

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., Nurjanah., Hidayat, T., & Chairunisah, R. 2017. Karakteristik Kimiawi dari Daging Kerang Tahu, Kerang Salju, dan Keong Macan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(1), 78-84.
- Abdurrahman, M., Tanjung, A., & Yoswaty, D. 2017. Kelimpahan dan Sebaran Kerang Darah (*Anadara granosa*) di Zona Intertidak Ekosistem Mangrove Monospesies *Avicennia alba* di Desa Anak Setatah Kabupaten Kepulauan Meranti Provinsi Riau. *Jurnal Online Mahasiswa*, 4(2).
- Ahmadifar, E., Yousefi, M., Karimi, M., Raieni, R. F., Dadar, M., Yilmaz, S., Dawood, M. A. O., & Abdel-Latif, H. M. R. 2020. Benefits of Dietary Polyphenols and Polyphenol-Rich Additives to Aquatic Animal Health: An Overview. *Reviews in Fisheries Science & Aquaculture*, 1-34.
- Akbar, I. A., Christiyanto, M., & Utama, C. S. 2019. Pengaruh Lama Pemanasan dan Kadar Air yang Berbeda Terhadap Nilai Glukosa dan Total Karbohidrat pada Pollard. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 17(1), 69-75.
- AKG. 2019. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019. <https://stunting.go.id/kemenkes-permenkes-no-28-tahun-2019-angka-kecukupan-gizi-yang-dianjurkan/>
- Alam, A. A. I., Bafagih, A., & Lekahena, V. N. J. 2020. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tapioka Terhadap Mutu Sensori dan Nutrisi Produk Otak-otak Ikan Madidihang (*Thunnus albacares*). *Agritechnology*, 3(1), 42-49.
- Ananda, P. D., Safrida, S., Khairil, K., & Hasanuddin, H. 2022. Effect of Feeding Fermented *Leucaena leucocephala* Seed Meal on Growth and Protein Content of *Osphronemus gouramy* Juvenile. *Journal of Aquaculture and Fish Health*, 11(3), 289-297.
- Andini, S., Yulianita, Y., & Febriani, E. N. K. 2023. Formulasi Sediaan Nanoemulgel Ekstrak Buah Lada Hitam (*Piper nigrum L.*) dengan Variasi Konsentrasi Tween 80 dan PEG 400. *Majalah Farmasetika*, 8(3), 250-266.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. 2021. Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroteknologi*, 15(1), 79-93.
- Anggraini, D. R., Tejasari., & Praptiningsih, Y. S. 2016. Karakteristik Fisik, Nilai Gizi dan Mutu Sensori Sosis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi. *Jurnal Agroteknologi*, 10(1), 25-35.
- Anggraini, F. J., Ula, N., Sari, A. N., & Sestiono, M. 2024. Pemanfaatan Bahan Dasar Lokal Kerang Hijau dan Daun Kelor Menjadi Inovasi Produk Baru *Puree Kelor* (Puding Kerang Hijau dan Daun Kelor). *Seminar Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat dan Kuliah Kerja Nyata*, 296-308.
- Anindyajati, M., Dwiloka, B., & Al-Baarri, A. 2022. Kekenyalan, Kadar Lemak, Kadar Protein, dan Mutu Hedonik Bakso Daging Kalkun (*Meleagris gallopavo*) Berdasarkan Potongan Komersial Karkas. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 42-48.
- Apriantini, A., Afriadi, D., Febriyani, N., & Arief, I. I. 2021. Fisikokimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan

- Tepung Biji Durian (*Durio zibenthinus* Murr). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2), 79-88.
- Apriyanti., Nurfaika, A., Bauzir, E., Choiriyah, U., & Dinastian, O. N. 2016. Analisis Potensi Keong Mas sebagai Substitusi Daging Sapi dalam Pembuatan Kornet sebagai Makanan Olahan Kaya Protein. *Jurnal RISENOLOGI KPM UNJ*, 1(1), 2502-5643.
- Ardianti, Y., Widyastuti, S., Rosmilawati. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Agroteksos*, 24(3), 159-166.
- Ardyandi, R., Al Mujahid, M. M., Putra, R. A., & Liviawaty, E. 2024. Masa Simpan Kerang Hijau (*Perna viridis*) pada Suhu Ruang dengan Uji Organoleptik dan Uji pH. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani (JURRIH)*, 3(1), 01-08.
- Ariani, N. D., Swasta, I. J., & Adnyana, P. B. 2019. Studi Tentang Keanekaragaman dan kelimpahan Moluska Bentik serta Faktor-faktor Ekologis yang Mempengaruhinya di Pantai Mengening, Kabupaten Badung, Bali. *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 6(3), 146-157.
- Asakura, K., Todoriki, H., & Sasaki, S. 2017. Relationship Between Nutrition Knowledge and Dietary Intake Among Primary School Children in Japan: Combined Effect of Children's and Their Guardians' Knowledge. *Journal of Epidemiology*, 27(10), 483-491.
- Ashari, H. P., Rosida., Priyanto, A. D. 2023. Characteristics of Milkfish Sausage (*Chanos chanos*) and Carrots (Study of Proportions of Tapioca Flour:Taro Starch and Addition of Egg White). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, 2579-4523.
- Asih, W. R., Kuswanto., & Widiyanti. 2017. Penambahan puree daun kelor (*Moringa oleifera*) dan puree pisang ambon untuk formula mpasi (makanan pendamping asi). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3(1), 10-17.
- Asni, N., Jayanthi, S., & Wahyuni, A. 2024. Keanekaragaman Jenis Moluska di Pantai Kuala Sipare Kabupaten Batu Bara. *Jurnal Bioma*, 6(1), 11-20.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *Standar Nasional Indonesia (7387:2009) Batas Maksimum Cemaran Logam Berat dalam Pangan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. *Standar Nasional Indonesia (7756:2013) Siomay Ikan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bhara, A. M., Meye, E. D., & Kamlasi, Y. 2018. Analysis of Bivalves Nutrient Content Consumed In The Coastal Coast of Arubara, Ende. *Jurnal Biotropikal Sains*, 15(3), 38-48.
- Biandolino, F., Parlapiano, I., Grattagliano, A., Fanelli, G., & Prato, E. 2020. Condition index, biochemical constituents and farmed scallops (*Flexopecten glaber*). *Water*, 12(1777).
- Bradley, M., Melchor, J., Carr, R., Karjoo, S. 2023. Obesity and malnutrition in children and adults: A clinical review. *Obesity Pillars*, 8, 100087.
- Brameina, D. 2019. *Tingkat Konsumsi Seafood pada Remaja di Kota Semarang dan Estimasi Asupan Mikroplastik. Seafood Consumption Level of Youth.* <http://repository.unika.ac.id/id/eprint/21051>.
- Broto, R. T. D. W., Arifan, F., Setyati, W. A., Eldiarosa, K., & Zein, A. R. 2020. Crackers from Fresh Water Snail (*Pila ampullacea*) Waste as Alternative

- Nutritious Food. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 48(01), 20-39.
- Bukhori, A. J., Karim, A., Hariyadi, P. 2019. Pengaruh Teknik Pengolahan Terhadap Karakteristik Kimia dan *Swelling Power* pada Tapioka yang Dihasilkan. *Prosiding Seminar Nasional II Hasil Litbangyasa Industri*, 142-148.
- Bulathgama, U., Gunasekara, D. M., Wickramasinghe, I., & Somendrika, D. 2020. Development of Commercial Tapioca Pearls used in Bubble Tea by Microwave Heat – Moisture Treatment in Cassava Starch Modification. *European Journal of Engineering Research and Science*, 5(1), 103-106.
- Chakraborty, K., Chakkalakal, S. J., Joseph, D., Asokan, P. K., and Vijayan, K. K. 2016. Nutritional and Antioxidative Attributes of Green Mussel (*Perna viridis* L.) from the Southwestern Coast of India. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 25(7), 968-985.
- Costa, W. Y., & Manihuruk, F. M. 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kerupuk Daging dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Waktu Pengukusan Berbeda. *AgroSainia: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 1(5), 9-14.
- De Garmo, E. D., Sullivan, W. G., & Canada, J. R. 1984. *Engineering Economics*. New York: Mc. Millan Publishing Company.
- De Villiers, A., Steyn, N. P., Draper, C. E., Hill, J., Gwebushe, N., Lambert, E. V., & Lombard, C. 2016. Primary School Children's Nutrition Knowledge, Self-Efficacy, and Behavior, After a Three-Year Healthy Lifestyle Intervention (HealthKick). *Ethnicity and Disease*, 26(2), 171-180.
- De, P., & Chattopadhyay, N. 2019. Effects of Malnutrition on Child Development: Evidence from a Backward District of India. *Clinical Epidemiology and Global Health*, 7, 439-445.
- Delvita, H., Djamas, D., & Ramli. 2015. Pengaruh Variasi Temperatur Kalsinasi terhadap Karakteristik Kalsium Karbonat ( $\text{CaCO}_3$ ) dalam Cangkang Keong Sawah (*Pila ampullacea*) yang Terdapat di Kabupaten Pasaman. *Pillar of Physics*, 6, 17-24.
- Dharmadewi, A. A. I. M. 2020. Analisis Kandungan Klorofil pada Beberapa Jenis Sayuran Hijau sebagai Alternatif Bahan Dasar *Food Supplement*. *Jurnal Emasains: Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*, 9(2), 171-176.
- Dipasquale, V., Cucinotta, U., & Romano, C. 2020. Acute Malnutrition in Children: Pathophysiology, Clinical Effects and Treatment. *Nutrients*, 12(8), 2413.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Djohar, M. A., Timbowo, S. M., & Mentang, F. 2018. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penyedap Rasa Alami Hasil Samping Perikanan dengan *Edible Coating* dari Karagenan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2).
- Dody, S., Mumpuni, F. S., & Madi, W. 2018. Hubungan Panjang-Berat, Nisbah Kelamin dan Indeks Kematangan Gonad Kerang Darah (*Anadara granosa* LINN, 1758) di Perairan Muara Gembong-Bekasi. *Jurnal Mina Sains*, 4(2), 67-75.
- Edrizal, E., & Desnita, E. 2020. Pengaruh Cangkang Keong Sawah (*Pila ampullacea*) Terhadap Pembentukan Tulang Baru (Remodeling Tulang). *Health dan Medical Journal*, 2(2), 42-51.

- El-Massry., Fatma, H. M., Mossa, M. E. M., & Youssef, S. M. 2013. Moringa Oleifera Plant Value and Utilization in Food Processing. *Egyptian Journal of Agricultural Research*, 91(4), 1597-1608.
- Elsarustika, I. P., Iswoyo., Haryati, S., & Sudjatinah. 2019. Rasio Daging Kelinci dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sosis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1-11.
- Emelda, C., Supriatno, S., & Sarong, A. 2017. Tingkat Akumulasi Merkuri (Hg) pada Organ Tubuh Kelas Gastropoda di Kawasan Perairan Sungai Sikulat Kecamatan Sawang Kabupaten Aceh Selatan. *Jurnal Edu Bio Tropika*, 5(1).
- Endah, E. M. S., & Desi, D. 2019. Kontribusi Asupan Energi dan Protein *School Feeding* dan *House Feeding* pada Anak Usia 4-6 Tahun. *Jurnal Gizi KH*, 1(2), 96-101.
- Erniati., Andika, Y., Imanullah., Imamshidiqin., Salmarika., Nurul'Akla, C. M., Yulistia, E. D., Maulan, S., & Lazuardy, R. 2023. Proximate Composition of Shell (*bivalves*) in North Aceh District, Aceh Province based on differences in Species and Environmental Characteristic. *International Journal of Engineering, Science & Information Technology*, 3(1), 57-62.
- Estiasih, T., Harijono., Waziroh, E., Fibrianto, K. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Faizah, F. N., Sanjayasari, D., & Imlami, A. H. 2024. Morphometric Characteristics and Condition Factors of Green Shells (*Perna viridis*) in The Waters of Randusanga Kulon Brebes, Central Java. *Jurnal Maiyah*, 3(1), 35-41.
- Fajar, C. 2015. Eksperimen Pembuatan Pangsit Goreng dengan Penambahan Ikan Teri Nasi dan Wortel. *Skripsi: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang*.
- Fajri., Rostiati, R., & Nur, A. 2018. Kadar Klorofil dan Vitamin C Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam) Dari Berbagai Ketinggian Tempat Tumbuh. *E-J. Agrotekbis*, 6(2), 152-158.
- Fan, Y., Yao, Q., Liu, Y., Jia, T., Zhang, J., Jiang, E. 2022. Underlying Causes and Co-existence of Malnutrition and Infections: An Exceedingly Common Death Risk in Cancer. *Frontiers in Nutrition*, 9, 814095.
- Fauzi, R., & Safitri, N. M. 2021. Analisis Biometri dan Struktural Populasi Kerang Hijau (*Perna viridis*) dalam Bagan Tanap di Pantai Banyuurip Kecamatan Ujungpangkah Kabupaten Gresik, *Jurnal Techno-Fish*, 5(1), 67-82.
- Febrianto, W. E., Restuhadi, F., & Rossi, E. 2017. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen pada Produk Keripik Tempe Original di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *JOM FAPERTA*, 4(2), 1-13.
- Federer, W. 1963. *Experimental Design, Theory And Application*. New York: Mac Millan.
- Franyoto, Y. D., Mutmainah., Kusmita, L., & Masduqi, A. F. 2019. Ekstraksi Alkaloid Kerang Hijau (*Perna viridis*) dan Potensinya sebagai Antioksidan. *Repository Stifar*. <https://repository.stifar.ac.id/Repository/article/view/157>
- Frederick, K., Magboo, A., Mabituin, M., Madjilon, F., Ann, J., Abigail, J. 2017. Effects of Substituting Egg With Lacatan Banana Flesh As Binding Agent. *In Conf. Pap*, 1-10.
- Fufa, B. K. 2019. Anti-bacterial and anti-fungal properties of Garlic extract (*Allium sativum*): A review. *Microbiology Research Journal International*, 28(3), 1-5.

- Gaonkar, A. G., & McPherson, A. 2016. *Ingredient Interactions: Effects on Food Quality, Second Edition* (2<sup>nd</sup> ed.). Boca Raton: CRC Press.
- Gasong, L. S., Idayati, E., & Bele, A. A. 2023. Identifikasi Karakter Sensori Jagung Bose Instan dengan Metode *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA). *Seminar Nasional Politani Kupang Ke-6*, 184-190.
- Gauza-Wlodarczyk, M., Kubis, L., & Wlodarczyk, D. 2017. Amino Acid Composition in Determination of Collagen Origin and Assessment of Physical Factors Effects. *International Journal of Biological Macromolecules*, 104(1), 987-991.
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K., & Kumar, D. S. 2016. Moringa oleifera: A review on nutritive importance and its medicinal application. *Journal Food Science and Human Wellness*, 5, 49-56.
- Gravelle, A. J., Barbut, S., & Marangoni, A. G. 2017. Food-grade filler particles as an alternative method to modify the texture and Stability of Myofibrillar gels. *Scientific Reports*, 7(1), 415-425.
- Hairunisa., Shofiyani, A., & Syahbanu, I. 2019. Sintesis Kalsium Oksida dari Cangkang Kerang Ale-ale (*Meretrix meretrix*) pada Suhu Kalsinasi 700°C. *Kimia Khatulistiwa*, 8(1), 36-40.
- Halid, S. A., Rahim, A., Gobel, M., & If'all. 2023. Kadar Protein, Kadar Lemak, Kadar Air, dan Total Mikroba Bakso Daging Sapi Yang Diolah dengan Pengenyal Tepung Keladi, Tepung Tapioka, dan Asap Cair Tempurung Kelapa. *MEDIAGRO*, 19(2), 179-192.
- Hapsari, K. A. P., Sugitha, I. M., & Suparthana, I. P. 2022. Pengaruh Penambahan *Puree* Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk.*) Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(1), 123-133.
- Hara, T., Teruhisa, T. T., Kazuhisa, T., Fukue, K., Kambe, T., & Fukada, T. 2017. Physiological roles of Zinc Transporters: Molecular and Genetic Importance in Zinc Homeostatis. *The Journal of Physiological Sciences*, 67(2), 283-301.
- Hartanti, L., Azhari, A. M., Sofiana, M. S. J., & Helena, S. 2021. Peningkatan Sistem Imunitas Keluarga di Masa New Normal melalui Konsumsi Kerang-kerangan dan Diversifikasi Pengolahannya bagi Masyarakat Pesisir Pantai Mutiara. *Journal of Community Engagement in Health*, 4(2), 363-370.
- Hasyim, A., Setiawati, W., Lukman, L., & Marhaeni, L. S. 2019. Evaluasi Konsentrasi Lethal dan Waktu Lethal Insektisida Botani Terhadap Ulat Bawang (*Spodoptera exigua*) di Laboratorium. *J. Hort*, 29(1), 69-80.
- Hatijah, S. T., Husain., & Rauf, D. 2014. Bioaktivitas Minyak atsiri Umbi Lapis Bawang Merah *Allium cepa L.* Lokal Asal Bima Terhadap Bakteri *Streptococcus mutans* Penyebab Karies Gigi. *Skripsi: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Hasanuddin Makassar*.
- Hendrayati., Risal, A. F., Sunarto., Nursalim., & Adam, A. 2022. Kandungan Protein dan Zinc pada Nugget Kerang Darah (*Anadara granusa*). *Media Gizi Pangan*, 29(1), 80-89.
- Heslianti., Inthe, M. G., & Ishak, E. 2017. Karakterisasi Keong Kowe dan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal JPHPI*, 20(1), 74-83.

- Hidayati, F. C., Matsuri., & Yulianti, I. 2016. Pemurnian Minyak Goreng Bekas Pakai (Jelantah) dengan Menggunakan Arang Bonggol Jagung. *Jurnal Ilmu Pendidikan Fisika*, 1(2), 67-70.
- Hilmi, M. Z., Swastawati, F., & Anggo, A. D. 2017. Pengaruh Perendaman Berbagai Jenis Jeruk Terhadap Kandungan Logam Berat Timbal (Pb) dan Kromium (Cr) pada Kerang Hijau (*Perna viridis Linn*). *Jurnal Pengolahan & Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(2), 7-17.
- Hui, T., Tan, S. K., & Low, M. E. Y. 2014. Singapore Mollusca: 7. The Family Ampullariidae (*Gastropoda: Caenogastropoda: Ampullarioidea*). *Nature In Singapore*, 7, 31-47.
- Hunaefi, D., & Ulfah, F. 2019. Pendugaan Umur Simpan Produk *Pastry* dengan *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) dan Metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan*, 6(2), 72-78.
- Hustiany, R. 2016. *Reaksi Maillard Pembentuk Cita Rasa dan Warna pada Produk Pangan*. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- Icha, R. 2021. Pengaruh Suhu Pemanasan dan Lama Pemanasan Terhadap Kadar Vitamin C dalam Buah Melon. *Herbal Medicine Journal*, 4(1), 16-21.
- Ikalinus., Widyastuti, S., & Setiasih, N. 2015. Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Kulit Batang Kelor (*Moringa oleifera*). *Indonesia Medicus Veterinus*, 4(1), 71-79.
- Ilhamudin, M., Hilyana, S., & Astriana, B. H. 2019. Pengaruh Tingkat Kerapatan Mangrove Terhadap Pertumbuhan dan Kelangsungan Hidup Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Perikanan*, 9(1), 75-85.
- Imam, R. H., Primaniyarta, M., & Palupi, N. S. 2014. Konsistensi Mutu Pilus Tepung Tapioka: Identifikasi Parameter Utama Penentu Kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), 91-99.
- Indah, D. R., Wardana, A. S., & Luthfianto, D. 2023. Analisis Protein, Kalsium, dan Magnesium Nugget Keong Sawah (*Pila ampullacea*) dengan Substitusi Tepung Cangkang Telur Ayam Ras (*Gallus Gallus Domesticus*). In *Prosiding University Research Colloquium* (pp. 339-348).
- Indra, R. W., Dewita., & Sari, N. I. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda Terhadap Penerimaan Konsumen pada Bakso Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Skripsi: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*.
- Inthe, M. G., Rusli, A., & Rahmaniar. 2023. Perubahan Komposisi Gizi Kerang Dara (*Anadara granosa*) Karena Proses Perebusan. *J. Fish Protech*, 6(1), 25-30.
- Irawan, Y., Wulandari, Y. W., & Karyantina, M. 2017. Kerupuk Sayur dengan Variasi Konsentrasi Bubur Sawi Hijau (*Brassica rapa*) dan Rasio Tepung Terigu-Tapioka. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2(1), 1-7.
- Irnani, H., & Sinaga, T. 2017. Pengaruh Pendidikan Gizi terhadap Pengetahuan, Praktik Gizi Seimbang dan Status Gizi pada Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Gizi Indonesia*, 6(1), 58-64.
- Islaku, D., Djarkasi, G. S. S., Oessoe, Y. Y. E. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Terhadap Sifat Sensoris dan Kimia Biskuit. *Cocos*, 9(2).
- Jannah, M. R., Sulistiastutik., & Suwita, I. K. 2018. Substitusi Ikan Lele (*Clarias Sp.*) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Siomay Ikan Tenggiri

- sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Balita Gizi Kurang. *Jurnal Ilmiah Vidya*, 26(2), 41-50.
- Jawa, T. 2016. Uji Daya Hambat Antibakteri Ekstrak Umbi Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Pembentuk Karies Gigi *Streptococcus mutans*. *Skripsi*: Universitas Sanata Dharma.
- Jaya., & Widianingsih. 2016. Produksi Garam dan Bitern di Tambak Garam. *Jurnal Kelautan Tropis*, 19(1), 43-47.
- Jayanti, U., Dasir., & Idealistuti. 2017. Kajian Penggunaan Tepung Tapioka dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot esulenta* Crantz.) dan Jenis Ikan terhadap Sifat Sensoris Pempek. *Jurnal Edible*, 6(1), 59-62.
- Kalsum, U., Hafizah, I., Aritrina, P., & Sulastrianah. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein Kerang Pasir (*Semele cordiformis*) dengan Metode DPPH. *MEDULA*, 7(2), 97-107.
- Katmawanti, S., & Ulfah, N. H. 2016. Analisis Faktor yang Mempengaruhi Pola Konsumsi Mi Instan pada Mahasiswa di Universitas Negeri Malang. *Preventia: Indonesia J Public Health*, 1(2), 229-242.
- Kaya, A. O. W., Thenu, J. L., Nanlohy, E. E. M., Sormin, R. B. D., Wenno, M. R., & Pattipeiluhu, W. 2024. Fortifikasi *Chlorella* sp. Dalam Pembuatan Mi Basah. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 289-295.
- Kemenkes RI. 2013. *Peraturan Menteri Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: Menteri Kesehatan RI.
- Kemenkes RI. 2017. *Buku Saku Pemantauan Status Gizi Tahun 2017*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- Kemenkes RI. 2018. *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Indonesia Tahun 2018*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan RI.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2022. *Statistik Perikanan Tangkap Perairan Laut. Sistem Informasi Diseminasi Data Statistik Kelautan dan Perikanan (SIDATIK)*. Jakarta: Kementerian Perikanan dan Kelautan Republik Indonesia.
- Kou, X., Li, Bi., Olayanju, J. B., Drake, J. M., & Chen, N. 2018. Nutraceutical or Pharmacological Potential of Moringa oleifera Lam. *Nutrients MDPI AG*, 10(3), 1-12.
- Koul, B., & Chase, N. 2015. *Moringa oleifera* Lam. Panacea to Several Maladies. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 7(6), 687-707.
- Kurniasari, L., Palupi, E. R., Hilman, Y., & Rosliani, R. 2020. Peningkatan Mutu Benih Botani Bawang Merah (*Allium cepa* var. *ascalonicum*) melalui Aplikasi Pupuk Fosfor dan Kalium di Daerah Dataran Rendah. *Agriprima: Journal of Applied Agricultural Sciences*, 4(2), 106-118.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Kusriningrum, R. 2010. *Perancangan Percobaan*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Kusumaningrum, I., Wijaya, C. H., Kusnandar, F., Misnawi., & Sari, A. B. T. 2014. Profil Aroma dan Mutu Sensori Citarasa Pasta Kakao Unggulan dari Beberapa Daerah di Indonesia. *J. Teknologi dan Industri Pangan*, 25(1): 106-116.

- Lah, R. A., Smith, J., Savins, D., Dowell, A., Bucher, D., & Benkendorf, K. 2017. Investigation of Nutritional Properties of Three Species of Marine Turban Snails for Human Consumption. *Food Science & Nutrition*, 5(1), 14-30.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*, 9(1), 1-8.
- Lindawaty, L., Dewiyanti, I., & Karina, S. 2016. Distribusi dan Kepadatan Kerang Darah (*Anadara Sp.*) Berdasarkan Tekstur Substrat di Perairan Ulee Lheue Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kelautan Perikanan Unsyiah*, 1(1), 114-123.
- Listiana, T., & Isworo, J. T. 2012. Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Nugget Keong Sawah dengan Bahan Pengisi Pati Temu Ireng. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 3(5), 21-28.
- Maghfiroh, J. 2017. Pengaruh Intensitas Cahaya Terhadap Pertumbuhan Tanaman. In *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Biologi Jurusan Pendidikan Biologi, Fakultas Mipa, Universitas Negeri Yogyakarta*, 51-58.
- Maharani, D., & Fibrianto, K. 2015. Implementasi *Content Analysis* dalam Eksplorasi Sensori Lexicon Susu Pasteurisasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1567-1572.
- Manalu, R. M., Surbakti, S. B., & Sujarta, P. 2022. Keanekaragaman Moluska dan Vegetasi Perairan Danau Sentani. *Quagga: Jurnal Pendidikan dan Biologi*, 14(1), 88-94.
- Mangkusubroto, K., & Trisnadi, L. 2007. *Analisa Keputusan*. Bandung: Ganeca Exact.
- Mangunang, Y. P. 2019. Penerapan *Active Edible Coating* Berbasis Kitosan pada Bakso Ikan Lele dengan Penambahan Rumput Laut (*Euचेuma cottoni*) dan Karagenan. *Skripsi: Universitas Lampung*.
- Mardiana., & Fatmawati. 2014. Tepung Ikan Gabus sebagai Sumber Protein (*food supplement*). *J. Bionature*, 15(1), 54-60.
- Marlina, A. 2019. Pengembangan Metode Penentuan Kadar Timbal dalam Kerang Hijau (*Perna viridis*) secara Spektrofotometri UV-Vis. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 10(1), 521-524.
- Medho, M. S., & Muhammad, E. V. 2019. Pengaruh *Blanching* Terhadap Perubahan Nilai Nutrisi Mikro Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Partner*, 24(2), 1010.
- Miko, A., & Al-Rahmad, A. H. 2017. Hubungan Berat dan Tinggi Badan Orang Tua dengan Status Gizi Balita di Kabupaten Aceh Besar. *Gizi Indonesia*, 40(1), 21-34.
- Misra, A., Srivastava, S., & Srivastava, M. 2014. Evaluation of anti diarrheal potential of *Moringa oleifera* (Lam.) leaves. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 2(5), 43-46.
- Mohsin, G. F., Schmitt, F. J., Kanzler, C., Hoehl, A., & Hornemann, A. 2019. PCA-based Identification and Differentiation of FTIR Data from Model Melanoidins with Specific Molecular Compositions. *Food Chemistry*, 281, 106-113.
- Mumtazah, S., Romadhon., & Suharto, S. 2020. Pengaruh Konsentrasi dan Kombinasi Jenis Tepung sebagai Bahan Pengisi Terhadap Mutu Petis dari Air Rebusan Rajungan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 105-112.



- Murdiasa, P.Y., Suparhana, I. P., & Ina, P. T. 2021. Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Siomay Ayam. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(2), 235-245.
- Nabila, I. K. A., Evawati, D., & Firmansyah, M. A. 2023. Pengaruh Substitusi Kerang Darah (*Anadara Granosa*) pada Nugget Kerang Terhadap Daya Terima Masyarakat Melalui Uji Organoleptik. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri (SEMNASTI)*, 1(1).
- Nanda. 2021. Aktivitas Antioksidan pada Kerang Darah (*Anadara granosa*) menggunakan Metode DPPH yang Diambil dari Perairan Banyuasin, Provinsi Sumatera Selatan. *Skripsi: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sriwijaya*.
- Nastiti, N. 2016. Pengaruh Penggantian Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Organoleptik Kulit Siomay. *Skripsi: Universitas Surabaya*.
- Nasution, S., Kusumaningtyas, E., Faridah, D. N., & Kusumaningrum, H. D. 2018. Lisozim dari Putih Telur Ayam sebagai Agen Antibakterial. *WARTAZOA*, 28(4), 175-188.
- Ndumuye, E., Langi, T. M., & Taroreh, M. I. R. 2022. Chemical Characteristics of Muate Flour (*Pteridophyta filicinae*) As Traditional Food for The Community of Kimaam Island. *Jurnal Agroteknologi Terapan*, 3(2), 261-268.
- Nengsi, S., & Risma. 2017. Hubungan Penyakit Infeksi dengan Status Gizi Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Anreapi Kabupaten Polewali Mandar. *Kesehatan Masyarakat*, 3(1), 45-55.
- Nessianti, A., & Dewi, R. 2015. Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam (*Sechium edule*) Terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). *Jurnal Tata Boga*, 4(3), 79-84.
- Ng, T. H., Dulipat, J., Foon, J. K., Lopes-Lima, M., Zieritz, A., & Liew, T. S. 2017. A Preliminary Checklist of The Freshwater Snails of Sabah (Malaysian Borneo) deposited in the BORNEENSIS collection, University Malaysia Sabah. *ZooKeys*, 673, 105-123.
- Nguyen, T. T., Choi, Y. J., Rohmah, Z., Jeong, S. B., Hwang, D. J., Choi, B. D. 2017. Antioxidant Activities in Processed Cockle (*Tegillarca granosa*) from the Yeosu. *Journal of Agriculture & Life Science*, 51(4), 131-138.
- Ningsih, D. A., Said, I., & Ningsih, P. 2017. Adsorpsi Logam Timbal (Pb) dari Larutannya dengan Menggunakan Adsorben dari Tongkol Jagung. *Jurnal Akademika Kimia*, 5(2), 55.
- Nirmalasari, R. 2017. Pengaruh Pemberian Nutrisi Kerang Darah (*Anadara granosa L.*) Terhadap Tingkat Kepadatan Spermatozoa Mencit (*Mus musculus L.*) *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 2(1), 9-14.
- Nugraheni, N., & Candra, K. A. 2015. Hubungan Asupan Mikronutrien dengan Nafsu Makan dan Tinggi Badan Balita. *Journal of Nutrition and Health*, 3(2).
- Nur Alam, A., Sumardianto., & Purnamayati, L. 2021. Karakteristik Petis Kerang Darah (*Anadara granosa*) dari Lama Waktu Perebusan yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 71-78.
- Nurbani, S. Z., Afifah, R. A., & Handayani, P. N. 2022. Diversifikasi Pengolahan Kerang Hijau (*Perna viridis*) sebagai Tambahan Sumber Protein pada Produk Tortilla. In *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia ke-23*, 27-42.

- Nurhaeni., Sambali, A., Satrimafitrah, P., & Jusman. 2019. Penentuan Suhu dan pH Hidrolisis Kitosan dari Cangkang Keong Sawah (*Pila ampullacea*) Terhadap Berat Molekul Hidrolisatnya. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 5(1), 90-99.
- Nurhayati, T., Salamah, E., & Amalia, E. 2011. Pemanfaatan Kerang Hijau (*Mytilus viridis*) dalam Pembuatan Hidrolisat Protein Menggunakan Enzim Papain. *AKUATIK Jurnal Sumberdaya Perairan*, 5(1), 13-16.
- Nurhikma., Mirsa., & Wulandari, D. A. 2021. Komponen Bioaktif dan Aktivitas Antioksidan Kerang Balelo (*Conomurex sp.*). *JPHPI*, 24(1), 11-19.
- Nurjanah., Jacoeb, A. M., Ulma, R.N., Puspitasari, S., & Hidayat, T. 2014. Komposisi Kimia Kupang Merah (*Musculista senhausia*) Segar dan Rebus. *Jurnal Depik*, 3(3), 241-249.
- Nurjihana, D. A., & Ramadhani, R. P. 2018. Teknologi Pengolahan Daging dan Ikan Siomay. *Food Processing Technology Laboratory Report*, 5(2).
- Nurmalasari, D. 2015. Formulasi Siomay dengan Penambahan Daun Torbangun (*Coleus ambonicus Lour*) sebagai Makanan Fungsional. *Skripsi: Institut Pertanian Bogor*.
- Nurmalasari., & Zaenab. 2015. Pemanfaatan Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia swingle*) dalam Menurunkan Kadar Logam Berat Pb yang Terkandung pada Daging Kerang. *Higiene*, 1(3), 169-174.
- Oktasari, N. 2014. Pemanfaatan Keong Sawah (*Pila ampullacea*) Pada Pembuatan Nugget sebagai Alternatif Makanan Berprotein Tinggi di Desa Jurug Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. *Skripsi: Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang*.
- Omotayo, A. R., El-Ishaq, A., Tijjani, L. M., & Segun, D. I., 2016. Comparative Analysis of Protein Content in Selected Mean Samples (Cow, Rabbit, and Chicken) Obtained Within Damaturu Metropolis. *American Journal of Food Science and Health*, 2(6), 151-155.
- Pangihutan, F. A., & Hariwan, P. 2016. Analisis Pengaruh *Customer Experience* Terhadap Minat Beli Ulang pada Wiki Koffie Bandung. *eProceedings of Management*, 3(1).
- Papellero, J. H., Rivas, A. M. J. A., Munez, B. A., Ebe, F. L. U., Veena, E., & Rosero, A. 2019. Biosorption Capability of Kambu-Ay (*Pila ampullacea*) Shell as Accumulation Indicator for Local Monitoring of Lead (Pb) and Mercury (Hg) Pollutions in Agusan Marsh. *International Journal of Trend in Scientific Research and Development (IJTSRD)*, 3(2), 2456-6470.
- Paramartha, D. N. A., Sulastri, Y., Widyasari, R., & Zainuri, Z. 2019. Formulasi Daging Keong Sawah dan Tepung Porang Terhadap Mutu Fisik dan Sensoris Bakso. *Pro Food*, 5(2), 549-559.
- Paramita, A H., & Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Flake Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1071-1082.
- Parwata, I. M. O. A. 2016. *Bahan ajar: Antioksidan*. Bali: Program Pascasarjana Universitas Udayana.
- Permatasari, N. E., & Adi, A. C. 2018. Daya Terima dan Kandungan Gizi (Energi, Protein) Gyoza yang Disubstitusi Keong Sawah (*Pila ampullacea*) dan Puree Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Media Gizi Indonesia*, 13(1), 62-70.

- Petracci, M., & Bianchi, M. 2012. Functional Ingredients for Poultry Meat Product. *Poultry Welfare and Environment Journal*, 1-14.
- Prabowo, V. G. A., Sudjatinah, M., & Larasati, D. 2021. Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik pada Sosis Putih Telur. <https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.111.14.0052-20210827122936.pdf>
- Prasetyo, M. S., Akbar, A., & Istiqlaliyah, H. 2020. Analisa Heat Transfer Alat Pasteurisasi Susu. *Jurnal Mesin Nusantara*, 3(1), 1-8.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. 2019. Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis *Internet of Things*. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81-96.
- Prastowo, A. 2012. *Metode Penelitian Kualitatif dalam Perspektif Rancangan dan Penelitian*. Jogjakarta: Ar-Ruzz Media.
- Pratiwi, A., Kandowanko, N., & Ahmad, J. 2021. Analisis Kandungan Antioksidan dari Teh Herbal Suruhan (*Peperomia pellucida*) Segar dan Kering. *Jamb. J. Chem*, 3(1), 12-15.
- Pratiwi, R. R. 2017. Uji Stabilitas dan Aktivitas Antioksidan Bawang Dayak (*Eleutherine americana Merr.*) menggunakan Metode DPPH. *Skripsi: Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya*.
- Precious, F. K., Owhor, G. A., Opeyemi, M. O. A., Igwe, S. C., Beauty, O. C., Sy, F. A. R., Yepes, P. I. G., Ayuba, D., Ogaya, J. B., Lucero-Prisno, D. E. 2023. Chapter Six – Why nutrition programs for children remain important. In *Cohen, M.J. (ed) Advances in Food Security and Sustainability*, 187-215.
- Primadini, V., Belvi, V., & Kristina, N. 2021. Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku dan Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila. *Manfish Journal*, 2(1).
- Purba, E. C. 2020. Kelor (*Moringa oleifera Lam.*): Pemanfaatan dan Bioaktivitas. *Jurnal Pro-Life*, 7(1), 4.
- Purwati, D., Khirzin, M. H., Prastujati, A. U., Sari, D., & Prayitno, S. S. 2024. Identifikasi Lexicon (Bahasa Sensori) Dalam Pengembangan Profil *Greek Yoghurt* Menggunakan Panelis Terlatih. *Journal of Animal Science*, 9(1), 25-31.
- Puspitasari, E. 2022. Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein Keong Sawah (*Pila ampullacea*) dan Potensinya sebagai *Flavor Enhancer*. *Skripsi: Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur*.
- Putra, I. W. D. P., Dharmayudha, A. A. G. O., & Sudimartini, L. M. 2016. Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) di Bali. *Indonesia Medicus Veterinus*, 5, 464-473.
- Rahmadina., & Febriani, H. 2017. *Biologi Sel : Unit Terkecil Penyusun Tubuh Makhluk Hidup*. Surabaya: CV. Selebar Papyrus.
- Rahmah, S. 2022. Hubungan Panjang Bobot Kerang Darah *Anadara granosa*, (Linnaeus, 1758) di Tepi Pantai di Kecamatan Syiah Kuala, Banda Aceh. *Skripsi: Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh*.
- Rahmy, H. A., Prativa, N., Andrianus, R., & Shalma, M. P. 2020. Edukasi Gizi Pedoman Gizi Seimbang dan Isi Piringku pada Anak Sekolah Dasar Negeri 06 Batang Anai Kabupaten Padang Pariaman. *Buletin Ilmiah Nagari Membangun*, 3(2), 162-172.

- Ramadhani, S. N., Saputra, E., & Andriyono, S. 2023. Study on the Preference of Rosella Mangrove Syrup with Different Concentration of Sucrose. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 1273 012004.
- Rengganingrum, L. A. 2017. *Pengaruh Penambahan Putih Telur Pada Pita Tanam Organik dalam Usaha Meningkatkan Kuat Tarik dan Ketahanan Usia Pita Tanam Organik*. [Doctoral dissertation, Tesis]. Universitas Brawijaya.
- Rialdi, S., Wahjuningsih, S. B., & Putri, A. S. 2021. Formulasi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L.schoot) dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Sensori Donat. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products*.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmalia, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. 2021. Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-68.
- Rimadhini, F. N., Sumardianto., & Romadhon. 2020. Aktivitas Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat dari Rusip Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) dengan Konsentrasi Gula Aren Cair yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(1), 54-63.
- Rizkayanti, R., Diah, A. W. M., & Jura, M. R. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air dan Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Akademia Kimia*, 6(2), 125-131.
- Rohmawati, N., Moelyaningrum, A. D., Witcahyo, E. 2019. Es Krim Kelor: Produk Inovasi sebagai Upaya Pencegahan Stunting dalam 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK). *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 10-20.
- Rosida, D. F. 2021. *Buku Ajar Pati Termodifikasi dari Umbi-umbian Lokal dan Aplikasinya untuk Produk Pangan*. Surabaya: CV. Putra Media Nusantara.
- Rosida, D. F., & Priyanto, A. D. 2024. *Keong sebagai Sumber Nutrisi Protein Hewani dan Pangan Fungsional*. Malang: Unisma Press.
- Sa'adah, R. H., Herman, R. B., & Sastri, S. 2014. Hubungan Status Gizi dengan Prestasi Belajar Siswa Sekolah Dasar Negeri 01 Guguk Malintang Kota Padangpanjang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 3(3), 460-465.
- Saputra, D. 2014. Penentuan Daya Cerna Protein *In Vitro* Ikan Bawal (*Colossoma macropomum*) pada Umur Panen Berbeda. *Binus Journal Publishing*, 5(2), 1127-1133.
- Saraswati, T. R., Manalu, W., Ekastuti, D. R., & Kusumorini, N. 2013. The Role of Turmeric Powder in Lipid Metabolism and Its Effect on Quality of The first Quail's Egg. *Journal Indonesia Tropical Animal Agriculture*, 38(2), 123-130.
- Sari, K. A., Riyadi, P. H., & Anggo, A. D. 2014. Pengaruh Lama Perebusan dan Konsentrasi Larutan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Kadar Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) pada Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 1-10.
- Sarofa, U., Wicaksono, L. A., & Wahyuni, A. I. 2022. Pengaruh Konsentrasi Tapioka dan Margarin terhadap Karakteristik Patty Burger Keong Sawah (*Pila ampullacea*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 10(2), 101-107.

- Sembiring, H., Hasnul, H., & Diana, D. 2016. Kebijakan pengembangan gandum di Indonesia. In *Gandum: Peluang Pengembangan di Indonesia*. Jakarta: IARD Press.
- Septiani, N. I., Yuniarti, E., Helendra., & Atifah, Y. 2023. Analysis of Vitamine C Levels in Rice Snail Mucus (*Pila ampullacea*). *Jurnal Biologi Tropis*, 23(3), 189-193.
- Setiani, B. E., Bintoro, V. P., & Fauzi, R. N. 2021. Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) sebagai Bahan Penggumpal Alami terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Tahu Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(1), 1-16.
- Setiawan, S. E. A. 2023. *Pengaruh Rasio Tepung Tapioka dan Tepung Hunkwe Terhadap Karakteristik dan Tingkat Penerimaan Panelis pada Produk Collagen Paper*. [Doctoral dissertation, Tesis]. Universitas Katholik Soegijapranata Semarang.
- Shafira, N. A., Cahayaningsih, B. M., Nufus, H., Arimbawa, I. P. G. A., & Zahidin, I. 2023. Inovasi Pengolahan Kerupuk Kerang oleh KKN-Tematik UNRAM di Desa Jerowaru, Kecamatan Jerowaru. *Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara*, 1, 689-692.
- Shao, Y., Chai, X., Xiao, G., Zhang, J., Lin, Z., & Liu, G. 2016. Population Genetic Structure of the Blood Clam, *Tegillarca granosa*, Along the Pacific Coast of Asia: Isolation by Distance in the Sea. *Malacologia*, 59(2), 303-312.
- Sianturi, R. E., Permana, I. D. G. M., & Ina, P. T. 2022. Pengaruh Perbandingan Tempe dan *Puree* Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Terhadap Karakteristik Nugget. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(2), 216-225.
- Silaban, B. B. 2023. Karakteristik Fisik-Kimia Moluska Yang Dikonsumsi Dari Perairan Pantai Waipo Kecamatan Amahai Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Perikanan*, 13(3), 891-901.
- Silulu, P. F., Boneka, F. B., & Mamangkey, G. F. 2013. Biodiversitas Kerang Oyster (*Mollusca, Bivalvia*) di Daerah Intertidal Halmahera Barat, Maluku Utara. *Jurnal Ilmiah Platax*, 1(2), 67-73.
- Simamora, D., & Rossi, E. 2017. Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jom Fakultas Pertanian*, 4(2), 1-14.
- Singh, T. P., Singh, P., & Kumar, P. 2015. Drumstick (*Moringa oleifera*) as a food additive in livestock products. *Food Additive in Livestock Products*. 45(3), 423-432.
- Soemarno. 2017. Potensi Pengembangan Produk Tapioka sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1), 31-39.
- Solang, M., Baderan, D. W. K., Kumaji, S. S. 2019. Pemberdayaan Masyarakat Dalam Penanganan Balita Stunting Melalui Pemanfaatan Pangan Lokal Sumber Protein dan Zink Berbasis Kerang dan Kelor di Kabupaten Pohuwato Provinsi Gorontalo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 25(2), 85-90.
- Strika, I., Basic, A., Halilovic, N. 2017. Bulletin of the Chemist and Technologists of Bosnia and Herzegovina Antimicrobial effects of Garlic (*Allium sativum* L.). *Organic scientist*, 47, 1-10.

- Sudjatinah., & Wibowo, H. 2017. Perbedaan Pengaruh Pemberian Angka dalam Pembuatan Sosis Ayam terhadap Sifat Fisik dan Orlab. *Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*, 13, 65-71.
- Sulistyaningsih, E., & Arbi, U. Y. 2020. Aspek Bio-Ekologi dan Pemanfaatan Kerang Marga Anadara (*Mollusca: Bivalvia: Arcidae*). *Oseana*, 45, 69-85.
- Sumardani, N. L. G., Bidura, I. G. N. G., Utami, I. A. P., & Umiyati, A. T. 2014. Studi Khasiat Ekstrak Daun Bawang Putih (*Allium sativum*) dan Daun Katuk (*Sauropus androgynous*) terhadap Penurunan Kadar Kolesterol dan Lemak Abdomen Itik. *Majalah Ilmiah Pertanian*, 17(1), 25-29.
- Sumarjo, D. N. I. I., Widartika, S. Y. W., Sulaeman, A., & Rahmat, M. 2023. Brownies Kacang Merah dan Daun Kelor Sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein dan Zat Besi Bagi Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Inovasi Bahan Lokal dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 27-37.
- Sundari, D. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Jakarta: Media Litbangkes.
- Suprayitno, E., & Sulistiyati, T. D. 2017. *Metabolisme Protein*. Malang: UB Press.
- Suryakusuma, G. 2020. Konsumsi Seafood dan Asupan Mikroplastik pada Kelompok Dewasa (19-64 Tahun) di Kota Semarang. *Skripsi: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata*.
- Suryani, T. 2016. Kualitas Parameter Fisik dan Kimia Perairan Sungai Gago Kota Pekanbaru Tahun 2016. *Jurnal Katalisator*, 4(1), 32-41.
- Suryani, T., & Hikmawati, F. 2016. Kualitas dan Daya Simpan Kerang Hijau pada Variasi Jenis Pengawet Alami dan Lama Perendaman. In *Proceeding Biology Education Conference*, 13(1), 836-842.
- Sutaman, S., Mulatsih, S., & Narto, N. 2016. Strategi Pengembangan Budidaya Kerang Hijau (*Pernaviridis*) Dengan Metode *Floating Box* di Kota Tegal. In *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif*, 2(1), 353-357.
- Tantra, A. 2015. Pengaruh Komposisi dan Ukuran Makro Serbuk Kulit Kerang Darah (*Anadara granosa*) Terhadap Komposit Epoksi-PS/Serbuk Kulit Kerang Darah (SKKD). *Skripsi: Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara*.
- Tari, A. A., Duan, F. K., & Amalo, D. 2018. Analisis Kandungan Gizi Jenis-Jenis Kerang yang Biasa Dikonsumsi Masyarakat Nembe Desa Oeseli Kecamatan Rote Barat Daya Kabupaten Rote Ndao NTT. *Jurnal Biotropikal Sains*, 15(2), 1-9.
- Tarigan, O. J., Lestari, S., & Widiastuti, I. 2016. Pengaruh Jenis Asam dan Lama Marinasi Terhadap Karakter Sensoris, Mikrobiologis, dan Kimia Naniura Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). *Fishtech-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 2302-6936.
- Tim Perikanan WWF. 2015. *Perikanan Kerang: Panduan Penangkapan dan Penanganan (1<sup>st</sup> ed)*. Jakarta: WWF Indonesia.
- Tondang, S. B., Berutu, K. M., Sihombing, J. M., & Rasmi, J. 2024. Penambahan Tepung Tapioka dengan Level yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik Bakso Daging Kambing. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 11(1), 105.
- Triatmaja, R.A., Pursetyo, K. T., & Triastuti, J. 2019. The Density of Blood Cockle (*Tegillarca granosa*) Population in The River Estuary of Industrial Area. *Aquaculture, Aquarium, Conservation & Legislation*, 12(4), 1025-1030.

- Trihono., Atmarita., Tjandrarini, D. H., Irawati, A., Utami, N. H., Tejayanti, T., & Nurlinawati, I. 2015. *Pendek (Stunting) di Indonesia, Masalah dan Solusinya*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Trisnawati, I., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. 2019. Tingkat Kekeruhan, kadar vitamin C, dan Aktivitas Antioksidan *Infused Water* Lemon dengan Variasi Suhu dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(1), 27-38.
- Triwiyanto, K., Suartini, N. M., & Subagio, J. N. 2015. Keanekaragaman Moluska di Pantai Serangan, Desa Serangan, Kecamatan Denpasar Selatan, Bali. *Jurnal Biologi*, 19(2), 63-68.
- Ulfa, A. 2018. Komposisi Zat Gizi dan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan yang Dilarang pada Siomay yang dijual di Kampus Universitas Sumatera Utara dan Sekitarnya. *Skripsi: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara*.
- USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2015. *Drumstick Leaves, Raw*. USDA National Nutrient Database for Standard Reference.
- Usmiati, S., & Priyanti, A. 2017. *Sifat Fisikokimia dan Palatabilitas Bakso Daging Kerbau*. Prosiding Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi. Bogor: Puslitbang Peternakan.
- Utomo, D., Wahyuni, R., & Wiyono, R. 2011. Pemanfaatan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Menjadi Bakso dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya. *Jurnal Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1), 38-55.
- Verawati., Sari, T. M., & Savera, H. 2020. Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Fenolat Total dalam Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.). *Jurnal Farmasi Indonesia*, 17, 90-97.
- Wadhani, L. P. P., & Yogeswara, I. B. A. 2017. Tingkat Konsumsi Zat Besi (Fe), seng (Zn) dan Status Gizi serta Hubungannya dengan Prestasi Belajar Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(2), 82-87.
- Wahyuningsih, S., Lukman, S., Rahmawati., & Pannyiwi, R. 2020. Pendidikan, Pendapatan, dan Pengasuhan Keluarga dengan Status Gizi Balita. *Jurnal Keperawatan Profesional*, 1(1), 1-11.
- Wangge, M. 2021. Penerapan Metode *Principal Component Analysis* (PCA) terhadap Faktor-faktor yang Mempengaruhi Lamanya Penyelesaian Skripsi Mahasiswa Program Studi Pendidikan Matematika. *J. Cendekia J. Pendidik. Mat*, 5(2), 974-988.
- Winarno, F. G. 2000. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Windyasmara, L., Sukaryani, S., & Susilowati, F. D. 2022. Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) terhadap Kualitas Kimia Nugget Ayam Broiler. *Agrisaintifika Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 6(1), 38-46.
- Wirawan, Y., Rosyidi, D., & Widyastuti, E. S. 2016. Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 11(1), 52-57.

- Yatsin, H., Isamu, K. T., & Herdiansyah, D. 2022. Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Nilai Sensori dan Komposisi Proksimat Kerang Pokea (*Batissa Violacea Var Celebensis, von Martens 1897*). *J Fish Protech*, 5(2), 139-147.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press.
- Zaroroh, A. 2013. Eksperimen Pembuatan Abon Keong Sawah dengan Substitusi Kluwih dan Penggunaan Gula yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Ilmu Pangan dan Kuliner*, 2(2), 1-9.
- Zhu, F. 2015. Composition, Structure, Physicochemical properties, and Modifications of Cassava Starch. *Carbohydrate polymers*, 122, 456-480.
- Zuhro, M. V. 2015. Pengaruh Perendaman Larutan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*) Terhadap Penurunan Kandungan Timbal (Pb) Kerang Manis (*Macra grandis Gmelin*) Serta Aplikasinya Sebagai Buku Pengayaan. *Skripsi: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember*.