



DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods of Analytical of The Association of Official Analytical Chemist. Method: 925.09, 941.12, 920.87, 960.39, 968.08, 948.09. AOAC International, Washington, DC
- Adriani, M. dan B. Wirjatmadi. 2012. Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Afifah, F. dan S. E. Cahyaningrum. 2020. Sintesis dan karakterisasi hidroksiapatit dari tulang sapi (*Bos taurus*) menggunakan teknik kalsinasi. *UNESA Journal of Chemistry*, 9(3): 189-196.
- Aini, S. T., K. Anwar, dan B. R. D. Wulandani. 2024. Total bakteri dan nilai hedonik raring daging sapi Bali pada waktu penyimpanan yang berbeda.. *i-SAPI Journal: Integrated and Sustainable Animal Production Innovation*, 1(3): 98-108.
- Amarnath, S. S., V. Kumar, and S. Barik. 2023. Vitamin d and calcium and bioavailability of calcium in various calcium salts. *Indian Journal of Orthopaedics*, 57(1): 62-69.
- Amran, P. 2018. Analisis Perbedaan kadar kalsium (Ca) terhadap karyawan teknis produktif dengan karyawan administratif pada persero terbatas semen tonasa. *Jurnal Media Analisis Kesehatan*, 9(1).
- Anggraeni, N., E. N. Dewi, A. B. Susanto, dan P. H. Riyadi. 2024. Karakterisasi nanokalsium tulang ikan kakap merah (*Lutjanus malabaricus*) dengan variasi waktu ekstraksi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(3): 197-207.
- Anggraeni, N., Y. S. Darmanto, dan P. H. Riyadi. 2016. Pemanfaatan nanokalsium tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada beras analog dari berbagai macam ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(4): 114-122.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiarto, 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Arieska, L., Desmelati, & Sumarto. (2019). Pengaruh penambahan nanokalsium dari tulang ikan sembilang (*Paraplotosus albilabris*) pada pembuatan biskuit. *Berkala Perikanan Terubuk*. 47(1), 102–111.
- Ariningsih, E. 2016. Prospek penerapan teknologi nano dalam pertanian dan pengolahan pangan di Indonesia. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 34(1):1–20.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 1995. Roti. Jakarta: Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2006. Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional, 2-14.



- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2015. SNI.2346:2015 Tentang Pedoman Pengujian Sensori Pada Produk Perikanan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2018. SNI 8372-2018. Syarat Mutu Roti Manis. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Botutihe, S., N. S. Hadi, dan Salman. 2020. Uji daya simpan dan nilai gizi roti manis dengan substitusi tepung pisang kapok (*Musa paradisiaca* L.). *Journal Health and Nutritions*, 6(2): 36-45.
- BPOM (Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan) No. 13. 2016. Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan.
- BPOM. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan.
- Cauvain, S. P., and L. S. Young. 2006. *The Chorleywood Bread Process*. Woodhead Publishing.
- Cianferotti, L. 2022. Osteomalacia is not a single disease. *International Journal of Molecular Sciences*, 23(14896): 1-18.
- Dahlia, B., H. Hasmidar, dan J. Jumardi. 2023. Strategi pengembangan budidaya ikan lele (*Clarias* sp.) pada kolam terpal. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(2): 1291-1298.
- Darmawangsyah, D., P, J. P. Jamaluddin dan K. Kadirman. 2018. Fortifikasi tepung tulang ikan bandeng (*Chanos chanos*) dalam pembuatan kue kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2): 149.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2005). Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Bangsa Indonesia. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak, Depkes RI.
- Dewi, D. M. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung tulang lele (*Clarias* sp.) Terhadap Kadar Kalsium, Daya Kembang, dan Daya Terima Kerupuk. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Doctoral dissertation.
- Djayasupena, S., G. S. Korinna, S. D. Rachman, dan U. Pratomo. 2014. Potensi tauco sebagai pangan fungsional. *Chimica et Natura Acta*. 2(2): 137-141.
- Dutta J dan Hofmann H. 2005. *Nanomaterials*. Ebook: 37-39.
- Evawati D. 2010. Pemanfaatan kerang fortifikasi kalsium pada kerupuk aneka rasa untuk peningkatan kandungan gizi dan tingkat penerimaan konsumen. *Jurnal AKP* 2: 3-17.
- Fadhilah, T. M. 2020. Optimalisasi pembuatan brownies ikan gabus. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 4(1): 69-83.



- Fadilah, A., R. T. Abdul, A. M. Marini, dan I. Rahayu. 2022. Efektivitas fortifikasi zat besi pada tepung terigu untuk menanggulangi anemia: systematic review. *JGMI: The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 11(2): 96-110.
- Fatma dan Tim NCC. 2006. 18 Cake & Cookies Favorit. Dian Rakyat, Jakarta.
- Fatmawati, S., S. M. Istiqomah, N. Hasanah, M. E. I. K. Helan, M. Santoso, V. Z. Nugraheni and H. Rachmawati. 2025. Physico-chemical characterization of natural nano calcium extracted from different fish bones in catfish (*Clarias gariepinus*) and snakehead fish (*Channa striata*). *Case Studies in Chemical and Environmental Engineering*, 11: 101080.
- Fatoni, M. A., L. P. Sumardianto, dan L. Purnamayati. 2021. Penambahan nanokalsium tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap karakteristik fisikokimia kerupuk udang. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1): 1-10.
- Ferazuma, H., AS. Marliyati, Amalia, dan Leily. 2011. Substitusi tepung kepala ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) untuk meningkatkan kandungan kalsium crackers. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 6 (1): 18–27.
- Fertiasari, R., H. Asta, dan K. Kristiandi. 2022. Pelatihan tepung beras fortifikasi guna menurunkan kejadian stunting di Desa Tebas Kabupaten Sambas. *Indonesia Berdaya*, 3(4): 1039-1044.
- Frinita, N. D. 2023. Pembuatan brownies kering tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan tepung beras merah (*Oryza sativa* L.) dengan penambahan sari buah bit mengandung zat besi. Sekolah Tinggi Ilmu kesehatan, Skripsi
- Ghrair AM, I. Joachim and S. Thilo. 2009. Nanoparticulate zeolitic tuff for immobilizing heavy metals in soil: preparation and characterization. *Water Air Soil Pollution*. 203: 155-168
- Ginting, W. M., D. Meriahta, dan J. Manurung, 2020. Formulasi tepung sukun dan formula tempe dalam pembuatan biskuit pada balita. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 4(2): 131–142.
- Greiner, R. 2009. Current and projected of nanotechnology in the food sector. *Journal of Brazilian Society of Food and Nutrition*. 34(1): 243-260.
- Halimah, S. N., Suryani, R. A., Wijayanti, S. W., Pangestu, R. A., Deni, G. N., & Romadhon. (2016). Fortification seaweed noodles [*Eucheuma cottonii* (Weber-van Bosse, 1913)] with nano-calcium from bone catfish [*Clarias batrachus* (Linnaeus, 1758)]. *Aquatic Procedia*, 7: 221–225.
- Hamim M. 2011. Pengukuran Target Strength Ikan Mas dan Ikan Lele pada Kondisi Terkontrol Menggunakan Quantified Fish Finder. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Harvard T.H. Chan School of Public Health. 2023. Types of Fat. Diakses dari <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/types-of-fat/> pada tanggal 12 November 2025.



- Hermain, R. M., F. A. Dali, R. Husain. 2019. Physical analyze and hedonic quality of ilabulo cracker skipjack (*Katsuwonus pelamis*) fortified nano calcium bone. IOP Coference Series: Earth and Environmental Science, 278: 1-5.
- Hikmah, V. N., A. N. Asikin, S. Diachanty, dan I. Rusdin. 2025. Fortifikasi tepung tulang ikan bandeng (*Chanos chanos*) pada brownies kukus. Jurnal Fishtech, 14(1).
- Husna, A., L. Handayani, dan F. Syahputra. 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.
- Irmawati, I., H. Nur, A. N. Rahmat, A. Lestari, dan R. Nurhayati. 2017. Kronikus (Krokot Brownies Kukus): pemanfaatan tumbuhan krokot (*Portulaca oleracea* L.) sebagai camilan sumber omega-3. Dinamika Pendidikan, 22(2): 150-156.
- Jankovic, A. 2015. Developments in iron ore comminution and classification technologies In: Iron Ore: Mineralogy, Processing and Environmental Sustainability.
- Jusnita, N., & W. Syurya. 2019. Karakterisasi nanoemulsi ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* Lam.). Jurnal Sains Farmasi & Klinis, 6(1): 16-24.
- Kaliky, N., A. Lessy, F. Rieuwpassa, A. O. Kaya, M. N. Mailoa, dan R. B. D. Sormin. 2024. Karakteristik fisikokimia tepung tulang ikan kakap merah (*Lutjanus* sp). Biosel Biology Science and Education. 13(2): 129-140.
- Kasim, R., S. A. Liputo, M. Limonu, dan F. P. Mohamad. 2018. Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi snack food bars berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu. Jurnal Technopreneur (JTech), 6(2): 41.
- Kemenkes RI. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan RI. 2022. Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta: Kemenkes.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2024. Data Statistik Volume Produksi Perikanan Budidaya Pembesaran per Komoditas Utama (ton). <https://portaldata.kkp.go.id/portals/data-statistik/prod-ikan/tbl-statis/d/53>. Diakses tanggal 7 Oktober 2024.
- Klobukowski, J. A., K. A. Skibniewska, and I. M. Kowalski. 2014. Calcium bioavailability from dairy products and its release from food by in vitro digestion. Journal of Elementology, 19(1).
- Kusnandar, F., H. Danniswara, dan A. Sutriyono. 2022. Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality, 9(2): 67-75.



- Kusumaningrum, I., dan A. N. Asikin. 2016. The characteristic of calcium fortified fish keropok from belida fish bone. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3): 233-240.
- Kwon, Y., and Park, J. 2022. Methods to analyze extracellular vesicles at single particle level. *Micro and Nano Systems Letters*. 10(1):14.
- Lekahena, V., D. N. Faridah., R. Syarief, dan R. Peranginangin. 2014. Karakterisasi fisikokimia nanokalsium hasil ekstraksi tulang ikan nila menggunakan larutan basa dan asam. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 25(1): 57-64.
- Lestari, T. A., A. Jumiono, M. Z. Fanani, dan S. Akil. 2022. Proses pengolahan telur beku. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(1): 35-39.
- Li, J., T. Yin, S. Xiong, Q. Huang, J. You, Y. Hu, and Y. Li. 2020. Mechanism on releasing and solubilizing of fish bone calcium during nano-milling. *Journal of Food Process Engineering*, 43(4): e13354.
- Listiaty, T., dan A. Setiawan. 2024. Uji organoleptik tepung kacang hijau terhadap daya terima konsumen pada kue kering *choco chips*. *Manajemen Kreatif Jurnal*, 2(3):111-123.
- Loppies, C. R. M., D. A. N. Apituley, dan D. Soukotta. 2020. Komposisi mineral sisik ikan kakap merah (*Lutjanus* sp.) dan kakatua (*Scarus* sp.) dengan perendaman asam. *Prosiding simposium nasional VII kelauan dan perikanan*.
- Mahani, 1999. *Pembuatan Cookies yang Diperkaya Akan Kalsium*. Bogor: Fakultas Pertanian, Insitut Pertanian Bogor, Skripsi.
- Mahyudin, K. 2011. *Panduan Lengkap Agribisnis Lele*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Manik, G. O., T. W. Agustini, dan R. Romadhon. 2023. Karakteristik brownies panggang ikan teri (*Stolephorus* spp.) dengan penggunaan tepung mangrove api-api (*Avicennia marina*) dan tepung mocaf. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 5(2): 71-81.
- Martau, G. A., L. F. Calinoiu, and D. C. Vodnar. 2021. Bio-vanillin: Towards a sustainable industrial production. *Trends in Food Science & Technology*, 109: 579-592.
- Martiningsih dan Suyati. 2011. *Membuat tepung umbi dan variasi olahannya*. PT. Agromedia Pustaka, Jakarta Selatan.
- Maspaitella, M. L., dan F. F. Dieny. 2012. Hubungan asupan kalsium dan fosfor, indeks massa tubuh, persen lemak tubuh, kebiasaan olahraga, usia awal menstruasi dengan kepadatan tulang pada remaja putri (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Meilianti, M. (2018). Isolasi kalsium oksida (CaO) pada cangkang sotong (*Cuttlefish*) dengan proses kalsinasi menggunakan asam nitrat dalam pembuatan precipitated calcium carbonat (PCC). *Jurnal Distilasi*, 2(1): 1-8.



- Meiyasa, F., dan N. Tarigan. 2020. Pemanfaatan limbah tulang ikan tuna (*Thunnus* sp.) sebagai sumber kalsium dalam pembuatan stik rumput laut. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 24(1), 66-75.
- Mihafu, F. D., J. Y. Issa and M. W. Kamiyango. 2020. Implication of sensory evaluation and quality assessment in food product development: A Review. *Curr. Res. Nutr. Food Sci.* 8(3).
- Mondelez International. 2022. (publication). Mondelez State of Snacking 2022 Global Consumer Trends Study. Mondelez International. <https://www.mondelezinternational.com/stateofsnacking>.
- Muryati, M., P. L. Hariani, and M. Said. 2019. Preparation and characterization nanoparticle calcium oxide from snakehead fish bone using ball milling method. *IJFAC (Indonesian Journal of Fundamental and Applied Chemistry)*, 4(3): 111-115.
- Muslina, D. D. Kurniasih, dan A. Latifah. 2022. Hubungan kadar kalsium, zink dan besi serum penderita asma dan non asma. *Indonesian Journal of Pharma Science*, 4(2): 156-166.
- Muttaqin, A. N., dan U. H. Mihdar. 2023. Volume kerja dan waktu penggilingan tongkol jagung pada ukuran produk/morfologi dalam proses *ball mill*. *Sinergi*, 21(1): 51.
- Nabil, M. 2005. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Nabil, M. 2005. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 67 hal.
- Nasrudin. 2010. *Jurus Sukses Beternak Lele Sangkuriang*. Penerbit Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Ndumuye, E., T. M. Langi, dan M. I. R. Taroreh. 2022. Chemical characteristics of muate flour (*Pteridophyta filicinae*) as traditional food for the community of Kimaam Island. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 261-268.
- Nurilmala, M., Nurjanah, R. H. Utama. 2009. Kemunduran Mutu Ikan Lele Dumbo. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* vol XII no. 1 Tahun 2009 Institut Pertanian Bogor.
- Oriscayati, Y. F. 2018. Pendugaan Umur Simpan Mi Kering Fortifikasi Nanokalsium Tulang Lele dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Pangestika, W., F. W. Putri, dan K. Arumsari. 2021. Pemanfaatan tepung tulang ikan patin dan tepung tulang ikan tuna untuk pembuatan cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(1): 44-55.



- Pangestuti, E. K., dan P. Darmawan. 2021. Analysis of ash contents in wheat flour by the gravimetric method: analisis kadar abu dalam tepung terigu dengan metode gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1):, 16-21.
- Paramita, B. L. 2015. Fortifikasi kalsium dari tepung tulang lele dumbo pada mie kering berbahan dasar terigu dan mocaf. Universitas Gadjah Mada, Skripsi.
- Payadnya, I. P. A. A. dan I. G. A. N. T. Jayantika. 2018. Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik dengan SPSS. Deepublish, Yogyakarta.
- Penggalih, M. H. S. T., R. Isnanta, B. Rahadian, M. Margono, D. Sujadi, S. A. Wicaksari, V. D. Y. Reswati, S. Indriyani, I. Niamilah. 2024. Association between nutrient intake and height among adolescent athlete in Indonesia: a cross-sectional study. *Amerta Nutrition*, 8(1): 40-48.
- Permitasari, W. 2013. Pengaruh penambahan tepung tulang lele (*Clarias batrachus*) pada pembuatan mie basah terhadap kadar kalsium, elastisitas, dan daya terima. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Doctoral dissertation.
- Piras, C., C., Prieto, and De. Borggraeve, 2019. Ball milling: a green technology for the preparation and functionalisation of nanocellulose derivatives. *Nanoscale Advances*. 1(3): 937–947
- Pratama, R. I., I. Rostini, dan E. Liviawat. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus* sp.). *Jurnal akuatika*, 5(1).
- Pratiwi, S. S. dan F. Ferdiansyah 2017. Kandungan dan aktivitas farmakologi jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) *Jurnal Farmaka.*; 15 (2); 1-8.
- Prinaldi, W. V. , P. Suptijah, dan Uju. 2018. Karakteristik sifat fisikokimia nanokalsium ekstrak tulang ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*). *JPHPI*, 21(3): 385–395.
- Purba, H. H., dan M. S. Maarif. 2018. Pengembangan produk makanan coklat berbasis preferensi konsumen. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(1): 40-47
- Putri, S, 2017, Kajian Aktivitas Indeks Glikemik Brownies Kukus Subtitusi Tepung Ubi Jalar Termodifikasi, Skripsi, Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkaran.
- Putri, R. D., I. Ismawati, dan V. Andrianingsih. 2023. Peningkatan Usaha “Kembang Goyang” Melalui Pelatihan dan Pendampingan Pengemasan Produk. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(6), 5942-5949.
- Rachmawan, O. 2001. Pengeringan, Pendinginan, dan Pengemasan Komoditi Pertanian. *Buletin Departemen Pendidikan*. Jakarta.
- Raihan, R. U., dan F. A., Makkiyah. 2024. Manfaat substitusi tepung terigu dalam produksi biskuit. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains dan Teknologi*, 8(1): 54-60.



- Rochima, E., R. I. Pratama, dan, O. S. Djunaedi. 2015. Karakterisasi kimiawi dan organoleptik pempek dengan penambahan tepung tulang ikan mas asal Waduk Cirata. *Jurnal Akuatika*, 6(1).
- Rosa, R., N. M. Bandara, M. I. Nunes. 2007. Nutritional quality of african cat fish *Clarias gariepinus* (Burchell 1822): A positive criterion for the future developmant of Siluroidei, *Journal Food Science and Technology* 42:342-351.
- Rosita, V. 2017. Mutu gizi, indeks glikemik dan sifat sensori brownies sorgum (*Sorghum bicolor* L. moench) panggang dengan penambahan sekam psyllium dan variasi lemak (Bachelor's thesis, Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Safitri, R. D., M. G. Miranti, A. Bahar, dan N. Purwidiani. 2023. Inovasi pembuatan mentega nabati dari sari kedelai dan aplikasinya pada cookies. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran (JRPP)*, 6(4): 1456-1467.
- Sanbongi C, N. Suzuki and T. Sakane. 1997. Polyphenols in chocolate, which have antioxidant activity, modulate immune functions in humans in vitro. *Cellular Immunology*, 177(2): 129–136.
- Santosa, A. P., dan A. M. Purnawanto. 2021. Karakteristik brownies panggang dengan substitusi tepung bengkuang (*Pachyrizus erosus* L.) dan pemanis daun stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni M.). *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 23(1): 44-51.
- Sarah, H. dan E. Herwana. 2018. Peningkatan asupan kalsium menghambat penurunan kepadatan tulang pada perempuan pascamenopause. *Jurnal Biomedika dan Kesehatan*, 1(2): 145-151.
- Sari, A. N. dan M. T. Asri. 2022. Aktivitas antibakteri ekstrak kulit jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap pertumbuhan bakteri *Shigella dysenteriae*. *LenteraBio: Berkala Ilmiah Biologi*, 11(3): 441-448.
- Sentoso, N., dan M. Rahmayanti. 2020. Aplikasi alat pengering spray dryer pada pembuatan tepung gula tebu. *Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Nasional Bandung. Skripsi*.
- Seru, J., H. A. Dien, J. Pongoh, J. C. V. Panelewen, L. A. D. Y. Montolalu, and H. J. Lohoo. 2023. Eel fish meal (*Anguilla* sp.) as raw material for food processing. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*. 12(2): 44-51.
- Setyadjid, O. P., dan Z. Setyaningrum. 2022. Uji organoleptik dan uji kadar air formulasi brownies kukus tepung ubi jalar ungu dan tepung Mocaf. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 3(02): 45-52.
- Sinaga, R. U. Y. G., dan D. Moentamaria. 2024. Pengaruh kadar air terhadap masa simpan olahan pangan dengan teknologi sterilisasi suhu tinggi. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(4): 849-858.



- Sintia, N. A., dan N. Astuti. 2018. Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik rich biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2)
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 1992. SNI 01- 3158-1992 Tepung Tulang.
- Soekarto ST. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Stone, H., R. N. Bleibaum and H. A. Thomas. 2021. Chapter 7 -Affective testing. in *Sensory Evaluation Practices*. 5thEds. Academic Press.
- Sudarwati, H., M. H. Natsir, dan V. A. Nurgiantiningsih. 2019. *Statistika dan rancangan percobaan: Penerapan dalam bidang peternakan*. Universitas Brawijaya Press, Malang.
- Sulthoniyah, S. T., T. D. Sulistiyati, dan E. Suprayitno. 2013. Pengaruh suhu pengukusan terhadap kandungan gizi dan organoleptik abon ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal*, 1 (1): 33-45.
- Sunardi, S., E. D. Krismawati, dan, A. Mahayana. 2020. Sintesis dan karakterisasi nanokalsium oksida dari cangkang telur. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 16(2): 250-259.
- Suptijah, P., M. Agoes, M. Jacoeb, dan, D. Rachmania. 2011. Karakterisasi nano kitosan cangkang udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) dengan metode gelasi ionik. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 15(2): 78-84.
- Sutrisno, A. D., Y. Taufik, W. P. Wijaya, dan D. R. Komala. 2019. Pengaruh perbandingan sari edamame (*Glycin max* L.merrill) dengan sari black mulberry (*Morus nigra* L.) dan konsentrasi penstabil terhadap karakteristik minuman edamuberry. *Pasundan Food Technology Journal*, 6 (3): 128-135.
- Syadeto, H. S., S. Sumardianto, dan L. Purnamayati. 2017. Fortifikasi tepung tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai sumber kalsium dan fosfor serta mutu cookies. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 3(1): 17-21.
- Tangke, U., A. Bafagih, R. A. Daeng. 2020. Teknik pembuatan tepung tulang ikan tuna pada kegiatan pengabdian PPUPIK rumah ikan. *Jurnal Dedikasi*, 22(1): 90-93.
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. *Pedoman Bertanam Vanili*. Penerbit CV. Nuansa Aulia. Bandung.
- Trilaksani W., E. Salamah, dan M. Nabil. 2006. Pemanfaatan limbah tulang ikan tuna (*Thunus* sp.) sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 4(2): 34-45.
- Ulfah, D. I., dan M. Safitri. 2021. Prarancangan pembuatan garam industri/sodium chloride dari air laut dengan proses vacuum pan kapasitas 200.000 ton/tahun. *Jurnal Tugas Akhir Teknik Kimia*, 4(2): 113-118.



- Vavrusova, M., and L. H. Skibsted. 2014. Calcium nutrition. Bioavailability and fortification. *LWT-Food Science and Technology*, 59(2): 1198-1204.
- Violalita, F., H. F. Yanti, S. Syahrul, dan K. Fahmy. 2019. Substitusi tepung bengkuang pada pembuatan bronis. *Agroteknika*, 2(1): 41-50.
- Warsino dan K. Dahana. 2008. *Meraup Untung dari Beternak Lele Sangkuriang*. Lily Publisher, Yogyakarta.
- Wijayanti, I., E. N. Dewi. 2020. The characteristics of nanocalcium flavor powder made from waste stewed water of swimming crab *Portunus pelagicus* L. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 530: 1-8.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Witriansyah, K. dan Kristiningsih, A. 2023. Diversifikasi olahan sidat menjadi produk unagi pastry. *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(3): 238-245.
- World Health Organizations. 2006. *Guidelines on food fortification with micronutrients*. Geneva, Switzerland: World Health Organization and Agriculture Organization of the United Nations.
- Wulandari, F., B. E. Setiani, dan S. Susanti. 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4): 107-112.
- Yulendra, L., dan M. Ali. 2018. Pemanfaatan kulit pisang untuk pembuatan brokupis (brownies kulit pisang). *Media Bina Ilmiah*, 12(12): 673.
- Yuliani, Y., M. Marwati, H. Wardana, A. Emmawati, dan K. P. Candra. 2018. Karakteristik kerupuk ikan dengan substitusi tepung tulang ikan gabus (*Channa striata*) sebagai fortifikan kalsium. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2): 258-265.
- Yuniartini, N. L. P. S., dan A. Dwiani. 2021. Mutu organoleptik brownies panggang yang terbuat dari tepung terigu, mocaf dan tepung kelor. *Jurnal Agrotek Ummat*. 8(1): 54.
- Zainal, Z., A. Laga, dan R. Rahmatiah. 2018. Studi pembuatan bronies kukus dengan substitusi tepung daun singkong (*Mannihot utilissima*). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*. 11-22.