

DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, F. K., Ayu, D. F., & Rahmayuni. (2020). Nilai Gizi dan Karakteristik Organoleptik Nugget Ikan Gabus dengan Penambahan Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1), 68-83.
- Agustina, L. & Primadona, S. (2018). Hubungan Antara Rasa Makanan dan Suhu Makanan dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien Anak di Ruang Rawat Inap RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutr*, 245-253.
- Agustini, F., Amanah, D., & Harahap, D. A. (2021). Strategi Pengembangan Produk Kerupuk Opak Minang Yolanda. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), 293-300.
- Amalia & Andriani. (2021). Analisis Protein dan Kualitas Organoleptik Nugget Ikan Lemuru (*Sardhella Lemuruu*). *Jurnal SAGO: Gizi dan Kesehatan*, 2(2), 116-121.
- Amalia, J. O., & Putri, T. A. (2022). Edukasi Gizi Seimbang pada Anak-anak di Desa Bawuran Kecamatan Pleret, Kabupaten Bantul. *Jurnal PASOPATI*, 4(1), 65–70.
- Anissa, D. D. & Dewi, R. K. (2021). Peran Protein: ASI dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), 427-435.
- Apriantini, A., Afriadi, D., Febriyanti, N., & Arief, I. I. (2021). Fisikokimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan

Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 9(2),79-88.

Asfar, M., Tawali AB, Mahendradatta, M., & Laga, A. (2015). Inovasi Olahan Pangan Kesehatan Berbasis Ikan Gabus (*Channa striata*). *Prosiding Seminar Nasional PERTETA 2015*. Makassar. 389-394.

Asih, E. R. & Arsil, Y. (2020). Tingkat Kesukaan Choux Pastry Kering dengan Subtitusi Tepung Ikan Gabus. *GIZIDO*, 12(1), 36-44.

Asikin, A. N. & Kusumaningrum, I. (2018). Karakteristik Ekstrak Protein Ikan Gabus Berdasarkan Ukuran Berat Ikan Asal Das Mahakam Kalimantan Timur. *JPHPI*, 21(1):137-142.

Asmoro, A. A. & Indrarini, R. (2021). Hubungan Inovasi Produk Makanan terhadap Minat Beli Masyarakat di Gresik. *Jurnal Ekonomika dan Bisnis Islam*, 4(1), 55-64.

Asriani, N., & Sulastri, Y. (2021). Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Tahu pada berbagai Persentase Penmabhana Bubur Rumput Laut (*eucheuma cottoni*). *Pro Food Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 7(1), 859–869.

Azizah, N., Iswoyo, & Haryati, S. (2021). Substitusi Daging Sapi dengan Daging Ikan Gabus terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Bakso. Skripsi. Universitas Semarang.

Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI, 2010, Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2010, Kementerian Kesehatan RI.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2013). *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Pencapaian Gizi Seimbang*. Jakarta: BPOM RI.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2020). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 24 Tahun 2020*. Jakarta: BPOM RI.

Balai Pusat Statistik. (2020). *Produksi Ikan Gabus Banyuasin Tahun 2020*. Balai Pusat Statistik Kabupaten Banyuasin.

Budiman, L. A., Rosiyana, Sari, A. S., Safitri, S. J., Prasetyo, R. D., AlyaRizqina, H., Kasim, I. S. N. I., & Korwa, V. M. I. (2021). Analisis Status Gizi Menggunakan Pengukuran Indeks Massa Tubuh dan Beban Kerja dengan Metode 10 Denyut pada Tenaga Kesehatan. *Nutrition Research and Development Journal*, 1(1), 6–15.

Budoyo, E. A. S., Suseno, T. I. P., & Widjajaseputra, A. I. (2017). Substitusi Terigu dengan Tepung Labu Kuning terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Muffin. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(2), 1-6.

Casanova, L. M., Nascimento, L. B. S., & Costa, S. S. (2024). What Is New about Parsley, a Potential Source of Cardioprotective Therapeutic Substances?. *Nutraceuticals*, 4, 104-126.

Christiwan, C. A., Nadhiroh, S. R., Fatmaningrum, W., Nugroho, N. T., & Rochmah, T. N. (2022). Hubungan Persepsi Pasien Terhadap Rasa Makanan dan Variasi Menu Dengan Daya Terima Pasien Covid-19. *National Nutrition Journal*, 17(3): 330-336.

Damongilala, L. J. (2021). *Kandungan Gizi Pangan Ikani*. Bandung: CV. Patra Media Grafindo Bandung.

Damopolii, N. S., Kaseger, B. E., Damongilala, L. J., Onibala, H., Pandey, E., & Makapedua, D. M. (2021). Analisis Kimia dan Uji Organoleptik Selai Rumput Laut (*Eucheuma spinosum*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(3), 100-108.

Departemen Pertanian Republik Indonesia. (2012). Jumlah Produksi Labu Di Indonesia Dari Tahun 2007-2011.

Dianah, M. S. (2020). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultas Syarif Kasim Riau.

Diba, F., Afra, A., & Tavita, G. E. (2023). Formulasi dan Evaluasi *Handbody Lotion* Berbahan Dasar Lemak Tengkawang (*Illipe Butter*). *Jurnal Hutan Lestari*, 11(3):700-710.

Dina, A., I. & Yono, R. (2019). Hubungan Tingkat Pengetahuan Ibu tentang Gizi dengan Kejadian Kurang Energi Protein Pada Anak Usia 2-5 Tahun di Wilayah Kerja Puskesmas Wanasaba. *ProHealth Jurnal*, 16(2), 1-13.

Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Selatan Bidang Bina Usaha. (2020). Buku Tahunan Statistik Perikanan Budidaya Tahun 2020. Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Selatan Bidang Bina Usaha.

Dinas Perikanan Kabupaten Kutai Barat. (2020). Ikan Gabus, Potensi, dan Peluang Budidaya untuk Dikembangkan di Kutai Barat. *Available from: <https://diskan.kutaibaratkab.go.id/ikan-gabus-potensi-dan-peluang-budidayanya-untuk-dikembangkan-di-kutai-barat/>* diakses pada tanggal 25 Mei 2024.

DIREKTORAT JENDERAL KESEHATAN MASYARAKAT DIREKTORAT GIZI MASYARAKAT. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Kementerian Kesehatan RI.

Djohar, M. A., Timbowo, S. M., & Mentang, F. (2018). Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Penyedap Rasa Alami Hasil Samping Perikanan dengan Edible

Coating dari Karagenan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2), 37-41.

Domili, I., Anasiru, M. A., Labatjo, R., & Nawai, F. (2021). Tingkat Kesukaan dan Umur Simpan Nugget Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Penambahan Jagung (*Zea mays* L.). *Journal Health and Sciences*, 5(1): 133-145.

Effendi, R. D. C., Tamrin, & Amin, M. (2022). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Tingkat Ketebalan Irisan Wortel terhadap Mutu Tepung Wortel. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 1(4), 488-495.

Eka, J. N. (2018). Pengembangan Produk Keripik Pisang dengan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Indonesian Interdisciplinary Journal of Sharia Economics*, 1(1), 31-40.

Fahruzaky, S., Dwiloka, B., Pramono, Y. B., Mulyani, S. (2020). Pengaruh Berbagai Metode Thawing Terhadap Kadar Protein dan Kadar Mineral Bakso dari DAging Ayam Petelur Afkir Beku. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2): 82-87.

Fanny, R. R. (2015). Kandungan Gizi dan Daya Terima Nugget Berbahan Dasar Kupang (*Musculita senhausia* dan *Corbulafaba hinds*). Skripsi. Universitas Gadjah Mada.

Fatmawati, dkk. (2023). Survei Konsumsi Gizi. Purbalingga: Eureka Media Aksara.

Fatsecret Indonesia. (2014). Database makanan dan penghitung kalori: Kwekkeboom Oven Bitterballen. *Available from:* <https://www.fatsecret.co.id/Diary.aspx?pa=fjrd&rid=8434225> diakses pada tanggal 03/01/2024.

- Fitri, Y. Y., Fasa, M. I., & Suharto. (2022). Pengaruh Kepuasan Konsumen terhadap Laju Perkembangan Industri Produk Makanan dan Minuman Halal Indonesia. *Jurnal Bina Bangsa Ekonomika*, 15(1), 122-129.
- Ghifarie, S. A. & Rahmawati, F. (2022). Pemanfaatan Puree Labu Kuning (*Curcubita moschata*) Pada Produk Vol AU Vent untuk Meningkatkan Konsumsi Bahan Pangan Lokal di Indonesia. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Gita, R. S. D., Jayawardana, H. B. A., & Afandi, A. (2021). Uji Efektivitas Khitosan terhadap Daya Awet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 4(2), 433-441.
- Gusnadi, D. (2019). Analisis Uji Organoleptik Tapai Singkong Pada Produk Cookies sebagai Upaya Meningkatkan Eksistensi Tapai Singkong di Kota Bandung. *Jurnal Akrab Juara*, 4(5), 73-80.
- 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.
- Hanisah, Basriwijaya, K. M. Z., Saragih, F. H., Fiddini, A., Mahyuddin, T. (2022). Pemberdayaan Wanita Peternak Melalui Nilai Tambah “Village Frizen Chicken” Bumbu Aceh di Gampoeng Buket Medang Ara Kecamatan Langsa Timur. *E-Amal Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 555-562.
- Hayati, R. (2022). Strategi Pemasaran Makanan Beku (Frozen Food) Berbahan Dasar Daging Ayam Pada CV. Indomitra Citpa Pangan, Kota Tangerang. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.

- Himawan, A., Bulan, R., & Ratna. (2022). Uji Kinerja Rumah Pengering Efek Rumah Kaca (ERK) Pada Pengeringan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(4), 712-721.
- Jati, A. S. A., Purwijantiningsih, L. M. E., & Prananta, F. S. (2016). Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Minuman Sinbiotik Labu Kuning (*Curcubita moschata*) dengan Variasi Waktu Fermentasi. *Jurnal Universitas Atma Jaya Yogyakarta*.
- Juanda, D. & Aprialdi, M. A. (2022). Karakteristik Uji Proksimat dan Antioksidan Pada Olahan Nugget Ayam Kecombrang. *Jurnal Pangan Halal*, 4(1), 9-16.
- Kamila, I. (2022). Modifikasi *Bitterballen* Ayam Suwir Bali *Mozzarella*. Skripsi. Universitas Negeri Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: 2018. Available from: [www/kemkes.go.id](http://www.kemkes.go.id) diakses pada tanggal 19/09/2023.
- Kushargina, R., & Dainy, N. C. (2021). Studi Cross-Sectional: Hubungan Lokasi Sekolah (Pedesaan dan Perkotaan) dengan Status Gizi Murid Sekolah Dasar. *Jurnal Riset Gizi*, 9(1), 33– 37.
- Kusuma, E. R., Sartono, A., & Kusuma, H. S. (2016). Perbedaan Tingkat Kecukupan Energi Protein, Status Kesehatan Dan Status Gizi Anak yang Memanfaatkan dan Tidak Memanfaatkan Makanan Sekolah Dasar Islam Terpadu (SDIT) Harapan Bunda Semarang. *Jurnal Unimus*, 15-21.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Formansyah, R. F., & Septiana, E. (2021). Perbedaan Lemak Jenuh dan Tak Jenuh Keripik Labu Kuning Metode Vacuum Frying dengan Menggunakan Minyak Berulang

Saturated and Unsaturated Fat Difference of Pumpkin Chips Processed using Vacuum Frying. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 8(2), 152-164. DOI: <http://dx.doi.org/10.21776/ub.ijhn.2021.008.02.6>

Labu Kuning/Waloh Per Potong. (2023) [Online image]. Available from: <
https://pasarsegar.co.id/product/labu-kuning-waloh-per-potong/?product_id=13089>, [Accessed 10 November 2023].

Larasati, D. T. (2022). Uji Organoleptik dan Uji Hedonik Produk *Nugget* Tempe Kedelai Substitusi Ikan Teri Medan sebagai Alternatif Pangan Lokal Sumber Protein dan Kalsium. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.

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.

Muchtar, F., Hastian, & Ruksanan. (202). Sifat Organoleptik dan Kandungan Protein Nugget Ikan Gabus dengan Jenis Tepung Berbeda. *Fakultas Pertanian Univertitas Khairun*, 2(1), 32-39.

Muchtar, F., Rejeki, S., & Hastian. (2022). Pengukuran dan Penilaian Status Gizi Anak Usia Sekolah Menggunakan Indeks Massa Tubuh Menurut Umur. *Abdi Masyarakat*, 4(2), 142-146.

Mudiani, N. P. R., Nursanyoto, H., & Gumala, N. Md. Y. (2018). Status Gizi dan Kontribusi Konsumsi Makanan Jajanan Anak Sekolah di SD 2 Penatih Denpasar Timur. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 7(1), 26-28.

Mukhlis, S. D. (2020). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu. UIN SUSKA RIAU. Skripsi.

- Mustaqim & Andriani. (2023). Kualitas Organoleptik Nugget dengan Penambahan Labu Kuning (*Curcubita maschata*). *NASUWAKES Jurnal Kesehatan Ilmiah*, 16(1), 21-28.
- Nadimin, N., Nurjaya, N., & Lestari, R. S. (2018). Daya Terima terhadap Jajanan Lokal Sulawesi Selatan Subtitusi Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*). *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 141–148.
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Guttifera, Sari, S. R., Rizki, R. R., Lestari, & Syukerti, N. (2022). Profil Hedonik kemplang Panggang Khas Palembang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar*, 3(1), 1-5.
- Neni, T. M. & Jayanti, H. D. (2020). Pendampingan dan Pengembangan Kewirausahaan Mahasiswa Pada Produk Miss Bitterballen (Kroket Belanda). *Buletin Al-Ribaath*, 17, 152-157.
- Nisa, N. K., Ronitawati, P., & Palupi, K. C. (2019). Metode PDAT dan Comstock Lebih Efisien Dibandingkan Food Weighing dalam Menilai Sisa Makanan Pasien. *Nutrire Diaita*, 11(1): 18-26.
- Norra, B. I., Hendrika, T. P., Rohmah, A. A., & Nabinya, I. (2021). Identifikasi Pemahaman Umum Ayam (*Gallus gallus*) dan Ikan Mujair (*Oreochromis Mossambicus*) Pada Mahasiswa UIN Walisongo Semarang. *Bio Lectura: Jurnal Pendidikan Biologi*, 8(1), 29-37.
- Nuraeni, I., Proverawati, A., & Prasetyo, T. J. (2022). Karakteristik Sensori Cookies Bersubstitusi Tepung Pisang Kepok dan Disuplementasi Tepung Cangkang Telur Ayam. *Journal of Nutrition College*, 11(1), 74-86.
- Nurjanah, H., Setiawan, B., & Roosita, K. (2020). Potensi Labu Kuning (*Curcubita moschata*) sebagai Makanan Tinggi Serat dalam Bentuk Cair. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(1), 54-68.

- Nuryani & Rahmawati. (2018). Kebiasaan Jajan Berhubungan dengan Status Gizi Siswa Anak Sekolah di Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Gizi Indonesia*, 6(2), 114-122.
- Nuzrina, R., Melani, V., & Ronitawati, P. (2016). Penilaian Status Gizi Anak Sekolah Dasar Duri Kepa 11 Menggunakan Indeks Tinggi Badan Menurut Umur dan Indeks Massa Tubuh Menurut Umur. *Jurnal Abdimas*, 3(1), 62–67.
- Paramita, N. K. A. L. (2022). Konsumsi Energi dan Protein dari Sumber Makanan Hewani dan Indeks Massa Tubuh Pengrajin Tenun Tradisional di Desa Tenganan Pegringsingan. Poltekke Kemenkes Denpasar.
- Permadi, S. N., Mulyani, S., & Hintono, A. (2012). Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(4), 125-131.
- Prastari, C., Yasni, S., & Nurilmala, M. (2017). Karakteristik Protein Ikan Gabus yang Berpotensi sebagai Antihiperglikemik. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2), 413–423.
- Putranto, K. (2021). Pengaruh Suhu dan Jangka Waktu Pengeringan Wortel terhadap Beberapa Karakteristik Tepung Wortel. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 2(1), 52-63.
- Putri, K. I. Sumbangan makanan Ringan terhadap Kecukupan Energi dan Protein Anak di TK ABA ADE IRMA, Kraton, Yogyakarta. Fakultas Teknik Universitas Yogyakarta. Skripsi.
- Raharja, K. T., Rahayu, A. N., Sudarmayasa, I. W., & Handayani, A.M. (2021). Karakteristik Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Boba Kopi Biji Salak. *Jurnal Gizido*, 13(1), 15-23.

- Rahayu, A. N. & Purnomo, W. (2024). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Kekurangan Energi Kronis Pada Wanita Hamil di Indonesia. *Jurnal Promotif Preventif*, 7(3), 562-568.
- Rahmayanti, S., Karimuna, L., & Ansarullah. (2023). Pengaruh Penambahan Sari Wortel, Puree Wortel, dan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) terhadap Kandungan Gizi Beta Karoten, Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, dan Organoleptik Biskuit Berbasis Wortel. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 8(2), 6121-6133.
- Resep Bitterballen Keju Lumer. (2022) [Online image]. Available from: <<https://www.fimela.com/food/read/5148778/resep-bitterballen-keju-lumer>>, [Accessed 9 November 2023].
- Rohimah, I., Sudaryati, E., & Nasution, E. (2014). Analisis Energi dan Protein serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning dan Ikan Lele. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Santosa, C. W. (2019). Aplikasi Tepung Bekatul beras Putih (*Oryza sativa*) dan Jamur Kuping (*Auricularia polytrica*) Dalam Pembuatan Nugget Vegetarian Ditinjau dari Sifat Fisikokimia dan Sensori. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Saputra, M.B., Sasanti AD, Yulisman. (2019). *Pengaruh perbedaan jenis pakan terhadap kandungan albumin dan kelangsungan hidup ikan gabus (channa striata)*. In: Herlinda S et al. (Eds.), Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal 2018, Palembang 18-19 Oktober 2018. pp. 394-401. Palembang: Unsri Press.

- Saputri, P. D., Fatma, A., Meisarah, D. A., & Gunawan, G. (2022). Inovasi Pangan Lokal Berbasis Ikan Gabus dan Genjer sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Bina Desa*, 4(1), 89-95.
- Sari, S. H. P. (2022). *Studi Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele dan Kedelai Sebagai Makanan Selingan Dalam Pencegahan Kurang Energi Protein (KEP)* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Saroinsong, R. M. (2015). Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Kualitas Fisikokimia Dodol. Skripsi. *Universitas Sam Ratulangi*.
- Sekarsari, A. N. (2024). Pengaruh Lama Penggorengan Terhadap Sifat Fisik Bitterballen yang Disubstitusi Ikan Gabus dan Labu Kuning. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Septiawati, D., Indriani, Y., & Zuraida, R. (2021). Tingkat Konsumsi Energi dan Protein dengan Status Gizi Balita. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(2), 598–604.
- Septidiantari, L. P. Y., Padmiari, I. A. E., & Ariati, N. N. (2022). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di RSUD Bangli. *Jurnal Ilmu Gizi*, 11(1), 15-22.
- Setyowati & Rahayu, W. (2020). Peningkatan Nilai Tambah Wortel Melalui Pembuatan Mie Wortel di Desa Gondosuli Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 24(3), 233-237.
- Singgano, T. C., Koapha, T., & Mamujaja, C. F. (2019). Analisis Sifat Kimia dan Uji Organoleptik Snack Bar Berbahan dari Campuran Tepung Labu

- Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 28-35.
- Siregar, I. F. & Harahap, S. (2020). Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal di Kota Padangsidimpuan. *Agrohita Jurnal Agroteknologi Fakultas Pertanian*, 5(2), 237-242.
- Sitoayu, L. & Trisia, N. (2016). Cita Rasa Sebagai Faktor Dominan Terhadap Daya Terima Pasien Bedah di RSUD Cengkareng Tahun 2016. *Nutrire Diaita*, 8(2), 50-58.
- Soi, B. (2017). *The Relation Among Intake of Protein, Energy, and Vitamin A to Nutrition Status of New Students of Elementary School at Lasiana Beach of Kupang City*. *Jurnal Poltekkes Kupang*, 15(1), 212-226.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2010). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Sundari, R. S., Kusmayadi, A., Fitriadi, B. W. (2021). Teknologi Pembuatan Abon Ikan Lele Bebas Bau Amis Penyuluhan dan Implementasi). *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 546-547.
- Susyani, Shalsabilah, L., Rianti, N. A., & Veronica, W. (2022). Cookies Tepung Ikan Gabus (*Channa Stiarata*) dan Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) dengan Penambahan Selai Tempe sebagai Alternatif Makanan Tambahan untuk Balita Stunting. *Publikasi Penelitian Terapan dan Kebijakan*, 5(1), 27-32.
- Wahyuni, D. (2017). Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Menurunkan Kadar Glukosa Darah Tikus Model Sindroma Metabolik. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 2(1), 11-16.

Warga Amerika Diperintahkan Membunuh Ikan Gabus, Ini Alasannya. (2023)

[Online image]. Available from: <<https://www.detik.com/jatim/berita/d-6779865/warga-amerika-diperintahkan-membunuh-ikan-gabus-ini-alasannya>>, [Accessed 10 November 2023].

Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi. (2014). Pemantapan Pangan dan Perbaikan Gizi Berbasis Kemandirian dan Kearifan Lokal. Jakarta: Ilmu Pengetahuan Indonesia.

Wijaya, N. A. (2018). Mutu Organoleptik, Kandungan Gizi, dan Nilai Ekonomi Pada Modifikasi *Snack Bitterballen* dari Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Kacang Merah (*Vigna angularis*) sebagai Makanan Tambahan untuk Batita. Skripsi. Universitas Airlangga.

Wortel (500 gr). (2023) [Online image]. Available from: <<https://balifoodstore.com/id/vegetables/7-wortel-500gr.html>>, [Accessed 11 November 2023].

Wulandari, U., Prayitno, S. A., & Agustin, M. (2018). Pemanfaatan Ikan Bandeng Sebagai Bahan Dasar dalam Pembuatan Bitterballen Ikan. *Jurnal Asawika Universitas Katolik Widya Karya Malang*, 3(2), 34-39.

Yuliani, Fahri, M., Marwati, & Candra, K. P. (2021). Profil Organoleptik dan Kandungan Gizi Naget Ikan Gabus Yang Difortifikasi Kecambah Kacang hijau. *Jambura Fish Processing Journal*, 3(2), 60-68.

Yulianti & Mutia, A. K. (2018). Analisis Kadar Protein dan Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Gabus Dengan Penambahan Tepung Wortel. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 37-43.

- Yulianti, M. (2022). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Gizi Seimbang pada Balita di Masa Pandemi COVID-19. *Jurnal Ilmu Keperawatan Sebelas April*, 4(1), 1–10.
- Zuhriyah, A., & Indrawati, V. (2021). Konsumsi Energi, Protein, Aktivitas Fisik, Pengetahuan Gizi dengan Status Gizi Siswa SDN Dukuhsari Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 1(1), 45–52.