

## DAFTAR PUSTAKA

- Adams CL, Hambidge M, Raboy V. 2002. Zinc Absorption from a Low-Phytic Acid Maize. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 76 : 556-559.
- Adriani, M. dan Bambang W. 2016. *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Almatsier, S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Ambarwani. 2013. *Pengaruh Perbandingan Kedelai Dengan Wijen Sangrai Giling Terhadap Kadar Kalsium Dan Daya Terima Susu Kedelai*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Anindita, P. 2012. Hubungan Tingkat Pendidikan Ibu, Pendapatan Keluarga, Kecukupan Protein & Zinc dengan Stunting (Pendek) pada Balita Usia 6 - 35 Bulan di Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro*, Vol. 1(2): 617-626.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of The Association at Official Analytical Chemist*. Washington DC: Benyamin Franklin Station.
- Arbuckle, WS. 1986. *Ice Cream : Second Edition*. Westport : The AVI Publishing Company.
- Astutik, A., Rahfiludin, M. Z., and Aruben, R., 2018. Faktor Risiko Kejadian Stunting Pada Anak Balita Usia 24-59 Bulan (Studi Kasus di Wilayah Kerja Puskesmas Gabus II Kabupaten Pati Tahun 2017). *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, Vol. 6(1) : 409-418.
- Awika, J.M. dan L.W. Rooney. 2004. Review: sorghum phytochemical and their potential impact on human health. *Journal Phytochemistry*, 65: 1199-1221.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Peraturan Kepala BPOM RI No 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI 01-0222. Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3713. Es Krim*. Jakarta : Dewan Standardisasi Nasional.

- Bateman, W.G. 1916. The Digestibility and Utilization of Egg-Proteins. *The Journal of Biological Chemistry*, 26 : 263-291.
- Bender, D.A. 2002. *Introduction To Nutrition And Metabolism*. London: Taylor & Francis e-Library.
- Chairunnisa, E., Kusumastuti, A. C. dan Panunggal, B. 2018. *Asupan Vitamin D, Kalsium dan Fosfor pada Anak Stunting dan Tidak Stunting Usia 12-24 Bulan di Kota Semarang*. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Chan, L. A. 2008. *Membuat Es Krim*. Jakarta Selatan: PT Agromedia Pustaka.
- Chiplonkar SA, Agte VV. 2006. Predicting Bioavailable Zinc from Lower Phytate Forms, Folic Acid and Their Interactions with Zinc in Vegetarian Meals. *J Am Coll Nutr*, 25 : 26-33.
- Dewi, C.M., Dewi M.M., Youngky S., Evy S. 2007. *Prarencana Pabrik Susu Bubuk Skim Kapasitas 9 ton/hari*. Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Dewi, I. A. dan K.T. Adhi. 2016. Pengaruh Konsumsi Protein Dan Seng Serta Riwayat Penyakit Infeksi Terhadap Kejadian Pendek Pada Anak Balita Umur 24-59 Bulan Di Wilayah Kerja Puskesmas Nusa Penida III. *Arc. Com. Health*, Vol. 3(1), 36–46.
- Dewi, NDR., Kurnia, STPP., dan W. Endang Nur. 2017. *Pengaruh Perbandingan Kacang Hijau dan Wijen Giling terhadap Kadar Kalsium dan Daya Terima Sari Kacang Hijau*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Dwi, B. W., & Wirjatmadi, R. B. 2012. Beberapa Faktor yang Berhubungan dengan Status Gizi Balita Stunting. *The Indonesian Journal of Public Health*, Vol. 8(3) : 99–104.
- Ernawati, Arwani, Amin S. 2011. Hubungan antara Perilaku Mengonsumsi Makan Makanan Manis dan Perilaku Menggosok Gigi dengan Kejadian Karies Gigi pada Anak TK Pertiwi 37 Gunung Pati. *Jurnal Keperawatan*, Vol. 4(2) : 183-193.
- Escarpa, A. dan MC. Gonzales. 2001. Approach to the content of total extractable phenolic compounds from different food samples by comparison of chromatographic and spectrophotometric methods. *Analytica Chimica Acta*, 427 : 119-127.

- Fairweather-Tait, S. J. dan Southon, S. 2003. *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition: Bioavailability of Nutrients*. Norwich : Institute of Food Research.
- Fajria, L. dan M. Rika. 2013. Pengaruh Pemberian Buah Pepaya Terhadap Nafsu Makan Anak Berumur 2-5 Tahun di Wilayah Kerja Puskesmas Kuranji. *Ners Jurnal Keperawatan*, Vol. 9(1) : 68-87.
- Faraj, M.N. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Commersoni*) dan Tepung Kacang Merah (*Vigna Angularis*) terhadap Daya Terima dan Kandungan Protein Pie Mini. *Media Gizi Indonesia*, Vol. 14(1) : 56-65.
- Federer, W. T. 1977. *Experimental Design Theory and Application*, 3ed. New Delhi Bombay Calcuta : Oxford and IBH Publishing Co.
- Garniasih D, Julistio TB, dan Herry G. 2008. Hubungan antara kadar albumin dan kalsium serum pada sindrom nefrotik anak. *Sari Pediatrik*, Vol. 10(2) : 100-105.
- Gaw, A., Murphy, M.J., Cowan, R.A., O'reilly, D.S.J., Stewaetet. 2011. *Biokimia Klinis: Edisi ke 4*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Hana T. 2017. *Daya Terima dan Peningkatan Nilai Gizi Kalsium Jajanan Lokal (Bagea) yang Diperkaya Tepung Ikan Gabus untuk Balita Stunting*. Skripsi. Poltekkes Makassar.
- Harianti. 2011. Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Berbagai Manfaat Albumin yang Terkandung di Dalamnya, *Jurnal Balik Diwa*, 2 : 18–25.
- Haryoto. 2008. *Susu dan Yoghurt Kecipir: Edisi ke 7*. Yogyakarta : Kanisius.
- Hendricks & Duggan. 2005. *Manual of Pediatric Nutrition 4<sup>th</sup> ed*. Hamilton: BC Decker.
- Hunt, J.R. dan Larson, B.J. 1990. Meal Protein and Zinc Levels Interact to Influence Zinc Retention by The Rat. *Nutrition Research*, Vol. 10 : 697 – 705.
- Institute of Medicine, Food and Nutrition Board (IOM-FNB). 2001. *Dietary Reference Intakes for Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Manganese, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium, and Zinc*. Washington : National Academy Press.

- Institute of Medicine, Food and Nutrition Board (IOM-FNB). 2011. *Dietary Reference Intakes for Calcium and Vitamin D*. Washington : National Academy Press.
- Justisia, S.R. 2016. *Mutu Organoleptik, Kadar Protein, dan Nilai Ekonomi Nugget Substitusi Ikan Lele (Clarias Batrachus) dan Kacang Merah (Vigna Angularis) sebagai Snack Batita*. Skripsi. Universitas Airlangga.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Buletin Jendela Data dan Informasi Kesehatan : Situasi Balita Pendek (Stunting) di Indonesia*. Jakarta : Pusdatin Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) Tahun 2018*. Jakarta : Balitbang Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) Tahun 2018 : Provinsi Jawa Timur*. Jakarta : Balitbang Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.
- Khoerunnisa, G.S. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Gelatin Tulang Ikan Patin (Pangasius sp.) dan Konsentrasi Putih Telur terhadap Karakteristik Es Krim Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung.
- Kilara, A. dan RC. Chandan. 2007. *Handbook of Food Products Manufacturing : Chapter 74 Ice Cream and Frozen Desserts*. USA : John Wiley & Sons, Inc.
- Kusuma, K. E. dan Nuryanto. 2013. *Faktor Risiko Kejadian Stunting Pada Anak Usia 2-3 Tahun (Studi di Kecamatan Semarang Timur)*. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Lonnerdal, B. 2000. Dietary Factors Influencing Zinc Absorption. *The Journal of Nutrition*, Vol. 130 (5) : 1378-1383.
- Lutz CA, Przytulski KR. 1994. *Nutrition and Diet Therapy*. Philadelphia: F.A. Davis Company.
- Meilgaard M., Civille GV., and Carr BT. 1999. *Sensory Evaluation Techniques 3<sup>rd</sup> Edition*. USA : CRC Press.

- Murray R.K., Granner D.K., Mayes P.A., Rodwell V.W. 2003. *Harper's Illustrated Biochemistry*. New York : McGraw-Hill Inc.
- Murray R.K., Granner D.K., Rodwell V.W. 2009. *Biokimia Harper: Edisi ke 27*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Oktafa, H. dan W.W. Suharsono. 2019. Karakteristik Fisik dan Kimia Es Krim Dari Tepung Wijen Dan Umbi Bit (Wibit) Bagi Penderita Anemia. *Prosiding Seminar Nasional INAHCO*, Vol. 1 : 118-125.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta : Kemenkes RI.
- Permatasari, N. dan Annis C.A. 2018. Daya Terima dan Kandungan Gizi (Energi, Protein) Gyoza yang Disubstitusi Keong Sawah (*Pila Ampullacea*) dan Puree Kelor (*Moringa Oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, Vol. 13 (1) : 62-70.
- Peter, KV. 2012. *Handbook of Herbs and Spices Volume 2 : Second Edition*. Philadelphia : Woodhead Publishing.
- Prentice A, Dibba B, Sawo Y, Cole TJ. 2012. The Effect of Prepubertal Calcium Carbonate Supplementation on The Age of Peak Height Velocity in Gambian Adolescents. *Am J Clin Nutr*, 96 : 1042-1050.
- Purwaningsih, S., Salamah, E. dan N. Mirlina. 2011. *Pengaruh Pengolahan terhadap Kandungan Mineral Keong Matah Merah (Cerithidea obtusa)*. *Prosiding Pertemuan Ilmiah dan Seminar Nasional MPHPI*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Riyadi, Hadi. 2007. *Zinc untuk pertumbuhan dan perkembangan anak. Prosiding Seminar Nasional Penanggulangan masalah defisiensi seng (Zn) : From Farm to Table*. Bogor : SEAFast Center, Institut Pertanian Bogor.
- Robinson CH, Lawler MR, Chenoweth WL, Garwick AE. 1986. *Normal and Therapeutic Nutrition. Edisi ke-17*. New York: Macmillan Publishing Company.
- Roland, AM., Phillips, LG., Boor, KJ. 1999. Effects of Fat Content on The Sensory Properties, Melting, Color, and Hardness of Ice Cream. *Journal Dairy Science*, 82 : 32-38.
- Samman, S. 2007. *Zinc. Nutrition & Dietetics*, 64 : 131-134.

- Santika, N. dan Widia D. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Wijen (*Sesamum indicum*) terhadap Kandungan Gizi dan Mutu Organoleptik Biskuit Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Kesehatan Perintis*, Vol. 4(2) : 91-97.
- Saunders AV, WJ Craig, SK Baines. 2012. Zinc and Vegetarian Diets. *The Medical Journal of Australia*, Vol. 1(2) : 17- 22.
- Schuster, W.H. 1992. *Ölpflanzen in Europa*. DLG Verlag: Frankfurt-am-Main.
- Shewfelt, R. L., 2014. *Pengantar Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran ECG.
- Simatupang, T.P., Desmelati, N.I. Sari. 2015. Fortifikasi Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*) pada Es Krim Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap Penerimaan Konsumen. *Jurnal Online Mahasiswa*, Vol. 2(2) : 1-10.
- Sinurat, E., S.B. Murdinah,U. Bagus. 2006. Sifat fungsional formula kappa dan karaginan dengan gum. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, Vol. 1(1) : 1-8.
- Sudarwanto, M. dan D. W. Lukman. 1993. *Petunjuk Laboratorium. Pemeriksaan Susu dan Produk Olahannya*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Sumarno, S., S. Noegrohati, Narsito, I. I. Falah. 2002. Estimasi Kadar Protein dalam Bahan Pangan melalui Analisis Nitrogen Total dan Analisis Asam Amino. *Majalah Farmasi Indonesia*, Vol. 13(1) : 34-43.
- Sundari D., Almasyhuri A., dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, Vol. 25(4) : 235-242.
- Sutyawan, S., A. Khomsan, D. Sukandar. 2019. Pengembangan Indeks Ketahanan Pangan Rumah Tangga dan Kaitannya dengan Tingkat Kecukupan Zat Gizi dan Status Gizi Anak Balita. *Amerita Nutrition*, 200-211.
- Syamsiatun, N.H. dan Tri S. 2015. Pemberian Ekstra Jus Putih Telur terhadap Kadar Albumin dan Hb pada Penderita Hipoalbuminemia. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, Vol. 12(2) : 54-61.

- Wani, Y.A., Amelia F., Endang S. 2015. Peningkatan Kadar Kalsium dengan Penambahan Tepung Wijen pada *Cake* Ampas Tahu. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, Vol. 2(2) : 101-107.
- Wani, Y.A., Amelia F., Endang S. 2015. Peningkatan Kadar kalsium dengan Penambahan Tepung Wijen pada *Cake* Ampas Tahu. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, Vol. 2(2) : 101-107.
- Wapnir RA. 2000. Zinc Deficiency, Malnutrition and The Gastrointestinal Tract. *J Nutr*, 130 : 1388-1392.
- Widjaja NA, Siti NH, dan Roedi I. 2013. Pengaruh Penyakit Infeksi terhadap Kadar Albumin Anak Gizi Buruk. *Sari Pediatri*, Vol. 15(1) : 46-50.
- Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG). 2012. *Pemantapan Ketahanan Pangan dan Perbaikan Gizi Berbasis Kemandirian dan Kearifan Lokal. Prosiding*. Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Winarno, F.G. 2002. *Telur : Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya*. Bogor : M-Brio Press.
- Wirnaningsih, W. dan L. Kurniawati. 2017. Pembuatan Susu Kecapir dengan Variasi Berat Wijen dan Lama Perebusan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol 1(1) : 9-13.
- World Health Organization. 1995. *Physical Status: The Use and Interpretation of Anthropometry*. Geneva : World Health Organization.
- World Health Organization. 2010. *Nutrition Landscape Information System (NLIS) Country Profile Indicators: Interpretation Guide*. Geneva : World Health Organization.
- Yusarini, NLA., Pratiwi, IDPK., dan PA. Wipradnyadewi. 2015. *Penuntun Praktikum Evaluasi Sensori*. Denpasar : Universitas Udayana.
- Zouari, R., Besbes, S., Chaabouni, SE., dan DG. Aydi. 2016. Cookies from composite wheat–sesame peels flours: Dough quality and effect of *Bacillus subtilis* SPB1 biosurfactant addition. *Food Chemistry*, 194 : 758-769.