

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, Winarti, S., & Rosida. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Sagu (Metroxylon Spp.) Dan Tepung Gembili (Discorea Esculentra) Dengan Penambahan Gliserol Monostearat Terhadap Karakteristik Mi Basah. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(3), 778–787. <https://doi.org/10.33379/Gtech.V7i3.2516>
- Almatsier, S (2009) Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & 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), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Astuti, R., Haryati, D., & Prasetyo, A. (2017). Profil asam amino pada ikan kembung (*Rastrelliger spp.*) segar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 9(1), 45-52.)
- Cut Bidara Panita Umar. (2023). Penyuluhan Tentang Pentingnya Peranan Protein Dan Asam Amino Bagi Tubuh Di Desa Negeri Lima. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 1(3), 52–56. <https://doi.org/10.55606/jpikes.v1i3.1412>
- Deng, M., Zhang, K., Mehta, S., Chen, T., & Sun, F. (2017). Prediction Of Protein Function Using Protein-Protein Interaction Data. *Proceedings - IEEE Computer Society Bioinformatics Conference, CSB 2002*, 10(6), 197–206. <https://doi.org/10.1109/CSB.2002.1039342>
- Desthi. (2019). Hubungan Asupan Makan Dan Aktivitas Fisik Dengan Status Gizi Peleton Inti Smp N 5 Yogyakarta. 04 Juli, 9–47. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1333/>
- Dwi Setiani, A. (2019). *Produksi Hidangan Snack Manis Pasien VIP di Rumah Sakit Dr. H. Marzuki Mahdi Bogor*. 1–3.
- Fatimah, Hadju et al. *Pola Konsumsi dan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Di Kabupaten Maros, Sulawesi Selatan*. Makara, Kesehatan. 2011; Vol. 15(1):31-36
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia Pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45. <https://doi.org/10.30595/Sainteks.V17i1.8536>
- Gaol, L. L., Manik, R. M., Sinabariba, M., & Ambarita, B. (2023). Gambaran Pengetahuan Gizi Remaja dan Kebiasaan Konsumsi Makanan Cepat Saji

- pada Remaja. *Jurnal Ilmiah Permas: Jurnal Ilmiah STIKES Kendal*, 14(1), 383–390.
- Goodman & Gilman. (2012). *Dasar Farmakologi Terapi*, Edisi 10, Editor Joel. G. Hardman & Lee E. Limbird, Konsultan Editor Alfred Goodman Gilman, Diterjemahkan oleh Tim Alih Bahasa Sekolah Farmasi ITB, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Intanghina. (2019). Tinjauan Pustaka Tinjauan Pustaka. *Convention Center Di Kota Tegal*, 2013, 9.
- Irwanda, M., Suryani, D., Krisnasary, A., & Yandrizal. (2023). Gambaran Asupan Energi, Zat Gizi Makro dan Status Gizi Remaja di SMP N 14 Kota Bengkulu Tahun 2022. *ASKARA: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, 09(01), 199–208.
<http://ejurnal.pps.ung.ac.id/index.php/Aksara%0AGambaran>
- Irwan, Z. (2020). Kandungan Zat Gizi Daun Kelor Berdasarkan Metode Pengeringan. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 6(1), 66–77.
<http://jurnal.poltekkesmamuju.ac.id/index.php/m>
- Ispitasari, R., & Haryanti, H. (2022). Pengaruh Waktu Destilasi terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar pada Metode Kjeldahl dalam Bahan Pakan Ternak Berprotein Tinggi. *Indonesian Journal of Laboratory*, 5(1), 38.
<https://doi.org/10.22146/ijl.v0i0.73468>
- Jones, S., & Thornton, J. M. (2017). Principles Of Protein-Protein Interactions. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 93(1), 13–20. <https://doi.org/10.1073/pnas.93.1.13>
- Kaluku, K., Junieni, Mahmud, & Ruaida, N. (2023). Faktor yang Mempengaruhi Kebiasaan Ngemil Terhadap Prestasi Belajar dan Status Gizi (Studi Literatur). *Global Health Science*, 8(2), 69–74.
- Kamaruddin, M., Supu, L., Sada, M., & Marsella, Y. (2022). Nilai Gizi dan Daya Terima Cookies dengan Penambahan Bayam Merah dan Hati Ayam sebagai Upaya Pencegahan Anemia pada Remaja Putri. *JGK: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 2(1), 31–37.
- Kesehatan, M. D. A. N., Agusni, M. Y., Nurmalasari, Y., Mandala, Z., & Putri, D. F. (2024). Hubungan Konsumsi Fast Food Dengan Status Gizi Pada Remaja Kelas VIII Di SMPN 27 Bandar Lampung *The Relationship between Fast Food Consumption and Nutritional Status in Class VIII Adolescents at SMPN 27 Bandar Lampung*. 7(September).
- Khoerunisa, D., & Istianah, I. (2021). Hubungan Asupan Zat Gizi Makro Dan Aktivitas Fisik Dengan Status Gizi Pada Remaja. *Jurnal Pangan Kesehatan Dan Gizi Universitas Binawan*, 2(1), 51–61.
<https://doi.org/10.54771/jakagi.v2i1.236>

- Kusuma, Titis S, dkk. (2017). Pengawasan Mutu Pangan. Malang : UB Press.
- Lutfiah, A. N. (2020). Modifikasi Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Hati Ayam Pada Sosis Ayam Sebagai Alternatif Sosis Tinggi Protein dan Zat Besi (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).
- Mailoa, M. N., Savitri, I. K., Lokollo, E., & Kdise, S. S. (2020). Mutu Organoleptik ikan layang (*Decapterus sp.*) segar selama penjualan di pasar tradisional Kota Ambon. *Majalah Biam*, 16(1), 36-44.
- Marhaeni, L. S. (2021). Daun Kelor SEBAGAI SUMBER PANGANFUNGSIONAL DAN ANTIOKSIDAN. *Jurnal Agrisia*, Vol.13(2), 40–53. file:///C:/Users/Asus/Downloads/admin,+(Page+40-53)+Daun+Kelor+(Moringa+oleifera).pdf
- Murray, R.K., Branner, D.K., Mayes, P.A., Rod, & Well, V.W. (2000). 1 larper's Biochemistry 29J, Now York: MC Graw Hill, p.160-71.
- Nugraheni, A., Sari, R. A., & Mulyani, R. I. (2024). Pengaruh Penambahan Bayam Hijau (*Amaranthus Hybridus L*) Pada Nuget Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) Ditinjau Dari Kualitas Kimia, Zat Besi (Fe), dan Sifat Organoleptik. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 5(1), 119-128.
- Pakerti, A. L., & Purnama, R. C. (2022). Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Yang Dibeli Dengan Merek L Di Daerah Pasar Semuli Jaya Lampung Utara Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, 7(2), 119–129.
- Pharwati, S., & Sasmita, I. R. A. (2023). Pengaruh Penambahan Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) terhadap Karakteristik Sifat Fisik dan Sensori Bonggolan: Effects of the Addiction of Mackerel Fish (*Rastrelliger kanagurta*) on the Characteristics of the Physical Properties and Sensory Bonggolan. In *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)* (pp. 12-21).
- Pipit Muliayah, Dyah Aminatun, Sukma Septian Nasution, Tommy Hastomo, Setiana Sri Wahyuni Sitepu, T. (2020). 濟無No Title No Title No Title. *Journal GEEJ*, 7(2).
- Prasetya, G., Nur Sartika, A., Eka Sari, A., Fadhilah, T. M., Noerfitri, N., & Rahmah Alamsyah, P. (2023). Edukasi Gizi Seimbang Dan Penilaian Status Gizi Pada Remaja Sma/Smk Di Kota/Kabupaten Bekasi. *Jurnal Mitra Masyarakat*, 4(1), 7–14. <https://doi.org/10.47522/jmm.v4i1.159>
- Pritasari dkk 2017, *Bahan Ajar Gizi; Gizi Dalam Daur Kehidupan*, Kemenkes RI, Jakarta
- Putri, et al. (2020). Air Susu Ibu (ASI) dan Upaya Keberhasilan

Menyusui. CV. Mine.

Putritiantini. (2023). *No Title*. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/2487/gizi-seimbang-pada-remaja

Qadri, S. N., Yunus, Y. E., Yamin, M., Tawakkal gau, A. D., & Zamzam, S. (2022). Pengolahan Daun Bayam Hijau (*Amarhantus tricolor*) guna Meningkatkan Tingkat Konsumsi Masyarakat. *MALLOMO: Journal of Community Service*, 3(1), 14–18. <https://doi.org/10.55678/mallomo.v3i1.795>

Rachman, R., Dewi, S., & Hidayat, N. (2020). Pengaruh penambahan daun bayam dan daun kelor terhadap kualitas organoleptik nugget ikan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 57-65. "Penambahan daun bayam dan daun kelor memberikan warna hijau pekat yang memengaruhi preferensi panelis, dengan beberapa panelis menyatakan warna yang terlalu intens mengurangi daya tarik produk."

Rahmayati. (2019). Substitusi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Nugget Ikan Kembung Sebagai Makanan Sumber Protein Dan Serat Untuk Remaja Usia 13-15 Tahun. *Galang Tanjung*, 2504, 1–9.

Ramadhayanty, S. M. (2022). *Kajian Pembuatan Chicken Drumstick Dengan Substitusi Hati Ayam dan Tepung Mocaf Sebagai Makanan Tinggi Zat Besi* (Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang).

Rohmatika, D., & Umarianti, T. (2018). Efektifitas Pemberian Ekstrak Bayam Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Dengan Anemia Ringan. *Jurnal Kebidanan*, 9(02), 165. <https://doi.org/10.35872/jurkeb.v9i02.318>

Rukmana, R. *Bayam, Bertanam dan Pengolahan Pascapanen*, Yogyakarta:Penerbit Kanisius. 2006;2-9

Sari, D. P., & Kusuma, H. S. (2018). Karakteristik warna dan rasa produk olahan dengan penambahan sayuran hijau. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pangan*, 7(2), 135-142.

Sawitri, K. N., Sumaryada, T., & Ambarsari, L. (2014). Analisa Pasangan Jembatan Garam Residu Glu15-Lys4 Pada Kestabilan Termal Protein 1Gb1. *Jurnal Biofisika*, 10(1), 68–74. www.rscb.org

Sediaoetama, A.D., 2008. Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi: Dian Rakyat, 17-20. Jakarta

Senawi, B. L., Asdari, R., & Bodrul, M. (2020). Efek Karbohidrat Berbasis Sagu (Metroxylon Sagu) Tentang Kinerja Pertumbuhan Dan Komposisi Plasma

Darah Ikan Nila , *Oreochromis Niloticus* (LINNAEUS , 1758) JUVENIL.
Jurnal Ilmu Dan Manajemen Keberlanjutan, 15(7), 56–73.

Spence, C. (2015). *On the psychological impact of food colour. Flavour*, 4(1), 21.

Suryani DKK, 2022. Hubungan Asupan Zat Gizi Makro (Karbohidrat, Protein, Lemak) dan Zink dengan Kejadian Stunting pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Beringin Raya Kota Bengkulu.

Suryati, N., Wulandari, A., & Nugroho, A. (2019). Pengaruh lama penyimpanan terhadap pembentukan bau amis pada ikan laut. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Tangkap*, 5(2), 45-53.)

Susilowati dan Kuspriyanto. 2016. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Bandung: Refika Aditama.

Suzuki T, Clydesdale FM, Pandolf T. 1992. Solubility of iron, in model containing organic acids and lignin. *Journal of Food Protection* 59: 879-884.

Tabel Komposisi Pangan Indonesia. TKPI. (2020).

Tri Rettagung Diana, Renaldy Kresna P.P, & Ira Handayani. (2023). Pemanfaatan Ikan Kakap Dan Daun Kelor Menjadi Hidangan Siomay. *Garina*, 15(2), 132–145. <https://doi.org/10.69697/garina.v15i2.40>

Widyawatinigrum, E., Nur, S., & Ida, N. C. (2018). Kadar protein dan organoleptik nugget ayam fortifikasi daun kelor (*moringa oleifera lamk*). *Prosiding*.

Wijayanti, Novita. (2017). *Fisiologi Manusia dan Metabolisme Zat Gizi*. Malang: Universitas Brawijaya Press

Ximenes, N. J., Ulilalbab, A., Suprihartini, C., & Anggraeni, E. (2021). Pengaruh Penambahan Daun Kelor Terhadap Daya Terima Sempol Ayam. *Media Ilmiah Tekmologi Pangan*, 8(2), 55-60.

Yuningsih. (2023). *No Title*.
https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/2214/masalah-gizi-pada-remaja

Zulfiyar, H. (2021). Variasi Pencampuran Daun Kelor Pada Pembuatan Dimsum Ikan Lele Sebagai Alternatif Snack Tinggi Zat Besi Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Zat Besi. *Jurnal Kesehatan*, 6(6), 9–33. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4>. Chapter 2.pdf