

DAFTAR PUSTAKA

- Akhmadi, M. F., Imra'. dan Maulinawati, D. 2019. Calcium and Phosfor Fortification of Crackers by Using Milkfish Bone (*Chanos chanos*). *Jurnal Ilmiah dan Perikanan*. 11(1).
- Amtiran, C. P. K., Amalo, F. A., Maha, I. T. dan Nitbani, H. 2021. Mikromorfologi dan Histomorfometri Otot Sapi Sumba Ongole (*Bos Indicus*). *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 9(3): 265-278.
- Andriyanto, Styaningtjas, A. S., Yufiandri, R., Wulandari, R., Darwin, V. M. dan Siburian, S. N. A. 2015. Performa dan Kecernaan Pakan Ayam Broiler yang diberi Hormon Testosteron dengan Dosis Bertingkat. *Jurnal Acta Veterinaria Indonesia*. 3(1): 29-37.
- Aris, M. dan Malan, S. 2021. Histologi Organ Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) yang Mengalami Stunting. *Jurnal Ilmiah PLATAX*. 2-8.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-3158-1992. *Tepung Tulang*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badrudin. 2014. *Budidaya Ikan Bandeng (Chanos chanos) Pada Tambak Ramah Lingkungan*. Jakarta: WWF-Indonesia.
- Bakhtiar., Rohaya, S. dan Ayunda, H. M. 2019. Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor pada Pembuatan Donat Panggang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*.
- Darmawangsyah, Jamaluddin, dan Kadirman. 2016. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2: 149-156.
- Ersi, F., Hamdani, D. I. H., Sulastri dan Adhianto, K. 2018. Korelasi antara Bobot Badan dan Dimensi Tubuh pada Sapi Peranakan Ongole Jantan pada Umur 7-12 Bulan di Desa Wawasan Kecamatan Tanjungsari Kabupaten Lampung Selatan. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 2(3): 16-22.
- Habibi, N. A., Fathia, S. dan Utami, C. T. Perubahan Karakteristik Bahan Pangan pada Keripik Buah dengan Metode *Freeze Drying* (Review). *Jurnal Sains Terapain*. 5(2): 67-76.
- Hafiludin. 2015. Analisis Kandungan Gisi pada Ikan Bandeng yang Berasal dari Habitat yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*. 8(1): 37-43.

- Hamidah, I., Subkhi, N. dan Ratnasari, A. 2020. Validasi Media Pembelajaran Alat Peraga Sintesis Protein Berbahan Baku Limbah Plastik. *Jurnal Pendidikan Biologi*. 1(2): 42-51.
- Hastuti, Junaedi dan Putra, A. 2021. Hubungan Karakteristik Morfologi Tubuh dengan Bobot Badan Ayam Bangkok Jantan. *Jurnal Veteriner*. 22(3): 360-366.
- Imra, Akhmadi, M. F., Abdiani, I. M. dan Irawati, H. 2019. Karakteristik Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dari Limbah Industri Baduri Kota Tarakan. *Jurnal TECHNO-FISH*. 3(2): 60-69.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat.
- Khotimah, D. F., Faizah, U. N. dan Sayekti, T. 2021. Protein sebagai Zat Penyusun dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel. *Jurnal Education and Science*. 1: 127-133.
- Lisnahan, C. V., Nahak, O. R., and Abi, A. 2020. The Body Dimension of Local Chickens at the Pullet after I-Threonine and L-Tryptophan Supplement in Fed. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 2(1): 12-20.
- Lestari, Y. 2019. Perbandingan Kerja Alat Pengeringan Tipe *Spray Dryer* dan *Freeze Dryer* dalam Proses Pengeringan Bahan Berbentuk Cair. *Jurnal Ilmiah Kohesi*. 3(3): 96-99.
- Madri. 2017. Kontraksi Otot. *Jurnal Menssana*. 2(2).
- Mahmudah dan Siti. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele (*Clarias Batracus*) Terhadap Kadar Kalsium, Kekerasan, dan Daya Terima Biskuit. *Jurnal Publikasi Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Mas'ud, F. 2011. Prevalensi dan Derajat Infeksi *Dactylogyrus* sp. pada Insang Benih Bandeng (*Chanos chanos*) di Tambak Tradisional, Kecamatan Glagah, Kabupaten Lamongan. *Jurnal Ilmiah dan Kelautan*. 3(1): 27-39.
- Minarseh, L., Suhaeni, dan Amrullah, S. H. 2021. Analisis Morfologi dan Kadar Protein Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dari Tambak Budidaya Monokultur dan Polikultur (*Gracilaria* sp.) di Kecamatan Bua Kabupaten Lawu. *Jurnal UIN Alaudin*. 308-317.
- Mokodongan, A. R., Nangoy, F., Leke, J. R. dan Poli, Z. 2017. Penampilan Pertumbuhan Ayam Bangkok Starter yang Diberi Pakan dengan Level Protein Berbeda. *Jurnal Zootek*. 37(2): 426-435.

- Mustiadi, I. 2017. Klasifikasi Sinyal EMG Berbasis Jaringan Syaraf Tiruan dan *Discrete Wavelet Transfrom*. *Jurnal Tekonin*. 23(3): 223-240.
- Pagala, M., A. Naifu, L., O., dan Maharani, S. 2018. Keragaan Ukuran Dimensi Tubuh Hasil Persilangan Ayam Petelur dan Bangkok pada Fase Starter. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 6(2): 251-258.
- Rosaini, H., Rasyid, R. dan Hagramida, V. 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Ramis (*Corbiculla molitkiana* Prime) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*. 7(2): 121-127.
- Rosmawati, T. 2013. Lama Perebusan Terhadap Kandungan Protein Pada Kerang Darah (*Anadara graosa*). *Jurnal Biologi Education*. 2(2): 103-109.
- Saparinto. 2007. *Membuat Aneka Olahan Bandeng*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Siska, M. T., Zahtamal, dan Putri. 2019. Pengaruh Kombinasi Latihan Beban dengan Metode *Pyramid set* dan Konsumsi Susu Tinggi Protein Terhadap Peningkatan Massa Otot. *JIK*. 13(2): 107-116.
- Sitanggang, E. N., Hasnudi. dan Hamdan. 2021. Keragaman Sifat Kualitatif dan Morfometrik Antara Ayam Kampung, Ayam Bangkok, Ayam Katai, Ayam Birma, Ayam Bangon, dan Magon di Medan. *Jurnal Peternakan Integratif*. 3(2): 167-189.
- Suprijatna, E., A. Umiyati dan K. Ruhyat. 2005. *Ilmu Dasar Ternak Unggas*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tamzil, M. H., dan Indarsih, B. 2020. Pengukuran Beberapa Bagian Tubuh Ayam Kampung Super yang Dipelihara Secara Intensif. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 6(2): 103-110.
- Wangko, S. 2014. Jaringan Otot Rangka Sistem Membran dan Struktur Halus Unit Kontraktil. *Jurnal Biomedik*. 6(3): 27-32.
- Winarsih, W. H., Priyambodo, Raharjo, T., dan Husein, A. 2011. *Budidaya dan Pengolahan Bandeng*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Wijayanti, I., Romadhon. dan Rianingsih, L. 2016. Karakteristik Hidrolisat Protein Ikan Bandeng (*Chanos chanis forsk*) dengan Konsentrasi Enzim Bromelin yang Berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan*. 11(2): 129-133.