

DAFTAR PUSTAKA

1. Amalia ID, Lubis DPU, Khoeriyah SM. Hubungan Pengetahuan Ibu Tentang Gizi Dengan Kejadian Stunting Pada Balita. *J Kesehat Samodra Ilmu*. 2021;12(2):146–54.
2. Bella S, Wiranda Y, Ilhamy FA. Cream Soup Instan Substitusi Tepung Cangkang Udang dalam Upaya Meningkatkan Kadar Kalsium sebagai Selingan MP-ASI. 2024;3(September):191–8.
3. SJMJ SAS, Toban RC, Madi MA. Hubungan Pemberian ASI Eksklusif Dengan Kejadian Stunting Pada Balita. *J Ilm Kesehat Sandi Husada*. 2020;11(1):448–55.
4. Kemenkes RI. Hasil Survei Status Gizi Indonesia. Kementerian Kesehat Republik Indones. 2023;77–77.
5. Ayuni SS, Rizqi ER, Isnaeni LMA. Faktor-Faktor Penyebab Kejadian Stunting pada Balita Usia 12-24 Bulan di Desa Karya Mulya, Provinsi Riau. *J Ilmu Gizi dan Diet*. 2024;3(1):48–55.
6. Sekar W, Widi TH. Lushisan Bicut Substitusi Kulit Udang Sebagai Camilan Kaya Protein. *Pros Pendidik Tek Boga Busana*. 2020;15(1):6–10.
7. Andriyansyah.A. Hubungan Asupan Zat Gizi (Protein, Kalsium, Zink dan Vitamin D) dengan kejadian Stunting Pada Baduta. 2022;03:25–34.
8. Astika T, Permatasari E, Chadirin Y, Yuliani TS, Koswara S. Pemberdayaan Kader Posyandu Dalam Fortikasi Pangan Organik Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Pada Balita. *J Pengabdian Masy Tek [Internet]*. 2021;4(1):1–10. Available from: <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/jpmt>
9. Badan Pusat Statistik Indonesia. Produksi dan Nilai Produksi Perikanan Budidaya Menurut Provinsi dan Komoditas Utama, 2021 [Internet]. 2021. Available from: <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/3/TkdGeFN5OUJVmxVTjBSclZrbFROalUzVW5KQmR6MDkjMw==/produksi-dan-nilai-produksi-perikanan-budidaya-menurut-provinsi-dan-komoditas-utama--2021.html?year=2021>
10. Astriana BH, Damayanti AA, Larasati CE, Paryono, Himawan MR, Lestari DP. Pengolahan Limbah Udang Vanname Dalam Rangka Peningkatan Ketahanan Pangan Masyarakat Pada Masa Pandemi Covid19 Di Desa Pemenang, Lombok Utara. *Indones J Fish Community Empower*. 2022;2(1):12–9.
11. Azizah L, Mariani dan CC. The Effect of Shrimp Waste Flour Substitution on The Making of Cork Eggs Cakes on Consumer Acceptance. 2021;1(2):31–44.
12. Susilowati A, Rachmat B, Ayu larasati R. Penelitian Gizi dan Makanan. *Nutr Food Res [Internet]*. 2020;43(1):29–40. Available from: <https://www.neliti.com/publications/223576/hubungan-asupan-energi-lemak-dan-serat-dengan-rasio-kadar-kolesterol-total-hdl>
13. Rahayu A, Yulidasari F, Putri AO, Anggraini L. Stunting dan Upaya Pencegahannya. *Buku stunting dan upaya pencegahannya*. 2018. 88 p.
14. Hartati L, Wahyuningsih A. Hubungan Kejadian Stunting dengan Perkembangan Anak Usia 24-59 Bulan di Desa Wangen Polanharjo. *INVOLUSI J Ilmu Kebidanan*. 2021;11(1):28–34.
15. Karimah I, Nuraeni I, Hadiningsih N. Praktik Pemberian Makan pada Balita Stunting di Desa Kawitan, Kecamatan Salopa, Kabupaten Tasikmalaya. *J Ilmu Gizi dan Diet*. 2023;2(4):230–6.

16. Darwis DY. Status Gizi Balita. Profil Kesehat Provinsi Sulawesi Utara 2016. 2017;3–16.
17. Sodiaotomo. Balita, Demam Dan Cara Pencegahan. 2017;(2011):1–23.
18. Tambi IFS. Hubungan Kecukupan Gizi Dengan Status Gizi Balita. J Keperawatan Dirgahayu. 2019;1(1):12–21.
19. Indonesia KKR. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia Dengan. 2019;1–33.
20. Mufida L, Widyaningsih TD, Maligan JM. Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). J Pangan dan Agroindustri. 2015;3(4):1646–51.
21. Sari F, Rismawati R, Hermawati D, Arlenti L. Edukasi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Sebagai Upaya Peningkatan Daya Tahan Tubuh Balita Di Posyandu Desa Pematang Balam Education on complementary foods (MP-ASI) as an effort to increase the immune system of toddlers at the Pematang Balam V. 2023;2:27–36.
22. Kemenkes RI 2023. Makanan Pendamping. 2023;
23. BPOM. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 24 Tahun 2020 tentang Pengawasan Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus. Bpom. 2020;24:1–103.
24. SNI. Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) - Bagian 1 : Bubur Instan. Badan Stand Nas. 2005;01-7111.1-:1–14.
25. Paramitha DS, Sabran M, Rahman MA, Zahra R. Local Shrimp Commodity as an Alternative Supplementary Food Ingredients for Stunting-Free Generation. 2024;3(1):39–43.
26. Lestari FW, Mariani, Artanti GD. Pengaruh Substitusi Tepung Limbah Udang Pada Stik Keju Terhadap Daya Terima Konsumen The Effect Of Shrimp Waste Flour Substitution On Cheese Stick With Consumer Acceptability. J Gizi Pangan, Klin dan Masy. 2021;1(2):1–12.
27. Fadillah A, Maridana L, Fauzi M, Susanto D. Pelatihan pemanfaatan bahan kulit udang dan daun kelor menjadi olahan nugget kaya nutrisi. 2023;7(6):2–10.
28. Singh SM. Shrimp Waste Powder – Potential as Protein Supplement. Int J Pure Appl Biosci. 2018;6(6):401–6.
29. Permana AJ, Liviawaty E, Iskandar. Fortifikasi Tepung Cangkang Udang Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Cone Es Krim. J Perikan dan Kelaut. 2016;3(4):1–23.
30. Mandiri RT, Purnamayati L, Fahmi AS. Karakteristik Cone Es Krim Berbasis Tepung Cangkang Udang dengan Konsentrasi Karagenan yang Berbeda. J Pengolah Has Perikan Indones. 2022;25(2):202–3.
31. Shertukde SP, Cahoon DS, Prado B, Cara KC, Chung M. Calcium Intake and Metabolism in Infants and Young Children: A Systematic Review of Balance Studies for Supporting the Development of Calcium Requirements. Adv Nutr [Internet]. 2022;13(5):1529–53. Available from: <http://dx.doi.org/10.1093/advances/nmac003>
32. Sari EM, Juffrie M, Nurani N, Sitaresmi MN. Asupan protein, kalsium dan fosfor pada anak stunting dan tidak stunting usia 24-59 bulan. J Gizi Klin Indones. 2016;12(4):152.
33. Bouziani A, Saeid N, Benkirane H, Qandoussi L, Taboz Y, El Hamdouchi A, et al.

- Dietary Calcium Intake in Sample of School Age Children in City of Rabat, Morocco. *J Nutr Metab*. 2018;2018.
34. Septianggreini J, Widyastuti N, Ardiaria M, Fitranti DY. Hubungan Asupan Kalsium, Vitamin D, dan Paparan Sinar Matahari dengan Status Gizi pada Balita Usia 3-5 Tahun. *Nutr J Gizi, Pangan dan Apl*. 2022;6(2):75–86.
 35. Rasyid MFA. Pengaruh Asupan Kalsium Terhadap Indeks Masa Tubuh (IMT). *J Med Utama* [Internet]. 2021;2(4):1094–7. Available from: <http://jurnalmedikahutama.com>
 36. Lestari S. Kajian Fisikokimia dan Daya Terima Masyarakat terhadap Cream Soup Kacang Hijau Wortel. *J Pendidik dan Konseling*. 2022;4(6):1349–58.
 37. Maftuhah N, Haryati S, Meata BA, Studi P, Perikanan I, Pertanian F, et al. Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Dalam Pembuatan Sup Krim Instan Pada Lansia. 2024;1(2):1129–42.
 38. Sekarningrum A, Estuti W. Organoleptic Assessment of Cream Soup Formulation “KRIMERA” as a Functional Food Alternative for Anemia Adolescents. *J Medisci*. 2024;1(6):218–34.
 39. Rozi F, Majiding CM, Siddiq MNAA. Analisis Kandungan Protein dan Mineral (Fe, Ca, dan Zn) Sup Krim Instan (SKI) untuk Ibu Hamil dalam Mencegah Stunting. *J Sains dan Kesehat*. 2023;5(3):394–401.
 40. Ansori FAZ, Sarofa U, Anggreini RA. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik sup krim instan labu kuning (*curcubita moschata*). *Teknol Pangan Media Inf dan Komun Ilm Teknol Pertan*. 2022;13(2):198–207.
 41. Nasional S, Sup I, Instan K, Bau K, Tekstur R, Normal P, et al. Lampiran 2. Perhitungan Umur Simpan Sup Krim Labu Kuning Instan Pada Suhu Ruang (28 o C). 1999;(1):56–60.
 42. Sari NI, Harianis S. Analisis Faktor yang Mempengaruhi Kejadian Stunting pada Balita. *Matern Neonatal Heal J*. 2022;3(2):57–64.
 43. Mashar SA. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kejadian Stunting pada Anak : Studi Literatur. 2021;VI(3):2076–84.
 44. Chairunnisa E. Revisi Inadekuat Asupan Vitamin D , Kalsium Dan Fosfor Pada Anak Stunting Usia 12-24 Bulan Program Studi Ilmu Gizi. 2017.
 45. Anton SS. Efek Pemberian Makanan Tambahan Berbasis Udang Rebon terhadap Kadar Serum Albumin, Serum Zink, IGF-1, dan Status Gizi Anak Malnutrisi Usia 24-60. 2022; Available from: <http://repository.unhas.ac.id/id/eprint/21822/>
 46. Andriansyah A, Rate S, Yusuf K. Hubungan Protein Kalsium Zink Dan Vitamin D Dengan Kejadian Stunting. 2022;17:19–26.
 47. Wati RW. Hubungan Riwayat Bblr, Asupan Protein, Kalsium, Dan Seng Dengan Kejadian Stunting Pada Balita. *Nutr Nutr Res Dev J*. 2021;1(2):1–12.
 48. R WS, Handayani THW. Lushisan Bicult Substitusi Kulit Udang Sebagai Camilan Kaya Protein. *Pros Pendidik Tek Boga Busana* [Internet]. 2020;15(1). Available from: <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/35942>
 49. Sulistyaningrum TW, Araina E. Udang Menjadi Kaldu Bubuk. 2023;18:48–52.
 50. Adiarsa R, Junianto, Pamungkas W, Pratama RI. Effect of Shrimp Shell Flour Substitution on Croissant Liking Level. *Asian Food Sci J*. 2023;22(4):24–32.
 51. Chiel HJ, Thomas PJ. Utilization of shrimp shell as a substitute ingredient in mineral and protein enrichment of tempeh steak product Utilization of shrimp shell

- as a substitute ingredient in mineral and protein enrichment of tempeh steak product.
52. Ikasari D, Hastarini E. Proximate Composition, Texture Performance and Sensory Evaluation of Lindur Fruit-Potato Simulation Chips Enriched With Shrimp (*Penaeus Vannamei*) Shell Powder. *Squalen Bull Mar Fish Postharvest Biotechnol.* 2016;11(3):95–105.
 53. Rizkiyanda H, Liviawaty E, Rostini I. Fortification of Shrimp Shell Flour as a Source of Calcium on the Preference Level of Bread. 2024;26(2):81–93.
 54. Prasetya W, Yastanto AJ. Evaluasi Waktu Pengeringan pada Metode Freeze Drying terhadap Karakteristik Kacang Tanah, Bawang Putih dan Tomat Menggunakan Alat Labconco FreeZone 2.5 L. *Indones J Lab.* 2023;1(2):100.
 55. Aminah S. Buku Ajar Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. 2017. 129 p.
 56. SNI. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori 01-2346-2006. BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2006;2–14.
 57. Tarwendah IP. Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review. 2017;5(2):66–73.
 58. Saman WR, Lapamona O. Pemanfaatan Limbah Udang (*Litopenaeus vannamei*) Dengan Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*) Dalam Pembuatan Kaldu Bubuk. *Jambura Fish Process J.* 2023;6(1):42–51.
 59. Abulais DM, Yabansabra YR, Patiung OR. Uji Proksimat (Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Serat) dan Kadar Polifenol Dari Kulit Kopi Asal Wamena. *J Kim.* 2022;6(November):69–74.
 60. Roxana Olivia, Lorensia Maria Ekawati Purwijantiningsih FSP, Fakultas. Substitusi Tepung Kulit Udang Dogol (*Metapenaeus monoceros* Fab.) Dalam Pembuatan Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* Jacq.). 2020;1–15.
 61. Hidayat HN, Insafitri. Analisa Kadar Proksimat Pada *Thalassia Hemprichi* Dan *Galaxaura Rugosa* di Kabupaten Bangkalan. *J Trunojoyo* [Internet]. 2021;2(4):307–17. Available from: <http://doi.org/10.21107/juvenil.v2i4.12565>
 62. Sulistiyono P, Herawati DMD, Arya IFD. Rebon shrimp powder addition influence to nutritional values, organoleptic properties and acceptance of supplementary food by children aged 4-5 years old. *Kesmas.* 2017;11(4):168–72.
 63. BPOM RI. Peraturan BPOM RI Nomor 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2022;11:1–16.
 64. Winayu AK. Analisa Kadar Karbohidrat Pada Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L.) Kuning Dan Ungu Sebagai Alternatif Makanan Bagi Penderita Diabetes Mellitus. 2020;2507(Agustus):1–72.