

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, K. K., Cahya, Widyantara, G. M., Dharmayudha, A. A. G. O., & Rudyanto, M. D. (2017). Nilai Gizi Dan Kualitas Fisik Daging Sapi Bali Berdasarkan Jenis Kelamin Dan Umur. *J. Buletin Veteriner Udayana*, 9(2), 156–163.
- Alistina, A. D., KM, S., Ethasari, R. K., Gz, S., Gz, M., Laili, R. D., ... & Gz, S. (2021). *Ilmu Gizi Dasar Buku Pembelajaran*. Penerbit CV. SARNU UNTUNG.
- Anasri, A., Panjaitan, P. S., Sayuti, M., & Saeroji, A. (2022). FORTIFIKASI TEPUNG TULANG IKAN SWANGGI (*Priacanthus tayenus*) PADA PEMBUATAN MI INSTAN. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan(JKPT)*, 5(2), 135-141.
- Ayu Eka Laksmi Dewi, A. A. (2020). *Pengaruh Penambahan Labu Kuning (Cucurbita moschata) Terhadap Mutu Organoleptik, Kapasitas Antioksidan dan Nilai Gizi Mie Basah* (Doctoral dissertation, Poltekkes Denpasar).
- Apriansyah, E., Jaya, M.F., & Haris, H. (2021). Penambahan Daging IkanLele Dumbo Clarias Gariepinus dengan Komposisi yang Berbeda terhadap Karakteristik Mi Instan, 9(2), 156–163.
- Aristasari, T. (2021). *Gizi sebagai Gaya Hidup: Arti Penting Makanan dan Gizi bagi Kehidupan*. Salma Idea.
- Barata, Y. K., N.I.P, S., & A.A.P, W. (2022). Pengaruh Lama Marinasi Bubuk Kayu Manis ( *Cinnamomum Burmannii* ) Terhadap Organoleptik Daging Sapi Bali. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 25(1), 52–56.
- Cahyani, A. S., & Erwiyani, A. R. (2021). Formulasi dan Uji Sun Protection Factor (SPF) SediaanKrim Ekstrak Etanol 70% Daging Buah Labu Kuning (*Curcubita Maxima Durch*) Secara In Vitro. *Jurnal Farmasi (Journal of Pharmacy)*, 2(1), 1-11.
- Ciptawati, E., Rachman, I. B., Rusdi, H. O., & Alvionita, M. (2021). Analisis perbandingan proses pengolahan ikan lele terhadap kadar nutrisinya. *Indonesian Journal of Chemical Analysis (IJCA)*, 4(1), 40-46.
- Dawan, A. (2019). *Analisis kandungan protein Ulat sagu (Rhynchophorus ferrugienus) dengan menggunakan metode Kjeldhal* (Doctoral dissertation, IAIN AMBON).
- Fadhilah, N. (2022). *Karakteristik Kimia dan Senyawa Fungsional Bakpao yang Disubstitusi dengan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moscata)* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Fathonah, I. S., & Sarwi, M. S. (2020). *Literasi Zat Gizi Makro Dan Pemecahan Masalahnya*. Deepublish.

- Gerung, J. (2020). *Desain Media Untuk Promosi Kesehatan (Teori dan Praktek)*. Indonesia. Guepedia.
- Hizni, A., Bakri, B., Adi, A. C., Riyadi, B. D., Wijayanti, A., Doloksaribu, B., ... & Sukandar, D. (2016). *Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi*. EGC.
- Indonesia, S. (2018). Badan pusat statistik. *BPS-Statistics Indonesia*
- Karlina, K., Hidayanti, L., & Atmadja, T. F. A. G. (2023). Hubungan keragaman konsumsi pangan dan asupan zat gizi dengan kejadian stunting pada balita usia 24-59 bulan. *Nutrition Scientific Journal*, 2(1), 59-72.
- Kemenkes, R., & Nakes, A. D. (2022). Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan.
- Kholifah, C. A., & Rosidah, U. (2023, January). Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*) terhadap Karakteristik Mie Basah Labu Kuning. In *Seminar Nasional Lahan Suboptimal* (Vol. 10, No. 1, pp. 346-357).
- Kristiningsih, A., Witriansyah, K., & Purwaningrum, S. (2022). Uji sensori Mi Basah Bebas Gluten (Gluten Free) berbasis Tepung Sukun dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), 44-51.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Langi, G. K., Paruntu, O. L., Sineke, J., & Kereh, P. S. (2023). EDUKASIASUPAN GIZI PADA ANAK BALITA 1-5 TAHUN DI KELURAHAN KAIRAGI II KECAMATAN MAPANGET, KOTA MANADO. *Publikasi Ilmiah Pengabdian Masyarakat (SIDIMAS)*, 1(01).
- Nurjanah, H., Setiawan, B., & Roosita, K. (2020). Potensi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Makanan Tinggi Serat dalam Bentuk Cair. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(1), 54-68.
- Qibthiyah, M., Ula, R., Hidayati, S., & Fatimah, N. (2023). Pemanfaatan Daun Pakcoy Untuk Inovasi Pembuatan Mie Instan Di Desa Pendil Kecamatan Banyuanyar. *BAHTSUNA: Jurnal Penelitian Pendidikan Islam*, 5(1), 43- 52.
- Rustandi, D. (2011). *Produksi Mie*. Solo ; Tiga Serangkai
- Setyaningsih, T. A. Y. (2018). *Protein, Antioksidandan Uji Sensoris Sosis Ulat Sagu (Rhynchophorus Ferrugineus) dengan Pewarna Bayam Merah (Amaranthus Tricolor)* (Doctoral dissertation, STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta).
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis Sensori untuk industri pangan dan argo*. PT Penerbit IPB Press.
- SINTIARANI, A. (2022). *KAJIAN PEMBUATAN NUGGET IKAN LELE*

*DUMBO (Clarias Gariepinus) DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (Modified cassava Flour) SEBAGAI PANGAN KAYA ZAT BESI (Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang).*

- Tarigan, J. Okta., S. Lestari, & I. Widiastuti. 2016. Pengaruh jenis asam dan lama marinasi terhadap karakteristik sensoris, mikrobiologis, dan kimia naniura ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2):112-122.
- Valentina, A., Masirah, & Lailatussifa, R. (2021). Pengaruh Fortifikasi Jenis Ikan yang Berbeda terhadap Tingkat Kesukaan dan Karakteristik Fisik Mi Basah. *Jurnal Chanos chanos* 19(1), 125–134.
- Violita, L. (2021). *Uji Organoleptik, Analisis Kandungan Gizi, dan Aktivitas Antioksidan Pada Cookies Substitusi Tepung Biji Alpukat (Persea americanamill)* (Doctoraldissertation, UNIMED).
- Verawati, B., Afrinis, N., & Yanto, N. (2021). Hubungan asupan protein dan ketahanan pangan dengan kejadian stunting pada balita di masa pandemi Covid 19. *Prepotif Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1).
- Wicaksono, D. S., Putri, P. I. A., Hastri, A. N., Noviantikasari, D., Muflihati, I., Suhendriani, S., ... & Umiyati, R. (2022). Perbandingan Sifat Mie Instan, Mie Kering, dan Mie Basah yang Disubstitusi dengan Tepung Tulang Ayam. *Journal of Food and Culinary*, 5(2), 76-89.
- Wijayanti, N. (2017). *Fisiologi manusia dan metabolisme zat gizi*. Universitas Brawijaya Press.