

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, R., Hartati, E., & Nurdiana, N. (2014). Rendemen Mie dari Campuran Tepung Alternatif. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(2), 45–52.
- Afrinis, Yuliani, E., dan Hastuti, D. (2018). Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin Sebagai Sumber Kalsium dalam Produk Pangan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 13(2), 89–95.
- Amiarso, A. (2003). *Evaluasi Mutu Bahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Andika, R. (2015). Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Gabus pada Kerupuk Sebagai Sumber Kalsium. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1), 45–52.
<https://doi.org/10.36706/fishtech.v4i2.3507>
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists** (18th ed.). Washington, DC: AOAC International.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 18th Edition. Gaithersburg: AOAC International.
- Aritonang, R. P., Suryaningrum, T. D., & Sari, D. (2014). Karakteristik Mie dengan Tepung Tulang Ikan. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Badan Standardisasi Nasional. (1996). **SNI 01-2987-1992: Mie Kering**. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). **SNI 7994:2014: Tepung Tulang Ikan**. Jakarta: BSN.
- Billina, C. E., Simanjuntak, P., & Lumbanraja, J. (2014). Peningkatan Kandungan Protein pada Mie Melalui Penambahan Tepung Ikan. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Cahyanto, T., Rizki, R., & Sugiarti, S. (2017). Karakteristik dan Potensi Tulang Ikan Sebagai Sumber Kalsium Alami. *Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia*, 2(1), 21–28.
- Efrizal, W. (2021). *Perilaku Konsumsi Mie Instan pada Remaja*. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 13(3), 187–195.
- Ferazuman, F., Rahmawati, D., & Sari, N. P. (2011). *Pola Konsumsi Sumber Kalsium pada Anak Sekolah*. *Jurnal Gizi Masyarakat*, 4(2), 90–96.
- Fianty, E., Oktavia, Y., Suhandana, M. (2021). Pengaruh lama presto dan konsentrasi bikarbonat (NaHCO₃) terhadap karakteristik tepung tulang ikan tenggiri (*scomberomorus commerson*), *jurnal fishtech* 2(1), 18-24.
<https://doi.org/10.36706/fishtech.v10i1.12239>
- Fikawati, S., Syafiq, A., & Karima, K. (2005). *Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak*. Jakarta: UI Press.
- Fitriani, D., Mustofa, R. M., & Salsabila, N. (2020). Kadar Air Mie dengan Penambahan Tulang Ikan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(2), 85–91.
- Food & Function. (2019). The Functional Properties of Noodle Products. *Food & Function Journal*, 10(3), 543–550.

- Handayani, D., & Putri, W. (2021). Karakteristik Mie Basah Kaya Kalsium dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Tenggiri. *Jurnal Gizi dan Teknologi Pangan*, 12(1), 34–42.
- Hemong, Y. (2013). Kadar Abu Produk Mie dari Tulang Ikan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 4(1), 11–15.
- Huang, M. (2008). *Technology of Instant Noodles*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Istiqomah, L. (2023). Analisis Kandungan Kalsium pada Mie Tulang Ikan Tenggiri. Skripsi, Universitas Diponegoro.
- Jung, W. K., et al. (2008). Use of Fish Bone Powder as a Natural Calcium Source. *Journal of Food Science*, 73(5), 189–193.
- Kalfas, S., Claesson, R., & Edwardsson, S. (2013). Non-Collagenous Proteins (NCP) in Bone. *Journal of Oral Microbiology*.
- Kalfas, S., Gustafsson, A., & Johansson, E. (2013). *Mineral Content in Fish Bones and Its Functional Properties*. Food Chemistry, 142, 486–490.
- Kaya, Y., Turan, H., & Erdem, M. E. (2008). Nutritional composition and mineral content of common carp (*Cyprinus carpio*) bone powder. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 32(3), 125–128.
- Kementerian Kesehatan RI. (2008). Pedoman Pencegahan Osteoporosis Dini. Jakarta: Depkes RI.
- Lestari, S., & Dwiyanita, D. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna pada Stik Ikan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(1), 72–81.
- Naga, D., Soemitro, R. H., & Lestari, H. (2010). *Gizi untuk Mahasiswa dan Umum*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Nemati, M., Motalebi, A. A., & Tabrizi, A. (2017). Effect of Fish Species on the Composition of Fish Bone Powder. *Iranian Journal of Fisheries Sciences*, 16(1), 82–91.
- Nugrahani, R. W. (2005). Pengaruh Protein Terhadap Daya Serap Air Tepung. *Jurnal Pangan*, 16(2), 55–63.
- Nugroho, D., Subandiyah, S., & Hariyanto, T. (2014). Karakteristik Ikan Tenggiri Sebagai Bahan Baku Produk Olahan. *Jurnal Perikanan*, 6(1), 10–18.
- Pratiwi, N. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Mie Kering. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 34–39.
- Proverawati, A., & Kusumawati, Y. (2010). *Gizi untuk Kesehatan Reproduksi*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Purwaningsih, R. (2010). Kandungan Gizi Ikan Tenggiri. *Jurnal Gizi Pangan*, 5(2), 123–128.
- Putri, F. A., Wulandari, A., & Saputri, I. (2019). Karakteristik Mie dengan Penambahan Tulang Ikan. *Jurnal Pangan Fungsional*, 2(1), 33–41.

- Rahmawati, F., Subagio, A., & Marsono, Y. (2014). Analisis Kadar Air pada Produk Mie. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 122–128.
- Rosmawati, A., Syah, D., & Fatimah, D. (2015). Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Sebagai Sumber Kalsium dalam Produk Pangan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(1), 22–29.
- Safitri, D. (2005). *Evaluasi Fisik Mie dan Pengaruh Penambahan Tepung Fungsional*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 16(2), 45–51.
- Sari, D. A. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan terhadap Daya Kembang Mie. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1), 27–33.
- Sari, M. (2013). Tepung Tulang Ikan sebagai Alternatif Sumber Kalsium. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 19–24.
- Sartimbul, A., Nugroho, D., & Sudrajat, A. (2017). Morfologi dan Habitat Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*). *Jurnal Ilmu Kelautan Tropis*, 19(1), 8–14.
- Septianingsih, R., Syafitri, U., & Yuliana, R. (2016). Karakterisasi Tepung Tulang Ikan sebagai Sumber Mineral. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 7(2), 98–106.
- Shita, N., & Sulistiyani, R. (2010). Kebutuhan Mineral untuk Anak. *Jurnal Kesehatan Anak*, 5(2), 27–34.
- Soetjningsih, S., & Sutrisna, S. (2013). *Gizi untuk Kesehatan dan Penyakit* (Edisi ke-4). Jakarta: EGC.
- Solekah, N. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu pada Pembuatan Mie Berbahan Dasar Alternatif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Suarsa, I. G. N., Putra, P. W., & Sari, D. P. (2020). Formulasi Produk Mie Kaya Kalsium dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 13(2), 90–98.
- Sudarias, E. (2012). Komposisi Nutrisi Ikan Tenggiri. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Perikanan*, 7(1), 77–84.
- Sudarmadji, S. (2003). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suprapti, M., & Dewi, R. (2017). Kandungan Gizi dan Karakteristik Mie Berbahan Dasar Ikan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(3), 211–218.
- Susanto, R., Wahyudi, A., & Handayani, T. (2019). Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan untuk Pangan Alternatif. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 112–118.
- Sutrisno, H. (2018). *Peranan Lemak dalam Bahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Syah, D. (2012). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Szpak, P. (2011). Fish Bone Chemistry and Applications. *Journal of Archaeological Science*, 38(3), 478–488.

- Taufiq, A., Rahmawati, D., & Sari, R. (2020). *Faktor yang Mempengaruhi Kandungan Mineral pada Tulang Ikan*. *Jurnal Sumberdaya Perairan*, 14(2), 102–109.
- Thalib, A. (2008). *Peran Kalsium dalam Tubuh*. Jakarta: FKUI Press.
- Trilaksani, W., Afrianto, E., & Radiati, L. E. (2006). *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan sebagai Sumber Kalsium pada Produk Olahan Pangan*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB.
- Triwahyuni, A., & Yusrin, Y. (2008). Metode Permanganometri untuk Penentuan Kalsium. *Jurnal Kimia Indonesia*, 2(1), 35–41.
- Wahyuningrum, R., Susilowati, T., & Darmayanti, D. (2015). Daya Kembang Mie dari Berbagai Bahan Baku. *Jurnal Agroindustri*.
- Weaver, C. M., Gordon, C. M., Janz, K. F., Kalkwarf, H. J., Lappe, J. M., Lewis, R., & Zemel, BS. (2016). *The National Osteoporosis Foundation's position statement on peak bone mass development and lifestyle factors: a systematic review and implementation recommendations*. *Osteoporosis International*, 27(4), 1281–1386.
<https://doi.org/10.1007/s00198-015-3440-3>
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yanti, D. (2013). Proses Pembuatan Mie Tulang Ikan Tenggiri. *Journal pengolahan produk*, Universitas Negeri Makassar.
- Yuliana, N., & Safitri, E. (2020). Karakteristik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Tulang Ikan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(1), 78–85.
- Yuliani, S. (2013). Karakteristik Asam Amino pada Produk Olahan Ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*.
- Yulianti, R., et al. (2017). Daya Serap Air pada Mie Fortifikasi Protein Ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 11(2), 65–71.
- Zulfahmi, Z., Hasan, M., & Idris, I. (2014). Potensi Ekonomi Ikan Tenggiri di Indonesia. *Jurnal Perikanan Tangkap*, 8(2), 90–98.