

6. DAFTAR PUSTAKA

Afrina Eka, S., Tri Marta, F., Dinda Marzika, a. (2020). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang, Tepung Ikan Lele dan Tepung Ubi Merah Dalam Pembuatan Biskuit Makanan Tambahan Anak Sekolah Dasar Dalam Rangka Pencegahan Stunting. *Darussalam Nutrition Journal*, 4(1), 52-56.

Amar, M.I., Nashir, A. K., dan Martana, B. (2021). Diseminasi Teknologi Filtrasi Air Kolam Budidaya Ikan dan Diversifikasi Produk Pangan Olahan Berbasis Ikan Lele di Desa Curug Kecamatan Gunung Sindur Kabupaten Bogor. *Journal Community Empowerment*, 6 (2), 112-118. <https://journal.unimma.ac.id/index.php/ce/article/view/4387>

Amaliyah Mushthoza, D., Rufaidah, A., Rosyidi, R., Narto, & Izzah, N. (2022). Pengembangan Produk Olahan Ikan Bandeng untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Gresik. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(2), 281-286. <https://doi.org/10.30653/002.202272.66>

Andri, A., Harahap, R. P., & Tribudi, Y. A. (2020). Estimasi dan Validasi Asam Amino Metionin, Lysin, dan Treonin dari Pakan Bijian Sebagai Sumber Protein Nabati. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis*, 3(1), 18–22. <https://doi.org/10.21776/ub.jnt.2020.003.01.4>

Anggraeni, N., Hakim, L., Fadhilah, F.W. (2020). Peningkatan Kesadaran Masyarakat Untuk Gemar Makan Ikan: Pelatihan Pembuatan Es Dawet Belut Manis. *Magistrorum Et Scholarium: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(1): 130–39. <https://ejournal.uksw.edu/jms/article/view/3979>

Anggraeni, N., Sastro Darmanto, Y., & Riyadi, P. H. (2016). Pemanfaatan Nanokalsium Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) pada Beras Analog dari Berbagai Macam Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), 114–122. <https://doi.org/10.17728/jatp.187>

Asni, Y. 2004. Studi Pembuatan Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Skripsi*. IPB. Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/19598>

BAPPENAS, BPS, UNFPA. 2018. Proyeksi Penduduk Indonesia 2010 – 2035. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Baysa, M.H. 2020. Pengasapan Ikan Air Tawar Sebagai Produk Khas Wisata Jurang Sate. *Proseding Sentia*. Vol 1 nomor 1. <http://openjournal.unpam.ac.id/index.php/Senan/article/view/8420/5405>

Departemen Kesehatan RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Ditjen Bina Kesehatan Masyarakat. Jakarta

Dewi, Dian Ayunita (2018) "Uji Validitas Dan Reliabilitas," 7(1), pp. 17–23.

Fitri N. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger Brachysoma*) Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Biskuit. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
<https://publikasiilmiah.ums.ac.id/handle/11617/8692?show=full>

Frison, E., & Clément, C. (2020). The potential of diversified agroecological systems to deliver healthy outcomes: Making the link between agriculture, food systems & health. *Food Policy*, February.
<https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2020.101851>

Herawati, V.E., Saraswati, L.D., dan Juniarto, A.Z. (2020). Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan di Desa Asinan Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang. *Jurnal Pasopati*, 2 (4), 216-221. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/pasopati/article/view/9249>

Imandira, P.A.N. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) dan Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L.*) Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Penerimaan Biskuit Balita Tinggi Protein. 67 [Artikel Penelitian]. *Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.* Semarang.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/2102>

Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2015. Laporan Kinerja KKP Tahun 2014. KKP. Jakarta.

Kholifah, Siti Nur dan Wahyu Widagdo. 2016. Keperawatan Keluarga dan Komunitas. Jakarta Selatan: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.

Martana. 2021. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan Lele di Desa Curug, Gunung Sindur, Kabupaten Bogor. *Proseding Senapenmas*. <https://doi.org/10.24912/psenapenmas.v0i0.15125>

Meirina. 2011. Hubungan dukungan keluarga, karakteristik keluarga dan lansia dengan pemenuhan nutrisi pada lansia di wilayah kerja Puskesmas Bogor Selatan. Universitas Indonesia, Depok.
<http://digilib.ui.ac.id/detail?id=20281717&lokasi=lokal>

Mervina, 2012. Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang. Departemen Gizi

- Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/5287>
- Nugroho, B.D. 2017. Strategi Pengembangan Usaha Budidaya Ikan Konsumsi Air Tawar dan Ikan Hias Air Tawar pada Kelompok Mitra Posikandu Kabupaten Bogor. *Manajemen IKM*. 12 (2) <https://doi.org/10.29244/mikm.12.2.127-136>
- Putri, S.I., Satyanegara, I., Pertiwi, W.N.B. (2020). Pengembangan Produk Olahan Ikan Bandeng di Desa Sukamanah. *Jasintek*. 2(1): 1–7.
<https://jasintek.denpasarinstitute.com/index.php/jasintek/article/view/41>
- Rahim, Rahmad, A., Bela, N.D., Mutmainnah, M., Araswati, Z. (2019). Sosialisasi Dan Implementasi Pembuatan Krupuk Ikan Bandeng Desa Karanggeneng Kecamatan Karanggeneng Kabupaten Lamongan. *DedikasiMU (Journal of Community Service)*. 1(1): 1–10.
<http://dx.doi.org/10.30587/dedikasimu.v1i1.1083>
- Ridloudin, Ahmad, Raharja, S., Suryahadi. (2019). Strategi Peningkatan Daya Saing Ikan Bandeng Olahan di Kota Serang Banten. *Manajemen IKM*. 14 (1): 76–82.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalmpi/article/view/27447/14011910b>
- Santoso, S., Yanti, W. S., & Manajemen, E. (2019). Pengolahan Ikan Lele Menjadi Nugget Sehat Dalam Berwirausaha. *Jurnal Abdi Karya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa*, 03 (03).
<https://doi.org/https://doi.org/10.30996/abdikarya.v3i3.3729.g2829>.
- Saffruddin, S., Amini, A., Ubaidillah, A. R., Septiana, B. I., Elistiani, E., Lana, E. S., Hartini, H. L., Dewi, N. W. A. P., Jumiati, N., Hasanah, R., Lutfianti, S., Lilhawani, S., Pratiwi, S. A., & Yuliani, Y. (2022). Pengolahan Ikan Nila Menjadi Abon Ikan Dan Kerupuk Tulang Ikan di Desa Lingsa Kecamatan Lingsar Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 103–110. <https://doi.org/10.29303/jppm.v5i1.3318>
- Siagian, Sondang P. 2015. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Sugito, Prahutama, A., Tarno. (2018). Pengabdian Masyarakat Pengembangan Produk UMKM Olahan Ikan Bandeng. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*. 738–42.
<https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/view/202>
- Tamher & Noorkasiani. (2011). *Kesehatan usia lanjut dan pendekatan Asuhan Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika.

- Tegar, R., Pesulima, W., Ningsih, O., DawaU. P. L., & HengguK. U. (2022). Pengembangan Produk Olahan Ikan Kadoru Di Kecamatan Katikutana Kabupaten Sumba Tengah, Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Teknologi Perikanan Dan Kelautan*, 12(1), 11-18. <https://doi.org/10.24319/jtpk.12.11-18>.
- Trisnani, I., BahrumSyah, H., dan Candra, K. P. 2015. Pengaruh Waktu Perendaman Dalam Sari Bonggol Buah Nanas (*Ananas comosus* L.Merr) Terhadap Sifat Sensoris Daging Itik (*Anas Versi Color*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, Universitas Mulawarman, Kalimantan Timur. <https://repository.unmul.ac.id/handle/123456789/557>
- Untari Ida., Wulandari Novi. 2012. Kajian Pengetahuan Pemenuhan Gizi Lansia Ditinjau Dari Tingkat Pengetahuan dan Jenis Pekerjaan. Stikes PKU Muhammadiyah Surakarta
- Warda dan Amilah, S. (2016). Penentuan Jumlah Bakteri, Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Daging Ayam Broiler (*Gallus Domesticus*) Setelah Direndam dalam Larutan Lidah Buaya (*Aloe Vera*). *Journal of Science*, Volume 9(1): 13-18, ISSN:1420-1840. Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, Jawa Timur. <https://jurnal.unipasby.ac.id/index.php/stigma/article/view/325>
- Zhang, J., Zhong, L., Peng, M., Chu, W., Liu, Z., Dai, Z., & Hu, Y. (2019). Replacement of fish meal with soy protein concentrate in diet of juvenile rice field eel *Monopterus albus*. *Aquaculture Reports*, 15 (September). <https://doi.org/10.1016/j.aqrep.2019.100235>