

## DAFTAR PUSTAKA

- Abulais, D. M., Yabansabra, Y. R., & Patiung, O. R. (2022). Uji Proksimat (Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Serat) dan Kadar Polifenol Dari Kulit Kopi Asal Wamena. *Jurnal Kimia*, 6(November), 69–74.
- Aditya, Y. S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Pada Tepung Buah Sirsak Gunung (*Annona montana* Macf.). *Jurnal Akademi Analis Farmasi Dan Makanan*, 3(1), 1–10.
- Andriyani, D., Nailufar, F., Rahmah, M., Trisniarti, N., & Syafira, S. (2022). Peningkatan Nilai Olahan Ikan dan Partisipasi Aktif Akademisi dalam Gerakan Gemar Konsumsi Ikan di Desa Blang Pulo Kec. Muara Dua Kota Lhokseumawe. *Jurnal Pengabdian Ekonomi Dan Sosial (JPES)*, 1(2), 18. <https://doi.org/10.29103/jpes.v1i2.9225>
- Apriani, R., Astuti, S., & Suharyono, A. S. (2022). Substitusi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Dalam Pembuatan Bakso Ikan Beloso (*Saurida tumbil*): Evaluasi sifat Kimia Dan Sensori. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(1), 61–77.
- Apriansyah, E., Jaya, F. M., & Haris, H. (2021). Penambahan Daging Ikan Lele *Dumbo Clarias gariepinus* dengan Komposisi yang Berbeda terhadap Karakteristik Mi Instan. 16, 53–54.
- Arziah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. 01(02), 105–109.
- Astuti, S. D., Astuti, J., Zainuddin, N. M., Hajriani, S., Mansyur, M. H., Achmad, F., & Mansyur, R. M. (2023). Kandungan Asam Amino Ikan Kerapu (*Epinephelus merra*) Menggunakan Kromatografi Penukar Ion. *FISHIANA Journal of Marine and Fisheries*, 2(1), 16–22. <https://doi.org/10.61169/fishiana.v2i1.49>
- Badan Standardisasi Nasional. (2017). Bakso Ikan SNI 7266:2017. *Badan Standardisasi Nasional*.
- BPOM. (2021). *Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia*.
- BPOM RI. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. *Bpom Ri*, 1–9.
- Dasir, D., Alhanannasir, A., Mukhtaruddin, M., & Setiawan, E. A. (2023). Karakteristik Kimia dan Fisikia Pempek Lenjer dengan Perbandingan Ikan Seluang dan Metode Pemasakan. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*,

12(2), 153–161. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.153>

- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>
- Dewi, P. F. A., Widarti, I. G. A. A., & Sukraniti, D. P. (2018). Pengetahuan Ibu tentang Ikan dan Pola Konsumsi Ikan pada Balita di Desa Kedonganan Kabupaten Badung. *Journal of Nutrition Science*, 7(1), 16–20.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Kementerian Kesehatan. (2014). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 85(1), 2071–2079.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Kementerian Kesehatan. (2021). Laporan kuntabilitas kinerja instansi pemerintah (LAKIP) ditjen kesehatan masyarakat tahun 2021. *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*, 1–68. [http://www.kesmas.kemkes.go.id/assets/upload/dir\\_60248a365b4ce1e/files/Laporan-Kinerja-Ditjen-KesmasTahun-2017\\_edit-29-jan-18\\_1025.pdf](http://www.kesmas.kemkes.go.id/assets/upload/dir_60248a365b4ce1e/files/Laporan-Kinerja-Ditjen-KesmasTahun-2017_edit-29-jan-18_1025.pdf)
- Elisanti, A. D., Ayuninghemi, R., & Ardianto, E. T. (2021). *Prototype Design of Body Mass Index Measurement for Adolescence to Prevent Chronic Energy Deficiency in Pregnancy Based on Arduino*. 514(Icoship 2020), 149–151. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.210101.033>
- Fakhriyah, Noor, M., Setiawan, M., & Putri, A. (2021). *Buku Ajar Kekurangan Energi Kronik (KEK)*. CV Mine.
- Famimah, F., Margawati, A., & Fitranti, D. Y. (2017). Hubungan Konsumsi Asam Lemak Omega-3, Aktivitas Fisik Dan Persen Lemak Tubuh Dengan Tingkat Dismenore Pada Remaja. *Journal of Nutrition College*, 6(4), 268. <https://doi.org/10.14710/jnc.v6i4.18249>
- Farras, M. F., Anindita, R., & Asmara, R. (2021). Pola Konsumsi dan Permintaan Protein Hewani di Kota Malang Model Almost Ideal Demand System (AIDS). *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 5(2), 286–297.
- 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>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Harikedua, S. D., Mongi, E. L., & Damongilala, L. J. (2021). *Perbaikan Mutu Produk Abon Ikan Roa Hasil Produksi Kelompok Pengolah Hasil Perikanan “Perempuan Mandiri” dengan Penggunaan “Spinner Pulling Oil.”*

- Harikhman, M. I. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Biji Durian (Durio zibethinus Murr) terhadap Mutu Bakso Ikan Gabus (Channa striata) Aneka Warna.*
- Hariyadi, P. (2022). *Tekstur : Tantangan Reformulasi Pangan Olahan.* August.
- Hasan, M. R. F., Oktavia, S. A. N., Rahim, A. R., Widiharti, Sari, D. J. E., Fitrihanur, W. L., & Suminar, E. (2022). *Sosialisasi Gemar Memakan Ikan di SDN Pinggir.*
- Hasanah, F. (2018). *Pemanfaatan Ganyong (Canna edulis KERR) sebagai Bahan Baku Sohon dan Analisis Kualitasnya Utilization and Quality Analysis of Canna edulis KERR for The Vermicelli Raw Material.* 35(2), 99–105.
- Husain, D., Ellen J, S., & Rachman, A. B. (2022). *Sifat kimiawi dan tekstur bakso ayam dengan bahan pengisi deoscorea hispida denst.* 1(2).
- Indonesian National Standard. (2014). *Bakso Daging SNI-01-3818-2014.* 1–31. <https://pesta.bsn.go.id/produk/detail/10062-sni38182014>
- Indraswari, S., Kurniasari, R., Fikri, A. M., & Kesehatan, F. ilmu. (2022). *Karakteristik Organoleptik Dan Kandungan Gizi Bakso Ikan Kembung Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan,* 6(1), 94–104. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v6i1.504>
- Janna, M., Sijid, S. A., & Pasau, N. S. (2022). *Analisis proksimat pakan ikan di Balai Budidaya Air Payau Takalar. Filogeni: Jurnal Mahasiswa Biologi,* 2(3), 86–90. <https://doi.org/10.24252/filogeni.v2i3.29547>
- Kelvin, F., Nafly, R., Tiven, C., & Jean, I. (2022). *Organoleptic Quality of Beef Meatballs Substituted with Tuna Fish Meat (Thunnus Sp ). JETISH,* 1(2), 288–295.
- Kemenkes RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017.* In *Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat.* <https://doi.org/10.29103/averrous.v2i2.412>
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). *Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirup Jeruk Siam (Citrus nobilis var. microcarpa). Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem,* 9(2), 165–171. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07>
- Maharani, I. C., Johan, V. S., & Rahmayuni, R. (2022). *Pemanfaatan Jamur Grigit Dalam Pembuatan Bakso Ikan Lele Dumbo. Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia,* 14(1), 1–8. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v14i1.18678>
- Maula, L. R., Anindita, R., & Syafriah. (2019). *Estimasi Permintaan Daging Sapi di Provinsi Jawa Timur dengan Model Sistem Pengeluaran Linier. Jurnal Agro*

*Ekonomi*, 37(1), 47. <https://doi.org/10.21082/jae.v37n1.2019.47-60>

- Maulana, R. F., & Sipahutar, Y. H. (2022). *Pengolahan Tahu Bakso Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Di UMKM Ariandi, Desa Waipo, Kelurahan Letuaru, Kota Masohi, Maluku Tengah*. 4(1), 27–42.
- Menis-henrique, M. E. C., Soares, N., Andriot, I., Sémon, E., Berdeaux, O., Schlich, P., & Conti-silva, A. C. (2019). LWT - Food Science and Technology Cheese-flavored expanded snacks with low lipid content : Oil effects on the in vitro release of butyric acid and on the duration of the dominant sensations of the products. *LWT - Food Science and Technology*, 105(September 2018), 30–36. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.01.052>
- Minantyo, Purnomo, Winarno, & Kartikawati. (2019). *The improvement of nutrition quality and organoleptic characteristics of Indonesian milkfish meatball by adding kelor ( Moringa oleifera Lam ) leaves*. 26(February), 263–268.
- Mukminah, N., Lestari, C., & Agustiana, M. (2019). Penambahan Daging Ikan Lele (Clarias Sp) Terhadap Kadar Protein dan Organoleptik Chips Ikan. *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*, 1(1), 46–53. <https://doi.org/10.31962/jiitr.v1i1.2>
- Mutmainnah, Patimah, S., & Septiyanti. (2021). Hubungan KEK dan Wasting dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri di Kabupaten Majene. *Window of Public Health Journal*, 2(1), 110–119. <https://doi.org/10.33096/woph.v2i1.128>
- Novia, S., Putri, Y., Syaharani, W. F., Virgiani, C., Utami, B., Safitri, D. R., Arum, Z. N., Prihastari, Z. S., & Sari, A. R. (2021). *Pengaruh Mikroorganisme, Bahan Baku, dan Waktu Inkubasi pada Karakter Nata : Review The Effect of Microorganism, Raw Material , and Incubation Time on The Characteristic of Nata : A Review*. 14(1), 62–74.
- Novitasari, E., Ernawati, R., Lasmono, A., Nafiah Ramadhani, T., & Meithasari, D. (2022). Komposisi Kimia Tepung dan Pati Umbi Ganyong dan Garut Koleksi Kebun Sumber Daya Genetik Natar, Lampung Selatan. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal Ke-10, 1*, 929–936.
- Nugraheni, G. W. N., & Ilmi, I. M. B. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok terhadap Kandungan GizidanSerat Pangan Bakso Ikan Lele sebagai upaya Pencegahan Obesitas. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 4(1), 79–89.
- Primadini, V., Vatria, B., & Novalina, K. (2021). Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku dan Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila. *MANFISH Journal, Bsn 2017*, 8–15.

- Puspithasari, A. D., Santoso, H., Syauqi, A., & Biologi, J. (2017). *Surimi Fat Content of Ekor Kuning Fish (Caesio cuning) as Freeze Storage e – JBST Edisi Khusus Oktober 2017 e – JBST Edisi Khusus Oktober 2017 Material dan Metode*. 3, 8–15.
- Putri, F. M., Jus'at, I., Sitoayu, L., Melani, V., & Palupi, K. C. (2021). Tingkat Pendidikan, Kejadian Diare, dan Risiko Kurang Energi Kronis pada Wanita Usia Subur di Provinsi-Provinsi Kepulauan di Indonesia (Analisis Data Riskesdas 2018). *Academic Pathology*, 8(April), 98–104. <https://doi.org/10.1177/23742895211037027>
- Putri, G. I., Lusiana, S. A., Kristanto, B., & Astuti, N. B. (2022). *Sifat Organoleptik Bakso Ikan Lohan*. 14, 44–50.
- Putri, V. D., & Dyna, F. (2019). Standarisasi Ganyong (*Canna edulis* ker) Sebagai Pangan Alternatif Pasien Diabetes Mellitus. *Jurnal Katalisator*, 4(2), 111. <https://doi.org/10.22216/jk.v4i2.4567>
- Rahmawati, D. S., Zuraida, I., & Hasanah, R. (2014). *Pemanfaatan Rumput Laut (Eucheuma cottoni) Pada Pengolahan Bakso Ikan*. 19(2), 33–42.
- Ratnasari, D., & Dewi, Y. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 2(02), 7–14. <https://doi.org/10.46772/jigk.v2i02.451>
- Rusependhi, U., & Utari, D. M. (2020). Analysis Of Status KEK Pregnant Mother Towards Weight Low Body Event (LBW) In Manggari Puskesmas Kuningan District, 2019. *SANITAS: Jurnal Teknologi Dan Seni Kesehatan*, 11(1), 65–75. <https://doi.org/10.36525/sanitas.2020.6>
- Sabila, H. R. F., Alfilasari, N., & Azis, L. (2021). Produk Inovasi Baru Wedang Uwuh Instan Khas Yogyakarta dengan Substitusi Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Nilai Antioksidan (IC50%), Kadar Air, Warna dan Organoleptik. *Food and Agro-Industry Journal*, 2 (2), 8–16.
- Sakinah, A. N. (2022). *Analisis Kandungan Gizi Bakso Ikan Kembung (Rastrelliger Kanagurta) Subtitusi Rumput Laut Lawi-Lawi (Caulerpa Racemosa) sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat*. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Salmatia, S., Isamu, K. T., & Sartinah, A. (2020). *Pengaruh Proses Perebusan dan Pengukusan Terhadap Kandungan Albumin dan Proksimat Ikan Gabus (Channa striata)*. 3(1), 67–73.
- Sarastani, D., Kusumanti, I., & Indriastuti, C. E. (2023). Uji Penerimaan Konsumen terhadap Mutu Organoleptik Petis Ikan Situbondo dengan Metode Uji Kesukaan. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 32. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v11i1.6984>

- Sari, E. (2017). *Prosedur Pengolahan Ikan Ekor Kuning di PT. Usaha Centrajaya Sakti, Makassar Sulawesi Selatan*.  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.cirp.2016.06.001><http://dx.doi.org/10.1016/j.powtec.2016.12.055><https://doi.org/10.1016/j.ijfatigue.2019.02.006><https://doi.org/10.1016/j.matlet.2019.04.024><https://doi.org/10.1016/j.matlet.2019.127252><http://dx.doi.o>
- Sari, I. G. A. P. K., Dewantari, N. M., Sugiani, P. P. S., & Juniarsana, I. W. (2023). *Chronic Energy Deficiency and Body Image Perception of Young Women in Integrated Healthcare Center Kesiman Kertalunggu Village. 1*, 310–320.
- Setiaboma, W., Desnilasari, D., Iwansyah, A. C., Putri, D. P., Agustina, W., Sholichah, E., & Herminiati, A. (2021). Karakterisasi Kimia dan Uji Organoleptik Bakso Ikan Manyung (*Arius thalassinus*, Ruppell) dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera* lam) Segar dan Kukus. *Biopropal Industri*, 12(1), 9. <https://doi.org/10.36974/jbi.v12i1.6372>
- Wijayanti, A., Rahmawati, S. H., & Emilyasari, D. (2024). *Karakteristik Kimiawi Bakso Ikan Patin (*Pangasius sp.*) Melalui Pemberian Tepung Konjak (*Amorphophallus oncophyllus*)*. 6(1), 15–29.