

DAFTAR REFERENSI

- Aini, L. N. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis* L.) Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Donat .
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, & Muhaimin. (2014). Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Jenis Sayuran . *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* .
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, S., Munandar, A., & Haryati, S. (2016). Pengaruh Penambahan Bubur Rumput Laut (*Kappahcycus alvarezii*) Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Payus (*Elops hawaiiensis*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan* .
- Amrullah, F. (2012). Kadar Protein dan Calsium pada Ikan Teri Asin Hasil Pengasinan dengan Abu Pelepeh Kelapa.
- Aprillia, B. A. (2011). *Faktor yang Berhubungan dengan Pemilihan Makanan Jajanan pada Anak Sekolah Dasar (SKRIPSI)*.
- Arnyke, E. V., Rosyidi, D., & Radiati, L. E. (2014). Peningkatan Potensi Pangan Fungsional Naget Daging Kelinci dengan Substitusi Wheat bran, Pollard, dan Rumput laut. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* .
- Aryati, E., & Dharmayanti, A. (2014). Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus* sp.) Terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi. *Dental Journal* .
- Astawan, M., Koswara, S., & Herdiani, F. (2004). Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* , 61-69.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: GRAHA ILMU.
- Darawati, M. (2016). Mineral. In P. G. Indonesia, *Ilmu Gizi : Teori & Aplikasi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Dewayani, N., & Sukihananto. (2013). *Perilaku Anak Sekolah Dalam Pemilihan Jajanan Sekolah Tidak Dipengaruhi Oleh Pengetahuan Ibu Tentang Pedoman Umum Gizi Seimbang (SKRIPSI)*.

- Dinas Perikanan dan Kelautan. (2016). *Konsumsi Ikan Di Indonesia*. <http://statistik.kkp.go.id/sidatik-dev/2.php?x=8>.
- Diniyati, B. (2012). Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan, dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah (*Ipomoea batatas*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) .
- Direktorat Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan . (2017). Mata Pelajaran IPA. In Ramlawati, H. L, S. Saenab, & S. R. Yunus, *BAB IV Zat dan Karakteristiknya* (p. 12). Jakarta.
- Doloksaribu, B. (2016). Lemak. In P. G. Indonesia, *Ilmu Gizi : Teori & Aplikasi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Fauziah, R. R., Lovabyta, N. S., & Wahyuningtyas, W. S. (2016). Pembuatan Ciweed (Cilok-Seaweed) Sebagai Alternatif Pangan Sehat dan Bergizi. *Jurnal Agroteknologi* .
- Febrianto, A., Basito, & Anam, C. (2014). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortilla Corn Chips dengan Variasi Larutan Alkali pada Proses Nikstamalisasi Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan* .
- Fitasari, E. (2009). Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan . *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* .
- Gumilar, J., Rachmawan, O., & Nurdyanti, W. (2011). Kualitas Fisikokimia Naget Ayam yang Menggunakan Filer Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1) . *Jurnal Ilmu Ternak* .
- Gunawan, F. N. (2010). *Pengaruh Kombinasi Filler (Tepung Tapioka-Tepung Beras Ketan dan Tepung Terigu-Tepung Beras Ketan) dan Bentuk Terhadap Karakteristik Kerupuk Putih Telur (SKRIPSI)*.
- Handayani, O. W., Warsito, R., Sunaryanto, L. T., & Kameo, D. D. (2011). *Nilai Anak dan Jajanan dalam Konteks Sosiokultural : Studi Tentang Status Gizi Balita Pada Lingkungan Rentan Gizi di Desa Pecuk Kecamatan Mijen Kabupaten Demak Jawa Tengah (SKRIPSI)*.
- Handayani, R., & Aminah, S. (2011). Variasi Substitusi Rumput Laut Terhadap Kadar serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). *Jurnal Pangan dan Gizi* .
- Handayani, T. (2006). Protein Pada Rumput Laut. *Jurnal Oseana* .

- Hapsari, R. N. (2013). Kontribusi Makanan Jajanan Terhadap Tingkat Kecukupan Asupan Energi dan Protein pada Anak Sekolah yang Mendapat PMT-AS Di SD Negeri Plalan 1 Kota Surakarta. *Jurnal Publikasi* , 1.
- Herliani, D. D. (2016). Pengaruh Penambahan Ikan Teri (*Stolephorus commersonii*) Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Dendeng Batang Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schott). 7.
- Hertati. (2011). Pengaruh Rumput Laut *Eucheuma cottonii* sebagai Bahan Pengenyal Alami Terhadap Kualitas Bakso Sapi. *Jurnal Litbang Industri* .
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan* .
- Imbar, H., Harikedua, V., & Walalangi, R. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemenuhan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *Jurna Gizido* .
- Kemenkes RI. (2018). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Retrieved Juli 30, 2018, from Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN): <http://www.panganku.org>
- Kemenkes RI. (2010). *Laporan Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia.
- Khor, G. (2003). Update on the prevalence of malnutrition among children in Asia. *Nepal Medical College Journal* , 5: 113-122.
- Khusna, D. A. (2015). *Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Kelor Sebagai Bahan Pensubstitusi Tepung Tapioka Terhadap Tingkat Kekenyalan dan Daya Terima Cilok (SKRIPSI)*.
- Kurniah, I. (2010). Faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima makan siang karyawan di RS Brawijaya Woman and Children Kebayoran Baru Jakarta Selatan 2009.
- Kusumawati, D. D., Amanto, & Muhammad. (2012). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan* .
- Legowo, A. M., & Nurwantoro. (2004). *Analisis Pangan (Diktat Kuliah)*. Semarang.
- Mamang, N. (2008). Laju Pertumbuhan Bibit Rumput Laut *Eucheuma cattonii* dengan Perlakuan Asal Thallus Terhadap Bobot Bibit Diperairan Lakeba, Kota Bau-Bau, Sulawesi Tenggara.

- Masduqi, A. F., Izzati, M., & Prihastani, E. (2014). Efek Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Bahan Kimia dalam Rumput Laut *Sargassumpolycystum*. *Buletin Anatomi dan Fisiologi* .
- Matanjun, P., Mohamed, S., Mustapha, N., & Muhammad, K. (2009). Nutrient content of tropical edible seaweeds, *Eucheuma cottonii*, *Caulerpa lentillifera* and *Sargassum polycystum*. *Journal of Applied Phycology* , 21:75-80.
- Mudzikrah, I. (2016). *Identifikasi Penggunaan Zat Pengawet Boraks dan Formalin pada Makanan Jajanan Dikantin UIN Alauddin Makassar (SKRIPSI)*. Makassar: <http://repositori.uin-alauddin.ac.id>.
- Mulyani, S. (2004). Pengelolaan Sumberdaya Ikan Teri dengan Alat Tangkap Payang Jabur Melalui Pendekatan Bio-Ekonomi Diperairan Tegal.
- Murphy, S. P., Gewa, C., Grillenberger, M., Bwibo, N. O., & Neumann, C. G. (2007). Designing Snacks to Address Micronutrient Deficiencies in Rural Kenyan Schoolchildren. *The Journal of Nutrition* .
- Mursalina, Sinaga, S. M., & Silalahi, J. (2012). Penetapan Kadar Serat Tak Larut Pada Makanan Keripik Simulasi. *Journal of Natural Product and Pharmaceutical Chemistry* .
- Nurjanah, Jacob, A. M., Hidayat, T., & Chrystiawan, R. (2018). Perubahan Komponen Serat Rumput Laut *Caulerpa sp* (Dari Tual, Maluku) Akibat Proses Perebusan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis* .
- Nurjanah, Jacob, A. M., Hidayat, T., & Chrystiawan, R. (2014). Perubahan Komposisi Kimia, Aktivitas Antioksidan, Vitamin C, dan Mineral Tanaman Genjer (*Limnocharis flava*) Akibat Pengukusan. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan* .
- Nurwantoro, Bintoro, Legowo, Purnomoadi, Ambara, Prokoso, et al. (2012). Nilai PH, Kadar Air, dan Total *Escherichia Coli* Daging Sapi yang Dimarinasi dalam Jus Bawang Putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* .
- Palupi, Zakaria, & Prangdimurti. (2007). *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan*. Bogor: Modul e-learning ENBP, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB.
- Perana, A. W. (2003). *Penambahan Ikan Teri (*Stolphorus sp*) Sebagai Sumber Protein Dalam Pembuatan Tortilla Chips (SKRIPSI)*.
- Pitunani, M. W., Sriwahyuni, & Isamu, K. T. (2016). Analisis Proksimat dan Organoleptik Cookies Substitusi Daging Ikan Teri Berbahan baku Tepung

Keladi Perendaman dan Tepung Keladi Termodifikasi . *J. Sains Dan Teknologi Pangan* .

Princestasari, L. D., & Amalia, L. (2015). Formulasi Rumput Laut (*Gracilaria* sp.) dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi Tinggi Serat dan Iodium. *Jurnal Gizi Pangan* .

Puspitasari, D. (2008). *Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut (Eucheuma cottonii) pada Pembuatan Bakso. (SKRIPSI)*.

Putri, I. R., Basito, & Widowati, E. (2013). Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Varietas Raja Bulu. *Jurnal Teknosains Pangan* .

Rahmawati, H., & Rustanti, N. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) Terhadap Kandungan Protein, Kalsium, dan Organoleptik Cookies. *Journal of Nutrition College* .

Rahmi, A. A., & Muis, S. F. (2005). *Kontribusi Makanan Jajanan Terhadap Tingkat Kecukupan Asupan Energi dan Protein serta Status Gizi Anak Sekolah Dasar Siliwangi Semarang (SKRIPSI)*.

Rohmah, N. K. (2013). Kajian Keamanan Pangan Pentol Cilok Di Desa Blawirejo Kecamatan Kedungpring Lamongan . *E-Journal Boga* .

Santi, R. (2012). Komposisi Kimia dan Profil Polisakarida Rumput Laut Hijau. *Jurnal Akuatika* .

Siagian, D., Siagian, A., & Lubis, Z. (2012). Gambaran Status Gizi Anak Sekolah Dasar Daerah Eks-Transmigrasi dan Penduduk Lokal Di Kecamatan Pelawan Kabupaten Sarolangun Provinsi Jambi Tahun 2012. *Jurnal Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi* .

SNI 01-2891-1992. (1992). *Cara Uji Makanan Dan Minuman*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).

Subekti, B. P. (2012). *Karakteristik Fisika Kimia Gel Daging Lumat dan Bakso dari Daging Lumat Ikan Layaran (Istiophorus orientalis) (SKRIPSI)*.

Suprapti, L. (2005). *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka, Pembuatan & Pemanfaatannya*. Kanisius.

Suradi, K. (2007). Tingkat Kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik. *Jurnal Ilmu Ternak* .

- Surawan, F. E. (2007). Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* .
- Suryaningrum, T. D., Wikanta, T., & Kristiana, H. (2006). Uji Aktivitas Senyawa Antioksidan Dari Rumput Laut Halymenia Harveyana Dan Eucheuma Cottonii. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* , 55.
- Tamaheang, T. T., Makapedua, D., & Berhimpon, S. (2017). Kualitas Rumput Laut Merah (*Kappaphycus alvarezii*) dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari dan Cabinet Dryer, serta Rendemen Semi-Refined Carrageenan (SRC). *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* .
- Tamrin, S. (2014). Kadar Karaginan Terhadap Karakteristik Kimia Pasta Mete. *Jurnal Agriplus* .
- Tim Web RSUA. (2013, 05 13). Jangan Benci Daun Bawang.
- Ulya, N. (2003). *Analisis Deskriptif Pola Jajan dan Kontribusi Zat Gizi Makanan Jajanan Terhadap Konsumsi Sehari dan Status Gizi Anak Kelas IV, V, dan VI SD Negeri Cawang 05 Pagi Jakarta Timur (SKRIPSI)*. Depok: Skripsi Sarjana Kesehatan Masyarakat.
- Uswatun, A. (2011). *Kandungan Gizi dan Serat pada Pembuatan Es Krim Kacang Merah (Skripsi)*. Yogyakarta.
- Utami, S., Mulqie, L., & Fitrianiingsih, S. P. (2015, 05 13). Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Bawang Daun (*Allium Fistulosum L.*) sebagai Antihiperkolesterolemia terhadap Mencit Swiss Webster Jantan.
- Wibowo, L., & Fitriyani, E. (2012). Pengolahan Rumpu Laut (*Eucheuma cottonii*) Menjadi Serbuk Minuman Instan. *Vokasi* , 8.
- Winarno. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Winata, V. Y. (2015). *Kualitas Biskuit dengan Kombinasi Tepung Kacang Mete (*Anacardium occidentale L.*) dan Tepung Kulit Singkong (*Manihot esculenta*) (SKRIPSI)*.
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Yuniarti, D. W., Sulistiyati, T. D., & Suprayitno, E. (2013). Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal* , 1-11.