

DAFTAR PUSTAKA

1. Elfira D, Ramadhanti P, Ningsih SA, Khadijah. Deteksi Tumbuh Kembang Anak Menggunakan KPSP. J Pendidik Dan Konseling [Internet]. 2022;4(3): 2530–8. Available From: <https://Core.Ac.Uk/Download/Pdf/322599509.pdf>
2. Uce L. The Golden Age : Masa Efektif Merancang Kualitas Anak. Pus J Uin Ar-Raniry. 2017;77–92.
3. Hendratmoko V. Faktor Yang Mempengaruhi Status Gizi (TB/U) Siswa Sekolah Dasar Dan Madrasah Ibtidaiyah Dari Keluarga Nelayan Di Desa Kranji, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan, Jawa Timur. Universitas Airlangga, Surabaya. 2009.
4. Who. Infection Prevention and Control Of Epidemic-And Pandemic Prone Acute Respiratory Infections In Health Care. Who Library Cataloguing-In-Publication Data. Switzerland: World Health Organization; 2014.
5. Global Nutrition Report : Country Nutrition Profiles [Internet]. Bristol, UK; 2022. Available From: <https://Globalnutritionreport.Org/Resources/Nutrition-Profiles/Asia/South-Eastern-Asia/Indonesia/#Overview>
6. Dewi IA, Adhi KT. Pengaruh Konsumsi Protein dan Seng Serta Riwayat Penyakit Infeksi Terhadap Kejadian Pendek Pada Anak Balita Umur 24-59 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Nusa Penida Iii. Gizi Indones. 2014;37(2):36–46.
7. Azmy U, Mundiastuti L. Konsumsi Zat Gizi Pada Balita Stunting dan Non-Stunting Di Kabupaten Bangkalan Nutrients Consumption Of Stunted And Non-Stunted Children In Bangkalan. Amerta Nutr. 2018;292–8.
8. Hendrayati, Adam A, Sunarto. Analisis Zat Besi, Zink, dan Kalsium Pada Formula Polimerik Untuk Pencegahan Stunting. MGMI. 2021;13(1):51–60.
9. Almtsier S, Soetardjo S, Soekatro M. Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan. 2nd Ed. Jakarta: Pt Gramedia Pustaka Utama; 2017. 463 P.
10. Menteri Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan Ri Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Indonesia; 2019.
11. Brown JE, Lechtenberg E, Murtaugh MA, Splett PL, Stang J, Wong R, et al. 6th Ed Nutrition Through The Life Cycle [Internet]. 2017. 1–610 P. Available from: www.Cengage.Com/Highered
12. Matondang RH, Talib C. Pemanfaatan Ternak Kerbau untuk Mendukung peningkatan Produksi Susu (Utilization of Buffalo to Support Milk Production). J Litbang Pertan. 2015;32(2):41–9.

13. Vargas-Ramella M, Pateiro M, Maggiolino A, Faccia M, Franco D, De Palo P, et al. Buffalo Milk As A Source Of Probiotic Functional Products. *Microorganisms*. 2021;9(11):1–19.
14. Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton M. Ilmu Pangan. Jakarta; 1987.
15. Siswanto dkk. Buku Studi Diet Total: Survei Konsumsi Makanan Individu Indonesia 2014. Trihono, Atmarita, Abas Basuni J, Kartono D, Editors. Ministry Of Health Republic Of Indonesia. Jakarta; 2014. 210 P.
16. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. Populasi Ternak 2017-2019. 2022.
17. Shinta Ovelia M. Analisis Perilaku Konsumen Terhadap Dadih di Pasar Tradisional Sumatera Barat. *Pap Knowl Towar A Media Hist Doc*. 2018;12–26.
18. Aridiyah FO, Rohmawati N, Ririanty M. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Stunting Pada Anakbalita Di Wilayah Pedesaan Dan Perkotaan (The Factors Affecting Stunting On Toddlers In Rural And Urban Areas). *E-Jurnal Pustaka Kesehat*. 2015;3(1):163–70.
19. Hidayati MN, Perdani RRW, Karima N. Peran Zink Terhadap Pertumbuhan Anak. *Majority*. 2019;8:168–71.
20. Lindsey M Locks, Manji KP, Mcdonald CM, Kupka R, Kisenge R, Aboud S, Et Al. Effect Of Zinc And Multivitamin Supplementation On The Growth Of Tanzanian Children Aged 6-84 wk: A Randomized, Placebo-Controlled, Double-Blind Trial. *Natl Libr Med*. 2016;103(3).
21. Herman S. Review On The Problem Of Zinc Defficiency , Program Prevention And Its Prospect. *Media Litbang Kesehat*. 2009;19(2):S75–83.
22. Damayanti RA, Muniroh L, Farapti F. Perbedaan Tingkat Kecukupan Zat Gizi Dan Riwayat Pemberian ASI Eksklusif Pada Balita Stunting dan Non Stunting. *Media Gizi Indones*. 2017;11(1):61.
23. Yuniritha E, Juffrie M, Ismail D, Pramono S. Pengembangan Formula Sirup Zink Dari Ekstrak Ikan Bilih (*Mystacoleucus- Padangensis*) Sebagai Alternatif Suplementasi Zink Organik Pada Anak Pendek (Stunted) Usia 12-36 Bulan. *Gizi Indones*. 2015;38(1):49.
24. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 51 Tahun 2016 Tentang Standar Produk Suplementasi Gizi. 2016 P. 1--22.
25. Nurlaila S, Agustini DM, Purdiyanto J. Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget. *Maduranch*. 2017;2(2):67–72.
26. Kyntani A, Nadja RA, Mahyuddin, Bulkis S, Bakri R, Thamrin M. Faktor Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Produk Frozen Food Selama Masa Pandemi Covid-19 Di Kota Makassar. *J Penelit Dan Pengabdi Masyarakat*. 2022;1(10):835–49.

27. Saparin, Wijianti E, Setiawan Y, Zaini S. Pembuatan Nugget Berbahan Ikan Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Terentang III Kabupaten Bangka Tengah. Pros Semin Penelit Dan Pengabdi Pada Masy. 2020;153–6.
28. Henry CJ., Chapman C. The Nutrition Handbook For Food Processors. The Nutrition Handbook For Food Processors. 2002.
29. Junaidi E. Kajian Aspek Reproduksi Ikan Bilih (*Mystacoleucuc Padangensis* Bleeker) Di Danau Singkarak, Sumatera Barat. Vol. 9, Jurnal Penelitian Sains. 2001. P. 25–31.
30. Produksi Perikanan Provinsi Sumatera Barat [Internet]. 2017. Available From: <https://Statistik.kkp.go.id>
31. Elnovriza D, Riyadi H, Rimbawan R, Damayanthi E, Winarto A. Development Of Fish Bars As A High Zinc And Calcium Snack Made From Bilih Fish (*Mystacoleuseus Padangensis* Blkr) Flour. J Gizi Dan Pangan. 2019;14(2):83–90.
32. Diana FM, Rimbawan R, Damayanthi E, Dewi M, Juniantito V, Lipoeto Ni. Effect Of Biscuits Enriched With Bilih Fish (*Mystacoleucus Padangensis*) On Growth Of Experimental Rats. J Gizi Dan Pangan. 2020;15(1):11–8.
33. Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat DGM. Tabel Komposisi Pangan Indoensia 2017. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. 1–135 P.
34. Handayani M, Thamrin Mh. Efektifitas Pemberian Biskuit Ikan Bilih (*Mystacoleucus Padangensis*) Terhadap Status Gizi Dan Morbiditas. J Med (Media Inf Kesehatan). 2015;2(2):112–22.
35. Soetjiningsih, Ranuh Ing. Tumbuh Kembang Anak. 2nd Ed. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran Egc; 2013.
36. Pritasari, Damayanti D, Lestari NT. Gizi Dalam Daur Kehidupan. 1st Ed. 2017.
37. Muscari ME. Tumbuh Kembang Anak. 3rd Ed, Jakarta; 2005. 544 P.
38. Darmawan AC. Pedoman Praktis Tumbuh Kembang Anak (Usia 0–72 Bulan) [Internet]. 1st Ed. Nugraha B, Rizqydiani M, Editors. Bogor: IPB Press; 2019 204P. Available from: https://Books.Google.Co.Id/Books?Hl=Id&Lr=&Id=O7yseaaaqbaj&Oi=Fnd&P=PP1&Dq=Masalah+Tumbuh+Kembang&Ots=Prdcfx7d62&Sig=7fnqh6mqy2quzp2hjpjsaanp7bfg&Redir_Esc=Y#V=Onepage&Q=MasalahTumbuhKembang&F=False
39. Shita ADP, Sulistiyani. Pengaruh Kalsium Terhadap ... (Amandia P . S ., Sulistiyani). Stomatognatic (J K G Unej). 2010;7(3):40–4.
40. Alat SSS Status Gizi Anak Usia Sekolah (7-12 Tahun) Dan Hubungannya Dengan Tingkat Asupan Kalsium Harian Di Yayasan Kampungkids Pejaten Jakarta Selatan [Internet]. 2011. Available From:

[Http://Lib.Ui.Ac.Id/File?File=Digital/20314222-S_Sarah Salim S. Alatas.Pdf](http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20314222-S_Sarah%20Salim%20S.%20Alatas.pdf)

41. Catharine Ross A, Caballero B, J. Cousins R, L. Tucker K, R. Ziegler T, Editors. Eleventh Edition Modern Nutrition In Health And Disease. Eleventh. Baltimore, Md: Lippincott Williams & Wilkins;
42. Almtsier S. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Pt Gramedia Pustaka Utama; 2004.
43. WHO. Adolescent Nutrition : A Review Of The Situation In Selected South-East Asian Country. 2006.
44. Syahrial DE. Pengaruh Asupan Zat Gizi Dan Aktivitas Fisik Terhadap Kesehatan Tulang Pada Wanita Usia 40-65 Tahun Di Puskesmas Nanggalo Kota Padang. J Kesehat Masy. 2011;5, No. 2:90–3.
45. Almtsier S. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. 8th Ed. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2009. 337 P.
46. RS G. Principles Of Nutritional Assessment: Zinc. In: Principles Of Nutritional Assessment [Internet]. 3rd Ed. 2020. Available From: [https://Nutritionalassessment.Org/](https://nutritionalassessment.org/)
47. Caballero B, Allen L, Prentice A. Encyclopedia Of Human Nutrition. 3rd Ed. Jackman A, Editor. Encyclopedia Of Human Nutrition. Amsterdam: Karen East And Kirsty Halterman; 2013.
48. Siregar R, Lilisianawati, Lestari ED, Salimo H. Effect Of Zinc Supplementation On Morbidity Among Stunted Children In Indonesia. Pediatr Indones. 2011;51(3):128–32.
49. Wessels I, Maywald M, Rink L. Zinc As a Gatekeeper Of Immune Function. Natl Library Med. 2017;9(12).
50. Bening S, Margawati A, Rosidi A. Zinc Deficiency as Risk Factor For Stunting Among Children Aged 2-5 Years. Universa Med. 2017;36(1):11.
51. Agustian L, Sembiring T, Ariani A. Peran Zinkum Terhadap Pertumbuhan Anak. Sari Pediatr. 2016;11(4):244.
52. Anggraeni MLR. Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Nugget Lele Kelor Terhadap Status Gizi Siswa Di Sdn Cemorokandang 1 Malang. Malang; 2017.
53. Mileibva S. Evaluasi Mutu Cookies Garut Yang Digunakan Pada Program Pemberian Makanan Tambahan (Pmt) Untuk Ibu Hamil. Institut Pertanian Bogor; 2007.
54. Kemenkes. Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan Berupa Biskuit Bagi Balita Kurus Dan Ibu Hamil Kekurangan Energi Kronis (KEK). Kemenkes Ri. 2020;1–62.
55. Ditjen Bina Gizi Dan Kesehatan Ibu Dan Anak Kementrian Kesehatan RI.

Penyelenggaraan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Bagi Balita Gizi Kurang. 2011.

56. Han X, Lee Fl, Zhang L, Guo Mr. Chemical Composition Of Water Buffalo Milk And Its Low-Fat Symbiotic Yogurt Development. *Funct Foods Heal Dis*. 2012;2(4):86–106.
57. Widodo W. Bioteknologi Fermentasi Susu. *Pus Pengemb Bioteknol Univ Muhammadiyah Malang*. 2002;1–31.
58. Putra A, Marlida Y, Azhike S, Wulandari Dan R. Perkembangan Dan Usaha Pengembangan Dadih: Sebuah Review Tentang Susu Fermentasi Tradisional Minangkabau Recent Situation And Development Efforts Of Dadih: A Review Of Minangkabau Traditional Fermented Milk. *J Peternak Indones* Oktober. 2011;13(3):159–70.
59. Gunarto A. Pelestarian Ikan Bilih (*Mystacoleucus Padangensis*) Melalui Pengembangan Agrowisata Perikanan Di Danau Singkarak Sumatera Barat. *J Rekayasa Lingkung*. 2018;5(2):145–56.
60. Ginting N, Umar N. Penggunaan Berbagai Bahan Pengisi Pada Nugget Itik Air (The Application Of Various Voluminous Matter On Waterfowls Nugget). *J Agribisnis Peternak*. 2005;1(3):106–10.
61. Alamsyah Y. Aneka Nugget Sehat Nan Lezat. 2007. 48 P.
62. BSN. Nugget Ikan. Vol. Sni 7758:2, Badan Standardisasi Nasional. 2013.
63. Setyaningsih D, Apriyantonno A, Sari Mp. Analisis Sensori Untuk Iindustri Pangan dan Agro. 1st Ed. Bogor: Ipb Press; 2010.
64. David W, David F. Analisis Sensori Lanjut Untuk Industri Pangan Dengan R. 1st Ed. Jakarta: Universitas Bakrie Press; 2020.
65. Wagiyono. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik. 2003.
66. B. H. Analisis Nugget Susu Dengan Penambahan Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*). Politeknik Pertanian Negeri Pangkep; 2018.
67. Naqiyyah S. Pengembangan Produk Stik Dengan Penambahan Tepung Ikan Bilih (*Mystacoleucus Padangensis*) Sebagai Makanan Tambahan Kaya Zink Bagi Balita Stunting Usia 12-59 Bulan [Internet]. Vol. 148. Universitas Andalas; 2021. Available From: [Http://Scholar.Unand.Ac.Id/93651/](http://Scholar.Unand.Ac.Id/93651/)
68. Gomez AA, Wiley J. Statistical Procedures For Agricultural Research. 2nd Ed. Vol. 6. Singapore: Wiley Interscience; 1984. 1–690 P.
69. Horwitz DW, Editor. Official Methods Of Analysis Of Aoac International. 18th Ed. Aoac International. Maryland, Usa: Aoac International; 2005.
70. Masfria M, Maulidar Np, Haro G. Penetapan Kadar Kalium, Kalsium, Natrium

dan Magnesium Dalam Bunga Nangka (*Artocarpus Eterophyllus* Lam.) Jantan Secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Media Farm J Ilmu Farm.* 2018;15(2):81.

71. Kurnia DL. Penentuan Kadar Logam Seng (Zn) Pada Tepung Gandum Yang Beredar Di Kota Medan Menggunakan Metode Spektrofotometri Serapan Alat. Universitas Sumatera Utara. 2017.
72. Fatriyanti D, Sofiana MSJ, Helena S. Analisis Kandungan Proksimat Dan Mineral Zink Dari Makroalga *Eucheuma Cottonii* Di Perairan Lemukutan Analysis Of Proximate And Zinc Mineral From Macroalgae *Eucheuma Cottonii* Of Lemukutan Waters. *Oceanologia.* 2022;1(1):28–32.
73. BSN. Cara Uji Kimia -Bagian 1: Penentuan Kadar Abu Pada Produk Perikanan. 2006.
74. BSN. SNI 2886:2015 Makanan Ringan Ekstrudat. Standar Nasional Indonesia. 2015.
75. BSN. Cara Uji Kimia -Bagian 4: Penentuan Kadar Lemak Dan Protein Pada Produk Perikanan. 2016;16. Available From: [Http://Sispk.Bsn.Go.Id/Sni/Detail Sni/10154](http://Sispk.Bsn.Go.Id/Sni/DetailSni/10154)
76. Ubaidillah A, Hersulistiyorini W. Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan Dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*). *J Pangan Dan Gizi.* 2010;1(2):116029.
77. Lestari S, Adi AC. Penambahan Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) Dan Isolated Soy Protein Terhadap Daya Terima Dan Kadar Protein Cilok. *Media Gizi Indones.* 2016;11(2):160–6.
78. Muna N, Agustina T. Eksperimen Inovasi Pembuatan Stik Bawang Substitusi Tepung Tulang Ikan Bandeng. *J Kompetensi Tek.* 2017;8(2):53–60.
79. Rini H. Reaksi Maillard - Pembentukan Citarasa Dan Warna Pada Produk Pangan. Banjarmasin; 2016. 1–50 P.
80. Utami H, Afrianto E, Sunarto, Rostini I. Red Tilapia's Bone Flour Fortification As A Source Of Calcium On Stick Snacks Preference Level. *Glob Sci Journals [Internet].* 2018;6(12):16–22. Available From: [Https://Search.Proquest.Com/Docview/1889315468?Accountid=7098%0ahttps://Ttu-Primo.Hosted.Exlibrisgroup.Com/Openurl/01ttu/01ttu?Genre=Article&Issn=00332356&Title=Credit+As+A+S+Ource+Of+Debts+And+Wealth%2fkredyt+Jako+Zródlo+Długów+I+Dobrobytu&Volume=65&Issu](https://Search.Proquest.Com/Docview/1889315468?Accountid=7098%0ahttps://Ttu-Primo.Hosted.Exlibrisgroup.Com/Openurl/01ttu/01ttu?Genre=Article&Issn=00332356&Title=Credit+As+A+S+Ource+Of+Debts+And+Wealth%2fkredyt+Jako+Zródlo+Długów+I+Dobrobytu&Volume=65&Issu)
81. Fera F, Asnani A, Asyik N. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Produk Stik Dengan Substitusi Daging Ikan Gabus (*Channa Striata*). *J Fish Protech.* 2019;2(2):148.
82. Nadhifah H, Kristiastuti D, Indrawati V, Soeyono Dr. Pengaruh Proporsi Ikan

- Patin (*Pengasius Hypothalmus*) Dan Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Terhadap Sifat Organoleptik Nugget Kelor. *J Tata Boga* [Internet]. 2021;10(3):418–27. Available From: [Https://Ejournal.Unesa.Ac.Id/Index.Php/Jurnal-Tata-Boga/](https://Ejournal.Unesa.Ac.Id/Index.Php/Jurnal-Tata-Boga/)
83. Cahyadi W. Kajian Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor*) Dengan Tepung Ganyong (*Canna Edulis*) Dan Konsentrasi Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta* L) Terhadap Karakteristik Nugget. *Pas Food Technol J*. 2019;5(3):190.
84. Lekahena VNJ. Characteristic Of Chemical And Sensory Of Stick Product Which Fortified With Yellowfin Tuna Flour. *Agrikan J Agribisnis Perikan*. 2019;12(2):284–90.
85. Winarno FG. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004.
86. Pomalingo AY, Misnati M. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Tuna Terhadap Daya Terima Dan Nilai Gizi Biskuit Kelor. *J Heal Sci Gorontalo J Heal Sci Community*. 2021;5(1):155–66.
87. Restu. Utilization Of Toman Fish (*Channa Micropeltes*) As Nugget Material. *J Ilmu Hewani Trop*. 2012;1(2):67–70.
88. Imanningsih N. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan*. 2012;35(1):13–22.
89. Sari DK, Rahmawati H, Susilawati. Stik Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Tinggi Protein Dan Kalsium Sebagai Diversifikasi Olahan Hasil Perikanan. *Jphpi*. 2019;22(2):311–7.
90. Mardiah A, Efendi Y. *Modul Praktikum Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. 2014.
91. Legowo Am. Diktat Kuliah: Sifat Kimiawi, Fisik Dan Mikrobiologi Susu [Internet]. 2002. P. 3–44. Available From: [Https://Core.Ac.Uk/Download/Pdf/11720378.Pdf](https://Core.Ac.Uk/Download/Pdf/11720378.Pdf)
92. Sulistyo P. Substitusi Tepung Gari Dalam Pembuatan Roti. *J Teknol Pertan Univ Mulawarman*. 2011;7(1):23–7.
93. Asih Priyati, Sirajuddin Haji Abdullah Gmdp. Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan Adonan Terhadap Sifat Fisik Roti. *Ilmia Rekayasa Pertan Dan Biosist*. 2016;4(1):217–21.
94. Fitri A, Anandito Rbk, Siswanti. Penggunaan Daging Dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium Dan Berprotein Tinggi. *J Teknol Has Pertan* [Internet]. 2016;9(2):65–77. Available From: [Https://Jurnal.Uns.Ac.Id/Ilmupangan/Article/View/17468/13954](https://Jurnal.Uns.Ac.Id/Ilmupangan/Article/View/17468/13954)
95. Darmawan E. Nugget Antistunting Dengan Memanfaatkan Hidrolisat Protein Dari Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*). 2022;4(1):1–5.

96. Sormin RBD, Gasperz F, Woriwun S. Karakteristik Nugget Ikan Tuna (Thunnus Sp.) Dengan Penambahan Ubi Ungu (Ipomoea Batatas). *Agritekno J Teknol Pertan*. 2020;9(1):1–9.
97. Meiyasa F, Tarigan N. Pemamfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (Thunnus Sp.) Sebagai Sumber Kalsium Dalam Pembuatan Stik Rumput Laut. *J Teknol Pertan Andalas*. 2020;24(1):67–76.
98. Iqbal A, Rochima E, Rostini I. Penambahan Telur Ikan Nilem Terhadap Tingkat Kesukaan Produk Olahan Stick. *J Perikan Dan Kelaut*. 2016;Vii(2):150–5.
99. Simbolon MVT, Pato U, Restuhadi F. Kajian Pembuatan Nugget Dari Jantung Pisang Dan Tepung Kedelai Dengan Penambahan Ikan Gabus. *Jom Faperta*. 2016;3(1).
100. Nurlayli A. Proporsi Penambahan Ikan Lele Dan Daun Kelor Terhadap Kadar Protein, Zat Besi Dan Mutu Organoleptik Nugget. *Infokes*. 2020;10(1).
101. Siagian MI. Proksimat, Asam Lemak, Kolesterol Dan Jaringan Daging Ikan Teri (Stolephorus Sp) Segar Dan Goreng. Institut Pertanian Bogor; 2017.
102. Siswanti, Agnesia PY, A Rbk. Pemanfaatan Daging Dan Tulang Ikan Kembung (Rastrelliger Kanagurta) Dalam Pembuatan Camilan Stik. *J Teknol Has Pertan*. 2017;X(1):41.
103. Liu E, Pimpin L, Shulkin M, Kranz S, Duggan Cp, Mozaffarian D, Et Al. Effect Of Zinc Supplementation On Growth Outcomes In Children Under 5 Years Of Age Citation Effect Of Zinc Supplementation On Growth Outcomes In Children Under 5 Years Of Age. *Nutrients*. 2018;
104. Badan Pengawas Dan Obat Makanan Republik Indonesia. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. 2016.
105. Badan Pengawas Dan Obat Makanan Republik Indonesia. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi. 2016;
106. Fellows PJ. Food Processing Technology: Principles And Practice: Third Edition. Food Processing Technology: Principles And Practice: Third Edition. 2009. 1–913 P.