

DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, Fhoni Kurnia & Dewi Fortuna Ayu. (2020). Nilai gizi dan karakteristik organoleptik nugget ikan gabus dengan penambahan kacang merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1). <https://doi.org/10.33005/jtp.v14i1.2184>
- Binalopa, Thitin., Baso Amir & Dan A. Hermina Julyaningsih. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Pembuatan Kue Kering The Effect of Addition of Red Bean Flour (*Phaseolus vulgaris* L.) and Yellow Pumpkin Flour (*Cucurbita moschata*) on Cookies. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 11(1), 94–102. <https://ejournal.my.id/perbal/article/view/2275/1720>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Timur. (2021). *Nusa Tenggara Timur Dalam Angka 2021*. Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Timur. <https://ntt.bps.go.id/id/publication/2021/02/26/28a3d01a29a82489c3f95190/provinsi-nusa-tenggara-timur-dalam-angka-2021.html>.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Timur. (2024). *Nusa Tenggara Timur Dalam Angka 2024*. <https://ntt.bps.go.id/id/publication/2024/02/28/56eb9d4253a9d35283615899/provinsi-nusa-tenggara->
- Dimiati, Herlina. (2018). *Jantung dan Malnutrisi Energi Protein*. Penerbit Syiah Kuala University Press. Banda Aceh.
- Eka, Marliana., Sugeng Maryanto, & Galeh Septiar Pontang. (2020). the Effect of Giving Modified Modisco With Soybeans Against Growth on Protein Energy Malnutrition Rats. *Jgk*, 12(27), 59–64. <https://jurnalgizi.unw.ac.id/index.php/JGK/article/view/61>
- Felizar, Annisa, dkk. (2024). Asupan Energi Dan Protein Dengan Status Gizi Pada Balita Dan Giz Ibu Menyusui. *Public Health Journal*, 1(1), 2023. <https://doi.org/10.62710/9k73z218>
- Fentia, Lia. (2020). *Faktor Risiko Gizi Kurang Pada Anak Usia 1-5 Tahun Dari Keluarga Miskin*. Penerbit NEM. Pekalongan, Jawa Tengah
- Fitriyah, Holif, dkk. (2024). *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Penerbit Sada Kurnia Pustaka. Banten
- Gusnadi, Dendi., Riza Taufiq, & Edwin Baharta. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapi Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.

<https://doi.org/10.47492/jip.v1i12.606>

- Ismail, Iswan., Asri Silvana Naiu, & Lukman Mile. (2023). Analisis Nilai Hedonik Nugget Ikan Cakalang yang Disubstitusi Dengan Rebung Betung. *The NIKé Journal*, 11(2), 052–059. <https://doi.org/10.37905/nj.v1i12.1291>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia* (revisi cet). https://www.panganku.org/id-ID/semua_nutrisi
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). Survei kesehatan Indonesia 2023. *Kemendes direktorat jenderal pelayanan kesehatan*, 1–68. https://drive.google.com/file/d/1rjNDG_f8xG6-Y9wmhJUnXhJ-vUFevVJC/view
- Luthfiyatulaily, Nisa. (2024). *Pengaruh Pemberian Puding Kacang Merah (Pukara) Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/id/eprint/17109>
- Maigoda, Tonny Cortis, dkk. (2024). *Buku Ajar Perencanaan Program Gizi*. Penerbit NEM. Pekalongan
- Mussayadah, Nur, dkk. (2020). Evaluasi Sensori Bakso Ikan Gulamah (*Johnius spp.*) dengan Penambahan Karaginan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(2), 20. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v2i2.2983>
- Putri, Alyaa Ramadhania. (2023). *Kajian Pembuatan Bolu Kukus Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah Dan Tepung Bit Sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi Tahun 2023*. Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang. <https://repository.poltekkes-tjk.ac.id/id/eprint/5325/6/6. BAB II.pdf>
- Rahman, Pramuji, dkk. (2024). Pengaruh Penambahan Isolate Soy Protein (ISP) terhadap Sifat Fisikokimia dan Hedonik Bakso Ikan Lele (*Clarias sp.*). *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 5(4), 365–374. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v5i4.27293>
- Rosyidi, Djalal, dkk. (2021). *Industri Pengolahan Daging*. Penerbit Universitas Brawijaya Press. Malang
- Saleh, Asmulyati S. dkk. (2023). Substitusi Tepung Sorgum Dan Tepung Kacang Merah Pada Pembuatan Cookies. *Kupang Journal of Food and Nutrition Research*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:281556220>
- Santoso, Budi., Andi Irwan Nur, & Naslina Alimina. (2023). Analisis Beberapa Parameter Populasi Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) pada Perairan WPPNRI 714 yang Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari. *JSIPi (Jurnal Sains Dan Inovasi Perikanan) (Journal Of Fishery Science And Innovation)*, 7(2), 99–106.

<https://doi.org/10.33772/jsipi.v7i2.213>

- Sulistiyati, Titik Dwi & Yudhi Lau Lam (2022). Karakteristik Organoleptik Otak-Otak Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dengan Fortifikasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Pena Akuatika : Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 21(2), 43. <https://doi.org/10.31941/penaakuatika.v21i2.2078>
- Tri, Tjahjono. (2024). *Cara Praktis Membuat Beberapa Jenis Bakso di Rumah*. Penerbit Andi. Yogyakarta
- Yonafee, Adesca Happy dkk. (2024). Pembuatan Otak Otak Ikan Berbahan Dasar Ikan Cakalang dan Jamur Kuping. *CENDEKIA: Jurnal Ilmu Sosial, Bahasa dan Pendidikan*, 4(4 SE-Articles), 234–252. <https://doi.org/10.55606/cendekia.v4i4.3319>
- Zahiruddin, Winarti., Anna C. Erungan, & Ira Wiraswanti. (2008). Utilization of Karagenan and Chitosan in Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) Fish Meat Ball Manufacturing by Cold Storage and Frozen Temperature. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 11(1). <https://garuda.kemdiktisaintek.go.id/documents/detail/1324149>