

DAFTAR PUSTAKA

- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1992. SNI 2973:1992. Biskuit.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2006. SNI-01-2354-2006. Cara uji kimia (kadar abu, air, lemak, dan protein) pada produk perikanan.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2014. SNI 3541:2014. Margarin.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2018. SNI 3751:2018. Tepung Terigu Sebagai bahan makanan.
- Abidin, H., Darmanto, Y. S., & Romadhon, R. 2016. Fortifikasi berbagai jenis tepung cangkang kerang pada proses pembuatan roti tawar. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 28-34.
- Adyani, K. 2020. Calcium Diet in Pregnant Women. *Jurnal Kebidanan*, 12(1), 31–42. <https://doi.org/10.36456/embrio.v12i1.2278>
- Agustin, A. R., Widanti, Y. A., & Karyantina, M. 2022. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Mochi Bit (Beta vulgaris L.) Dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L.) Tepung Ketan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 40-48. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i1.6109>
- Agustini, T. W., Fahmi, A. S., & Widowati, I. 2011. Pemanfaatan limbah cangkang kerang simping (Amusium pleuronectes) dalam pembuatan cookies kaya kalsium. *Jurnal pengolahan hasil perikanan Indonesia*, 16(1).
- Agustini, T. W., Jusup S., Indah S. dan Laksmi W. 2013. Pengembangan Produk Snack Kaya Calsium Berbasis Kerang Simping Untuk Ibu dan Anak. *Laporan Penelitian Hibah World Class University*. Lembaga Penelitian, Universitas Diponegoro. 31 hlm.
- Ajomiwe, N., Boland, M., Phongthai, S., Bagiyl, M., Singh, J., & Kaur, L. 2024. Protein Nutrition: Understanding Structure, Digestibility, And Bioavailability For Optimal Health. *Foods*, 13(11), 1771. <https://doi.org/10.3390/foods13111771>
- Akbar, Winarti, S., & Rosida. 2023. Pengaruh Proporsi Tepung Sagu (Metroxylon Spp.) Dan Tepung Gembili (Discorea Esculentra) Dengan Penambahan Gliserol Monostearat Terhadap Karakteristik Mi Basah. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(3), 778–787. <https://Doi.Org/10.33379/Gtech.V7i3.2516>
- Alghifari, V., & Azizah, D. N. 2021. Perbandingan tepung kentang dan tepung terigu terhadap karakteristik nugget. *Edufortech*, 6(1), 16-25.
- Amalia, N., Arsyad, M., & Khafifah, K. (2024). Analisis Kadar Kalsium (Ca) Pada Lansia Di Panti Perlindungan Dan Rehabilitasi Sosial Lanjut Usia Provinsi Kalimantan Selatan. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology*, 6(2), 554-560. <https://doi.org/10.33084/bjmlt.v6i2.6877>

- Amir, Y., Sirajuddin, S. and Syam, A., 2018. Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional. *Hasanuddin Journal of Public Health*. Vol. 1(1): hal. 16-25.
- Amran, P. 2018. Analisis Perbedaan Kadar Kalsium (Ca) Terhadap karyawan teknis produktif dengan karyawan administratif pada persero terbatas semen tonasa. *Jurnal Media Analis Kesehatan*, 9(1). <https://doi.org/10.32382/mak.v1i1.121>
- Anggraini, A. N., Solichah, K. M. A., & Puspitasari, D. 2025. Pengembangan Nugget Olahan Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Dan Analisis Kandungan Kalsium. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 7(02), 49-59. <https://doi.org/10.36526/jipang.v7i02.6116>
- Antu, MAR, Ali, MS, Ferdous, MJ, Ahmed, MT, Ali, MR, Suraiya, S., ... & Haq, M. 2024. Pemulihan dan karakterisasi bubuk mineral kaya kalsium yang diperoleh dari limbah ikan dan udang: Pemanfaatan limbah menjadi harta karun yang cerdas. *Keberlanjutan* , 16 (14), 6045.
- Artina, Z. J., Ayu, D. F., & Rahmayuni, R. 2023. The Crackers of Modified Cassava Flour (MOCAF) and Cowpea Flour: *Chemical and Sensory Properties*. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 57-64. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.1.57>
- Arwini, N. P. D. 2021. Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33-40.
- Asriza, R.O, Transesterifikasi Fabiani, Minyak V.A. 2018. Transesterifikasi Minyak Jelantah Menggunakan Katalis Cao dari Cangkang Siput Gonggong (*Strombus canarium*). Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian pada Masyarakat. *Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Masyarakat FT 2018*. Pangkal Pinang. 2 Oktober 2018. ISBN: 978-602-61545. <https://doi.org/10.33019/snppm.v2i0.621>
- Ayuningtyas, C. E. 2019. Preferensi Konsumen Terhadap Organoleptik *Cookies* Non Terigu (Consumer Preference To *Cookies* Gluten Free's Organoleptic). *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 42(2), 81-86. <https://doi.org/10.22435/pgm.v42i2.2291>
- Cahya, A. P., & Amara, D. 2024. Studi Eksperimen: Pengaruh Penggunaan Telur Pada *Cookies* Berbasis Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Sehat Indonesia (JUSINDO)*, 6(02), 934–944. <https://doi.org/10.59141/jsi.v6i02.184>
- Colvin, CN, Hollyman, PR, Richardson, CA, Chenery, SRN, Waggitt, JJ, & McCarthy, ID 2022. Pengaruh faktor lingkungan terhadap pertumbuhan dan perbaikan cangkang pada *Buccinum undatum*. *Jurnal Biologi dan Ekologi Kelautan Eksperimental* , 551 , 151720. <https://doi.org/10.1016/j.jembe.2022.151720>
- Crisan, Rahmaniah, Ayu Rafiony, S. Gz, Jonny Syah R. Purba, and Mulyanita Mulyanita. "Daya Terima Dan Kandungan Gizi Snack Bar Tepung Tempe

- Dan Tepung Pisang Ambon." *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)* 5, no. 1 2022. 191-200. <http://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/PNJ/index>
- Dampang, S., & Purwanti, E. 2021. Characterization of Seashell Waste through Calcination Process. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*.
- Delvita, H., & Djamas, D. 2015. Pengaruh variasi temperatur kalsinasi terhadap karakteristik kalsium karbonat (CaCO_3) dalam cangkang keong sawah (*Pila ampullacea*) yang terdapat di Kabupaten Pasaman. *Pillar Of Physics*, 6(2).
- Dewanti, B. S. D., Suprayogi, W. G. R., Septifani, R., Rucitra, A. L., Widayanti, V. T., & Ikasari, D. M. 2023. Pemberdayaan Poklaksar dalam Pengolahan Tepung Cangkang Gonggong di Desa Pengujan, Tanjung Pinang. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 8(3), 345-352.
- Djikeng, FT, Ndambwe, CMM, Ngangoum, ES, Tiencheu, B., Tene, ST, Achidi, AU, & Womeni, HM 2022. Effect of different processing methods on the proximate composition, mineral content and functional properties of snail (*Archachatina marginata*) meat. *Jurnal Penelitian Pertanian dan Pangan* , 8 , 100298. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2022.100298>
- Ethasari, R. K., Lalili, R. D., & Saidah, Q. S. 2024. Mutu Organoleptik dan Kadar Proksimat Cookies Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 8(1): 6–13. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v8i1.919>
- Farzana, T., Hossain, F. B., Abedin, M. J., Afrin, S., & Rahman, S. S. 2022. Nutritional and sensory attributes of biscuits enriched with buckwheat. *Journal of Agriculture and Food Research*, 10, 100394. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2022.100394>
- Fauzan, M. R., Rangga, A., Astuti, S., & Suroso, E. 2024. Identifikasi Cemarkan Logam Berat (Hg, Cu, Pb, Zn, As, Dan Ag) Pada Kerang Hijau (*Perna Viridis*) Di Pulau Pasaran Provinsi Lampung Identification of Heavy Metals Contens (Hg, Cu, Pb, Zn, As, And Ag) in Green Mussels (*Perna Viridis*) at Pasaran Island Lampung Province. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(1), 66-77. <https://doi.org/10.23960/jab.v3i1.8851>
- Gani, K., & Abadi, E. 2022. Analisis Kadar Protein, Kalsium & Fe Pada Biskuit Kelor Mix Ikan Sori. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Celebes*, 3(02), 11-15. <https://jkmc.or.id/ojs/index.php/jkmc/article/view/100>
- Gantini, T., Hendrawan, H., & Mulyono, A. (2023). Analisis Konsumsi Energi dan Protein Menu Makan Siang Siswa Program Kelas Mandiri SMKN II Subang. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 4(1), 36-45.
- Gisslen, W. 2013. All Access Pack For Professional Baking 6th Edition Set. John Wiley & Sons.
- Handayani, L., & Syahputra, F. 2017. Isolation and characterization of nanocalcium from oyster shell (*crassostrea gigas*). *Indonesian Journal of Fishery Products Processing*, 20(3), 515–523.

- Hapsoro, M. T., Dewi, E. N., & Amalia, U. 2017. Pengaruh penambahan tepung cangkang rajungan (*Portunus pelagicus*) dalam pembuatan *cookies* kaya kalsium. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(3), 20-27. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/20293>
- Hermayanti, M., Rahmah, N. L., & Wijana, S. 2016. Formulasi biskuit sebagai produk alternatif pangan darurat. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5(2), 107-113.
- Husna, A. 2020. Pemanfaatan tulang ikan kambing-kambing (*Abalistes stellaris*) sebagai sumber kalsium pada produk tepung tulang ikan. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*.
- Irfani, A. Z., Wijayanti, I., & Fahmi, A. S. 2025. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Nila (*Oreochromis sp.*) terhadap Karakteristik Sempol Ikan. *Akuatika Indonesia*, 10(1), 43-53.
- Jaishankar, M., Tseten, T., Anbalagan, N., Mathew, B. B., & Beeregowda, K. N. 2014. *Toxicity, mechanism and health effects of some heavy metals*. *Interdisciplinary Toxicology*, 7(2), 60–72. <https://doi.org/10.2478/intox-2014-0009>
- Kristiandi, K., Fertiasari, R., Asta, H., & Antopani, T. 2022 Analisis fitokimia dan kandungan vitamin c pada biskuit dengan penambahan bubuk ampas jeruk siam (*Citrus nobilis microcarpa*). *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 22(1), 24-29. <https://doi.org/10.23969/pftj.v9i1.4621>
- Lestari, T. A., Jumiono, A., Fanani, M. Z., & Akil, S. 2022. Proses Pengolahan Telur Beku. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(1), 35-39. <https://doi.org/10.30997/jiph.v4i1.9829>
- Librani, R. 2025. Karakteristik Organoleptik dan Kandungan Gizi Biskuit Berbahan Dasar Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Cangkang Telur Ayam Ras Sebagai Makanan Selingan Tinggi Kalsium. *Jurnal Riset Pangan (JRP)*, 3(3).
- Lomba, K., Asni, A., & Saleh, K. 2023. Fortifikasi Kulit Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*) Pada Kerupuk Sagu. *Jurnal Pelagis*, 1(1), 41-51.
- Mahmood, S., Nadeem, M., Quddoos, M. Y., Ameer, K., Al-Nouri, D. M., & Ahmed, I. A. M. 2025. Evaluation of the physicochemical, bioavailability, nanoscale, and FTIR properties of eggshell, chicken, and cattle bones powders for muffin preparation. *Italian Journal of Food Science/Rivista Italiana di Scienza degli Alimenti*, 37(3). <https://dx.doi.org/10.15586/ijfs.v37i3.2782>
- Marviana, F. E., Tsania, R., Saud, F. D., Muflihati, I., Suhendriani, S., & Ujianti, R. M. D. 2022. Komparasi sifat kimia, fisik dan sensoris *cookies* berbahan baku tepung cangkang kerang. *Jurnal Sains Boga*, 5(2), 77-87. <https://doi.org/10.21009/JSB.005.2.01>
- MolluscaBase eds. 2025. MolluscaBase. *Laevistrombus (Gonggongus) turturella* (Röding, 1798). Accessed through: *World Register of Marine Species* at:

<https://www.marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=1513149> on 2025-03-12

- Muzahar, M & Lily, Viruly 2022. Identifikasi, Reproduksi Dan Karakterisasi Profil Protein Siput Gonggong-Ikon Kota Tanjungpinang. *Umrah Press*, Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan. ISBN 978-602-5603-59-4.
- Muzahar, M., Muhammad, Z., & M Agus, S. 2022. The phenotype comparison and genotype analysis of five Indonesian *Laevistrombus* sp. variants as a basis of species selection for aquaculture. *AACL Bioflux*, 11(4), 1164-1172.
- Niloy, HK, Chowdhury, AI, Islam, MS, Pervez, A., Asseri, AH, Alsohibany, KS, ... & Uddin, MS 2024. Bioakumulasi logam berat dalam air dan moluska di muara Karnafully: Potensi risiko kesehatan manusia dan kontaminasi lingkungan. *Studi Regional dalam Ilmu Kelautan*, 78, 103752. <https://doi.org/10.1016/j.rsma.2024.103752>
- Novitasari, E. D. 2019. *Pengaruh Penambahan Tepung Cangkang Kerang Bulu (Anadara Antiquata) Dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Karakteristik Cookies*. [Skripsi]. Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya.
- Nugraha, A. 2024. Identifikasi Kadar Air Pada Keripik Talas. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 2(3), 74-79. <https://doi.org/10.58184/jfsa.v2i3.477>
- Nugraha, H. 2019. Pemanfaatan Kalsium Tepung Cangkang Gonggong (*Strombus turturella*) Sebagai Sumber Formulasi Pakan Untuk Gastrolisasi Kepiting Bakau (*Scylla spp*) Pasca Molting. *Researchgate*, 2-5.
- Owuamanam, S., & Cree, D. 2020. Kemajuan pengisi bio-kalsium karbonat dari limbah cangkang telur dan cangkang kerang dalam komposit polimer: sebuah tinjauan. *Jurnal Ilmu Komposit*, 4 (2), 70. <https://doi.org/10.3390/jcs4020070>
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. 2021. Analisis kadar abu dalam tepung terigu dengan metode gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), 16-21. <https://doi.org/10.31001/jkireka.v2i1.22>
- Pasande, F. R., Kristanto, B., Astuti, N. B., Sarpumpwain, A., & Lusiana, S. A. 2025. Zat Gizi Biskuit Bigaw Dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus Dan Tepung Wortel Untuk Balita Stunting. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 8(1).
- Permana, H. 2006. Optimalisasi Pemanfaatan Cangkang Hijau (*Perna Viridis*) Dalam Pembuatan Kerupuk. [Skripsi] .Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institute Pertanian Bogor.
- Piwoni-Piórewicz, A., Kukliński, P., Strekopytov, S., Humphreys-Williams, E., Najorka, J., & Iglowska, A. (2017). Size effect on the mineralogy and chemistry of *Mytilus trossulus* shells from the southern Baltic Sea: Implications For Environmental Monitoring. *Environmental Monitoring And Assessment*, 189, 1-17. <https://doi.org/10.1007/s10661-017-5901-y>

- Putri, M. F., & Kasih, C. A. 2020. Jajanan Sehat Dan Kaya Kalsium Untuk Keluarga: Substitusi Tepung Bandeng Presto Sebagai Bahan Kastangel. *JKKP: Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan*, 7, 98-106. <https://doi.org/10.21009/JKKP.071.09>
- Putri, R. M. S., & Mardesci, H. 2018. Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (Placuna placenta) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29. <https://doi.org/10.32520/jtp.v7i2.279>
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. 2022. Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 7(2), 124-131.
- Rustamaji, G. A. S., & Ismawati, R. 2021. Daya terima dan kandungan gizi biskuit daun kelor sebagai alternatif makanan selingan balita stunting. *GIZI UNESA*, 1(1), 31-37.
- Sammulia, S. F., Suhaera, S., & Ardini, M. 2020. Identifikasi Kandungan Kimia Kalsium Karbonat dari Limbah Cangkang Siput Gong-Gong (Strombus Turturella) Dengan Metode Wd-Xrf Fussion. *J. Katalisator*, 5(2), 161-168.
- Schopf, M., & Scherf, K. A. 2021. Water absorption capacity determines the functionality of vital gluten related to specific bread volume. *Foods*, 10(2), 228. <https://doi.org/10.3390/foods10020228>
- Senawi, B. L., Asdari, R., & Bodrul, M. 2020. Efek Karbohidrat Berbasis Sagu (Metroxylon Sagu) Tentang Kinerja Pertumbuhan Dan Komposisi Plasma Darah Ikan Nila , Oreochromis Niloticus (LINNAEUS , 1758) JUVENIL. *Jurnal Ilmu Dan Manajemen Keberlanjutan*, 15(7), 56–73.
- SIG. 2025. Metode Uji Logam dan Mineral Secara ICP-OES. Bogor: SIG Laboratory
- Soeharmoko. 2010. Inventarisasi Jenis Kekerangan yang di Konsumsi Masyarakat di Kepulauan Riau. *Jurnal Dinamika Maritim*. 2(1): 45-52.
- Styowati, A., Sumarni, S., & Fatmasari, D. 2023. Nanopartikel Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk.) Terhadap Perubahan Kadar Kalsium Darah Dan Tekanan Darah Pada Wanita Usia Subur Hipertensi. *Jurnal Keperawatan Silampari*, 6(2), 1256-1262. <https://doi.org/10.31539/jks.v6i2.5426>
- Sugiyono, Dr. 2010. Metode penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Suhaera, S., Rachmayanti, A. S., Sammulia, S. F., Dewi, S. S., Haryani, R., Hasan, N., ... & Annisa, N. 2024. Pemanfaatan Kalsium dari Limbah Cangkang Kerang Hijau (Perna viridis) Sebagai Zat Aktif pada Sediaan Pasta Gigi. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 10(1), 354-361. <https://doi.org/10.33084/jsm.v10i1.7237>
- Sumbodo, J., Amalia, U., & Purnamayati, L. 2019. Peningkatan gizi dan karakteristik kerupuk pangsit dengan penambahan tepung tulang ikan nila

- (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(1), 30-36.
<https://doi.org/10.14710/jitpi.2019.5242>
- Supratman, O., Hudatwi, M., & Auliana, I. 2020. Karakter Morfologi dan Dimorfisme Seksual Siput Gonggong (*Strombus turturella*) di Pulau Bangka, Kepulauan Bangka Belitung. *JBIO: Jurnal BIOSAINS (The Journal of Biosciences)*, 6 (1), 11–17.
<https://doi.org/10.24114/jbio.v6i1.15903>
- Tambunan, Y, F, S. 2022. *Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Tenggiri (Scomberomorus commerson) Pada Pembuatan Biskuit*. [Skripsi]. Universitas Maritim Raja Ali Haji. <http://repositori.umrah.ac.id/id/eprint/2467>
- Wardhani, Y. K. 2009. Karakteristik fisik dan kimia tepung cangkang kijing lokal (*Pilsbryoconcha exilis*). *Bogor, Indonesia: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institute Pertanian Bogor*.
- Waris, R.W.N., Zen, L.W. & Zulfikar, A., 2014. Kajian Stok Siput Gonggong (*Strombus canarium*) Perairan Madong, Kota Tanjung Pinang, Provinsi Kepulauan Riau. FIKP, Universitas Maritim Raja Ali Haji
- WHO, 2013. Guideline: calcium supplementation in pregnant women, s.l.: World Health Organization
- Wijianti, E. S., Nurhadini, N., & Saparin, S. 2016. Peningkatan Kualitas Air Minum Menggunakan Penyaringan Sederhana Berbasis Limbah Cangkang Siput Gonggong di Desa Kulur Ilir Kabupaten Bangka Tengah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Bangka Belitung*, 3(2), 39-44.
<https://doi.org/10.33019/jpu.v3i2.154>
- Yunita., Adibrata, S., & Supratman, O. 2021. Analisis kebiasaan makan siput gonggong (*Laevistrombus turturella*) di Bangka Belitung. *Journal of Tropical Marine Science*, 4(1), 9-7.
<http://dx.doi.org/10.33019/jour.trop.mar.sci.v4i1.1982>
- Zakiyah, S., Putri, R., & Amrizal, S. N. 2024. Pengaruh Penambahan Garam Rumput Laut (*Ulva lactuca*) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Fisik Choux Paste Ikan Tamban (*Sardinella Lemuru*). (*Doctoral Dissertation, Universitas Maritim Raja Ali Haji*).