

DAFTAR PUSTAKA

- A Dudi Krisnadi. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Edisi Revi. Kelorina.Com.
- Ahmad. 2023. “Sosialisasi Sehat Melalui Kegiatan Pengolahan Ikan Menjadi Makanan Sehat Nugget Ikan Di Desa Dane Rase , Lombok Timur.”
- Almatsier. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 2009.
- Alya, Fida, Putri Rimansa, Izzatul Islami, Nur Maulidhaturrifida, and Ida Ekawati. 2022. “Alih Pengetahuan Diversifikasi Daun Kelor Di Kawasan Pesisir Kepulauan Poteran , Sumenep Madura.” 6(2):850–60.
- Andriyono. 2023. “Pelatihan Peningkatan Nilai Tambah Produk Perikanan Bagi Guru Dan Siswa SMP Muhammadiyah 18 Surabaya.” 5(1):37–44.
- Baharu, Minda. 2019. “Minda Baharu, Volume 3, No 1 Juli 2019.” 3(1):9–15.
- Betty. 2023. “Pengembangan Olahan Daun Kelor Sebagai Potensi Pendapatan Keluarga Di Desa Loru Kecamatan Sigi Biromaru Kabupaten Sigi Development Of Processed Morning Leaf As A Potential For Family Income In Loru Village , Sigi Biromaru District , Sigi District.” 3(2).
- Bonan, Raja, Dolok Sormin, Febe Gasperz, and Syanne Woriwun. 2020. “Karakteristik Nugget Ikan Tuna (*Thunnus Sp .*) Dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*) The Characteristics of Tuna (*Thunnus Sp .*) Nugget with Filled by Purple Sweet Potato (*Ipomoea Batatas*).” 9(1):1–9. doi: 10.30598/jagritekno.2020.9.1.1.
- Darmadi, Ni Made, I. Gde Suranaya Pandit, and I. Gusti Ngurah Sugiana. 2019. “Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget).” 2(1):18–22.
- F.G. Winarno. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Gropper *et al.* 2013. *Advanced Nutrition and Human Metabolism*. ke 6. Wadsworth: Cengage Learning, Belmont.
- Isnan, Wahyudi. 2017. “Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera* Lamk.) Bagi Masyarakat.” Vol. 14 No:63–75.
- Joko Susilo dan Agus Wijanarka. 2019. *Buku Pedoman Praktikum Teknologi Pangan (TP)*. Yogyakarta: Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Yogyakarta.

- Kartika. 2021. “Variasi Campuran Tempe Dan Daun Kelor Pada Pembuatan Nugget ‘Temlor’ Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Zat Besi.” *Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.
- Kemendikbud RI. 2013. *Pengolahan Diversifikasi Hasil Perikanan*. Kurikulum.
- Kemenkes RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. 2017th ed. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. Direktorat Jenderal t Kesehatan Masyarakat.
- Kementerian Kesehatan RI. 2019. “Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia.” Peraturan Menteri Kesehatan.
- Kemkes RI. 2018. “Riskesdas.” *Riset Kesehatan Dasar*.
- Kresnasari, Dewi, Dian Mustikasari, and Any Kurniawati. 2019. “Pembuatan Nugget Ikan (Fish Nugget) Sebagai Salah Satu Usaha Deferensiasi Pengolahan Ikan Di Sekolah Alam Banyu Belik.” 1(2):42–50.
- Lestari *et al.* 2018. *Peran Probiotik Di Bidang Gizi Dan Kesehatan*. Gajah Mada University Press.
- Mardalena, Ida, S. Kep, and M. Si. 2021. *ILMU GIZI*. Pustaka Baru Press.
- Marlin. 2023. “Pengaruh Lama Waktu Pengukusan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kaki Naga (Drums Stick) Ikan Marlin (Makiara Indica).” 2(12):2–4. doi: 10.59141/comserva.v2i12.694.
- Maryam Razak dan Muntikah. 2017. *Ilmu Teknologi Pangan*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Masniah H. Inombi, Meriyanti Ngabito, Ida Astut. 2009. “Uji Formaldehida Dan PH Ikan Julung Julung (Hemiramphus Brasilirnsis) Merokok Di Pasar Tradisional Kota Gorontalo.” *STAI Al-Furqan Makassar, Indonesia* 2:26–33.
- Muchtadi. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung: Alfabeta.
- Muchtar. 2023. “Analisis Kadar Air, Kadar Protein Dan Karakteristik Organoleptik Kerupuk Stik Dengan Penambahan Konsentrasi Ikan Layang Yang Berbeda.” *AGRITEKH (Jurnal ...* 3(2):94–105.
- Natasya. 2019. “Pengaruh Variasi Jenis Ikan Terhadap Kandungan Protein, Sifat Fisik Dan Sifat Organoleptik Nugget Ikan Sebagai Lauk Hewani Pencegah Balita Stunting.” Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Ni’kawati. 2018. *Potensi Pasar Olahan Tradisional Ikan Sagela Asap (Hemirhamphus Sp)*. Gorontalo.

- Nurdiyanawati. 2023. "Substitusi Filler Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbitamoschata) Terhadap Uji Organoleptik Dan Kadar Air Nugget Ayam Petelur Afkir." 3(1):13–19.
- Refelita. 2015. *Kimia Bahan Makanan*. Pekanbaru : Mutiara Pesisir Sumatra, 2015.
- Rohman. 2013. *Analisis Makanan*. Yogyakarta (ID): Gadjah Mada University Press.
- Setyaningsih *et al.* 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Bogor: IPB- Press.
- Sugitha, I. Made, and I. Putu Suparthana. 2022. "Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk .) Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Kembung (Rastrelliger Kanagurta)." 11(1):123–34.
- Sumarni, Neneng, Wella Rumaenda, Yuciana Wilandari, and Diah Safitri. 2020. "Program Studi S1 Gizi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang 2020." SEKOLAH Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis.
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Jember: Graha Ilmu.
- Theovani et.al. 2023. "Edible Coating, Air Kelapa." 11(1):1–10.
- Vidayana, Lutvi Riska, Fitri Komala Sari, and Amilia Yuni Damayanti. 2020. "The Effect of Addition Moringa Leave on Sensory Acceptability , Proximate Value and Iron Level in Catfish Nugget." *Sagu* 19(1):27–39.
- WHO. 2021. "WHO Global Anaemia Estimates, 2021 Edition." Part Of The Global Health Observatory. Retrieved (https://www.who.int/data/gho/data/themes/topics/anaemia_in_women_and_children).
- Winarno. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.