

DAFTAR PUSTAKA

- Aina, Q. and Irianti, B. 2020. Pengaruh Formulasi Kadar Protein dan Kalsium pada MP-ASI Kacang Tunggak dan Beras Merah terhadap Uji Organoleptik pada Ibu Bayi dan Uji Daya Terima pada Bayi. *Jurnal Gizi*, 9(1), pp.115-123.
- Alfiani, N. L. (2022). *Produksi Dan Pemasaran Fishcake Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk)* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Almatsier, S. 2009. Prinsip dasar ilmu gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ambaryanti, D., & Kandriasari, A. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commerson*) Pada Pembuatan Crackers Sayur Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sosial dan Teknologi*, 2(9), 785-791.
- Amran, P. 2018. Analisis Perbedaan Kadar Kalsium (Ca) Terhadap karyawan teknis produktif dengan karyawan administratif pada persero terbatas semen tonasa. *Jurnal Media Analis Kesehatan*, 9(1).
- ANGGRAENI, N., 2019. *BIOAVAILABILITAS NANOKALSIUM HASIL EKSTRAKSI TULANG IKAN NILA (Oreochromis niloticus) DENGAN VARIASI KONSENTRASI PELARUT BASA DAN LAMA EKSTRAKSI* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Ariani, A.D., Kusumastuti, A.C., Nuryanto, N. and Purwanti, R., 2021. Stunting dan asupan protein berhubungan dengan fungsi kognitif balita. *Journal of Nutrition College*, 10(4), pp.273-284.
- Aryastami, N.K. 2015. Pertumbuhan usia dini menentukan pertumbuhan usia pra-pubertas (studi longitudinal IFLS 1993-1997-2000) [*Longitudinal study, secondary data analysis*]. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33-40.
- Astuti, R. M. (2019). Kualitas bakso daging ayam hasil pemanfaatan putih telur limbah praktek mata kuliah pastry dan bakery sebagai bahan pengenyal alami ditinjau dari aspek inderawi. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 7(1), 53-60.
- Badan Pusat Statistik Ketapang. 2016. Kabupaten Ketapang dalam Angka 2016. <https://ketapangkab.bps.go.id>. [30 Mei 2023].

- Bahmid, J., Lekahena, V. N. J., & Titaheluw, S. S. (2019). Pengaruh konsentrasi larutan garam terhadap karakteristik sensori produk ikan layang asin asap. *Jurnal Biosainstek*, 1(01), 70-76.
- Cahyani, R. T., Bija, S., & Sugi, L. T. N. (2020). Karakteristik ikan bulan-bulan (*Megalops cyprinoides*) dan potensinya sebagai tepung ikan. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), 182-191.
- Cardwell, G., Bornman, J. F., James, A. P., & Black, L. J. 2018. A Review of Mushrooms as a Potential Source of Dietary Vitamin D. *Nutrients*, 10(10), 1498. <https://doi.org/10.3390/nu10101498>.
- Chairunnisa, E., Kusumastuti, A.C. and Panunggal, B., 2018. Asupan vitamin D, kalsium dan fosfor pada anak stunting dan tidak stunting usia 12-24 bulan di Kota Semarang. *Journal of nutrition college*, 7(1), pp.39-44.
- Chrestella, O.Y. (2020). KUALITAS KUE PUKIS DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris*) DAN TEPUNG BUAH SUKUN (*Artocarpus communis*) SEBAGAI SUMBER SERAT.
- Daeng, R. A. (2019). Pemanfaatan tepung tulang ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) sebagai sumber kalsium dan fosfor untuk meningkatkan nilai gizi biskuit. *Jurnal Biosainstek*, 1(01), 22-30.
- Dewi, I. A. K. C., & Adhi, K. T. 2016. Pengaruh konsumsi protein dan seng serta riwayat penyakit infeksi terhadap kejadian stunting pada anak balita umur 24-59 bulan di wilayah kerja Puskesmas Nusa Penida III. *Arc Com Health*, 3(1), 36-46.
- Domili, I., Z. N. Tangio., F. Y. Arbie., M. A. Anasiru., R. Labatjo., & N. S. Hadi. 2021. *Pola Asuh Pengetahuan Pemberian Makan dengan Status Gizi Balita*. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 7(Khusus), Hal. 23-30.
- Dwi, B. W., & Wirjatmadi, R. B. 2012. Beberapa Faktor yang Berhubungan dengan Status Gizi Balita Stunting. *The Indonesian Journal of Public Health*, 8(3), 99-104.
- ElHaweet, A. E. A. 2013. Biological studies of the invasive species *Nemipterus japonicus* (Bloch, 1791) as a Red Sea immigrant into the Mediterranean. *The Egyptian Journal of Aquatic Research*, 39(4), 267-274.
- Ernawati, F., Prihatini, M. and Yuriestia, A., 2016. Gambaran Konsumsi Protein Nabati Dan Hewani Pada Anak Balita Stunting Dan Gizi Kurang Di Indonesia (the Profile of Vegetable-Animal Protein Consumption of Stunting and Underweight Children Under Five Years Old in Indonesia). *Nutrition and Food Research*, 39(2), pp.95-102
- Fajar, R., Riyadi, P. H., & Anggo, A. D. 2016. Pengaruh Kombinasi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lamk.) Dan Tepung Tapioka Terhadap

Sifat Fisik Dan Kimia Pasta Ikan Kurisi (*Nemipterus* Sp.). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4), 59-67.

Froese, R. and D. Pauly. Editors. 2023. FishBase. *Nemipterus japonicus* (Bloch, 1791). Accessed through: World Register of Marine Species. <https://www.marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=218515>. [6 Mei 2023].

Hermalena, L. 2018. Mutu kimia dan karakteristik organoleptik bakso ikan tetelan merah tuna yang difortifikasi tepung jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*). *UNES Journal of Agricultural Scienties*, 2(1), 105-113. HK, R.D. and Dasir, D., 2017. Studi berbagai jenis bahan pengembang terhadap reabsorpsi tekwan kering ikan gabus. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 6(1), pp.36-45.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Data Komposisi Pangan Indonesia 2019. <https://www.panganku/org/id-ID>. [15 Mei 2023].

Kondolele, S. L., Asikin, A. N., Kusumaningrum, I., Diachanty, S., & Zuraida, I. (2022). Pengaruh Suhu Perebusan terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(3), 177-184.

Kuntari, A. N. 2015. *Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan (Eucheuma cottonii Doty) Pada Proses Pembuatan Bakso Nabati Dari Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)* (Doctoral dissertation, UAJY).

Lamid, A., Almasyhuri, A. and Sundari, D., 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), p.20747

Lekahena, V., D. N. Faridah, R. Syarief, dan R. Peranginangin. 2014. Karakterisasi Fisikokimia Nanokalsium Hasil Ekstraksi Tulang Ikan Nila Menggunakan Larutan Asam Basa. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25 (1): 57-64.

Makmur, S. A. 2018. Penambahan tepung sagu dan tepung terigu pada pembuatan roti manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 1-9.

Maulidah, W. B., Rohmawati, N., & Sulistiyani, S. 2019. Faktor yang berhubungan dengan kejadian stunting pada balita di Desa Panduman Kecamatan Jelbuk Kabupaten Jember. *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(2), 89-100.

Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2016. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016 Tentang Standar Produk Suplementasi Gizi.

Moulia, M.N., 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), pp.55-66.

Mukhaimin, I., Aripudin, A., & Silaban, M. E. (2022). PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI TEPUNG TULANG IKAN PATIN

(*Pangasius* sp) TERHADAP TINGKAT PENERIMAAN KONSUMEN DAN KARAKTERISTIK MUTU ROTI TAWAR. *Aurelia Journal*, 4(1), 41-49.

- Mushthofa, Z., & Achadiyah, S. (2023). Perbandingan Tepung Mocaf dan Tepung Tapioka dalam Pembuatan Siomai dengan Penambahan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Sumber Protein. *Agrotechnology, Agribusiness, Forestry, and Technology: Jurnal Mahasiswa Instiper (AGROFORETECH)*, 1(2), 1147-1168.
- Nurdin, J. (2020). Proses pengolahan dan pemasaran tepung sagu pada CV. Podomoro makassar. *Jurnal Ilmiah Metansi (Manajemen dan Akuntansi)*, 3(2), 31-38.
- Nurlaila, A., & Adi, A.C. (2023). Optimalisasi Kandungan Kalsium Mie Kering dengan Substitusi Tepung Tempe dan Tepung Tulang Ikan Lele. *Media Gizi Kesmas*.
- Nurzihan, N.C., Permatasari, O., & Sholihah, I. (2022). KANDUNGAN PROXIMAT DAN SERAT KASAR ABON JAMUR TIRAM SEBAGAI PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN. *Medika Respati : Jurnal Ilmiah Kesehatan*.
- Nofitasari, N., Baidar, B. and Syarif, W., 2015. Pengaruh Penggunaan Jenis Ikan yang Berbeda terhadap Kualitas Pempek. *Journal of Home Economics and Tourism*, 10(3).
- Oktaviyani, S., Boer, M., & Yonvitner, Y. 2016. Aspek biologi ikan kurisi (*Nemipterus japonicus*) di perairan Teluk Banten. *BAWAL Widya Riset Perikanan Tangkap*, 8(1), 21-28.
- Pakekong, E. D. 2016. Uji Daya Hambat Ekstrak Bawang Bombay (*Allium cepa* L) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. *PHARMACON*, 5(1).
- Pertiwi, L. C., Haryati, S., & Sudjatinah, M. (2021). PENGARUH PERBEDAAN JUMLAH PUTIH TELUR TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN SENSORI SOSIS IKAN TONGKOL. *Jurnal Pertanian Universitas Semarang*.
- Purnomo, P., Soetikno, N., Windari, W., & Adawyah, R. (2019). Pengaruh perbandingan daging ikan dengan tepung tapioka yang berbeda terhadap kualitas kerupuk ikan gabus (*Channa Striata*). *Fish Scientiae*, 9(2), 104-114.
- Poke, L. C. 2017. *Kombinasi Jagung (Zea Mays L.) dan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus Jacq.) Terhadap Kualitas Tortilla Chips (Keripik Jagung)* (Doctoral dissertation, UAJY).

- Puspitasari, G. 2014. *Pemanfaatan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) sebagai Tepung, Kajian Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Rabbani, A. M. 2020. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Surimi Ikan Kurisi (Nemipterus nematophorus) dengan Penambahan Egg White Powder* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS AIRLANGGA).
- Rahayu, A., Yulidasari, F., Putri, A. O., & Anggraini, L. 2018. Study guide-stunting dan upaya pencegahannya. *Yogyakarta: Penerbit CV Mine*.
- Rahmadhita, K. 2020. Permasalahan stunting dan pencegahannya. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9(1), 225-229.
- Rahmawati, R. 2020. The Nutrition Content of Oyster Mushroom and Spinach Flour Alternative Food Processed Ingredients. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 12-20.
- Risfaheri. 2012. Difersifikasi Produk Lada (Piper Nigrum) untuk Peningkatan Nilai Tambah. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol 8(1)*, 2012.
- Romalasari, A., Rahayu, W. E., & Azzahra, H. (2019). Perbandingan tepung sagu dan jenis ikan yang berbeda terhadap kualitas pempek. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan teknologi Rekayasa*, 2(2), 118-121.
- Rosyida, D. C., Hidayatunnikmah, N., & Marliandiani, Y. (2021). Pendampingan Penerapan Pembuatan PMT (Pemberian Makanan Tambahan) untuk Ibu dan Balita Guna Meningkatkan Kesehatan Ibu dan Anak. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 187-195.
- Salehi, F. 2019. Characterization of different mushrooms powder and its application in bakery products: A review. *International Journal of Food Properties*, 22(1), 1375-1385.
- Sari, E. M., Juffrie, M., Nurani, N., & Sitaresmi, M. N. 2016. Asupan protein, kalsium dan fosfor pada anak stunting dan tidak stunting usia 24-59 bulan. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12(4), 152-159.
- Senas, P. 2023. Efektivitas Penambahan daun katuk (Sauropus androgynus) terhadap otak-otak ikan bandeng (Chanos chanos). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 164-176. <http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v26il.46129>.
- Suhanda, I., & Hidayat, F. R. 2015. Analisis Praktik Klinik Keperawatan pada Pasien atas Indikasi Mola Hidatidosa atas Tindakan dengan Post SVH (*Post Supravaginal Hysterectomy*) dan Eksplorasi Vaskuler Berhubungan dengan Keseimbangan Elektrolit di Ruang Intensive Care Unit RSUD Abdul Wahab Sjahranie Samarinda Tahun 2015.
- Suprayitno, E., & Sulistiyati, T. D. 2017. *Metabolisme protein*. Universitas Brawijaya Press.

- Susilowati, E. 2018. *Faktor Risiko Kejadian Stunting pada Baita 1-5 tahun di Puskesmas Bangsri I Kabupaten Jepara* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Syarafina, N., Angkasa, D., Fadhilla, R., & Swamilaksita, P. D. (2022). Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin dengan Penambahan Kacang Tunggak sebagai Sumber Kalsium pada Pembuatan Snack Bar. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), 1-13.
- Tamaroh, S., Purwani, T. and Yulianto, W.A. 2023. Pengolahan Abon Ikan Lele di Rumah Sajada, Tinjauan Penghilangan Bau Amis Dengan Perlakuan Jeruk Nipis dan Daun Jinten. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(1), pp.410-418.
- Tamaya, A.C., Darmanto, Y.S. and Anggo, A.D., 2020. Karakteristik penyedap rasa dari air rebusan pada jenis ikan yang berbeda dengan penambahan tepung maizena. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(2), pp.13-21.
- Tanjung, N. Z. 2021. *Uji Daya Terima dan Nilai Kandungan Gizi Bolu Kukus Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Jamur Tiram* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara).
- Tobing, C. O. L., & Dewajani, H. (2020). STUDI LITERATUR: STABILITAS MUTU DAN PERHITUNGAN KINETIKA REAKSI PENURUNAN KADAR IODIUM PADA GARAM. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 6(2), 362-372.
- Untailawan, R. 2021. Studi Kandungan Kalsium dalam Tepung Tulang Ikan. *Molucca Journal of Chemistry Education (MJoCE)*, 11(1), 55-60.
- United States Department of Agriculture. 2016. National Nutrient Database for Standard Reference of raw garlic. United States: Department of Agriculture. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2968> [31 Mei 2023].
- Wati, A., & Suryana, S. 2021. Phosphorus and calcium intake of stunted toddlers aged 24-59 months: A case-control study in Sinar Bahagia Village, Simeulue. *JAND: Journal of Applied Nutrition and Dietetic*, 1(1), 43-48.
- Widyaningrum, K., Sya'di, Y. K., & Hersoelistyorini, W. 2022. Total Bakteri, Kadar Air, dan Sifat Sensoris Fish Cake Ikan Lele dengan Edible Coating Berbahan Gel Aloe Vera Berdasarkan Lama Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), 67-79.
- 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.
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62-68.