

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, A., Fauziah, F., Saputra, R. 2019. Analisis Kalsium (Ca) pada Ikan Petek dan Mujair dengan Metode Kompleksometri. *Oceana Biomedicina Journal*. 2(2): 91-100. <https://doi.org/10.17844/jphpi.2016.19.3.233>
- Ahmil., Mulyati, H., Mananta O. 2021. Analisis Kandungan Zat Gizi Tepung Tulang Ikan Sidat (*Anguila sp*). *Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 5(1): 33-64. <https://doi.org/10.22487/ghidz.v5i1.138>
- Artama, T. 2001. *Pemanfaatan Tepung Ikan Lemuru (Sardinella longiceps) untuk Meningkatkan Mutu Fisik Dan Nilai Gizi Crakers*. Tesis. Institut Pertanian Bogor. 67 halaman.
- Anggriani, A. N., Pujaningsih, R. I., Sumarsih, S. 2019. Pengaruh Perbedaan Metode Pengolahan dan Level Pemberian Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia Calabura L*) Terhadap Kualitas Organoleptik Tepung Ikan Rucah. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 14(3): 282-291. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.14.282-291>
- Annafi, F. A. 2010. *Proses Pengolahan Tepung Ikan dengan Metode Konvensional Sebagai Usaha Pemanfaatan Limbah Perikanan*. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Aryani, P., Nopianti, R., Widiastuti, I. 2018. Pengaruh Kombinasi Tepung Ikan Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Sensori dan Fisiko-Kimia Mantou. *Jurnal Fishtech*. 7(1): 14-26. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v7i1.5976>
- Arie, U. 2000. *Budidaya Bawal Air Tawar Konsumsi dan Hias*. Penebar Swadaya: jakarta.
- Astuti, E. F. 2009. *Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari surimi Ikan Hasil Tangkapan Sampingan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Astuti, R. T. Y. S., Ashwinikumar, S., Kumar, D., Kannan, N. B., Rao, P. Thirunavukkarasu, P. Soundarapandiyam. 2014. Evaluation of Nutrients in Trash Fish, Parangipettai (South East Coast of India). *International Journal of Research in Fisheries and Aquaculture*. 4(2): 82-85. <https://doi.org/10.5829/idosi.wjfm.2014.06.03.8521>
- Assadad, L., Hakim, A. R., Widiyanto, T. N. 2015. Mutu Tepung Ikan Rucah Pada Berbagai Proses Pengolahan. *In Seminar Nasional Tahunan XII Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan*. 2(3): 53-62
- Badan Pusat Statistik. 2019. Statistik Daerah Provinsi Kepulauan Riau 2019. Badan Pusat Statistik Kepulauan Riau. Kepulauan Riau
- [BSN] Badan Standaisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organolaptik dan atau Sensori. Badan Standar Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standaisasi Nasional. 2013. SNI 2715:2013. Tepung Ikan. Badan Standar Nasional, Jakarta.

- [BSN] Badan Standaisasi Nasional. 2014. SNI 7994:2014. Tepung Ikan dan Daging. Badan Standar Nasional, Jakarta.
- Boer, M., Kamal, M. M. 2016. Kajian Stok ikan Peperek (*Leioghathus equulus*) Berdasarkan Alat Tangkap Jaring Rampus di Perairan Selat Sunda. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*. 7(2): 107-116.
<https://doi.org/10.24319/jptk7.107-116>
- Diana, A. & Fikri, M. Z. 2020. Pemanfaatan Produk Hasil Samping Ikan Baji-Baji (*Gammopitales scaber*) Sebagai Tepung yang Bergizi Berbasis “Zero Waste Concept”. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 3(1): 11-18.
<https://doi.org/10.30596/agrintech.v2i2.3661>
- Edison, E. & Sukmiwati, M. 2020. Studi Komparatif Pemakaian Berbeda Terhadap Kandungan Gizi Tepung Ikan Tembakul (*Periophthalmus minutus*). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*. 7(1): 1-10.
- Eni, W., Karimuna, L., Isamu, K. T. 2017. Pengaruh Formulasi Tepung Kedelai dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (*Lates Carcarifer, Bloch*). *Journal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(3): 615-630. <http://dx.doi.org/10.33772/jstp.v2i3.2636>
- Fahrizal, A. & Ratna, R. 2018. Analisa Proksimat Tepung Ikan PPI Klaligi Kota Sorong. *Jurnal Ilmu Eksakta*. 10(3): 31-38.
<https://doi.org/10.33506/md.v10i3.182>
- Fatmawati, M. & Mardiana, N. 2014. Tepung ikan gabus sebagai sumber protein (*Food Supplement*). *Jurnal Bionature*. 15(1): 54-60.
<https://doi.org/10.35580/bionature.v15i1.990>
- Ferazuma, H., Marliyati, S. A., Amalia, L. 2011. Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus sp*) untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 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 (NaHCO₃) Terhadap Karakteristik Tepung Tulang Tenggiri (*Scomberomorus commerson*). *Jurnal Fishtech*. 10(1): 17-24. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v10i1.12239>
- Fitria, N. H. E., Lestari, F., Ulfah, F. 2019. Identifikasi Ikan Lokal di Tempat Pendaratan Ikan dan Pola Pemanfaatan Perikanan di Pulau Alai. *Jurnal Akuatiklestari*. 2(2): 1-9. <https://doi.org/10.3169/akuatiklestari.v2i2.984>
- Handayani, R. B., Bambang, K. D., Wiharyani, W. 2017. Kajian Mutu Organoleptik dan Daya Simpan Pindang Tongkol dengan Perlakuan Jenis Air dan Lama Pengukusan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 3(1): 194-199. <https://doi.org/10.29303/profood.v3i1.42>
- Hanif, A. & Harlina, S. 2021. Persentase Pemberian Pakan Ikan Rucah yang berbeda terhadap pertumbuhan kepiting bakau (*Scylla spp*). *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 10(1):1-5.

- Hasanah, F., Lestari, N., Adiningsih, Y. 2017. Pengendalian Senyawa Trimetilamin (TMA) dan Amonia dalam Pembuatan Margarin dari Minyak Patin. *Indonesian Journal of Industrial Research*. 34(2): 72-80.
<https://doi.org/10.32765/wartaihp.v34i2.3566>.
- Hemung, B. O. 2013. Properties Of Tilapia Bone Powder and Its Calcium Bioavailability Based On Transglutamisin Assay. *Inernational Jurnal Of Bioscience, Biochemistry, And Bioinformatics*. 3(4): 306-309.
<https://doi.org/10.7763/IJBB.2013.V3.219>
- Haris, H. 2014. Tepung Ikan dari Limbah Ikan Hasil Pengolahan Makanan Tradisional Khas Sumatra Selatan. Dirjen kekayaan Intelektual, Kemenhukum RI. Jakarta.
- Hidayat, R., Maimun, Sukarno. 2020. Analisis Mutu Pindang Ikan Tongkol (*Eutynnus affinis*) dengan Teknik Pengolahan Oven Steam. *Jurnal Fishtech*. 9(1): 21-33. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v9i1.11003>
- Husna, A., Handayani, L., Syahputra, F. 2020. Pemanfaatan Tulang Ikan Kambing-Kambing (*Abalistes stellaris*) Sebagai Sumber Kalsium Pada Produk Tepung Tulang Ikan. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*. 7(1): 13-20. <https://doi.org/10.29103/aa.v7i1.1912>
- Irawati, E., Mirzah, M., Saladin, R. 2014. Berbagai Teknik Pengolahan Terhadap Kualitas Ikan Tongkol Ikan Tongkol (*Eutynnus sp*). *Jurnal perikanan*. 11(1): 1-7. <https://doi.org.10.24014/jupet.v11i1.2322>
- Jeyasanta, K. I. & Patterson, J. 2014. Evaluasi nutrisi ikan rucah di Tuticorin (India). *Jurnal Dunia Ikan dan Ilmu Kelautan*. 6(3): 275-288.
- Kafes, M., Michael, K. G., Abu Bakar, K. A. 2014. Proximate And Mineral Contents Of Flesh and Body Parts Of Oreochromis Niloticus And Synodontis Clarias In Mubi, Nigeria. *Global Journal Of Biology, Agriculture And Health Sciences*. 3(3): 116-121.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2022. Nelayan di Provinsi Kepulauan Riau.
- Koesoemawardani, D., Nurainy, F., Hidayati, S. 2011. Proses Pembuatan Hidrolisat Protein Ikan Rucah. *Jurnal Natur Indonesia*. 13(3): 258-261.
<http://dx.doi.org/10.31258/jnat.13.3.256-261>
- Kusnandar, F. 2010. *Memahami Aktivitas Air dan Hubungannya dengan Keawetan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Kusumaningrum, I. & Asikin, A. N. 2016. Karakteristik Kerupuk Ikan Fortifikasi kalsium dari Tulang Ikan Belida. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 19(3): 233-240. <https://doi.org/10.17844/jphpi.2016.19.3.233>
- Lamid, A., Almasyhuri, A., Sundari, D. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jurnal Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. 25(4): 235-242.
- Legowo, A. M. & Nurwanto. 2004. *Analisis Pangan*. Diktat Kuliah Program Studi Teknologi Ternak Fakultas Pertanian. UNDIP

- Lisa, M., Lutfi, M., Susilo, B. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3(3): 270-279.
<http://dx.doi.org/10.21776/jkptb.v3i3.293>
- Litaay, C., Indriati, A., Mayasati, N. K. I., Anggara, C. E. W., Astro, H. M. 2021. Pengaruh Perendaman Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Tepung Ikan Teri Sebagai Sumber Fosfor dan Kalsium. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 24(2): 148-159.
<https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i2.33756>
- Lunda, N., Ibrahmin, M., Suwarjoyowiriyanto. 2019. Pemanfaatan Hasil Samping Pengolahan Ikan Peperek (*Leiognathus eghuulus*) Menjadi Tepung Ikan. *Jurnal Fish Proech*. 2(1): 11-17. <http://dx.doi.org/10.33772/jfp.v2i1.6458>
- Maulid, D. Y., Hikma, A., Arumsari, K., Yuniarti, E. 2023. Pembuatan Kue Baruasa dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp*). *Marlin: Marine and Fisheries Science Technology Journal*. 4(1): 1-9.
<http://dx.doi.org/10.15578/marlin.V4.I1.2023.1-9>
- Muchtadi, D 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Alfabeta, Bandung.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, Ayustanigwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan*. Alfabeta, Bandung.
- 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 Tuna Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian. Bogor
- Nugroho, H. C., Amalia, U., Rianingsih, L. 2019. Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Rucah Dengan Penambahan Transglutaminase pada Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2): 47-55.
<https://doi.org/10.14710/jitpi.2019.6746>
- Nurjanah, Abdullah, A., Sudirman, S., Tarman, K. 2014. *Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perikanan*. IPB press. 339 halaman
- Nurjanah., Jacob., Agoes M., Hidayat T., Ulma R. N., Puspitasari, S. 2014. Komposisi Kimia Kupang Merah (*Musculista senhausia*) Segar dan Rebus. *Jurnal Ilmu Perairan, pesisir, dan perikanan*. 3(3): 241-249.
<https://doi.org/10.13170/depik.3.3.2151>
- Noprisanti, N., Masrul, M., Defrian, D. 2018. Hubungan Asupan Protein, Kalsium, Phospor, dan Magnesium dengan kepadatan tulang pada remaja putrid di SMP Negeri 5 Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 7(3): 29-36.
<https://doi.org/10.25077/jka.v7i0.867>
- Orlan, O., Asminaya, N. S. 2019. Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Ikan yang di Beri Pengawet Bawang Putih (*Allium sativum*) pada Masa Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Agripet*. 19(1): 68-78.
<https://doi.org/10.17969/agripet.v19i1.14147>

- Praptiwi, I. I. & Wahida, W. 2021. Kualitas Tepung Ikan di Pesisir Pantai Kabupaten Marauke . *Jurnal Eteriner Tropis*. 11(2): 157-164.
<https://doi.org/10.46549/jipvet.v11i2.146>
- Pratama, R. I., Rostini, I., Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus sp*). *Jurnal Akuatika*. 5(1): 30-39
- Putri, S. & 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.
<http://dx.doi.org/10.26630/jkm.v12i1.1733>
- Purnanila, D. 2010. *Kajian Perlakuan Pendahuluan Terhadap Sifat Kimiawi Tepung Ikan Selama Penyimpanan*. Tesis. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 54 Halaman.
- Rahman, I. G., Sukmiwati, M., Dahlia. 2021. Pengaruh Cara Pemasakan yang Berbeda Terhadap Karakteristik Makanan Tenggeran Panjang (*Anabas testudineus*). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*. 3(2): 1-9.
- Rahmawati, H. & Rustanti, N. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp*) Terhadap Kandungan Protein, Kalsium, dan Organoleptik Cookies. *Journal of Nutrition College*. 2(3): 382-390.
<https://doi.org/10.14710/jnc.v2i3.3440>
- Rahmi, Y., Widya, N., Anugrah, P. N., Tanuwijaya, L. K. 2018. Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus commersini lac*) Sebagai Sumber Kalsium pada Corn Flakes Alternatif Sarapan Anak Usia Sekolah. *Jurnal Gizi Dietetik*. 10(1): 34-44. <https://doi.org/10.47007/nut.v10i01.2229>
- Ramlah, R., Soekendarsi, E., Hasyim, Z., Hassan, M. S. 2016. Perbandingan Kandungan Gizi Ikan Nila Oreochromis Niloticus Asal Danau Mawang Kabupaten Gowa dan Danau Universitas Hasanuddin Kota Makassar. *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar*. 1(1): 39-46.
<https://doi.org/10.20956/BIOMA.V1I1.1098>
- Riansyah, A., Supriadi, A., Nopianti, R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fishtech*. 2(1): 53-68. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v2i1.1103>
- Ridwanudin, A., Fahmi, V., Pratama, I. S. 2018. Pertumbuhan Spiny Lobster Panulirus Homarus diberi Pakan Lembab. *Jurnal Oseanologi dan Limnologi*. 3(2): 95-103. <https://org.10.14203/oldi.2018.v3i2.165>
- Rohmah, S., Darmanto, Y. S., Rianingsih, L. 2019. Penambahan Nanokalsium dari Jenis Tulang Ikan Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Beras Analog dan Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundinacea*) dan Tepung *Graciliria verucosa*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2):1-10.
<https://doi.org/10.14710/jitpi.2019.6741>

- Untailawan, R. & Wijaya, J. 2021. Studi Kandungan Kalsium dalam Tepung Tulang Ikan. *Jurnal Keguruan dan ilmu Pendidikan*. 11(1): 55-60.
<https://doi.org/10.26618/octopus.v8i1.2485>
- Saputri, G. A. R. & Nofita. 2018. Penetapan Kadar Kalsium Pada Ikan Teri Basah dan Ikan Teri Kering Yang di jual di Pasar Smeper Bandar Lampung dengan Menggunakan Kompleksometri. *Jurnal Analisis Farmasi*. 3(3): 192-198.
<https://doi.org/10.33024/jaf.v3i3.2806>
- Sihite, H. H. 2017. Studi Pemanfaatan Limbah dari Tempat Pelelangan Ikan (TPI) dan Pasar Tradisional Nauli Sibolga Menjadi Tepung Ikan. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 2(2): 192-198.
<https://doi.org/10.26618/octopus.v8i1.2485>
- Sarawati. 2013. Pengaruh Lama Waktu Pengukusan Ikan Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Uji Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan*. 15(1): 1-4
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori: untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press. Bogor. 166 Halaman.
- Sinaga, I., Sihombing, N., Stinjak, L., Siregar, T. 2022. Identifikasi Jenis Ikan Yang Berasosiasi pada Padang Lamun di Pantai Pandaratan Sarudik Tapanuli Tengah Sumatera Utara. Tapanuli Nauli. *Jurnal Penelitian Terapan Perikanan dan Kelautan*. 4(2): 18-35
- Sinaga, I. B., Harahap, L. A., Ichwan, N. 2018. Karakteristik Tepung Yang Dihasilkan Berbagai Bahan Baku Yang Diolah dengan Alat Penggiling Tulang. *Rekayasa Pangan dan Pert*. 6(1): 181-185.
- Sipayung, M. Y., Suparmi, Dahlia. 2014. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan. *JOM Faperikan UNRI*. 2(1): 1-13
- Suad, A. & Novalina, K. 2019. Studi Kandungan Kalsium pada Tepung Tulang Ikan Tongkol (*Euthynus affinis*) dan Tenggiri (*Scomberomus commerson*). *Jurnal Ilmu Perikanan*. 8(1): 1-4.
- Sukma, S., Mismawati, A., Pamungkas, B. F., Diachanty, S., Zuraida, I. 2022. Komposisi Proksimat dan Profil Mineral Tulang dan Sisik Ikan Papuyu (*Anabas testudineus*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 10 (3): 185-191.
<https://doi.org/10.35800/mthp.10.3.2022.36798>
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.
- Tanuwidjaya, N. 2002. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius hambuch*) Dalam Pembuatan Mie Kering. Skripsi. Karawaci: Universitas Pelita Harapan.
- Toppe, J., Albrektsen, S., Harapan, B., Aksnes, A. 2007. Chemical Composition Mineral Content and Amino Acid and Lipid Profiles in Bones From Various Fish Species. *Comperative Biochemical and Physiology*. 146(2): 395-401.
<https://doi/10.1016/j.cbpb.2006.11.020>
- Tuo, M. 2016. *Kandungan Hemiselulosa, Selulosa dan Lignin Silase Pakan Lengkap Berbahan Utama Batang Pisang (Musa Paradisiaca) dengan Lama Inkubasi*. Tesis. Universitas Hasanudin. Makasar. 29 halaman

- Trilaksani, W., Salamah, E., Nabil, M. 2006. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 9(2): 34-45.
<http://doi.org/10.17844/jphpi.v9i2.983>
- Valentina, A., Masirah, M., Lailatussifa, R. 2021. Pengaruh Fortifikasi Jenis Ikan yang Berbeda Terhadap Tingkat Kesukaan dan Karakteristik Fisik Mi Basah. *Jurnal Chanos Chanos*. 19(1): 125-134.
<http://dx.doi.org/10.15578/chanos.v19i1.9610>
- Wahyuni, F. & Sjojfan, O. 2018. Pengaruh Pengukusan Terhadap Kandungan Nutrisi Biji Asam Jawa (*Tamarindus indica l*) Sebagai Bahan Pakan. *Journal of Tropical Animal Production*. 19(2): 139-148.
<https://doi.org/10.21776/ub.jtapro.2018.019.02.8>
- Wahid, N. , HAsan,B., Karnila, R. 2016. Pengaruh Perlakuan Berbeda terhadap Kualitas Sensorik dan Bahan Baku Kimia Ikan Sampah sebagai Tepung Ikan. *Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan*. 1-14.
- Widjarnko, S. B., Zubaidah E., Kusuma, A. M. 2012. Studi Kualitas Fisik kimiawi dan Organoleptik Sosis Ikan Lele Dumbo (*Claris gariepinus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(3): 193-202
- Widyakarya Pangan Gizi LIPI. 2004. *Meningkatkan Produktivitas dan Daya Saing Bangsa*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.
- Wijayanti, I., Rianingsih, L., Amalia, U. 2018. Karakteristik Fisikokimia Kalsium dari Tulang Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Perendaman Belimbing Wuluh. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*. 21(2): 336-344.
<https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i2.23089>
- Winarno, F.G. 2007. *Teknologi Pangan MBRIO Biotekindo*. Bogor. 305 hal
- Wirawan, W., Alaydrus, S., Nobertson, R. 2018. Analisis Karakteristik Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Ikan Gabus Sebagai Bahan Dasar Olahan Pangan. *Journal Sains dan Kesehatan*. 1(9): 479-483.
<https://doi.org/10.25026/jsk.v1i9.84>
- Yuniarti, D. W., Sulistiyati, T. D., Suprayitno, H. E. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophicephalus Striatus*). *Jurnal Fakulats Ilmu Kelautan dan Perikanan*. 1(1): 1-9.