

DAFTAR PUSAKA

- Agonafir, D.B. *Et Al.* (2025) ‘Prevalence Of Anemia, Its Associated Factors, And Impact On Quality Of Life Among Heart Failure With Reduced Ejection Fraction Outpatients At The University Of Gondar Hospital, Ethiopia’, *Bmc Cardiovascular Disorders*, 25(1). Available At: <https://doi.org/10.1186/S12872-025-05039-2>.
- Ang, Z. (2020) ‘Effect Of Wheat Fl Our With Different Quality In The Process Of Making Fl Our Products’, 6.
- Awulachew, M.T. (2020) ‘Understanding Basics Of Wheat Grain And Flour Quality’, 6(1), Pp. 10–26. Available At: <https://doi.org/10.11648/J.Jher.20200601.12>.
- Endang, D. *Et Al.* (2024) ‘Gambaran Pola Asuh Orang Tua Pada Remaja Di Sman 10 Kota Bandung’, 12(1), Pp. 73–81.
- Fahira Lubis, A. *Et Al.* (2023) ‘Anemia Dan Pola Hidup Remaja Di Indonesia: Literature Review’, *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(2), Pp. 2180–2191.
- Federer, W.T. (1961) ‘Augmented Designs With One-Way Elimination Of Heterogeneity’, *Biometrics*, 17(3), Pp. 447–473. Available At: <https://doi.org/10.2307/2527837>.
- Flours, B.S. *Et Al.* (2020) ‘Sifat Kimia Dan Sensori Brownies Berbahan Baku Tepung Mocaf , Jagung Dan Kedelai Hitam (Chemical And Sensory Properties Of Brownies From Mocaf , Corn ’, Pp. 24–34.
- Hastuti (2024) ‘Uji Organoleptik (Sensori) Dan Kadar Air Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus)’, 4044, Pp. 64–73.
- Indis, N. *Al Et Al.* (2025) ‘Analisis Kandungan Protein Dan Serat Pada Bakso Ayam Fortifikasi Tepung Dan Ekstrak Edamame (Glycine Max (L) Merrill)’, 10(April), Pp. 28–33.
- Ivanišová, E. *Et Al.* (2023) ‘Nutritional, Antioxidant And Sensory Characteristics Of Bread Enriched With Wholemeal Flour From Slovakian Black Oat Varieties’, *Applied Sciences (Switzerland)*, 13(7). Available At: <https://doi.org/10.3390/App13074485>.
- Izah, N., Desi, N.M. And Tegal, P.M. (2024) ‘Efektivitas Konsumsi Protein Hewani (Telur Dan Ikan) Sebagai Strategi Penuntasan’, 9(2), Pp. 66–70.
- Izzara, W.A. *Et Al.* (2023) ‘Penyebab, Pencegahan Dan Penanggulangan Anemia Pada Remaja Putri (Studi Literatur)’, *Jurnal Multidisiplin West Science*, 2(12), Pp. 1051–1064. Available At: <https://doi.org/10.58812/Jmws.V2i12.817>.
- Kaur, P. *Et Al.* (2024) ‘Assessment Of Oat (Avena Sativa) Varieties Unveiled The

- Variation In Nutritional Quality', *Indian Journal Of Animal Sciences*, 94(7), Pp. 799–803. Available At: <https://doi.org/10.56093/Ijas.V94i7.147691>.
- Kemenkes (2023) 'Survei Kesehatan Indonesia 2023 (Ski)', *Kemenkes*, P. 235.
- Khairunnisa, P. *Et Al.* (2024) 'Analisis Sistem Agribisnis Pada Komoditi Telur Ayam Ras', 3(3), Pp. 136–142.
- Kurniawati, E. (2020) 'Potensi Serat Pangan Edamame (Glycine Max) Sebagai Agen Prebiotik Dengan Variasi Pra Proses', Pp. 6–18.
- Luh, N. *Et Al.* (2023) 'Pengaruh Perbandingan Oat Instan Dan Pisang Mas (Musa Acuminata) Terhadap Karakteristik Pancake Gluten Free', 12(3).
- Maligan, J.M., Salsabella, F. *And* Wulan, S.N. (2020) 'Produk Roti Gandum Utuh Di Kota Malang Jawa Timur Consumer Preference Test On Organoleptic Characteristics Of Whole Wheat Bread Products In Malang City East Java', 6(4), Pp. 70–76.
- Mandiri, J.S., Masruroh, N. *And* Nugraha, G. (2020) 'Hubungan Antara Karakteristik Dengan Kadar Ferritin Pada Ibu Hamil Trimester Iii Di Puskesmas Jagir Surabaya', 15(2), Pp. 1–9.
- Miranda, M. (2024) 'Faktor Penyebab Anemia Pada Remaja : Literature Review Factors Causing Anemia In Adolescents : Literature Review', *Kesmaspedia: Jurnal Riset Kesehatan Masyarakat*, 1(1), Pp. 20–27.
- Novianto, E., Maria, L. *And* Mumpuni, R.Y. (2022) 'Pengaruh Dark Chocolate Terhadap Penurunan Tekanan Darah Sistolik Pada Penderita Hipertensi Di Rw 04 Desa Banjarejo Kecamatan Pakis Kabupaten Malang', 9(2), Pp. 122–129.
- Oyutri, S. *Et Al.* (2022) 'Pembuatan Margarin Berbasis Bahan Rbdpo Memakai Tangki Berpengaduk Yang Dilengkapi Dengan Pendingin Production Of Margarin Based On Rbdpo Using A Cooled Stirred Tank Equipment', 2(10), Pp. 401–406.
- Paudel, D. *Et Al.* (2021) 'A Review Of Health-Beneficial Properties Of Oats'.
- Peng, Yuanying *Et Al.* (2022) 'And Evolution Of Allohexaploid Oat', 54(August). Available At: <https://doi.org/10.1038/S41588-022-01127-7>.
- Puspitasari, E. *And* Hidayat, M.A. (2022) 'Journal Of Tropical Pharmacy And Chemistry', 6(2), Pp. 92–100.
- Putri, S., Lupiana, M. *And* Putri, A.R. (2025) 'Perbandingan Formula Bolu Kukus Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah Dan Tepung Bit Menggunakan Rancangan Acak Lengkap : Analisis Organoleptik Dan Kandungan Gizi', 8(1), Pp. 17–28.

- Restuti, A.N.S., Yulianti, A. And Lindawati, D. (2020) 'Efek Minuman Cokelat (Theobroma Cacao L.) Terhadap Peningkatan Jumlah Eritrosit Dan Kadar Hemoglobin Tikus Putih Anemia', *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal Of Nutrition)*, 8(2), Pp. 79–84. Available At: <https://doi.org/10.14710/Jgi.8.2.79-84>.
- Riset Dinas Kesehatan (2018) 'Laporan Riskesdas 2018 Nasional.Pdf', *Lembaga Penerbit Balitbangkes*, P. 179.
- Santi Oktaviani, Woro Priatini, W.A. (2019) 'Pengembangan Produk *Brownies* Bakar Berbasis Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima Konsumen', Pp. 70–81.
- Setiani, A. (2022) 'Proses Pengolahan Tebu Menjadi Gula Kristal Oleh ':
- Studi, P. Et Al. (2021) 'Analisis Kualitas Sensori Dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung *Oatmeal* Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional Penelitian-Penelitian', 7(2).
- Sukmadewi, M. And Adi, A.C. (2024) 'Kandungan Zat Besi Dan Daya Terima *Brownies* Panggang Tepung Hati Ayam Dan Tepung Kacang Hijau', 5(September), Pp. 7527–7534.
- Tafina, A. (2023) 'Daya Terima Dan Karakteristik Fisikokimia Pada Berbagai Formulasi Pembuatan Tahu Berbumbu', Pp. 26–32.
- Taufiq, Z., Ekawidnyani, K., And Sari, T. (2020) *Aku Sehat Tanpa Anemia*.
- Ulfa, M. And Bahar, A. (2024) 'Daya Terima Puding Dengan Substitusi Susu Kedelai Dan Penambahan Wortel Sebagai Alternatif Makanan Selingan Untuk Pencegahan Hipertensi Universitas Negeri Surabaya , Indonesia Garam , Olahraga Secara Rutin , Mengurangi Makanan Berlemak , Mengonsumsi Sayur', 2(4).
- Who (2023) 'Coming Of Age: Adolescent Health', *Who* [Preprint].
- Wulandari, S., Rahmawati, D., & Nugroho, T. (2020) '*Brownies* From Mangrove Fruit Flour: The Use Of Variation Of Flours', 17(1). Available At: <https://doi.org/10.22146/Ifnp.55188>.
- Zhang, Q. Et Al. (2020) 'Vegetable Soybean : Seed Composition And Production Research Comercial Use On On Al', 12. Available At: <https://doi.org/10.4081/Ija.2017.872>.
- Gilani, G.S., Xiao, C.W. & Cockell, K.A., 2016. Impact of antinutritional factors in food proteins on the digestibility of protein and the bioavailability of amino acids and on protein quality. *British Journal of Nutrition*, 108(S2), pp.S315–S332.
- Kumar, A., Suri, S., Singh, A. & Kaur, J., 2022. Processing strategies to reduce antinutritional factors in cereals and millets: A review. *Journal of Food*

Science and Technology, 59(10), pp.3693–3707.

Anderson, R.L. & Wolf, W.J., 2015. Compositional Changes in Trypsin Inhibitors, Phytic Acid, Saponins and Isoflavones Related to Soybean Processing. *Journal of Nutrition*, 125(Suppl. 3), pp.581S–588S.