

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, TW., SE. Ratnawati, B. Kristanto, dan J. Hutabarat. 2011. Diversifikasi dan Pemasaran *Snack* Kalsium (Ca) Berbasis Limbah Cangkang Kerang Simpson (Kaji Tindak di Kota Semarang). Karya UNDIP Untuk Anak Bangsa. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Agustini, TW., SE. Ratnawati, BA. Wibowo, dan J. Hutabarat. 2011. Pemanfaatan Cangkang Kerang Simpson (*Amusium pleuronectes*) sebagai Sumber Kalsium pada Produk Ekstrudat. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 14(2): 134-142.
- Almatsier, S. 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anonim. 1996. Mie Kering (SNI 01-2974-1996. 1996). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Anonim. 2001. Tepung Tulang. <http://www.warintek.ristek.go.id/pangan/ikan,%20daging,%20telor%20dan%20udang/tepung_tulang.pdf>. Diakses 29 Desember 2014.
- Anonim. 2007. Keputusan Kepala Badan POM RI (No. HK.00.05.52.6291): Acuan Label Gizi Produk Pangan. Badan POM RI, Jakarta.
- Anonim. 2011a. Dietary Reference Intakes for Calcium and Vitamin D. National Academy of Sciences, Washington.
- Anonim. 2011b. 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. 2012. Pemanfaatan Ubikayu menjadi Tepung Mocaf sebagai Pengganti Terigu. <<http://litbang.kaltimprov.go.id/berita-149-pemanfaatan-ubikayu-menjadi-tepung-mocaf-sebagai-pengganti-terigu.html>>. Diakses 9 April 2015.
- Anonim. 2013a. Kumpulan Resep Masakan <<http://resep-masakan.info/resep-membuat-mie-basah-yang-enak-dan-kenyal.html>>. Diakses 31 Desember 2014.
- Anonim. 2013b. Produksi Perikanan Budidaya. <http://www.djpb.kkp.go.id/public/upload/statistik_tahunan/PRODUKSI%20PB%202013.pdf>. Diakses 29 Desember 2014.
- Anonim. 2014. Cara Pembuatan Tepung Mocaf. <<http://bkppp.bantulkab.go.id/filestorage/dokumen/2014/07/20121105140749-mocaf.pdf>>. Diakses 4 Januari 2015.

- Apriliani, IS. 2010. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) pada Pembuatan Cone Es Krim. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Hasil Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, NL. Puspitasari, Sedarwati, dan S. Budiyo. 1989. Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Aris. 2015. Fillet Lele Tembus Amerika dan Eropa. <<http://tambaklele.com>>. Diakses tanggal 8 Juni 2015.
- Asrini, S. 2011. Fortifikasi Tepung Tulang Tuna sebagai Sumber Kalsium pada Keripik Berbahan Baku Tepung Kentang. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Astawan, M. 2000. Membuat Mi dan Bihun. Penebas Swadaya, Jakarta.
- Bunta, D I. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacares*) Terhadap Karakteristik Hedonik Kue Bagea Khas Gorontalo. Gorontalo. Skripsi.
- Busch, S. 2014. What is Calcium Phosphate. <<http://www.livestrong.com/article/475373-what-is-calcium-phosphate/>>. Diakses 4 Januari 2015.
- Butt, MS., M. Nasir, S. Akhtar, and K. Sharif. 2004. Effect OF Moisture and Packaging on the Shelf Life of Wheat Flour. Internet Journal of Food Safety. 1(4): 1-6.
- Dimiyati, Vien. 2014. Menurunkan Risiko Osteoporosis. <<http://www.jurnas.com/halaman/.22/2014-05-18/300687>>. Diakses 19 Februari 2015.
- Erlangga. 2009. Kemunduran Mutu Fillet Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) pada Penyimpanan Suhu *Chilling* Dengan Perlakuan Cara Kematian. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Farkan, M. 2013. Biologi Ikan Lele. <<http://www.puslat.kkp.go.id/web/frontend/artikel.php?p=view&id=ARID000009>>. Diakses 29 Desember 2014.
- Ferazuma, H., AS. Marliyati, Amalia, dan Leily. 2011. Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers. Jurnal Gizi dan Pangan. 6 (1): 18-27.
- Gerstner, G. 2002. Innovation in Food Technology. <http://www.jungbunzlauer.com/fileadmin/content/PDF/The_challenge_of_Calcium_fortification_in_beverages_Feb02.pdf>. Diakses 5 Januari 2015.

- Gunawan, Y. 2010. Penambahan Tulang Tuna sebagai Sumber Kalsium Camilan Ekstrusi Berbahan Dasar Tepung Jagung. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Jefry. 2011. Morfologi Ikan Lele. <<http://www.dunialele.com/2011/09/morfologi-ikan-lele.html>>. Diakses 29 Desember 2014.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mie. <<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf>>. Diakses 30 Desember 2014.
- Kurnianti, N. 2013. Mengenal Ikan Lele. <<http://www.tanijogonegoro.com/2013/06/ikan-lele.html>>. Diakses 29 Desember 2014.
- Kurniawati, P., dan WH. Susanto. 2015. Pembuatan Mi Kering Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(2): 431-442.
- Lala, FH., B. Susilo, N. Komar. 2013. Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. 1(2): 11-20.
- Leite, A., S. Rodrigues, E. Pereira, K. Paulos, AF. Oliveira, JM. Lorenzo, and A. Teixeira. 2015. Physicochemical Properties, Fatty Acid Profile and Sensory Characteristics of Sheep and Goat Meat Sausages Manufactured with Different Pork Fat Levels. Meat Science 105 (2015): 114–120.
- Lu, Q., Guo, S. and Zhang, S. 2009. Effects of flour free lipids on textural and cooking qualities of Chinese noodles. Food Research International 42 (2009): 226–230.
- Mahmoud, EAM., SL. Nassef, AMM. Basuny. 2012. Product Ion of High Protein Quality Noodles Using Wheat flour fortified with Different Protein Products from Lupine. Annals of Agricultural Science. 57(2): 105–112.
- Mahyudin, K. 2011. Panduan Lengkap Agribisnis Lele. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Marjan, AQ., dan SA. Marliyati. 2013. Hubungan Antara Pola Konsumsi Pangan dan Aktivitas Fisik Dengan Kejadian Osteoporosis pada Lansia Di Panti Werdha Bogor. Jurnal Gizi dan Pangan. 8(2): 123—128.
- Maulida, N. 2005. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Madidihan (*Thunnus albacares*) sebagai Suplemen dalam Pembuatan Biskuit (*Crackers*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. 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.

- Nafi, A., T. Susanto, dan A. Subagio. 2006. Pengembangan Tepung Kaya Protein (TKP) dari Koro Lomak (*Lablab purpureus* (L) Sweet) dan Koro Kratok (*Phaseolus lunatus*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 17(3): 159-165.
- 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.
- Nur'Aini, V. 2014. Formulasi Tapioka dan Tepung Sagu sebagai Pengganti Terigu dalam Pembuatan *Nugget* Ikan Tuna. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi Indonesia). 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Perpustakaan Nasional Republik Indonesia, Jakarta.
- Piccirillo, C., MF. Silva, RC. Pullar, IBD. Cruz, R. Jorge, MME. Pintado, PML. Castro. 2013. Extraction and Characterisation of Apatite and Tricalcium Phosphate-Based Materials from Cod Fish Bones. Materials Science and Engineering C. 33 (2013): 103–110.
- Purba, M. 2014. Pembentukan Flavor Daging Unggas oleh Proses Pemanasan dan Oksidasi Lipida. WARTAZOA. 24 (3): 109-118.
- Ratnawati, SE., N. Ekantari, RW. Pradipta. 2015. Karakteristik Fisikokimia Tepung Kalsium Dari Limbah Tulang Ikan Lele. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Laporan Hibah Penelitian.
- Retnaningsih, Ch., dan L. Hartayani. 2005. Aplikasi Tepung Iles-iles (*Amorphophallus konjac*) sebagai Pengganti Bahan Kimia Pengental pada Mie Basah: Ditinjau dari Sifat Fisikokimia dan Sensoris. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Soegijapranoto. Laporan Penelitian.
- Rosmeri, VI., dan BN. Monica. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida dennst*) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. 2(2): 246-256.
- Sailendra, R. 2014. Mahasiswa IBI Darmajaya Kembangkan Kerupuk Tulang Lele. <<http://www.antaranews.com/berita/452035/mahasiswa-ibi-darmajaya-kembangkan-kerupuk-tulang-lele>>. Diakses 30 Desember 2014.
- Sari, FK., D. Ishartani, NH. Parnanto, dan C. Anam. 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 Teknosains. 2(1): 66-72.
- Shinde, R., and MN. Chatterjea. 2012. Textbook of Medical Biochemistry. Jaypee Brothers Medical Publisher, London.

- Sirichokworakit, S. 2014. Physical, Textural and Sensory Properties of Noodles Supplemented with Tilapia Bone Flour (*Tilapia nilotica*). International Journal of Biological, Veterinary, Agricultural and Food Engineering. 8(7): 725-727.
- Soekarti, M., dan D. Kartono. 2004. Angka kecukupan mineral: kalsium, fosfor, magnesium, flour. Prosiding Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi VIII Ketahanan Pangan dan Gizi di Era Otonomi Daerah dan Globalisasi; Jakarta, 17-19 Mei 2004. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Hlm 375-39.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. Cara Uji Kimia Bagian 1-3. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Suas, M. 2008. Advanced Bread and Pastry. Delmar Cengage Learning, New York.
- Tethool, EF. 2011. Pengaruh *Heat Moisture Treatment*, Penambahan Gliserol Monostearat Serta Rasio Campuran Tepung Singkong dan Pati Sagu Terhadap Sifat Fisikokimia Sohun. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Thesis.
- Tim Asisten Teknik Pengujian Mutu Hasil Perikanan. 2014. Buku Petunjuk Praktikum Teknik Pengujian Mutu Hasil Perikanan. Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ulfah, M. 2009. Pemanfaatan Iota Karaginan (*Eucheuma spinosum*) dan Kappa Karaginan (*Kappaphycus alvarezii*) sebagai Sumber Serat untuk Meningkatkan Kekenyalan Mie Kering. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Vavrusova, M., H. Leif, and Skibsted. 2014. Calcium nutrition. Bioavailability and Fortification. LWT - Food Science and Technology. 59 (2014): 1198-1204.
- Winarno, FG. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wu, GC., M. Zhang, YQ. Wang, JM. Kebitsamang, WX. Chen. 2012. Production of silver carp bone powder using super Suitable production parameters and its properties. Journal of Food Engineering. 109 (2012): 730-735.
- Wulandari, D A. 2004. Fortifikasi Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging pada Pembuatan Susu Kedelai Bubuk sebagai Sumber Kalsium. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.