

DAFTAR PUSTAKA

1. Husnah H. Nutrisi Pada 1000 Hari Pertama Kehidupan. *J Kedokt Syiah Kuala*. 2017;17(3):179–183.
2. [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. *Buletin Stunting*. Vol. 301, Kementerian Kesehatan RI. Jakarta; 2018.
3. Peraturan Menteri Perencanaan Pembangunan Nasional/Kepala Badan Perencanaan Pembangunan Nasional Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2018 tentang Rencana Aksi Pangan dan Gizi.
4. [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. *Warta Kesmas - Cegah Stunting Itu Penting*. 2nd ed. Warta Kesmas. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2018.
5. [WHO] World Health Organization. *Nutrition Landscape Information System (NLIS): Country Profile Indicators - Interpretation Guide*. Geneva, Switzerland: World Health Organization; 2010.
6. [UNICEF] United Nations Children's Fund. *State of the World's Children 2019: Children, Food and Nutrition*. 2019.
7. [Balitbangkes RI] Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Republik Indonesia. *Hasil Utama Riskesdas Tahun 2018*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2018.
8. Dewi IAKC, Adhi KT. Pengaruh Konsumsi Protein dan Seng Serta Riwayat Penyakit Infeksi terhadap Kejadian Stunting pada Balita Umur 24-59 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Nusa Penida III. *Arc Com Heal*. 2016;3(1):36–46.
9. Azmy U, Mundiastuti L. Konsumsi Zat Gizi pada Balita Stunting dan Non-Stunting di Kabupaten Bangkalan. *Amerta Nutr*. 2018;292–298.
10. Aridiyah FO, Rohmawati N, Ririanty M. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kejadian Stunting pada Anak Balita di Wilayah Pedesaan dan Perkotaan (The Factors Affecting Stunting on Toddlers in Rural and Urban Areas). *J Pustaka Kesehat*. 2015;3(1):163–170.
11. Hidayati MN, Perdani RRW, Karima N. Peran Zink terhadap Pertumbuhan Anak. *Majority*. 2019;8(1):168–171.
12. Pramono A, Panunggal B, Anggraeni N, Rahfiludin MZ. Asupan Seng, Kadar Serum Seng, dan Stunting pada Anak Sekolah di Pesisir Semarang. *J Gizi Pangan*. 2016;11(1):19–26.
13. Anggraheni N, Pramono A. Gambaran Kadar Serum Seng (Zn) dengan Z-Score TB/U pada Anak Usia 9-12 Tahun (Studi Penelitian di SDI Taqwiyyatul

- Wathon Semarang Utara). *J Nutr Coll.* 2015;4(2):557–561.
14. Locks LM, 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. *Am J Clin Nutr.* 2016 Mar 1;103(3):910–918.
 15. Herman S. Review on The Problem of Zinc Deficiency, Program Prevention and Its Prospect. *Media Penelit dan Pengemb Kesehat.* 2009;XLX:575–583.
 16. 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):61-69.
 17. 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):49–62.
 18. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 51 Tahun 2016 tentang Standar Produk Suplementasi Gizi. Indonesia.
 19. Lekahena VNJ. Karakteristik Kimia dan Sensori Produk Stik di Fortifikasi dengan Tepung Ikan Madidihang. *Agrikan.* 2019;12(2):284–290.
 20. Fera F, Asnani, Asyik N. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Produk Stik dengan Substitusi Daging Ikan Gabus (*Channa striata*). *J Fish Protech.* 2019;2(2):148–156.
 21. Junaidi E. Kajian Aspek Reproduksi Ikan Bilih (*Mystacoleucus padangensis* Bleeker) di Danau Singkarak, Sumatera Barat. *J Penelit Sains.* 2001;9:25–31.
 22. [KKP RI] Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Profil Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Barat untuk Mendukung Industrialisasi KP. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan; 2013.
 23. 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 (*Mystacoleucus padangensis*) Flour. *J Gizi Pangan.* 2019;14(2):83–90.
 24. Diana FM, Rimbawan R, Damayanthi E, Dewi M, Juniantito V, Lipoeto NI. Effect of Biscuit Enriched with Bilih Fish (*Mystacoleucus padangensis*) on Growth of Experimental Rats. *J Gizi Pangan.* 2020;15(1):11–18.
 25. Elnovriza D, Firdaus F. *Manfaat Ikan Sebagai Bahan Makanan Camilan dan Jajanan untuk Pencegahan Stunting.* Padang: CV. Percetakan Syamza; 2020.
 26. [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. *Tabel Komposisi Makanan Indonesia.* Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2018.

27. Handayani M, Thamrin MH. Efektifitas Pemberian Biskuit Ikan Bilih (*Mystacoleucus padangensis*) Terhadap Status Gizi dan Morbiditas. *J Med*. 2015;2(2):112–122.
28. [WHO] World Health Organization. *Reducing Stunting in Children: Equity Considerations for Achieving the Global Nutrition Targets 2025*. Geneva: World Health Organization; 2018.
29. Par'i HM, Wiyono S, Harjatmo TP. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2017.
30. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 2 Tahun 2020 tentang Standar Antropometri Anak.
31. Setiawan E, Machmud R, Masrul M. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Stunting pada Anak Usia 24-59 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Andalas Kecamatan Padang Timur Kota Padang Tahun 2018. *J Kesehat Andalas*. 2018;7(2):275–284.
32. Widyaningsih NN, Kusnandar K, Anantanyu S. Keragaman pangan, pola asuh makan dan kejadian stunting pada balita usia 24-59 bulan. *J Gizi Indones*. 2018;7(1):22–29.
33. Wicaksono F, Harsanti T. Determinants of Stunted Children in Indonesia: A Multilevel analysis at The Individual, Household, and Community Levels. *Kesmas*. 2020;15(1):48–53.
34. [WHO] World Health Organization. *Childhood Stunting: Context, Causes and Consequences WHO Conceptual Framework*. 2013.
35. Symond D, Purnakarya I, Rahmy HA, Firdaus F, Erwinda E. Peningkatan Penerapan Intervensi Gizi Terintegrasi untuk Anak Stunting di Kabupaten Pasaman Barat. *Bul Ilm Nagari Membangun*. 2020;3(1):1–9.
36. [BPS] Badan Pusat Statistik. *Kajian Indikator Sustainable Development Goals*. Jakarta: Badan Pusat Statistik; 2014.
37. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2016 tentang Pedoman Penyelenggaraan Program Indonesia Sehat dengan Pendekatan Keluarga.
38. Almtsier S. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama; 2015.
39. Gibson RS. Assessment of Chromium, Copper, and Zinc Status. In: *Principles of Nutritional Assessment*. Second Edi. Oxford: Oxford University Press; 2005.
40. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia.
41. Freake HC. Zinc Physiology. In: Caballero B, Allen L, Prentice A, editors.

- Encyclopedia of Human Nutrition*. Second Edi. Elsevier Academic Press; 2005.
42. Yuniastuti A. *Nutrisi Mikromineral dan Kesehatan*. Semarang: Penerbit Unnes Press; 2014.
 43. Kaihatu FL, Mantik M. Efektivitas Penambahan Seng dan Vitamin A pada Pengobatan Anemia Defisiensi Besi. *Sari Peditr*. 2008;10(1):24–28.
 44. Hendrayati H, Martha S, Nursalim N. Efektifitas Suplementas Zinc Terhadap Status Biokimia dan Asupan Zat Gizi Anak Balita Pasca Pemberian Vitamin A Dosis Tinggi. *Media Gizi Pangan*. 2020;27(1):53–60.
 45. Shams B, Afshari E, Tajadini M, Keikha M, Qorbani M, Heshmat R, et al. The relationship of serum vitamin D and Zinc in a nationally representative sample of Iranian children and adolescents: The CASPIAN-III study. *Med J Islam Repub Iran*. 2016;30(430):1–5.
 46. Yanuartono Y, Nururrozi A, Indarjulianto S. Fitat dan Fitase : Dampak pada Hewan Ternak. *J Ilmu-Ilmu Peternak*. 2017;26(3):59–78.
 47. Kumar V, Sinha AK, Makkar HPS, Becker K. Dietary Roles of Phytate and Phytase in Human Nutrition: A review. *Food Chem*. 2009;120(2010):945–959.
 48. Siregar R, Lilisianawati, Lestari ED, Salimo H. Effect of Zinc Supplementation on Morbidity Among Stunted Children in Indonesia. *Paediatr Indones*. 2011;51(3):128–132.
 49. Wessels I, Maywald M, Rink L. Zinc as a Gatekeeper of Immune Function. *Nutrients*. 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):11–18.
 51. Ditjen Bina Kesehatan Ibu dan Anak Kementerian Kesehatan RI. *Panduan Penyelenggaraan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan bagi Balita Gizi Kurang*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2011.
 52. Putri ASR, Mahmudiono T. Efektivitas Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pemulihan Pada Status Gizi Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Simomulyo, Surabaya. *Amerta Nutr*. 2020;4(2):58–64.
 53. Iskandar I. Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Modifikasi Terhadap Status Gizi Balita. *J AcTion*. 2017;2(2):120–125.
 54. Lestari WA, Dwiyanana P. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus SP*) dalam Bentuk Tepung pada Pembuatan Stick. *J Ilmu Kesehat*. 2016;8(2):46–53.
 55. Yanuar V. Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Jenis Ikan yang Berbeda pada Kerupuk Stik Ikan. *Ziraa'ah*. 2020;45(3):370–377.

56. SNI 2886:2015 tentang Makanan Ringan Ekstrudat.
57. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press; 2010.
58. Mattjik AA, Sumertajaya IM. *Perancangan Percobaan dengan Aplikasi SAS dan Minitab*. Bogor: IPB Press; 2013.
59. David W, Djamaris ARA. *Metode Statistik untuk Ilmu dan Teknologi Pangan*. Jakarta: Penerbitan Universitas Bakrie; 2018.
60. Adawyah R, Khotiffah SK, Wahyudinur W, Puspitasari F. Pengaruh Lama Pemasakan terhadap Kadar Protein, Lemak, Profil Asam Amino, dan Asam Lemak Tepung Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus*). *J Pengolah Hasil Perikanan Indones*. 2020;23(2):286–294.
61. Fatmawati F, Mardiana M. Analisa Tepung Ikan Gabus Sebagai Sumber Protein. *Octopus J Ilmu Perikanan*. 2014;3(1):235–243.
62. Desai AS, Brennan MA, Brennan CS. Effect of Fortification with Fish (*Pseudophycis bachus*) Powder on Nutritional Quality of Durum Wheat Pasta. *Foods*. 2018;7(4):1–12.
63. Hustiany R. *Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa Dan Warna Pada Produk Pangan*. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press; 2016.
64. Aditya HP, Herpandi H, Lestari S. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Abon Ikan Dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah. *Fishtech*. 2016;5(1):61–72.
65. Sampebua D, Sukainah A, Yanto S. Pembuatan Stik Berbahan Dasar Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dan Bubur Rumput Laut (*Euचेuma cottonii*). *J Pendidik Teknol Pertan*. 2021;7(1):11–20.
66. Muna N, Agustina T, Saptariana S. Eksperimen inovasi pembuatan stik bawang substitusi tepung tulang ikan bandeng. *J Kompetensi Tek*. 2017;8(2):53–60.
67. Lestari S, Adi AC. Penambahan Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) dan Isolated Soy Protein Terhadap Daya Terima dan Kadar Protein Cilok. *Media Gizi Indones*. 2018;11(2):160–166.
68. Winarno FG. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004.
69. Utami H, Afrianto E, Sunarto S, Rostini I. Red Tilapia's Bone Flour Fortification as a Source of Calcium on Stick Snacks Preference Level. *Glob Sci J*. 2018;6(12):16–21.
70. T M, Ansharullah A, Asyik N. Kajian Pembuatan Pangan Fungsional Dalam Bentuk Sirup Dari Ekstrak Daun Seledri (*Apium graveolens L.*). *J Sains dan Teknol Pangan*. 2018;3(3):1297–1313.

71. Pomalingo AY, Misnati M. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Tuna Terhadap Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit Kelor. *Gorontalo J Heal Sci Community*. 2021;5(1):155–166.
72. Sari DK, Rahmawati H, Susilawati S. Stik Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) Tinggi Protein dan Kalsium Sebagai Diversifikasi Olahan Hasil Perikanan. *J Pengolah Has Perikan Indones*. 2019;22(2):311–317.
73. Rosiani N, Basito B, Widowati E. Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. *J Teknol Has Pertan*. 2015;8(2):84–98.
74. Siswanti S, Agnesia PY, A RBK. Pemanfaatan Dging dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dalam Pembuatan Camilan Stik. *J Teknol Has Pertan*. 2017;10(1):41–49.
75. Meiyasa F, Tarigan N. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Sebagai Sumber Kalsium Dalam Pembuatan Stik Rumput Laut. *J Teknol Pertan Andalas*. 2020;24(1):66–75.
76. Oktavia DA. Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. *J Standarisasi*. 2007;9(1):1–9.
77. Dewanta EC, Wijayanti I, Anggo AD. Karakteristik Fisiko Kimia dan Sebsori Pasta Makaroni Dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*). *J Ilmu dan Teknol Perikan*. 2019;1(2):22–29.
78. Pratama IA, Nisa FC. Formulasi Mie Kering dengan Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *J Pangan dan Agroindustri*. 2014;2(4):101–112.
79. Imanningsih N. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Panel Gizi Makan*. 2012;35(1):13–22.
80. Fitri A, Anandito RBK, Siswanti S. Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi. *J Teknol Has Pertan*. 2016;9(2):65–77.
81. Iqbal A, Rochima E, Rostini I. Penambahan Telur Ikan Nilem Terhadap Tingkat Kesukaan Produk Olahan Stik. *J Perikan Kelaut*. 2016;7(2):150–155.
82. AGS DA, Syahputra F. Analisis Kandungan Mutu Stik Ikan Kambing-Kambing (*Abalistes stellaris*) dan Ikan Pisang-Pisang (*Caesio chrysozona*) Sebagai Alternatif Diversifikasi Olahan Ikan. *Acta Aquat*. 2019;6(1):9–12.
83. N. SS, Keith JF, Hall IC. Lipid and Moisture Content of Commercial Reduced-Fat Deep-Fried Potatoes Compared to Advertised Claim. *J Food Res*. 2014;3(5):45–48.
84. 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. *Nutrients*. 2018;10(3):1–20.

85. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan.
86. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi.

