

DAFTAR PUSTAKA

- Adha, A. S. A., & Suseno, S. H.. 2020. Pola konsumsi pangan pokok dan kontribusinya terhadap tingkat kecukupan energi masyarakat Desa Sukadamai. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, 2(6), 988-995.
- Akbar, A. A, Agustin Syamsianah , Yuliana Noor S. U. 2018. Berat Badan Lahir, Lama Pemberian ASI dan ASI Eksklusif Sebagai Faktor Risiko Kejadian *Stunting* Balita di Desa Langensari Kabupaten Semarang.Semarang : Universitas Muhamadiyah Semarang
- Al-Maskaty, Balda S.W. 2021. Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Tempe Kacang Kedelai (*Glycine Max L*) dengan Penambahan Tepung Sagu (*Metroxylon Sagu Rottb*).Skripsi.
- Almatsier, S.. 2010. Prinsi Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Apriani, R., Astuti, S., & Suharyono, A. S.. 2022. Substitusi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dalam Pembuatan Bakso Ikan Beloso (*Saurida tumbil*): Evaluasi Sifat Kimia dan *Sensori White Oyster Mushroom (Pleurotus ostreatus) Substitution Properties*. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(1), 61–77
- Azis, A., Izzati, M., & Haryanti, S.. 2015. Aktivitas antioksidan dan nilai gizi dari beberapa jenis beras dan millet sebagai bahan pangan fungsional Indonesia. *Jurnal Akademika Biologi*, 4(1), 45-61.
- Badan Standardisasi Nasional. 2017. Bakso Ikan SNI 7266:2017. Badan Standardisasi Nasional.
- Cindhywinarni, Puput. 2022. Pembuatan Kue Semprit Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Daun Kelor Sebagai Makanan Ringan Untuk Mencegah *Stunting* skripsi.Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Dewi, Dewa Ayu Made Tirta Antari. 2018. Karakteristik Gizi Dan Umur Simpan Bakso Ikan Dengan Penambahan Bubuk Kecombrang (*Nicolaia Speciosa*)

- Sebagai Pengawet Alami. Diploma Thesis, Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas *Chickennuggets* Dengan Penambahan Putih Telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5(2), 17-22.
- Farhana, Putri, M. S., & Jumsurizal. 2017. Pemanfaatan Keong Mata Lembu Dalam Pembuatan Sup Krim Instan. *Jurnal Universitas Maritim Raja Ali Haji*.
- Gibney, J. Michael. 2009. *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: EGC.
- Hadi, A. dan N. Siratunnisak. 2016. Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *Jurnal Action. Aceh Nutritional Journal*. 1 (2): 121 – 129.
- Hidayah, Rafini A. 2022. Studi pembuatan bakso dengan substitusi jamur tiram sebagai alternatif makanan sumber serat skripsi. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Husain, H., & Huda Faujan, N. 2020. *Potential application of grey oyster mushroom stems as halal meat replacer in imitation chicken nuggets*. *Food Research*, 4, 179– 186.
- Iskandar. 2017. Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Modifikasi Terhadap Status Gizi Balita. *Jurnal AcTion*, 2(2)
- Juandi, Utami, E., & Adi, W. 2016. Potensi Lestari dan Musim Penangkapan Ikan Kurisi (*Nemipterus sp.*) yang Didaratkan pada Pelabuhan Perikanan Nusantara Sungailiat. *Jurnal Sumberdaya Perairan*, 10(1), 49–56.
- Kemenkes RI Nomor HK.01.07/Menkes/1928/2022 Tentang Pedoman Nasional Pelayanan Kedokteran Tata Laksana *Stunting*. Menteri Kesehatan Republik Indonesia
- Kemenkes RI. 2011. Panduan Penyelenggaraan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Bagi Balita Gizi Kurang (Bantuan Operasional). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Kemenkes RI. 2016. Infodatin Pusat data dan Informasi Kementrian Kesehatan RI Situasi Balita Pendek. Jakarta Selatan.

- Kemenkes RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi Masyarakat
- Kurniawan, F.B. 2015. Praktikum Kimia Klinik Analisis Kesehatan. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Lestari D. W. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur Dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang
- Manurung, D. C., Pato, U., & Rossi, E. 2017. Karakteristik kimia dan mutu sensori bakso ikan patin dengan penggunaan tepung bonggol pisang dan tapioka. Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian, 4(1), 1-15.
- Martony, O., Lestrina, D., & Amri, Z.. 2020. Pemberdayaan Ibu Untuk Perbaikan Pola Konsumsi Ikan Terhadap Peningkatan Asupan Protein, Kalsium, Zink Dan Z-Score Tinggi Badan Menurut Umur pada Anak *Stunting*.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F.. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Mulyadi Febrianti A, dkk.. 2013. Kajian Proporsi Tepung Tapioka dan Air Es dalam Pembuatan Bakso Berbahan Utama Jamur Tiram. Alumni Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP-UB.Malang.
- Novita, R.S dan L.T. Pangesthi. 2014. Pengaruh proporsi gluten dan jamur tiram putih terhadap mutu organoleptik bakso nabati. Ejournal Boga. 3 (1): 111-119.
- Nuraisah. 2014. Kombinasi jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*) dengan ikan patin dalam pembuatan bakso ikan.
- Oktarina, Z., dan Sudiarti, T. .2013. Faktor Risiko *Stunting* pada Balita (24–59 bulan) di Sumatera. Jurnal Gizi dan Pangan, 8(3), 175–180. Diakses dari <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/view/7977>
- Oktaviyani S, Menofatria B dan Yonvitner. 2016. Aspek Biologi Ikan Kurisi (*Nemipterus japonicus*) di Perairan Teluk Banten. Bawal. 8 (1) 21-28.
- Oktaviyani S. 2014. Karakteristik Morfologi dan Aspek Biologi Ikan Kurisi, (*Nemipterus japonicus*) (Bloch, 1791). *Oseana*. 39 (4) 29-34.

- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019, Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016, Standar Produk Suplementasi Gizi, Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 1600, Jakarta
- Pradana, Alif Y. P. 2018. Pengaruh Kombinasi Tepung Tapioka dan tepung Terigu terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Bakso Ikan Kurisi (*Nemipterus japonicus*). Malang: Universitas Brawijaya.
- Prajantara, Andhika Ridho. 2021. Studi Pembuatan Bakso Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). Makassar: Universitas Bosowa
- Pusat Data dan Informasi Kemenkes RI. 2018. Situasi Balita Pendek (*Stunting*) di Indonesia. Buletin Jendela Data Dan Informasi Kesehatan, 53(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Rahayu, A., Yulidasari, F., Putri, A. O., & Anggraini, L. 2018. *Study guide-stunting dan upaya pencegahannya*. Buku *stunting dan upaya pencegahannya*, 88.
- Ramadhani, A.T. 2019. Hubungan Asupan Protein, Kalsium dan Seng Terhadap Kejadian *Stunting* pada Balita Umur 3-5 Tahun di Kecamatan Gubeng, Kelurahan Mojo, Surabaya (Penelitian Analitik Observasional) (*Doctoral dissertation, Universitas Airlangga*).
- Ramdhani, A., Handayani, H., & Setiawan, A. 2021. Hubungan Pengetahuan Ibu Dengan Kejadian *Stunting*. In *Prosiding Seminar Nasional LPPM UMP (Vol. 2, pp. 28-35)*.
- Republik Indonesia, 2013. Kerangka Kebijakan Gerakan Sadar Gizi dalam rangka Seribu Hari Kehidupan (1000 HPK) versi 5 September 2012. Diakses dari <http://www.kgm.bappenas.go.id> tanggal 18 Mei 2023.
- Rochima, E., Pratama, R. I., & Djunaedi, O. S. 2015. Karakterisasi Kimiawi Dan Organoleptik Pempek Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Mas Asal Waduk Cirata. *Jurnal Akuatika*, 6(1).

- Ruri, D., T.K Karo dan E Yisraini. 2014. Pengaruh perbandingan jamur tiram dan tapioka dengan penambahan putih telur terhadap mutu bakso jamur tiram. J. Rekayasa Pangan dan Pert. 2 (1) : 85-94
- Saadah, A.M. 2015. Pengaruh substitusi jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) terhadap kekerasan dan daya terima bakso ikan lele. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Sahrani. 2016. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Tempe Kedelai Abstrak. E-Journal Boga, 5(3), 7–17.
- Setyaningrum, A., & Sukei. 2013. Preparasi Penentuan Ca, Na, dan K dalam Nugget Ayam-Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). Jurnal Sains Dan Seni POMITS, 2(1), 2337-3520.
- Setyaningsih, M. 2021. Pelatihan Pemanfaatan Limbah Jerami Sebagai Media untuk Budidaya Jamur Tiram Putih. JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat), 6(1), 530-536.
- Setyowati Reyeki. 2013. Pemanfaatan Serbuk Gergaji Kayu Sengon (*Albizia falcataria*) dan Bekatul sebagai Media Tanam Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan Penambahan Serbuk Sabut Kelapa (*Cocos nucifera*).
- Shita, A. D. P., & Sulistyani, S. 2015. Pengaruh kalsium terhadap tumbuh kembang gigi geligi anak. *Stomatognatic*-Jurnal Kedokteran Gigi, 7(3), 40-44.
- Simanullang, P, & Yemistina laia. (2022). Pengetahuan Ibu Tentang *Stunting* Pada Balita Di Puskesmas Pulo Brayan Kota Medan Tahun 2022. Jurnal Darma Agung Husada, 9(2), 40-47.
- Suharjo, E. 2015. Budi Daya Jamur Tiram Media Kardus. AgroMedia.
- Sulistianingsih, A., & Madi Yanti, D. A. 2016. Kurangnya asupan makan sebagai penyebab kejadian balita pendek (*stunting*). Jurnal Dunia Kesehatan, 5(1), 77123.

- Sundari D., Almasyhuri, dan Lamid A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25 (4):235-242
- Suparjo. 2010. Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi. Laboratorium Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Jambi, Jambi
- Takarina, Handy Luksita. 2013. Kandungan Kalsium Dan Karbohidrat Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Sp*). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Trinanda, V. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri Kering dalam Pembuatan Bakso Terhadap Mutu Organoleptik , Kadar Kalsium dan Daya Terima pada Anak Sekolah. Skripsi.
- Vebrianty, E. 2020. Daging Sapi Dengan Penambahan Bubuk Daun Kangkung Air (*Ipomoea aquatica Forsk*) Skripsi.
- Waroh, Y. K. 2019. Pemberian Makanan Tambahan Sebagai Upaya Penanganan *Stunting* Pada Balita Di Indonesia. *Embrio*, 11(1), 47–54.
- WHO 2018 ‘*Reducing Stunting in Children: Equity Considerations For Achieving The Global Nutritions Targets 2025*’, Geneva.
- Wibowo, H. K. 2018. Hubungan Asupan Kalsium dan Pendidikan Ibu dengan Kejadian *Stunting* pada Anak di Madrasah Ibtidaiyah Muhammadiyah, Kartasura
- Wibowo, Singgih. 2013. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, Singgih. 2000. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widiantara, T. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik *Cookies* Koro. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*5(2), 146-153.

- Zebua, A. E., H. Rusmarilin dan N. L. Limbaong. 2014. Pengaruh perbandingan kacang merah dan jamur tiram putih dengan penambahan tapioka dan tepung talas terhadap mutu sosis. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2 (4): 92-101.
- Zhahiirah, A. N. S. 2023. Tinjauan Pustaka Zat Gizi Makro (Karbohidrat, Protein, dan Lemak).
- Zulkarnain, N. A. 2014. Studi Pembuatan Bakso Instan dari Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Skripsi. Progam Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Hasanuddin, Makasar.