

DAFTAR PUSTAKA

1. Vaivada T, Akseer N, Akseer S, Somaskandan A, Stefopoulos M, Bhutta ZA. Stunting in childhood : an overview of global burden , trends , determinants , and drivers of decline. 2020;112.
2. UNICEF Indonesia. Laporan Tahunan Indonesia 2022. UNICEF Laporan Tahunan Indonesia 2022 [Internet]. 2022;6. Available from: https://www.unicef.org/indonesia/id/Laporan_Tahunan_UNICEF_Indonesia_2022.pdf
3. Simbolon D, Suryani D, Yorita E. Model Prediksi Dan Sistem Skoring Pencegahan Dan Penanggulangan Stunting Pada Balita Di Indonesia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2019;15(2):160–70.
4. WHO. Stunting in a nutshell. 2015.
5. UNICEF; WHO; World Bank Group. Stunting prevalence 2000-2022. 2023;
6. WHO; UNICEF; World Bank Group; Levels and trends in child malnutrition. 2023;
7. Kemenkes RI. Buku Saku Hasil Survey Status Gizi Indonesia (SSGI) Tahun 2022. Kemenkes. 2022;1–7.
8. Kemenkes RI. Stunting di Indonesia dan Determinannya. *Survei Kesehatan Indonesia 2023*. 2024;1–2.
9. Kemenkes RI. Buku saku pemantauan status gizi tahun 2017. 2017;7–11.
10. Noviaming S, Takaeb AEL, Ndun HJN. Persepsi Ibu Balita Tentang Stunting Di Wilayah Puskesmas Tarus Kabupaten Kupang. *Media Kesehatan Masyarakat*. 2022;4(1):44–54.
11. Mohamad F, Setiawan DI, Slamet NS, Sapiun Z, Pomalingo AY. the Potential

- of “Tyam” Biscuit (Biccuit With Tempe Flour and Spinning Powder Substitution) As Alternative To Prevent Stunting in Toddlers. *J Heal Sci Gorontalo Jurnal Health Science Community*. 2022;5(3):51–61.
12. Natalia A, Nugraheni S, Nugraheni SA, Lisnawati N. Hubungan Asupan Zat Gizi Makro dan Mineral dengan Kejadian Balita Stunting di Indonesia : Kajian Pustaka. 2020;322–30.
 13. Anindita P. Hubungan Tingkat Pendidikan Ibu, Pendapatan Keluarga, Kecukupan Protein & Zinc Dengan Stunting (Pendek) Pada Balita Usia 6 – 35 Bulan Di Kecamatan Tembalang Kota Semarang. 2012;1:1–10. Available from: <http://ejournals1.undip.ac.id/index.php/jkm>
 14. Wahyuni N, Noviasy R, Nurrachmawati A. Pemberian Dan Perilaku Makan Pada Balita Stunting Dan Non-Stunting Di Puskesmas Perawatan Mekarsari. 2021;4(4):343–54.
 15. Wati RW. Hubungan Riwayat Bblr, Asupan Protein, Kalsium, Dan Seng Dengan Kejadian Stunting Pada Balita. *Nutrizone: Nutrition Research and Development Journal*. 2021;1(2):1–12.
 16. Kemenkes RI. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indones Nomor 28 Tahun 2019. 2019;
 17. Irwan, Lalu NAS. Pemberian PMT Modifikasi Berbasis Kearifan Lokal pada Balita Stunting dan Gizi Kurang. *J Pengabdian Kesehatan Masy*. 2020;1(1):38–54.
 18. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Rilis Data Kelautan dan Perikanan Triwulan IV Tahun 2022. Pus data, Stat dan informasi Sekr Jenderal Kementerian Kelaut dan Perikan. 2023;(April):1–4.
 19. Ekawaty R, Jatmiko I, Jimbaran B. Biologi reproduksi ikan tongkol komo ,

- Euthynnus affinis (Cantor , 1849) di Samudra Hindia Bagian Timur [Reproductive biology of kawakawa , Euthynnus affinis (Cantor , 1849) in Eastern Indian Ocean]. 2018;18(3):199–208.
20. Lalu AW, Sabrina D, Mahendra IBY, Ningsih J, Arifin J, Hamdu MS, et al. Nugget Ikan Tongkol Sebagai Makanan Pendukung dalam Upaya Pencegahan Stunting di Desa Padamara. J Pengabdian Magister Pendidik IPA. 2022;4(3):136–9.
21. Septiansyah E, Putra OA, Abshar K, Jati DR, Apriani I. Pemanfaatan Tulang Ikan Tongkol (Euthynnus affinis C) Dari Limbah Home Industry Abon Sebagai Tepung. J Teknol Lingkungan Lahan Basah. 2020;8(2):076.
22. Deswita NC, Fitriyani E. Kadar Kalsium dan Mutu Hedonik Donat yang Ditambahkan Teung Kalsium Tulang Ikan Tongkol (Euthynnus affinis). 2019;8:13–9.
23. Susanto AH, Ridho R, Sulistiono. Pemanfaatan limbah tulang ikan tuna dalam pembuatan cilok sebagai sumber kalsium. Lemuru. 2019;1(1):25–32.
24. Sineke J, Kawuluan M. Pemberian makanan ringan (biskuit) berbahan dasar pangan lokal tepung tulang ikan malalugis (decapterus spp) dan bihun dalam meningkatkan status gizi anak balita stunting usia 1-2 tahun. Gizido. 2020;12(2):87–98.
25. Mulyani S, Rohmeita D, Legowo AM. Karakteristik Kalsium Dari Tulang Ikan Bandeng (Chanos chanos) Yang Diekstraksi Menggunakan Larutan HCl. Journal of Nutrition College. 2021;10(4):321–7.
26. Istiqomah F. Pengaruh Substitusi Wijen Giling (Sesamum Indicum), Putih Telur dan Susu Skim Terhadap Mutu Organoleptik, Daya Terima, Kandungan Gizi dan Nilai Ekonomi Gizi pada Es Krim. Skripsi. 2020;

27. Elnovriza D, Firdaus. Manfaat Ikan Sebagai Bahan Makanan Camilan dan Jajanan untuk Pencegahan Stunting. Percetakan Syamza. 2020.
28. Mulyadi T, Adi Putra W, Silitonga F. Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan. *J Cafe*. 2022;3(2):51–68.
29. Firrahmawati L, Khotimah N, Munawaroh M. Analisis faktor penyebab yang mempengaruhi kejadian stunting. *J Kebidanan*. 2023;12(1):28–38.
30. TNP2K TNPPK. 100 Kabupaten/Kota Prioritas Untuk Intervensi Anak Kerdil (Stunting. 2017;
31. Kemenkes RI. Permenkes No 2 Tahun 2020 Standar Antropometri Anak. 2020;1–78.
32. Kemenkes RI. Kemenkes RI no HK.01.07/MENKES/1928/2022 Tentang Pedoman Nasional Pelayanan Kedokteran Tata Laksana Stunting. Kementerian Kesehatan Republik Indones. 2022;1–52.
33. Adriani P, Aisyah IS, Wirawan S, Hasanah LN, Nursiah A, Yulistianingsih A, et al. Stunting Pada Anak. 2022.
34. Karimah I, Nuraeni I, Hadiningsih N. Praktik Pemberian Makan pada Balita Stunting di Desa Kawitan , Kecamatan (Complementary Feeding Practise on Stunting Toddlers in Kawitan Village. 2023;2(4):230–6.
35. Ningrum V. Akses Pangan dan Kejadian Balita Stunting: Kasus Pedesaan Pertanian di Klaten. 2019;(2015).
36. Kemenkes RI. Standar Produk Suplementasi Gizi. Peratur MENTERI Kesehatan REPUBLIK Indones NOMOR 51 TAHUN 2016. 2016;
37. Kemenkes RI. Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Berbahan Pangan Lokal untuk Balita dan Ibu Hamil. 2023;1–106.
38. Jamal M, Ernaningsih, Nadiarti N. Biological Characteristics of Little Tuna

- (*Euthynnus affinis*) Purse Seine Catch in Herlang, Gulf of Bone, Indonesia. *Mar Fish*. 2022;13(1):113–22.
39. Hafiludin. Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *J Kelaut*. 2011;4(1):1–10.
40. Salampessy RBS, Irianto HE, Alifah RN. Mixture Design Application on the Development of Mackerel Tuna (*Euthynnus affinis*) Snack Bars as Healthy Snacks. *J Pengolah Has Perikan Indones*. 2023;26(3):400–13.
41. Kemenkes RI. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2020;
42. Pangestika W, Putri FW, Arumsari K. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin Dan Tepung Tulang Ikan Tuna Untuk Pembuatan Cookies. *J Pangan dan Agroindustri*. 2021;9(1):44–55.
43. Mohammed S, Pattan N. An Overview on Nutritional Composition and Therapeutic Benefits of Sesame Seeds (*Sesamum indicum*). *Int J Res Appl Sci Eng Technol*. 2022;10(1):1119–27.
44. Pathak N, Rai AK, Kumari R, Bhat K V. Value addition in sesame: A perspective on bioactive components for enhancing utility and profitability. *Pharmacogn Rev*. 2014;8(16):147–55.
45. Wani A, Farina Y, Wahyuni AS, Endang. Peningkatan Kadar Kalsium dengan Penambahan Tepung Wijen pada Cake Ampas Tahu. *Indones J Hum Nutr*. 2015;2(2):101–7.
46. Windaryati, T Herlina, dan A.Nafi. Karakteristik brownis yang dibuat dari komposit tepung gembolo (*Dioscorea bulbifera* L). *J Ilm Pertan*. 2013;1(2):25–9.
47. Kasim R, Liputo SA, Limonu M, Mohamad FP. Pengaruh Suhu Dan Lama

- Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho Dan Tepung Ampas Tahu. *J Technopreneur*. 2018;6(2):41.
48. Badan Standarisasi Nasional. Roti SNI 01-3840-1995. Standar Nas Indones. 1995;
49. Rohyami Y. Analisis Pangan. 2021.
50. Sari ANP, Endang. Substitusi Ikan Tongkol pada Olahan Kastengel untuk Mendukung Program Gemarikan. *J Penelit Proy Akhir Boga*. 2020;15(1):1–5.
51. Manik GO, Agustini TW, Romadhon. Karakteristik Brownies Panggang Ikan Teri (*Stolephorus sp*) dengan Penggunaan Tepung Mangrove Api-Api (*Avicennia marina*) dan Tepung Mocaf. *J ilmu dan Teknol Perikan*. 2019;2(2):71–81.
52. Rahmah UN, Sofyaningsih M. Substitution of Sesame Seeds And Sesame Seed Flour For Making Calcium Source High Phosphorus Milky Pie For Pregnant Women. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*. 2020;5(2):55–65.
53. Masriani M, Fatima S. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Brownies Kukus Pada Berbagai Formulasi Tepung Ampas Kelapa. *J-PEN Borneo J Ilmu Pertan*. 2020;3(1):1–6.
54. Gusnadi D, Taufiq R, Baharta E. Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *J Inov Penelit*. 2021;1(12).
55. Dwiyana P, Siregar E. Uji Coba Pembuatan Kue Kering Sagu Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Dan Daya Terimanya. *J Kesehat Masy Perkota*. 2021;1(1):46–60.
56. Khazanahi W, Subki M. Flake Formulation Based On Cob Fish Flake

- (*Euthynnus Affinis*). *J Svasta Harena Raflesia*. 2022;2:2022.
57. Setyadjid O, Setiyaningrum Z. Uji Organoleptik dan Uji Kadar Air Formulasi Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Mocaf. *J Ilm Gizi dan Kesehat*. 2022;3(02):45–52.
58. Permana BD, Razak M, Pudjirahaju A. Formulasi Tepung Mocaf, Tepung Kacang Hijau, Dan Tepung Ikan Selar Terhadap Nilai Energi, Mutu Kimia, Dan Mutu Organoleptik Cookies Sebagai Pmt Anak Sekolah. *J Pendidik Kesehat*. 2023;12(2):109.
59. Asrim M. L., Mile L., Niau A. S. Formulasi dan Karakterisasi Organoleptik Roti Manis yang Disubstitusi dengan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) pada Formula Terpilih. *NIKE J*. 2022;10(4):163–70.
60. Ghassani RW, Sumarjo DNII, Widartika W, Saleky YW, Sulaeman A, Rahmat M. Brownies Kacang Merah Dan Daun Kelor Sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein Dan Zat Besi Bagi Siswa Sekolah Dasar. *J Inov Bahan Lokal dan Pemberdayaan Masyarakat*. 2023;2(1):27–37.
61. Sari DK, Marliyati SA, Kustiyah L, Khomsan A, Gantohe TM. Bioavailabilitas Fortifikan , Daya Cerna Protein , Serta Kontribusi Gizi Biskuit Yang Ditambah Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Dan Difortifikasi Seng Dan Besi. *Agritech*. 2014;34(4):359–64.
62. Nara SM, Bugis I, Kabrahanubun I, Tuarita MZ. Karasteristik proksimat dan sensoris stik ikan tongkol (*Euthynnus affnis*) dan ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*). *Ilmu Perikan Dan Kelautan*. 2022;4(3):183–292.
63. Lestari WM. Pengaruh Perbandingan Bekatul, Tepung Terigu, dan Kopi (*Coffea sp*) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Brownies Kukus. *Skripsi*. 2023;

64. Tarwendah IP. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *J Pangan dan Agroindustri*. 2017;5:66–73.
65. Sulistiyati TD, Mawaddah O. Penambahan Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Kadar Kalsium Dan Organoleptik Cookies Ubi Jalar Kuning. *JFMR- Journal Fish Mar Res*. 2021;5(2).
66. Ridhayani A, Siregar R, Manurung LDI, Nurhayati. Studi Pembuatan Biskuit Tepung Tulang Ikan Tenggiri Dengan Formulasi Berbeda Sebagai Sumber Kalsium Dan Fosfor. *J Multidisiplin Ilmu*. 2023;2(2):486–95.
67. Syainah E, Nurhamidi N, Abdurrachim R. Pengaruh Daya Terima Biskuit Ikan Gabus Dan Biji Wijen. *Sains Med [Internet]*. 2022;1(2):91–5. Available from: <https://wpcpublisher.com/jurnal/index.php/sainsmedisina/article/view/68>
68. Holinesti R, Gusnita E. The Quality Of Steamed Brownies Produced From The Substitution Of Sago Flour. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* 2023;3(2):88.
69. Bunta DI, Naidu AS, Yusuf NS. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna terhadap Karakteristik Hedonik Kue Bagea Khas Gorontalo. *J Ilm Perikanan dan Kelaut [Internet]*. 2013;1(2):81–8. Available from: <http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/viewFile/1225/974>
70. Basuki E, Widyastuti S, Prarudiyanto A, Saloko S, Cicilia S, Amaro M. *Buku Kimia Pangan [Internet]*. 2020. Available from: <https://www.researchgate.net/publication/344862038>
71. Santosa AP, Nugroho B, Ningtyas A. Peningkatan Nilai Gizi Dan Daya Terima Sensoris Pada Tempe Biji Kecipir (*Psophocarpus Tetragonolobus L*) Dengan Penambahan Biji Wijen. *Agrotech Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*. 2019;21(1):74.

72. Mas'udah NA, Fathimah F, Pibriyanti K. Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Tongkol (*Euthynnus Affini*) Terhadap Bakso Gedebog Pisang Kepok (*Musa Acuminate Balbissiana Colla*). *Jurnal Kesehatan Tambusai*. 2021;2(1):61–73.
73. wulandari, Asyik N, Syukri Sadimantara M. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata L*) Terhadap Uji Organoleptik Dan Nilai Gizi Brownies Kukus Sebagai Makanan Selingan Tinggi B-Karoten. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2019;4(3):2188–203.
74. Putranto HF, Asikin AN, Kusumaningrum I. Karakterisasi tepung tulang belida (*Chitala sp.*) sebagai sumber kalsium. *Ziraa'Ah* [Internet]. 2015;40(1):11–20. Available from: <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ziraa/article/view/315>
75. Karani RAR, Oktafa H. Kajian Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor dan Biji Wijen untuk Mencegah Anemia. *HARENA Jurnal Gizi*. 2021;1(3):118–27.
76. Andayani SN, Br Sitepu GS, Budiarta IN, Damayanti ML. Karakterisasi Kimia Dan Sensori Cookies Non-Gluten Dengan Substitusi Tepung Tulang Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Sebagai Alternatif Makanan Ringan Penderita Celiac. *JST (Jurnal Sains dan Teknol)*. 2022;11(2):257–66.
77. Kondolele SL, Asikin AN, Kusumaningrum I, Diachanty S, Zuraida I. Pengaruh Suhu Perebusan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Tulang Ikan Tenggiri (*Scromberomorus commrson*). *Media Teknol Has Perikan* [Internet]. 2022;10(3):177–84. Available from: <https://doi.org/10.35800/mthp.10.3.2022.34938>
78. Nguju AL, Kale PR, Sabtu B. Pengaruh Cara Memasak Yang Berbeda

- Terhadap Kadar Protein, Lemak, Kolesterol Dan Rasa Daging Sapi Bali. *J Nukl Peternak* [Internet]. 2018;5(1):17–23. Available from: <https://ejurnal.undana.ac.id/nukleus/article/view/831>
79. Putri BM, Wulandari YW, Mustofa A. Karakteristik Brownies Kukus Tepung Jewawut (*Setarica italica*) Dan Tepung Maizena Dengan Pengaruh Lama Pengukusan. *Math Gaz*. 1971;55(393):298–305.
80. Nugroho A, Rahmadi A, Sutrio S, Sari AJ. Brownies daun kelor dan tempe tinggi protein serta zat besi bagi ibu hamil anemia. *AcTion Aceh Nutr J*. 2023;8(1):20.
81. Raihan RU, Makkiyah FA. Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *IKRA-ITH Teknol Jurnal Sains dan Teknologi*. 2024;8(1):54–60.
82. Meiyasa F, Tarigan N. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) Sebagai Sumber Kalsium Dalam Pembuatan Stik Rumput Laut. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 2020;24, No.1.
83. Untailawam R. Studi Kandungan Kalsium Dalam Tepung Tulang Ikan. *Molluca Journal Chemistry Education*. 2021;11(1):55–60.
84. Rohmah S, Darmanto YS, Rianingsih L. Penambahan Nanokalsium Dari Jenis Tulang Ikan Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Beras Analog Dari Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) Dan Tepung *Gracilaria verrucosa*. *J Ilmu dan Teknol Perikan*. 2019;1(2):1–10.
85. Shkemi B, Huppertz T. Calcium absorption from food products: Food matrix effects. *Nutrients*. 2022;14(1):1–31.
86. Asiah N, Cempaka L, David W. *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. UB Press. Penerbitan Universitas Bakrie; 2018. 1–133 p.