

DAFTAR PUSTAKA

- Abdiani, I. M., Akhmadi, M. F., H Hutapea, T. P., Cahyani, R. T., Simanjuntak, R. F., Wijaya, A. A., Saputra, B., Jariah, U., Studi Teknologi Hasil Perikanan, P., Perikanan dan Ilmu Kelautan, F., Borneo Tarakan, U., Studi Akuakultur, P., Borneo Tarakan Jl Amal Lama No, U., & Utara, K. (2022). Pelatihan Pembuatan Fish Cake Berbahan Dasar Hasil Tangkapan Sampingan Nelayan Di Kota Tarakan *Training of Making Fish Cakes Based on Fisherman's By-Catch in Tarakan City*. 3(1), 33–39.
- Andhikawati, A., Permana, R., Oktavia, Y., Perikanan, D., Perikanan dan Ilmu Kelautan, F., Studi Perikanan Pangandaran, P. K., Unpad Pangandaran, P., Pangandaran, K., Studi Teknologi Hasil Perikanan, P., & Ilmu Kelautan dan Perikanan, F. (2021). Review: Komposisi Gizi Ikan Terhadap Kesehatan Tubuh Manusia A Review: *Nutritional Composition Of Fish For Human Health*. 04(02), 76–84.
- Aprilia, R., Susiana, S., & Muzammil, W. (2021). Tingkat Pemanfaatan Ikan Kembung (*rastrelliger kanagurta*) Di Perairan Mapur Yang Didaratkan Di Desa Kelong, Kabupaten Bintan. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 14(2), 111–119.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109.
- Aulya, Y., Siauta, J. A., & Nizmadilla, Y. (2022). Analisis Anemia pada Remaja Putri. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 4(4), 1377–1386.
- Cahyati, A. I., Nurrahman, N., & Aminah, S. (2022). Sifat Kimia dan Fisik Engay Food Berbasis Ikan Kembung dengan Penambahan Kedelai Hitam. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 9–17.
- Haryati, S., Sya'rani, L., dan Agustini, T. 2006. Kajian Substitusi Tepung Ikan Kembung, Rebon, Rajungan dalam Berbagai Konsentrasi, Terhadap Mutu Fisika-Kimiawi dan Organoleptik Pada Mie Instan. *Jurnal Pasir Laut* 2(1): 37-51.
- Ilmu, J., Nonformal, P., Kuliner, B., Pengembangan, P. :, Kreativitas, D., Tionghoa, M., Trisnawati, L., Octavia, B. A., & Carrollina, G. (2023). *AKSARA: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal* 923. 09(2).

- Ilona A.D dan Rita Ismawati (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor Dan Waktu Inkubasi Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt. *Jurnal Tata Boga*,4(3).151-159
- J., Irwan, Z., & Mamuju, J Gizi Poltekkes Kemenkes. (2020). *Kandungan Zat Gizi Daun Kelor (Moringa Oleifera) Berdasarkan Metode Pengeringan* (Vol. 6, Issue 1).
- Komariah, Ulupi, N. Dan Fatriani, Y. 2004. Pengaruh penambahan tepung Tapioka dan Es Batu Pada Berbagai Tingkat yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Bakso. *Buletin Peternakan*, 28(2): 80-86
- Lawang, A.T. 2013. Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Sebagai Makanan Tambahan (Food Supplement). Universitas Hasanuddin, Makassar
- Laswati, D. T. (2017). Masalah Gizi Dan Peran Gizi Seimbang. In *Agrotech* (Vol. 2, Issue 1).
- Made Suandika, O., Cahyaningrum, E. D., Ru-Tang, W., Muti, R. T., Triliani, Y., & Astuti, D. (n.d.). *Description Of The Knowledge Level Of Adolescent Women About Anemia*.
- Mahanani Nugroho, S., Nurtyas Prodi Kebidanan Program Diploma Tiga, M., Ilmu Kesehatan, F., & Respati Yogyakarta Jl Raya Tajem Km, U. (2022). Environmental Occupational Health and Safety Journal Pengaruh Ikan Kembung (Rastrelliger) Terhadap Berat Janin Pada Tikus Putih Betina (Rattus Norvegicus) Anemia. *Environmental Occupational Health and Safety Journal*. 3(1), 89.
- Miefthawati, N., Gusrina, L dan Axena, F. 2013. Penetapan Kadar Kalsium pada Ikan Kembung Segar dan Ikan Kembung Asin Secara Kompleksometri. *Jurnal Analisis Kesehatan Klinika Sains* 1(1).
- Natalie, V., & Lekahena, J. (n.d.). *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang*.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (n.d.). *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda Microbiologist Aspects and Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese*.
- Rahman. 2015. Khasiat dan Manfaat Daun Kelor untuk Penyembuhan berbagai Penyakit. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.

- Rajagukguk, Merlin. 2011. Pengaruh Kombinasi Tepung Tempe Kedelai (Glycine Max) Dan Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta L.*) Jantan Terhadap Kualitas Cookies. Thesis S1 Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Rismana, E., & Nizar, D. (2014). Kajian Proses Produksi Garam Aneka Pangan Menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku *The Assessment of Production Process of Food Grade Salt Using Some Raw Materials Salt*.
- Rismayanthi, C. (2015). Konsumsi Protein untuk peningkatan Prestasi. *Medikora*, 11(2), 135–145
- Risna Rianto, W., Sumarjan, S., & Santoso, B. B. (2020). Karakter Tanaman Kelor (*Moringa oleifera Lam.*) Aksesori Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 6(1), 116–131.
- Sandala, T. C., Punuh, M. I., Sanggelorang, Y., Kesehatan, F., Universitas, M., Ratulangi, S., & Abstrak, M. (2022). Gambaran Pengetahuan Tentang Anemia Gizi Besi pada Remaja Putri di SMA Negeri 3 Manado. In *Jurnal KESMAS* (Vol. 11, Issue 2).
- Santoso, J., Ling, F., dan Handayani, R. (2011). Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin Terhadap Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Pari (*Trygon sp.*) dan Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*). *Jurnal Akuatika* 2(2).
- Sari, F., Rachmawanti, D., dan Rahadian, D. 2013. Kajian Karakteristik Sensoris Dan Kimia Sala Lauak Dengan Bahan Dasar Beberapa Macam Ikan Dan Tepung Beras (*Oryza Sativa*) Sebagai Pelengkap Makanan Pada Anak Autis. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(3).
- Sari, P., Judistiani, R. T. D., Herwawati, D. M. D., Dhamaynati, M., & Hilmanto, D. (2022). Iron Deficiency Anemia and Associated Factors Among Adolescent Girls and Women in a Rural Area of Jatinangor, Indonesia. *International Journal of Women's Health*, 4, 1137–1147
- Shewfelt, Robert L. (2011). Pengantar Ilmu Pangan. Jakarta : Kedokteran EGC.
- Shuntang, G. (2018). Current Topics in Saponins and the Bitter Taste. *Research in Medical & Engineering Sciences*, 5(1).
- Thariq, A., Swastawati, F., dan Surti, T. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (*Umami*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(3): 104-111

- Triganus, A., & Telleng, R. (n.d.). *Perikanan Tangkap Kembung (Rastrelliger Sp.) Di Perairan Sekitar Teluk Buyat (Indian Mackerel (Rastrelliger Sp.) Fisheries On Buyat Bay)*.
- Trisnawati, M. I., & Nisa, F. C. (2014). Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf [In Press Januari 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 237-247.
- Viani, T. O., Rizal, S., Nurdjanah, S., Nawansih, O., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., & Lampung, U. (2023). Formulasi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera L.) Dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Sensori, Fisik, Dan Kimia Cupcake Formulation Of Moringa Leaf (Moringa Oleifera L.) Floor And Wheat Flour For The Sensory, Physical, And Chemical Quality Of The Cupcake. 2(1), 147.
- Yanti, S., & Prisla, E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Donat The Addition Effect Of Kelor (Moringa Oleifera) Leaves Flour On Organoleptic Characteristics Of Donut. *Food And Agro-Industry*, 1(1), 1–9.
- Zakaria *et al.* (2012) ‘Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Menu Makanan SehariHari Dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang Pada Anak Balita’, *Media Gizi Pangan*, XIII(1).
- Zakaria, N., & Tamrin, A. (2016). Pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap daya terima dan kadar protein mie basah. *Media Gizi Pangan*, 21(1), 73-78.
- Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara Medan