

DAFTAR PUSTAKA

- A. Kurniawati., Adie, M.M. 2013. Biologi Tanaman Kedelai. Balai Penelitian Aneka Kacang dan Umbi.
- Almatsier S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S., Soetardjo, S., Soekarti, M. 2011. Gizi Seimbang dalam Daur Kehidupan. Jakarta. 480 Halaman.
- Amrizal, S. N., Zakaria, F. R., Chasanah, E., Suliantari, S. (2017). Intervensi tahu ungu mampu memperbaiki profil lipid darah subjek penderita diabetes melitus tipe-2. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(3), 225-230. <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.3.225-2300>.
- Arsyadana, R., Z. 2015. Pembuatan *Flakes* Sereal Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Siap Saji. [Skripsi]. Malang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.
- Aryati EE, Dharmayanti AWS. 2014. Manfaat ikan teri segar (*Stolephorus sp*) terhadap pertumbuhan tulang dan gigi. *ODONTO Dental Journal*. 1(2): 52-56. <https://doi.org/10.30659/odj.1.2.52-566>.
- Aulia, Z., Rahmadya, B., Hersyah, M. H. 2016. Alat pengukur angka kecukupan gizi (AKG) manusia dengan menggunakan mikrokontroler. *J. Sains dan Teknologi*. 7 Halaman. <https://doi.org/10.35473/jgk.v13i2.108>.
- Bakhtiar, B., Rohaya, S., Ayunda, H. M. A. (2019). Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor Pembuatan Donat Panggang. *Jurnal Teknologi dan industri pertanian Indonesia*, Vol. 11(1), 38-45. <https://doi.org/10.17969/jtjpi.v11i1.13439>.
- Basmal, J., Suprpto, R. H. (2017). Ekstraksi Kalsium Dari Tulang Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Telah Dilakukan Dengan Teknik Deproteinisasi Menggunakan Larutan Alkali (Naoh), Normalitas Larutan Naoh Yang Digunakan Penelitian Ekstraksi Kalsium Dari Tulang Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis L.*). *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, Vol. 6(1), 45-53. <https://doi.org/10.15578/jppi.6.1.2000.45-53>
- Burlingame, B., R. Charrondiere dan B. Moule. 2009. Food Composition is fundamental to the cross-cutting initiative on biodiversity for food and nutrition. *J. Food Composition and Analysis*. (21) 361-365. Hal. 363. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2009.05.003>
- Darmawangsyah, D., Kadirman, K. 2018. Fortifikasi tepung tulang ikan bandeng (*Chanos chanos*) dalam pembuatan kue kering. *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*, Vol. 2(2), 149-156. <https://doi.org/10.26858/jptv.v2i2.5170>
- Daeng, R. A. (2019). Pemanfaatan tepung tulang ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) sebagai sumber kalsium dan fosfor untuk meningkatkan nilai gizi biskuit. *Jurnal Biosainstek*, 1(01), 22-30. <https://doi.org/10.52046/biosaintek.v1i01.209>

- Desfita, S., Sari, W., Yusmarini., Pato, U. 2020. Susu Fermentasi Kedelai dan Madu Potensi untuk Meningkatkan Kesehatan Tulang Wanita Menopause. Sleman. 78 Halaman.
- Ferazuman, H., Marliati S. A., dan Amalia. L. 2011. Substitusi tepung kepala ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus* sp) untuk meningkatkan kandungan kalsium crackers. J. Gizi dan Pangan. Vol. 6(1): 18-27. <https://doi.org/10.25182/jpg.2011.6.1.18-27>
- Fianty, E., Oktavia, Y., Suhandana, M. 2021. Pengaruh lama presto dan konsentrasi natrium bikarbonat (NaHCO_3) terhadap karakteristik tepung tulang ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*). J. Fishtech. 10(1): 17-24. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v10i1.12239>.
- Hikmah, S., N. 2020. Formulasi Flakes Sereal Berbasis Komposit Tepung Hanjeli (*Coix lacryma jobi* L) dan Tepung Belut (*Monopterus albus*). [Skripsi]. Pangkep. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan.
- Institute of Medicine. 2011. Dietary Reference Intakes for Calcium and Vitamin D . National Academies Press, Washington, DC.
- Jung, W. K., F. Shahidi, S. K. Kim. 2008. *Calcium from fish bone and other marine resources. Marine Nutraceuticals and Functional Foods*. New York: Taylor and Francis Group, LLC.
- Kaya, & Adrianus, O. W. 2008. Pemanfaatan tepung tulang ikan patin (*pangasius sp*) sebagai sumber kalsium dan fosfor dalam pembuatan biskuit. IPB Institut Pertanian Bogor.
- Kalma. 2017. Penentuan Kadar Kalsium Pada Wanita Menopause. Jurusan Analisis Kesehatan Poltekkes Kemenkes. Vol. 8 No.2.
- Kusumaningrum, I., Asikin, A. N. 2016. Karakteristik kerupuk ikan fortifikasi kalsium dari tulang ikan belida. J. Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 19(3): 233-240. <https://doi.org/10.17844/jphpi.2016.19.3.233>.
- Lestari D. W. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur Dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. [Skripsi]. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Lestario, L. N. 2017. Antosianin: Sifat kimia, peranannya dalam kesehatan, dan prospeknya sebagai pewarna makanan. UGM Press. 208 Halaman.
- Maulida, N. 2005. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacares*) Sebagai Suplemen Dalam Pembuatan Biskuit (*Crackers*). [Skripsi], Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Meiyasa, F., Tarigan, N. 2020. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) Sebagai Sumber Kalsium Dalam Pembuatan Stik Rumput Laut. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. Vol. 24 No.1. <https://doi.org/10.25077/jtpa.24.1.67-76.2020>.
- Mulia. 2004. Kajian Potensi Limbah Tulang Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) Sebagai Alternative Sumber Kalsium Dalam Produk Mi Kering. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB.

- Mendoza, M. R., J. L. Garcia Banos., M. Villamiel. 2004. *Study On Nonenzymatic Browning In Cookies, Crackers And Brackfast Cereal By Maltose And Furosine Determination*. J. Cereal Sci. (39) 167-173.
[https://doi.org/10.1016/S0733-5210\(03\)00070-5](https://doi.org/10.1016/S0733-5210(03)00070-5)
- Mulia. 2004. Kajian Potensi Limbah Tulang Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) Sebagai Alternative Sumber Kalsium Dalam Produk Mi Kering. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB.
- Murniyati, Dewi, F. R., Peranginangin, R. 2014. Teknik Pengolahan Tepung Kalsium dari Tulang Ikan Nila. Penebar Swadaya. Jakarta. 64 Halaman.
- Nabil, M. 2005. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein.[Skripsi] Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurjanah., Abdullah, A., Sudirman, S., Tarman, K. 2014. Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perikanan. IPB Press. 339 Halaman.
- Nurlaila, S., Agustin, D. M., Purdianto, J. 2017. Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. J. Ilmu Peternakan. 2(2): 67-71.
<https://doi.org/10.22216/jk.v3i2.37111>.
- Pattola., Nur, A., Atmadja, T, F. A., Yuniyanto, A. E., Rasmaniar., Marzuki, I., Unsunnidhal, L., Siregar, D., Puspita, R., Pakpahan, M., Purba, A. M. V. 2020. Gizi Kesehatan dan Penyakit. 194 Halaman.
- Pratama, R. I., Rostini, I., Liviawaty, E. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus Sp.*). J. Perikanan dan Ilmu Kelautan. 5(1): 30-39. <https://doi.org/10.24198/jaki.v7i1.0853-2532>.
- Proverawati, A., Kusumawati, E. 2010. Ilmu Gizi untuk Keperawatan & Gizi Kesehatan. Nuha Medika. Yogyakarta. 186 Halaman.
- Putra, M. R. A., Nopianti, R., Herpandi, H. (2015). Fortifikasi tepung tulang ikan gabus (*channa striata*) pada kerupuk sebagai sumber kalsium. *Jurnal Fishtech*, 4(2), 128-139. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v.4i2.3507>.
- Putranto, H. F., Asikin, A. N., Kusumaningrum, I. 2015. Karakterisasi tepung tulang ikan belida (*chitala sp.*) sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. J. Ilmu Perikanan dan Kelautan. 40(1): 11-20.
<https://doi.org/10.31602/zmip.v4i1i1.315>
- Putri, A., Madduppa, H. 2020. Perbandingan Hasil Metode Identifikasi Spesies: Morfologi Dan Molekuler Pada Ikan Julung-Julung Di Tpi (Tempat Pelelangan Ikan) Muara Angke, Dki Jakarta. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Vol. 13(3): 168-175. <https://doi.org/10.21107/jk.v13i3.7303>.
- Putri, S dan Nugroho, A. 2019. Pemanfaatan tepung tulang ikan tenggiri untuk meningkatkan daya terima dan kandungan kalsium biskuit dan opak singkong. J. Kesehatan Metro Sai Wawai. 12(1): 11-20.
<https://doi.org/10.26630/jkm.v12i1.1733>.

- Risnawati, N. (2021). Pemanfaatan Limbah Kulit Ikan Cucut (*Rhizoprionodon Acutus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kerupuk Kuli (Doctoral Dissertation, Prodi Perikanan).
- Rosmawati dkk, 2015, Pertumbuhan Ikan Nila yang Diberi Pakan Mengandung Ikan Asin Bawah Standar dengan Kesegaran Berbeda, Vol. 1, No. 2. <https://doi.org/10.30997/jms.vli2.385>.
- Sadek, N. F., Yuliana, D.N., Prangdimurt, E. 2015. Potensi Beras Analog sebagai Alternatif Makanan Pokok untuk Mencegah Penyakit Degeneratif. Pangan, Vol. 25 No. 1 April 2016 : 61 – 70. <https://doi.org/10.33964/jp.v25i1.307>.
- Santoso J, Ling F, Handayani R. 2011. Pengaruh pengkomposisian dan penyimpanan dingin terhadap perubahan karakteristik surimi ikan pari (*Trygon sp.*) dan ikan kembung (*Rastrelliger sp.*). Jurnal Akuatika. 11(2): 145-159.
- Septianingsih R, R Hasanah dan Kusumaningrum I. 2016. Pengaruh Lama Proses Presto Terhadap Karakteristik Tepung Tulang Ikan Belida (*Chitala sp.*). Jurnal Sains dan Teknologi Akuakultur 2(1): 34- 42. <https://dx.doi.org/10.31602/zmip.v4i1i.315>.
- Siahaya, R., A. 2020. Profil Asam Amino dan Asam Lemak Ikan Julung (*Hemiramphus Sp.*) Kering Di Desa Keffing Kabupaten Seram Bagian Timur. Sekolah Tinggi Perikanan Hatta. Sjahrir Banda Naira.
- Simbolon, D. 2011. Bioekologi dan dinamika daerah penangkapan ikan. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2018. SNI-2973-2018. Cara Uji Kimia (Kadar air, abu, protein) pada Produk Biskuit.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1996. Susu Seral SNI 01-4270-1996. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Siti, M. 2013. Pengaruh substitusi tepung tulang ikan lele (*Clarias batrachus*) terhadap kadar kalsium, kekerasan, dan daya terima biskuit. J. Publikasi. 12 Halaman.
- Solekah, N. 2019. Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit Tepung Kacang Hijau Kupas. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang. 80 Halaman.
- Stevani M. 2015. Karakteristik mi basah dengan penambahan tepung tulang ikan gabus (*Channa striata*) dan iota karagenan. [Skripsi]. Inderalya: Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya
- Subatin E. 2004. Pengaruh tingkat penambahan udang dan NaHCO₃ (Natrium Bikarbonat) terhadap kadar protein, kadar air, daya kembang dan organoleptik kerupuk susu [Skripsi]. Malang (ID): Universitas Muhammadiyah.
- Sukasih, E., Setyadjit. 2012. Formulasi Pembuatan Flake Berbasis Talas Untuk Makanan Sarapan (*Breakfast Meal*) Energi Tinggi Dengan Metode Oven. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.

- Sumlang. 2009. Pendugaan Potensi Dan Analisa Musim Penangkapan Ikan Julung-Julung Dengan Soma Roa Di Perairan Selat Bangka Kab. Minahasa Utara. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Susanti, I., Lubis, E.H., Meilidayanti, S. 2017. *Flakes* Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. Vol 34(1), 44-52. <https://dx.doi.org/10.32765/warta%20ihp.v34i1.4067>
- Susanti, L., Zuki, M., Syaputra, F. 2011. Pembuatan mie basah berkalsium dengan penambahan tulang ikan tenggiri (*Somberomorus lineolatus*). Jurnal AgroIndustri, Vol. 1(1), 35-44. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.1.1.35-44>
- Susanto, A. H., Ridho, R., Sulistiono, S. 2019. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna Dalam Pembuatan Cilok Sebagai Sumber Kalsium. Jurnal Lemuru, Vol. 1(1), 25-33. <https://doi.org/10.36526/lemuru.v1i1.473>.
- Syah, D. 2012. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press. Bogor. 566 Halaman.
- Tambunan, Y., F., S. 2022. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commerson*) Pada Pembuatan Biskuit. [Skripsi]. Tanjungpinang. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan.
- Thalib, A. 2005. Daya Terima Panelis Terhadap Brownies Panggang Berbahan Baku Tepung Umbi Daluga (*Cyrtospermamerkussi Hassk*) (*Schott*). Skripsi. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Toppe, S., Albrektsen, B., Hope, and Aksnes, A., 2007. Chemical composition, mineral content and amino acid and lipid profiles in bones from various fish species. *Comparative Biochemical and Physiology*, vol. 146B: 395-401.
- Trilaksani, W., Salamah, E., Nabil, M. 2006. Pemanfaatan limbah tulang kan tuna (*Thunnus* sp.) sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. *J. Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 9(2): 34-45. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v9i2.982>.
- Triwahyuni, M dan Yusrin, E. 2008. Penggunaan Metode Kompleksometri pada Penetapan Kadar Kalsium. *J. Unimus*. 3(2): 1-3.
- Ulfa, A. N. 2020. Studi Pembuatan *Flakes* Tepung Beras Merah (*Oriza Niavara*) Dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Durch*). Skripsi. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta Gramedia Pustaka Utama. 253 halaman.
- Yunianto, A. E., Atmaka, D. R., Lubis, A. *Ilmu Gizi Dasar*. 220 Halaman.