



## DAFTAR PUSTAKA

- Aisyiyah, L. N. 2012. Kandungan Betakaroten, Protein, Kalsium dan Uji kesukaan Cracker dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L.*) dan Ikan Terinasi (*Stolephorus sp.*) Untuk Anak KEP dan KVA. Universitas Diponegoro. Skripsi.
- Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Alais, C. dan G. Linden. 1991. Food Biochemistry. Ellis Horwood, New York.
- Andamari, R. dan J. H. Hutapea. 2003. The Productive Biology of Yellowfin Tuna (*Thunnus albacores*) From the Indian Ocean. Papers International Marine and Fisheries. IMFS : 135-140.
- Amiarso. 2003. Pengaruh Penambahan Daging Ikan Kambing-Kambing (*Abalistes steilatus*) Terhadap Mutu Kerupuk Gemplong Khas Kuningan Jawa Barat. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Andriani, A. 2012. Fortifikasi Tepung Tulang Tuna Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Sosis Lele. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Padjajaran. Skripsi.
- Andriani, L., B. Bagau, M. Novi, A. Cicah and S. Darana. 2012. The Effect of Skipjack Tuna Bone Meal (*Katsuwonus pelamis L*) on Uric Acid and Blood Glucose on Broiler. Seia Zootehnie. <<http://www.univagroiasi.com>> . Diakses 22 Agustus 2015.
- Andrianto, I.T.T. 2005. Pedoman Praktis Budidaya Ikan Lele. Absolut, Yogyakarta.
- Angulo-Bejarano P. O., N. M. Verdugo-Montoya, E. O. Cuevas-Rodri Guez, J. Mila'n-Carillo, R. Mora-Escobedo, J. A. Lopez-Valenzuela, J. A. Garzo'n-Tiznado and C. Reyes-Moreno. 2008. Tempeh Flour From Chickpea (*Cicer arietinum L.*) Nutritional and Physicochemical Properties. Food Chem.106:106-112.
- Anonim. 2002. Wanita Indonesia Rentan Osteoporosis Akibat Rendahnya Konsumsi Susu. <<http://www.mediaindonesia.co.id>>. Diakses 14 Oktober 2014.
- Anonim. 2005 . Species Fact Sheets *Coryphaena hippurus*. <<http://www.fao.org/fishery/species/3130/>>. Diakses tanggal 2 Januari 2015.
- Anonim. 2007. Kalsium. <<http://www.2007-3-00087-DS> Bab1.pdf>. Diakses 6 Januari 2015.
- Anonim. 2013. Upaya Pencegahan Deviasi Gizi (Protein dan Ca) Masyarakat Rentan melalui Diversifikasi Produk Perikanan. Tinjauan Umum Kondisi



Masyarakat dan Upaya Pemanfaatan Hasil-Hasil Perikanan dalam Memperkaya Gizi Masyarakat.

- Anugrah, P. 2010. Strategi Pengembangan Industri Kreatif Berbasis Limbah Industri Perikanan Sebagai Solusi Mengatasi Permasalahan Ekonomi dan Lingkungan Indonesia. Karya Ilmiah. Institut Pertanian Bandung.
- Apriyantono A, D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarwati dan S. Budiyanto. 1989. Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Association of Official Analytical and Chemists (AOAC). 1995. Official Methods of Analysis the 16th ed. Inc. Arlington. Virginia.
- Badan Standar Nasional. 2006. SNI 01-2354.2-2006. Cara Uji Kimia-Bagian 2 : Penentuan Kadar Air Pada Produk Perikanan. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2006. SNI 01-2354.3-2006. Cara Uji Kimia-Bagian 3:Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2006. SNI 01-2354.4-2006. Cara Uji Kimia-Bagian 4:Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen pada Produk Perikanan. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2009. SNI 3715:2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Jakarta
- Badan Standar Nasional. 2010. SNI 2354.1:2010. Cara Uji Kimia-Bagian 1:Penentuan Kadar Abu dan Abu Tak Larut dalam Asam pada Produk Perikanan. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2013. SNI 2715:2013. Tepung Ikan-Bahan Baku Pakan. Jakarta.
- Bostwick, J. 2000. "*Coryphaena hippurus*" (On-line), Animal Diversity eb. . Diakses tanggal 2 Januari 2015.
- Cucikodana, Y., A. Supriadi dan B. Purwanto. 2012. Pengaruh Perbedaan Suhu Perebusan dan Konsentrasi NaOH Terhadap Kualitas Bubuk Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*). Fishtech. 1 (1).
- Direktorat Jenderal Perikanan. 1983. Sumberdaya Perikanan Laut di Indonesia. Jakarta.
- Ferazuma, H., S. S. Marliyati dan L. Amalia. 2011. Substitusi Tepung Kepala Ikan Dumbo (*Clarias gariepinus* sp.) Untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers. Journal of Nutrition and Food. 6(1).
- Halver, J. E. 1989. Fish Nutrition. Academic Press, Inc., Vol. 2 Sandiego, California, USA.
- Hemung, B, O. 2013. Properties of Tilapia Bone Powder and Its Calcium Bioavailability Based on Transglutaminase Assay. International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics. 3(4):306-309.



- Indrasti, F. 2004. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma saginifolium*) dalam Pembuatan Cookies. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kaup S. M., J. L. Greger and K. Lee. 1991. Nutritional Evaluation With Animal Model Of Cottage Cheese Fortified With Calcium And Guar Gum. *Journal Food Science*. 56(3): 692-695.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2013. Market Produk Ikan Tuna dan Olahannya di Pasar Jerman. Atase Perdagangan KBRI Berlin.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2015. Kelautan dan Perikanan Dalam Angka Tahun 2014. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.
- Ketaren, S. 1986. Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta.
- Ketaren, S. 2005. Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta.
- Khotimastuti, G. A. 2010. Penambahan Tepung Tulang Lemadang Sebagai Sumber Kalsium pada Cookies Tepung Garut. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Kirk R. E. and D. F. Othmer. 1964. *Encyclopedia of Chemical Technology* Vol.4. John Willey and Sons, Inc. New York.
- Linder, M. C. 1992. Biokimia Nutrisi dan Metabolisme dengan Pemakaian secara Klinis. UI Press, Jakarta.
- Luu, P. H. and Nguyen, M. H. 2009. Recovery and Utilization of Calcium From Fish Bones By Products as a Rich Calcium Source. *Tap Chi Khoa Hoc Va Chong Nghe*. 47 (6).
- Maulida, N. 2005. Pemanfaatan Tepung Tulang Madidihang (*Thunnus albacares*) Sebagai Suplemen Dalam Pembuatan Biskuit (*Crackers*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Muchtadi, D., M. Astawan dan N.S. Palupi. 2007. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Universitas Terbuka, Jakarta.
- Murniyati A.S. dan Sulaeman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius, Yogyakarta.
- Murugan.R., K Panduranga Rao and T.S.S. Kumar. 2003. Heat Deproteinated Xenogeneic Bone From Slaughterhouse Waste: Physico-Chemical Properties. *Jurnal Bull. Mater. Sci., Indian Academy of Sciences*. Vol 26 (5).



- Nabil, M. 2005. Pemanfaatan Tulang Ikan Tuna sebagai Sumber Kalsium dengan metode Hidrolisis Protein. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Nielsen, P. M. 1997. Functionality of Protein Hydrolysates Di Dalam Food Proteins and Their Applications, S Damodaran dan Paraf A. and M. Dekker. New York.
- Palko, B. J., G. L. Beardsley and W.J. Richards, 1982. Synopsis Of The Biological Data On Dolphin-Fishes, *Coryphaena hippurus* Linnaeus and *Coryphaena equiselis* Linnaeus. FAO Fish. Synop. (130); NOAA Tech. Rep. NMFS Circ. (443)..Diakses 14 Agustus 2015.
- Putra, Y. H., K. Sayuti dan R. Yenrina. 2012. Pengaruh Pencampuran Fillet dan Tulang Tuna (*Thunnus* sp.) Terhadap Karakteristik Nugget Yang Dihasilkan. <<http://www.responsitory.unand.ac.id/19812/1/coverf.pdf>>. Diakses 2 Januari 2015.
- Ratnawati , S. E., N. Ekantari dan R.W. Pradipta. 2015. Karakteristik Fisikokimia Tepung Kalsium Dari Limbah Tulang Ikan Lele. Laporan Hibah Penelitian.Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Saanin , H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Jilid 1 dan 2. Bina Cipta, Bogor.
- Sari, F. K., D. Ishartani, N. H. Parnanto dan C. Anam. 2012. 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 Teknosains Pangan. 2(1).
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Laporan Penelitian.Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Sediaoetama, A. D. 2000. Ilmu Gizi : untuk Mahasiswa dan Profesi. Jilid I. Dian Rakyat, Jakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori. IPB Press, Bandung.
- Sikorski, Z. E. 2000. Chemical and Functional Properties of Food Proteins. CRC Press, USA.
- Sholihah, N. N., R. K. Adi dan N. Setyowati. 2014. Analisis Nilai Tambah Ikan Lele Pada Industri Makanan Olahan Lele Al-Fadh Kabupaten Boyolali. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Subasinghe, S. 1996. Innovative And Value-Added Tuna Products And Markets. Infofish International. 1:(96).
- Sulaiman, A, F. Anwar, Rimbawan dan S. A. Marliyati. 1995. *Metode Penetapan Zat Gizi*. Diktat Jurusan Gizi Masyarakat dan Kesehatan Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bandung.
- Suyanto, S. R. 2007. Budidaya Ikan Lele. Penebar Swadaya, Jakarta.



- Suwandi, R., Nurjanah dan M. Wilnen. 2014. Proporsi Bagian Tubuh dan Kadar Proksimat Ikan Gabus pada Berbagai Ukuran. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 17 (1).
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Medyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Tababaka, R. 2004. *Pemanfaatan Teung Tulang Ikan Patin (Pangasius sp.) Sebagai Bahan Tambahan Kerupuk*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Talib, A., E. Suprayitno, Aulani'amand Hardoko. 2014. Physico-chemical Properties of Madidihang (*Thunnus albacores* Bonnaterre) Fish Bone Flour I Ternate, North Moluccas. *International Journal of Biosciences*. 4(10).
- Tatterson, I. N. dan M. L. Windsor. 2001. Fish Silage. *Journal Science Food Agriculture*. 25:369.
- 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 IX (2)* : 34- 45.
- Venkatesan. J., S. K. Kim. 2010. Effect of Temperature on Isolation and Charaterization of Hydroxyapatite From Tuna (*Thunnus obesus*) Bone. 3:4761-4772.
- Wardani, D.P., E. Liviawaty dan Junianto. 2012. Fortifikasi Tepung Tulang Tuna Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Donat. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Vol 2 (4).
- Winarno, F. G. 1995. *Enzim Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wirakartakusumah, M. A., Abdullah K. dan A. M. Syarif. 1992. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.