

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, D. A., Ridwan, M., Jurusan, S., Perikanan, A., Agribisnis, S., Politeknik, P., Negeri, P., & Kepulauan, P. (2022). Sistem Penerimaan Bahan Baku Ikan Lemuru (*Sardinella. Sp*) pada Pengalengan Ikan Sarden di PT Sarana Tani Pratama Jembara, Bali. *Jurnal of Applied Agribusiness and Agrotechnology*, 2022(Xx), 1–10.
- Afgani, C. A., Nairfana, I., Sari, N. R., & Komarudin, N. A. (2023). Pelatihan Pembuatan Tepung Beras di Desa Parate Kecamatan Samapun Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat*, 4(1), 23–28. <https://journal.ummat.ac.id/index.php/jadm>
- Aji, N. J., & Fitriani, A. (2022). Pengaruh Absorpsi Kalsium oleh Vitamin D Pada Penderita Obesitas. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 2(2), 69. <https://doi.org/10.24853/mjnf.2.2.69-80>
- Amran, P. (2018). Analisis Perbedaan Kadar Kalsium (Ca) Terhadap Karyawan Teknis Produktif dengan Karyawan Administrasi pada Persero Terbatas Semen Tonasa. *Jurnal Media Analis Kesehatan*, 1(1), 1–7. <https://doi.org/10.32382/mak.v1i1.121>
- Amrih, D., Syarifah, A. N., Marlinda, G., Budiarti, P., Safitri, A., Nugraha, I. S. A., Izzati, N. K., Lejap, T. Y. T., Maulana, I., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna Pada Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), 1–4. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5781>
- Astuti, A. B., & Setyasmara, N. (2023). Rancang Bangun Aplikasi Food Costing Berbasis Mobile Apps. *JoMMiT: Jurnal Multi Media Dan IT*, 6(2), 29–37. <https://doi.org/10.46961/jommit.v6i2.635>
- Bangun Nurcahyo, Y. (2022). Analisis Daya Saing Ikan Olahan Indonesia di Pasar Internasional. *Welfare Jurnal Ilmu Ekonomi*, 3(2), 103–112. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.37058/wlfr.v3i2.6782>
- Bernardi, J. R., Escobar, R. de S., Ferreira, C. F., & Silveira, P. P. (2024). Fetal and Neonatal Levels of Omega-3 Effects on Neurodevelopment, Nutrition, and Growth. *The Science World Jurnal*, 2012. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1100/2012/202473>
- Dan, F., & Kedelai, S. (2024). Pengaruh Substitusi Sari Wortel (*Daucus carrota L*) Terhadap Nilai Organoleptik, Sifat Fisikokimia dan Kandungan β -Karoten Susu Kedelai. 2(2), 135–146.

- Efendi, R., Rossi, E., Jurusan, M., Pertanian, T., Pertanian, F., Riau, U., Jurusan, D., Pertanian, T., Pertanian, F., & Riau, U. (2021). *Pembuatan Nugget Ikan Kembung Dengan Penambahan Bayam Merah*. 8, 1–14.
- Eppang, B., & Ridhay, A. (2020). *Retensi Antosianin dari Ekstrak Daun Bayam Merah (Alternanthera amoena Voss) pada Pengolahan Mie Basah [Retention of Anthocyanin from Red Spinach Leaves Extract (Alternanthera amoena Voss) in Processing Wet Noodles]*. 6(April), 53–60.
- Hardinsyah, Salsabila, D. M., Fadilah, N. R., Maqfira, N., & Fajriani, L. N. (2022). Hubungan Kontribusi Energi dan Zat Gizi Makan Selingan Dengan Indeks Massa Tubuh Mahasiswa Pascasarjana Ilmu Gizi IPB University. *Jurnal Pangan Kesehatan Dan Gizi Universitas Binawan*, 3(1), 13–22. <https://doi.org/10.54771/jakagi.v3i1.521>
- Health, N. I. of. (2022). Asupan Referensi Makanan untuk Kalsium dan Vitamin D. *National Library of Medicine*.
- Heriani, A. S. P. (2014). Kajian Pembuatan Chicken Fish Roll Dengan Substitusi Ikan Teri Nasi Asin Dan Daun Kelor Segar Sebagai Makanan Tinggi Kalsium Dan Zat Besi Untuk Remaja. *Convention Center Di Kota Tegal*, 9.
- Hintono, A. (2022). Ilmu Pengetahuan Telur. In *UNDIP Press Semarang*.
- IDAI. (2018). Vitamin D-Panduan praktik klinis Ikatan Dokter Anak Indonesia. *Badan Penerbit Ikatan Dokter Anak Indonesia*, 1–6.
- Jayanti, U., Dasir, & Idealistuti. (2017). Kajian Penggunaan Tepung Tapioka dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz.) dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensoris Pempek. *Jurnal Edible*, 6(1), 59–62.
- Kementrian Kesehatan. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. In *Kementrian Kesehatan RI*.
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. (2019). Praktik Sensorik dan Bias Panelis. *Universitas Terbuka*, 1–29.
- Lampung, B. P. S. K. B. (2023). *Produksi Ikan Laut Menurut Jenisnya (Ton) Kota Bandar Lampung*. <https://bandarlampungkota.bps.go.id/id/statistics-table/2/OTIzIzI=/produksi-ikan-laut-menurut-jenisnya.html>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Liando, S. C., Zakaria, F., & Musa, N. (2024). *Pertumbuhan dan Hasil Dua Varietas Bayam Merah (Amaranthus tricolor L) Pada Berbagai Dosis Pupuk NPK*. 13(1), 41–49.

- Mahalisora, N. (2022). *Tingkat Kesukaan dan kandungan Gizi Pie Ubi Ungu dengan Isian Rougout sebagai Makanan Selingan*.
- Maharani, P., Santoso, U., Aulia Rachma, Y., Fitriani, A., & Supriyadi, S. (2022). Efek Pengolahan Konvensional Pada Kandungan Gizi dan Anti Gizi Biji Petai (*Parkia speciosa* Hassk.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(2), 151–164. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2022.023.02.6>
- Melani, V., Ronitawati, P., Swamilaksita, P. D., Sitoayu, L., Dewanti, L. P., & Hayatunnufus, F. (2022). Konsumsi Makan Siang Dan Jajanan Kaitannya Dengan Produktivitas Kerja Dan Status Gizi Guru. *Journal of Nutrition College*, 11(2), 126–134. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i2.33178>
- Muchsiri, M., Sari MZ, R. P., Alhanannasir, A., & Alamsarie, S. (2023). Mutu organoleptik pempek ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan penambahan albumin. *Journal of Tropical AgriFood*, 5(1), 55. <https://doi.org/10.35941/jtaf.5.1.2023.9975.55-60>
- Mustafida, H., Darmanto, Y. S., Dwi, A., Program, A., Teknologi, S., Perikanan, H., Perikanan, F., Kelautan, I., Diponegoro, U., & Soedarto, J. (2019). Pengaruh Berbagai Jenis Gelatin Kulit Ikan Terhadap Karakteristik Kekian Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Saintek Perikanan : Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 15(1), 19–25. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek/article/view/21857>
- Nadeak, B. (2013). Peran Asam Lemak Omega 3 Terhadap Tumbuh Kembang Otak. *Prosiding Seminar Ilmiah Dosen UKI*, 403–417.
- Noer, R. I., & Yenny, S. W. (2022). Penggunaan Vitamin D di Bidang Dermatologi. *Health and Medical Journal*, 4(3), 210–219. <https://doi.org/10.33854/heme.v4i3.1045>
- Novianty, N. (2023). Pengaruh Penambahan Bayam Merah Pada Olahan Pempek Ikan Enggiri Ditinjau Dari Sifat Organoleptik dan Kadar Zat Besi (Fe). *Masker Medika*, 11(2), 321–327. <https://doi.org/10.52523/maskermedika.v11i2.561>
- Novita. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Frozen Food Pada Kelompok Usaha Bersama. *Jurnal Pengabdian Kompetitif*, 1(1), 9–17.
- Nurjuliani, N. I., Saragih, B., & Mulyani, R. I. (n.d.). *Daya Terima Formulasi Sosis Ikan Gabus (Channa striata) dan Bayam Merah (Amaranthus tricolor L .) sebagai Pangan Fungsional Tinggi Protein dan Zat Besi Acceptability of The Formulation of Snake Headed Fish (Channa striata) and Red Spinach (Amaranthu. 18(02), 148–161.*

- Nurmadani, U., & Susanti, P. (2022). *Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengolahan Tanaman Bayam yang Tumbuh Sekitar Pekarangan di Kelurahan Padang Jati*. 3(1), 16–23.
- Pandiangan, M., Daniela, C., Sihombing, D. R., Daeli, W. K., Studi, P., Hasil, T., Katolik, U., & Thomas, S. (2023). *Komposisi Kandungan Asam Lemak Pada Minyak Ikan Sarden (Sardinella sp .)*. 4, 1–7.
- Pramesthi, D., Ardyati, I., & Slamet, A. (2020). Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar. *Biodik*, 6(3), 225–232. <https://doi.org/10.22437/bio.v6i3.9861>
- Pratama, M., & Riyadi, I. (2024). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Identifikasi Nilai Gizi Makro Lemang Berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) dan Analisis Proksimat Identification of Lemang Macro Nutrient Value Based on Indonesia Food Composition Table (IFCT) and Proxima*. 89–95.
- Putri, S. K. (2022). Daya Terima Modifikasi Ikan Sarden dan Sayur Bayam pada Dimsum Sebagai Makanan Tambahan Tinggi Kalsium. In *γ787* (Issue 8.5.2017). <https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/angka-konsumsi-ikan-ri-naik-jadi-5648-kgkapita-pada-2022>
- Rosida, D. F. (2016). Reaksi Maillard. In *Yayasan Humaniora* (Vol. 1, Issue 1).
- Rosnah, R., & Irmawati, I. (2015). Perbedaan Daya Terima Biskuit Crackers Substitusi Tepung Ikan Cakalang (Kutsuwonus Pelamis) Dengan Perendaman Air Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia), Kunyit (Curcuma Longa L.) Dan Asam Cuka (Asam Asetat). In *Health Information : Jurnal Penelitian* (Vol. 7, Issue 2, pp. 62–76). <https://doi.org/10.36990/hijp.v7i2.547>
- Rozi, F., & Shuwiandi, K. (2022). Analisis Biaya Produksi Guna Menentukan Harga Jual Pt. Selera Rodjo Abadi Semarang. *Worksheet : Jurnal Akuntansi*, 1(2), 125–132. <https://doi.org/10.46576/wjs.v1i2.2121>
- Ruaida, N., & Soumokil, O. (2020). Analisis Zat Besi dan Daya Terima Pada Nugget Ikan Tongkol Dengan Substitusi Bayam. *Global Health Science*, 5(1), 44–48.
- Santos, H. O., May, T. L., & Bueno, A. A. (2023). Eating more sardines instead of fish oil supplementation: Beyond omega-3 polyunsaturated fatty acids, a matrix of nutrients with cardiovascular benefits. *Frontiers In Nutrition*. <https://doi.org/https://doi.org/10.3389%2Ffnut.2023.1107475>
- Sari, D, A., & Ariska, N. (2022). Effectiveness Of Dosage Of Various Biofertilizer On Growth. *Jurnal Pertanian Agros*, 24(3), 134.

- Sari, E. M., & Fadhillah, T. M. (2021). *Chimica et Natura Acta Penentuan Kadar Protein Albumin dalam Sampel Brownies yang Diberikan Kepada Penderita Tuberkulosis*. 9(2), 45–49.
- Sofwan, A. G., Nurbaya, S., Adiansyah, & Sitanggang, P. (2018). Analisis Kadar Kalsium dan Zat Besi Pada Daun Tanaman Bayam Merah dan Daun Tanaman Bayam Kakap Secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Farmanesia*, 5(1), 22–27.
- Sunansyah, E. P., Harjatmo, T. P., Ketut, G., Kamboja, W., Wiyono, S., & Mikro, G. (2024). *The Relationship Of Energy Intake , Macronutrients And Substances Micro Nutrition And Nutritional Status Of Employees In Office Of National Unity And Politics Sout Tangerang Politeknik Kementrian Kesehatan Jakarta II dan dapat mempengaruhi status gizi ses*. 4(1), 78–86.
- Syahnita, R. (2021). Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus commerrsoni*) dan Tepung Mocaf (Modified casavva flour) Terhadap Daya Terima dan Kadar Protein Kue Bay Tat Sebagai Alternatif Kudapan Ibu Hamil. In *Modul Biokimia Materi Metabolisme Lemak, Daur Asam Sitrat, Fosforilasi Oksidatif Dan Jalur Pentosa Fosfat*.
- Taufik, M., & Seftiono, H. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Minyak Goreng Sawit Hasil Proses Penggorengan dengan Metode Deep-Fat Frying. *Jurnal Teknologi*, 10(2), 123–130.
- Thompson, R., & Barnes, K. (2019). *The Calcium Lie*. Amazon.com. <https://www.amazon.com/Calcium-Lie-II-Doctor-Doesnt/dp/099826587X>
- Tob, A. (2019). *Pengaruh Penambahan Daun Bayam Merah Terhadap Sofat Organoleptik Nugget Ikan Teri*. <http://repository.poltekkeskupang.ac.id/1805/>
- Tondang, S. B., Berutu, K. M., Sihombing, J. M., & Rasmi, J. (2024). *Penambahan Tepung Tapioka Dengan Level Yang Berbeda*. 105.
- Ummah, M. S. (2019). Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14. http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI
- Wardhana, M. Y., AR, C., & Makmur, T. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*). *MAHATANI: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, 5(1), 89. <https://doi.org/10.52434/mja.v5i1.1766>

- Wibowo, T. A., Darmanto, Y. S., & Amalia, U. (2015). Karakteristik Kekian Berbahan baku Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Daging Ikan yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 17–24. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>
- Widyasmara, H. Z., Pudjirahaju, A., & Razak, M. (2021). Substitusi Bayam Merah (*Blitum rubrum*) Pada Fish Stick Nugget Teri Nasi (*Engraulidae*) Terhadap Mutu Kimia Dan Nilai Energi Serta Mutu Organoleptik Untuk Pencegahan Anemia Remaja Putri. *Pendidikan Kesehatan*, 10(2), 125–140.
- Wijayanti, N. R. A., & Rahmadhia, S. N. (2021). Analisis Kadar Pati Dan Impurities Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 23. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i2.4546>
- Yulianti Purnomo, S., Sri Lestari Purnamaningsih Jurusan Budidaya Pertanian, dan, & Pertanian, F. (2020). Preliminary Yield Result in 8 Lines of Spinach (*Amaranthus tricolor* L.). *Jurnal Produksi Tanaman*, 8(11), 1068–1073.
- 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.