

DAFTAR PUSTAKA

- Adinda, N. (2018). Studi Kelayakan Kadar Air , Abu , Protein , Dan Kadmium (Cd) Pada Sayuran Di Pasar Sunter, Jakarta Utara Sebagai Bahan Suplement Makanan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical J.*, 3(2), 111–123.
[http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=1500586&val=17887&title=STUDI KELAYAKAN KADAR AIR ABU PROTEIN DAN TIMBAL PB PADA SAYURAN DI PASAR SUNTER JAKARTA UTARA SEBAGAI BAHAN SUPLEMEN MAKANAN](http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=1500586&val=17887&title=STUDI%20KELAYAKAN%20KADAR%20AIR%20ABU%20PROTEIN%20DAN%20TIMBAL%20PB%20PADA%20SAYURAN%20DI%20PASAR%20SUNTER%20JAKARTA%20UTARA%20SEBAGAI%20BAHAN%20SUPLEMEN%20MAKANAN)
- Adriani, M., & Wijatmadi, B. (2016). *Konsep Dasar Ilmu Gizi. Pengantar Gizi Masyarakat.*
- Arsa, M. (2016). Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. *Jurusan Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana Denpasar*, 1–12.
<https://repositori.unud.ac.id/protected/storage/upload/repositori/39d25529666391a5efb308dbdc412214.pdf>
- Aryu, C. (2020). *Buku Epidemiologi Stunting. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang*
- Azmy, U., & Mundiastuti, L. (2018). Konsumsi Zat Gizi pada Balita Stunting dan Non-Stunting di Kabupaten Bangkalan *Nutrients Consumption of Stunted and Non-Stunted Children in Bangkalan. Amerta Nutr*, 292-298.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2022). *Peraturan BPOM No. 1 Tahun 2022 tentang Klaim pada Label Pangan Olahan.*
- Bilqis, N., Sulistiawati, E., & Rahman, M. N. (2022). Application Of The Inductively Coupled Plasma-Mass Spectrometry (Icp-Ms) Method In Zink Analysis. *Jurnal Sains Natural*, 12(1), 23-26.
- Chandra, R., Herawati, N., & Zalfiatri, Y. (2017). Pemanfaatan Susu Full Cream Dan Minyak Sawit Merah Dalam Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*). *Teknologi Pertanian*, 4(1), 72–76.
- Chania, D. P. (2022). Perbedaan Konsumsi Protein Dan Zink Berdasarkan Status Gizi Pada Anak SDN 05 Di Kota Bengkulu Tahun 2022. In *Poltekkes Bengkulu (Issue 8.5.2017)*.
- Chikarrani, G., Fauzi, Z., & Nugraheni, T. L. (2019). Hubungan Antara Asupan Natrium, Kalium, Protein, Dan Cairan Dengan Edema Pada Penderita Gagal Ginjal Kronik Rawat Jalan Dengan Hemodialisa Rutin Di Rsud

- Panembahan Senopati Bantul. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta., 53(9), 1689–1699.
- Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (2008). *Fennema's Food Chemistry* (4th ed.). CRC Press
- de Benoist, B., Darnton-Hill, I., Davidsson, L., Fontaine, O., & Hotz, C. (2007). Conclusions of the Joint WHO/UNICEF/IAEA/IZiNCG interagency meeting on zinc status indicators. *Food and Nutrition Bulletin*, 28(3 Suppl), S480–S484.
- Dealyn, D. C. G., Purwanto, M. G. M., Jati, I. R. A. P., & Setijawati, E. (2021). Peran rasio high fructose corn syrup terhadap sukrosa dalam mengatur sifat fisikokimia dan organoleptik snack bar beras merah. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), 1–9. <https://doi.org/10.35891/tp.v13i1.2669>
- Eka, A. G. A. (2020). Analisis Kadar Protein Produk Susu Cair yang Diolah Melalui Proses Pemanasan Pada Suhu Yang Sangat Tinggi (Ultra High Temperature). *International Journal of Applied Chemistry Research* |, 2(1), 8–13.
- Fatima, S., Masriani, Abdullah, & Nuraeni. (2022). PENGARUH PEMBERIAN GULA SEMUT AREN PADA KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*) TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), 51–55. <https://doi.org/10.31970/pangan.v7i2.67>
- Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). *Ice Cream*. 7th Edition. Springer, New York.
- Gropper, S. S., & Smith, J. L. (2020). *Advanced Nutrition and Human Metabolism* (7th ed.). Cengage Learning.
- Hartatie, E. S. (2011). Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *Jurnal Gamma*, 7(1), 20–26..
- Heryani, H. 2016. *Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.
- Hoiriyah, S. (2021). PEMBUATAN MUFFIN SUBSTITUSI TEPUNG KEDELAI DAN TEPUNG UBI JALAR UNGU SEBAGAI KUDAPAN BAGI BALITA STUNTING. *Pharmacognosy Magazine*, 75(17), 399–405.
- Homayouni, A., Javadi, M., Ansari, F., Ansari, F., Pourjafar, H., Jafarzadeh, M., & Barzegar, A. (2018). *Advanced Methods in Ice Cream Analysis: a*

- Review. *Food Analytical Methods*, 11(11), 3224–3234.
<https://doi.org/10.1007/S12161-018-1292-0>
- Iznillillah, W. (2021). Perbandingan Overrun, Daya Leleh, dan Protein Berbagai Es Krim. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1), 34–43.
- Kemenkes RI. (2022). Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022. Kemenkes, 1–150.
- Kementerian Kesehatan RI. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia
- Latumahina, M., Awan, A., & Rumahlatu, D. (2017). PENGARUH SUHU DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK PADA PEMBUATAN NATA BUAH ENAU (*Areng pinnata* Merr). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 4(1), 29–37.
<https://doi.org/10.30598/biopendixvol4issue1page29-37>
- Lingawan, A., Nugraha, D., Jessica, E., Aprianto, E., Geovanny, G., Ardhito, M., Japit, P., & Trilaksono, T. (2019). Gula Aren: Si Hitam Manis Pembawa Keuntungan dengan Segudang Potensi. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Indonesia*, 1(1), 1–25. <https://doi.org/10.21632/jpmi.1.1.1-25>
- Lonnerdal, B. (2000). Dietary factors influencing zinc absorption. *The Journal of Nutrition*, 130(5), 1378S–1383S.
- Mahumudah, R. A. (2022). Analisis Kadar Protein Dan Nilai Overrun Pada Produk Es Krim Yang Disubstitusi Dengan Susu Kacang Almond. *Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 3(1), 10–27.
<https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf>.
- Marshall, R. T., Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2003). *Ice Cream* (6th ed.). Springer Science & Business Media.
- Nadhifa, N., & Indarti, E. (2024). Pengaruh Penambahan Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale*) dan Rasio Gula (Gula Pasir : Gula Aren) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cokelat Batang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 9(2022), 123–129.
- Nuryadi, A. M., Silaban, D. P., Manurung, S., Apriyani, S. W., Riset, B., Standardisasi, D., & Manado, I. (2019). Pemanfaatan Buah Matoa Sebagai Cita Rasa Es Krim Yang Baru (*POMETIA PINNATA FROST.*). *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 55–62.

- Nuryati, C. (2020). Karakteristik Fisik Dan Sensori Es Krim Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Penambahan Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Sebagai Penstabil. *Undip*, 3(April), 49–58.
- Parera, N. T., Bintoro, V. P., & Rizqiati, H. (2018). Sifat Fisik dan Organoleptik Gelato Susu Kambing Dengan Campuran Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 40–45.
- Pramestya, F. D. (2019). Analisa Sakarin Pada Berbagai Macam Merk Susu Uht Di Pasar Pucang. 2009, 1–23.
- Putri, S. R., & Amalita, N. (2020). Pengelompokan Merek Susu Ultra High Temperature Berdasarkan Kemiripan Kandungan Gizi Menggunakan Analisis Biplot. 3(1), 75–79.
- Putri, U. M. (2021). PENGARUH PEMBERIAN PRODUK BISKUIT BIJI LABU KUNING (*cucurbita moschata* durch) TERHADAP PENINGKATAN ASUPAN MIKRONUTRIEN (zink dan zat besi) PADA REMAJA DI PANTI ASUHAN ASYARATUN MUHARRAMAH KOTA MAKASSAR. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar, 6–27.
- Rahmawati, S., Nurani, L. H., & Lestari, S. D. (2020). Pengaruh penambahan gula aren terhadap kualitas fisik dan sensoris es krim. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(1), 10–18
- Rozi, A. (2018). Pengaruh Penggunaan Emulsifier Dan Kecepatan Pengadukan Yang Berbeda Terhadap Pembuatan Es Krim (the Influence of Different Emulsifier Use and Speed of Stirring To Production ice Cream). Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar Meulaboh.
- Ruswindi, N. K., Sakung, J., & Baculu, E. P. H. (2019). Analisis aktivitas antioksidan dan uji organoleptik pada biskuit berbasis labu Siam (*Sechium edule*). *Jurnal Kolaboratif Sains*, 3(2), 84–91.
- Saadah, Z., Alahudin, M., & Susilaningsih, E. (2014). Perbandingan metode destruksi kering dan basah untuk analisis Zn dalam susu bubuk. *Indo. J. Chem. Sci*, 3(3), 188–192.
- Setiawan, Y. (2020). Analisis Fisikokimia Gula Aren Cair. *Agroscience (Agsci)*, 10(1), 69. <https://doi.org/10.35194/agsci.v10i1.971>
- Sulaeman, A., & Suryani, A. (2015). Kandungan Gula, Mineral, dan Senyawa Bioaktif Gula Aren Tradisional dari Berbagai Daerah di Indonesia. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(1), 23–31.

- Sulaiman, N., Setyowati, E., & Arbianti, R. (2018). Karakteristik gula aren dan pengaruhnya terhadap kualitas sensoris produk pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), 10–16.
- Tarigan, I. C. R. (2020). Pengaruh Susu Uht Dan Susu Pasteurisasi Terhadap Kekerasan Permukaan Email. Repository.Unsri.Ac.Id. https://repository.unsri.ac.id/37840/3/RAMA_12201_04031381520040_8880150017_01_front_ref.pdf
- Walstra, P., Wouters, J. T. M., & Geurts, T. J. (2006). *Dairy Science and Technology* (2nd ed.). CRC Press.
- Wessells, K. R., & Brown, K. H. (2012). Estimating the global prevalence of zinc deficiency: results based on zinc availability in national food supplies and the prevalence of stunting. *PLoS ONE*, 7(11), e50568.
- Widiantara, T. (2018). Pengaruh Perbandingan Gula Merah Dengan Sukrosa Dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar Dengan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Jenang. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 1. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i1.803>
- Wilujeng, S. (2021). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Emulsifier Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Es Krim Mawar (Rossa santana). *Sipora Polije*, 5–24.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulandani Rizka, E. S. (2020). Gambaran asupan protein, kalsium dan zink pada anak usia 4-6 tahun pada paud terintegritasi dengan posyandu di kecamatan lubuk pakam. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 5–48.
- Yuliana, N. D., Trisilowati, & Purnomo, H. (2019). Pengaruh Substitusi Gula Aren Terhadap Karakteristik Sensoris Es Krim. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 111–119.
- Yunita, B. V. (2019). Pengaruh Konsumsi Olahan Ikan Gabus (*Channa Striata*) Terhadap Peningkatan Kadar Protein Total Dan Albumin Ibu Hamil Kurang Energi Kronik.
- Yusup, N. (2019). Kajian Formulasi Santan Dan Agar-Agar Pada Pembuatan Es Krim Keribang (*Dioscorea alata*). *Jurnal Sains Pertanian Equator*.
- Yuwanti, Y., Mulyaningrum, F. M., & Susanti, M. M. (2021). Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Stunting Pada Balita Di Kabupaten Grobogan. *Jurnal*

Keperawatan Dan Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama, 10(1), 74.
<https://doi.org/10.31596/jcu.v10i1.704>

Zahro, C., & Nisa, F. C. (2015). Pengaruh penambahan sari anggur (*Vitis vinifera* L.) dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik es krim. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1481–1491.