

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Alhana. 2011. *Analisis asam amino dan pengamatan jaringan daging fillet ikan patin (Pangasius hypophthalmus)*. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Almatsier, S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. 2011. *Gizi Seimbang dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ananda, T., Rachmawati, D., dan Samidjan, I. 2015. Pengaruh Papain pada Pakan Buatan terhadap Pertumbuhan Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Journal of Aquaculture Management and Technology*, 4 (1), 47-53.
- Anasiru, M. A. 2019. Prevalensi Status Gizi Pendek pada Anak Sekolah dan Pendapatan Keluarga. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 5 (1), 43-49.
- Anwar, H. M. 2010. *Peranan Gizi dan Pola Asuh dalam Meningkatkan Kualitas Tumbuh Kembang Anak*. Jakarta: Medika Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Arza, P., dan Tirtavani, M. 2017. Pengembangan Crackers dengan Penambahan Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*). *Penelitian Gizi dan Makanan*, 40 (2), 55-62.
- Assadad, L., Hakim, A. R., dan Widiyanto, T. N. 2015. *Mutu tepung ikan rucah pada berbagai proses pengolahan*. Seminar Nasional

- Tahunan XII Penelitian Perikanan dan Kelautan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Bogor: Penebar Swada.
- Atma, Y. 2018. *Prinsip Analisis Komponen Pangan Makro dan Mikro Nutrien*. Yogyakarta: Deepublish.
- Bestari, D. M. dan Pujinarti, S. A. 2013. *Pengaruh Substitusi Kacang Merah terhadap Kandungan Gizi dan Uji Hedonik pada Tortilla Chips*. Skripsi. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim*. Jakarta: BPS RI.
- BSN. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Budyaningrum, M. R. 2012. *Pembuatan Cookies dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Cahaya, I. A. 2014. *Perbedaan Tingkat Asupan Energi, Protein, dan Zat Gizi Mikro (Besi, Vitamin A, Seng) antara Anak SD Stunting dan Non Stunting di Kecamatan Kartasura Kabupaten Sukoharjo*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Devi, N. 2012. *Gizi Anak Sekolah*. Jakarta: Buku Kompas.
- Ekawati, D. 1999. *Pembuatan Cookies dari Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber daya Keluarga, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ernisti, W., Riyadi, S., dan Jaya, F. M. 2018. Karakteristik Biskuit (Crackers) yang Difortifikasi dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*) Berbeda. *Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 13 (2).
- Fadillah, R. 2009. *Pedoman Kesehatan bagi Anak Usia Sekolah*. Banten: Talenta Pustaka Indonesia.

- Fakhrina, A., Nurani, N., dan Triasih, R. 2020. Berat Badan Lahir Rendah sebagai Faktor Risiko Stunted pada Anak Usia Sekolah. *Sari Pediatri*, 22 (1), 18-23.
- FAO, *et al.* Joint Statement On Nutrition In The Context Of The COVID-19 Pandemic in Asia And The Pacific. Tanggal 17 April 2020.
- Fatimah, P. S., Nasution, E., dan Aritonang, E. Y. 2015. Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit yang Dimodifikasi dengan Tepung Kacang Merah. Departemen Gizi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat USU, Medan.
- Gustiani, D. I., Fauziah, R. N., Rosmana, D., dan Nurjanah, N. F. 2020. Snack Bar Redmung Green Bean and Red Bean Flour as Snack with Isoflavon and Fiber Sources. *Jurnal Riset Kesehatan*, 12, 180-189.
- Ilyas, S. 2003. *Kemungkinan Membuat Makanan dengan Kadar Protein Ikan Tinggi*. Jakarta: Balitbang Pertanian.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan*, 35 (1), 13-22.
- International Food Policy Research Institute. 2016. *The 2016 Global Nutrition Report*. Washington DC: IFPRI.
- Judith. 2012. *Pengaruh penambahan Daging Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus) pada Pengolahan Rengginang Ubi Kayu (Manihot esculenta C) terhadap Penilaian Organoleptik*. Skripsi, Universitas Riau, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Riau.
- Kemenkes RI. 2010. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes RI. 2018. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.

- KKP RI. 2018. *Laporan Kinerja (LKJ) Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya tahun 2018*. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mustofa, B. K. 2013. *Studi Eksperimen Pembuatan Telur Gabus dari Bahan Dasar "Pati Garut"*. Skripsi. Fakultas Teknik, Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Nurani, S., dan Yuwono, S. S. 2014. Pemanfaatan tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai bahan baku cookies (kajian proporsi tepung dan penambahan margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (2) , p. 50-58.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., dan Ishartani, D. 2013. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Pelakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2 (1), 20-29.
- Permana, F. T. 2014. *Penerapan Peta Kendali Kecacatan (P) untuk Produk Makanan Ringan Wafer pada PT Kaldu Sari Nabati*. Skripsi, Universitas Widyatama Bandung, Bandung.
- Pusat Data dan Informasi Kemenkes RI. 2018. *Situasi Balita Pendek (Stunting) di Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Rachmat, R., Hastuti, W., dan Darniadi, S. 2019. Characteristics of Snack Bar "Banaris" from Fortified Non Cereal Flour as Emergency Food for Toddler. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 309, 012058.
- Ramadhani, F., dan Murtini, E. S. 2017. Pengaruh Jenis Tepung dan Penambahan Perenyah terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5 (1), 38-47.

- Salimar, Kartono, D., Fuada, N., dan Setyawati, B. 2013. Stunting Anak Usia Sekolah di Indonesia Menurut Karakteristik Keluarga. *Penelitian Gizi dan Makanan*, 36 (2), 121-126.
- Seafast. 2008. *Prosiding Focus Group Discussion*. Kenaikan harga BBM dan pencapaian MDG's: Eksplorasi opsi dari sudut pandang pangan, gizi dan kualitas sumber daya manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori: untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sinaga, N. 2019. *Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia Cheese Stick*. Skripsi. Program Studi Diploma IV, Jurusan Gizi, Poltekkes Medan, Medan.
- Sobri. 2008. *Analisis Proksimat Tepung Ikan*. Laboratorium Nutrisi. Buku Ajar Fapetrik Universitas Muhammadiyah.
- Syahrul, Dewita, dan Mus, S. 2010. Kajian Tingkat Penerimaan Konsumen terhadap Produk Sasate Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Terubuk*, 38 (2), 1-10.
- UNICEF Indonesia. 30 Juni 2020. *Indonesia: Angka Masalah Gizi pada Anak akibat COVID-19 dapat Meningkatkan Tajam kecuali jika Tindakan Cepat Diambil*. Diakses pada 30 November 2020, dari <https://www.unicef.org/indonesia/id/press-releases/angka-masalah-gizi-pada-anak-di-indonesia-akibat-covid-19-dapat-meningkat-tajam>
- UNICEF Indonesia. 2012. *Ringkasan Kajian Gizi Ibu dan Anak*. Jakarta.
- Viani, D. H. 2017. *Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Biskuit Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Koro Pedang*. Skripsi, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.

- Waysima dan Adawiyah, D. R. 2010. *Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5)*.
Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Wirandoko, I. H. dan Nurbaiti. 2019. *Gizi Mikro Kedokteran Jilid II*.
Yogyakarta: Deepublish.