

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, A dan Selviastuti, R. 2014. Serburia Suplemen Tulang Ikan Bandeng Dengan Cangkang Kapsul Alginat Untuk Mencegah Osteoporosis. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro*, 4(1), 97088.
- Afkar, M., Nisah, K., dan Sadiyah, H. 2020. Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu Dan Tepung Labu Kuning Dengan Metode Kjedhal. *AMINA*, 1(3): 108–113.
- Afran, Y., Tobuku, R., dan Santoso, P. 2022. Pertumbuhan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) yang Diberi Pakan Campuran Tepung Cacing Sutra (*Tubifex sp*) dan Pelet Komersil. *JVIP*, (3): 25–32.
- Almatsier, S. 2011. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Andress, L. E., dan Harrison, A. J. 2000. Preserving Food: Drying Fruit and Vegetables. *FDNS*
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. USA.
- Biksono, D. 2022. *Teknik Pengeringan Dasar*. Yogyakarta: Deepublish.
- Bintang, M., Rahmawati, F., Safira, M. U., dan Andrianto, D. 2020. *Biokimia Fisik*. Bogor: IPB Press.
- BPS. 2015. Hasil Survey Sosil Ekonomi Nasional Tahun 2014 Provinsi Jawa Timur. Surabaya. Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur.
- Brahim, E. N. M. 2020. *Budidaya Ikan Bandeng*. Boyolali: Mitra Utama CV.
- Chinabhark, K., Benjakul, S., and Prodpran, T. 2007. Effect of pH on The Properties of Protein-Based Film From Bigeye Snapper (*Priacanthus tayenus*) Surimi. *Bioresource Technology*, Vol. 98(1): 221–225.
- Dewi, S. P. A., dan Darmadji, P. E. 2013. *Sifat Kimia Coklat Batang Dari Biji Kakao Kering Non Fermentasi Dan Fermentasi Yang Dikeringkan Dengan Berbagai Metode Pengeringan*. Tesis S2 Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada.
- Dharma, M., Nocianitri, K., dan Yusasrini, A. 2020. Pengaruh Metode Pengeringan Simplisia Terhadap Kapasitas Antioksidan Wedang Uwuh. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, Vol. 9: 88.
- Du T, Xu J, Zhu S, Yao X, Guo J and Lv W. 2022. Effects of Spray Drying, Freeze Drying, and Vacuum Drying on Physicochemical and Nutritional Properties of Protein Peptide Powder from Salted Duck Egg White. *Front. Nutr*, 9.1026903: 1–10.
- Estiasih, T., Harijono, Waziiroh, E., dan Fibrianto, K. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.

- Evanuarini, H., Thohari, I., dan Safitri, R. A. 2021. *Industri Pengolahan Telur*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Fitri, A., Anandito, K. B., dan Siswanti. 2016. Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol 9(2): 65–77.
- Gandy, W. J., Madden, A., dan Holdsworth, M. 2014. *Gizi dan Dietetika*. Jakarta: EGC.
- Hariyadi, P. 1991. Chilling-Induced Oxidative Stress in Cucumber Fruits. *Postharvest Biology and Technology*, 1(1): 33–45.
- Hariyadi, P. 2013. Freeze Drying Technology: For Better Quality and Flavor of Dried Products. *Foodreview Indonesia*, 8(2): 52–57.
- Imra, Akhmadi, F. M., Abdiani, M. I., dan Irawati, H. 2019. Karakteristik Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dari Limbah Industri Baduri Kota Tarakan. *TECHNO-FISH*, Vol. 3(2): 2581–1665.
- Istanto, F., Surti, T., dan Anggo, D. 2014. Pengaruh Perbedaan Tekanan Pada Ikan Mujair (*Oreochromis mosambicus*) Presto dengan Alat “TTSR” (Tekanan Tinggi Suhu Rendah). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, Vol. 3(4): 39–44.
- Jamilah B, Hartina UMR, Hashim MD, Sazili AQ. 2013. Properties of Collage from Barramundi (*Lates calcarifer*) Skin. *International Food Research Journal*, 20(2): 835–842.
- Jian-Zhang, L., Li-hua, S., and Yan-gang, Z. 2010. Interference Factors of Protein Determination in Fish using Kjeldahl Method.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2022. Produksi Ikan Bandeng Tahun 2021. Diakses pada 2 Mei 2023, dari https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=p-rod_ikan_prov&i=2#panel-footer
- Krasnova, S. I., Semenov, V. G., and Zarubin, Y. N. 2020. Modern Technologies For Using Fish Wastes in The Production of Collagen Hydrolysates and Functional Beverages. *IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci*, 421(6): 1–6.
- Mariotti, F., Tome, D., and Mirand, P. P. 2008. Converting Nitrogen into Protein Beyond 6.25 and Jones' Factors. *Critical Review In Food Science and Nutrition*, 48(2): 177–184.
- Martin, F. F., Otero, L., Solas, T. M., and Sanz, D. P. 2000. Protein Denaturation and Structural Damage During High-Pressure-Shift Freezing of Porcine and Bovine Muscle. *Journal of Food Science*, Vol. 65(6): 1002–1008.
- Mashur dan Agustin, N. D. 2023. *Ilmu Pakan dan Nutrisi Hewan: Teori dan Praktik*. Jepara: UNISNU PRESS.
- Mastura. 2019. *Struktur Dan Fungsi Biomolekul*. Klaten: Penerbit Lakeisha.

- Matsuura, Y., Takehira, M., Joti, Y., Ogasahara, K., Tanaka, T., Ono, N., Kunishima, N., and Yutani, K. 2015. Thermodynamics of protein denaturation at temperatures over 100 °C: CutA1 mutant proteins substituted with hydrophobic and charged residues. *Scientific reports*, 5, 15545.
- McCabe, W. L., Harriott, P., Smith, J. C. 1993. *Unit operations of chemical engineering*. New York: McGraw-Hill.
- Molina Ortiz, S. E., & Wagner, J. R. (2002). Hydrolysates of Native and Modified Soy Protein Isolates: Structural Characteristics, Solubility and Foaming Properties. *Food Research International*, 35(6), 511–518.
- Mufarida, A. N. 2016. *Perpindahan Panas dan Massa Pada Spray Dryer*. Jember: Pustaka Abadi.
- Mujumdar, S. A. 2006. *Handbook of Industrial Drying*. USA: CRC Press.
- Munfarida, U. 2023. *Pengaruh Pemberian Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Terhadap Bobot Badan Dan Bobot Otot Dada Ayam Bangkok (*Gallus gallus*)*. Skripsi Sarjana, Universitas Gadjah Mada.
- Noer, Z., dan Ritonga, I. S. 2021. *Alat-Alat Laboratorium Untuk Universitas Kategori II*. Medan: Guemedia.
- Novia, D., Melia, S., dan Ayuza. Z. N. 2011. Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan*, Vol. 8(2): 70–76.
- Nurhayati dan Peranginangin, R. 2009. Prospek Pemanfaatan Limbah Perikanan Sebagai Sumber Kolagen. *Squalen*, Vol 4(3): 83–92.
- Nusantari, E., Abdul, A., dan Harmain, M. R. 2016. Ikan Bandeng Tanpa Duri (*Chanos chanos*) sebagai Peluang Bisnis Masyarakat Desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Agrokreatif*, Vol. 3(1): 78–87.
- Purwanti, E., Rosyidah, A., Murwani, K., dan Ediaty, R. 2019. Peningkatan Kualitas Aneka Olahan Bandeng: UMKM di Kelurahan Keputih. *IPTEK Journal of Proceedings Series*, No. 4: 18–20.
- Puspitasari, F., Aisyah, S., Wilianti, A. S., Albarah, S. K., dan Adawyah, R. 2021. Pengaruh Penambahan Garam Terhadap Perubahan Karakteristik Kimia dan Pertumbuhan Bakteri Pada Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus*). *JPHPI*, Vol. 24(1): 113–121.
- Rachmat, S. S., dan Shovitri, M. 2021. Studi Literatur Tentang Teknik Liofilisasi untuk Preservasi Bakteri. *Jurnal Teknik ITS*, Vol. 10(2): 2301–2371.
- Rayiagisya, A. 2023. *Pengaruh Pemberian Tepung Tulang Bandeng (*Chanos chanos*) Dengan Metode Freeze Dry Terhadap Bobot Badan Ayam Bangkok (*Gallus domesticus*)*. Skripsi Sarjana, Universitas Gadjah Mada.

- Rheina, S. N. S. 2023. *Korelasi Kadar Testosteron Dada Terhadap Lingkar Dan Bobot Dada Ayam Bangkok Yang Diberi Suplemen Bubuk Duri Freezedry*. Skripsi Sarjana, Universitas Gadjah Mada.
- Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. *Journal Fishtech*, Vol. 2(1): 53–68.
- Roselliana, A., Suhandar, Jakaria, dan Suharmadi. 2013. Uji Fungsi Freeze Dryer Radiofarmaka. Pusat Radioisotop Dan Radiofarmaka. BATAN. Yogyakarta.
- Saez-Plaza, P., Michalowski, T., Navas, J. M., Asuero, G. A., dan Wybraniec, S. 2013. An Overview of the Kjeldahl Method of Nitrogen Determination. Part I. Early History, Chemistry of the Procedure, and Titrimetric Finish. *Critical Reviews in Analytical Chemistry*, Vol. 43:178–223.
- Safithri, M., Tarman, K., Suptijah, P., dan Widowati, N. 2019. Karakteristik Fisikokimia Kolagen Larut Asam Dari Kulit Ikan Parang-Parang (*Chirocentrus dorab*). *JPHPI*, Vol. 22(3): 441–452.
- Saputra, D. 2020. *Teknik Budi Daya Intensif Tambak Bandeng*. Bekasi: Titian Ilmu CV.
- Schoch CL. 2020. *NCBI Taxonomy: a comprehensive update on curation, resources and tools*. England: Database Oxford.
- Shen, Y., Tang, X., dan Li, Y. Drying Methods Affect Physicochemical and Functional Properties of Quinoa Protein Isolate. *Food Chemistry*, 339: 1–9.
- Sismindari, Rumiati, Jenie, I. S., Meiyanto, E., dan Utari, S. 2021. *Biokimia Farmasi*. Yogyakarta: UGM Press.
- Sudrajat, A. 2008. *Budi Daya 23 Komoditas Laut Menguntungkan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sudradjat, A. 2015. *Budidaya 26 Komoditas Laut Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sumardjo, D. 2008. *Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran*. Jakarta: EGC Emergency Arcan.
- Sumbono, A. 2021. *Protein: Seri Biokimia Pangan Dasar*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sun, D. X., dan Holley, A. R. 2010. High Hydrostatic Pressure Effects on the Texture of Meat and Meat Products. *Journal of Food Science*, Vol. 75(1): 17–23.
- Surianti. 2020. *Buku Ajar: Dasar-Dasar Akuakultur (Budidaya Perikanan)*. Bandung: Media Sains Indonesia.

- Suryanti, Suryaningrum, D. T., dan Peranginangin, R. 2014. *Aneka Olahan Ikan Bandeng*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tangke, U., Bafagih, A., dan Daeng, A. R. 2020. Teknik Pembuatan Tepung Tulang Ikan Tuna Pada Kegiatan Pengabdian PPUPIK Rumah Ikan. *Journal Dedikasi*, Vol 22(1): 90–93.
- Toppe, J. A. (2007). Chemical composition, mineral content and amino acid and lipid profiles in bones from various fish species. *Comparative Biochemistry and Physiology Part B*, 146(3): 395–401.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, P. K. (2019). Effect of extraction methods on the nutritional characteristics of milkfish (*Chanos chanos Forsskal*) bone powder. *OP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 383: 012035
- Yazid, E., dan Nursanti, L. 2006. *Penuntun Praktikum Biokimia Mahasiswa Analisis*. Yogyakarta: CV Andi Offset.