

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, Jijo., F. Mathew. 2014. Taste masking of paediatric formulation: A review on technologies recent trends and regulatory aspect. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Science*. Vol. 5 (1).
- Agustini, T.W., S.E. Ratnawati, B. Kristanto, dan J. Hutabarat. 2011. Diversifikasi dan Pemasaran *Snack* Kalsium (Ca) Berbasis Limbah Cangkang Kerang Simping (Kaji Tindak di Kota Semarang). Karya UNDIP Untuk Anak Bangsa. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Allen, L.H. 1982. Calcium bioavailability and absorption: a review. *The American Journal of Clinical Nutrition*. Vol 35: 783-808.
- Almatsier, Sunita. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Almatsier, Sunita. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Apriyantono *et al.*, 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB Press. Bogor.
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2011. SNI 2973:2011 tentang Biskuit, Jakarta.
- Baskoro, P. 2008. Fortifikasi Tepung Tulang Nila Merah Terhadap Karakteristik Biskuit. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Jatinangor: Universitas Padjajaran. Skripsi.
- Basu T.K, D. Donaldson. 2003. Intestinal absorption in health and disease: micronutrients. *Best Practice and Research. Clinical Gastroenterology*. Vol 17: 957–79.
- Berdanier, C.D. 1998. *Advanced Nutrition Microelement*. CRC press. Washington DC. 143-150; 194-207.
- Bohn, T. 2003. *Magnesium Absorption in Humans*. Swiss Federal Institute of Technology Zurich. University Frankfurt. Dissertation.
- Branen, L., M. Davinson, S. Salmien, J.H. Thorngate. 2002. *Food Additives*. 2nd edition revised and expanded. Eastern Hemisphere Distribution. Switzerland.
- Broadus, A.E. 1996. Mineral balance and homeostasis. In: Favus, M.J. (Ed.), *Primer on the Metabolic Bone Diseases and Disorders of Mineral Metabolism*, 3rd Edition. Lippincott-Raven, Philadelphia, pp. 57–63.
- Bronner F. 1992. Current concepts of calcium absorption: an overview. *Journal of Nutrition*. Vol 122: 641-643.
- Bullamor, J. R., Gallaghe, J. C., Wilkinso, R., & Nordin, B. E. C. 1970. Effect of age on calcium absorption. *Lancet*. Vol 2: 535-537.

- Cauvain, S.P and Young, L.S. 2000. Bakery Food Manufacture and Quality : Water Control and Effects. Blackwell Science. Oxford, UK.
- Clemente, *et al.* 1998. Hydroxyapatite precipitation: a case of nucleation aggregation-agglomeration growth mechanism. Journal of the European Ceramic Society. Vol 18:1351-1356.
- Damayanthi E, Rimbawan. 2008. Penuntun Praktikum Evaluasi Nilai Gizi. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Ekantari, N., S.E. Ratnawati, P.F. Rahmawati, T.S. Dewi. 2015. Bioavailabilitas Kalsium Secara *In Vitro* Berbagai Varian Produk Makanan Selingan yang Diperkaya Tepung Kepala Lele. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Laporan Hibah Penelitian.
- Erfanian, A., H. Mirhosseini, M. Y.A. Manap, B. Rasti, M. H. Bejo.2014. Influence of nano-size reduction on absorption and bioavailability of calcium from fortified milk in rats. Food Research International. 66: 1-11.
- Faridah, D., Dedi, F., Nuri, A., Titi, C. 2014. Karakteristik sifat fisikokimia pati arut (*Maranta arundinaceae*). Agritech Vol 34 (1).
- Fellows, P. 2000. Food Processing Technology. Principles and Practice 2th edition. Woodhead Publishing Limited. Cambridge England.
- Ferazuma, H., S.A. Marliyati, L. Amalia. 2011. Substitusi tepung kepala ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) untuk meningkatkan kandungan kalsium crackers. Jurnal Gizi dan Pangan. 6(1): 18-27.
- Forbes, G. B. 1976. Calcium accumulation by human fetus. Pediatrics 57: 976-977.
- Gosh, R., 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
- Gropper, S.,Smith., Groff. 2005. Advanced Nutrition and Human Metabolism 4th edition. Wadsworth. USA.
- Gueguen, L., & Pointillart, A. 2000. The bioavailability of dietary calcium. Journal of the American College of Nutrition. 19: 119-136.
- Hadi, Molid Nurman. 2007. Kajian Formulasi *Lighter Biscuit* dalam Rangka Pengembangan Produk Baru di PT Arnott's Indonesia. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Hakim, U.N., Djalal, R., R., & Aris S. 2013. Pengaruh penambahan tepung garut (*Maranta arundinaceae*) terhadap kualitas fisik dan organoleptik nugget kelinci. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil ternak. Vol 8: 9-22.

- Hani, R. 2014. Kumpulan Tips Anti Gagal Membuat Kue Kering. Demedia pustaka. Jakarta
- Haryono, Andar. 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. *Am J Clin Nutr.* 75: 609–10.
- Hemung, B.O. 2013. Properties of tilapia bone powder and its calcium bioavailability based on transglutaminase assay. *International Jurnal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics.* Vol. 3 (4).
- Ismanadji, I., N. Djazuli., Widarto, T. Istihastuti, N. Herawati, Ismarsudi, dan Lasmono. 2000. Laporan Perekayasaan Teknologi Pengolahan Limbah. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Jakarta.
- Kawakaba *et al.*, 2011. Formulation design for poorly water soluble drugs based on biopharmaceutics classification system: Basic approaches and practical applications, *International Journal of Pharmaceutics* 420: 1-10.
- Kemi, Virpi. 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 Fod and Environmental Sciences University of Helsinki. Dissertation.
- Khoerunisa. 2011. Isolasi dan Karakterisasi Nano Kalsium dari Cangkang Kijing Lokal *Philsbryoconcha exilis* dengan Metode Presipitasi. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Khoerunnisa. 2008. Isolasi dan Karakterisasi Nano Kalsium dari Cangkang Kijing Lokal (*Pilsbryoconcha exilis*) dengan Metode Presipitasi. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Khotimastuti, G.A. 2010. Penambahan Tepung Tulang Lemadang Sebagai Sumber Kalsium pada *Cookies* Tepung Garut. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Kim, S. 2012. Advances in Food and Nutrition Research Marine Medicinal Food: Implications and Aplications- Animals and Microbes. Academic Prees in an imprint of Elsivier. USA. Vol 65.
- Kressel, G., M. Wolters, A. Hahn. 2010. Bioavailability and solubility of different calcium salts as a basis for calcium enrichment of beverages. *Food and Nutrition Science.* 1: 53-58.
- Lekahena.V., D.N. Faridah,R. Syarief, dan R. Peringinangin. 2014. Karakterisasi fisikomikia nanokalsium hasil ekstraksi tulang ikan nila menggunakan larutan basa dan asam. *Jurnal Teknologi Pangan.* 25 (1): 57 – 64.

- Litbang. 2014. Umbi Garut Sebagai Alternatif Pengganti Terigu Untuk Individual Autistik. Warta Puslitbang Perkebunan. Vol. 20 No 2.
- Lobaugh, B., 1995. Blood Calcium and Phosphorus Regulation. In: Anderson, J.J.B., Garner, S.C. (Eds.), Calcium and Phosphorus in Health and Disease. CRC Press, Boca Raton, FL, pp. 28–42.
- Martinez, I., M. Santaella, G. Ros, 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. Vol 63 (3) : 299-305.
- Martos, F. C., M. A. Lopez. 2002. Influence of dietary factors on calcium bioavailability. A brief review. Biological Trace Element Reserch. Vol 89.
- 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. Vol 26 (2): 364-372
- Mileiva. S. 2007. Evaluasi Mutu *Cookies* Garut yang digunakan pada Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Untuk Ibu Hamil. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Miller, D., B.R. Schricker, R.R. Rasmussen, D.V. Campen. 1981. An in vitro method for estimation of iron availability from meals. The American Journal of Clinical Nutrition. Vol 34: 2248-2256.
- Muchtadi, D., N.S., Palupi dan M. Astawan. 1993. Metabolisme Zat Gizi : Sumber, Fungsi dan Kebutuhan Bagi Tubuh Manusia. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Muchtadi, Deddy. 2010. Memilih Bentuk Kalsium Untuk Fortifikasi. Food Review Indonesia. <<http://foodreview.co.id/blog-56076-Memilih-Bentuk-Kalsium-Untuk-Fortifikasi.html>> diakses 27 Desember 2016, 12.36 WIB.
- Muflihah, Asia. 2011. Bioavailabilitas Kalsium dan Zat Besi In Vitro Cookies pati Garut (*Maranta aundinaceae* L) dengan Penambahan Torbangun (*Coleus ambionicus* Lour) pada Berbagai Minuman. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Mulyani, Endang. 2009. Konsumsi kalsium pada remaja di SMP negeri 201 Jakarta barat tahun 2009. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia.
- Munandar, J.M., F. Udin, M. Amelia. 2004. Analisis faktor yang mempengaruhi preferensi konsumen produk air minum dalam kemasan di bogor. Jurnal Tek. Ind. Per. Vol 13 (3): 97-107.
- Nastiti, D.S. 2015. Karakteristik Naget Ikan Tuna dengan Kombinasi Tapioka dan Pati Garut Sebagai Bahan Pengisi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

- National Food Service Management Institute. 2009. Preparing Cake Cookies and Pastry. 2th ed. The University of Mississippi. United State.
- Nurhayu. 2014. Pengaruh Pemberian *Purified Diet Defisien* Kalsium yang Disuplementasi dengan Inulin Terhadap Neraca Kalsium Tikus Putih. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Paramita, B. L. 2015. Kualitas Mie Kering Berbahan Dasar Terigu dan Mocaf yang difortifikasi Tepung Tulang Lele Sebagai Sumber Kalsium. Departemen Perikanan dan Kelautan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Peraturan Meteri Kesehatan 2013. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia.<<http://gizi.depkes.go.id/download/Kebijakan%20Gizi/Tabel%20AKG.pdf>> diakses 27 Mei 2015.
- Pradipta, R.W. 2016. Karakterisasi Mikro Kalsium dari Tepung Tulang Lele Dumbo dengan Metode Presipitasi NaOH. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Pratama, R.I., I. Rostini., E. Liviawaty. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus S.p*). Jurnal Akuatika. Vol 5 (1): 30-39.
- Rahmawati, Hestin. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus Sp.*) Terhadap Kandungan Protein, Kalsium dan Organoleptik Cookies. Tesis. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponogro. Semarang.
- Ratnawati, S. E., N. Ekantari., R. W. Pradipta. 2015. Karakterisasi Fisikokimia Tepung Kalsium dari Limbah Tulang Ikan Lele. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Laporan Hibah Penelitian.
- Rezzoug, Z.M., J.M. Bouvier., K. Allaf., C. Patras. 1998. Effect of principal ingredients on rheological behaviour of biscuit dough and on quality of biscuits. Journal of Food Engineering. Vol 35: 23-42.
- Robertson, W.G., R.W. Marshall., & G. N. Bowers. 1981. Ionized calcium in bodyfluids. CRC Critical Reviews in Clinical Laboratory Sciences, 15,85-125.
- Roig, M.J., A. Alegria., R. Barbera., M.J. Lagarda. 1999. Calcium bioavailability in human milk, cow milk and infant formulas-comparison between dialysis and solubility methods. Food Chemistry. 65: 353-357.
- Saksono, N., M.H Mubarak, R Widaningroem dan S Bimo. 2007. Pengaruh Medan Magnet terhadap Konduktivitas Larutan Na_2CO_3 dan CaCl_2 serta Presipitasi dan Morfologi Partikel CaCO_3 pada system Fluida Statis. Jurnal Teknologi. 4:317-323.
- Sari, Fitri Komala., Ishartini, Dwi., Parnanto, Nur Heriyadi. 2013. Pengaruh penambahan tulang ikan lele (*Clarias sp.*) dan kacang tunggak (*Vigna Unguiculata*) terhadap

- kandungan kalsium dan protein pada susu jagung manis (*Zea Mays Saccharata*).
(Jurnal): Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Sebelas Maret.
- Setyaningsih, D.A., Apriyantono., M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori. IPB Press. Bogor.
- Sheikh, M.S., C.A. Santa Ana, M.J. Nicar, L.R. Schiller, J.S. Fordtran. 1987.
Gastrointestinal absorption of calcium from milk and calcium salts. Abstract. N Engl
J Med 317: 532-536.
- Singh, J & Singh. 2003. Studies on the morphological and rheological properties of
gramanular cold water soluble corn and potato starches. Journal of food hydrocolloids.
17: 63-72.
- Sittikulwitit, S., P.P. Sririchakwal., V. Chavasit., 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.
- Sudarmadji, *et al.* 1996. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suptijah, P., A.M. Jacob., dan N. Deviyanti. 2012. Ketersediaan dan Bioavailabilitas
Nanokalsium Cangkang Udang Vanamei (*Litopenaeus vannamei*). Jurnal Akuatika.
Vol III: 63-73.
- Theobald, H. E. 2005. Dietary Calcium and Health. British Nutrition Foundation Bulletin.
Vol 30: 237-277.
- Trilaksani, Wini., Ella Salamah, Muhammad Nabil. 2006. Pemanfaatan Limbah Tulang
Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein.
Buletin Teknologi Hasil Perikanan. Vol 9 (2).
- Vavrusova, M., & L.H. Skibsted. 2014. Calcium nutrition bioavailability and fortification.
Food Science and Technology. Vol 59: 1198-1204.
- Walters J.R.F. 2003. The role of the intestine in bone homeostasis. European Journal of
Gastroenterology and Hepatology 15: 845–9.
- Wardani, D.P., E. Liviawaty, dan Junianto. 2012. Fortifikasi tepung tulang tuna sebagai
sumber kalsium terhadap tingkat kesukaan donat. Jurnal Perikanan dan Kelautan.
3(4): 41 – 50.
- Weaver, C.M., P.R. Proulx and R. Heaney. 1999. Choices for achieving adequate dietary
calcium with a vegetarian diet. Am J Clin Nutr. 54:3S-8S.
- Williams, A and Pullen, G. 1998. Functional Ingredients. Di dalam S.P. Cauvain and L.S.
Young. 1998. Technology of Breadmaking. Blackie academic & Professional.
London. UK.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru. Bimo Press.

World Health Organization. 2013. Calcium Supplementation in Pregnant Women.
<http://www.who.int/nutrition/publications/micronutrients/guidelines/calcium_supplementation/en/> Diakses 29 Desember 2016.

Yanuar, V. J. Santoso, dan E. Salamah. 2009. Pemanfaatan cangkang rajungan (*Portunus pelagicus*) sebagai sumber kalsium dan fosfor dalam pembuatan produk crackers. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan. Vol 12 (1).

Yoonaisil T, dan Hertrampf JW. 2006. An effect of nucleotides in the asian seabass. Aquaculture Asia Pasific Magazine : 20-21.

Yulientin, I. 2006. Pengembangan Nilai Chicken Carcass Meat (CCM) Melalui Pengembangan Produk Baru Perkedel Ayam Berkalsium di PT. Charoen Pokphand Indonesia-Chicken Processing Plant, Cikande Serang. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.