

DAFTAR PUSTAKA

- Aksamina, T. (2019). *pengaruh penambahan daun bayam merah terhadap sifat organoleptik nugget ikan teri*. 11(1), 1–62.
- Anggriani, A. N., Pujaningsih, R. I., & Sumarsih, S. (2019). Pengaruh Perbedaan Metode Pengolahan dan Level Pemberian Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) terhadap Kualitas Organoleptik Tepung Ikan Rucah. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 14(3), 282–291. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.14.3.282-291>
- Auliah, A. (2012). Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *Jurnal Chemica*, 13(2), 33–38.
- Bija, S., Luthfiyana, N., Abdiani, ira maya, Imra, Nurhikma, Mutmainnah, Hidayati, A., Rozi, A., & Suryani, L. (2024). *Marine kreatif* |. 82–88.
- BPOM. (2022). *PerBPOM No 1 Tahun 2022*. 2.
- Citta, W., Putri, C., Sari, M., Detaviani, A., Khairunnisa, I., & Hasanah, N. (2024). Efektivitas Suplementasi Zat Besi Serta Pengaturan Pola Asupan Gizi Terhadap Kadar Hemoglobin Remaja Putri. *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(1), 419–425.
- Claudina, I., Rahayuning, D., & Kartini, A. (2018). Hubungan Asupan Serat Makanan Dan Cairan Dengan Kejadian Konstipasi Fungsional Pada Remaja Di Sma Kesatrian 1 Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 6(1), 486–495.
- Djaelani, M. A. (2016). Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus* L.) Setelah Penyimpanan yang dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 24(1), 122–127.
- Fonda, G., Pranata, R., & Deka, H. (2017). Role of Omega-3 Fatty Acids in Dyslipidemia and Cardiovascular Diseases. *Indonesian Journal of Cardiology*, 37(4), 213–222. <https://doi.org/10.30701/ijc.v37i4.586>
- Habibah, ainun. (2021). *Laporan Tugas Akhir 2021 Laporan Tugas Akhir 2021*. 1–3. http://katalog.ukdw.ac.id/id/eprint/6167%0Ahttps://katalog.ukdw.ac.id/6167/1/62170056_bab1_bab5_daftar_pustaka.pdf
- Hapsari, tarisa Y., Madani, M. P., Tsany, A. M., Khofifah, T., Atmadinina, W., & Achyani, F. (2018). *Brownis Bayam merah*. 59–63.
- Heriani, A. (2024). pembuatan chicken fish roll. *Kajian Pembuatan Chicken*

Fishroll Substitusi Ikan Teri Dan Daun Kelor, 3(17), 43.

Hikmatulloh, E., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2017). The Benefits of Knowledge on Spices and Spices in Indonesian Food Processing Students at SMK 9 BANDUNG. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 6(1), 42–50.

Hintono, A. (2022). Ilmu Pengetahuan Telur. In *Universitas Diponegoro Semarang*.

Kementerian Kesehatan, 2018. (2018). *riskesdas 2018*.

Khotimah, D. F., Faizah, U. N., & Sayekti, T. (2021). Protein sebagai Zat Penyusun dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel | PISCES : Proceeding of Integrative Science Education Seminar. *Ist AVES & LASER*, 1(1), 127–133.

Nadia. (2020). Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Bolu Kukus Sebagai Alternatif Snack Remaja Anemia di Kota Padang. In *Jurnal Pangan dan Gizi* (Vol. 01, Issue 01).

Novianty, N. (2023). pengaruh penambahan bayam merah pada olahan pempek ikan tenggiri ditinjau dari sifat organoleptik dan kadar zat besi (fe). *Masker Medika*, 11(2), 321–327. <https://doi.org/10.52523/maskermedika.v1i1i2.561>

Nurhayati, Budaraga, i ketut, H fajrih, N., Putri, kusuma soraya, Sumarmono, J., Rahmaniar, & Naufalin, R. (2024). *Ilmu Pangan Jilid II*.

Patiung, C. F., Ritonga, I. R., & Eryati, R. (2022). Produksi perikanan pelagis yang didaratkan di TPI Selili, Kota Samarinda. *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis Nusantara (Nusantara Tropical Fisheries Science Journal)*, 2(1), 85. <https://doi.org/10.30872/jipt.v2i1.372>

Rachmania, N., Ashari, S., Marcella, A., Ferdinal, F., Limanan, D., Yulianti, E., Suoth, E. J., Sumantri, S., Rumondor, E., Margaretha, P., Saerang, M., Lee, J. H., Lee, H. Bin, Choi, S. I. S. H., Jung, T. D., Cho, B. Y., Choi, S. I. S. H., Sim, W. S., Han, X., & Lee, O. H. (2021). stabilitas warna ekstrak daun bayam merah dan aplikasinya dalam sediaan krim tabir surya. *Chem. Prog : Universitas Sam Ratulangi Manado*, 46(2), 93–100. <http://protan.studentjournal.ub.ac.id/>

Ramadhanty, N. R., & Sukmaningrum, P. S. (2020). Pengaruh Return on Asset, Quick Ratio, Debt To Total Asset Dan Dividen Payout Ratio Terhadap Nilai Perusahaan Yang Terdaftar Di Jakarta Islamic Index (Jii). *Jurnal Ekonomi Syariah Teori Dan Terapan*, 7(6), 1091. <https://doi.org/10.20473/vol7iss20206pp1091-1101>

Ratnasari, D., Wening, D. K., Dewi, Y., & Qomariyah, R. N. (2021). Bakso Sapi Ikan Kembung sebagai Alternatif Jajanan Sehat Tinggi Protein untuk Anak

- Sekolah Dasar. *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 3(01), 9–16. <https://doi.org/10.46772/jigk.v3i01.560>
- Rizka, D., Nurjaya, Adhyanti, Hafid, F., Lewa, A. F., & Aslinda, W. (2023). Analisis Biaya Satuan (Unit Cost) Pada Penyelenggaraan Makanan Di Sekolah SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi. *Svasta Harena: Jurnal Ilmiah Gizi*, 4(1), 34–40. <https://doi.org/10.33860/shjig.v4i1.3107>
- Rosella, D. (2023). *Tabel 10 Deskripsi Produk*. 27–33. <http://repository.pkr.ac.id/4033/>
- Rotua, M. (2018). Efektivitas Edukasi Gizi Terhadap Perbaikan Asupan Zat Besi, Protein, Dan Kadar Hemoglobin Pada Siswa/i SMA Negeri 14 Palembang. *Jurnal Kesehatan Palembang*, 12(2), 161–168.
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. (2018). Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 7(2), 31–43.
- Sugiyono, D. (2010). Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D. In *Penerbit Alfabeta*.
- Susanti, H. I. (2023). Pengolahan Daging Ayam menjadi Nugget Sebagai Upaya Peningkatan Gizi Keluarga. *BARAKATI: Journal of Community Service*, 02(1), 7–12.
- Susilowati, & Dewati, R. (2021). Pengolahan Daging Ikan Kembung Untuk Membuat Kerupuk Ikan Sebagai Camilan Bergizi. *Jatekk*, 2(1), 6–9. <https://doi.org/10.33005/jatekk.v2i1.17>
- Susiwi, S. (2014). Penilaian Organoleptik. *Universitas Pendidikan Indonesia, Ki* 531, 9.
- Tambunan, W., Sukmono, Y., & Anggreani, L. O. (2021). Analisis Strategi Pemasaran untuk Meningkatkan Volume Penjualan dan Daya Saing. *Jurnal Optimalisasi*, 7(1), 48. <https://doi.org/10.35308/jopt.v7i1.3419>
- Wagiyo, Dhel Juni Pasya, L. F. (2019). 1246-3202-2-Pb (1). *Jurnal Ilmiah Ekonomi Manajemen*, 10(01), 11–27.
- Wenno, M. R., Leiwakabessy, J., Wattimena, M. L., Lewerissa, S., Savitri, I. K. E., Silaban, B. br, Nanlohy, E. E. E. M., & Joganna, T. (2022). komposisi kimia dan profil asam amino dari hidrolisat enzimatis daging ikan kembung (*Rastrelliger sp.*) chemical composition and amino acids profile of enzymatic hydrolysate from mackarel fish (*Rastrelliger sp.*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 2(2), 169–173. <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/jinasua/article/view/7716>

- Wibowo, C. H., Wahjuningsih, S. B., & Sari, A. R. (2021). Penyuluhan kriteria daging ayam yang sehat dan berkualitas pada kelompok ibu-ibu pkk rt 02 rw 08 kelurahan tlogosari kulon, semarang. *Jurnal Tematik*, 3(1), 91–98. <https://journals.usm.ac.id/index.php/tematik>
- Zulfikar, S. F. A., Az-Zahra, N. F., & Radianto, D. O. (2023). Pemanfaatan Kulit Tahu dalam Industri Pangan dan Kesehatan: Tinjauan Pustaka tentang Potensi Nutrisi, Komponen Bioaktif, dan Aplikasi dalam Pengobatan dan Suplemen Makanan. *Jurnal Mahasiswa Ilmu Farmasi Dan Kesehatan*, 1(3), 49–55.