

DAFTAR PUSTAKA

- Adilla, S.N. et al. (2017) 'The effect of nisin from *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* on refrigerated patin fillet quality', IOP Conference Series: Materials Science and Engineering, 193, p. 012014. Available at: <https://doi.org/10.1088/1757-899X/193/1/012014>.
- Aisyah, I.S. and Yuniarto, A.E. (2021) 'Hubungan Asupan Energi dan Asupan Protein dengan Kejadian Stunting pada Balita (24-59 Bulan) di Kelurahan Karanganyar Kecamatan Kawalu Kota Tasikmalaya', *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, 17(1).
- Albany, F. and Handayani, T.H.W. (2020) 'Anchovy Balah El Sham Dengan Substitusi Tepung Ikan Teri Sebagai Produk Pangan Millenial Kaya Kalsium Dan Protein', *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. and Herawati, D. (2011) *Analisis Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- AOAC (2012) *Official Method of Analysis*. Arlington: AOAC International.
- Astrup, A. et al. (2020) 'Saturated Fats and Health: A Reassessment and Proposal for Food-Based Recommendations', *Journal of the American College of Cardiology*, 76(7), pp. 844–857. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.jacc.2020.05.077>.
- Ayu, D.F., Sormin, D.S. and Rahmayuni, R. (2020) 'Karakteristik Mutu dan Sensori Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Muda', *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(2), pp. 40–48. Available at: <https://doi.org/10.17969/jtipi.v12i2.15638>.
- Azis, R. and Akolo, I.R. (2019) 'Karakteristik Mutu Kadar air, kadar abu dan Organoleptik pada Penyedap Rasa instan', *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 3(2), pp. 60–77. Available at: <https://doi.org/10.30869/jasc.v3i2.396>.
- Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan (2021) *Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Tahun 2021*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional (2013) *Nugget Ikan*. SNI 7758 : 2013. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bajželj, B., Laguzzi, F. and Rööös, E. (2021) 'The role of fats in the transition to sustainable diets', *The Lancet Planetary Health*, 5(9), pp. e644–e653. Available at: [https://doi.org/10.1016/S2542-5196\(21\)00194-7](https://doi.org/10.1016/S2542-5196(21)00194-7).

- Berlischa, A. (2022) Kajian Pembuatan Chicken Nugget dengan Penambahan Ikan Teri Nasi Sebagai Makanan Tinggi Kalsium. Poltekkes Tanjungkarang.
- Bhat, F.M. et al. (2019) ‘Classification, Functional Properties and Health Related Issues Associated with Consumption of Fats: A Review’, *Human Journals*, 16(1).
- Bilqis, S.S. et al. (2022) ‘Substitusi Tepung Tempe Sebagai Sumber Zat Besi Terhadap Karakteristik Organoleptik Sosis Ikan Teri’, *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 6(1), pp. 65–79.
- Buckle, K.A. et al. (2010) *Ilmu Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia.
- Bueno, A. and Czepielewski, M. (2008) ‘The Importance for Growth of Dietary Intake of Calcium and Vitamin D’, *Journal de Pediatria*, 84(5), pp. 386–393.
- Cena, H. and Calder, P.C. (2020) ‘Defining a Healthy Diet: Evidence for the Role of Contemporary Dietary Patterns in Health and Disease’, *Nutrients*, 12(2), p. 334. Available at: <https://doi.org/10.3390/nu12020334>.
- Cidi, Y.S. and Saputri, Y. (2019) ‘Karakteristik Organoleptik Dan Kimiawi Snack Pocket Stick Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Dengan Penambahan Ikan Teri (*Stolephorus* Sp) Sebagai Kudapan Sehat Anak Sekolah’, *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2).
- Cortes-Herrera, C. et al. (2022) ‘Analysis of Minerals in Foods: A Three-year Survey from Costa Rican Market Products’, *Journal of Food Research*, 12(1), p. 9. Available at: <https://doi.org/10.5539/jfr.v12n1p9>.
- Damayanti, E. (2020) Hubungan Konsumsi Makanan Olahan dan Asupan Protein Hewani dengan Kejadian Stunting pada Balita. Universitas Ngudi Waluyo.
- Daud, A., Suriati, S. and Nuzulyanti, N. (2020) ‘Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri’, *Lutjanus*, 24(2), pp. 11–16. Available at: <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>.
- Dwidyaniti Wira, I.A. (2022) ‘Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Stunting Pada Balita’, *Pramana: Jurnal Hasil Penelitian*, 2(2), p. 213. Available at: <https://doi.org/10.55115/jp.v2i2.2723>.
- Eden, W.T. and Rumambarsari, C.O. (2020) ‘Proximate analysis of soybean and red beans cookies according to the Indonesian National Standard’, *Journal of Physics: Conference Series*, 1567(2), p. 022033. Available at: <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1567/2/022033>.

- Erfiza, N.M., Hasni, D. and Syahrina, U. (2018) ‘Evaluasi Nilai Gizi Masakan Daging Khas Aceh (Sie Reuboh) Berdasarkan Variasi Penambahan Lemak Sapi dan Cuka Aren’, *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), pp. 28–35.
- Faroj, M.N. (2019) ‘Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Commersonii*) Dan Tepung Kacang Merah (*Vigna Angularis*) Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Protein Pie Mini<Lt;Br>≪I>[The Effect Of Anchovy (*Stolephorus Commersonii*) Flour And Red Beans (*Vigna Angularis*) Flour Substitution Toward Mini Pie Acceptance And Proteins Content]<lt;/i>’, *Media Gizi Indonesia*, 14(1), p. 56. Available at: <https://doi.org/10.20473/mgi.v14i1.56-65>.
- Fitri, A.S. and Fitriana, Y.A.N. (2020) ‘Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat’, *Sainteks*, 17(1), p. 45. Available at: <https://doi.org/10.30595/sainteks.v17i1.8536>.
- Fitriyanti, D.M. (2021) Hubungan Pendapatan Keluarga, Tingkat Pendidikan Orang Tua dan Jumlah Anggota dalam Keluarga dengan Kejadian Stunting pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Gunungsugih Desabuyut Udik Kabupaten Lampung Tengah Tahun 2021. Universitas Muhammadiyah Pringsewu.
- Gusnadi, D., Taufiq, R. and 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).
- Hairunnissa, L. et al. (2021) ‘Chemical And Organoleptic Characteristics Of Chicken Nugget Based On Composite Flour From Mocaf, Brown Rice And Corn Starch’, *Food ScienTech Journal*, 3(1), p. 76. Available at: <https://doi.org/10.33512/fsj.v3i1.12224>.
- Harahap, E. (2019) Uji Daya Terima dan Nilai Kandungan Gizi dengan Penambahan Tepung Rebung dalam Pembuatan Brownies. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
- Harahap, H., Sandjaja and Soekarti, M. (2015) ‘Bone density, physical activity and food consumption associated with stunting in children 6-12 years old (Kepadatan tulang, aktivitas fisik dan konsumsi makanan berhubungan dengan kejadian stunting pada anak usia 6-12 tahun)’, *Gizi Indonesia*, 38(1), pp. 1–8.
- Hermanto, H. and Susanty, A. (2020) ‘Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Biskuit dengan Penambahan Tepung Ikan Toman (*Channa micropletes*)’, *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2), p. 253. Available at: <https://doi.org/10.26578/jrti.v14i2.6182>.

- Ihsan, M. (2020) Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stelephorus commersonii*) Pada Pengolahan Kue Sus Kering Terhadap Penerimaan Konsumen. Universitas Riau.
- Ilich, J.Z. and Kerstetter, J.E. (2000) 'Nutrition in Bone Health Revisited: A Story Beyond Calcium', *Journal of the American College of Nutrition*, 19(6), pp. 715–737. Available at: <https://doi.org/10.1080/07315724.2000.10718070>.
- Indriana, S. and Widajanti, L. (2012) 'Hubungan Pendapatan, Pengetahuan Gizi Ibu dengan Ketersediaan Ikan Tingkat Rumah Tangga Daerah Perkotaan', *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 1(1).
- Istifada, D.S., Swastawati, F. and Wijayanti, I. (2023) 'Pengaruh penambahan tepung ikan teri hitam (*Stolephorus insularis*) terhadap karakteristik kimia dan tekstur pizza base', *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(2), pp. 229–240. Available at: <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i2.44748>.
- K. Y., A. (2020) *Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat*. Padang: LPPM - Universitas Andalas.
- Kementerian Kesehatan RI (2017a) *Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (Balita-Anak Sekolah-Ibu Hamil)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI (2017b) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Rpeublik Indonesia (2018) *Stunting Report*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khair, D. (2021) *Pengaruh Konsentrasi Tepung Ikan Teri (Stolephorus sp.) Terhadap Kandungan Kalsium dan Daya Terima Cemilan Kerupuk Bawang*. Universitas Hasanuddin.
- Khairuman and Amri, K. (2010) *Petunjuk Praktis Budidaya Patin di Kolam Terpal*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Khairy, S. et al. (2010) 'Plasma Micronutrient Levels of Stunted Egyptian School-Age Children', *Kasr El Aini Med J.*, 16(1), pp. 1–5.
- Kisnawaty, S.W. and Kurnia, P. (2017) 'Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Cookies Ditinjau Dari Kekerasan Dan Daya Terima', in *Seminar Nasional Gizi 2017*.
- Komariah, N., Ulupi and Hedrarti, E. (2005) *Physical Properties of Chicken Meat and White Oyster Mushroom as a Mixture of Basic Ingredients*. IPB.

- Kristiandi, K. et al. (2021) 'Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*)', *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), pp. 165–171. Available at: <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07>.
- Kusumaningrum, I., Sutono, D. and Pamungkas, B.F. (2016) 'Pemanfaatan tulang ikan belida sebagai tepung sumber kalsium dengan metode alkali', *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(2), pp. 148–155.
- Marangoni, F. et al. (2020) 'Dietary linoleic acid and human health: Focus on cardiovascular and cardiometabolic effects', *Atherosclerosis*, 292, pp. 90–98. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.atherosclerosis.2019.11.018>.
- Martony, O., Lestrina, D. and Amri, Z. (2020) 'Pemberdayaan Ibu untuk Perbaikan Pola Konsumsi Ikan terhadap Peningkatan Asupan Protein, Kalsium, Zink dan Z-Score Tinggi Badan Menurut Umur pada Anak Stunting', *Jurnal Keperawatan Silampari*, 3(2), pp. 672–686. Available at: <https://doi.org/10.31539/jks.v3i2.1188>.
- MCA Indonesia (Millennium Challenge Account-Indonesia) (2014) *Proyek Kesehatan dan Gizi Berbasis Masyarakat untuk Mengurangi Stunting*. Jakarta: Editor In: Corporation MC.
- Mikhail, W.Z.A. et al. (2013) 'Effect of Nutritional Status on Growth Pattern of Stunted Preschool Children in Egypt', *Academic Journal of Nutrition*, 2(1).
- Millward, D.J. (2017) 'Nutrition, infection and stunting: the roles of deficiencies of individual nutrients and foods, and of inflammation, as determinants of reduced linear growth of children', *Nutrition Research Reviews*, 30(1), pp. 50–72. Available at: <https://doi.org/10.1017/S0954422416000238>.
- Mitterer-Daltoé, M.L. et al. (2014) 'Are fish products healthy? Eye tracking as a new food technology tool for a better understanding of consumer perception', *LWT - Food Science and Technology*, 55(2), pp. 459–465. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2013.10.013>.
- Murdiati, Agnes and Amaliah (2013) *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. 2nd edn. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group.
- Mustafa, A., Widodo, M.A. and Kristianto, Y. (2012) 'Albumin And Zinc Content Of Snakehead Fish (*Channa striata*) Extract And Its Role In Health', *IEESE International Journal of Science and Technology (IJSTE)*, 1(2), pp. 1–8.
- Muzaki, I., Suprpto, H. and Kusdarwati, R. (2021) 'The substitution effect of bone fish flour milkfish (*Chanos chanos*) physical and chemical characteristics of cookies', *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 679(1), p. 012044. Available at: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/679/1/012044>.

- Nasution, Y., Hendrik and Warningsih, T. (2018) 'Analisis Bioekonomi Ikan Teri Nasi (*Stolephorus commersonii*) di Perairan Kabupaten Labuhanbatu Provinsi Sumatera Utara', *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 23(2).
- Natesan, V. and Kim, S.-J. (2021) 'Lipid Metabolism, Disorders and Therapeutic Drugs - Review', *Biomolecules & Therapeutics*, 29(6), pp. 596–604. Available at: <https://doi.org/10.4062/biomolther.2021.122>.
- Nielsen, S.S. (2000) 'Proximate Assays in Food Analysis', in *Encyclopedia of Analytical Chemistry*. Wiley. Available at: <https://doi.org/10.1002/9780470027318.a1024>.
- Nurhafni (2011) *Penetapan Kadar Kalsium Pada Ikan Teri Secara Kompleksometri*. Universitas Sumatera Utara.
- Nurilmala, M. et al. (2015) 'Evaluation of Nutritional and Color on Indonesian and Imported Patin Fish (*Pangasius* sp.) Fillets', *Advance Journal of Food Science and Technology*, 8(8), pp. 576–582. Available at: <https://doi.org/10.19026/ajfst.8.1569>.
- Özünlü, O., Ergezer, H. and Gökçe, R. (2018) 'Improving physicochemical, antioxidative and sensory quality of raw chicken meat by using acorn extracts', *LWT*, 98, pp. 477–484. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.09.007>.
- Putri, V.D. and Nita, Y. (2018) 'Uji Kualitas Kimia Dan Organoleptik Pada Nugget Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu', *Jurnal Katalisator*, 3(2), pp. 135–44.
- Rahayu, A. et al. (2018) *Study Guide-Stunting dan Upaya Pencegahannya*. Yogyakarta: CV Mine.
- Rahmawati, Hestin and Rustanti, N. (2013) 'Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) Terhadap Kandungan Protein, Kalsium, dan Organoleptik Cookies', *Journal of Nutrition College*, 2(3), pp. 382–390.
- Rahmawati, H. and Rustanti, N. (2013) *Pengaruh substitusi tepung tempe dan tepung ikan teri nasi (*Stolephorus* sp.) terhadap kandungan protein, kalsium, dan organoleptik cookies*. Diponegoro University.
- Rahmawati, Yuniarti Dewi and Octora, M.I. (2023) 'Kandungan Kalsium dan Sifat Organoleptik Nugget Ikan Teri sebagai Makanan Alternatif Pencegahan Osteoporosis', *EDUFORTECH*, 8(2), pp. 77–86. Available at: <https://doi.org/10.17509/edufortech.v8i2.60378>.
- Rahmawati, Y. D. and Octora, M.I. (2023) 'Kandungan Kalsium dan Sifat Organoleptik Nugget Ikan Teri sebagai Makanan Alternatif Pencegahan Osteoporosis', *EDUFORTECH*, 8(2), pp. 77–86.

- Ramadhan, R., Nuryanto, N. and Wijayanti, H.S. (2019) 'Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Sp*) Sebagai Pmt-P Untuk Balita Gizi Kurang', *Journal of Nutrition College*, 8(4), pp. 264–273. Available at: <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25840>.
- Ramadhani, A.T., Fatmaningrum, W. and Irawan, R. (2019) 'Correlation Between Protein, Calcium and Zinc Intake with Stunting in Children Age 3-5 Years Old in Gubeng, Mojo, Surabaya ', *Health Notions*, 3(12).
- Ramah, D.A.R., Hendrayati and Rochimiwati, S.N. (2019) 'Daya Terima Cheese Stick dengan Penambahan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Sp*) Pada Balita Stunting', *Media Gizi Pangan*, 26(1).
- Renol, R. et al. (2023) 'Analisis Kadar Lemak, Kadar Albumin Dan Uji Organoleptik Pada Biskuit Ikan Gabus (*Channa striata*)', *JAGO TOLIS: Jurnal Agrokomples Tolis*, 3(2), p. 45. Available at: <https://doi.org/10.56630/jago.v3i2.301>.
- Richana, N., Budiyanto, A. and Mulyawati, I. (2010) 'Pembuatan tepung jagung termodifikasi dan pemanfaatannya untuk roti', *Prosiding Pekan Serelia Nasional*, pp. 446–454.
- Ridwan et al. (2022) 'Penyuluhan Konsumsi Ikan Pada Ibu Dan Anak Dalam Pencegahan Stunting di Desa Makrampai Kecamatan Tebas', *Hippocampus: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), pp. 52–56. Available at: <https://doi.org/10.47767/hippocampus.v1i2.428>.
- Salmahaminati, S. (2022) 'Analisis Kadar Air dan Protein Pada Produk Sosis di PT. Jakarana Tama Bogor', *INDONESIAN JOURNAL OF CHEMICAL RESEARCH*, pp. 111–117. Available at: <https://doi.org/10.20885/ijcr.vol6.iss2.art7>.
- Sanditya, J.A., Sefrina, L.R. and Elvandari, M. (2023) 'Sifat organoleptik dan kadar protein pada rolade ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan tepung kacang kedelai', *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 5(1), p. 17. Available at: <https://doi.org/10.30867/gikes.v5i1.1253>.
- Sari, E.M. et al. (2016a) 'Asupan protein, kalsium dan fosfor pada anak stunting dan tidak stunting usia 24-59 bulan', *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12(4), p. 152. Available at: <https://doi.org/10.22146/ijcn.23111>.
- Sari, E.M. et al. (2016b) 'Asupan protein, kalsium dan fosfor pada anak stunting dan tidak stunting usia 24-59 bulan', *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12(4).
- Sari, L. and Ayu, D.F. (2021) 'Karakteristik Kimia dan Sensori Nugget Tahu dan Nangka Muda ', *SAGU Journal: Agricultural Science and Technology*, 20(2), pp. 66–72.

- Sari, N. (2022) Pengembangan Produk Nugget Ikan Patin (*Pangasius S.P*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Sumber Zat Gizi Dan Alternatif Pmt Untuk Balita Stunting Di Kabupaten Lima Puluh Kota . Universitas Andalas.
- Schmidt, C.W. (2014) ‘Beyond malnutrition: the role of sanitation in stunted growth.’, *Environmental health perspectives*, 122(11), pp. A298-303. Available at: <https://doi.org/10.1289/ehp.122-A298>.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A. and Sari, M.P. (2010) Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Silanikove, N., Leitner, G. and Merin, U. (2015) ‘The interrelationships between lactose intolerance and the modern dairy industry: Global perspectives in evolutionary and historical backgrounds’, *Nutrients*, pp. 7312–7331.
- Siregar, N.S. (2014) ‘Karbohidrat’, *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), pp. 38–44.
- Siswayungsih, S. (2011) Pengolahan Ikan Patin (*Pangasius spp*). Jakarta: Penyuluhan.
- Soewitomo, S. (2009) 1000 Resep Masakan & Kue Susca Soewitomo yang Paling Dicari. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Stark, A.H., Crawford, M.A. and Reifen, R. (2008) ‘Update on alpha-linolenic acid’, *Nutrition Reviews*, 66(6), pp. 326–332. Available at: <https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.2008.00040.x>.
- van Stuijvenberg, M.E. et al. (2015) ‘Low intake of calcium and vitamin D, but not zinc, iron or vitamin A, is associated with stunting in 2- to 5-year-old children’, *Nutrition*, 31(6), pp. 841–846. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.nut.2014.12.011>.
- Subandoro, R., Basito and Atmaka, W. (2013a) ‘Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimi’, *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4), pp. 1–5.
- Subandoro, R., Basito and Atmaka, W. (2013b) ‘Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia’, *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4), pp. 1–5.
- Suhardjo (2003) *Food Nutrition and Agriculture*. Jakarta: Penerjemah UI Press.

- Sukmawati, S. et al. (2022) 'Daya Terima dan Kadar Protein Serta Kalsium Snack Bar Substitusi Tepung Ikan Teri Serta Tepung Kacang Merah', *Jurnal Kesehatan Manarang*, 8(3), p. 223. Available at: <https://doi.org/10.33490/jkm.v8i3.636>.
- Supariasa, I., Bakri, B. and Fajar, I. (2013) *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Supariasa, I.D.N. (2016) *Penilaian Status Gizi Secara Antropometri*. Jakarta: EGC.
- Susanti, I. et al. (2021) 'Nutrient Content, Protein Digestibility, And Acceptability Of Substituting Tempeh Gembus Nuggets With Tilapia Fish', *Media Gizi Indonesia (National Nutrition Journal)*, 16(2), pp. 139–149.
- Tessema, M. et al. (2018) 'Associations among High-Quality Protein and Energy Intake, Serum Transthyretin, Serum Amino Acids and Linear Growth of Children in Ethiopia', *Nutrients*, 10(11), p. 1776. Available at: <https://doi.org/10.3390/nu10111776>.
- Theobald, H.E. (2005) *Dietary Calcium and Helath*. London, UK: British Nutrition Foundation.
- Tim Nasional Percepatan Penanggulangan Kemiskinan (2017) *100 Kabupaten/Kota Prioritas untuk Intervensi Anak Kerdil (Stunting)*. Jakarta: Sekretariat Wakil Presiden RI.
- Tim Nasional Percepatan Penanggulangan Kemiskinan (TNP2K) (no date) *Strategi Nasional Percepatan Pencegahan Stunting 2018-2024*.
- Ubaidillah, A. and Hersulistyorini, W. (2010) 'Kadar protein dan sifat organoleptik nugget rajungan dengan substitusi ikan lele (*Clarias gariepinus*) (protein levels and organoleptic crab nugget with substitution catfish (*Clarias gariepinus*))', *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(2), pp. 45–54.
- United Nation (2018) *Executive Summary : Global Panel On Agriculture an Food*.
- US Department of Agriculture, A.R.S.N.D.L. (2016) *USDA NationalNutrient Database for Standard Reference*.
- Wagino (2022) *Pendanaan Program Penurunan Stunting*, <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/kpknl-ternate/baca-artikel/15355/Pendanaan-Program-Penurunan-Stunting.html>.
- Wati, R.W. (2021) 'Hubungan Riwayat Bblr, Asupan Protein, Kalsium, Dan Seng Dengan Kejadian Stunting Pada Balita', *Nutrizione: Nutrition Research And Development Journal*, 1(2), pp. 1–12. Available at: <https://doi.org/10.15294/nutrizione.v1i2.50071>.

- WHO (2014) Global Nutrition Targets 2025: Policy Brief Series.
- WHO (World Health Organization) (2014) WHA Global Nutrition Targets 2025 : Stunting Policy Brief. WHO.
- Widyasmara, H.Z., Pudjirahaju, A. and 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’, Jurnal Pendidikan Kesehatan, 10(2), pp. 125–140.
- Winarti, S. (2010) Makanan Fungsional. Graha Ilmu.
- Yuliana, N.H. (2019) Pengaruh Perbandingan Tepung Rumput Laut (*Euचेuma cottonii*) dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kaki Naga Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). Universitas Brawijaya.
- Yuliani, I. (2013) Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein dan Jenis Filler yang Berbeda. Universitas Negeri Semarang.