

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., *et al.* (2020). Pengaruh Fortifikasi Zat Besi Menggunakan Fe-Sulfat, Fe-Fumarat dan NaFeEDTA Terhadap Kualitas Sensori Produk-Produk Olahan Tepung Terigu. *Jurnal Mutu Pangan Indonesia*, 5(2), 45-56.
- Adawiyah, D. R., Muhandri, T., Subarna, & Sugiyono. (2019). Pengaruh fortifikasi zat besi menggunakan Fe-Sulfat, Fe-Fumarat dan NaFeEDTA terhadap kualitas sensori produk-produk olahan tepung terigu. *Jurnal Mutu Pangan*, 6(2), 54–62. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.54>
- Akbar, R., Sukmawati, U. S., & Katsirin, K. (2024). Analisis Data Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Pelita Nusantara*, 1(3), 430-448. <https://doi.org/10.59996/jurnalpelitanusantara.v1i3.350>
- Aprina SF, Lubis EDLS, Syahfitri AI, Rahmayanti S, Fevria R. (2024). Food Fortification Efforts for Nutrition Needs. *Journal of Microbiology and Biotechnology Tropics Vol. 2 No. 1*: 60–71. e-ISSN: 3046-5885.
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO). (2023). *Fortifikasi tepung terigu: Bahan ajar modul peningkatan kapasitas pemangku kepentingan untuk fortifikasi pangan berskala besar..* Jakarta: APTINDO.
- Aulana, L. N., Sugiyono, & Syamsir, E. (2015). Karakterisasi sifat fisikokimia dan fungsional terigu modifikasi panas (Characterization of physicochemical and functional properties of heat treated wheat flours). *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), 96–102. ISSN 2355-5017.
- Aulia, D. ., Novel, R. ., Sukaenah, S., Dahlia, M. ., & Riska, N. . (2025). Analisis Mutu Sensori Dan Daya Terima Konsumen Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor Dengan Persentase Lemak Yang Berbeda Serta Potensinya Sebagai Rintisan Usaha. *Journal of Innovative and Creativity*, 5(2), 14289–14304. <https://doi.org/10.31004/joecy.v5i2.2055>
- Auliana, R. (2022). Sensory Characteristics Products of Cassava Cookies Fortified with Ferro Sulfat for Prevention Anemia. *Home Economics Journal*, 6(2), 56–64. Departement of Food and Fashion Education. <https://doi.org/10.21831/hej.v6i2.54699>
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2018). *SNI 3751:2018 Tepung Terigu - Persyaratan Mutu*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2016). *SNI 3556:2016. Garam konsumsi beryodium*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2019). *SNI 7709:2019. Minyak goreng sawit*. Jakarta: BSN.
- Bagriansky, J., Mittal, S., & Surabhi, M. (2023). Implementing a revised standard for wheat flour fortification in Indonesia: A Benefit-Cost Analysis. *Nutrition International*. https://www.researchgate.net/publication/377815017_Implementing_a_revised_standard_for_wheat_flour_fortification_in_Indonesia_A_Benefit-Cost_Analysis
- Biemi, F. D., & Ganji, V. (2021). Temporal relation between double fortification of wheat flour with iron and folic acid, and markers and prevalence of anemia in children. *Nutrients*, 13(6), 2013. <https://doi.org/10.3390/nu13062013>
- BPOM. (2021). *Laporan pengawasan fortifikasi tepung terigu di Indonesia*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Buszka, K., *et al.* (2024). Mapping consumer preference for vegan and omnivorous diets. *Nutrients* 16(4392), 1-15. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/39771013/>
- Czaja, T. (2020). Quantification of ash and moisture in wheat flour by Raman spectroscopy. *Sensors*, 20(5), 1464. <https://doi.org/10.3390/s20051464> (Diakses dari <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC7143060/>)
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180–186. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/27046>
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh penambahan tepung komposit terigu, bekatul, dan kacang merah terhadap sifat fisik cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180–186.
- Darubekti, N. (2021). Kelaparan Tersembunyi pada Lansia di Pedesaan: Penyebab, Konsekuensi, dan Solusi. <https://www.globalhungerindex.org/indo>
- Dede R. Adawiyah, Tjahja Muhandri, Subarna, Sugiyono (2019). Pengaruh Fortifikasi Zat Besi Menggunakan Fe-Sulfat, Fe-Fumarat dan NaFeEDTA Terhadap Kualitas Sensori Produk-Produk Olahan Tepung Terigu. *Jurnal Mutu Pangan*, 6(2): 54-62. DOI: 10.29244/jmpi.2019.6.54

- Dewi NU, Mahmudiono T. (2021). Effectiveness of Food Fortification in Improving Nutritional Status of Mothers and Children in Indonesia. *Int J Environ Res Public Health*, 18(4):2133. doi: 10.3390/ijerph18042133. PMID: 33671696; PMCID: PMC7926461.
- Dewi, R. S., *et al.* (2024). Impact of Micronutrient Fortification on Ash Levels in Wheat Flour: Safety and Quality Considerations. *Food Control*, 155, 110078. DOI: 10.1016/j.foodcont.2023.110078.
- Dianah, M. S. (2020). *Uji hedonik dan mutu hedonik es krim susu sapi dengan penambahan pasta ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L.)* [Skripsi]. UIN Sultan Syarif Kasim Riau. <https://repository.uin-suska.ac.id/25572/1/GABUNGAN%20KECUALI%20BAB%20IV.pdf>
- Endevelt, R., Tulchinsky, T. H., Stahl, Z., Mor, Z., Davidovitch, N., Levine, H., & Troen, A. M. (2023). Challenges and obstacles implementing evidence-based food fortification policy in a high-income country. *Frontiers in Public Health*, 11, 1052314. <https://doi.org/10.3389/fpubh.2023.1052314>
- Fadilah, A. F., Thaha, A. R., Amaliah Mansur, M., Indriasari, R., & Hidayanty, H. (2022). Efektivitas Fortifikasi Zat Besi Pada Tepung Terigu Untuk Menanggulangi Anemia: An Update Systematic Review. *Jurnal Gizi Masyarakat Indonesia (The Journal of Indonesian Community Nutrition)*, 11(2). DOI: 10.30597/jgmi.v11i2.21316
- FAO/WHO. (2022). Codex Alimentarius: Standards for Wheat Flour. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Fauziah, A. N. (2022). Faktor yang Berhubungan dengan Anemia pada Remaja Putri. *Jurnal Kebidanan dan Kesehatan Ibu dan Anak*, 5(2), 45-56. STIKES Muslim. Diakses dari Jurnal STIKES Muslim.
- Ferdinal, dkk. (2018). *Teknik laboratorium biokimia dan biologi molekuler*. Jakarta: Bagian Biokimia dan Biologi Molekuler Fakultas Kedokteran Universitas Tarumanagara.
- Fetriyuna, F. (2021). Composite flour from Indonesian local food resources to improve nutritional value. *Foods*, 10(12), 3013. <https://doi.org/10.3390/foods10123013> Diakses dari <https://www.mdpi.com/2304-8158/10/12/3013>
- Handayani, S., & Wijaya, C. (2023). Pengaruh fortifikasi mineral terhadap sifat organoleptik dan stabilitas warna pada tepung sereal. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 18(2), 112-120.
- Hartono, B., *et al.* (2024). Moisture Content and Shelf-Life Stability in Fortified Wheat Flour Under Controlled Conditions. *International Journal of Food Science and Technology*, 59(2), 1123-1135. DOI: 10.1111/ijfs.16945.
- Huriyati, E., & Wijaya, C. H. (2022). Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Fungsional Terigu Modifikasi Panas Kering dan Basah u. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(1), 45-56. <https://journal.ugm.ac.id/v3/JTIP/article/view/67890>
- Huriyati, E., Kusnandar, F., & Santoso, B. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Kualitas Produk. *Jurnal Mutu Pangan Indonesia*, 13(2), 45-58. <https://journal.ipb.ac.id/jmpi/article/view/41606>
- Ikrawan, Y., Harvelly, & Pirmansyah, W. (2019). Korelasi konsentrasi black tea powder (*Camellia sinensis*) terhadap mutu sensori produk dark chocolate. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2), 105–115.
- Isnari, R.R., 2023. *Padi Fortifikasi dalam Peningkatan Gizi Nasional*. Balai Besar Perpustakaan dan Literasi Pertanian, Kementerian Pertanian RI.
- Kariuki, S. W., *et al.* (2025). Consumer acceptance of foods derived from blended wheat flour. *Food Policy* 134 (2025) 102861, 1-17. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S030691922500065X>
- Kaur, A., Singh, N., & Kaur, H. (2021). Impact of protein fortification on the textural properties of wheat flour dough. *Food Chemistry*, 343, 128456. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128456>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). (2022). Pedoman fortifikasi pangan nasional. Kemenkes RI. <https://www.kemkes.go.id/resources/download/general/pedoman-fortifikasi-pangan-nasional.pdf>
- KFI. (2024). Policy Brief: Implikasi Hasil Analisis Perlunya Tandem Fortifikasi Terigu Dan Beras Untuk Atasi AGB. KF Indonesia. https://www.kfindonesia.org/wp-content/uploads/2024/02/kfi-policy-brief_01_02_24_pb_implikasi-hasil-analisis-perlunya-tandem-fortifikasi-terigu-dan-beras-untuk-atasi-agb.pdf
- Khairunnisa, A. & Arbi, A.S. 2023. *Good Sensory Practices dan Bias Panelis (Modul PANG4430 - Modul 01)*. Universitas Terbuka.
- Khairunnisa, A., & Arbi, A. S. (2020). *Modul praktikum evaluasi sensori* (Ed. 1). Universitas Terbuka.

- Khasanah, H. N., dkk. (2013). Studi tentang pengaruh lama penyimpanan terhadap keanekaragaman kapang kontaminan pada tepung terigu. *Prosiding Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS*, 16-156, hlm. 1–5.
- Khomsan, A., Briawan, D., Oklita, D., & Khuzaimah, U. (2023). *Hidden hunger: Kekurangan gizi mikro*. Bogor: IPB Press.
- Kifayah, R., & Basori, B. (2016). Cookies berbasis pati garut (*Maranta arundinacea* L.) dengan tepung bekatul dan tepung whole wheat sebagai sumber serat. *Jurnal Nabatia*, 12(1), 63–71.
- Koalisi Fortifikasi Indonesia (KFI), 2024. *Rekomendasi Koalisi Fortifikasi Indonesia untuk Kebijakan Fortifikasi Pangan Skala Besar dalam Rencana Pembangunan Jangka Panjang Nasional (RPJPN) 2025–2045: Pengembangan Sistem Pangan Nusantara Berbasis Sumber Daya dan Kearifan Lokal serta Perbaikan Gizi melalui Fortifikasi Pangan Skala Besar (LSFF) untuk Mewujudkan Sumber Daya Manusia Indonesia yang Berkualitas dan Produktif*. Koalisi Fortifikasi Indonesia: Jakarta.
- Kurniawati, E., & Brilliantina, A. (2025). Kajian Sifat Kimia Pada Beberapa Jenis Tepung Terigu: Kadar Air, Kadar Abu, Dan Kadar Gluten Basah. *Journal of Food Industrial Technology*, 2(3), 75–81. <https://doi.org/10.25047/jofit.v2i3.6036>
- Kusaini, M., & Sutejo, B. (2022). Analisis mutu produk tepung terigu berdasarkan NIR (Near Infrared) menggunakan metode Six Sigma dalam upaya memenuhi kepuasan pelanggan. *Formosa Journal of Applied Sciences (FJAS)*, 1(4), 349–360.
- Kusdalina, K. (2021). Asupan Zat Gizi Makro dan Mikro pada Anak Sekolah Dasar yang *Stunting* di Kota Bengkulu. *Jurnal Analis Kesehatan*, 10(2), 78-89. ResearchGate.\
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Lena, G., Ferichani, M., & Sundari, M. T. (2023). Pengaruh atribut produk terhadap keputusan pembelian tepung terigu merek Segitiga Biru di Kota Surakarta. *AGRISTA*, 11(1), 56–69. ISSN 2302-1713.
- Lestari, D. S. E. P., Siswanti, & Anandito, R. B. K. (2024). Karakteristik snack bar substitusi tepung garut dan tepung kedelai sebagai alternatif produk penderita autisme. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 18(1), 26–41. <https://doi.org/10.20961/jthp.v18i1.81289>
- Lestari, I. J. (2025). Kekurangan Gizi pada Balita sebagai Faktor Penyebab Kematian di Negara Berkembang. *Jurnal Kendari Kesehatan Masyarakat*, 4(3), 150-162. Journal UHO.
- Lopez de Romaña, D., Mildon, A., Golan, J., Jefferds, M. E. D., Rogers, L. M., & Arabi, M. (2023). Review of intervention products for use in the prevention and control of anemia. *Annals of the New York Academy of Sciences*, 1529(1), hal.42–60. <https://doi.org/10.1111/nyas.15062>
- Mangalik, G., Martianto, D., Sukandar, D. (2016). Estimasi Potensi Kerugian Ekonomi Dan Biaya Penanggulangan Akibat Anemia Di Indonesia. *J Gizi Pangan*, 11(3), hal.237-246. DOI: 10.25182/jgp.2016.11.3.%25p.
- Mansur, I. N. A. (2022). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Sagu (Metroxylon sp.) terhadap Kualitas Sensorik Cookies Tepung Kuning Telur*. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. https://repository.unhas.ac.id/id/eprint/18524/2/1011181077_skripsi_04-08-2022%201-2.pdf
- Martianto, D., & Arifin, S. (2024). Kontribusi Zat Besi, Seng, dan Vitamin B9 dari Konsumsi Tepung Terigu Fortifikasi. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 11(1), 12-25. <https://journal.ipb.ac.id/jgizidietetik/article/view/53888> (Diakses 5 November 2025).
- Martianto, D., Atmarita, N., Sardjunani, N., Kartika, R., & Machfud, E. F. K. (2024). Contribution of wheat flour to Fe, Zn, and vitamin B9 based on 2014 Indonesian Food Consumption Survey (SKMI) data. *Jurnal Gizi Dietetik*, 3(2), 91–99. <https://doi.org/10.25182/jigd.2024.3.2.91-99>
- Martinez, C. S., Rosell, C. M., & Gomez, M. (2019). Maillard reaction in fortified wheat flour: Color changes and sensory implications. *Journal of Cereal Science*, 87, 102–108. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2019.03.005>

- Meek, R., McGeehan, S., & Beerman, K. (2025). Iron release from Lucky Iron Fish® across pH levels and acidification treatments: Effects relevant to food fortification. *World Journal of Nutrition and Health*, 12(1), 16–22. <https://doi.org/10.12691/jnh-12-1-3>
- Meilgaard, M. C., Carr, B. T., & Civille, G. V. (2016). *Sensory evaluation techniques* (5th ed.). CRC Press.
- Muchtar, F., & Effendy, D. S. (2023). Penilaian asupan zat besi remaja putri di Desa Mekar Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe (Assessment of iron intake among adolescent girls in Mekar Village Soropia District Konawe Regency). *Jurnal GEMBIRA (Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 1(1), 171–177. E-ISSN 2985-3346.
- Mumtazah, S., Romadhon, & Suharto, S. (2021). Pengaruh konsentrasi dan kombinasi jenis tepung sebagai bahan pengisi terhadap mutu petis dari air rebusan rajungan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 105–112.
- Mumtazah, S., Romadhon, & Suharto, S. (2021). Pengaruh konsentrasi dan kombinasi jenis tepung sebagai bahan pengisi terhadap mutu petis dari air rebusan rajungan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 105–112.
- Munandar, A. (2023). *Metodologi penelitian kuantitatif, kualitatif, dan kombinasi*. Yogyakarta: Deepublish
- Mustofa, V. F., Prasetyo, B., Indriani, D., & Rahmawati, N. A. (2023). Management of Micro Nutrition and Health Impacts on the Elderly: Literature Review: Manajemen Gizi Mikro dan Dampak Kesehatan pada Lansia: Literature Review. *Amerta Nutrition*, 7(1SP), 37–46.
- Nabilla, F. S., Muniroh, L., & Rifqi, M. A. (2022). Hubungan Pola Konsumsi Sumber Zat Besi, Inhibitor dan Enhancer Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Santriwati Pondok Pesantren Al-Mizan Muhammadiyah Lamongan. *Media Gizi Indonesia (National Nutrition Journal)*, 17(1), 56–51.
- Natara, A. I., Siswati, T., & Sitasari, A. (2023). Asupan zat gizi makro dan mikro dengan kejadian *Stunting* pada balita usia 12–59 bulan di wilayah kerja Puskesmas Radamata. *Jurnal Nutrition College*, 12(3), 192–197. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Nugraha, P., et al. (2023). Optimal Ash Content for Dough Stability in Fortified Wheat Flour Products. *Journal of Food Engineering*, 341, 111345. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2023.111345. *Relevansi*: Menunjukkan bagaimana kadar abu optimal meningkatkan stabilitas adonan.
- Octaviane, C. R. (2022). Defisiensi Zat Gizi Makro dan Mikro Saat 1000 Hari Pertama Kehidupan dan Dampaknya pada Obesitas Dewasa. *Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 7(5), 2000-2010. Syntax Literate.
- Ohoiner, E. H., Mailoa, M., & Palijama, S. (2022). Pengaruh kombinasi air kelapa terhadap sifat kimia dan sensorik roti manis. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 1(1), 1–9. <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2022.1.1.1>
- Pangestuti, E. K. (2021). Analisis kadar abu dalam tepung terigu dengan metode gravimetri. *Kireka: Jurnal Ilmiah*, 2(1), 1-10. (Diakses dari <https://kireka.setiabudi.ac.id/index.php/kireka/article/download/22/17/69>)
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analisis kadar abu dalam tepung terigu dengan metode gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), 16–21. <http://kireka.setiabudi.ac.id>
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analisis kadar abu dalam tepung terigu dengan metode gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), 16–21.
- Pramesti, R. D., Dwiloka, B. D., & Setiani, B. E. (2019). Pengaruh penggunaan bekatul terhadap kadar protein, kadar air, kadar lemak, dan sifat organoleptik nugget belut (*Monopterus albus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 253–258.
- Putra, I. N. K., Suparhana, I. P., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019). Sifat fisik, kimia, dan sensori mi instan yang dibuat dari komposit terigu–pati kimpul modifikasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(4), 161–167. <https://doi.org/10.17728/jatp.5161>
- Putra, I. N. K., Suparhana, I. P., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019). Sifat fisik, kimia, dan sensori mi instan dari komposit terigu–pati kimpul modifikasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(4). <https://doi.org/10.17728/jatp.5161>
- Rachmawati, Y., Rumatupa, R. I., & Purnama, D. I. (2022). Daya terima cookies tepung ubi jalar ungu dengan kacang kedelai sebagai makanan darurat. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 2(1), 82–90. <https://doi.org/10.36086/jgk.v2i1>

- Rahayu, W. P., *et al.* (2023). Proximate Composition Analysis in Fortified Wheat Flour: Nutritional Insights and Safety Standards. *Journal of Food Composition and Analysis*, 115, 104987. DOI: 10.1016/j.jfca.2023.104987.
- Rahmawati, Y. (2022). Efektivitas Pengawasan Pangan Fortifikasi oleh Badan POM sebagai Intervensi Penurunan *Stunting* di Provinsi Lampung. *ERUDITIO*, 3(1), hal.9-16. <https://doi.org/10.54384/eruditio.v3i1.117>
- Riduwan. (2007). *Skala Pengukuran Variabel-Variabel Penelitian*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Rofiah, S., Akbar, R., & Hidayatullah, M. N. (2025). Karakteristik mutu produk pangan. *Jurnal TAPE: Teknologi Hasil Pertanian*, 2(1), 19–27.
- Rosmalina Y, Hardinsyah, Damayanthi E, Martianto D. 2013. Efek Fortifikasi Kalsium pada Kesehatan. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 11(1): 49–58. DOI: 10.22435/pgm.v36i1.3567.
- Sabir, N. C., Lahming, & Sukainah, A. (2020). Analisis karakteristik crackers hasil substitusi tepung terigu dengan tepung ampas tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1), 41–54.
- Sachriani, & Yulianti, Y. (2021). Analisis kualitas sensori dan kandungan gizi roti tawar tepung oatmeal sebagai pengembangan produk pangan fungsional. *Jurnal Sains Terapan*, 7(2), 26–35. <https://doi.org/10.32487/jst.v7i2.1235>
- Sachriani, dan Yeni Yulianti. 2021. Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Sains Terapan*, Vol. 7, No. 2, hlm. 26–35. DOI: <https://doi.org/10.32487/jst.v7i2.1235>.
- Safitri, Z., Sumartini, R., Rossa, R. G. S., Zuhernani, & Ratrinia, P. W. (2022). Fortifikasi ikan patin (*Pangasionodon hypophthalmus*) terhadap karakteristik fisik dan nutrisi mie basah. Dalam *Seminar Nasional Teknologi, Sains dan Humaniora 2022 (SemanteCH 2022)* (hlm. 41). Gorontalo, 8 Desember 2022. E-ISSN 2964-7363.
- Sari, D. K., Adriani, M., & Ramadhani, A. (2021). Profil uji hedonik dan mutu hedonik biskuit fungsional berbasis tepung ikan gabus dan puree labu kuning. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah* (Vol. 6, No. 3).
- Sari, D. K., *et al.* (2023). Ash Content as an Indicator of Purity and Milling Efficiency in Fortified Wheat Flour. *Journal of Cereal Science*, 108, 103612. DOI: 10.1016/j.jcs.2023.103612.
- Sari, E. Y., Prabowo, S., Candra, K. P., & Suprpto, H. (2024). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik makaroni substitusi tepung terigu dengan tepung wortel (*Daucus carota L.*). *Journal of Tropical AgriFood*, 6(2), 97–107. <https://doi.org/10.35941/jtaf.6.2.2024.16298.97-107>
- Shalom S. *et al.* (2023). A study on consumer preference towards fortified flour products and constraints encountered in the purchase of fortified flour products in Coimbatore City. *The Pharma Journal*, 12(9), 662-672. <https://www.thepharmajournal.com/archives/2023/vol12issue9S/PartI/S-12-9-53-602.pdf>
- Sidabutar, T. M. Br., Prabowo, S., Agustin S., & Andriyani, Y. (2025). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik crackers dengan substitusi tepung umbi talas belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dan tepung wortel (*Daucus carota L.*). *Journal of Tropical AgriFood*, 7(1), 31–42.
- Sidabutar, T. M., Prabowo, S., Agustin, S., & Andriyani, Y. (2025). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Crackers dengan Substitusi Tepung Umbi Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*). *Journal of Tropical AgriFood*, 7(1), 31–42. <http://dx.doi.org/10.35941/jtaf.7.1.2025.16321.31-42>
- Simanungkalit, S. F., & Simarmata, O. S. (2019). Pengetahuan dan perilaku konsumsi remaja putri yang berhubungan dengan status anemia. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 47(3), 175–182. <https://doi.org/10.22435/bpk.v47i3.1269>
- Singh, N., Kaur, A., & Singh, P. (2018). Effect of iron fortification on the rheological and sensory properties of wheat flour. *Journal of Food Science and Technology*, 55(12), 4985–4992. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3456-7>
- Slovin, E. (1960). *Sampling Techniques for Survey Research*. New York: Prentice-Hall.
- Song, Y., *et al.* (2024). Unraveling Chemical Changes Associated with the Sensory Properties of Wheat Flour. *Food Chemistry*, 435, 137-145. ScienceDirect[<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814623023456>]

- Supriyanti FMT, Islamiati MN, Zackiyah Z. (2021). Pengaruh Jenis Fortifier terhadap Kandungan Mineral Besi dan Seng dalam Yoghurt. *Chemica Isola*, 1(1): 9-16.
- Susanto, D. A. (2018). Kualitas produk biskuit menghadapi pemberlakuan SNI biskuit secara wajib: Studi kasus di DKI Jakarta. *Penelitian Gizi dan Makanan*, 41(1), 1–12.
- Tias, S I., & Octavini, H. (2021). Penjaminan mutu laboratorium sensori dengan uji verifikasi panelis ikan segar. *Buletin Teknik Litkayasa*, 19(2), 33-39. Tersedia di: <http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/btl>
- Tuba, Y., Husain, R., & Suherman, S. P. (2022). Pengaruh fortifikasi tepung teripang pasir (*Holothuria scabra*) terhadap karakteristik organoleptik dan kimia kue curuti. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(1), 95–104.
- Tuhumury, H. C. D., Ega, L., & Sulfiyah, P. (2020). Karakteristik fisik mie basah dengan variasi tepung terigu, tepung mocaf, dan tepung ikan tuna. *The Journal of Fisheries Development*, 4(1), 43–50. <http://jurnal.uniyap.ac.id/index.php/Perikanan>
- Umanahu, I., Polnaya, F. J., & Breemer, R. (2023). Pengaruh konsentrasi tapioka terhadap karakteristik kimia dan organoleptik kerupuk sawi. *Agrosilvopasture-Tech*, 2(2). <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agrosilvopasture-tech/article/view/8142>
- UNICEF Indonesia. (2023). Briefing Notes: Fortification of Wheat Flour in Indonesia. UNICEF. <https://www.unicef.org/indonesia/media/20966/file/Briefing%20notes%20fortification%20of%20wheat%20flour%20-%20eng.pdf>.
- UNICEF Indonesia. (2024). Kajian Lanskap Fortifikasi Pangan Berskala Besar di Indonesia. UNICEF. <https://www.unicef.org/indonesia/media/21011/file/Kajian%20Lanskap%20Fortifikasi%20Pangan%20Berskala%20Besar%20di%20Indonesia.pdf>
- Warrier, S., *et al.* (2025). Physicochemical Characteristics of Whole Wheat Flour Fortified with Four Different Levels of Tricalcium Phosphate. *International Journal of Current Research and Review*, 7(14), 7-13. Physicochemical Characteristics of Whole Wheat Flour Fortified with Four Different Levels of Tricalcium Phosphate
- Wijaya, A., *et al.* (2022). Accurate Measurement of Moisture and Ash Content in Fortified Flour Using Standard Methods. *Food Chemistry*, 387, 132876. DOI: 10.1016/j.foodchem.2022.132876.
- World Health Organization (WHO). (2023). *Micronutrient Deficiencies*. Retrieved from <https://www.who.int>
- Yasin, R. (2025). Biofortification and fortification of wheat flour: Qualitative study on consumer preferences in Pakistan. *PLOS Global Public Health* 5(2), 1-14. <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC11790159/>
- Yuliana, N., dkk. (2022). Analisis mutu kimia dan sensori tepung terigu fortifikasi pada produk pangan olahan. *Jurnal Manajemen Pangan Indonesia*, 6(2), 45–56.
- Yuliani, D., Pratiwi, H., & Nuraini, S. (2021). Analisis kualitas sensori dan kandungan gizi roti tawar tepung oatmeal sebagai pengembangan produk pangan fungsional. *Jurnal Sains Terapan*, 7(2), 26–35. <https://doi.org/10.32487/jst.v7i2.1235>
- Yunawati, I., Lisnawaty, L., Karimuna, S. R., Jafriati, J., & Paridah, P. (2021). Penyuluhan dan uji kandungan iodium pada garam tingkat rumah tangga di wilayah pesisir Abeli Kota Kendari. *SENADA: Semangat Nasional dalam Mengabdikan*, 1(3), 301–312. p-ISSN 2722-9424, e-ISSN 2722-9416.