

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Almatsier, S. 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Almatsier, S. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anonim. 2011. Peraturan Kepala Badan POM RI (No.HK.03.1.23.11.11.09909): Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. Badan POM RI, Jakarta.
- Anonim. 2013. Fish Species. <<http://fishonbluemarlin.com/dolphin-mahi-mahicoryphaena-hippurus/>>. Diakses 15 Desember 2015.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarwati dan S. Budiyanto. 1989. Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB Press, Bogor.
- Aprilliani, I.S. 2010. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) pada Pembuatan Cone Es Krim. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Association of Official Analytical and Chemists (AOAC). 1995. Official Methods of Analysis the 16th ed. Inc. Arlington, Virginia.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2003. Pedoman Penilaian Label Pangan. BPOM RI, 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. 2010. SNI 2354.1:2010. Cara Uji Kimia-Bagian 1:Penentuan Kadar Abu dan Abu Tak Larut dalam Asam pada Produk Perikanan, Jakarta.
- Casidey, R. and R. Frey. 2001. Nutrient and Solubility. Department of Chemistry. Washington University, Washington.
- Ferazuma, H., S.A. Marliyati dan L. Amalia. 2011. Substitution of catfish's head flour (*Clarias gariepinus*) to increase calcium content of *crackers*. Journal of Nutrition and Food. 6(1): 18–27.
- Gobinathan, P., P.V. Murali and R. Panneerselvam. 2009. Interactive effects of calcium chloride on salinity-induced proline metabolism in *pennisetum typhoides*. Advances in Biological Research. 3(5-6):168-173.

- Ismanadji, I., N. Djazuli, Widarto, T. Istihastuti, N. Herawati, Ismarsudi dan Lasmono. 2000. Laporan Perekrayaan Teknologi Pengolahan Limbah. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. Direktorat Jenderal Perikanan, Jakarta.
- Iwansyah, A.C., A. Herminiati dan F. Setiyoningrum. 2008. Pengaruh penambahan tepung tulang ikan sebagai sumber kalsium terhadap mutu kimia kerupuk ikan. Universitas Lampung. Prosiding.
- Kaya, A.O.W. 2008. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius* sp.) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor dalam Pembuatan Biskuit. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Tesis.
- 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.
- Khoerunnisa. 2011. Isolasi dan Karakterisasi Nano Kalsium dari Cangkang Kijing Lokal (*Pilsbryoconcha exilis*) dengan Metode Presipitasi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Khotimastuti, G.A. 2010. Penambahan Tepung Tulang ikan lemadang sebagai Sumber Kalsium pada Cookies Tepung Garut. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- 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).
- Martinez, I., M. Santaella, G. Ros and MJ. Periago. 1998. Content and in vitro availability of Fe, Zn, Mg and P in homogenized fish-bone weaning foods after bone addition. *Food Chem*. 63: 299-305.
- Maulida, N. 2005. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Madidihang (*Thunnus albacares*) sebagai Suplemen dalam Pembuatan Biskuit (*Crackers*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Moeljanto. 1982. Pengolahan Hasil-hasil Samping Ikan. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mukti, E.A.K. 2016. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Tulang Ikan Lele, Tuna dan Lemadang. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Murtiningrum. 1997. Ekstraksi Kalsium dari Tulang Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) dengan Teknik Deproteinasi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- 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.
- Nieves, J.W. 2005. Osteoporosis: the role of micronutrient. *The American Journal of Clinical Nutrition* 81: 1232-1239.

- Nurhatika, S. 2010. Rancangan Acak Lengkap (RAL). <http://share.its.ac.id/pluginfile.php/1338/mod_resource/content/1/METPEN-BAB7.pdf>. Diakses 8 Juni 2015.
- Octaviani, C. 2013. Peningkatan Kualitas *Crackers* dengan Kombinasi Tepung Mocaf dan Tepung Waluh (*Cucurbita moschata* Durch). Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Skripsi.
- Oktavianto, I.T. 2016. Karakteristik *Crackers* dengan Variasi Penambahan *Spirulina platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Paramita, B.L. 2015. Fortifikasi Kalsium dari Tepung Tulang Lele Dumbo pada Mie Kering Berbahan Dasar Tepung Terigu dan MOCAF. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.75. 2013. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. <<http://gizi.depkes.go.id/download/Kebijakan%20Gizi/Tabel%20AKG.pdf>>. Diakses 15 Agustus 2016.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28. 2004. Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. <http://storage.jak-stik.ac.id/ProdukHukum/DalamNegri/PP_28_04.pdf>. Diakses 14 Agustus 2017.
- Pratama, R.I., I. Rostini dan E. Liviawaty. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiphorus* sp.). Jurnal Akuatika. 5(1): 30-39.
- Putra, M.R.A., R. Nopianti dan Herpandi. 2015. Fortifikasi tepung tulang ikan gabus (*channa striata*) pada kerupuk sebagai sumber kalsium. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 4(2): 128-139.
- Putranto, H.F., A.N. Asikin dan I. Kusumaningrum. 2015. Karakterisasi tepung tulang ikan belida (*chitala* sp.) sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. ZIRAA'AH. 40(1): 11-20.
- Ratnawati, S.E., N. Ekantari dan R.W. Pradipta. 2015. Karakteristik Fisikokimia Tepung Kalsium Dari Limbah Tulang Ikan Lele. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Laporan Hibah Penelitian.
- 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, Bogor.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharatara Karya Aksara, Jakarta.
- Soekarto, S.T. dan M. Hubeis. 2000. Metodologi Penelitian Organoleptik. Program Studi Ilmu Pangan. IPB Press, Bogor.

- Standar Nasional Indonesia. 1992. SNI: 01-2973-1992 tentang Mutu dan Cara Uji Biskuit. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Susanti. 2001. Penelitian dan Pengembangan Produk Baru di PT Arnott's Indonesia. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Laporan Magang.
- Tababaka, R. 2004. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius* sp.) sebagai Bahan Tambahan Kerupuk. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Thalib, A. 2009. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Madidihang (*Thunnus albacares*) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor untuk Meningkatkan Nilai Gizi Makron Kenari. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Tesis.
- 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.
- Winarno, F.G. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yanuar, V. 2008. Pemanfaatan Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor dalam Pembuatan Produk *Crackers*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Tesis.