

DAFTAR PUSTAKA

- Abell, S. (2006) ‘Picky Eater’, *Clinical Pediatrics*, 45(4), pp. 385–386. doi: 10.1177/000992280604500417.
- Agustina, W. (2015) ‘Pengaruh Proporsi Tepung Tapioka Terhadap Mutu Bakso Ikan Lele yang Diberi Asap Cair Secara Sensori’, pp. 1–107.
- Aprilanti, F. N. (2016) *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kadar Protein, Kadar Air, Kadar Betakaroten Dan Daya Terima Pada Bakso Ikan Lele*.
- Arbi, A. S. (2009) ‘Pengenalan Evaluasi Sensori’, *Praktikum Evaluasi Sensori*, pp. 1–42. Available at: <http://repository.ut.ac.id/id/eprint/4683>.
- Asriani, A., Santoso, J. and Listyarini, S. (2019) ‘Nilai Gizi Konsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepenus) Ukuran Jumbo’, *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 1(2), p. 77. doi: 10.15578/jkpt.v1i2.7257.
- Bohn, T. et al. (2019) ‘Symposium 2: Nutrient interactions and their role in protection from chronic diseases: β-Carotene in the human body: Metabolic bioactivation pathways - From digestion to tissue distribution and excretion’, *Proceedings of the Nutrition Society*, 78(1), pp. 68–87. doi: 10.1017/S0029665118002641.

Erungan, A. C., Ibrahim, B. and Yudistira, A. N. (2005) ‘Analisis Pengambilan Keputusan Uji Organoleptik dengan Metode Multi Kriteria’, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 8(1). doi: 10.17844/jphpi.v8i1.1030.

Feller, C. and Durward, C. (2018) ‘Hidden Vegetables’, (February), pp. 1–5.

Hardinsyah, Riyadi, H. and Napitupulu, V. (2012) ‘Kecukupan energi, protein, lemak dan karbohidrat’, *Departemen Gizi FK UI*, 2004(Wnpg 2004), pp. 1–26.

Herman, S. (2007) ‘Masalah kurang vitamin a (kva) dan prosper penanggulangannya’, XVII, pp. 40–44.

Hestiani Windari Br Ginting; Dewi Gayatri (2003) ‘Pendahuluan Metode Hasil’, pp. 1–9.

Imandira, P. A. N., & Ayustaningwarno, F. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Dan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) Terhadap Kandungan Zat Gizi Dan Penerimaan Biskuit Balita Tinggi Protein Dan β -Karoten. *Journal of Nutrition College*, 2(1), 89-97.

Indonesia, U. (2009) ‘Kejadian KEP..., Edwin Saputra Suyadi, FKM UI, 2009 Universitas Indonesia’, pp. 1–7.

Jaji (2019) ‘PENGARUH PUNISHMENT PADA ANAK TK YANG MENGALAMI SUSAH MAKAN Jaji Program Studi Ilmu

Keperawatan Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya Abstrak
PENDAHULUAN Undang-Undang Sisdiknas Indonesia
mengkategorikan 0-6 tahun sebagai anak usia dini . Sedangkan ba',
Jurnal Keperawatan Sriwijaya, 6(2355), pp. 9–15.

Jalal, F. et al. (1998) 'Serum retinol concentrations in children are affected by food sources of β-carotene, fat intake, and anthelmintic drug treatment', *American Journal of Clinical Nutrition*, 68(3), pp. 623–629. doi: 10.1093/ajcn/68.3.623.

Johnson, S. L. (2016) 'Developmental and Environmental Influences on Young Children 's Vegetable Preferences', *Advances in Nutrition: An International Review Journal* , 7(9), p. 220S–231S. doi: 10.3945/an.115.008706.preferences.

Khalimatus Sa'diya, L. (2016) 'Hubungan Pola Makan Dengan Status Gizi Anak Pra Sekolah Di Paud Tunas Mulia Claket Kecamatan Pacet Mojokerto', *Midwifery*, 1(2), p. 69. doi: 10.21070/mid.v1i2.350.

Kristanti, I. I., & Ambarwati, R. (2016). Pemanfaatan Sari Wortel dan Tepung Rumput Laut sebagai Bahan Alami untuk Meningkatkan Daya Tahan dan Kekenyahan Bakso Sapi di Kelurahan Sukorejo. *Jurnal Abdimas*, 20(1), 23-28.

Lindawati, L., Rahadian, R., & Koeshendrajana, S. (2013). Analisis daya saing komoditas ikan lele Kabupaten Bogor. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 8(1), 93-101.

- Maharaja, L. 2008. Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Mascola, A. J., Bryson, S. W., & Agras, W. S. (2010). Picky eating during childhood: a longitudinal study to age 11 years. *Eating behaviors*, 11(4), 253-257.
- Nadya, A. (2019) 'Program studi diii gizi sekolah tinggi ilmu kesehatan perintis padang 2019', (1613411002).
- Napoli, J. L. and Race, K. R. (1988) 'Biogenesis of retinoic acid from beta-carotene', *Journal of Biological Chemistry*, 263(33), pp. 17372–17377.
- Octavianie, Y. 2002. Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi. Fakultas Peternakan IPB. Bogor
- Ong, C., Phuah, K. Y., Salazar, E., & How, C. H. (2014). Managing the 'picky eater'dilemma. *Singapore medical journal*, 55(4), 184.
- Organoleptiknya, S. (2015) 'Penambahan Ekstrak Wortel pada Bakso Ikan Gabus Terhadap Kadar', (September), pp. 2–3.
- Pekalongan, D. I. K. (2008) 'ANALISIS LOGAM BERAT TIMBAL (Pb) PADA IKAN LELE (Clarias sp .) YANG DIBUDIDAYAKAN seiring ikan', pp. 210–215.

Penambahan, P. *et al.* (2013) ‘PENGARUH PENAMBAHAN BUBUR WORTEL (*Daucus carota*) DAN TEPUNG TAPIOKA TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN SENSORIS BAKSO IKAN GABUS (*Ophiocephalus striatus*)’, *Cocos*, 2(4).

Prasaja, T. *et al.* (2019) ‘Analisis Kandungan Makronutrien Formula Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Tepung Biji Nangka (*Artocapus Heterophyllus*)’, *JURNAL AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 5(2), p. 79. doi: 10.36722/sst.v5i2.354.

Puspadewi, R., Jenderal, U. and Yani, A. (2015) ‘Pemanfaatan Sari Umbi Wortel (*Daucus carota* L .) Sebagai Bahan Pengawet Alami Pangan’, (September).

Salanggon, A. M., Lele, I. and Nangka, B. (2017) ‘Tepung Tapioka Dan Tepung Biji Nangka’, (September), pp. 341–349.

Salman, Y. and Syainah, E. (2018) ‘Analisis Kandungan Protein , Zat Besi dan Daya Terima Bakso Ikan Gabus dan Daging Sapi Analysis of Protein Content , Iron and Acceptance of Cork Fish and Beef Meatballs’, *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 14(1), pp. 63–73.

Sari, P., Dan, W. and Rumput, T. (2016) ‘Pemanfaatan Sari Wortel Dan Tepung Rumput Laut Sebagai Bahan Alami Untuk Meningkatkan Daya Tahan Dan Kekenyalan Bakso Sapi Di Kelurahan Sukorejo’, *Jurnal Abdimas*, 20(1), pp. 23–28.

Sjarif, D. R. *et al.* (2014) ‘Rekomendasi Ikatan Dokter Anak Indonesia Pendekatan Diagnosis dan Tata Laksana Masalah Makan pada Batita di Indonesia.’ Available at: <http://spesialis1.ika.fk.unair.ac.id/wp-content/uploads/2017/03/Rekomendasi-Pendekatan-Diagnosis-dan-Tata-Laksana-Masalah-Makan-Pada-Batita.pdf>.

SNI 01-3818-2014. Bakso Daging. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor, Press Bogor.

Soeparno. (2005). Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Sri Anna Marliyati , Aji Nugraha, D. F. A. (2014) ‘Asupan Vitamin A, Status Vitamin A, dan Status Gizi Anak Sekolah Dasar Di Kecamatan Leuwiliang, Kabupaten Bogor’, *Jurnal Gizi dan Pangan*, 9(63), pp. 109–116.

Sudrajat, G. 2007. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi dan daging kerbau dengan penambahan karagenan dan khitosan. Fakultas Peternakan : Institut Pertanian Bogor

Sumarni (2015) ‘Hubungan Picky Eater dengan Status Gizi Anak Usia Toddler Picky Eater Relations With Nutritional Status Of Children In The Village Lamuk Toddler’, *Jurnal Kesehatan Al- Irsyad (JKA)*, VIII(2), pp. 26–33.

Susiwi S (2009) ‘Penilaian Organoleptik’, *Universitas Pendidikan Indonesia*, (Ki 531), p. 6.

Taylor, C. M. et al. (2016) ‘Macro-and micronutrient intakes in picky eaters: A cause for concern?1-3’, *American Journal of Clinical Nutrition*, 104(6), pp. 1647–1656. doi: 10.3945/ajcn.116.137356.

TKPI, 2019. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. [Online] Available at:<https://www.panganku.org/id-ID/view> [Accessed Minggu Desember 2020].

United States Inst. of Medicine, (USIOM) Food and Nutrition Board. 2000. Dietary reference intakes for vitamin A, vitamin K, arsenic, boron, chromium, copper, iodine, iron, manganese, molybdenum, nickel, silicon, vanadium, and zinc. Washington, D.C.: Natl. Academy Press. 773 p.

Utari, I. (2019) ‘Penentuan Kadar Protein Bakso Ikan dengan Metode Kjeldahl di Laboratorium UPT-PMHP (Unit Pelaksana Teknis Penerapan Mutu Hasil Perikanan) Medan.’

Vitamins, F. (no date) ‘Fat-Soluble Vitamins.’

Wahlqvist, Mark L and Wattanapenpaiboon, Naiyana, 2002, Food and Nutrition, 2ndEdition, Allen & Unwin Pty Ltd. Australia

- Wahyuni, F., Reni, I., & Yoza, P. (2020). Relationship of Picky Eater Behavior With Nutritional Status in Preschoolers. *Jurnal Keperawatan Respati Yogyakarta*, 7(3). doi:10.35842/jkry.v7i3.540
- WHO. 2002. The World Health Report-Reducing Risks, Promoting Healthy Life. Geneva: World Health Organization.
- Wibowo, A. 2012. Pendidikan Karakter “Strategi Membangun Karakter Bangsa Berperadaban”. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 206 halaman.
- Yuniarti, T., Yudistira, A., & Suhrawardhan, H. (2011). Pembuatan Bakso Ikan Lele (Clarias sp) Warna Warni Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 5(1), 35-42. doi:<https://doi.org/10.33378/jppik.v5i1.28>
- Zakaria, dkk. (2009). Ilmu Teknologi Pangan. Departemen Kesehatan RI Politeknik Kesehatan Makassar.
- Zuhra, C.F. 2006. Cita Rasa (Flavour). Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatra Utara. Medan.