

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A., Zaenal, CD., dan Adeliem. 2009. *Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Singkong*. Pengembangan Formulasi, Proses Produksi dan Karakteristik Produk.
- Adrianto, S. 2008. *Pembuatan Es Krim Probiotik dengan Substitusi Susu Fermentasi Lactobacillus Casei Subps rammnosus dan Lactobacillus F1 Terhadap Susu Skim*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Alamanda, E. 2013. *Hubungan Antara Praktek Pemberian ASI dan MPASI Anaka < 2 Tahun dengan Anemia Di RSUP DR.Kariadi*. Tesis. Tidak Diterbitkan, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, hal.250-255
- Amrclearinghouse. 2010. Ferrous - Ferric Iron. <http://www.amrclearinghouse.org/Sub/AMDbasics/Ferrous-FerricIron.htm>
- Arifin. 2008. *Beberapa Unsur Mineral Esensial Mikro Dalam Sistem Biologi dan metode Analisisnya*. Jurnal Litbang Pertanian, 27 (3):99-105.
- Arisman, Dr, MB. 2009. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Penerbit Buku Kedokteran, EGC, Jakarta, hal. 84-190
- Astawan. 2010. *Tekhnologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademi Presindo, Jakarta.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Indonesia. 2013. *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2013*. Jakarta
- Bertha, K. 2009. *Boiling, Simmering, Stewing, Poaching, Steaming, Pressure Cooking*. SPH Journal.
- Budiarto, E. 2002. *Biostatistika Untuk Kedokteran dan Kesehatan Masyarakat*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Caballero, B., Allen, L., and Prentice, A. 2009. *Encyclopedia of Human Nutrition Second Edition*. Elsevier, UK
- Cardoso, M., Scopel, K., Muniz, P., Villamor E and Ferreira, M. 2012. *Underlying Factors Associated with Anemia in Amazonian Children: A Population Based, Cross Sectional Study*. Plos One 7 (5), pp. e36341.
- Chan, LA. 2008. *Membuat Es Krim*. PT Agromedia Pustaka, Jakarta. hal.9-12
- Chin, WK., and Marina, AM. 2015. *Retention of Ascorbic Acid and Major Mineral Contents in Water Spinach and Chinese Kale after Three Diferent Cooking Methods*. Mal J Nutr 22(2): 255-262

- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. Cambridge :The Royal Society of Chemistri.
- Cross, GA., Fung, DYC., and Decareau, RV. 2009. *The Effect of Microwaves on Nutrient Value of Foods*. Departmen of Animal Sciences and Industry, Kansas
- Darlan, A. 2012. *Fortifikasi dan Ketersediaan Zat Besi pada Bahan Pangan Berbasis Kedelai dengan Menggunakan Fortifikasi  $Fe SO_4 H_2O$  Campuran  $FeSO_4 7H_2O + Na_2H_2 EDTA, 2H_2O$  dan  $NaFeEDTA$* . Tesis. Tidak Diterbitkan, Fakultas MIPA, Universitas Indonesia, Depok.
- Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta. Hal.45
- Dinas Kesehatan Kota Malang. 2014. *Jumlah Angka Kesakitan Berdasarkan Umur Tahun 2013*. Dinas Kesehatan, Malang.
- Fubara, EP,. Ekpo, BO,. and Ekpete, OA. 2011. *Evaluation of the Effects of Processing on the Mineral Contents of Maize (*Zea mays*) and Groundnut (*Arachis hypogaea*)*. Libyan Agriculture Research Center journal International 2 (3):133-137
- Galor, SW,. Wong, KW,. and Benzie, IFF. 2008. *The Effect of Cooking on Brassica Vegetables*. Elsevier
- Harris, A. 2011. *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipornea Batatas*) dengan Susu Skim Terhadap Pembuatan Es Krim*. Skripsi.Tidak diterbitkan. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Hussien, HA,. and Salem, EM. 2016. *(Development of Gluten Free Fortified with Purslane (*Portulaca oleracea*) Powder*. Journal of food and Nutrition Sciences. Vol. 4, No. 6
- ITIS Report, 2010. *Updated for ITIS by the Flora of North America Expertise Network*. Reference Portulaca oleracea. [https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search\\_topic=TSN&search\\_value=20422#null](https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=20422#null)
- Kardinan, A. 2007. *Krokot (*Portulaca Oleracea*) Gulma Berkhasiat Obat mengandung Omega-3*. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri Volume 13. Nomor.
- Kimura, M,. and Itokawa, Y. 1990. *Cooking Losses of Minerals in Foods and Its Nutritional Significance*. J. Nutr.Sci. Vitaminol., 36, S25-S33.
- Kusriningrum, RS,. 2008. *Buku Ajar Perancangan Percobaan*. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga Surabaya, Airlangga University Press, hal.15
- Lean, and Michael EJ,. 2013. *Ilmu Pangan, Gizi, dan Kesehatan*. Penerbit Pustaka Pelajar, Yogyakarta, hal. 512-541

- Mahan, LK., and Sylvia, ES. 2008. *Krause's Food & Nutrition Therapy International Edition*, 12<sup>th</sup> Ed., Saunders Elseviers, Canada, p. 114-120
- Masrizal, 2007. *Anemia Defisiensi Anemia*. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kedokteran, Universitas Andalas.
- Maulida, F. 2012. *Efek Ekstrak Daun Krokot (Portulaca Oleracea L.) Terhadap Kadar Alanin Transaminase (ALT) Tikus Putih (Kattus Norvegicus) yang Diberi Minyak Goreng Deep Frying*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Muctadi, D. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Alfabeta, Bandung.
- Nur, K. 2012. *Kualitas Es Krim dengan Penambahan Umbi Kentang (Solanum tuberosum L.) Sebagai Bahan Penstabil*. Tugas Akhir. Tidak diterbitkan, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Nuraini. 2011. *Mengenal Es Krim*. Kulinologi Indonesia Volume 3, PT Media Pangan Indonesia, Bogor.
- Nurjanah,., Jacob, AM,., Nugraha, R., Permatasari, M., dan Sejati, TKA. 2014. *Perubahan Komposisi Kimia, Aktivitas Antioksidan, Vitamin C dan Mineral Tanaman Genjer (Limnocharis flava) Akibat Pengukusan*. Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan Volume 3 No.3. Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Nutripro. 2009. *Cooking Methods*. hal.2-4
- Oboh, G., Akinyemi, AJ., Ademiluyi, AO., and Bello, FO. 2013. *Inhibition of  $\alpha$ -amylase and  $\alpha$ -glucosidase Activities by Ethanolic Extract of Amaranthus cruentus Leaf as Affected by Blanching*. African Journal of Pharmacy and Pharmacology. Vol.7 (7). pp. 1026-1032
- Paath, EF., Rumdasih, Y., dan Heryati . 2005. *Gizi Dalam Kesehatan Reproduksi*. Penerbit Buku Kedokteran, EGC, Jakarta.
- Palupi, NS., Zakaria, FR., dan Prangdimurti, E. 2007. *Metode Evaluasi Efek Negatif Komponen Non Gizi*. Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi*. Jakarta
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta
- Perdana, WY., dan Jacobus, DJ. 2015. *Hepcidin dan Anemia Defisiensi Besi*. CDK-235 vol.42 No.12
- Pramesti, D. 2012. *Konsumsi Es Krim Perkapita Masih Rendah*. Surya Online. (diakses 1 Mei 2016)

- Pratiningsih, Y. 1999. *Buku Ajar Teknologi Pengolahan*. Universitas Jember, Jember.
- Puspitarini, R. 2012. *Kandungan Serat Lemak, Sifat Fisik dan Tingkat Penerimaan Es Krim dengan Penambahan Berbagai Jenis Bekatul Beras dan Ketan*. Tugas akhir. Tidak diterbitkan, Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.
- Putri, AMN. 2014. *Fortifikasi Sari Daun Krokot (Portulaca oleracea) pada Es Krim Terhadap Kadar Karoten Total, Beta Karoten, dan Mutu Organoleptik*. Tugas Akhir. Tidak Diterbitkan, Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, Malang.
- Rahardjo, M. 2007. Krokot (Portulaca oleracea) Gulma Berkhasiat Obat Mengandung omega-3. *Warta Penelitian dan Pengembangan*.
- Ramadhani, FA. 2012. *Formulasi dan Pengembangan Produk Es Krim Rujak Multi Sayur Sebagai Alternatif Kudapan Tinggi Provitamin A*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Schmidt, KA. 2004. *Food Processing Principles and Application*. Blackwell Publishing
- Sediaotama, AD. 2006. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II*. Dian Rakyat, Jakarta
- SNI 01-3713-1995. (Online), (<http://sisni.bsn.go.id/index.php/sns/Sni/download/4132>). diakses 28 Mei 2016)
- Soetiarso, TA. 2010. *Sayuran Indigenous Alternatif Sumber Pangan Bernilai Gizi Tinggi*. Iptek Holtikultura
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu, Yogyakarta, hal. 65-66
- Thursina, Dian. 2010. *Kandungan Mineral Kalakai (Stenochlaena palustris) yang Tumbuh pada Jenis Tanah Berbeda Serta Dimasak dengan Cara Berbeda*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Teknik Pertanian. Istitut Pertanian Bogor.
- Uddin, K., Juraimi, AS., Ali, E., and Ismail, MR,. 2012. *Evaluation of Antioxidant Properties and Mineral Composition of Purslane (Portulaca oleracea L.) at Different Growth Stages*. International Journal of Molecular Sciences.
- WHO and Agriculture Organization of the United Nations. 2006. *Guidelines on Food Fortification with Micronutrients*.
- WHO. 2004. *Focussing on Anemia*. (Online), (<http://www.who.int/nutrition/publications/micronutriens/WHOandUNICEFstamentanemiaen.pdf?ua:1>), diakses 1 Mei 2016)
- WHO. 2008. *Worldwide Prevalence of Anemia 1993-2005*. WHO Global Database of Anemia. (Online),

(<http://whqliboloc.who.int/publications/2008/9789241596657eng.pdf>, diakses 5 Mei 2016)

WHO. 2015. *The Global Prevalence of Anemia in 2011*. World Health Organization, Geneva, p.3

Widiantoko, K. 2011. *Es Krim*. (Online), (<http://lordbroken.wordpress.com/2011/04/10>, diakses 30 Mei 2016)

Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, hal. 176-180

Yundaswari, H. 2011. *Es Krim Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Tinggi Zat Besi dan Zink*. Tugas Akhir. Tidak diterbitkan, Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.

Yuniastuti, A. 2008. *Gizi dan Kesehatan*. Graha Ilmu, Yogyakarta.

