

DAFTAR PUSTAKA

- Ade Suhara. (2019). TEKNIK BUDIDAYA PEMBESARAN DAN PEMILIHAN BIBIT IKAN PATIN (STUDI KASUS DI LAHAN LUAS DESA MEKAR MULYA, KEC. TELUK JAMBE BARAT, KAB. KARAWANG). *JURNAL BUANA PENGABDIAN*, 1(2), 1–8. <https://doi.org/10.36805/jurnalbuanapengabdian.v1i2.1066>
- Anggreiniboti, T. (2022). *Program Gizi Remaja Aksi Bergizi Upaya Mengatasi Anemia Pada Remaja Putri Di Indonesia*. 5(2).
- Ardhanareswari, N. P. (2019). DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI DIM SUM YANG DISUBSTITUSI IKAN PATIN (*Pangasius sp.*) DAN PURE KELOR (*Moringa oleifera*) SEBAGAI SNACK BALITA
<i>[Acceptance and Nutrient Values of Dim Sum Substituted by Patin Fish (*Pangasius sp.*) and Moringa Puree (*Moringa oleifera*) as Snack for Under Five Children]</i>
 Media Gizi Indonesia, 14(2), 123. <https://doi.org/10.20473/mgi.v14i2.123-131>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi*.
- Biomedical Journal ; Rahayu, S., Kumala, I. N., Taruna, A. R., Djoni, D., Dagradi, S. M., & Sukmana, E. M. (2021). / *Patin sebagai sumber omega 3 untuk menurunkan faktor resiko terjadinya MAFLD karena DM tipe 2* 46 *Patin sebagai sumber omega 3 untuk menurunkan faktor resiko terjadinya MAFLD karena DM tipe 2 ASAMI RIETTA KUMALA 1 , INDRI NGESTI RAHAYU* (Vol. 3, Issue 1).
- Dinas Kelautan dan Perikanan. (2018, February 12). *Manfaat Ikan Untuk Kesehatan*.
- Falah AS, S., Aryani, A., & Ratnasari, I. (2023). Pengaruh Penambahan Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor L.*) Terhadap Kualitas Gizi Dimsum Ikan Patin (*Pangasius sp.*). *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 4(1), 51–56. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v4i1.19025>
- Fitasari, E. (2009). *The Effect of Wheat Starch Addition Level on Moisture Content, Fat Content, Protein Content, Microstructure, and Organoleptic Quality of Processed Gouda Cheese* (Vol. 4, Issue 2).
- Harnowo, D., & Utomo, J. S. (2020). *UBI JALAR: Dari Morfologi dan Pola Pertumbuhan hingga Prospek Pengembangan* (T. Sudaryono & F. C. Indiriani, Eds.; 1st ed., Vol. 1). Universitas Negeri Malang.

- Hooda, J., Shah, A., & Zhang, L. (2020). Heme, an Essential Nutrient from Dietary Proteins, Critically Impacts Diverse Physiological and Pathological Processes. *Nutrients*, 6(3), 1080–1102. <https://doi.org/10.3390/nu6031080>
- Ilmi, N. (2023). *Tepung sagu mempunyai komponen yang paling dominan seperti tepung tapioka yang kandungan karbohidratnya yang tinggi*. Tepung sagu mempunyai komponen yang paling dominan seperti tepung tapioka yang kandungan karbohidratnya yang tinggi.
- Indraswari, D. (2017). Pengaruh Penambahan Bayam pada Nugget Kaki Naga Lele terhadap Kadar Zat Besi, Protein, dan Air. . *Penelitian Gizi Dan Makanan* , 40(1), 9–16.
- Iqbal Maulana, M., Zara, N., & Yudhi Iqbal, T. (2022). HUBUNGAN ANEMIA PADA IBU HAMIL TERHADAP KEJADIAN BERAT BADAN LAHIR RENDAH DI 2 RUMAH SAKIT SWASTA KOTA LHOKSEUMAWE TAHUN 2020. In *AVERROUS: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Malikussaleh* (Vol. 8, Issue 1).
- Kamsiati, E., Rahayu, E., & Herawati, H. (2020). Pengaruh Blanching terhadap Karakteristik Daun Ubi Kayu Instan. *METANA*, 16(1), 39–46. <https://doi.org/10.14710/metana.v16i1.30461>
- Khail, M. N. (2016). *Sehat tanpa obat dengan ubi jalar* (Maya, Ed.). Rapha.
- Khanif Alfata, T., & Ekawatiningsih, P. (n.d.). *GALANTINE CATFISH (GALAFISH) KUAH SELAT SOLO BERBAHAN DASAR IKAN PATIN UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN DI MASYARAKAT PADA ERA MILENIAL*.
- Kurniawan, O. F. (2018). *PENGARUH TEPUNG SAGU SEBAGAI BAHAN ALTERNATIF PENGGANTI BORAK TERHADAP SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK BAKSO SAPI*. 29–36.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Lantai, G. R., Unand, K., Manis, L., Padang, K., & Syahrial, P. : (n.d.). *REMAJA SEHAT BEBAS ANEMIA*.
- Lestari, M. (2011, November 24). *Ide Bisnis : Dim sum Rumput Laut Isi Jamur*.
- Lukman, H. (2024). MENGHITUNG DAN MENGELOLA FOOD COST: KUNCI MENINGKATKAN PROFITABILITAS MEREK USAHA

- “SQUIRICE.” *Jurnal Serina Abdimas*, 2(4), 1596–1602.
<https://doi.org/10.24912/jsa.v2i4.33308>
- Maretta, O. O., Sukardi, S., & Winarsih, S. (2021). Efek Penggunaan Tepung Daun Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Daun Ubi Jalar Kuning Terhadap Karakteristik Fisikokimia, Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Pada Cookies. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2), 192–207.
<https://doi.org/10.22219/fths.v4i2.16603>
- Naronha, S. J. (2020). *MUTU FISIK SEDIAAN SALEP EKSTRAK DAUN UBI JALAR MERAH (Ipomoea batatas L.) DENGAN VARIASI KONSENTRASI EKSTRAK*. [Thesis]. Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang.
- Nasrul, Novieta’Intan Dwi, & Irmayani. (2019). Efektivitas Penambahan Bahan Pengenyal yang Berbeda terhadap Kandungan Lemak dan Susut Masak Bakso Daging Ayam Broiler. *BIONATURE*, 20(1), 9–13.
- Nuri, A., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2014). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat.
- Okvitasari, Y., Darmayanti, & Ulfah, M. (2021). PENGARUH PEMBERIAN ZAT BESI DAN SAYUR BAYAM TERHADAP PENINGKATAN KADAR HEMOGLOBIN IBU HAMIL DENGAN ANEMIA DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS MARTAPURA I. *Jurnal Keperawatan Suaka Insan (JKSI)*, 6(1), 20–27.
- Penyuluhan Kesehatan, P., Kesuma Dewi, T., & Keperawatan Dharma Wacana Metro, A. (2022). PENERAPAN PENYULUHAN KESEHATAN TERHADAP PENGETAHUAN IBU HAMIL TENTANG ANEMIA PADA KEHAMILAN DIWILAYAH KERJA PUSKESMAS YOSOMULYO METRO TAHUN 2021 APPLICATION OF HEALTH EDUCATION TO PREGNANT WOMEN’S KNOWLEDGE ABOUT ANEMIA IN PREGNANCY IN THE WORKING AREA OF HEALTH CENTERS YOSOMULYO METRO 2021. *Jurnal Cendikia Muda*, 2(3).
- PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA*. (n.d.).
- Pipoyan, D., Stepanyan, S., Beglaryan, M., & Mantovani, A. (2023). Assessment of Heme and Non-Heme Iron Intake and Its Dietary Sources among Adults in Armenia. *Nutrients*, 15(7), 1643.
<https://doi.org/10.3390/nu15071643>
- Poernomo, D., Heri Suseno, S., & Wijatmoko, A. (2004). * Staf Pengajar Departemen Teknologi Hasil Perikanan FPIK-IPB ** Alumnus Departemen Teknologi Hasil Perikanan FPIK-IPB Buletin Teknologi Hasil Perikanan Pemanfaatan Asam Cuka, Jeruk Nipis (Citrus

Aurantifolia) dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) untuk Mengurangi Bau Amis Petis Ikan Layang (*Decapterus spp.*).

Priyanto, A., & Nisa, F. C. (2016). Formulation of Moringa leaves and by-product of green grass jelly as Composite Flours in Noodle Making. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(1), 29–36. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2016.017.01.4>

Ramadhani, W. P., Besti Verawati, & Eka Roshifita Rizqi. (2023). FORMULASI IKAN PATIN DAN TEPUNG DAUN KELOR TINGGI PROTEIN DAN ZAT BESI PADA SIOMAY SEBAGAI PANGAN JAJANAN UNTUK ANAK SEKOLAH DASAR (6-12 TAHUN). *SEHAT : Jurnal Kesehatan Terpadu*, 2(2), 39–58.

Setyaningsih, D., Anton, A., & Sari, M. P. (2010). *ANALISIS SENSORI : UNTUK INDUSTRI PANGAN DAN ARGO*. IPB Press.

Sipayung, M. Y., & Dahlia, dan. (2019). *PENGARUH SUHU PENGUKUSAN TERHADAP SIFAT FISIKA KIMIA TEPUNG IKAN RUCAH*.

Soekarto, S. (2006). *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*.

Sophia Perwita, E., Tri Pangesthi, L., Anna, C., Tata Boga, P., & Negeri Surabaya, U. (2021). *JURNAL TATA BOGA PROPORSI TEPUNG KACANG MERAH (Phaseolus vulgaris L.) DAN BUBUK DAUN KELOR (Moringa oleifera L.) TERHADAP SIFAT ORGANOLPETIK SNACK BAR LABU KUNING*. 10(2), 303–313. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>

Sumoprastowo. (2004). *Memilih dan Menyimpan Sayur- Mayur, Buah-Buahan, dan Bahan Makanan*. Bumi Aksara.

Susanto, A., Hardani, & Rahmawati, S. (2019). Uji Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). *ARTERI : Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(1), 1–7. <https://doi.org/10.37148/arteri.v1i1.1>

Thariq, A. S., Swastawati, F., & Surti, T. (2014). PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI GARAM PADAPEDAIKANKEMBUNG (*Rastrelliger neglectus*) TERHADAP KANDUNGAN ASAM GLUTAMAT PEMBERI RASA GURIH(UMAMI). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 104–111.

TKPI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan 2018*.

Vidyana, L. R., Sari, F. K., & Damayanti, A. Y. (2020). *The Effect of Addition Moringa Leave on Sensory Acceptability , Proximate Value and Iron Level in Catfish Nugget*. 19(1), 27–39.

- Yulianto, H. S. (2022, August 6). *Dimsum dan Jenis-Jenisnya*.
- Yuliasih, I., Tedja Irawadi, T., Sailah, I., Pranamuda, H., Setyowati, K., Titi, D., & Sunarti, C. (n.d.). *PENGARUH PROSES FRAKSINASI PATI SAGU TERHADAP KARAKTERISTIK FRAKSI AMILOSANYA*.
- Yustiana, A. (2019). *UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN TINGKAT KESUKAAN BEBERAPA KLON DAUN UBI JALAR (Ipomoea batatas)*. UNIVERSITAS LAMPUNG.