

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, V. *et al.* (2025) 'Analisis Tren Konsumsi Ikan di Kalangan Generasi Z dan Milenial sebagai Dasar Pengembangan Program Edukasi Pangan Sehat', 14, pp. 1025–1031.
- Ajomiwe, N. *et al.* (2024) 'Protein Nutrition: Understanding Structure, Digestibility, and Bioavailability for Optimal Health', *Foods*, 13(1771), pp. 1–15.
- Alkuraieef, A.N. *et al.* (2022) 'Proximate chemical composition and lipid profile of Indian mackerel fish', 2061, pp. 1–5.
- Amalia, A.R. *et al.* (2024) 'Karakteristik Fisikokimia Mi Basah Substitusi Jenis Ikan Berbeda Dengan Penambahan Egg White Powder', *Jurnal Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(11).
- Amanah, N., Hendrayati and Rauf, S. (2018) 'Kandungan Protein dan Kalsium Serta Zat Besi Pada Cheese Stick Substitusi Tepung Ikan Teri Putih Dan Ikan Teri Hitam', *Media Gizi Pangan*, 25(2), pp. 50–56.
- AOAC (2005) 'Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists (18th Edition)', *AOAC International* [Preprint].
- Arifin, E.B., Setiawan, B. and Nasution, Z. (2023) 'Pengembangan Sosis Ikan Kembang dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Sebagai Sumber Protein dan Zat Besi untuk Ibu Hamil', *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik*, 2(2), pp. 125–132. Available at: <https://doi.org/10.25182/jigd.2023.2.2.125-132>.
- Badan Standardisasi Nasional (2013) SNI 7755:2013 *Sosis ikan*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (2021) SNI 2729:2021 *Ikan Segar*. Jakarta.
- Barbosa, V. *et al.* (2021) 'Effects of steaming on health-valuable nutrients from fortified farmed fish : Gilthead seabream (*Sparus aurata*) and common carp (*Cyprinus carpio*) as case studies Limit of Detection', *Food and Chemical Toxicology*, 152, pp. 1–11. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.fct.2021.112218>.
- Basauri, J.V.G. and Regenstein, J.M. (1992) 'Processing and Frozen Storage Effects on the Iron Content of Cod and Mackerel', *Journal of Food and Science*, 57(6), pp. 1332–1336.
- Bulkani *et al.* (2020) 'Kualitas Sosis Daging Ayam Dengan Penambahan Tepung Tapioka (', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*, 6(1), pp. 10–15.
- Damongilala, L.J. (2021) *Kandungan Gizi Pangan Ikani*. Bandung Patra Media Grafindo.
- Fadila *et al.* (2023) 'Kandungan Mikroba Pada Penyedap Madidihang', *Hospital Majapahit*, 15(2), pp. 144–150.

- Fan, W. *et al.* (2025) 'Aroma Formation, Release, and Perception in Aquatic Products Processing : A Review', pp. 1–22.
- Farida, F. and Amaliah, N. (2020) 'Pengaruh jenis selongsong terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan sensoris sosis daging ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*)', *Journal of Tropical AgriFood*, 1(2), p. 79. Available at: <https://doi.org/10.35941/jtaf.1.2.2019.2910.79-85>.
- Ferdiansyah *et al.* (2025) 'The Effect of Egg White Powder Concentration on The Quality of Meatballs Based on Surimi from Tilapia, Catfish, and Pangasius', *Journal of Fish Health* [Preprint].
- Greenfield, H. and Southgate, D.A.T. (2003) *Food composition data*. FAO Publishing Management Service. Australia.
- Grunert, K.G. (2005) 'Food quality and safety : consumer perception and demand', 32(3), pp. 369–391. Available at: <https://doi.org/10.1093/eurrag/jbi011>.
- Gummala, D. and Sunitha, K. (2026) 'Proximate Composition of Muscle in Three Marine Food Fish Species From The Kakinada Coast, Andhra Pradesh, India', 3(1), pp. 20–24. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.70604/ijzels.v3i1.144>.
- Hallberg, L. and Hulthen, L. (2000) 'Prediction of dietary iron absorption: an algorithm for calculating absorption and bioavailability of dietary iron', *American Journal of Clinical Nutrition*, 71(5), pp. 1147–1160.
- Hartaty, Suherman, R. and Kurnia, Y. (2022) 'Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Kekurangan Energi Kronik (Kek) Pada Ibu Hamil', *Bunda Edu-Midwifery Journal (BEMJ)*, 5(2), pp. 94–100. Available at: <https://doi.org/10.54100/bemj.v5i2.75>.
- Hassan, M., Manchanahally, K. and Meera, S. (2019) 'Partial and total replacement of meat by plant-based proteins in chicken sausage : evaluation of mechanical, physico-chemical and sensory characteristics', *Journal of Food Science and Technology*, 56(5), pp. 2660–2669. Available at: <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03754-1>.
- Janpleng, N., Chottanom, P. and Bunyatratchata, A. (2026) 'Application of foam-mat drying technique in producing egg white powder and yam bean (*Pachyrhizus erosus* (L .) Urb .) powder : Potential and applications', pp. 1–13. Available at: <https://doi.org/10.3897/ejfa.2026.160692>.
- Jayanti Usman, J., Rizkaprilisa, W. and Murti, P.D.B. (2024) 'Karakterisasi Organoleptik dan Kimia Sosis Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta* L.) dengan Penambahan Ampas Tahu Untuk Meningkatkan Gizi Anak', *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 6(1), p. 12. Available at: <https://doi.org/10.33555/jffn.v6i1.162>.
- Kementrian Kesehatan Republik Indoensia (2025) *Survey Status Gizi Indonesia*. Jakarta.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (2019a) *Permenkes Nomor 28 tahun*

2019 tentang Angka Kecukupan Gizi.

- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (2019b) *Riskesdas 2018 Nasional*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (2020) *Tabel komposisi pangan Indonesia*. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kingsley, A. *et al.* (2025) ‘Pre - conceptional anemia and iron deficiency in South Indian women : A community - based cross - sectional study’, *Journal of Family Medicine and Primary Care*, 14(9), pp. 3–9. Available at: <https://doi.org/10.4103/jfmprc.jfmprc>.
- Li, J. *et al.* (2024) ‘Chicken Egg White Gels : Fabrication , Modification , and Applications in Foods and Oral Nutraceutical Delivery’, pp. 1–21.
- Mastuti, R. *et al.* (2020) ‘Karakteristik Fisik Sosis Daging Ayam Petelur Afkir Dengan Penambahan Tepung Tapioka (Physical Characteristics of Meat Chicken Cull Egg Sausage with The Addition of Tapioca Flour) Pendahuluan Industri olahan daging berkembang dengan pesatnya . Banyak pr’, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*, 6(2), pp. 96–102.
- Mine, Y. (2008) *Egg Bioscience And Biotechnology*. Edited by Y. Mine. Canada: Wiley-Interscience A John Wiley & Sons, Inc., Publication.
- Muthia, D. *et al.* (2012) ‘The effects of egg white powder addition with tapioca and sago lours on physicochemical and sensory properties of duck sausage’, 19(4), pp. 1415–1421.
- Muttaqin, B., Surti, T. and Wijayanti, I. (2016) ‘The Effect of Egg White Powder (EWP) Concentration on The Quality of Different Fishballs Made from Catfish (*Clarias Batrachus*), Milkfish, and Chub Mackerel’, *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(3), pp. 9–16. Available at: <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>.
- Ndife, J., Ejikeme, C. and Amaechi, N. (2010) ‘Effect of oven drying on the functional and nutritional properties of whole egg and its components’, *African Journal of Food Science*, 4(5), pp. 254–257. Available at: <http://www.academicjournals.org/ajfs>.
- Nurliyani *et al.* (2023) ‘Characteristics of protein and amino acid in various poultry egg white ovomucoid’, *Food Science and Technology*, 2061, pp. 1–10.
- Obeagu, E.I. (2025) ‘Iron homeostasis and health : understanding its role beyond blood health – a narrative review’, *Annals of Medicine & Surgery*, pp. 3362–3371.
- Parini, F. *et al.* (2026) ‘Improved Iron Uptake and Metabolism Through Combined Heme and Non-Heme Iron Supplementation : An In Vitro Study’.
- Pemerintah Republik Indonesia (2016) *Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi*. Jakarta.
- Pemerintah Republik Indonesia (2021) *Peraturan Presiden Tentang Percepatan*

Thalita Wulan Julia Rachman, 2026

SUBSTITUSI EGG WHITE POWDER PADA SOSIS IKAN KEMBUNG BANJAR (*Rastrelliger kanagurta*) SEBAGAI PANGAN SUMBER PROTEIN DALAM Mendukung PROGRAM PENURUNAN STUNTING

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Program Studi Gizi Program Sarjana
[www.upnvj.ac.id - www.library.upnvj.ac.id - www.repository.upnvj.ac.id]

Penurunan Stunting. Jakarta.

- Pemerintah Republik Indonesia (2022) *Peraturan BPOM Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta.
- Petrika, Y., Hadi, H. and Nurdianti, D.S. (2014) 'Tingkat asupan energi dan ketersediaan pangan berhubungan dengan risiko kekurangan energi kronik (KEK) pada ibu hamil', pp. 140–149.
- Piskin, E. *et al.* (2022) 'Iron Absorption : Factors , Limitations , and Improvement Methods', 7, pp. 20441–20456. Available at: <https://doi.org/10.1021/acsomega.2c01833>.
- Pramesty, N.P.L. and Budiasih (2025) 'Kecukupan Konsumsi Ikan pada Rumah Tangga di Nusa Tenggara Timur: Pendekatan Regresi Logistik', *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 11(2), pp. 157–167.
- Pratiwi, A.M. *et al.* (2024) *Kesehatan Wanita Masa Prakonsepsi Cegah Stunting*. Alma Ata University. Available at: [https://reposister.almaata.ac.id/id/eprint/3890/1/Buku_Kesehatan Wanita Masa Prakonsepsi.pdf](https://reposister.almaata.ac.id/id/eprint/3890/1/Buku_Kesehatan_Wanita_Masa_Prakonsepsi.pdf).
- Pulu, E.K., Dien, H. and Kaparang, J. (2017) 'Studi Keberadaan Bakteri Patogen Pada Ikan Kayu (Katsuwobushi) yang Diproses Dengan Asap Cair', *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), pp. 142–147.
- Rahma, A.N.F. and Ustadi (2023) 'Effect of Adding Egg White Powder on Surimi Quality Based on Pangasius and Catfish Flesh', *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1(1289). Available at: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1289/1/012033>.
- Renyoet, B.S., Tampubolon, R. and Sijabat, Y.D.L. (2024) 'Prevalensi Kekurangan Energi Kronis pada Ibu Hamil di Kota Salatiga Tahun 2020', *Jurnal Epidemiologi Kesehatan Komunitas*, 9(1), pp. 81–88. Available at: <https://doi.org/10.14710/jekk.v9i1.12993>.
- Safrida *et al.* (2023) 'Effects of Steaming on the Functional Properties and Mineral Content of Lumi-Lumi Fish (Harpodon Nehereus) Meal', *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat*, 10(01), pp. 51–56.
- Sahara Zamzami, R. *et al.* (2025) 'Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Pembuatan Nugget Kaya Omega-3 dari Ikan Kembung: Pencegahan Stunting di Gampong Jawa, Banda Aceh', *Jurnal Pengabdian Aceh*, 5(1), pp. 23–29.
- Setyorini, R.G.D., Sary, Y.N.I. and Hidayati, T. (2023) 'Hubungan Kekurangan Energi Kronis Pada Ibu Hamil Dengan Kejadian Stunting Pada Bayi Baru Lahir Di Wilayah Kerja Puskesmas Rambipuji Kabupaten Jember', *SAINTEKES: Jurnal Sains, Teknologi Dan Kesehatan*, 2(4), pp. 470–475. Available at: <https://doi.org/10.55681/saintekes.v2i4.160>.
- Sufyan, D., Oy, S. and Mardiana, S. (2019) 'Hubungan antara Kecukupan Energi dan Protein dengan Prevalensi Anemia pada Wanita Usia Subur di Kecamatan Ciampea Bogor Program Studi Ilmu Gizi Universitas Pembangunan Nasional

Thalita Wulan Julia Rachman, 2026

SUBSTITUSI EGG WHITE POWDER PADA SOSIS IKAN KEMBUNG BANJAR (*Rastrelliger kanagurta*) SEBAGAI PANGAN SUMBER PROTEIN DALAM Mendukung PROGRAM PENURUNAN STUNTING

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Program Studi Gizi Program Sarjana
[www.upnvj.ac.id - www.library.upnvj.ac.id - www.repository.upnvj.ac.id]

- “ Veteran ” Jakarta Associations between Energy and Protein Adequacy with Prev’, 11, pp. 232–237.
- Sulfitri *et al.* (2020) ‘Perbandingan Kadar Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*) dari Proses Perebusan dan Pengukusan dengan Menggunakan Uji Biuret [Comparison of Cork Fish (*Channa striata*) Albumin Content from Boiling and Steaming Process by Using Biuret Test]’, *Jurnal Riset Kimia*, 6(1), pp. 67–73.
- Susilowati and Dewati, R. (2021) ‘Pengolahan Daging Ikan Kembung Untuk Membuat Kerupuk Ikan Sebagai Camilan Bergizi’, 02(1), pp. 6–9. Available at: <https://www.semanticscholar.org/reader/f64ee1336c79e8cd0963aa4b9155cf c2c4e773f8>.
- Syarfaini, Satrianegara, M.F. and Alam, S. (2017) ‘Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L . Poiret*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat’, *Al - Sihah : Public Health Science Journal*, 9(2), pp. 138–152.
- Wasinnitiwong, N. *et al.* (2022) ‘Improving the Gel Quality of Threadfin Bream (*Nemipterus spp.*) Surimi Using Salted Egg White Powder’, 11(3350), pp. 1–12.
- Z. Wulandari and I. I. Arief (2022) ‘Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat’, *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), pp. 62–68. Available at: <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>.
- Zhang, D. *et al.* (2022) ‘Recent trends in the micro-encapsulation of plant-derived compounds and their specific application in meat as antioxidants and antimicrobials’, 191(May).