

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Allen, L. H. 1982. Calcium bioavailability and absorption: a review. *Am J Clin Nutr.* 35: 738-808.
- Allen LH dan Wood JR. 1994. Calcium and Phospor. Di dalam: Shils EM Olson JA, Shike M, editors. *Modern Nutrition in Health and Diseases*. Ed.8 Vol. 1. Lea dan Febringer. USA.
- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Y. Sedarnawati dan S. Budianto. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bohn, T. 2008. Dietary factors influencing magnesium absorption in humans. *Current Nutrition and Food Science.* 4(1): 1-20.
- Branen, L., M. Davinson, S. Salmien dan J.H. Thorngate. 2002. *Food Additives*. 2nd edition revised and expanded. Eastern Hemisphere Distribution. Switzerland.
- Farezuma, H., S. A. Marliyati dan L. Amalia. 2011. Substitusi tepung kepala ikan lele dumbo (*Clarias garieoinus* sp) untuk meningkatkan kandungan kalsium *crackers*. *Journal of Nutrition and Food.* 6(1): 18-27.
- Federer, W.T. 1977. *Experimental Design Theory And Application*. Third Edition. Oxford and IBH Publishing Co. New Delhi.
- Ferrec, E. I., C. Chesne, P. Art Usson, D. Brayden, G. Fabre, P. Gires, F. Gillou, M. Rousset, W. Rubas and M. Scarino. 2001. *In vitro* models of the intestinal barrier. The Report and Recommendations of ECVAM Workshop. 46: 649 – 668.
- Fitriani, P. 2017. Bioavailabilitas kalsium in vitro dan preferensi konsumen terhadap *cookies* garut yang diperkaya dengan tepung tulang lele dan kalsium komersial. Departemen Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Gosh, R. and R. Sarkar. 2016. Synthesis and characterization of sintered beta-tricalcium phosphate: A comparative study on the effect of preparation route. *Material Science and Engineering C.* 7: 345-352.

- Groff, J. L. and S. S. Gropper. 1990. *Advanced Nutrition and Human Metabolism*. Wadsworth. Australia.
- Gropper, S. S., J. L. Smith, and J. L. Groff. 2005. *Advanced Nutrition and Human Metabolism 4th edition*. Wadsworth. USA.
- Geuetouache, M., B. Guessas and S. Medjekal. 2014. Composition and nutritional value of raw milk. *Issues in Biological Sciences and Pharmaceutical Research*. 2(10): 115-122.
- Gunawan, A. 2006. *Kombinasi Makanan Serasi Pola Makan untuk Langsing dan Sehat*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Halm 25-38.
- Haryono, A. 2011. *Pemanfaatan Tepung Tulang Kakap Merah sebagai Sumber Kalsium pada Opak Singkong*. Jurusan Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Heaney, R. P. 2002. Protein and calcium: antagonists or synergists?. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 75 (4): 609-610.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2013. *Laporan tahunan direktorat produksi tahun 2013*. Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya. Jakarta.
- Kemi, V. 2010. *Effect of dietary phosphorus and calcium-to-phosphorus ratio on calcium and bone metabolism in healthy 20-to 43-year-old-finish women*. Departement of Food and Enviromental Sciences University of Helsinki. Dissertation.
- Kongsri, S., K. Janpradit, K. Buapa, S. Techwongstien dan S. Chantai. 2013. Nanocrystalibe hydroxyapatite from fish scale waste: preparation, characterization and application for selenium adsorption in aqueous solution. *Chemical Engineering Journal*. 215-216: 522-532.
- Kuntz, L. A. 2003. *Elemental Calcium Facts*. www.foodproductdesign.com. Diakses pada tanggal 30 Maret 2017.
- Mahmudah, S. 2013. *Pengaruh substitusi tepung tulang ikan lele (Clarias batrachus) terhadap kadar kalsium, kekerasan dan daya terima biskuit*. Jurnal Publikasi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Martinez, I., M. Santaella, G. Ros and M. J. Periago. 1998. Content and *in vitro* availability of Fe, Zn, Mg, Ca, and P in homogenized fish-based weaning foods after bone addition. *Food Chemistry*. 63(3): 299 – 305.
- Martos, F. C. and M. A. Lopez. 2002. Influence of dietary factors on calcium bioavailability. A brief review. *Biological Trace Element Research*. Vol 89.

- McCarthy, J. T. and R. Kumar. 2004. Divalent Cation Metabolism : Calcium. www.kidneyatlas.org. Diakses pada tanggal 30 Maret 2016.
- Meiron, O., E. B. David, E.D. Aflalo, A. Shechter, D. Stepensky, A. Berman, A. Sagi. 2011. Solubility and bioavailability of stabilized amorphous calcium carbonate. *Journal of Bone and Mineral Research*. 26(2): 364-372.
- Moeljanto, R. 1979. Pemanfaatan Limbah Perikanan. Lembaga Penelitian Teknologi Perikanan. Jakarta.
- Mukti, E. A. K. 2016. Kajian sifat fisikokimia dan sensori tepung tulang ikan lele, tuna dan lemadang. Departemen Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Nur, M. A., H. S. Rukmini dan H. Adijuwana. 1989. Teknik Laboratorium untuk Bidang Biologi dan Kimia. Bogor. Pusat Antar Universitas Ilmu Hayat. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Octavia, M. D., A. Halim dan R. Indriyani. 2012. Pengaruh besar ukuran partikel terhadap sifat-sifat tablet metronidazol. *Jurnal Farmasi Higea*. 4(2): 74-92.
- O'dell, B. L. 1997. Mineral Ion Interaction as Assessed by Bioavailability and Ion Chanel function. Di dalam: BL O' dell, RA Sunds, editors. *Handbook of Nutritionally Essential Mineral Elements*. Marcel Dekker. New York.
- Pradipta, R. W. 2016. Isolasi mikro kalsium dari tepung tulang ikan lele dumbo dengan metode presipitasi NaOH. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Purnomowati, I., D. Hidayati dan C.Saparinto. 2008. *Aneka Kudapan Berbahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rahmawati, P. F. 2017. Bioavailabilitas kalsium *in vitro* dan preferensi konsumen terhadap *cookies* garut yang diperkaya dengan tepung tulang lele dan kalsium komersil. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Roig, M.J., A. Alegria, R. Barbera, R. Farre and M. J. Lagarda. 1999. Calcium bioavailability in human milk, cow milk and infant formulas—comparison between dialysis and solubility methods. *Food Chem*. 65: 353 – 357.
- Santoso, J., S. Gunji, Y. Yoshie-Stark and T. Suzuki. 2006. Mineral Contents of Indonesia Seaweeds and Mineral Solubility Affected by Basic Cooking. *Food Sci. Technol. Res*. 12(1) : 59-66.
- Sari, F. K., D. Ishartani, N. H. Parnanto dan C. Anam. 2013. Pengaruh penambahan tulang lele (*Clarias* sp.) dan kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) terhadap

kandungan kalsium dan protein pada susu jagung manis (*Zea mays saccharata*).
Jurnal Teknosains Pangan. 2(1): 66-72.

- Sittikulwitit, S., P.P. Sirchakwal, P. Puwastein, V. Chavasit dan P. Sungpuag. 2004. In vitro bioavailability of calcium from chicken bone extract powder and its fortified products. *Journal of Food Composition and Analysis*. 17: 321-329.
- Soeditama, A. D. 2000. Ilmu Gizi: untuk Mahasiswa dan Profesi. Jilid I. Dian Rakyat. Jakarta.
- Sumardjo, D. 2009. Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata I Fakultas Bioeksakt. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Suptijah, P., A. M. Jacob dan N. Deviyanti. 2012. Ketersediaan dan bioavailabilitas nanokalsium cangkang udang vanamei (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal Akuatik*. 3: 63-73.
- Susianto, H. Widjaja, dan H. Mailoa. 2007. Diet Enak Ala Vegetarian. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Swarbirck, J. 1970. Current Concept in The Pharmaceutical Sciences: Biopharmaceutics. Didalam: Wahyuningsih, I. 2003. Peningkatan Kelarutan dan penyerapan pentagama vunon-0 (PGV-0) secara *in vitro* dan *in situ* melalui pembentukan kompleks dengan polivinilpirolidon (PVP) pada tikus putih jantan. Tesis. Program Pascasarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Talavera, S., C. Felgines, O. Texier, C. Besson, J. L. Lamaison and C. Remesy. 2003. Anthocyanins are efficiently absorbed from the stomach in anesthetized rats. *J. Nutr*. 133: 4178 – 4182.
- Talib, A., E. Suprayitno, Aulani'am and Hardoko. 2014. Physico-chemical properties of *Madidihang* (*Thunnus albacores* Bonnaterre) fish bone flour in Ternate, North Moluccas. *International Journal of Biosciences*. 4(10): 22 – 30.
- Theobald, H. E. 2005. Dietary calcium and health. *British Nutrition Foundation Bulletin*. 30: 237-277.
- Trilaksani, W., E. Salamah dan M. Nabil. 2006. Pemanfaatan limbah tulang ikan tuna (*Thunnus* sp.) sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 9(2): 34-45.
- Wahyuningsih, I. 2003. Peningkatan kelarutan dan penyerapan pentagama vunon-0 (PGV-0) secara *in vitro* dan *in situ* melalui pembentukan kompleks dengan polivinilpirolidon (PVP) pada tikus putih jantan. Program Pascasarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Tesis.

- Wariyah, C. 2009. Fortifikasi kalsium pada beras, kinetika penyerapan dan bioavailabilitasnya. Program Pasca Sarjana. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Disertasi.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakusumah, E. S. 2007. Mencegah Osteoporosis. Penebar Plus. Depok.
- Yuasa, H., K. Matsuda, and J. Watanabe. 1993. Influence of anesthetic regimens on intestinal absorption in rats. *Pharmaceutical Research*. 10 : 884 (Abstr).