agustini, T. W. (2016). Pengaruh Penggunaan Senyawa Fiksator Terhadap Stabilitas Ekstrak Kasar Pigmen  $\beta$ -Karoten Mikroalga *Dunaliella salina* Pada Kondisi Suhu Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3), 206–213. <https://doi.org/10.17844/jphpi.2016.19.3.206>
- Panjaitan, R., Ni'mah, S., Romdhonah, R., & Annisa, L. (2015). Pemanfaatan Minyak Biji Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durh) Menjadi Sediaan Nanoemulsi Topikal Sebagai Agen Pengembangan Cosmética Anti Aging. *Khazanah*, 7(2), 61–81. <https://doi.org/10.20885/khazanah.vol7.iss2.art5>
- Permatasari, T., Briawan, D., & Madaniyah, S. (2020). Hubungan Asupan Zat Besi Dengan Status Anemia Remaja Putri Di Kota Bogor. *PREPOTIF : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(2), 95–101. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v4i2.935>
- Pinilih, A., Syuhada, S., Mandala, Z., & Novia, D. (2020). Perbandingan Nilai Indeks Green dan King antara Anemia Defisiensi Besi dengan Thalassemia. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1), 397–402. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v11i1.311>
- Pradanti, C. M., M, W., & K, H. S. (2015). Hubungan Asupan Zat Besi (Fe) dan Vitamin C dengan Kadar Hemoglobin pada Siswi Kelas VIII SMP Negeri 3 Brebes. *Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*, 4(1), 24–29.
- Pramudito, & Salim, C. (2019). Substitusi Ubi Dengan Labu Kuning Pada Pembuatan Kue Talam Ubi. *Jurnal Pariwisata*, 6(1), 92–100. <https://doi.org/10.31311/par.v6i1.5422>
- Pratiwi, A., Manurung, A.F., & Sumitra, J. (2020). Penetapan Kadar Vitamin C pada Kulit Pisang (*Musa paradisiaca*) dengan Metode Spektrofotometri UV-Visible Tahun 2018. *Jurnal Farmasimed (JFM)*, 2(2):56-62.
- Pulungan, M. H., Putri, S. R. G., & Perdani, C. G. (2020). Formulasi Pembuatan Cookies dengan Metode Linear Programming. *Jurnal Pangan Dan*

- Agroindustri*, 8(4), 208–218. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2020.008.04.4>
- Purwanto, C. C., Ishartani, D., & Rahadian, D. (2013). Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Na Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ). *Teknosains Pangan*, 2(2), 121–130. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4392>
- Putri, R. F., & Puspaningrum, Y. (2022). Exact Papers in Compilation Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Terhadap Organoleptik Roti Tawar. *Exact Papers in Compilation (EPiC)*, 4(3), 609–612.
- Ranonto, N. R., Nurhaeni, & Razak, A. R. (2015). Retensi Karoten Dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh). *Online Journal of Natural Science*, 4(1), 104–110.
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1–7.
- Rismaya, R., Syamsir, E., & Nurtama, B. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), 58–68. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.58>
- Riswanda, J. (2017). Hubungan Asupan Zat Besi dan Inhibitorinya sebagai Prediktor Kadar Hemoglobin Ibu Hamil di Kabupaten Muara Enim. *Jurnal Biota*, 3(2):83-89.
- Roodenburg, A.J., West, C.E., Beguin Y., et al. (2000). Indicators of Erythrocyte Formation and Degradation in Rats with either Vitamin A or Iron Deficiency. *J Nutr Biochem*, 11, 223-30.
- Roop, J K. (2018). Hypervitaminosis - An Emerging Pathological Condition. *International Journal of Medical*, 22-24
- Roziqo, I. O., & Nuryanto. (2016). Hubungan Asupan Protein, Zat Besi, Vitamin C dan Seng dengan Kadar Hemoglobin Pada Balita Stunting. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 419–427. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
- Safitri, L., Susyani, S., & Terati, T. (2023). Pengaruh Pemberian Cookies Tepung Labu Kuning Dan Ikan Gabus Tinggi Protein Terhadap Kadar Hemoglobin Pasien Gagal Ginjal Kronik Dengan Anemia. *Journal of Nutrition College*, 12(1), 79–86. <https://doi.org/10.14710/jnc.v12i1.35312>
- Sani, M. F. H., Setyowati, S., & Kadaryati, S. (2019). Pengaruh Teknik Pengolahan Terhadap Kandungan Beta Karoten Pada Brokoli (*Brassica oleracea* L.). *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(2), 133–140. <https://doi.org/10.35842/ilgi.v2i2.108>
- Saraswati, P. M. I. (2021). Hubungan Kadar Hemoglobin (Hb) dengan Prestasi Pada Siswa Menengah Atas (SMA) atau Sederajat. *Jurnal Medika Hutama*,



02(04), 1187–1191.

- Sekti, B. H., Aprilianti, R. G., & Wijastini, S. (2021). Uji Kandungan Vitamin A Tanaman Wortel (*Daucus Corata L.*) di Desa Ngabab Kabupaten Malang. *HERBAPHARMA: Journal of Herb Pharmacological*, 3(2), 70–77. <https://doi.org/10.55093/herbapharma.v3i2.264>
- Siallagan, D., Swamilaksita, P. D., & Angkasa, D. (2016). Pengaruh asupan Fe, vitamin A, vitamin B12, dan vitamin C terhadap kadar hemoglobin pada remaja vegan. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 13(2), 67–74. <https://doi.org/10.22146/ijcn.22921>.
- Sijtsma, K.W., Van den Berg, G.J., Lemmens, A.G., West, C.E., Beynen A.C. Iron Status in Rats Fed on Diets Containing Marginal Amounts of Vitamin A. *Br J Nutr*, 70:777-85.
- Silvia, A., Kartini, A., & Nugraheni, S. A. (2019). Hubungan Asupan Zat Gizi (Protein, Zat Besi, Vitamin C) Dan Pola (Siklus, Lama) Menstruasi Dengan Kadar Hemoglobin (Studi Pada Remaja Putri Di Smk Negeri 10 Semarang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(4), 504–516.
- Soehardi, S. (2004). *Memelihara Kesehatan Jasmani Melalui Makanan*. Bandung: ITB.
- Sudargo, T., Kusmayanti, N.A., & Hidayati, N.L. (2018). *Defisiensi Yodium, Zat Besi, dan Kecerdasan*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Suryani, D., Hafiani, R., & Junita, R. (2015). Analisis Pola Makan Dan Anemia Gizi Besi Pada Remaja Putri Kota Bengkulu. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 10(1), 11–18. <https://doi.org/10.24893/jkma.10.1.11-18.2015>
- Syam, A., Zainal, & Kurniati, Y. (2019). *Biji Labu Kuning yang Menyehatkan*. Masagena Press.
- Syafrani, S., & Endriani, E. (2023). Peningkatan Pengetahuan Melalui Pengolahan Labu Kuning di Kelurahan Tangkerang Tengah. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2):191-195.
- Techinamuti, N., & Pratiwi, R. (2018). Review: Metode Analisis Kadar Vitamin C. *Farmaka*, 16(2), 309–315.
- Thurnham, D. (1993). Vitamin A, Iron, and Hemopoiesis. *Lancet*, 342, 1312-3.
- Tonthawi, M., & Musfiroh, I. (2023). Review: Peningkatan Stabilitas Vitamin C dalam Sediaan Kosmetika. *Majalah Farmasetika*, 8(3), 194–208. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v8i3.44462>
- Utami, N. R., & Prasetyawati, Z. T. (2020). Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 55–61.
- Wahyuni, D. T., & Widjanarko, S. B. (2015). PENGARUH JENIS PELARUT DAN LAMA EKSTRAKSI TERHADAP EKSTRAK KAROTENOID LABU KUNING DENGAN METODE GELOMBANG ULTRASONIK The

- Effect of Different Solvent and Extraction Time of Carotenoids Extract From Pumpkin with Ultrasonic Method. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 390–401.
- Wahyuni, S., & Marpaung, M. P. (2020). Penentuan Kadar Alkaloid Total Ekstrak Akar Kuning (*Fibraurea chloroleuca* Miers) Berdasarkan Perbedaan Konsentrasi Etanol dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Dalton : Jurnal Pendidikan Kimia Dan Ilmu Kimia*, 3(2), 52–61. <https://doi.org/10.31602/dl.v3i2.3911>
- WHO. (2015). World Health Statistics 2015. In WHO. [http://eprints.ums.ac.id/37501/6/BAB II.pdf](http://eprints.ums.ac.id/37501/6/BAB%20II.pdf)
- WHO. (2017). Nutritional Anaemias : Tools for Effective Prevention and Control. In *World Health Organization*. WHO.
- WHO. (2021). World Health Statistics 2021 Monitoring Health For The SDGs. In WHO.
- Widiastuti, A., & Rusmini, R. (2019). Kepatuhan Konsumsi Tablet Tambah Darah Pada Remaja Putri. *Jurnal Sains Kebidanan*, 1(1), 12–18. <https://doi.org/10.31983/jsk.v1i1.5438>
- Wijaya, F., Hintono, A., & Pramono, Y. B. (2022). Sifat Fisikokimia dan Hedonik Cookies Oats dengan Penggunaan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(1), 9–17. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2022.010.01.2>
- Winarti, L. (2013). Sistem Penghantaran Obat Tertarget, Macam, Jenis-Jenis Sistem Penghantaran, dan Aplikasinya. *Stomatognatic*, 10(2), 75–81.
- Winiastri, D. (2021). Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) moench) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(2), 751–764.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Perhitungan Kandungan Zat Gizi Mikro *Cookies* Berbasis Labu

#### Kuning

Kilogram ke gram = 1 x 1000

Miligram ke microgram = 1 x 1000

1 RE = 6 µg beta karoten

#### 1. Kandungan Vitamin A

Kandungan vitamin A (beta karoten) dihitung dengan menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis

Diketahui:

Kurva Kalibrasi

$$y=0,0446x + 0,0532$$

$$R^2=0,9929$$

Kode Sampel	Absorbansi	Faktor Pengenceran
1	3,015	9,638
2	3,023	9,563

Rumus perhitungan:

$$\text{Beta karoten (mg/kg)} = \frac{\text{Absorbansi Sampel} - 0,0532}{0,0446 \times \text{Faktor Pengencer}}$$

Sampel 1:

Tepung Labu Kuning (100 gram)

$$\text{Beta karoten (mg/kg)} = \frac{3,015 - 0,0532}{0,0446 \times 9,638}$$

$$\text{Beta karoten} = 640,02 \text{ mg/kg}$$

$$\text{Beta karoten} = 640020 \text{ µg/1000 g}$$

Beta Karoten = 64002  $\mu\text{g}/100\text{ g}$

Beta Karoten = 64002  $\mu\text{g}/6$

Vitamin A = 10667 RE

Sampel 2:

$$\text{Beta karoten (mg/kg)} = \frac{3,023 - 0,0532}{0,0446 \times 9,563}$$

Beta karoten = 636,77 mg/kg

Beta karoten = 636770  $\mu\text{g}/1000\text{ g}$

Beta Karoten = 63677  $\mu\text{g}/100\text{ g}$

Beta Karoten = 63677  $\mu\text{g}/6$

Vitamin A = 10613 RE

a. Uji Laboratorium pada Balai Besar Laboratorium Kesehatan Kota Makassar

Kode Sampel	Berat sampel (g)	Volume Titrasi (mL)
1	0,2523	25
2	0,2547	25

Rumus perhitungan:

$$\text{Beta karoten } (\mu\text{g/g}) = \frac{\text{Konsentrasi sampel } \left(\frac{\mu\text{g}}{\text{mL}}\right) \times \text{Volume akhir sampel (mL)}}{\text{Berat sampel (g)}}$$

Sampel 1:

*Cookies* (25 gram)

$$\text{Beta karoten } (\mu\text{g/g}) = \frac{78,9567 \times 25 \mu\text{g}}{0,2523 \text{ g}}$$

Beta karoten ( $\mu\text{g}/\text{g}$ ) = 7823,69  $\mu\text{g}/\text{g}$

Beta karoten = 7823,69  $\mu\text{g}/\text{g} \times 25\text{ g}$

Beta Karoten = 195592  $\mu\text{g}/6$

Vitamin A = 32598 RE

Sampel 2:

$$\text{Beta karoten } (\mu\text{g/g}) = \frac{79,4924 \times 25 \mu\text{g}}{0,2547 \text{ g}}$$

$$\text{Beta karoten } (\mu\text{g/g}) = 7802,55 \mu\text{g/g}$$

$$\text{Beta karoten} = 7802,55 \mu\text{g/g} \times 25 \text{ g}$$

$$\text{Beta Karoten} = 195063 \mu\text{g/6}$$

$$\text{Vitamin A} = 32510,5 \text{ RE}$$

b. Uji Laboratorium pada Laboratorium Kimia Pakan Fakultas Peternakan

Universitas Hasanuddin

Kode Sampel	Berat sampel (g)	Volume Titrasi (mL)
1	20,050	85
2	20,100	85

Rumus perhitungan:

$$\text{Beta karoten } (\mu\text{g/g}) = \frac{\text{Konsentrasi sampel } \left(\frac{\mu\text{g}}{\text{mL}}\right) \times \text{Volume akhir sampel (mL)}}{\text{Berat sampel (g)}}$$

Sampel 1:

*Cookies* (25 gram)

$$\text{Beta karoten } (\mu\text{g/g}) = \frac{94,26 \times 85 \mu\text{g}}{20,050 \text{ g}}$$

$$\text{Beta karoten } (\mu\text{g/g}) = 399,60 \mu\text{g/g} \text{ atau mg/kg}$$

$$\text{Beta karoten} = 399,60 \mu\text{g/g} \times 25 \text{ g}$$

$$\text{Beta Karoten} = 9990 \mu\text{g/6}$$

$$\text{Vitamin A} = 1665 \text{ RE}$$

Sampel 2:

$$\text{Beta karoten } (\mu\text{g/g}) = \frac{94,415 \times 85 \mu\text{g}}{20,100 \text{ g}}$$

$$\text{Beta karoten } (\mu\text{g/g}) = 399,26 \mu\text{g/g} \text{ atau mg/kg}$$

$$\text{Beta karoten} = 399,26 \mu\text{g/g} \times 25 \text{ g}$$

Beta Karoten = 9981,5 µg/6

Vitamin A = 1663 RE

## 2. Kandungan Vitamin C

Kandungan vitamin C dihitung dengan menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis

Diketahui:

Kode Sampel	Berat sampel (g)	Volume Titrasi (mL)
1	10,0548	25
2	10,0891	25

Rumus perhitungan:

$$\text{Vitamin C } (\mu\text{g/g}) = \frac{\text{Konsentrasi sampel } \left(\frac{\mu\text{g}}{\text{mL}}\right) \times \text{Volume akhir sampel (mL)}}{\text{Berat sampel (g)}} \times \text{f.p}$$

Keterangan=

f.p = faktor pengenceran

Sampel 1:

*Cookies* (25 gram)

$$\text{Vitamin C } (\mu\text{g/g}) = \frac{10,5295 \times 25 \mu\text{g}}{10,0548 \text{ g}} \times 10$$

$$\text{Vitamin C } (\mu\text{g/g}) = 261,80 \mu\text{g/g}$$

$$\text{Vitamin C} = 261,80 \mu\text{g/g}$$

$$\text{Vitamin C} = 0,26 \text{ mg/g}$$

$$\text{Vitamin C} = 0,26 \text{ mg/g} \times 25$$

$$\text{Vitamin C} = 6,5 \text{ mg}$$

Sampel 2:

$$\text{Vitamin C } (\mu\text{g/g}) = \frac{11,4896 \times 25 \mu\text{g}}{10,0891 \text{ g}} \times 10$$

$$\text{Vitamin C } (\mu\text{g/g}) = 284,70 \mu\text{g/g}$$

$$\text{Vitamin C} = 0,28 \text{ mg/g}$$

$$\text{Vitamin C} = 0,28 \text{ mg/g} \times 25 \text{ g}$$

$$\text{Vitamin C} = 7 \text{ mg}$$

### 3. Kandungan Zat Besi

Kandungan zat besi dihitung dengan menggunakan metode spektrofotometri serapan atom

Diketahui:

Kode Sampel	Berat sampel (g)	Volume Titrasi (mL)
1	2,0573	50
2	2,0156	50

Rumus perhitungan:

$$\text{Zat Besi } (\mu\text{g/g}) = \frac{\text{Konsentrasi sampel } \left(\frac{\mu\text{g}}{\text{mL}}\right) \times \text{Volume akhir sampel (mL)}}{\text{Berat sampel (g)}}$$

Sampel 1:

*Cookies* (25 gram)

$$\text{Zat Besi } (\mu\text{g/g}) = \frac{1,0347 \times 50 \mu\text{g}}{2,0573 \text{ g}}$$

$$\text{Zat Besi } (\mu\text{g/g}) = 25,12 \mu\text{g/g}$$

$$\text{Zat Besi} = 0,025 \text{ mg/g}$$

$$\text{Zat Besi} = 0,025 \text{ mg} \times 25 \text{ g}$$

$$\text{Zat Besi} = 0,63 \text{ mg}$$

Sampel 2:

$$\text{Zat Besi } (\mu\text{g/g}) = \frac{1,8351 \times 50 \mu\text{g}}{2,0156 \text{ g}}$$

$$\text{Zat Besi} = 0,04552 \text{ mg} \times 25 \text{ g}$$

$$\text{Zat Besi } (\mu\text{g/g}) = 45,52 \mu\text{g/g} \text{ (0,04552 mg/g)} \quad \text{Zat Besi} = 1,14 \text{ mg}$$

## Lampiran 2. Hasil Uji Laboratorium Zat Gizi Mikro



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

### HASIL ANALISIS BAHAN

No	Parameter	Satuan	Kode Sampel	
			T. Labu Kuning	T. Labu Kuning
1	Air	%	14,30	14,64
2	Abu	%	5,74	5,84
3	Protein Kasar	%	9,39	9,62
4	Lemak Kasar	%	2,77	2,73
5	Karbohidrat	%	64,33	63,76
6	Vitamin C	%	0,13	0,13
7	Vitamin A	mg/Kg	640,02	636,77
8	Zat Besi	mg/Kg	24,38	22,88

Makassar, 8 Agustus 2023

Analisis,

**Muhammad Syahrul**

Nip. 19790603 2001 12 1 001





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

---

**HASIL ANALISIS BAHAN**

No	Kode Sampel	Vit. A (mg/Kg)
1	Cookies	399,60
2	Cookies	399,26

Makassar, 24 Juli 2023

Analisis

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Muhammad Syahrul', written over a faint circular stamp.

Muhammad Syahrul

Nip. 19790603 2001 12 1 001



**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**  
**DIREKTORAT JENDERAL PELAYANAN KESEHATAN**  
**BALAI BESAR LABORATORIUM KESEHATAN MAKASSAR**



Jl. Perintis Kemerdekaan KM.11 Tamalanrea Makassar 90245

**LAPORAN HASIL UJI**

*Report of Analysis*

No : 23013905 / LHU / BBLK-MKS / VI / 2023

Nama Customer : IGNACIA CORINA INOSENSHIA  
 Customer Name :  
 Alamat : Jl. Abubakar Lambogo 2 No. 8  
 Address :  
 Jenis Sampel : Cookies Labu Kuning (Cookies 1)  
 Type of Sample (S) :  
 No. Sampel : 23013905 (Bebasis Labu Kuning sebagai alternatif pencegahan anemia)  
 No. Sample :  
 Tanggal Penerimaan : 20 Juni 2023  
 Received Date : June 20, 2023  
 Tanggal Pengujian : 20 Juni 2023 s/d 06 Juli 2023  
 Test Date : June 20, 2023 to July 06, 2023

**HASIL PEMERIKSAAN**

No No	Parameter Parameters	Satuan Units	Hasil Pemeriksaan Test Result	Spesifikasi Metode Method Specification
1	Vitamin A	µg/g	7823,69	Spektrofotometrik
2	Vitamin C	µg/g	261,80	Spektrofotometrik
3	Besi (Fe)	µg/g	25,12	IKM.KKT/140/BBLK-MKS (ICP-MS)

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 Penguji

Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar

This report of analysis shall not be reproduced (copied) except for the completed one and with their written permission of the testing Laboratory Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar.

Makassar, 7 Juli 2023  
 Koordinator Pelayanan,

**dr-IRMAWATI HAERUDDIN**  
 NIP : 19630228201012001

DP/5.10.3/KL/BBLK - Mks, Rev 1, 15 Oktober 2012





**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**  
**DIREKTORAT JENDERAL PELAYANAN KESEHATAN**  
**BALAI BESAR LABORATORIUM KESEHATAN MAKASSAR**



Jl. Perintis Kemerdekaan KM.11 Tamalanrea Makassar 90245

**LAPORAN HASIL UJI**

*Report of Analysis*

No : 23013904 / LHU / BBLK-MKS / VI / 2023

Nama Customer : IGNACIA CORINA INOSENHIA  
 Customer Name :  
 Alamat : Jl. Abubakar Lambogo 2 No. 8  
 Address :  
 Jenis Sampel : Cookies Labu Kuning (Cookies 2)  
 Type of Sample (S) :  
 No. Sampel : 23013904 (Berbasis Labu Kuning sebagai alternatif pencegahan anemia)  
 No. Sample :  
 Tanggal Penerimaan : 20 Juni 2023  
 Received Date : June 20, 2023  
 Tanggal Pengujian : 20 Juni 2023 s/d 06 Juli 2023  
 Test Date : June 20, 2023 to July 06, 2023

**HASIL PEMERIKSAAN**

No	Parameter	Satuan	Hasil Pemeriksaan	Spesifikasi Metode
No	Parameters	Units	Test Result	Method Specification
1	Vitamin A	µg/g	7802,55	Spektrofotometrik
2	Vitamin C	µg/g	284,70	Spektrofotometrik
3	Besi (Fe)	µg/g	45,52	IKM.KKT/140/BBLK-MKS (ICP-MS)

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 Penguji

Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar

This report of analysis shall not be reproduced (copied) except for the completed one and with their written permission of the testing Laboratory Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar.

Makassar, 7 Juli 2023  
 Koordinator Pelayanan,

**IRMAWATI HAERUDDIN**  
 NIP. 19830228201012001

DP/5 10 39/L/BBLK - Mks, Rev 1, 15 Oktober 2012



**Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian****Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning**

		
Persiapan bahan	Pengupasan Labu Kuning	Pemotongan menjadi kecil dengan ketebalan $\pm 1$ mm
		
Penyusunan pada <i>tray dryer</i>	Pengeringan pada <i>food dehydrator</i>	Penghalusan menggunakan blender
		
Labu kuning yang telah dikeringkan	Penyaringan menggunakan ayakan	Tepung labu kuning yang siap digunakan



**Proses Pembuatan Produk Cookies Berbasis Labu Kuning**

		
<p>Persiapan alat yang akan digunakan</p>	<p>Persiapan bahan yang akan digunakan</p>	<p>Persiapan tepung labu kuning</p>
		
<p>Pencampuran adonan</p>	<p>Pencetakan adonan</p>	<p>Pemanggangan adonan</p>

## Analisis Kandungan Zat Gizi Mikro Produk *Cookies*

### Berbasis Labu Kuning di Laboratorium

#### 1. Uji Kandungan Vitamin A



Persiapan sampel



Ekstraksi sampel



Larutan sampel yang telah direaksikan



Pembacaan kandungan vitamin A melalui alat spektrofotometer

## 2. Uji Kandungan Vitamin C

 <p>Sampel dihaluskan dan digerus</p>	 <p>Sampel ditimbang dan dicatat</p>	 <p>Sampel dimasukkan ke dalam tabung</p>
 <p>Sampel direaksikan</p>	 <p>Sampel homogenkan dan disentrifuge</p>	 <p>Pembuatan larutan baku</p>
 <p>Sampel disaring menggunakan kertas whatman</p>	 <p>Sampel yang telah direaksikan dimasukkan ke dalam kuvet beserta larutan blanko</p>	 <p>Pembacaan kandungan vitamin C melalui alat spektrofotometer</p>

### 3. Uji Kandungan Zat Besi

		
<p>Sampel destruksi dan dihaluskan</p>	<p>Sampel ditimbang dan dicatat</p>	<p>Sampel dipanaskan dan dikeringkan di dalam tanur</p>
		
<p>Sampel direaksikan</p>	<p>Sampel yang telah kering diencerkan dengan aquades dan dihomogenkan</p>	<p>Larutan sampel dipindahkan ke dalam gelas ukur</p>
		
<p>Tambahkan aquades pada gelas ukur hingga batas volume titrasi tepat</p>	<p>Sampel disaring menggunakan kertas whatman ke dalam wadah</p>	<p>Pembuatan kurva standar dan pembacaan kandungan zat besi melalui alat spektrofotometer</p>



## Lampiran 4. Surat Izin Penelitian



**PEMERINTAH PROVINSI SULAWESI SELATAN**  
**DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU**  
 Jl. Bougainville No.5 Telp. (0411) 441077 Fax. (0411) 448936  
 Website : <http://slmap-new.sulselprov.go.id> Email : [ptsp@sulselprov.go.id](mailto:ptsp@sulselprov.go.id)  
 Makassar 90231

---

Nomor	: 20739/S.01/PTSP/2023	Kepada Yth.
Lampiran	: -	Kepala Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar
Perihal	: <u>Izin penelitian</u>	

di-  
Tempat

Berdasarkan surat Dekan Fak. Kesehatan Masyarakat UNHAS Makassar Nomor : 22246/UN4.14.8/PT.01.04/2023 tanggal 05 Juni 2023 perihal tersebut diatas, mahasiswa/peneliti dibawah ini:

Nama	: IGNACIA CORINA INOENSHIA
Nomor Pokok	: K021191047
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 :

**" ANALISIS KANDUNGAN ZAT GIZI MIKRO (VITAMIN A, VITAMIN C, DAN FE) COOKIES BERBASIS LABU KUNING (Curcubita moschata 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. Peringkat



**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 : 22347/UN4.14.8/PT.01.04/2023

8 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.

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

Nama Mahasiswa	: Ignacia Corina Inosenshia
Stambuk	: K021191047
Program Studi	: Ilmu Gizi
Departemen	: Ilmu Gizi
Judul Penelitian	: Analisis Kandungan Zat Gizi Mikro (Vitamin A, Vitamin C dan Fe) 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. Abdul Salam, S.KM., M.Kes
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 : 22247/UN4.14.8/PT.01.04/2023

5 Juni 2023

Lampiran :

Hal : Izin Penelitian

Yang Terhormat  
**Kepala Lab. Kimia Makanan 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	: Ignacia Corina Inosenshia
Stambuk	: K021191047
Program Studi	: Ilmu Gizi
Departemen	: Ilmu Gizi
Judul Penelitian	: Analisis Kandungan Zat Gizi Mikro (Vitamin A, Vitamin C, dan Fe) Cookies Berbasis Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch.) Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia
Lokasi Penelitian	: Laboratorium Kimia Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin
Pembimbing Skripsi	: 1. Prof. Dr. Aminuddin Syam, S.KM., M. Kes., M. Med. Ed 2. Dr. Abdul Salam, S.KM., M.Kes
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:

- Dekan FKM Unhas (Sebagai Laporan)
- Mahasiswa Bersangkutan
- Arsip

## RIWAYAT HIDUP



### A. Data Pribadi

Nama : Ignacia Corina Inosenshia  
Tempat, Tanggal Lahir : Makassar, 13 Desember 2000  
Alamat : Jalan Abubakar Lambogo 2  
Email : nasyaaaaaaaa013@gmail.com

### B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SD tahun 2012 di SD Tunas Daud Denpasar Bali
2. Tamat SMP tahun 2015 di SMP Zion GKKA-UP Makassar
3. Tamat SMA tahun 2018 di SMA Negeri 1 Makassar

### C. Riwayat Organisasi

1. Anggota Divisi *Human Resource Development* Unit Kegiatan Mahasiswa Debat Bahasa Inggris Periode 2021-2022.
2. Anggota Divisi Dana dan Usaha Forum Mahasiswa Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Periode 2021-2022.

#### **D. Riwayat Pekerjaan**

1. Magang/*Internship* Gizi Kesehatan Masyarakat Puskesmas Kassi-Kassi, Makassar.
2. Magang/*Internship Food Service* Rumah Sakit Umum Daerah Haji Provinsi Sulawesi Selatan.
3. Magang/*Internship Dietetik* Rumah Sakit Umum Daerah Haji Provinsi Sulawesi Selatan.