

DAFTAR PUSTAKA

- Ariantini, F., Rosmawati., Kurniasih, T. 2015. Pertumbuhan ikan nila (*Orreochromis niloticus*) yang diberi pakan mengandung ikan asin bawah standar (IABS) dengan kesegaran berbeda. *J. Mina Sains*. 1(2): 80-86. <http://dx.doi.org/10.30997/jms.v1i2.385>.
- Afrinis, N., Besti, V., & Anggraini, H. D. (2018). Formulasi dan Karakteristik Bihun Tinggi Protein dan Kalsium dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) Untuk Balita Stunting. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 14(2), 157. <https://doi.org/10.30597/mkmi.v14i2.3984>
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Laporan Tahunan Statistik Indonesia 2023*. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/publication/2023>
- 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/biosainstek.v1i01.209>
- Desfita, S, Sari. W, Yusmarini, Pato, U. (2023). Karakteristik Sensori dan Kandungan Gizi Susu Fermentasi Berbasis Kedelai dan Madu. *Jurnal Kesehatan Komunitas*, 9(1), 157-187. <https://doi.org/10.25311/keskom.Vol9.Iss1.1353>.
- Fianty, E., Oktavia, Y., & Suhandana, M. (2021). Pengaruh Lama Presto dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat (NaHCO_3) terhadap Karakteristik Tepung Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*). *Jurnal Fishtech*, 10(1), 17–24. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v10i1.12239>
- Gusnadi, D., Riza, T., & Edwin, B. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapal Sigkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(1), 2883-2888. <https://doi.org/10.47492/jip.v1i1.606>
- Ghassani, A. M, Agustini, R. (2022). Formulation of Flavor Enhancer From Shiitake Mushroom (*Lentinula edodes*) with the Addotion of Mackerel Fish (*Scomberomorus commerson*) and Dregs Tofu Hydrolysates. *Indonesian Journal of Chemical Science*, <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Handayani, D.I., dan Kartikawati, D. 2014. Stik Lele Alternatif Disersifikasi Olahan Lele (*Clarias SP*) Tanpa Limbah Berkalsium Tinggi. *Serat Acitya-Jurnal Ilmiah UNTAG*. Semarang.
- Hemung, B.O, 2013. Properties of Tilapia Bone Powder and Its Calcium Bioavaibility Based on Transglutaminase Assay. *Internatonal Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics*. 3(4):306-309
- Imra, I. (2019). Karakteristik Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Dari Limbah Industri Baduri Kota Tarakan. *Techno-Fish*, 3(2), 60–69. <https://doi.org/10.25139/tf.v3i2.2122>

- Indriasari, Y., Basrin, F., Salam, H. B., Teknologi, J., Bumi, P. H., Palu, P., & Tengah, P.-S. (2019). Analisis Penerimaan Konsumen Moringa Biscuit (Biskuit Kelor) Diperkaya Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Consumer Acceptance of Biscuits Fortified With Extracted Moringa Leaf Powder. *J. Agroland*, 26(3), 221–229.
- Jalil, A. R., Nelwan, A., Nurdin, N., Zainuddin, M., Jaya, I., & Akbar, M. (2019). Potensi dan Tingkat Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Pelagis Provinsi Kalimantan Utara. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan Dan Perikanan*, 6, 1–8.
- 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 A, Santoso, Salamah, 2008. Utilization of Catfish (*Pangasius* sp.) Bone Flour as Calcium and Phosphor Sources in Biscuit Manufacturing. Master Thesis. Bogor: Graduate Program, Bogor Agricultural University.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2023). *Laporan Tahunan Perikanan 2023*. <https://www.kkp.go.id/publication/2023>
- Kusumaningrum, I., Asikin, A. N. 2016. Karakteristik kerupuk ikan fortifikasi kalsium dari tulang ikan belida. *J. Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 19(3): 233-240.
- Lestari, W. A., & Dwiyana, P. (2016). Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) dalam Bentuk Tepung pada Pembuatan Stick. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 8(2), 46-53.
- Margaretha, F., & Edwin, J. (2012). Analisa Pengaruh *Food Quality* dan *Brand Image* Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Ganep's Di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, Vol.1(1), hal.1-6.
- Marta'ati, M. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) dan Proporsi Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Rich Biskuit. *Journal Boga*. Vol. 4(1), hal 153-161.
- Murniyati, F. R. Dewi, R. Peranginangin. 2014. Teknik Pengolahan Tepung Kalsium Dari Tulang Ikan. Penebar Swadaya.
- Ndumuye, E., Langi, T. M., & Taroreh, M. I. R. (2022). Chemical Characteristics Of Muata Flour (*Pteridophyta filicinae*) As Traditional Food For The Community Of Kimaam Island. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 261–268.
- Naga, W. S., Adiguna, B., Retnoningtyas, E. S., Ayucitra, A. 2010. Koagulasi protein dari ekstrak biji kacang dengan metode pemanasan. *J. Widya Teknik*. 9(1): 1-11.
- Nico. (2014). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 4 , Nomor 1 , Tahun 2015 , Halaman 7-14. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2014), 90–105.

- Nurjanah, Suwandi R, Pratama G. 2014. Perubahan Karakteristik Asam Amino Ikan Buntal Pisang (*Tetradon Lunaris*) Perairan Cirebon Akibat Penggorengan. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*. 3(02):76-82.
- Nurlaila, S., D.M. Agustini dan J. Purdiyanto, 2017. Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget. *Jurnal Maduran*. Vol. 2 No. 2 (Hal:67-72). Madura.
- Pattola., Nur, A., Atmadja, T, F. A., Yuniarto, 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 jangkilus (*Istiophorus Sp.*). *J. Perikanan dan Ilmu Kelautan*. 5(1): 30-39.
- Pratiwi, F. (2013). Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Purwaningsih, S. 2010. *Kandungan Gizi dan Mutu Ikan Tenggiri selama Transportasi*. Seminar Nasional Perikanan Indonesia. Bogor: 02-03 Desember 2010. Hlm. 387-393.\
- Putri, S., Nugroho, A., Gizi, J., & Kesehatan Tanjung Karang, P. (2019). Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Tenggiri untuk Meningkatkan Daya Terima dan Kandungan Kalsium Biskuit dan Opak Singkong Utilization of Mackerel Fish Bone Flour to Increase the Acceptability and Calcium Content of Biscuits and Cassava Opak. *Jurnal Kesehatan Metro Sai Wawai*, 12(1), 11–20.
- Putri, Y., Julianti, E., Ridwansyah. 2020. Karakteristik kimia biskuit dari tepung ubi jalar ungu dan terigu. *J. Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 12(1): 16-20.
- Rahmawati, R. F. (2012). *Pengetahuan gizi, sikap, perilaku makan dan asupan kalsium pada siswi sma*. 1–23.
- Sari, D. K., Marliyati, S.A., Kustiyah, L., Khosman, A., Gantohe, T. M. 2014. Uji Organoleptik formulasi biskuit fungsional berbasis tepung ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *J. Pertanian*. 34(2): 120-124. <https://doi.org/10.22146/agritech.9501>.
- Sartimbul, A., F. Irawati, A. B. Sambah, D. Yana, N. Hidayati, L. I. Harlyan, M. A. Z., Fuad, dan S. H. J. Sari. 2017. *Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Pelagis di Indonesia*. Malang: UB Media.
- Septianingsih, R., Rafitah, H., Indrati, K. 2016. Pengaruh lama proses presto terhadap karakteristik tepung tulang ikan belida (*Chital sp.*). *J. Sains dan Teknologi Akuakultur*. 2(1): 34-42.
- Setyowati, W. T., Nisa, F. C. 2014. Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung : tepung terigu dan penambahan baking powder). *J. Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 224-231.

- Siagian, A. 2013. Pendekatan fortifikasi pangan untuk mengatasi masalah kekurangan zat gizi mikro. Digitized. USU. 9 Halaman.
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahrgaan*, Vol. 13, No.2, 38-44.
- Suarsa, I. W., Bawa Putra, A. A., Santi, S. R., Faruk, A. 2020. Produksi tepung tulang ikan tuna (*Thunnus sp*) dengan metode kering sebagai sumber kalsium dan fosfor untuk pembuatan biskuit. *J. Ilmu Pendidikan Indonesia*. 8(1): 19-28.
- Sumbono, A. 2016. *Karbohidrat Seri Biokimia Pangan Dasar*. 52 Halaman.
- Susanto, A. H., Ridho, R., Sulistiono. 2019. Pemanfaatan limbah tulang ikan tuna dalam pembuatan cilok. *J. Ilmu Perikanan dan Kelautan Indonesia*. 1(1): 25-33. <https://doi.org/10.36526/lemuru.v1i1.473>
- Suad, A. (2019). *Studi Kandungan Kalsium Pada Tepung Tulang Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) DAN TENGGIRI (Scomberomorus commerson)* Abdurrahman Suad dan Kristina Novalina. N I. 8, 1-4.
- Syadeto, H. S., Sumardianto., Purnamayati, L. 2017. Fortifikasi tepung tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai sumber kalsium dan fosfor serta mutu cookies. *J. Teknologi Hasil Perikanan*. 3(1). <https://doi.org/10.26877/jitek.v3i1/%20Mei.1387>.
- Syah, Dahrul. 2012. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press, Bogor.
- Thalib, A. 2008. *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Madidihang Sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor Meningkatkan Nilai Gizi Makron Kenari*. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 133 Halaman.
- W, S. I., A.A, B. P., SANTI, S. R., & FARUK, A. (2020). Produksi Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Dengan Metode Kering Sebagai Sumber Kalsium Dan Fosfor Untuk Pembuatan Biskuit. *Jurnal Ilmu Pendidikan Indonesia*, 8(1), 19-28. <https://doi.org/10.31957/jipi.v8i1.1132>
- Winarno, F.G, 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yuliani, I. (2013). Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein dan Jenis Filler yang Berbeda. *Universitas Negeri Semarang*.