

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R., Asyah, S., Puspitasari, F., & Candra. (2017). Penambahan ekstrak kepala udang galah (*Macrobrachium rosenbergii* de man) untuk meningkatkan kandungan protein pada produk olahan stik. *Fish Scientiae*, 7(1), 61–66.
- Agustina, W., & Fathurrahman. (2022). Ibu hamil, KEK, berat bayi lahir rendah dan tidak ASI eksklusif sebagai faktor resiko terjadinya stunting. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 3(1), 263–270.
- Aisyah, N. F., Aisyah, N., Kusuma, T. S., & Widyanto, R. M. (2019). Profil asam lemak jenuh dan tak jenuh serta kandungan kolesterol nugget daging kelinci new zaeland white. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 5(2), 92–100.
- Amir, Y. (2018). *Daya terima susu bekatul sebagai pangan fungsional*. Universitas Hasanuddin.
- Arief, R. W., Mustikawati, D. R., & Asnawi, R. (2020). Streategi ketahanan pangan masa new normal covid-19. *Balai pengkajian teknologi pertanian Lampung*, 4(1), 111-116.
- Atika, S., & Handayani, L. (2019). Pembuatan bubuk flavour kepala udang vannamei (*Litopenaus vannamei*) sebagai pengganti MSG (Monosodium glutamat). *Jurnal Semdi Unaya*, 1(10), 18–26.
- Atmaka, N. R. (2019). *Uji kandungan gizi dan uji organoleptik kue kering dengan variasi substitusi tepung kulit singkong (*Manihot esculenta* Crantz)*. Universitas Sanata Dharma.
- Azizah, L., Mariani, & Cahyana, C. (2021). Pengaruh substitusi tepung limbah udang pada pembuatan kue telur gabus terhadap daya terima konsumen. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat*, 1(2), 31–44.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. (2019). Peraturan badan pengawasan obat dan makanan nomor 13 tahun 2019 tentang cemaran mikroba dan pangan olahan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (2022). Peraturan badan pengawasan obat dan makanan nomor 1 Tahun 2022 tentang pengawasan klaim pada label dan iklan pangan olahan.
- Badan Pusat Statistik (2019). Data badan pusat statistik tentang produksi perikanan budidaya menurut komoditas utama.

- Cahyana, C. (2020). The Analysis of Consumer Acceptance on Salted Cookies with Shrimp Waste Flour Substitution. *The 3rd ICCFBT*.
- Damayanti, A. A., Astriana, B. H., Lestari, D. P., Larasati, C. E., Himawan, M. R., Saqinah, N., Hardianty, & Albayani, M. S. M. (2022). Pemberdayaan wanita pesisir desa pemenang kabupaten lombok utara melalui pelatihan pembuatan stik keju dengan tambahan kaldu udang. *Jurnal Abdi Insani*, 9(1), 188–197.
- Damayanti, D. (2018). Protein. In Hardinsyah & I. D. N. Supriasa (Eds.), *Ilmu Gizi Teori & Aplikasi* (pp. 37–50). EGC.
- Darawati, D. M. (2018). Mineral. In Hardinsyah & I. D. N. Supriasa (Eds.), *Ilmu Gizi Teori & Aplikasi* (pp. 84–85). EGC.
- Dewi, E. R. (2022). Analisis cemaran logam berat arsen, timbal, dan merkuri pada makanan di wilayah Kota Surabaya dan Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur. *Jurnal ilmu kesehatan masyarakat*, 18(1), 1-9.
- Dianiswara, A., Nurmawati, Harahap, R. G., Putri, D. L., Wirawan, M. K., & Huda, A. C. (2022). Inovasi pengolahan limbah kulit udang di RT 34, Kelurahan Karang Joang, Balikpapan Utara. *Jurnal sinar sang surya*. 7(1), 109-116.
- Dinda, V. K. (2017). Analisis kualitas kerupuk kulit udang. *Skripsi*. Universitas Negeri Padang.
- Farameita, M., Wati, D. A., Ayu, R. N. S., & Pratiwi, A. R. (2022). Hubungan asupan natrium, kalium dan lemak, kebiasaan olahraga, riwayat keluarga dan kualitas tidur dengan kejadian hipertensi. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 14(2), 207–215.
- Fera, F., Asnani, & Asyik, N. (2019). Karakteristik kimia dan organoleptik produk stik dengan substitusi daging ikan gabus (*Channa striata*). *Journal Fish Protech*, 2(2), 148 - 156.
- Hutasoit, R. A. F. & Hartutik. (2022). Analisis kandungan gizi dan profil lemak limbah minyak goreng sebagai pakan suplemen ternak.
- Ian. (24 May 2022). Bau Busuk, Limbah Pabrik Pengolah Udang Diprotes. SumutPos.com. Diakses pada 24 May 2022 dari <https://sumutpos.co/bau-busuk-libah-pabrik-pengolah-udang-diprotes/>
- Judhaswati, R. D., & Damayanti, H. O. (2018). Kelayakan usaha pengolahan limbah kulit udang dan rajungan (Studi di Kabupaten Situbondo dan

Bayuwangi Provinsi Jawa Timur). *Jurnal Litbang Kebijakan*, 12(2), 118–136.

Lama, A. W. H. (2019). *Optimasi padat tebar terhadap pertumbuhan dan kelangsungan hidup udang vaname dengan sistem resirkulasi*. Universitas Muhammadiyah Makassar.

Lestari, F. W., Mariani, & Artanti, G. D. (2021). Pengaruh substitusi tepung limbah udang pada stik keju terhadap daya terima konsumen. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan*, 1(2), 1–12.

Melani, V., Ronitawati, P., Swamilaksita, P. D., Sitoayu, L., Dewanti, L. P., Hayatunnufus, F. (2022). Konsumsi makan siang dan jajanan kaitannya dengan produktivitas kerja dan status gizi guru. *Journal of nutrition college*, 11(2), 126 - 134.

Minah, F. N., Astuti, S., & Jimmy. (2015). Optimalisasi proses pembuatan substitusi tepung terigu sebagai bahan pangan yang sehat dan bergizi. *Industri Inovatif*, 5(2), 1–8.

Mirzah, & Filawati. (2013). Pengolahan limbah udang untuk memperoleh bahan pakan sumber protein hewani pengganti tepung ikan. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 15(1), 52–61.

Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. (2018). Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55–66.

Nara, S. M., Bugis, I., Kabrahanubun, I., & Tuarita, M. Z. (2022). Karakteristik proksimat dan sensori stik tulang ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dan ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*). *Jurnal ilmu perikanan dan kelautan*, 4(3), 183-191.

Nurmaliza, Ratih, R. H., Yusmaharani, & Siagian, D. S. (2021). Hubungan asupan kalsium terhadap status kepadatan mineral tulang pada wanita usia subur di kota pekanbaru. *Jurnal Smart Kebidanan*, 8(2), 176–180.

Pebrianti, S. A., Kusumah, S. H., & Yunita, N. (2021). Identifikasi permasalahan kualitas garam industri di PT. niaga garam cemerlang menggunakan check sheet, pareto chart dan fishbone analysis. *Ilmu Teknik*, 2(3), 79–86.

Pebriyanti, S. (2022). Uji organoleptik mutu hedonik pada produk wafer flat di PT Javaindo Mutu Sejahtera. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.

Permana, A. J., Liviawaty, E., & Iskandar. (2012). Fortifikasi tepung cangkang udang sebagai sumber kalsium terhadap tingkat kesukaan cone es krim. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 3(4), 29–39.

- Putra, D. P., & Salihat, R. A. (2021). Karakteristik mutu margarin dengan penambahan bubuk angkak sebagai pewarna alami. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(2), 111–123.
- Ramadhani, N., Herlina, & Pratiwi, A. C. (2018). Perbandingan kadar protein pada telur dengan metode spektrofotometri sinar tampak. *Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2), 53–56.
- Ratnalela, I., Nasution, S. B., Sofia, E., & Pane, H. F. (2021). Analisis kadar kalsium dan magnesium terhadap kejadian stunting balita di puskesmas titipan medan deli. *Jurnal Riset Kesehatan*, 13(2), 517–524.
- Rokhmah, L. N., Setiawan, R. B., Purba, D. H., Anggreini, N., Suhendriani, S., Faridi, a., Hapsari, M. W., Kriatianyto, Y., Hasanah, L. N., Argaheni, N. B., Anto, Handayani, T. & Rasmaniar. (2022). Pangan dan Gizi. *Yayasan kita menulis*.
- Sari, D. K., Rahmawati, H., & Susilawati. (2019). Stik sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) tinggi protein dan kalsium sebagai diversifikasi olahan hasil perikanan. *Jurnal Pangan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 311–317.
- Sari, P. K., & Ayu, A. P. (2018). Morfologi & siklus hidup udang. *Accelerating the World's Research*, 1(2), 1–10.
- Sholihin, V. R., Haryati, S., Surilayani, D., & Munandar, A. (2023). Karakteristik stik keju dengan penambahan tepung tulang ikan bandeng *Chanos chanos* sebagai sumber kalsium. *Jurnal perikanan*, 13(1), 209-219.
- Silaban, B. & Nanlohy, E. (2022). Pemanfaatan tepung undur-undur laut (*Hippa sp.*) untuk pembuatan cemilan stik. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 2(1), 113-120.
- Violita, L. (2021). Uji organoleptik dan analisis kandungan gizi *cookies* substitusi tepung biji alpukat. *Jurnal engineering development*, 1(2), 64 - 71.
- Wowor, et al. (2019). Kandungan Protein Kasar, Kalsium, dan Fosfor Tepung Limbah Udang Sebagai Pakan yang Diolah Dengan Asam Asetat. *Jurnal Zootek*.35(1):1-9.