

## DAFTAR PUSTAKA

- Abrams, S. A., Griffin, I. J., Hawthorne, K. M., Liang, L., Gunn, S. K., Darlington, G., & Ellis, K. J. (2005). A combination of prebiotic short- and long-chain inulin-type fructans enhances calcium absorption and bone mineralization in young. *The American journal of clinical nutrition*, 82(1), 471–476.
- Adawiyah, D. R., & Waysima. (2010). *Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi I*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Albuntana, A., Yasman, & Wisnu, W. (2011). Uji Toksisitas Ekstrak Empat Jenis Teripang Suku Holothuriidea dari Pulau Penjaliran Timur, Kepulauan Seribu, Jakarta Menggunakan Brine Shrimp Lethality Test (BSLT). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 3(1), 65–66.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Arpah, M. (2003). *Pengawasan Mutu Pangan*. Bandung: Andi Offset.
- Astawan, M. (2008). *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Baron, R. (2006). Anatomy and Ultrastructure of Bone Histogenesis, Growth, and Remodeling.
- Bordbar, S., Anwar, F., & Saari, N. (2011). High-Value Components and Bioactives from Sea Cucumbers for Functional Foods—A Review. *Marine Drugs*, 9, 1761–1805.
- Bouhnik, Y., Kvahedi, Achou, L., Attar, A., Salfat, J., Pochart, P., & Flourié, B. (1999). Short-chain fructo-oligosaccharide administration dose-dependently increases faecal bifidobacteria in healthy humans. *J Nutr*, 129, 113–116.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wootton, M. (2010). *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Chen, J. (2003). Overview of sea cucumber farming and sea ranching practices in China. *SPC Beche-de-mer Information 18 Bulletin*, (May 2003), 18–23.
- Collins, & Gibson, G. R. (1999). Prebiotic, probiotic, and symbiotic: approaches for modulating the microbial ecology of the gut. *American Journal of Clinical Nutrition*, 69(5), 1052–1057.
- Coudray, C., Bellange, J., Castiglia-Delavaud, C Remesy, C., Vermorel, M., & Rayssiguier, Y. (1997). Effect of soluble or partly soluble dietary fibres supplementation on absorption and balance of calcium, magnesium, iron

- and zinc in healthy young men. *European Journal of Clinical Nutrition*, 51, 375–380.
- Cui, F. et al. (2007). Characterization and subunit composition of collagen from body wall of sea cucumber *Stichopus japonicus*. *Food Chemistry*, 100, 1120–1125.
- Dalimartha, S. (2002). *Resep Tumbuhan Obat Untuk Penderita Osteoporosis*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Daud, M. (2005). *Performan dan Kualitas Karkas Ayam Pedaging yang Diberi Probiotik dan Prebiotik dalam Ransum*. Institut Pertanian Bogor.
- Deluca, H. F. (2004). Overview of general physiologic features and functions of vitamin D 1 – 4. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 80, 1689–1696.
- DeMan, J. M. (1997). *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Desnilasari, D. (2014). Formulasi Minuman Sinbiotik dengan Penambahan Puree Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* var *sapientum*) dan Inulin Menggunakan Inokulum *Lactobacillus casei*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 34(03).
- Dharmananda, S. (2003). *Sea Cucumber: Food and Medicine*. Oregon: Portland.
- Du, X. Q. et al. (2002). Consumption and bone mineral content in chinese adolescent girl. *Bone*, 30, 521–528.
- Effendi, I. (2003). *Materi Kuliah Farmasi Fisika*. Makassar: Jurusan Farmasi Universitas Hasanuddin.
- Food Agriculture Organization. (2007). *FAO Technical meeting on prebiotics*. Italy.
- Gibson, G. R. (1999). Dietary modulation of the human gut microflora using the prebiotics oligofructose and inulin. *Journal of Nutrition*, 129, 1438 – 1441.
- Griffin, I. J., Davila, P. M., & Abrams, S. A. (2002). Non-digestible oligosaccharides and calcium absorption in girls with adequate calcium intakes. *British Journal of Nutrition*, 87, 187–191.
- Guyton, A. C., & Hall, J. E. (2000). *Textbook of Medical Physiology*. Philadelphia: Saunder.
- Habsari, R. (2012). *Tip & Trik Mahir Membuat Cake*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Hamidah, A. N. (2003). *Tingkat Penerimaan Konsumen terhadap Formulasi Susu Kedelai di Kel Tanggunharjo dan Uji Kadar Protein serta Kalsium*. Universitas Diponegoro.

- Herwibowo, K., & Budiana, N. S. (2014). *Hidroponik Sayuran*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Iwai, K. O. J. I. I., Asegawa, T. A. H., Aguchi, Y. A. T., Orimatsu, F. U. M., Ato, K. E. S., Akamura, Y. A. N., Igashi, A. K. H., et al. (2005). Identification of Food-Derived Collagen Peptides in Human Blood after Oral Ingestion of Gelatin Hydrolysates. *J. Agric. Food Chem*, 53, 6531–6536.
- Jackman, L. A., Millane, S. S., Martin, B. R., Wood, O. B., McCabe, G. P., & Peacock, M. (1997). Calcium retention in relation to calcium intake and postmenarcheal age in adolescent females. *American Journal of Clinical Nutrition*, 66, 327–333.
- Jahari, Abas Basuni & Prihartini, S. (2007). Risiko Osteoporosis di Indonesia. *Jurnal Gizi Indonesia Puslitbang Gizi dan Makanan Depkes RI*, 30(1), 1–11.
- Junaidi, I. (2007). *Osteoporosis*. Jakarta: Gramedia.
- Kadler, K. E., Holmes, D. F., Trotter, J. A., & Chapman, J. A. (1996). No Title Collagen fibril formation. *Biochemical Journal*, 316, 1.
- Kalkwarf, H. J., Khoury, J. C., & Lanphear, B. P. (2003). Milk intake during childhood and adolescence , adult bone density , and osteoporotic fractures in US women 1 – 3. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 77, 257–265.
- Karnila, R. (2011). *Pemanfaatan Komponen Bioaktif Teripang dalam Bidang Kesehatan* (pp. 100–114).
- Karnila, R. (2012). *Potensi Ekstrak, Hidrolisat dan Isolat Protein Teripang Pasir (Holothuria scabra J.) untuk Menurunkan Kadar Glukosa Darah dan Memperbaiki Profil Sel Beta Pankreas Tikus Diabetes Mellitus*. Pekanbaru.
- Kartika, B., Astuti, P., & Supartono, W. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Khomsan, A. (2004). *Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*. Jakarta: PT Gramedia Widayarsana.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Susu. *ebookpangan.com. UNIMUS. eBookPangan.com*. Retrieved May 3, 2001, from [bkp.madiunkab.go.id/downlot.php?file=TEKNOLOGI-PENGOLAHAN-SUSU.pdf](http://bkp.madiunkab.go.id/downlot.php?file=TEKNOLOGI-PENGOLAHAN-SUSU.pdf)
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2008). *Manajemen Pemasaran* (13th ed.). Jakarta: Erlangga.
- Kustiariyah. (2007). Teripang sebagai Sumber Pangan dan Bioaktif. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, X(1), 1–8.

- Lehninger, A. L. (1982). *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: Erlangga.
- Lingham-Soliar, T., & Wesley-Smith, J. (2008). First investigation of the collagen Dband ultrastructure in fossilized vertebrate integument. *Proceedings of the Royal Society B: Biological Sciences*, 275(1648), 2207–2212.
- Liu, H. Y., Li, D., & Guo, S. D. (2007). Studies on collagen from the skin of channel catfish (*Ictalurus punctatus*). *Food Chemistry*, 101(2), 621–625.
- Maheswari, R. R. . (2004). *Penanganan dan Pengolahan Hasil Ternak Perah*. Institut Pertanian Bogor.
- Mahmud, M. (2005). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: PERSAGI.
- Manik, E. (2006). *Olahan Susu*. Jakarta: Pusat Unit Pangan dan Gizi.
- Martin, A., Swarbrick, J., & Cammarata, A. (1993). *Farmasi Fisika*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Martoyo, J., Nugroho, A., & Tjahjo, W. (2006). *Budi Daya Teripang Edisi Revisi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mirdhayati, I., Handoko, J., & Putra, K. U. (2007). Mutu Susu Segar di UPT Ruminansia Besar Dinas Peternakan Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Peternakan*, 2008(5), 14–21.
- Murray, R. K., Granner, D. K., & Rodwell, V. W. (2009). *Biokimia Harper* (27th ed.). Jakarta: EGC.
- Nahak, R. J., Khotimah, S., & Turnip, M. (2014). Aspek mikrobiologis susu sapi murni dengan penambahan sari rimpang Bangle ( *Zingiber cassumunar Roxb* ), 3(3), 69–74.
- Nicol, W. M. (1979). *Sucrose and Food Technology*. London: Applied Science Publisher.
- Nurwahyuni, D. (2009). *Hubungan antara Asupan Kalsium, Aktivitas Fisik, dan Frekuensi Konsumsi Teh dengan Kepadatan Tulang pada Wanita Pasca Menopause*. Universitas Diponegoro.
- Ouweland, A. C., Kirjavainen, P. ., Shortt, C., & Salminen, S. (1999). Probiotic: Mechanism and Establish Effect. *Int.Dairy J.*, 9, 96.
- Penggalih, M. H. S. T. (2015). *Pengaruh Prebiotik, Kalsium, dan Kolagen Terhadap Pembentukan Massa Tulang Tikus dengan Osteoporosis*. Yogyakarta.
- Permatasari, T. A. E. (2011). Hubungan Asupan Kalsium dan Faktor Risiko Lainnya dengan Kejadian Osteoporosis pada Kelompok Dewasa Awal di

Wilayah Ciputat-Tangerang Selatan. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 7(2).

Rakhmah, Y. (2012). *Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.)*. Universitas Hasnuddin.

Rastall, R. A. (2005). Mini review: modulation of microbial ecology of the human colon by probiotics, prebiotics, and synbiotics to enhance human health: an overview of enabling science and potential applications. *FEMS Microbiology Ecology*, 52, 145–152.

Reddy, B. S. (1999). Possible mechanism by which pro- and prebiotics influence colon carcinogenesis and tumor growth. *Br J Nutr*, 129(7), 1478–1482.

Robling, A., Castillo, A., & Turner, C. (2006). Biomechanical and Molecular Regulation of Bone Remodeling. *Annual Reviews Biomed Eng*, 8, 455–498.

Sadowska, M., Kolodziejaska, I., & Niecikowska, C. (2003). Isolation of collagen from the skins of Baltic cod (*Gadus morhua*). *Food Chemistry*, 81(2), 257–262.

Saito, M., Kunisaki, K., Urano, N., & Kimura, S. (2002). Collagen as the major edible component of sea cucumber (*Stichopus japonicus*). *Journal of Food Science*, 64(2), 1319–1322.

Saladin, D. (2002). *Intisari Pemasaran dan Unsur – Unsur Pemasaran*. Bandung: Linda Karya.

Sari, M. D. P. (2014). *Pengembangan Kapri, Kecapir, dan Tempe Kedelai sebagai Suplemen Makanan Cair Tinggi Branched-Chain Amino Acid (BCAA) untuk Atlet Weight Sport*. Universitas Gadjah Mada.

Scholz-ahrens, K. E., Ade, P., Marten, B., Weber, P., Timm, W., Yahya, A., & Glu, C. (2007). Prebiotics, Probiotics, and Synbiotics Affect Mineral Absorption, Bone Mineral Content, and Bone Structure. *The Journal of Nutrition*, (4), 838S–846S.

Simamora, H. (2000). *Manajemen Pemasaran Internasional*. Jakarta: Salemba Empat.

Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2010). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

Surono, I. S. (2004). *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta: YAPMMI.

Susiwi, S. (2009). Handout Penilaian Organoleptik Mata Kuliah Regulasi Pangan. Retrieved June 1, 2015, from

[http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR.\\_PEND.\\_KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32\).\\_Penilaian\\_Organoleptik.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32)._Penilaian_Organoleptik.pdf)

Syafiq, A. (2007). *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Rajawali Pers.

Utami, I. (2009). *Hubungan Antara Pengetahuan Gizi Ibu Mengenai Susu dan Faktor Lainnya dengan Riwayat Konsumsi Susu Selama Masa Usia Sekolah Dasar Pada Siswa Kelas I SMP Negeri 102 dan SMPI PB Sudirman Jakarta Timur Tahun 2009*. Universitas Indonesia.

Valentina, V., Sri, N., & Andarwulan, N. (2014). ASUPAN KALSIUM DAN VITAMIN D PADA ANAK INDONESIA USIA 2 – 12 TAHUN. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(1), 83–89.

West, B. ., Wood, L., & Harger, V. (2006). *Food Service in Institutions*. New York: John Wiley and Sons, Inc.

Widodo, W. (2002). *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Malang.

Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Wirakusumah, E. (2007). *Mencegah Osteoporosis*. Jakarta: Penebar Plus.

Zuhra, C. F. (2006). *Flavor (Citarasa)*. Universitas Sumatera Utara.