

## DAFTAR REFERENSI

- AKG. (2013). *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Almatsier, S. (2015). *Prinsip-prinsip Ilmu Gizi* (hlm 3). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amaliyah, N. (2009). *Perbedaan Kualitas Nugget Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Sebagai Alternatif Makanan untuk Vegetarian (skripsi)*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Ambarwani, Kurnia, P., & Mustkaningrum, F. (2016). Pengaruh Perbandingan Kedelai dengan Wijen Sangrai Giling Terhadap Kadar Kalsium Susu Kedelai. *Jurnal Kesehatan*, Vol. 1, No. 1, 19-24.
- Antika, L., E. Julianty, M., Nurul, A., & Hapsari, F. (2012). Pengukuran (Kalibrasi) Volume dan Massa Jenis Alumunium. *Spektra: Jurnal Fisika dan Aplikasinya*, 2-28, Vol. 13 Edisi 1.
- Aprillia, B. A. (2011). *Faktor yang Berhubungan dengan Pemilihan Jajanan pada Anak Sekolah Dasar. Artikel Penelitian*. Semarang: FK UNDIP.
- Astawan, M. (2008). *Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah*. Kompas.com (<http://nasional.kompas.com/read/2008/10/28/10371776/Nugget.Ayam.Bukan.Makanan.Sampah>). Diakses pada 10/11/2017).
- Bailly, & Nicolas. (2014). *Rastrelliger Jordan & Starks, 1908*. Europe: FishBase. Accessed through: World Register of Marine Species at <http://www.marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=126061>. Diakses pada 10/11/2017.
- Bhargava, A., Gulati, D., Varghese, S., Uikay, D., & Mali, K. S. (2004). *Field Guide For Identification Of Marine Fishery Resources*, <http://www.fsi.gov.in>. Diakses pada 14/11/2017. Mumbai: Fishery Survey of India, Botawala Chambers.
- Briawan, D. (2016). Gizi pada Anak Usia Sekolah. In Hardinsyah, & Supariasa, *Ilmu Gizi Teori dan Aplikas* (pp. 194-207). Jakarta: EGC.
- BSN. (2002). *Badan Standardisasi Nasional*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

- Choo, P., & Williams, M. (2003). Fisheries Production in Asia: its Role in Food Security and Nutrition. *NAGA, Worldfish Center Quarterly*, 11-16, Vol. 26 No. 2.
- Damayati, D. S., Jastam, M. S., & Faried, N. A. (2017). Analisis Kandungan Otak-Otak Ikan Kembung (*Rastrelliger brachyoma*) Substitusi Buah Lamun (*Enhalus acoroides*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. *Al-Sihah : Public Health Science Journal*, 19-30, VOI IX, NO. 1.
- Departemen Kesehatan RI. (2005). *Pedoman Perbaikan Gizi Anak Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah*. Jakarta: DEPKES RI.
- Diniyah, N., Nafi, A., & Fachirah, Z. (2015). Karakteristik Nugget yang Dibuat dengan Variasi Rasio Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) dan Tepung Koro Pedang. *Jurnal Agroteknologi*, 1-12, Vol. 09 No. 01.
- Direktorat Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan. (2017). Mata Pelajaran IPA. In Ramlawati, H. L, S. Saenab, & S. R. Yunus, *Bab IV Zat dan Karakteristiknya* (pp. 1-14). Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Doloksaribu, B. (2016). Lemak. In Hardinsyah, & Supariasa, *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi* (pp. 51-58). Jakarta: EGC.
- Edam, M. (2016). Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Bakso Ikan. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 83-90, Vol 8 No. 2.
- Eni, W., Karimuna, L., & Isamu, K. T. (2017). Pengaruh Formulasi Tepung Kedelai dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nila Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (*Lates carcarifer*, Bloch). *Sains dan Teknologi Pangan*, 615-630, Vol 2, No. 3.
- FAO. (2017). *Rastrelliger brachysoma (Bleeker, 1851) dan Rastrelliger kanagurta (Cuvier, 1817)*. kanada: FAO, (Diakses pada 23/11/2017, <http://www.fao.org/fishery/species/2477/en> dan <http://www.fao.org/fishery/species/2478/en>).
- Fellows, P. (2000). *Food Processing Technology (Principle and Practise) Second Edition*. England: Woohed Publishing Limited and CRC Press.
- Gambang, A. C., Rajali, H. B., & Awang, D. (2003). Overview Of Biology And Exploitation Of The Small Pelagic Fish Resources Of The EEZ Of Sarawak, Malaysia. *Fisheries Research Institute Malaysia Sarawak*, 1-18.
- Ginting, N., & Umar, N. (2005). Penggunaan Berbagai Bahan Pengisi Pada Nugget Itik Air. *Jurnal Agribisnis Peternakan*, Vol. 1 No. 3, 106-110.

- Handajani, S., Manuhara, G. J., & Anandito, B. K. (2010). Pengaruh Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisi, Kimia dan Sensoris Minyak Wijen (*Sesamum indicum L.*). *Agritech, Vol 30 No. 2*, 116-122.
- Hapsari, R. N. (2013). *Kontribusi Makanan Jajanan Terhadap Tingkat Kecukupan Asupan Energi dan Tingkat Protein Pada Anak Sekolah yang Mendapat PMT-AS di SD Negeri Plalan 1 Kota Surakarta (skripsi)*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Harikedua, V. T., Legi, N. N., & Sarullah, M. R. (2015). Kontribusi Makanan Jajanan Terhadap Total Energi dan Status Gizi Pada Anak Sekolah di SD Inpres Buku Kecamatan Belang. *Gizido, vol 7 No. 1*.
- Imbar, H. S., Harikedua, V. T., & Walalangi. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemenuhan Kebutuhan gizi Siswa Sekolah Dasar. *Gizido, Vol 8 No. 1*, 82-85.
- Justisia, H., & Adi, A. C. (2016). Peningkatan Daya Terima dan Kadar Protein Nugget Substitusi Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) dan Kacang Merah (*Vigna Angularis*). *Media Gizi Indonesia, Vol 11, No. 1*, 106-112.
- Kemenkes. (2016). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (<http://www.panganku.org>).
- Kepmen-KP. (2016). *Rencana Pengelolaan Perikanan Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara Republik Indonesia*. Jakarta: Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.
- Laksmi, R. T. (2012). Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi dengan Telur Rebus. *Indonesian Jurnal Of Food Technology, Vol 1 No 1*, 69-77.
- Legowo, A. M., & Nurwantoro. (2004). *Analisis Pangan (Diktat Kuliah)*. Semarang: Universitas Diponegoro (<http://eprints.undip.ac.id/21246/1/1137-ki-fp-05.pdf>). Diakses pada 12/11/2017).
- Listiana, T., & Isworo, J. T. (2012). Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Nugget Keong Sawah Dengan Bahan Pengisi Pati Temu Ireng. *Jurnal Pangan dan Gizi, Vol 03 No. 05*, 21-28.
- Mardjono, R., & Suprijono. (2005). *Teknologi Budidaya dan Pasca Panen Tanaman Wijen (Seminar dan Ekspose Teknologi)*. Bogor: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.

- Meikawati, W., Sayono, & Nurullita, U. (2012). *Hubungan Konsumsi Kalsium dalam Makanan dan Minuman dengan Keparahan Karies Gigi pada Murid Kelas IV dan V SDN Milati Kidul 1 dan 2 Kudus*. Semarang: [jurnal.unimus.ac.id/index.php/LITBANG/article/download/268/](http://jurnal.unimus.ac.id/index.php/LITBANG/article/download/268/).
- Misnani, A. (2011). *Getuk Talas Oven Substitusi Wijen Sebagai Jajanan Tradisional (skripsi)*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Muchtadi, t., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2015). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*.(93-96) Bandung: Alfabeta,
- Murphy, S. P., Gewa, C., Grillenberger, M., & Bwibo, N. O. (2007). Designing Snacks to Address Micronutrient Deficiencies in Rural Kenyan Schoolchildren. *The Journal of Nutrition*, 1093–1096.
- Nafisyah, A. L. (2014). *Pengaruh Alga Merah (Kappaphycus alvarezii) Terhadap Mutu Ikan Kembung (Rastrelliger sp.) (skripsi)*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Noriko, N., Elfidasari, D., Perdana, A. T., Wulandari, N., & Wijayanti, W. (2012). Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI. *Jurnal Al-azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi, Vol. 1, No. 3*, 147-154.
- Nurhidayati, Hertati, R., & Djunaidi. (2017). Studi Protein Ikan Kembung Segar dan IkanKembung Asin (Rastrelliger sp) Di Pasar Bungur Kabupaten Bungo Provinsi Jambi. *Journal Pengelolaan Sumberdaya Perairan, Vol 1 No 1*, 1-5.
- Palupi, R. (2015). *Buku Petunjuk Laboratorium Teknologi Pengolahan Daging (skripsi)*. Palembang: Universitas Sriwijaya Fakultas Pertanian.
- Rachmawati, L. (2016). *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Nugget Udang Rebon (Skripsi)*. Jember: Digital Repository Universitas Jember.
- Ramadhani, G. A., Izzati, M., & Parman, S. (2012). Analisis Proximat, Antioksidan dan Kesukaan Sereal Makanan Dari Bahan Dasar Tepung Jagung (*Zea mays L.*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Buletin Anatomi dan Fisiologi, Vol XX, No. 2*, 32-39.
- Rifqi, M. A., Kusharto, C. M., & Astuti, T. (2017). Nugget Tahu Pury (Tafory) Sebagai Alternatif Kudapan Tinggi Protein. *Amerta Nutrition*, 22-30.
- Riskesdas. (2010). *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

- Risikesdas. (2013). *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Rohaya, S., Husna, N. E., & Bariah, K. (2013). Penggunaan Bahan Pengisi Terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Tahu dan Tempe . *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, Vol. (5) No.1*, 7-16.
- Romli, M., & Hariyono, B. (2006). *Budidaya Wijen Di Lahan Kering dan Sawah*. Malang (<http://balittas.litbang.pertanian.go.id>. Diakses pada 9/11/2017): Balai Penelitian Tanaman Tembakau dan Serat.
- Sari, F. K., Rachmawanti, D., & Rahadian, D. (2013). Kajian Karakteristik Sensoris dan Kimia Sala Lauak Dengan Bahan Dasar Beberapa Ikan dan Tepung Beras (*Oryza sativa*) Sebagai Pelengkap Makanan Pada Anak Autis. *Jurnal Teknosains Pangan, , Vol 2 No 3*, 61-69.
- Simbolon, M. V., Pato, U., & Restuhadi, F. (2016). Kajian Pembuatan Nugget Dari Jantung Pisang Dan Tepung Kedelai Dengan Penambahan Ikan Gabus (*Opiocephalus Striatus*). *JOM Faperta, Vol 3 No 1*, 1-14.
- Sinaga, T. (2016). Gizi Anak Sekolah. In Hardinsyah, & Supariasa, *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi* (pp. 426-433). Jakarta: EGC.
- Suci, S. T. (2009). Gambaran Perilaku Jajan Murid Sekolah Dasar di Jakarta. *Psikobuana, Vol 1 No 1*, 29-38.
- Suhartatik, N., Widanti, Y. A., & Anwar, S. S. (2018). Yoghurt Susu Wijen Dengan Pewarna Alami Ekstrak Buah Naga Merah. *Scientific Journal of Food Technology, 43 - 48, Vol. 5, No.1*.
- Susanti, N. N., Sukmawardani, Y., & Musfiroh, I. (2016). Analisis Kalium dan Kalsium pada Ikan Kembung dan Ikan Gabus. *IJPST, 26-30, Vol 3 No 1*.
- Susiwi. (2009). *Penilaian Organoleptik "Handout"*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Utami, M. N., Redjeki, S., & Supriyantini, E. (2014). Komposisi Isi Lambung Ikan Kembung Lelaki (Rastrelliger Kanagurta) di Rembang. *Journal Of Marine Research, http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jmr. Diakses pada 4/11/2017, vol 2 No.3*, 99-106.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review, Vol.1 No.1*, 116-125.
- Wani, Y. A., Farina, A., & Sriwahyuni, E. (2015). Peningkatan Kadar Kalsium dengan Penambahan Tepung Wijen pada Cake Ampas Tahu. *Indonesian Journal of Human Nutrition, Vol.2 No.2*, 101 – 107.

- Wellyalina, F.Azima, & Aisman. (2013). Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9-17, Vol 2 No 1.
- Yanis, M., Aminah, S., Handayani, Y., Ramdhan, T., & Harnan, S. (2014). *Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Marshmallow Berbahan Baku Temulawak (Prosiding Seminar Nasional)*. Palembang: <http://sumsel.litbang.pertanian.go.id>. Diakses pada 12/11/17.
- Yulianti, & Mutia, A. K. (2018). Analisis Kadar Protein Dan Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Gabus Dengan Penambahan Tepung Wortel. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 37-42, Vol 1 No 1.