

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, H.A. et al. (2019) Evaluation of tilapia fish burgers as affected by different replacement levels of mashed pumpkin or mashed potato. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 18(2), hal. 127–132.
- Almatsier, S. (2009) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Andika, F., Rahmi, N. dan Anwar, C. (2021) Analisis Faktor Kejadian Stunting Pada Balita Usia 23-59 Bulan Di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Tiji Kabupaten Pidie Tahun 2020. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 7(1), hal. 162–172.
- Armanda, E.A., Rahim, A.R. dan Dadiono, M.S. (2019) KINERJA PERTUMBUHAN DAN FCR IKAN PATIN (*Pangasius sp*) DENGAN LAMA. *Jurnal Perikanan Pantura (JPP)*, 2, hal. 25–33.
- Arziyah, D., Yusmita, L. dan Wijayanti, R. (2022) Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), hal. 105–109.
- Azrimaidaliza et al. (2020) *Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat*. Padang: Universitas Andalas.
- Damongilala, L.J. dan Harikedua, S.D. (2020) Diversifikasi Produk Perikanan : Fish Burger. *Techno Science Journal*, 2(2), hal. 61–68.
- FAO (2021) *AMIS Market Monitor*.
- Gibson dan Benson (2002) *Origin, history, and uses of oat (Avena sativa) and wheat (Triticum aestivum)*. Ames
- Gultom, H.E.R. (2020) *Pengaruh Asupan Protein dan Seng dari Cookies Kacang Merah terhadap Z-Score TB/U dan Seng Rambut pada Anak Stunting Usia 13-36 Bulan di Wilayah Puskesmas Pantai Labu. Medan.*
- Gunawan dan Shofar, I.N.A. (2018) Penentuan Status Gizi Balita Berbasis Web Menggunakan Metode Z-Score. *Infotronik : Jurnal Teknologi Informasi dan Elektronika*, 3(2), hal. 118–123.
- Gusnadi, D., Taufiq, R. dan Baharta, E. (2021) Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), hal. 2883–2888.
- Hardiansyah dan Supariasa, I.D.N. (2016) *Penilaian Status Gizi Secara Biokimia*. Jakarta: EGC.
- Huzaibah, E., Gobel, M. dan Asrawaty (2018) KUALITAS KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BURGER IKAN TUNA YANG DISUBSTITUSI DENGAN TEPUNG BUAH MENGGUDU (*Morinda citrifolia*). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), hal. 1–8.

- Jevitasari, O. (2018) *Skripsi Flakes Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu , Tepung Oatmeal Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Sarapan Pagi*. Yogyakarta.
- Kemenkes RI (2014) *Permenkes Nomor 25 Tahun 2014*. [Daring] BPK RI. Tersedia pada : [https://peraturan.bpk.go.id/Home/Download/108349/Permenkes Nomor 25 Tahun 2014.pdf](https://peraturan.bpk.go.id/Home/Download/108349/Permenkes%20Nomor%2025%20Tahun%202014.pdf).
- Kemenkes RI (2023) *11 Intervensi Spesifik Atasi Stunting Telah Dilaksanakan di Daerah, 2 Di Antaranya Melebihi Target*. [Daring] Sehat Negeriku. Tersedia pada : <https://sehatnegeriku.kemkes.go.id/baca/rilis-media/20230623/1543354/11-intervensi-spesifik-atasi-stunting-telah-dilaksanakan-di-daerah-2-di-antaranya-melebihi-target/>.
- Kemenkes RI (2020) *Apa itu Stunting*. [Daring] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Tersedia pada : [https://yankes.kemkes.go.id/view\\_artikel/1516/apa-itu-stunting](https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1516/apa-itu-stunting).
- Kemenkes RI (2023) *Waspada, 4 Masalah Gizi ini Berisiko Anak jadi Stunting*. [Daring] Sehat Negeriku. Tersedia pada : <https://sehatnegeriku.kemkes.go.id/baca/rilis-media/20230127/1442287/waspada-4-masalah-gizi-ini-berisiko-anak-jadi-stunting/>.
- Kemenkes RI (2023) *Prevalensi Stunting di Indonesia Turun ke 21,6% dari 24,4%*. [Daring] Sehat Negeriku. Tersedia pada : <https://sehatnegeriku.kemkes.go.id/baca/rilis-media/20230125/3142280/prevalensi-stunting-di-indonesia-turun-ke-216-dari-244/>.
- Kemenkes RI (2018) *Ini Penyebab Stunting pada Anak*. [Daring] Sehat Negeriku. Tersedia pada : <https://sehatnegeriku.kemkes.go.id/baca/umum/20180524/4125980/penyebab-stunting-anak/>.
- Kemenkes RI (2022) *Faktor-faktor Penyebab Kejadian Stunting pada Balita*. [Daring] Yankes Kemkes. Tersedia pada : [https://yankes.kemkes.go.id/view\\_artikel/1529/faktor-faktor-penyebab-kejadian-stunting-pada-balita](https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1529/faktor-faktor-penyebab-kejadian-stunting-pada-balita).
- Khairunnisa, A. dan Arbi, A.S. (2019) *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*.
- KKP (2022) *Produksi Perikanan*. [Daring] Statistik KKP. Tersedia pada : <https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=total&i=2#panel-footer>.
- Kusuma, U.P. dan Herawati, T. (2023) *Evaluasi Nilai Gizi dan Sensori Produk Cakwan dari Ikan Patin (Pangasius Sp.)*. *Akuatika Indonesia*, 7(2), hal. 57.
- Ladeska, V. et al. (2020) *Physicochemical Analysis and Antioxidant Activity of Onion Bulbs (Allium cepa L.)*. *Jurnal Jamu Indonesia*, 5(2), hal. 56–67.
- Lumbong, R. et al. (2017) *Sifat Organoleptik Burger Ayam Dengan Metode Memasak Yang Berbeda*. *Zootec*, 37(2), hal. 252.

- Nugroho, M.I.T. (2023) Analisis Mutu Snack Bar Berbasis Tepung Ikan Patin (*Pangasius sp.*), Tepung Pisang Kepok (*Musa acuminata*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Sebagai Alternatif Pangan Darurat Bencana.
- Nurfajrina, A.A. dan Hastuti, W. (2021) Formulasi Tepung Mocaf dan Tepung Ikan Patin Terhadap Kualitas dan Nilai Gizi Cookies Mocaf Patin. *JGK:Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 1(2 Desember), hal. 95–103.
- Pakan, S. (2023) *Petunjuk Teknis*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Pardede, D.E., Febrianti, D. dan Putri, R.M.S. (2020) Karakteristik Organoleptik Flavor Alami Dari Kaldu Kepala Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), hal. 43–52.
- Periade, J., Khairani, N. dan Efendi, S.U. (2018) EKONOMI KELUARGA DENGAN STATUS GIZI BALITA YANG kerja Puskesmas Rimbo Kedu Kabupaten. *CHMK Health Journal*, 2(April), hal. 7–11.
- Pritasari, Didit, D. dan Nugraheni, T.L. (2017) *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Proverawati, A. (2017) *Ilmu Gizi Untuk Keperawatan & Gizi Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- PT Talenta Data Indonesia (2020) *Profil Konsumen Sereal Oat Instan di Indonesia*. [Daring] PT Talenta Data Indonesia.
- Putra, A.A.J.R.D. et al. (2023) Inovasi *Patty sandwich* Dengan Proporsi Ikan Patin (*Pangasius S p*) Dan Kelapa Muda Sangrai Dengan Penambahan Puree Daun Semanggi. *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, 1(4), hal. 290–310.
- Putra, I.A. dan Aji, J. (2021) Proses Pengolahan Susu Ultra High Temperature (Uht) Beserta Kemasan Yang Berpengaruh Terhadap Masa Simpan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1), hal. 44–48.
- Qamariah, N., Handayani, R. dan Mahendra, A.I. (2022) Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), hal. 124–131.
- Qibtiah, M. dan Astuti, P. (2016) Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Bawang Daun (*Allium fistulosum L.*) pada Pemotongan Bibit Anakan dan Pemberian Pupuk Kandang Sapi dengan Sistem Vertikultur. *Jurnal AGRIFOR*, 15(2), hal. 249–258.
- Rachmayani, S.A., Kuswari, M. dan Melani, V. (2018) Hubungan Asupan Zat Gizi dan Status Gizi Remaja Putri di SMK Ciawi Bogor. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(2), hal. 125–130.
- Rosidah, L.K. dan Harsiwi, S. (2019) HUBUNGAN STATUS GIZI DENGAN PERKEMBANGAN BALITA USIA 1-3 TAHUN (Di Posyandu Jaan Desa Jaan Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk). *Jurnal Kebidanan*, 6(1), hal. 24–37.
- Roziana, Fitriani dan Marlina, Y. (2020) Pengaruh Pemberian Mi Basah Ikan Patin Terhadap Intake Energi, Protein Dan Berat Badan Siswa Sd Di Pekanbaru. *Journal of Nutrition College*, 9(4), hal. 285–289.

- Sediaoetama, A.D. (2010) *Ilmu Gizi : Untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Semba, R.D. et al. (2016) Child Stunting is Associated with Low Circulating Essential Amino Acids. *EBioMedicine*, 6, hal. 246–252.
- Suhaima, N.R. (2018) *Karakter Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Patty Burger Ikan Patin (Pangasius pangasius) Dengan Substitusi Kentang (Solanum tuberosum)*. Malang. Universitas Brawijaya.
- Suhara, A. (2019) Teknik Budidaya Pembesaran dan Pemilihan Bibit Ikan Patin (Studi Kasus di Lahan Luas Desa Mekar Mulya, Kec. Teluk Jambe Barat, Kab. Karawang). *Jurnal Buana Pengabdian*, 1(2), hal. 1–8.
- Sultia, B.N. dan Mulyatiningsih, E. (2020) Substitusi Tepung Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Pada Pembuatan Burger Dengan *Patty* Ikan Nila Bumbu Taliwang Sebagai One Dish Meal. *Jurnal Penelitian*, 15(1), hal. 1–7.
- Sumarlin (2018) Pemanfaatan Hasil Samping Pengolahan Tuna Loin Menjadi Fish Burger. *Jurnal Agrokompleks*, 17(2), hal. 51–58.
- TKPI (2020) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2020*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Tumakaka, H. et al. (2020) Formulasi dan Kandungan Zat Gizi Minuman Serbuk Berbasis Seledri (*Apium graveolens L.*) sebagai Pangan Fungsional. *JGMI: The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 9(2), hal. 151–161.
- UNICEF Indonesia (2023) *Selain Stunting, Wasting Juga Salah Satu Bentuk Masalah Gizi Anak yang Perlu Diwaspadai*. [Daring] Untuk Setiap Anak. Tersedia pada : <https://www.unicef.org/indonesia/id/gizi/artikel/stunting-wasting-sama-atau-beda>.
- USDA (2022) *Flour, oat, whole grain*. [Daring] U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE. Tersedia pada : <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/2261421/nutrients>.
- WHO (2015) *Stunting Policy Brief. Switzerland: World Health Organization*.
- WHO (2020) *Stunting in a nutshell*. [Daring] World Health Organization. Tersedia pada : <https://www.who.int/news/item/19-11-2015-stunting-in-a-nutshell>.
- WHO (2021) *Malnutrition*. Tersedia pada : [https://www.who.int/health-topics/malnutrition#tab=tab\\_2](https://www.who.int/health-topics/malnutrition#tab=tab_2).
- Widodo, S. (2018) Analisis Pengaruh dan Perbaikan Status Gizi Siswa SD Dengan Intervensi Biskuit Berbasis Tepung Mujair. *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 1(April), hal. 84–90.
- Wulandari, Z. dan Arief, I.I. (2022) Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), hal. 62–68.