

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani M, Wirjatmadi B. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta : Kencana Prenada Media Group
- AKG. 2019. *Permenkes RI No. 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein, Lemak, Mineral dan Vitamin yang di Anjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Menteri Kesehatan RI. Jakarta
- Almatsier,S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Arinani, Ayu. 2017. *Ilmu Gizi, Dilengkapi dengan Standar Penilaian Status Gizi dan Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Yogyakarta : Nuha Medika
- Arisman MB. 2014. *Gizi dalam Daur Kehidupan : Buku Ajar Ilmu Gizi, Ed.2*. Jakarta : EGC
- BSN.2013. *Nugget Ikan (Chicken Nugget)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Dadewira, 2018. 8 *Resep Mudah dan Praktis Memasak Tahu*. [diunduh 25 November 2019] Tersedia pada : <https://cosmopolitanfm.com>.
- Depkes 2006. Pedoman tatalaksana anak gizi buruk. Jakarta: Direktorat Bina Gizi Masyarakat Ditjen Binkesmas.
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat. 2019. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.
- Ditjen Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. Jakarta. 2011. Keputusan Kementerian Kesehatan RI tentang Standar Antropometri Penilaian Status Gizi Anak. Kementerian Kesehatan RI.
- Ditjen Bina Gizi dan KIA. 2011. *Panduan Penyelenggaraan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan bagi Balita Gizi Kurang*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.
- Endah A, Dharmayanti A. 2014. *Manfaat Ikan Teri Segar (Stolephorus Sp) Terhadap Pertumbuhan Tulang Dan Gigi*. ODONTO Dental Jurnal Volume 1. No.2 : 53
- Erawaty, W.R. 2001. *Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan, dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Prodak Nugget Ikan Sapu-sapu (Hyposascus pardalis)*. [Skripsi]. Bogor: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Fadhilah, Suhartini, P Rahardyan. 2013. *Perbandingan Pemberian Ikan Teri (Stolephorus Sp.) Dan Susu Kedelai Terhadap Densitas Mandibula Tikus*. IDJ, Vol. 2 No. 1 : 20 -26

- Fahmi A, Ma'ruf W, Surti T. 2015. *Kemunduran Mutu Dan Umur Simpan Ikan Teri Nasi Setengah Kering (Stolephorus Spp) Selama Penyimpanan Dingin* [Internet]. [diunduh 2019 Nov 10] ; Vol 11 No. 1 : 41-46. Tersedia pada : <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek>
- Faroj M. 2019. *Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (Stolephorus Commersonii) Dan Tepung Kacang Merah (Vigna Angularis) Terhadap Daya Terima dan Kandungan Protein Pie Mini*. *Media Gizi Indonesia*. 14 (1) : 56-65
- Hardiansyah, Supariyasa, I Dewa Nyoman. 2017. *Ilmu Gizi : Teori & Aplikasi*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Hastuti, S., Suryawati,S., Maflahah, I. 2016. *Pengujian Sensoris Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor*. *Agrointek Volume 9, No.1* : 71
- Hidayati, D. S. 2002. *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe terhadap Daya Awet Nugget Ikan Tuna (Thunnus Sp.)*. [Skripsi]. Bogor: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor
- Joko, M. Utomo R. 2008. *Optimasi Faktor Kontrol yang Berpengaruh terhadap Proses Pembuatan Duck Nuggets dengan Menggunakan Metode Taguchi*. [Skripsi]. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- Katharina N. 2008. *Cegah Malnutri dengan Kelor*. Yogyakarta : Kanisius
- Kemenkes RI . 2018. *Hasil Utama RISKESDAS 2018*. Jakarta, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia : 1-82
- Kemenkes RI. 2018. *Bersama Sediakan Ikan Berkualitas Berbasis Pangan Lokal dan Bergizi*. Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2018. *Produktivitas Perikanan Indonesia Pada: Forum Merdeka Barat 9 Kementerian Komunikasi Dan Informatika*. Jakarta. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018 *Tabel Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar Jawa Timur 2018*. Jakarta, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia : 1-82
- Ketaren S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta. UI-Press.
- Kurniasih. 2016. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*. Yogyakarta : Penerbit Pustaka Baru Press

- Moehji, Sjahmien. 2017. *Dasar – Dasar Ilmu Gizi I*. Jakarta : Pustaka Kemang.
- Muchtadi dan Ayustaningwarno. 2010. Teknologi proses pengolahan pangan. Alfabeta. Bandung
- Nurhadi, B., & Nurhasanah, S. (2010). Sifat Fisik Bahan Pangan. *Bandung: Widya Padjajaran*.
- Nyomar Wirawati. 2012. *Misoa, Teri Nasi, Daging Kepiting, Telur Puyuh dan Cabe Besa*. <https://dadewira.wordpress.com>. Tersedia Pada : [diunduh 25 November 2019]
- Par'I Holil M. 2016. *Penilaian Status Gizi Dilengkapi Proses Asuhan Gizi Terstandar*. Jakarta : EGC
- Purnomo dan J. Suhandi. 2017. Lama Waktu Proses Curing terhadap Kulit Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) sebagai Bahan Baku Rambak. *Fish Scientiae*, 7(1): 85-101.
- Saragih, Y. P. (2001). *Membuat aneka tahu*. Niaga Swadaya.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni. 2010. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II*. Jakarta : PT. Dian Rakyat
- Septiari, Bety. 2012. *Mencetak Balita Cerdas dan Pola Asuh Orang Tua*. Yogyakarta. Nuha Medika
- Setyohadi. 2001. *Identifikasi, Biologi, komposisi, dan daerah penyebaran sumber daya ikan teri (stelephorus spp.) di perairan selat madura.*; Vol 13 No. 01 :1.
- Soekarto, S. 2002. Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhatara Aksara
- Subakir A. 2017. Strategi Peningkatan Konsumsi Ikan Masyarakat Berpendapatan Rendah Di Kabupaten Boyolali Dan Kabupaten Demak [Skripsi]. Bogor : Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Supariasa., I Dewa Nyoman. Bakri Bchyar. Fajar Ibnu (2002) Penilaian Status Gizi. EGJ. Jakarta
- Wayansari, L., Irfanny Z, Zul Amri. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta
- Widyawatingrum Endang, Nur Syarifuddin, Ida Novita C. 2018. *Kadar Protein dan Organoleptik Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor (Moringa Oleifera*

Lamk). Jember : Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat 2018, ISBN: 978-602-14917-5-1

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

World Health Organization. 2018. *Global Nutrition Report : Shining a light to spur action on nutrition*. Bristol, UK : Development Initiatives WHO