

DAFTAR PUSTAKA

- AKG. (2019). 'Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia'. *Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019*.
- Almatsier. (2011). 'Prinsip dasar Ilmu Gizi.Jakarta'. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Aprilia [homepage on the internet]. Yoona : 2022 [updated 2022 November 21; cited 2024 Dec 08]. Available: <https://yoona.id/blog/nikmati-kalori-cilok-yang-rendah-dengan-resep-sehat-ini/>
- Aninditia, A. A., Setyaji, D. Y. and Pujiastuti, V. I. (2023) 'Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (Glycine Max) Terhadap Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik Cilok', *Journal of Nutrition College*, 12(4), pp. 260–267. doi: 10.14710/jnc.v12i4.37505.
- Apriyana, I. (2014) 'Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Ikan Lele (Clarias Sp) Dalam Pembuatan Cilok Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptiknya', *Unnes Journal of Public Health*, 3(2), pp. 1–9.
- Ardani, N. M. P. *et al.* (2023) 'Phytochemical Screening And Antioxidant Activity Of The Tea Combination Of Bay Leaves (Eugenia Polyantha) And Basil Leaves (Ocimum basilicum)', *International Conference on Multidisciplinary Approaches in Health Science*, 1(1), pp. 56–66.
- BPOM (2013) 'Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Pencapaian Gizi Seimbang Bagi Orang Tua, Guru dan Pengelola Kantin', *Direktorat Standardisasi Produk Pangan Deputy Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, p. 37. Available at: http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_untuk_Pencapaian_Gizi_Seimbang__Orang_Tua__Guru__Pengelola_Kantin_.pdf.
- BPOM (2021) *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah Untuk Pencapaian Gizi Seimbang*, Jakarta: Penerbar Swadaya. Beard, J. *Journal Nutrition American Journal of Nutrition Bertalina*. Bobak, dkk. Jakarta: EGC. Briawan, D. Jakarta: EGC. Brody, T. *Nutrition Biochemistry*. London: Academic Press. Cahya, A. Available at: https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_untuk_Pencapaian_Gizi_Seimbang__Pengawas_dan-atau_Penyuluh_.pdf.
- Cahyono (2006) 'Analisis Ekonomi dan Teknik Bercocok Tanam Sayuran', in *Kanisius*, p. Yogyakarta.
- Ciptawati, E. *et al.* (2021) 'Analisis Perbandingan Proses Pengolahan Ikan Lele terhadap Kadar Nutrisinya', *IJCA (Indonesian Journal of Chemical Analysis)*, 4(1), pp. 40–46. doi: 10.20885/ijca.vol4.iss1.art5.

- Darmawan, E., Saputro, A. E. and Firsta, N. C. (2024) 'Kandungan Gizi dan Daya Terima Cilok dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*)', *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(1), pp. 23–29. doi: 10.37631/agrotech.v6i1.1558.
- Darmawati *et al.* (2024) 'Pengaruh Waktu Pemanasan Terhadap Protein Pada Susu', 1(2), pp. 13–18.
- Dewi, T. (2014) 'Kualitas Es Krim dengan Kombinasi Wortel (*Daucus carota* L.) Dan Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.)', *Procedia Manufacturing*, 1 (22 Jan), pp. 1–17.
- Ernaningtyas, N., Wahjuningsih, S. B. and Haryati, S. (2020) 'Substitusi Wortel (*Daucus carota* L.) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Kering', *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(2), p. 23. doi: 10.26623/jtphp.v15i2.2662.
- Estiasih, T. *et al.* (2016) 'Kimia dan Fisik Pangan'. Bumi Aksara, Jakarta.
- Fauziah, R. R., Lovabyta, N. S. and Wahyuningtyas, W. S. (2016) 'Pembuatan Ciweed (Cilok-Seaweed) Sebagai Alternatif Pangan Sehat dan Bergizi', *Agroteknologi*, 10(02), pp. 160–166.
- Februhartanty, J. *et al.* (2019) *Gizi dan Kesehatan Remaja*.
- Gita Diafatul Janah (2023) 'Hubungan Pengetahuan gizi dan kebiasaan sarapan dengan Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan Pada Anak Sekolah Dasar Islam Terpadu Nurul Huda Kuningan'.
- Gusnadi, D., Taufik, R. and Baharta, E. (2020) 'Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung', *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(3), pp. 266–267.
- Habsari, N. R. (2023) 'Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus Carota* L) Terhadap Peningkatan Mutu Gizi B-Karoten Dan Mutu Organoleptik Cilok sebagai Jajanan Sehat', 2(April), pp. 94–100.
- Harahap, M. C., Widarti, I. G. . A. and Mataram, I. K. A. (2020) 'Gambaran Kebiasaan Jajan Dan Status Gizi Anak Sekolah', *Jurnal Ilmu Gizi*, pp. 1–7. Available at: <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jigXXXXX%0AGAMBARAN>.
- Hidayati, N. (2020) 'Pemberian Bakso Ikan Lele Wortel Sebagai Jajanan Sehat Terhadap Daya Terima Anak', *Jurnal Info Kesehatan*, 10(2), pp. 370–373. Available at: <https://jurnal.ikbis.ac.id/infokes/article/view/433>.
- Istiany, A., Rusilanti and Kuswandi, E. (2013) 'Gizi Terapan', *Bandung Remaja Rosdakarya*, 978-979-69(Gizi), pp. 978-979-692-127-0.
- Jayanti, R. (2018) 'Pengaruh Penyuluhan tentang Pentingnya Sarapan Pagi terhadap Pengetahuan dan Sikap Anak Sekolah di SDN 02 Baruga kota kendari', *Skripsi*, pp. 1–102.

Kemenkes RI (2015) *Profil Kesehatan Indonesia, Science*.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (1997) 'Program Makanan Tambahan Anak Sekolah', *Modern at large: Cultural dimensions of globalization*, 00(1980), pp. 3–41. Available at: <http://dx.doi.org/10.1016/j.cirp.2016.06.001><http://dx.doi.org/10.1016/j.powtec.2016.12.055><https://doi.org/10.1016/j.ijfatigue.2019.02.006><https://doi.org/10.1016/j.matlet.2019.04.024><https://doi.org/10.1016/j.matlet.2019.127252><http://dx.doi.org/10.1016/j.cirp.2016.06.001>

Khalis, S. (2022) 'Penambahan Tepung Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) pada Tepung Tapioka Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar protein, dan Daya Terima', 9, pp. 356–363.

Lastriyanto, A., Argo, B. D. and Pratiwi, R. A. (2019) 'Karakteristik Fisik dan Protein Fillet Daging Ikan Lele Beku (*Clarias batrachus*) Hasil Penggorengan Vakum', *Jurnal Keteknik pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(1), pp. 87–96.

Lestari, A. P. (2013) 'Pengaruh Substitusi Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) dengan Wortel (*Daucus Carota* L) terhadap Nilai Organoleptik dan Nilai Zat Gizi pada Pembuatan Nugget', *Skripsi*. Universitas Esa Unggul, p. 2013.

Mangunang, Y. P. (2019) 'Penerapan Active Edible Coating Berbasis Kitosan pada Bakso Ikan Lele dengan Penambahan Rumpit Laut (*Eucheuma cottoni*) dan Karagenan', *Skripsi*. Universitas Lampung. Lampung., 7(2), pp. 2–3.

Masulin, R. (2016) 'Studi Proses Pengolahan Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Menjadi Abon, Stick Dan Kerupuk Di Ukm P2mkp Dapur Ndezo Desa Puhjark Kecamatan Plemahan Kabupaten Kediri Jawa'.

Misnati, M. and Pomalingo, A. Y. (2021) 'Analisis Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cilok Dengan Penambahan Ikan Tuna (*Thunnini*) Dan Wortel (*Daucus Carota*)', *Journal Health & Science : Gorontalo Journal Health and Science Community*, 5(1), pp. 122–132. doi: 10.35971/gojhes.v5i1.9345.

Negara, J. K. et al. (2016) 'Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda', *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), pp. 286–290. doi: 10.29244/jipthp.4.2.286-290

Peraturan BPOM No 14 Tahun 2021 (2021) 'Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia', Bpom Ri, 11, pp. 1–16.

Peraturan Pemerintah RI (2004) 'Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan', *Peraturan Pemerintah RI*, pp. 1–22. Available at: <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/65674/pp-no-28-tahun-2004>.

Rahma, S. (2017) 'Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Vitamin A Pada Tepung Wortel', *Eprints UMM*, p. Malang.

- Rahmayanti, S. and Ansarullah, L. K. (2023) 'Pengaruh Penambahan Sari Wortel, Puree Wortel dan Tepung Wortel (*Daucus Carota* L.) Terhadap Kandungan Gizi β -Karoten, Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Biskuit Berbasis Wortel', *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 8(2), pp. 6121–6133.
- Rofitasari (2019) *Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Dua Varietas Wortel (Daucus Carota) dengan Penambahan Perbedaan Konsentrasi Sirup Glukosa*.
- Rohiman (2019) 'Karakteristik Fisiko-Kimia, Organoleptik Cilok Dengan Substitusi Tepung Tapioka Dan Lumutan Ikan Bawal'.
- Rohmah, N. K. and Handayani, S. (2013) 'Kajian Keamanan Pangan Pentol Cilok di Desa Blawirejo Kecamatan Kedungpring Lamongan.', *Jurnal Tata Boga UNESA*, 2(1), pp. 58–65.
- Rosalinda, S. (2023) 'Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap Mutu Kimia Dan Hedonik Nugget Daging Kambing', *Skripsi*. Universitas Mataram.
- Rozalia, D. et al. (2022) 'Karakteristik Fisikokimia dan Penerimaan Konsumen terhadap Pempek Ikan Lele dengan Penambahan Puree Wortel', *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1), p. 34. doi: 10.35800/mthp.10.1.2022.37428.
- Safitri, R. N. and Fitriana, D. A. (2022) 'Peran Penyediaan Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS) Terhadap Status Gizi Anak', *Prosiding Seminar Nasional Pascasarjana Universitas Negeri Semarang*, pp. 955–960. Available at: <http://pps.unnes.ac.id/prodi/prosiding-pascasarjana-unnes/>.
- Salam, A. R. S. et al. (2012) 'Kajian Dampak Kebijakan Perdagangan Tepung Terigu Berbasis Sni', *Jurnal Standardisasi*, 14(2), p. 117. doi: 10.31153/js.v14i2.93.
- Saniyah, N. (2022) 'Hubungan Daya Terima dengan Tingkat Kecukupan Zat Gizi Makro Siswa Asrama MAN Temanggung', *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 1(1), pp. 36–42. Available at: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/IJPHN>.
- Setyaningsih et al. (2010) *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*.
- Setyarini, D. (2018) 'Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Ditinjau Dari Tingkat Kesukaan Dan Daya Terima Anak Sekolah Di SD Teladan Yogyakarta'.
- Shewfelt, R. L. (2011) *Pengantar Ilmu Pangan*.
- Sirajuddin (2015) *Survei Konsumsi Pangan*.
- Siswani, S. (2021) Fortifikasi Tepung Wortel Sebagai Sumber Betakaroten Terhadap Karakteristik Organoleptik Otak Otak Ikan Lele Dumbo (*Clarias gaprienus*), *Agriculture Technology Jurnal*. Available at: [http://repository.ub.ac.id/185946/7/Silly Siswani.pdf](http://repository.ub.ac.id/185946/7/Silly%20Siswani.pdf).

- Soekarto, S. T. (1990) 'Dasar-dasar Pengawasan Mutu dan Standarisasi Mutu Pangan', Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Solihat, A., Hakim, L. and Setiawati, S. D. (2016) 'Strategi produk cilok sebagai makanan khas kota bandung', *Jurnal Ecodemica Strategi produk cilok sebagai makanan khas kota bandung*, IV(2), pp. 242–249. doi: 10.31294/jeco.v4i2.805.
- Sumarlin, L. O. (2010) 'Identifikasi Pewarna Sintetis Pada Produk Pangan Yang Beredar di Jakarta dan Ciputat', *Jurnal Kimia VALENSI*, 1(6), pp. 274–283. doi: 10.15408/jkv.v1i6.239.
- Sundari, D., Almasyhuri, A. and Lamid, A. (2015) 'Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein', *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), pp. 235–242. doi: 10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242.
- Susanti, Hendrawati, dan L. (2020) 'Pengaruh Penambahan Wortel Terhadap Tingkat Kesukaan Nugget Ayam', *Jurnal Imiah Peternakan*, 23(3), pp. 124–127.
- Susanti, R. (2017) 'Pengaruh Penambahan Wortel Terhadap Mutu Organoleptik dan kadar β -Karoten Nugget Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)', *Kaya Tulis Ilmiah*. Jurusan Gizi. Politeknik, pp. 1–82. Available at: https://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/repository/KTI_RIKI_SUSANTI.pdf.
- Wahyuni, O. T. (2021) 'Pertumbuhan Dan Efisiensi Pakan Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Yang Diberi Enzim Fitase Pada Pakan Berbahan Nabati Mengandung Asam Fitat Feed', *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Wani, Y. A., Tanuwijaya, L. . and Arifiani, E. . (2019) 'Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal', Edisi Revi, p. Malang : UB Press.
- Wardhana, R. S. (2017) 'Karakterissi Cilok Disubstitusi dengan variasi rasio daging ayam dan tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis* L.)', *Repository.Unej.Ac.Id*, pp. 1–68. Available at: [https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/96094%0Ahttps://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/96094/RIZKY SETYA WARDHANA - 101710101072.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/96094%0Ahttps://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/96094/RIZKY%20WARDHANA%20101710101072.pdf?sequence=1&isAllowed=y).
- Winarno, F. G. (2004) 'Kimia Pangan dan Gizi', p. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiradnyani, L. A. A. and Dkk. (2019) 'Gizi dan Kesehatan Anak Usia Sekolah Dasar', *Kemendikbud RI*, pp. 1–134. Available at: <http://rumahbelajar.id/Media/Dokumen/5cc8412eb646044330d686bc/eb8246e2ec1d0ff5334bd3b0159adbd2.pdf>.
- Wirawan, I. K. (2021) 'Hubungan Penampilan Makanan dan Daya Terima Makanan Biasa di Rumah Sakit'. Denpasar: Repository Poltekkes Denpasar.

Available at: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/IJPHN>.

- Yanti, N. K. W. F. (2022) 'Hubungan Kebiasaan Konsumsi Jajanan dengan Status Gizi Anak Sekolah di SD Negeri 17 Kesiman', pp. 1–23.
- Yoseva, N. (2021) 'Mutu Organoleptik, Kadar Protein dan Daya Terima Cilok Udang Rebon Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah Dasar', *Skripsi*, p. 2016.