

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, A., Syafii, F. and Saiful, S. (2020) “Kandungan Protein Roti Tawar Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus (*Channa Striata*),” *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 5(2), p.129. Available at: <https://doi.org/10.32807/jgp.v5i2.205>.
- Agustini, F., and Salim, A. (2022). Penerapan Metode Forward Chaining Pada Sistem Pakar Deteksi Mutu Tepung Terigu Berbasis Web. *Metik Jurnal*, 6(1), pp.79–84. <https://doi.org/10.47002/metik.v6i1.285>.
- Alkhamdan, T. and Husain, R. (2022) “Pemanfaatan Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*) Dalam Pembuatan Kerupuk Ikan,” *Jambura Fish Processing Journal*, 4(1), pp. 25–36. Available at: <https://doi.org/10.37905/jfpj.v4i1.11729>.
- Ariani, A.P. (2017) *Gizi dan Diet*. Edited by A.W, et al. Arrasyid. Jakarta: CV. Trans Indo Media.
- Arziah, D., Yusmita, L. and 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), pp. 105–109. Available at: <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>.
- Aurima, J. et al. (2021) ‘Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Stunting pada Balita di Indonesia’, *Open Access Jakarta Journal of Health Sciences*, 1(2), pp. 43–48. Available at: <https://doi.org/10.53801/oajjhs.v1i3.23>.
- Devi Maharani, A., and Priyo Bintoro, V. (2023). Karakteristik Fisik dan Hedonik Mie Basah Berbahan Dasar Terigu dengan Substitusi Tepung Labu Kuning dan Tepung Daun Kelor. Dalam *Jurnal Teknologi Pangan* 7 (1). www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Dewi Setiati, P., et al. (2024). *Produk Kue Surabi Dengan Penambahan Protein Hewani (Ikan Gabus) Sebagai Pangan Fungsional Bagi Lansia Surabi Cake Products With An Addition of Animal Protein (Snappy Fish) As Functional Food For The Elderly*.

- Fazrin, H., Doddy Dharmawibawa, I., and Armiani, S. (2020). Studi Organoleptik Tempe Dari Perbandingan Kacang Komak (*Lablab purpureus* (L.) Sweet) Dengan Berbagai Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi Sebagai Bahan Penyusunan Brosur. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 8(1).
- Helmyanti, S. (2020) *Stunting: Permasalahan dan Tantangannya*. Sita, ed. Gadjah Mada University Press.
- Khairunnisa, A., et al. (2021). *Edisi 1 Good Sensory Practices dan Bias Panelis*.
- Khalisa, K., Lubis, Y.M. and Agustina, R. (2021) “Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*.L),” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), pp. 594–601. Available at: <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>.
- Khusnaini, N.S. and Syainah, E. (2021) “Formulasi Stik dari Kelakai (*Stenochlaena palustris*) dan Ikan Gabus sebagai Produk Alternatif Tinggi Zat Besi,” *Jurnal Riset Pangan dan Gizi*, 3(2), pp. 26–38. Available at: <https://doi.org/10.31964/jr-panzi.v3i2.89>
- Komang Sulastra, I. (2023) “Kualitas Mie Dengan Bahan Campuran Ubi Jalar Kuning Noodles Quality Mixed with Yellow Sweet Potato,” *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*, 02(10), pp. 2318–2323. Available at: <https://doi.org/10.22334/paris.v2i10>.
- Lova, E.E. (2024) “Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Kacang Hijau,” 3(3), pp. 659–668. Available at: <https://doi.org/10.55123/sehatmas.v3i3.3121>.
- Umami, I.I. (2023) “Pengaruh Penambahan Tepung Abon Ikan Gabus dan Daun Kelor Terhadap Kandungan Energi dan Kandungan Gizi Cookies Sebagai Makanan Alternatif Balita Kurus,” *Temu Ilmiah Nasional Persagi*, 5(1), pp. 329–336. Available at: <https://tin.persagi.org>.
- Marcelin Manurung, I., Asbari, M., Putra, A. R., Santoso, G., and Rantina, M. (2023). *Unity in Salinity: Bagaimana Hidup Tanpa Garam?* 2 (2).
- Meilani, E., Mona Lisca, S., and Ulandari Ratna. (2023). *Efektivitas Pemberian Telur Ayam dan Hati Ayam untuk Meningkatkan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri di Ruang PKPR Puskesmas Cilandak Tahun 2023*.

- Mela Mustika Sari, Siti Sugih Hartiningsih and Herri S Sastramidarja. (2023) “Pengaruh Kombinasi Biskuit Ikan Gabus dan Ubi Jalar Ungu Terhadap Berat Badan Anak Usia 12-36 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Purwadadi” 10(1), pp. 23–41.
- Millati, N.A. *et al.* (2021) *Cegah Stunting Sebelum Genting*. Edited by A. Dharmawan. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Nasution, I.S. and Susilawati (2022) ‘Analisis Faktor Penyebab Kejadian Stunting Pada Balita Usia 0-59 Bulan’, *Ilmiah Kesehatan*, 1(2), pp. 1–6. Available at: <https://jurnal.arkainstitute.co.id/index.php/florona/index> Analisis.
- Puspitasari, D., Nasir, M. and Azmin, N. (2022) “Uji Organoleptik Tempe Dari Biji Asam (*Tamarindus indica*) Berdasarkan Waktu Fermentasi,” *JUSTER : Jurnal Sains dan Terapan*, 1(1), pp. 8–14. Available at: <https://doi.org/10.55784/juster.vol1.iss1.12>.
- Ramadhani, D.T., Rahmad, F. and Haryatmo (2023) “Ahmar metastasis health journal,” *Ahmar Metastasis Health Journal*, 2(4), pp. 207–215.
- Rahmawati, T. Y. H., *et al.* (2023). Innovation of Red Bean Flour as A Substitution for Wheat Flour in Making Noodle. *Gastronary*, 2(2), 55–64. <https://doi.org/10.36276/gastronomyandculinaryart.v2i2.515>
- Safitri, N. T., *et al.* (2022). *Modifikasi Hidangan Penutup Barat Menggunakan Bungan Kecombang Modification of Western Dessert With Torch Ginger Flower*. 5, 63–70.
- Setyawati, E., Nurasmı, N., and Irnawati, I. (2021). Studi Analisis Zat Gizi Biskuit Fungsional Substitusi Tepung Kelor dan Tepung Ikan Gabus. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(1), 94–104. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i1.516>
- Susilowati, dan Kuspriyanto. (2016). *Gizi Dalam Daur Kehidupan* (A. Suzanna, Ed.; 1 ed.). PT Refika Aditama.
- Tebi, *et al.* (2022). Literature Review Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Terjadinya Stunting pada Anak Balita. *Fakumi Medical Journal: Jurnal Mahasiswa Kedokteran*, 1(3), 234–240. <https://doi.org/10.33096/fmj.v1i3.70>