

DAFTAR PUSTAKA

1. Kasma ASR. Pengaruh Edukasi Gizi Melalui Media Booklet terhadap Perubahan Pilihan Makanan Camilan pada Remaja di Makassar. *Nutr Sci Heal Res* 2022;1(1):10–6.
2. Kurniawan E, Indriyani I, Balqis L. Tumbuh Kembang Anak Usia SD Berdasarkan Fisik dan Mental. *TSAQOFAH* 2024;4:3626–37.
3. Novianti A, Utami TP. Penilaian Status Gizi dan Pengetahuan Gizi Seimbang Anak Usia Sekolah Sebagai Bentuk Aktivasi Kegiatan UKS. *Andimas Umtas J Pengabdian Masyarakat* 2021;4(1):399–404.
4. Aulia JN. Masalah Gizi Pada Anak Usia Sekolah. *J Ilm Kesehat Media Husada* 2022;11(1):21–7.
5. Kushargina R, Dainy NC. Studi Cross-sectional: Hubungan Lokasi Sekolah (Pedesaan dan Perkotaan) dengan Status Gizi Murid Sekolah Dasar. *J Ris Gizi [Internet]* 2021;9(1):33–7. Available from: <https://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/ojs/index.php/jrg/article/view/6820>
6. Alamsyah PR. Bangun Generasi Emas Dengan Pedoman Gizi 8000 HPK. 2024.
7. Muhimah H, Farapti F. Ketersediaan dan Perilaku Konsumsi Makanan Jajanan dengan Status Gizi pada Anak Sekolah Dasar. *Media Gizi Kesmas* 2023;12(1):575–82.
8. Maryuningsih RD, Nurtama B, Wulandari N. Pemanfaatan Karotenoid Minyak Sawit Merah untuk Mendukung Penanggulangan Masalah Kekurangan Vitamin A di Indonesia. *J Pangan* 2021;30(1):65–74.
9. Badan Pangan Nasional. Rencana Aksi Badan Pangan Nasional tahun 2022 [Internet]. 2021;1–25. Available from: <https://peraturan.bpk.go.id/Details/175819/perpres-no-66-tahun-2021>
10. Tim Riskesdas 2018. Laporan Nasional RISKESDAS 2018 [Internet]. 2018. Available from: http://labdata.litbang.kemkes.go.id/images/download/laporan/RKD/2018/Laporan_Nasional_RKD2018_FINAL.pdf
11. Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan. Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023. Jakarta: 2023.
12. Ernawati F, Prihatini M, Nurjanah N, Efriwati E, Retiaty F, Sahara E, et al. Laporan Status Gizi Mikro Anak Balita dan Usia Sekolah Tahun 2021. Jakarta: Puslitbang Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan; 2021.
13. UNICEF. UNICEF Conceptual Framework on Maternal and Child Nutrition. 2020;1–4.
14. Febry F, Misnaniarti M, Ainy A, Etrawati F, Sari D. Identifikasi Pola Makan dan Skrining Status Gizi Anak Sekolah di SDN 129 Palembang. *J SOLMA* 2023;12:1450–8.
15. Vindianti R, Nurdiana N, Hardianti H. Daya Terima, Kandungan Gizi, dan Daya Antioksidan Formula Snack Bar Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Biji Kelor Sebagai Jajanan Sehat Bagi Anak Sekolah. *J Siti Rufaidah* 2024;2(3):150–9.
16. Permatasari I, Ritanti R, Siregar T. Hubungan Pola Makan Anak dan Status Gizi Anak Usia Sekolah. *J Kesehat [Internet]* 2023;12(1):209–13. Available from: <https://jurnalkesehatanstikesnw.ac.id/index.php/stikesnw/article/view/114>

17. Rahmawati A, Marland CW, Wahyuni EP, Zulkarnaen HA, Okasari M, Alfani NF, et al. Analisis Pola Makan Pada Anak Usia Sekolah. JKKP (Jurnal Kesejaht Kel dan Pendidikan) 2020;7(01):38–50.
18. Octaviani P, Izhar MD, Amir A. Hubungan Pola Makan dan Aktivitas Fisik dengan Status Gizi Pada Anak Sekolah Dasar di SD Negeri 47/IV Kota Jambi. J Kesmas Jambi 2018;2(2):56–66.
19. Irnani H, Sinaga T. Pengaruh Pendidikan Gizi Terhadap Pengetahuan, Praktik Gizi Seimbang dan Status Gizi Pada Anak Sekolah Dasar. J Gizi Indones (The Indones J Nutr 2017;6(1):58–64.
20. Arza PA, Tirtavani M. Pengembangan Crackers dengan Penambahan Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.). Penelit Gizi dan Makanan (The J Nutr Food Res 2017;40(2):55–62.
21. Aini SQ. Perilaku Jajan Pada Anak Sekolah Dasar. J Litbang Media Inf Penelitian, Pengemb Dan IPTEK 2019;15(2):133–46.
22. BSN (Badan Standarisasi Nasional). Biskuit. 2011;
23. Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2023 [Internet]. Jakarta. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian; 2023. Available from: https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Buku_Statsitik_Konsumsi_Pangan_2023.pdf
24. Charismawaty N, Lahming L, Sukainah A. Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Tahu. J Pendidik Teknol Pertan 2020;6:41–54.
25. Hendrayati, KB TD, Nursalim. Karakteristik dan Mutu Organoleptik Fish Crackers Snack Food. Media Gizi Pangan 2020;27(1):61–9.
26. Simaremare P, Ratnaningsih N, Lastarawati B. Karakteristik Crackers Hasil Fortifikasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) dan Rumpus Laut (*Ulva lactuca*) Untuk Anak Usia Sekolah. J Pascapanen dan Bioteknol Kelaut dan Perikan 2024;19(1):1–16.
27. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Kelautan dan Perikanan dalam angka tahun 2024. Jakarta: Pusat Data, Statistik, dan Informasi; 2024.
28. Utami AS, Usti Riani I, Khairunnisa EN, Ritonga NB, Tika xHandayani M, Sa'adah R. Peningkatan Kebutuhan Gizi Protein Hewani Melalui Kebiasaan Konsumsi Ikan di UPR Mandiri Abadi. J Masy Madani Indones 2024;3(3):275–80.
29. Shabrina L, Sumiyanto W, Mulyani H, Sipahutar YH. Alur Produksi Ikan Layur (*Trichiurus lepturus*) Beku di PT. LPB Belawan-Sumatera Utara. Pros Simp Nas Kelaut dan Perikan 2022;9:213–22.
30. Kementerian Kesehatan RI. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2018.
31. Gedam SP, Koli JM, Sharangdher ST, Pathan DI, Mulye VB, Relekar SS, et al. Development of Wafers From Ribbon Fish (*Trichiurus lepturus*) and Assessment of Their Physico-chemical Properties. J Exp Zool India 2024;27(1).
32. Hurria M, Qodri UL, Choirunniza AN. Analisis Perbandingan Kadar β -Karoten Kulit Buah Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-VIS. J Farmamedika (Pharmamedika Journal) 2024;9(2):183–8.
33. Amaliah DS., Nursery DY., Salsabila NA., Kinasih R., Aprianti ES., Shaddiq S. Modifikasi Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) pada Permen Soft Candy sebagai Camilan Tinggi Protein dan Vitamin A untuk Anak Stunting di

- Laboratorium Gizi Polkessin. J Nutr [Internet] 2023;(October). Available from: www.nutrisiajournal.com
34. Rahman N, Astuti R. Analisis komposisi zat gizi dan antioksidan beberapa varietas labu kuning (*Cucurbita moschata* Duch.). *Agrointek J Teknol Ind Pertan* 2022;16(4):544–52.
 35. Holinesti R, Isnaini. Analisis Kualitas Serabi yang dihasilkan Dari Substitusi Labu Kuning. *J Pendidik Tata Boga dan Teknol* [Internet] 2020;1(2):47–53. Available from: <http://boga.ppj.unp.ac.id/index.php/jptb>
 36. Arman A, Syarif W. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap Kualitas Cupcake. *J Pendidik Tambusai* 2022;7:4630–7.
 37. Dimu FP, Rafael A, Nge STM. Substitusi Tepung *Cucurbita Moschata* (Duch.) Poir Terhadap Kadar β -Karoten dan Daya Terima Cake Labu Kuning. *Indig Biol J Pendidik dan Sains Biol* 2021;4(1):7–15.
 38. Ambarwati R, Setiadi Y. Crackers Modifikasi F100 dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Sebagai ALternatif Pemberian Makanan Tambahan Bagi Balita Gizi Buruk. *J Ris Kesehat* 2017;6(1):1–6.
 39. Setiana, Eliasa EI. Karakteristik Perkembangan Fisik, Kognitif, Emosi Sosial, dan Moral Pada Anak Usia Sekolah Dasar (7-12 Tahun). *J Hum Educ* 2024;4:127–38.
 40. Kementerian Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Indonesia: 2019.
 41. Pakar Gizi Indonesia. Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC; 2016.
 42. Jauhari MT, Ardian J, Rahmiati BF. Gambaran Asupan Zat Gizi Makro Anak Usia Sekolah Dasar. *J Nutr Culin* 2022;29–35.
 43. Elango R, Humayun MA, Ball RO, Pencharz PB. Protein Requirement of Healthy School-age Children Determined by The Indicator Amino Acid Oxidation Method. *Am J Clin Nutr* [Internet] 2011;94(6):1545–52. Available from: <https://doi.org/10.3945/ajcn.111.012815>
 44. Jen V, Karagounis LG, Jaddoe VW V, Franco OH, Voortman T. Dietary Protein Intake in School-age Children and Detailed Measures of Body Composition: the Generation R Study. *Int J Obes (Lond)* 2018;42(10):1715–23.
 45. Saadah RW, Silvia S. Modifikasi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Permen Gummy Jelly sebagai Camilan Tinggi Protein dan Vitamin A untuk Anak Stunting. *Amerta Nutr* 2022;6.
 46. Winata C, Herliani O, Suhartati. Pengaruh Vitamin A terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Anak Balita untuk Intervensi Stunting. *Calvaria Med J* 2024;2:1–11.
 47. Pritasari, Damayanti D, Lestari NT. Gizi Dalam Daur Kehidupan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2017.
 48. Batubara FR. Hubungan Asupan Energi dan Protein Terhadap Status Gizi Siswa 10-12 Tahun di Sekolah Dasar Dinamika Indonesia, Kecamatan Bantar Gebang, Bekasi. *J Ilm WIDYA* [Internet] 2019;6(1):1–10. Available from: <https://e-journal.jurwidyakop3.com/index.php/jurnal-ilmiah/issue/view/39>
 49. Almtsier S. Prinsip dasar ilmu gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2001.
 50. Anggiruling DO, Ekayanti I, Khomsan A. Analisis Faktor Pemilihan Jajanan, Kontribusi Gizi, dan Status Gizi Siswa Sekolah Dasar. *J MKMI* 2019;15(1):81–90.
 51. Salbila S, Santi TD, Zakaria R. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan

- Perilaku Konsumsi Jajan Pada murid di Sekolah Dasar Negeri 1 Kecamatan Meukek Kabupaten Aceh Selatan Tahun 2022. *J Kesehat Tambusai* 2023;4(2):1373–8.
52. Ahmad Y. Model Pertumbuhan Ikan Layur (*Trichiurus lepturus* Linnaeus, 1758) di Palabuhanratu, Jawa Barat. *AGROSCIENCE* 2018;1(1):104–15.
 53. Aryantojati AF, Setyobudi E. Karakter Morfometrik dan Meristik Ikan Layur (*tichiurus lepturus* Linnaeus, 1758) di Pantai Utara Kabupaten Pati, Demak, dan Cirebon. 2021;
 54. Mardiono Jacoeb A, Nurjanah, Hidayat T, Perdiansyah R. Komposisi Kimia dan Profil Asam Lemak Ikan Layur Segar Penyimpanan Suhu Dingin: Chemical Composition and Fatty Acid Profile in Hairtail Fish During Chilling Storage. *J Pengolah Has Perikan Indones* [Internet] 2020;23(1 SE-Articles):147–57. Available from: <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/31057>
 55. Phuryandari A, Ghofar A, Saputra SW. Analisis Potensi dan Tingkat Pemanfaatan Ikan Layur (*Trichiurus* sp.) yang didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Cilacap. *Pena Akuatika J Ilm Perikan dan Kelaut* 2020;19(2).
 56. Saanin H. Taksonomi dan kunci identifikasi ikan [Internet]. *Binacipta*; 1984. Available from: <https://books.google.co.id/books?id=iFkltwAACAAJ>
 57. Chen J, Lu X, Chen P, Shen Y, Zheng B, Guo Z. Anti-fatigue Effect of Glycoprotein From Hairtail (*Trichiurus lepturus*) by-Products in a Behavioral Mouse Model. *Food Chem X* [Internet] 2023;18(March):100645. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2023.100645>
 58. Ulfah M, Sulistyawati EYE, Hartari A, Suhardiyanto A, Maulida ID, Hakiki DN, et al. Pangan Alternatif dari Berbagai Komoditas Lokal di Indonesia [Internet]. Banten: Universitas Terbuka; 2023. Available from: <http://repository.ut.ac.id/id/eprint/10593>
 59. Gumolung D. Analisis Proksimat Tepung Daging Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Fuller J Chem* 2019;4(1):8–11.
 60. Sari DN. Karakteristik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* , D.) dan Tepung Kedelai Lemak Penuh(*Glycine max* , L.) Serta Campurannya. *J Sains dan Teknol Pangan* 2023;8(4):6418–31.
 61. MAŤOVÁ A, HEGEDŮSOVÁ A, ANDREJIOVÁ A, KUZMOVÁ P, FARKAŠ J, TIMORACKÁ M. The Influence of Genotype and Storage Condition On the Content of Selected Bioactive Substances in the Fruit of Pumpkin (*Cucurbita moschata* duch.). *J Microbiol Biotechnol Food Sci* 2019;9(2):288.
 62. Nalawati AN, Wardhana DI, Rita AI, Triyudhani IL. Karakterisasi Sifat Kimia Crackers Ikan Tongkol dengan Variasi Penambahan Tepung Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *J Food Ind Technol* 2024;1(2):52–8.
 63. Ernisti W, Riyadi S, Jaya FM. Karakteristik Biskuit (crackers) yang Difortifikasi Dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*) Berbeda. *J Ilmu-Ilmu Perikan dan Budid Perair* 2018;13(2).
 64. Fathonah S, Rosidah DNS, Paramita O, Istighfarin N. The Sensory Quality and Acceptability of Pumpkin Flour Cookies. In: the 7th Engineering International Conference (EIC), Engineering International Conference on Education, Concept and Application on Green Technology. 2020. page 439–45.
 65. Ayudiarti DL, Adlhiyyah I, Suryanti, Syamdidi, Hastarini E, Suryaningrum TD, et al. Characteristic of Fortified Crackers With Largehead Hairtail (*Trichiurus*

- lepturus) Fish Flour. IOP Conf Ser Earth Environ Sci [Internet] 2021;860(1):12076. Available from: <https://dx.doi.org/10.1088/1755-1315/860/1/012076>
66. Canti M, Fransiska I, Lestari D. Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. *J Apl Teknol Pangan* 2020;9(4):181–7.
 67. Manurung MP, Seveline S, Taufik M. Formulasi Kukis Berbahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) dan Tepung Terigu Dengan Penambahan Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*). *J Agroindustri Halal* 2021;7(2):156–64.
 68. Canti M, Siswanto M, Lestari D. Evaluasi Kualitas Mi kering dengan tepung labu kuning dan tepung Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) sebagai Substitusi Sebagian Tepung Terigu. *AgriTECH* 2022;42(1):39–47.
 69. Safitri DN, Sumardianto S, Fahmi AS. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Perendaman Bahan dalam Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik Kerupuk Kulit Ikan Nila. *J Ilmu dan Teknol Perikan* 2019;1(1):47–54.
 70. Mustofa A, Suhartatik N, Pratiwi DY. Aktivitas Antioksidan Tepung Labu Kuning Dari Berbagai Varietas dengan Variasi Suhu Pengeringan. 2024;18(3):568–73.
 71. 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):2883–8.
 72. Lestiarini N, Rindiani R. Tepung Kedelai dan Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting. *J Kesehat* 2023;11(1):20–32.
 73. Lahinta Z, Husain R, Naiu AS. Pengaruh Konsentrasi Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum Verum*) Terhadap Mutu Organoleptik Ikan Layang (*Decapterus* Sp.) Selama Penyimpanan. *Jambura Fish Process J* 2020;2(1):1–11.
 74. Lamid A, Almasyhuri A, Sundari D. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelit dan Pengemb Kesehat* 2015;25(4).
 75. Kusnandar F. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi aksara; 2019.
 76. Syafii F, Fajriana H. Optimasi Proses Pengeringan pada Pembuatan Tepung Ikan Penja terhadap Kadar Protein, Kadar Gizi, Kadar Air dan Rendemen Tepung Ikan Penja. *J Agritech Sci* 2022;6(02):101–11.
 77. Ambarwati L. Karakteristik Fisikokimia Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*), Lele (*Clarias* sp.) dan Nila (*Oreochromis niloticus*) Sebagai Sumber Protein. *Proc Vocat Semin Mar Int Fish* 2025;2(2):77–86.
 78. Murzaini NMN, Taip FS, Ab Aziz N, Abd Rahman NA. Effect of Pre-treatment in Producing Pumpkin Powder Using Air Fryer and Its Application in Bingka Baking. *Curr Res Nutr Food Sci J* 2020;8(1):48–64.
 79. Zhou CL, Mi L, Hu XY, Zhu BH. Evaluation of Three pumpkin Species: Correlation with Physicochemical, Antioxidant Properties and Classification Using SPME-GC-MS and E-nose Methods. *J Food Sci Technol* 2017;54(10):3118–31.
 80. Dharmapadni IGA, Admadi B, Yoga I. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Labu Kuning (*cucurbitae moschata* ex. poir) Beserta Analisis Finansialnya. *J rekayasa dan Manaj agroindustry* 2016;4:73–82.
 81. Lamusu D. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *J Pengolah Pangan* 2018;3(1):9–15.
 82. Rahmadiana W, Farapti F. Uji Organoleptik dan Daya Terima Produk Sari

- Kacang Hijau Kencur sebagai Pangan Fungsional. 2024;102–9.
83. Rasyid MI, Maryati S, Triandita N, Yuliani H, Angraeni L. Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *J Teknol Pengolah Pertan* 2020;2(1):1–7.
 84. Sari DP, Nopianti R, Baehaki A. Karakteristik Sensori dan Fisiko-Kimia Crackers dengan Penambahan Tepung Ikan Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*). *J Teknol Has Perikan* 2017;6(2):115–25.
 85. Suryanti. Karakteristik Mutu Crackers dengan Penambahan Daging Ikan Layur (*Trichiurus lepturus*). In: *Seminar Teknologi Pertanian Indonesia 2023*. 2023. page 26–34.
 86. Hariadi H. Analisis Kandungan Gizi dan Organoleptik Cookies Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Brokoli (*Brassica oleracea* L) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L). *J Agrotek Indones* 2017;2(2):98–105.
 87. Nilasari OW, Susanto WH, Maligan JM. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok labu Kuning (Waluh). *J Pangan dan Agroindustri* 2017;5(3).
 88. Arziyah D, Yusmita L, Wijayanti R. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *J Penelit Dan Pengkaj Ilm Eksakta* 2022;1(2):105–9.
 89. Asmaruddin, Meliani M, Rowa S. Kue kering dengan substitusi tepung kulit singkong dan tepung labu kuning sebagai jajanan anak sekolah. *Media Gizi Pangan* 2019;26:29.
 90. Puspitasari F, Adawyah R. Substitusi Labu Kuning (*Curcubita moshcata*) untuk Perbaikan Mutu Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). In: *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*. 2018. page 53–6.
 91. Valentina A, Masirah M, Lailatussifa R. Pengaruh Fortifikasi Jenis Ikan yang Berbeda Terhadap Tingkat Kesukaan dan Karakteristik Fisik Mi Basah. *Chanos Chanos* [Internet] 2021;19(1):125–34. Available from: <http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/chanos2>
 92. Yuliantini E, Emawati, Kamsiah. Penampilan dan Rasa Makanan sebagai Faktor Sisa Makanan Pasien Anak di Rumah Sakit Dr. Sobirin Musi Rawas. *J Media Kesehat* 2015;8(2):184–9.
 93. Nugraha RA. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Snack Sumber Serat dan Rendah Natrium. *J Argipa* 2019;4(2):94–106.
 94. Sari DK, Adriani M, Ramadhani A. Profil Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Biskuit Fungsional berbasis Tepung Ikan Gabus dan Puree Labu Kuning. In: *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Lambung Mangkurat; 2021.
 95. PELEBE ROE. Organoleptic Quality and Consumer's Acceptability of *Clarias Gariepinus* Raised in the Batran Agricultural Water Reservoir (Benin) and Decontaminated in Tanks. *Moroccan J Agric Sci* 2020;1(3).
 96. Santoso U, Setyaningsih W, Ningrum A, Ardhi A, Sudarmanto. Analisis pangan. D.I.Yogyakarta: UGM PRESS; 2021.
 97. Ishak HK, Naiu AS, Mile L. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) Pada Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) terhadap Karakteristik Kue Semprit. *Media Teknol Has Perikan* 2024;12(2):135–44.
 98. Rahmawati IAD, Slamet A, Kanetro B. Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat

- Kesukaan Mi Kering Variasi Rasio Tepung Terigu: Labu Kuning (*Curcubita moschata*) dan Penambahan Sodium Triplyphosphate. In: Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa. 2024.
99. Purnamasari IW, Putri WDR. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat terhadap karakteristik Flake Talas. *J Pangan dan Agroindustri* [Internet] 2014;3(4):1375–85. Available from: <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/260>
 100. Maharani AD, Nurwantoro, Bintoro VP. Karakteristik Fisik dan Hedonik Mie Basah Berbahan Dasar Terigu dengan Substitusi Tepung Labu Kuning dan Tepung Daun Kelor. *J Teknol Pangan* [Internet] 2023;7(1):28–33. Available from: www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
 101. Shao Y, Jiao R, Wu Y, Xu F, Li Y, Jiang Q, et al. Physicochemical and functional properties of the protein–starch interaction in Chinese yam. *Food Sci Nutr* 2023;11(3):1499–506.
 102. Kiranawati TM, Rohajatien U, Jayanti RS. Pengaruh Lama Fermentasi Adonan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Crackers Substitusi Tepung Komposit. *J Agroindustri Vol* 2021;11(2):133–42.
 103. Kurniawan KY, Widyastuti PA, Ch Manongga FC, R Nugroho C V, Saputra DW, Rombe A, et al. Kadar Abu. 2019;1–8.
 104. Lisa M, Lutfi M, Susilo B. Pengaruh suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaerotus ostreatus*). *J Keteknikan Pertanian Trop dan Biosist* [Internet] 2015;3(3):270–9. Available from: <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/293>
 105. Giyatmi G, Zakiyah D, Hamidatun. Karakteristik Mutu Puding Pada Berbagai Perbandingan Tepung Agar-agar dan Jus Okra. *J Teknol Pangan Dan Kesehat (The J Food Technol Heal* 2022;4(1):11–9.
 106. Syukri D. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). 2021.
 107. Subaktilah Y, Wahyono A, Yudiastuti SON, Mahros QA. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* L) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *J Ilm Inov* 2021;21(1):18–21.
 108. Putra MRA, Nopianti R, Herpandi H. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Gabus (*Channa Striata*) Pada Kerupuk Sebagai Sumber Kalsium. *Fishtech* 2015;4(2):128–39.
 109. Putri CYK, Pranata FS, Swasti YR. Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca forma typica*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Biota J Ilm Ilmu-Ilmu Hayati* [Internet] 2019;4(2):50–62. Available from: <https://ojs.uajy.ac.id/index.php/biota/article/view/2471>
 110. Fitria DW, Yuliantini E, Rizal A, Simanjuntak BY, Pravita A. Pengaruh Umur Simpan Cookies Pelangi Ikan Gaguk (*Arius thalassinus*) terhadap Perubahan Kadar Protein, Lemak, Kalsium, dan Air. *Ilmu Gizi Indones* 2021;5(1):27–36.
 111. Asriani A, Santoso J, Listyarini S. Nilai Gizi Konsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepenus*) Ukuran Jumbo. *J Kelaut dan Perikan Terap* 2019;1(2):77–86.
 112. Astiana I, Lahay AF, Utari SPSD, Farida I, Samanta PN, Budiadnyani IGA, et al. Karakteristik organoleptik dan nilai gizi biskuit dengan fortifikasi tepung surimi ikan swanggi (*Priacanthus tayenus*). *J Pengolah Has Perikan Indones* 2023;26(1):107–16.
 113. Hustiany R. Reaksi Maillard Pembentuk Cita Rasa dan Warna Pada Produk Pangan. Banjarmasin: LMU Press; 2016.

114. Sulaiman Y, Sebba AK, Dina D, Rifai A, Alawiyah T, Putri SA, et al. Dasar-dasar Ilmu Gizi. Yayasan Penerbit Muhammad Zaini; 2022.
115. Gumolung D. Analisis proksimat tepung daging buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). Fuller J Chem 2019;4(1):8.
116. Abdiani IM, Kirana E, Yulianto A, Akhmadi MF, Simanjuntak RF, Imra I. Analisa Proksimat Ubur-ubur Segar dan Kering. J Harpodon Borneo 2022;15(1):50–9.
117. Hatta H, Maesarah. Faktor yang Berhubungan Dengan Kejadian KEP Pada Anak Balita di Kelurahan Manggala Kecamatan Manggala Kota Makassar. 2018;2:48–53. Available from: <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/1109170>
118. Hatta H, Sandalayuk M. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Cookies. Gorontalo J Public Heal 2020;3(1):41–50.
119. Syukri D. Pengetahuan Dasar Tentang Senyawa Karotenoid Sebagai Bahan Baku Produksi Produk Olahan Hasil Pertanian. Padang: Andalas University Press; 2021.
120. Gebregziabher BS, Gebremeskel H, Debesa B, Ayalneh D, Mitiku T, Wendwessen T, et al. Carotenoids: Dietary Sources, Health Functions, Biofortification, Marketing Trend and Affecting Factors – A Review. J Agric Food Res [Internet] 2023;14:100834. Available from: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666154323003411>
121. Listiana L, Wahlanto P, Ramadhani SS, Ismail R. Penetapan Kadar Tanin dalam Daun Mangkokan (*Nothopanax scutellarium* Merr) Perasan dan Rebusan dengan Spektrofotometer UV-Vis. Pharm Genius [Internet] 2022;1(1 SE-Articles):62–73. Available from: <https://genius.inspira.or.id/index.php/pharmgen/article/view/152>
122. Ninčević Grassino A, Rimac Brnčić S, Badanjak Sabolović M, Šić Žlabur J, Marović R, Brnčić M. Carotenoid Content and Profiles of Pumpkin Products and By-Products. Molecules 2023;28(2).
123. de Carvalho LMJ, Gomes PB, Godoy RL de O, Pacheco S, do Monte PHF, de Carvalho JLV, et al. Total Carotenoid Content, α -carotene and β -carotene, of Landrace Pumpkins (*Cucurbita moschata* Duch): A Preliminary Study. Food Res Int 2012;47(2):337–40.
124. RI BPM dan O. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan. Indonesia: 2022.
125. RI BPM dan O. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. 2016.