

## DAFTAR PUSTAKA

- Abat, A., Torimtubun, Amelenan, Kirana, L. S., & Ernawati, L. (2018). Pelatihan Pembuatan Yoghurt dan Brownies Tempe sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual Tempe Produksi Sentra Kawasan Industri Kecil Sember, Balikpapan. *1*(2), 69–79. <https://doi.org/10.11594/bjpmi.01.02.03>.
- Astrida, S. A. (2020). Studi Fenomenologi Penyebab Anemia Pada Remaja di Surabaya. *Jurnal Kesehatan*, 137-138.
- Astuti, E. R. (2023). Faktor Faktor Penyebab Anemia Pada Remaja Putri. *Journal of Health Science and Research*, 554.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan, Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Gaha Ilmu
- Badan Standardisasi Nasional. (1989). *SNI 19-1502-1989 Susu pasteurisasi*. Jakarta, Indonesia: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). *SNI Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta, Indonesia: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009a). *Air dan air limbah – Bagian 4: Cara uji zat besi (Fe) secara Spektrofotometri Serapan Atom (SSA) nyala*. Jakarta, Indonesia: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009b). *SNI Yogurt*. Jakarta, Indonesia: Badan Standardisasi Nasional.
- Berutu, P. J., Arief, I. I., Soenarno, M. S., & Eko, L. C. (2023). Karakteristik Fisikokimia , Mikrobiologi , dan Uji Pasar Yogurt Smoothies Rosela Stroberi pada Usia Remaja dan Dewasa di Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 28(4), 546–556. <https://doi.org/10.18343/jipi.28.4.546>
- Cakrawati, Sumarni, S., & Sudiyono. (2024). *Ekstrak Biji Labu Kuning (Cucurbita moschata) Sebagai Terapi Alternatif Pendamping Tablet Tambah Darah untuk Pencegahan dan Penanganan Anemia pada Remaja Putri*. Penerbit KBM Indonesia.
- Elisa, E., Nasarani, B., & Winarti, S. (2023). Proporsi filtrat biji dan daging labu madu, lama fermentasi, karakteristik fisik, dan mikrobiologi. *G-Tech : Jurnal Teknologi Terapan*. 7(3), 1051–1060.
- Hasna, A. W., Handayani, B. R., & Ariyana, M. D. (2023). Pengaruh Konsentrasi Sari Kurma ( Phoenix Dactylifera L.) Terhadap Beberapa Komponen Mutu Yoghurt jagung Manis ( Zea Mays L. Saccharata Sturt ). *1*(1), 44–54.
- Hussain, A. 2017. Pumpkin-The Functional and Therapeutic Ingredient: A Review. *International. Journal of Food Science and Nutrition*. 5 (14): 168-173.

- Khusuma, B. A. D., Aminah, S., & Hersoelistyorini, W. (2022). Aktivitas Antioksidan , Karakteristik Fisik , Dan Sensoris Yogurt Beku Kecambah Kacang Merah Dengan Variasi Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), 32–40.
- Kim, M. Y., Kim, E. J., Kim, Y., Choi, C., & Lee, B. (2021). Comparison of the chemical compositions and nutritive values of various pumpkin ( Cucurbitaceae ) species and parts. 6(1), 21–27.
- Kirana, D. S ., Marsyanti, S.C ., & Indrawati, R. S. (2024). Biji Labu Kuning Sebagai Potensi Sumber Bahan Pangan Lokal Tinggi Protein A Systematic Review Yellow Pumpkin Seeds as a Potential Source of Local Food Ingredients High Protein. 11(1), 1–7.
- Koesoemawardani, D., Rizal, S., & Susilowati, R. (2015). Perubahan Sifat Mikrobiologi dan Kimia Rusip dengan Perbedaan Waktu Penambahan Gula Aren Cair. September, 1–8.
- Mukkarommah. (2021). *Pengaruh Formulasi terhadap Uji Organoleptik Produk Pangan*.
- Mumpuni, C. E., & Khasanah, T. A. (2021). Pengaruh formulasi tepung ikan haruan, tepung buah dan biji labu kuning pada biskuit terhadap kandungan gizi dan daya terima. 10, 1–9.
- Nasruddin, H., Syamsu, R. F., Kedokteran, F., Muslim, U., Kedokteran, F., Muslim, U., Kedokteran, F., & Muslim, U. (2021). *Angka kejadian anemia pada remaja di indonesia*. 1(April), 357–364.
- Nila, S. F. D., & Jairani, N. J. (2018). Uji Daya Terima Bolu Kukus dari Tepung Kulit Singkong. 2(1), 1–11.
- Nurhidayati, V. A., Khomsan, A., Riyadi, H., Prasetya, G., Rizkiriani, A., & Amelia, R. (2025). Frekuensi Konsumsi Pangan Sumber Zat Besi serta Pangan Pendukung dan Penghambat Penyerapannya pada Remaja Putri. *Pontianak Nutrition Journal*, 8(2622–1705), 613–619.
- Nurhikmah, I. R., Fitriyanti, A. R., & Sulistyaningum, H. (2020). *Karakteristik Fisik Dan Karakteristik Kimia Firm Yoghurt Dengan Penambahan Pure Labu Kuning*. 2020, 614–623.
- Pamela, V. Y., Riyanto, R. A., Kusumasari, Septariawulan Meindrawan, B., Mujaki, D. A., & Istihamsyah, I. (2022). Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim Dan Lama Inkubasi Organoleptik Characteristics of Yogurt With Skim Milk Variation And Incubation Length. 03(01), 18–24.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Berita Negara Republik

Indonesia Tahun 2019 Nomor 956.

- Pinasti, L., Nugaheni, Z., & Wiboworini, B. (2020). Potensi Tempe Sebagai Pangan Fungsional bagi Penderita Anemia. *Aceh Nutrition Journal*, 2020(5), 19–26.
- Putri, F. K. (2014). Peningkatan Kadar Makronutrien dan Zink serta Mutu Organoleptik pada Susu Nabati Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Melalui Proses Perendaman.
- Putri, G. G. (2024). Asupan Gula dan Efek Psikologis Pada Tubuh Manusia ( Sugar Intake and the Psychological Effect in Human Body ). *AL Mikraj*, 5(1), 918–926. <https://doi.org/10.37680/almikraj.v5i01.6171>
- Rahman, I. R., & Kumalasari, I. (2019). Optimasi Komposisi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* pada Yogurt Terfortifikasi Buah Lakum ( *Cayratia trifolia* ( L .) Domin ) sebagai Antibakteri terhadap *Escherichia coli* Optimization of Composition of *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* in Yoghurt Fortified by Lakum Fruit ( *Cayratia trifolia* ( L .) Domin ) as an Antibacterial Against *Escherichia coli*. 6(January), 99–106.
- Ratnasari, U., Suciati, F., Fathurohman, F., Purwasih, R., & Ramadhan, M. G. (2022). Pengaruh Penambahan Jenis Gula yang Berbeda Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Nanas. 2722–1733, 1–6.
- Rohman, E., & Maharani, S. (2020). Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *EDUFORTECH*, 5(2), 9.
- Sari, S. A., Komala, R., Elisia, R., & Maiyontoni. (2025). Kualitas Pengaruh Pemberian Tepung Daun KKelor(*moringa oleifera*) Terhadap Organoleptik Nugget Daging Ayam Layer Afkir. 50, 49–50.
- Soputan, D., Mamujaja, C., & Lolowang, T. (2016). Uji Organoleptik Dan Karakteristik Kimia Produk Klappertaart Di Kota Manado Selama Penyimpanan. *J. Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 4(1).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023. Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Tamime, A. Y., & Robinson, R. K. (2007). *Tamime and Robinson's Yoghurt: Science and Technology* (3rd ed.). Woodhead Publishing.
- Tamimi, W., & Bintoro, V. P. (2018). Karakteristik Gelato Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Daun Pegagan. 3(1), 51–62.
- Taufik, M., Saputri, E. R., & Seveline. (2018). Validasi Metode Analisis Kadar Kalsium pada Susu Segar secara Titrasi Kompleksometri Validation of Method of Calcium Analysis in Fresh Milk using Complexometric Titration.

Agitech, 38(2), 187–193.

Thena, E. L. (2017). *Hubungan Dukungan Suami dan Status Gizi dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Ladja Kabupaten Ngada NTT*.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2017*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Umami, I. I., Astutik, D. P., & Safitri, R. W. (2021). *Daya Terima Permen Jeli pada Pasien Penyakit Ginjal Kronis di RSUD Kabupaten Sidoarjo*. 15(28), 163–173. <https://doi.org/10.32781/cakrawala.v15i2.356>

U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. (2023). *FoodData Central: Seeds, pumpkin and squash seeds, whole, roasted, without salt (FDC)*.

Wadeesirisak, K., Musigamart, N., Pantoa, T., & Saithong, P. (2025). Biochemical composition and functional properties of pumpkin (Cucurbita sp.) seed yogurt: a functional plant-based product. *Applied Food Research*, 5(2), 101388. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.101388>

Wahyuni, S. (2024). Defisiensi Besi dan Anemia Defisiensi Besi: Updated Literature Review. *Galenical: Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Mahasiswa Malikussaleh*, 3(3), 1–13.

World Health Organization. (2024). *Guideline on haemoglobin cutoffs to define anaemia in individuals and populations*. World Health Organization.

Zakaria, D., Zuidar, A. S., Sartika, D., & Yuliana, N. (2023). *Pengaruh Lama Waktu Perebusan Biji Labu Kuning pada Minuman Fermentasi: Boiling Time Effect of Pumpkin Seeds On Sensory Properties*. 2(2), 297–309.