

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhi, K. T., & Andani, N. K. I. A. (2024). Karakteristik sosiodemografi, keragaman konsumsi pangan serta tingkat kecukupan energi dan protein terhadap kejadian KEK pada remaja putri. *Archive of Community Health*, 11(1), 85–95.
- Bardosono, S., Sastroamidjojo, S., & Lukito, W. (2017). Peran protein struktural dan fungsional dalam pemeliharaan massa otot pada remaja. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(3), 169–176.
- Berliana, Z. M., Masithah, E. D., & Nirmala, D. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) terhadap Sifat Kimia dan Daya Terima Basreng Ikan Patin (*Pangasius* sp.). *Journal of Marine & Coastal Science*, 13(2), 68.
- Gianing, D. N. (2023). Studi organoleptik basreng bayam dan bubuk ikan gabus di Indonesia. *Jurnal Pangan Fungsional Indonesia*, 5(1), 15–24.
- Gupta, A. (2023). Formulasi bakso daun kelor dan ikan tenggiri: Tren inovasi camilan. *Trends in Food Science & Technology*, 140, 1–12.
- Hardinsyah, S. (2011). Peran vitamin B6 terhadap metabolisme protein dan neurotransmitter pada remaja. *Gizi Indonesia*, 34(2), 123–130.
- Indonesia, K. K. R. (2018). *Hasil utama Riskesdas 2018*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Lestari, D., Wulandari, S., & Hidayat, T. (2023). Evaluasi profil asam amino esensial pada pangan lokal Indonesia. *Jurnal Ilmu Gizi*, 12(3), 201–210.
- Nurdiana, R., & Fikri, A. (2022). Optimasi kombinasi protein nabati untuk meningkatkan kualitas asam amino. *Media Gizi Indonesia*, 17(1), 88–95.
- Oki, A., Niron, M. F. V. D. P. K., & Sine, J. G. L. (2025). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima Basreng Ikan Cakalang.

*Kupang Journal of Food and Nutrition Research*, 6(2).

- Organization, W. H. (2024). *Nutrition in adolescents: Global status and recommendations*. World Health Organization.
- Pangestuti, D. R. (2019). Hubungan antara asupan karbohidrat dengan kejadian KEK pada remaja putri growth spurt II. *Majalah Kedokteran Andalas*, 46(2), 377–384.
- Pramesti, A., & Taslim, N. A. (2019). Peran asam amino dan protein dalam penyembuhan luka. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 16(1), 37–44.
- Rahman, S. N., Ryska, H., Irma, I., & Hadju, V. (2025). Determinants of chronic energy deficiency (KEK) among adolescent girls in locus stunting Sulawesi Selatan. *Al GIZZAI: Public Health Nutrition Journal*, 5(1), 89–98.
- Rahmawati, D., Sari, L., & Utami, N. (2022). Hubungan pola makan dan kondisi psikologis remaja di perkotaan. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan Indonesia*, 11(3), 145–153.
- Rokhmah, N., Sari, D. P., & Hartono, Y. (2024). Kualitas protein hewani dalam meningkatkan status gizi remaja. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 21(2), 45–52.
- Setiawati, R., & Dewi, K. (2021). Pengaruh teknik pengolahan terhadap bioavailabilitas protein pada produk pangan fortifikasi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(3), 145–152.
- Simatupang, N. D., Suryani, A., & Hartati, R. (2017). Seleksi dan pelatihan panelis untuk uji deskriptif kuantitatif pada produk selai. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 28(1), 72–80.
- Sundari, R., & Malik, F. (2021). Eating behavior patterns and nutritional risks among adolescent girls. *International Journal of Public Health and Nutrition*.
- Suryani, P., Santoso, B., & Pratiwi, R. (2022). Struktur dan fungsi protein konjugasi dalam metabolisme tubuh. *Jurnal Biokimia Indonesia*, 15(2), 112–120.

Wahyuni, S., & Ahmad, R. (2024). Evaluasi nilai biologis protein dari berbagai sumber pangan Indonesia. *Jurnal Teknologi Pangan*, 18(1), 34–42.

Wijayanti, D. (2024). Kadar protein dan sifat organoleptik bakso goreng ikan lele dengan penambahan tepung ubi jalar oranye. *Journal of Food Science and Nutrition*, 9(4), 1123–1132.