

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah A.R.A., dan Selviastuti R. 2014. Serburia Suplemen Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dengan Cangkang Kapsul Alginat Untuk Mencegah Osteoporosis. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*. 4(1): 53-59.
- Andarwulan N., dan Apriyantono A. 2020. *Kimia Pangan*. [Buku]. Bogor: IPB Press.
- Anhar Rozi dan Nabila Ukhty. 2021. Karakteristik Tepung Tulang Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) sebagai Sumber Kalsium dengan Perlakuan Suhu Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Fishtech*. 100(1): 25–34.
- Badan Nasional Indonesia. 2006. Penentuan Analisis Proksimat Pada Produk Perikanan. SNI 01-2354-2006. Badan Standarisasi Nasional. 16 halaman. Jakarta
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (5 Oktober 2009). Produksi Perikanan Tangkap Menurut Provinsi dan Jenis Penangkapan, 2000-2020. Diakses pada 21 April 2025, dari <https://www.bps.go.id/id/statistics/table/1/MTcwNSMx/pro-duksi-perikanan-tangkap-menurut-provinsi-dan-jenispenangkapan-2000-2017.html>.
- Badan Standardisasi Nasional. 2016. Kerupuk Ikan, Udang, dan Moluska (SNI 8272:2016). BSN. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. Uji Proksimat (SNI 01-2354.1-2010) Kadar Abu. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. Uji Proksimat (SNI 01-2354.4-2010) Kadar Protein. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Uji Proksimat (SNI 01-2354.2-2015) Kadar Air. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2017. Uji Proksimat (SNI 01-2354.3-2017) Kadar Lemak. BSN. Jakarta.
- Damayanti E., Sari D. K., dan Rahmawati I. 2020. Pengaruh Metode Penggorengan Terhadap Kadar Lemak dan Mutu Organoleptik Kerupuk Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 13(2): 101–108.
- Disyacitta C., Astuti S., Susilawati S., dan Koesoemawardani D. 2022. Sifat Kimia, Fisik dan Sensori Kerupuk Pangsit pada Berbagai Konsentrasi Tepung Tulang Ikan Tenggiri. *EDUFORTECH*. 7(1): 28–35.
- Disyacitta C., Yuniarta Y., dan Fitriyah, N. 2023. Karakteristik Kerupuk Pangsit Ikan dengan Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Tenggiri sebagai Sumber Kalsium. *EDUFORTECH: Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*. 8(1): 20–26.

- Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UNDIP. 2022. Pengaruh metode pengolahan terhadap karakteristik kerupuk ikan tenggiri. Diakses dari: <https://eprints2.undip.ac.id/id/eprint/13108/> tanggal 21 Juli 2025.
- FishBase*. 2025. *Scomberomorus commerson (Lacepède, 1800) Narrow-barred Spanish mackerel*. Diakses tanggal 27 Maret 2025.
- Gunawan F., Suptijah P., dan Uju. 2017. Ekstraksi dan Karakterisasi Gelatin Kulit Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) dari Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(3): 568-581.
- Halimatussakhiah H., Nurhayati N., dan Arlina M. 2020. Pemanfaatan Tulang Ikan sebagai Sumber Kalsium dalam Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23(1): 45–51.
- Hasanah N., Lestari R. A., dan Fauziah S. 2021. Evaluasi Kadar Lemak dan Stabilitas Penyimpanan pada Produk Olahan Ikan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(1): 55–61.
- Jeujan, S. 2020. Uji Mutu Kerupuk Ikan Gabus (*Channa striata*) secara Organoleptik yang Diolah Kelompok Sentani Barokah di Kabupaten Jayapura. *AGRICOLA*. 10(2): 50-57.
- Kasim K., dan Triharyuni S. 2016. Status Pemanfaatan dan Musim Penangkapan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus spp.*) di Laut Jawa. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 20(4): 235-242.
- Kusumaningrum I., Sutono D., Pamungkas B.F. 2016. Pemanfaatan Tulang Ikan Belida Sebagai Tepung Sumber Kalsium dengan Metode Alkali. *Jurnal Hasil Perikanan Indonesia*. 19(2): 148–155.
- Lestari A. W., Wulandari, D., dan Rahmawati E. 2021. Pengaruh Lama Perebusan Tulang Ikan terhadap Kadar Protein Produk Olahan Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 32(2): 90-96.
- Li, X., Zhang, Y., Wang, L., dan Chen, H. 2024. *Evaluation of nutrient composition and bone-promoting activity of fish bone meal*. *Frontiers in Nutrition*. 11. Article 1510028. <https://doi.org/10.3389/fnut.2024.1510028>.
- Livia A.N., Putut H.R., dan Slamet S. 2023. Pengaruh Aplikasi Asap Cair Pada *Edible Coating* Karagenan Terhadap Umur Simpan Produk Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomus commerson*).
- Mahdalena R., Sumardianto S., dan Fahmi A. S. 2022. Mutu Kerupuk Ikan Tenggiri dengan Penggunaan Jenis Pasir yang Berbeda sebagai Media Penyangraian. *Jurnal Fishtech*. 10(2): 109–119.
- Mailoa M. N. 2024. Sensory and Proximate Test of the Red Snapper *Lutjanus sp.* Bone Meal Biscuits. *Journal EKABF*. 28(3): 1287 – 1300.
- Nusaibah, Zulhasbi H., David I.W., Satriya A., Deden Y.M., Widya P., Kusuma A. 2021. Analisis Proksimat dan Organoleptik Kerupuk dengan Penambahan

- Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* sp). Jurnal Agribisnis Perikanan. 14 (2): 308-315.
- Pangaribuan, M. 2013. Pengaruh Media Perebusan Terhadap Komposisi Kimia, Asam Amino, Mineral dan Nilai Sensori Keong Tutut (*Bellamyja javanica*).
- Putra M., Nopianti R., dan Herpandi H. 2015. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Gabus (*Channa Striata*) pada Kerupuk sebagai Sumber Kalsium. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 4(2): 128-139.
- Putri S., dan Nugroho A. 2019. Pemanfaatan tepung tulang ikan tenggiri untuk meningkatkan daya terima dan kandungan kalsium biskuit dan opak singkong. Jurnal Kesehatan Metro Sai Wawai. 12(1): 11-20.
- Putri A. D., Sari R. M., dan Wahyuni T. 2023. Effect of Boiling Duration on Protein Content and Bioactive Peptides of Fish Bone-Based Crackers. Food Science and Nutrition Technology. 11(2): 112–119.
- Putri R. N., Suryani N., dan Hidayat T. 2022. Efektivitas Waktu Perebusan Tulang Ikan terhadap Kandungan Kolagen. Jurnal Mutu Pangan Indonesia. 4(1): 15-23.
- Sari D. P., Astawan M., dan Purnomo H. 2021. Pengaruh Pengolahan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Kerupuk Berbasis Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 32(2): 123–130.
- Sari D. K., Marliyati S.A., Kustiyah L., Khomsan A., dan Gantohe T. 2014. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). Agritech. 34(2): 120-25.
- Sari D. A. P., Maulidah N., dan Darmawan, D. 2025. Performance of Food Quality and Sensory Properties of Stick with Fortification of Fish Bone Flour Tuna and Kale Leaf Extract as Natural Food Colorant. DOI:10.25139/fst.v5i1.4548.
- Suryani D., Nurhasan M., dan Fadilah N. 2021. Karakteristik Fisik dan Kimia Kerupuk Ikan dengan Penambahan Tepung Tapioka. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 24(1): 59–66.
- [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- [Skripsi]. Saragih, Hotnaida. 2012. Pengendalian Kualitas Ikan Tenggiri di PPI Karangsong, Kabupaten Indramayu. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suad A., dan Novalina K. 2019. Studi kandungan kalsium pada tepung tulang ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dan tenggiri (*Scomberomorus commerson*). Jurnal Ilmu Perikanan. 8(1): 1-4.
- Sugiyono. 2019. *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Swastika O., dan Hidayati. 2020. *Morphological Character Analysis of Mackerel (Scomberomorus commerson) in Sunda Strait*. Jurnal Tadris Biologi. 11(1): 1-9.