

DAFTAR PUSTAKA

1. Istiqomah H, Suyadi S. Perkembangan Fisik Motorik Anak Usia Sekolah Dasar Dalam Proses Pembelajaran (Studi Kasus Di Sd Muhammadiyah Karangbendo Yogyakarta). *EI Midad*. 2019;11(2):155–68.
2. Rahmawati T, Marfuah D. Gambaran Status Gizi Pada Anak Sekolah Dasar. *Profesi (Profesional Islam Media Publ Penelit*. 2016;14(1):72.
3. Amalia, Putri. Edukasi Gizi Seimbang Pada Anak - Anak Di Desa Bawuran Kecamatan Pleret, Kabupaten Bantul. *J Pasopati*. 2019;1(2):28–33.
4. Kurniati R, Aisyah S, Anggraini H, Wathan FM. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Stunting Pada Balita Usia 24 – 60 Bulan. *J 'Aisyiyah Med*. 2022;7(2).
5. Riset J. Peranan Protein Hewani dalam Mencegah Stunting pada Anak Balita The Role of Animal Protein in Preventing Stunting in Toddlers. 2022;6(1):95–100.
6. Ri KK. BUKU SAKU Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022. 2022;
7. Jeklin A. Kontribusi Asupan Makanan Selingan Terhadap Persentase Angka Kecukupan Gizi pada Anak Usia Prasekolah di Kelurahan Semanggi dan Sangkrah Kecamatan Pasar Kliwon Surakarta. 2016;(July):1–23.
8. BJ Rumondor D, Tamasoleng M. Implementasi Produk Nugget Pada Kelompok Ibu-Ibu Jemaat Gmim Sion Winangun Kecamatan Malalayang Kota Manado. *Techno Sci J [Internet]*. 2020;2(1):25–8. Available from: <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/tsj/article/view/31225>
9. Triyadi KM. Studi Pembuatan Nugget Ikan Gluten Free dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*). 2018;
10. Puspa Hapsari KA, Sugitha IM, Suparthana IP. Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk.*) Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*). *J Ilmu dan Teknol Pangan*. 2022;11(1):123.
11. Bruce 2011. Daging Ayam. *J Chem Inf Model*. 2013;53(9):1689–99.

12. Rajagukguk MER. PENGARUH KOMBINASI TEPUNG TEMPE KEDELAI (*Glycine max*) DAN TEPUNGIKAN KEMBUNG (*Rastrelliger kanagurta* L.) JANTAN TERHADAP KUALITAS COOKIES. Univ Atma Jaya Yogyakarta. 2011;
13. Eva Citra Dewi, Putri Widita Muharyani AK. Pengaruh Modifikasi Sayur Terhadap Porsi Konsumsi Sayur Anak Prasekolah. *J Keperawatan Sriwij.* 2017;3(1):46–55.
14. Hanif F, Berawi KN. Literature Review : Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Makanan Sehat Pelengkap Nutrisi 1000 Hari Pertama Kehidupan Literature Review : *Moringa Leaves (Moringa oleifera) as Healthy Food Complementary Nutrition for the First 1000 Days of Life.* 2022;13:398–407.
15. Data Komposisi Pangan Indonesia - Beranda [Internet]. [cited 2023 May 28]. Available from: <https://www.panganku.org/id-ID/beranda>
16. Hadi A. Pentingnya pengenalan tentang perbedaan individu anak dalam efektivitas pendidikan. *J Inspirasi.* 2017;1(1):71–92.
17. Covid P, Verawati B, Afrinis N, Yanto N. HUBUNGAN ASUPAN PROTEIN DAN KETAHANAN PANGAN DENGAN KEJADIAN STUNTING PADA BALITA DI MASA. 2021;5(April):415–23.
18. Hardinsyah H, Aries M. Jenis Pangan Sarapan Dan Perannya Dalam Asupan Gizi Harian Anak Usia 6—12 Tahun Di Indonesia. *J Gizi dan Pangan.* 2016;7(2):89.
19. Noviani K, Afifah E, Astiti D. Kebiasaan jajan dan pola makan serta hubungannya dengan status gizi anak usia sekolah di SD Sonosewu Bantul Yogyakarta. *J Gizi dan Diet Indones (Indonesian J Nutr Diet.* 2016;4(2):97.
20. Sel PM, Khotimah DF, Faizah UN, Sayekti T. Protein sebagai Zat Penyusun dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel | PISCES: Proceeding of Integrative Science Education Seminar. *Annu Virtual Conf Educ Sci 2021* [Internet]. 2021;1:127–33. Available from: <https://prosiding.iainponorogo.ac.id/index.php/pisces/article/view/117>
21. Jauhari MT, Ardian J, Rahmiati BF. Gambaran Asupan Zat Gizi Makro Anak Usia Sekolah Dasar. *J Gizi dan Kuliner (Journal Nutr Culinary).* 2022;2(1):29.
22. Sihadi. Makanan jajanan bagi anak sekolah. *J Kedokt Yars.* 2004;12(2):91–5.

23. Wiradnyani LAA, Dkk. Gizi dan Kesehatan Anak Usia Sekolah Dasar SEAMEO RECFON Kemendikbud RI 1. Kemendikbud RI [Internet]. 2019;1–134. Available from: <http://rumahbelajar.id/Media/Dokumen/5cc8412eb646044330d686bc/eb8246e2ec1d0ff5334bd3b0159adbd2.pdf>
24. Kusuma ER, Sartono A, Kusuma HS. Perbedaan Tingkat Kecukupan Energi Protein, Status Kesehatan Dan Status Gizi Anak yang Memanfaatkan dan Tidak Memanfaatkan Makanan Sekolah Dasar Islam Terpadu (SDIT) Harapan Bunda Semarang. *J Gizi*. 2016;5(1):15–21.
25. Putri KI. Sumbangan Makanan Ringan Terhadap Kecukupan Energi Dan Protein Anak. *Univ Negeri Yogyakarta*. 2016;1–100.
26. Ikan N. Modul 2. Nugget Ikan. :17–29.
27. Thalib A. Uji tingkat kesukaan nugget ikan madidihang (*Thunnus albacares*) dengan bahan pengisi yang berbeda. *Agribisnis Perikan*. 2011;4(1):58.
28. Setyoningsih LA. Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember. *Digit Repos Univ Jember*. 2018;(September 2019):2019–22.
29. Noknik D, Herawati K, Hendrani J, Ph D, Nugraheni DS, Env M. PERTANIAN KONVENSIONAL Disusun Oleh: Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan. Pemurnian Garam Dengan Metod Hidroekstraksi Batch. 2014;(Iii):1–40.
30. Supitri C. Efektivitas Bawang Putih (*Allium sativum*). Skripsi [Internet]. 2018; Available from: [http://repository.unpas.ac.id/36430/5/Bab II.pdf](http://repository.unpas.ac.id/36430/5/Bab%20II.pdf)
31. Program S, Seni K, Politeknik P, Palembang J, Gelora S, Komplek J, et al. IDENTIFIKASI ATRIBUT AROMA DAN RASA REMPAH DENGAN PROFILED TEST IDENTIFICATION FLAVOUR AND TASTE ATRIBUT OF HERBS AND SPICES BY PROFILED TEST M Pratama 1a. 2017;3(2):126.
32. Jenis Uji, Penghantar K, Volta D, Kalorimeter M. Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember. 2017;
33. Widarta I wayan R. Teknologi Telur. *J Chem Inf Model*. 2018;53(9):1689–99.

34. Perikanan TJ, Volume K. Analisis hasil tangkapan ikan kembung (. 2022;4(2):22–31.
35. Lekatompessy AA, Pattipeiluhu SM, Pattiasina BJ. Histopatologi Dan Ekspresi TNF- α (Tumor Necrosis Factor- α) Terhadap Kerusakan Hati akibat Invasi Parasit pada Ikan Kembung (*Rastrelliger brachysoma*). *J Sumberd Akuatik Indopasifik*. 2021;5(4):447.
36. Cahyati AI, Nurrahman N, Aminah S. Sifat Kimia dan Fisik Engay Food Berbasis Ikan Kembung dengan Penambahan Kedelai Hitam. *AGRITEKNO J Teknol Pertan*. 2022;11(1):9–17.
37. Lubis EK, Sinaga TY, Susiana S. Inventarisasi Ikan Demersal dan Ikan Pelagis yang Didaratkan di PPI Kijang Kecamatan Bintan Timur Kabupaten Bintan. *J Akuatiklestari*. 2021;4(2):47–57.
38. Britany MN, Sumarni L. Pembuatan Teh Herbal Dari Daun Kelor Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Selama Pandemi Covid-19 Di Kecamatan Limo. *Pros Semin Nas Pengabd Masy LPPM UMJ [Internet]*. 2020;1–6. Available from: <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>
39. Shalihah SI. Laporan Tugas Akhir Desty Meilinawati Universitas Bhakti Kencana Fakultas Farmasi Program Strata I Farmasi Bandung. 2020;(09):1–30.
40. Medho MS, Mohamad E V. PENERIMAAN SENSORI ROTI JAGUNG YANG DIFORTIFIKASI TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera*). *Partner*. 2021;26(1):1468.
41. Setyowati R, Sarbini dan Sri Rejeki Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta Jl AYani D. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat Kasar, Sifat Organoleptik dan Daya Terima pada Pembuatan Tempe Kedelai. *J Penelit Sains Teknol*. 2008;9(1):52–61.
42. Anonim. Modul Penanganna Mutu Fisis (Organoleptik). Univ Muhammadiyah Semarang. 2013;31.
43. Vanmathi SM, Monitha Star M, Venkateswaramurthy N, Sambath Kumar R. Preterm birth facts: A review. *Res J Pharm Technol*. 2019;12(3):1383–90.
44. Afrianto R, Restuhadi F, Zalfiatri Y. Analysis Of Preferaree Mapping On Original Cake Kemojo Among Students Of Agriculture Faculty At Riau University. *JOM Faperta*. 2017;4(2):1–15.

45. Rohman S, Rohman MS, Febriyanti NA, udah LM, ... Penyuluhan Kesehatan di Desa Pancurwening Tentang Kenali Stunting Sejak Dini. *J PADMA Pengabdian* 2022;2.
46. Nuryanto ES. Hubungan Asupan Protein, Seng, Zat Besi, Dan Riwayat Penyakit Infeksi dengan Z-Score TB/U pada Balita. *J Nutr [Internet]*. 2007;5(Jilid 5):520–9. Available from: <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
47. Gz ARS. Pengembangan Formula Makanan Pada Kondisi.
48. Gusnadi D, Taufiq R, Baharta E. Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *J Inov Penelit*. 2021;1(12):2883–8.
49. Sumarlin LO. Identifikasi Pewarna Sintetis Pada Produk Pangan Yang Beredar di Jakarta dan Ciputat. *J Kim Val*. 2019;1(6):274–83.
50. Ramadhani WP, Verawati B, Rizqi ER. Formulasi ikan patin dan tepung daun kelor tinggi protein dan zat besi pada siamay sebagai pangan jajanan untuk anak sekolah dasar (6-12 tahun). *J Kesehat Terpadu*. 2023;2(2):39–58.
51. Nisa T. Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus Heterophyllus*) Terhadap Kualitas Organoleptik Nugget Ayam. *Food Sci Culin Educ J*. 2014;3(1):63–71.
52. Widodo STM, Pradnyani NWA, Metty M, Inayah I, Berum EV. Menu Ayam Betutu untuk Meningkatkan Nafsu Makan ODHA di Rumah Singgah Kebaya. *J IIP - J Ilm Ilmu Pendidik*. 2023;6(5):3489–95.
53. Cahyadi W. KAJIAN PERBANDINGAN TEPUNG SORGUM (*Sorghum bicolor*) DENGAN TEPUNG GANYONG (*Canna edulis*) DAN KONSENTRASI IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger kanagurta* L) TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET. *Pas Food Technol J*. 2019;5(3):190.
54. Kartika N, Efendi R, Rossi E. Pembuatan Nugget Ikan Kembung Dengan Penambahan Bayam Merah. *J Online Mahasiswa, Fak Pertan Univ Riau [Internet]*. 2021;8:1–14. Available from: <https://jnse.ejournal.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERTA/article/view/31317>
55. Tarigan OJ, Lestari S, Widiastuti I. Pengaruh Jenis Asam dan Lama Marinasi Terhadap Karakteristik Sensoris, Mikrobiologis, dan Kimia Naniura Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). *J*

Fishtech. 2017;5(2):112–22.

56. Khalisa, Lubis YM, Agustina R. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*.L) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (*Averrhoa Bilimbi*.L)). *JFP J Ilm Mhs Pertan* [Internet]. 2021;6(4):594–601. Available from: www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
57. Dewi NMPK. Karakteristik Mutu Kue Nagasari dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai. *J Chem Inf Model*. 2019;53(9):1689–99.
58. Indraswari S, Kurniasari R, Fikri AM. Karakteristik Organoleptik Dan Kandungan Gizi Bakso Ikan Kembung Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. *Ghidza J Gizi dan Kesehat*. 2022;6(1):94–104.
59. Rokhman O, Ningsih AN, Augia T, Dahlan H, Rosyada, Amrina, Putri, Dini Arista, Fajar NA, Yuniarti E, et al. PENGARUH PENAMBAHAN JERUK NIPIS (*Citrus aurantifolia*) TERHADAP MUTU IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) SELAMA PENYIMPANAN PADA SUHU RUANG. *J Berk Epidemiol* [Internet]. 2020;5(1):90–6. Available from: <https://core.ac.uk/download/pdf/235085111.pdf>%25Awebsite: <http://www.kemkes.go.id>%25Ahttp://www.yankes.kemkes.go.id/assets/downloads/PMK No. 57 Tahun 2013 tentang PTRM.pdf%25Ahttps://www.kemenpppa.go.id/lib/uploads/list/15242-profil-anak-indonesia_-2019.pdf%25
60. Midayanto DN, Yuwono SS. SEBAGAI SYARAT TAMBAHAN DALAM STANDAR NASIONAL INDONESIA Determination of Quality Attribute of Tofu Texture to be Recommended as an Additional Requirement in Indonesian National Standard. *Pangan dan Agroindustri*. 2014;2(4):259–67.
61. Amitasya Sinaga L, Trisna Darmayanti LP, Suparthana IP. PENGARUH PERBANDINGAN IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger kanagurta* L.) DAN BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*) TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET. *J Ilmu dan Teknol Pangan*. 2020;9(4):357.
62. Vulgaris P, Alternatif S. Perbedaan Kualitas Nugget Kacang Merah Makanan Untuk Vegetarian. 2009;
63. Paldiari R, Ayu DF, Rahmayuni R. Addition of Carrot Flour to the Making of Mackerel Nuggets. *AGRITEKNO J Teknol Pertan*. 2023;12(1):81–9.