

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, J., Evi, L., & Herman, H. (2012). Fortifikasi Tepung Tulang Nila Merah Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Roti Tawar. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* , 17-27.
- Almatsier, S. (2013). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). (2013). *Tabel Angka Kecukupan Gizi 2013 bagi Orang Indonesia*. Tersedia dalam:<http://gizi.depkes.go.id> [Diakses tanggal 20 November 2016]
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Arlington, Virginia, USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, B. S., & Budiyo, S. (1989). *Analisis Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB.
- Ash, Fakhruddin. (2016). Proses Produksi Biskuit Tepung Terigu yang Disubstitusi dengan Labu Kuning. *Other thesis*. Universitas Sebelas Maret.
- Asni, Y. (2004). Studi Pembuatan Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin. *Skripsi* Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. (2008). *Sehat dengan Sayuran: Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan Dengan Sayuran*. Jakarta: Dian Rakyat
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). SNI 01-2973-1992. *Biskuit*. Jakarta : Departemen Perindustrian RI.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). SNI 2973-2011. *Biskuit*. Jakarta : Departemen Perindustrian RI.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. (2016). Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. Tersedia dalam: <http://standarpangan.po.go.id> [Diakses tanggal 20 November 2017]
- Baskoro, P. (2008). Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Nila Merah terhadap Karakteristik Biskuit. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjajaran. Bandung

- Buckle, K. A., Edward, R. A., Wootton, N. (1987). *Food Science*. Edisi Kedua. Penerjemah: Purnomo, H., Adino. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Dahlan, M. S. (2008). *Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan* (3rd ed.). Salemba: Salemba Medika.
- Deddy, M. (2014). *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- de Man, J. M. (1997). *Principles of Food Chemistry*. Edisi kedua. Penerjemah: Padmawinta, K. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Desrosier, N. W. (1988). Teknologi pengawetan pangan. *UI-Press, Jakarta*.
- Dewi, C., & Mustika, N. (2012). *Bahan Pangan, Gizi dan Kesehatan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Dewi, D. M. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Lele (*Clarias Sp.*) Terhadap Kadar Kalsium, Daya Kembang, Dan Daya Terima Kerupuk. *Skripsi*. Istitut Pertanian Bogor.
- Ditjen Budidaya. (2013). *Laporan Tahunan Direktorat Produksi Tahun 2013*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Endang, M. (2009). Konsumsi kalsium pada remaja di SMP Negeri 201 Jakarta Barat tahun 2009. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.
- Erni, F., Jalil, G., & Elly, I. (2012). Studi Pembuatan Biskuit Gabin Dengan Penambahan Talas (*Colocasia esculenta*) dan Tepung Tapioka. *Skripsi*. Universitas Hassanudin Makassar.
- Felicia, C. (2009). *Osteoporosis : Panduan Lengkap Agar Tulang Anda Tetap Sehat*. Yogyakarta: B. First.
- Fikawati, S., Syafiq, A., & Puspasari, P. (2005). Faktor-faktor yang berhubungan dengan asupan kalsium pada remaja di Kota Bandung. *Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia* , 24-34.
- Hutagalung, H. (2004). *Karbohidrat*. Tersedia dalam [http:// library.usu.ac.id](http://library.usu.ac.id) [Diakses tanggal 06 Oktober 2017]. Fakultas Kedokteran Universitas Sumatra Utara.
- Jus'at, I. (2014). *Analisis Regresi : Pengolahan Data Gizi dan Kesehatan*. Jakarta: Publikasi Ilmiah UEU.

- Kaya, A. O. W. (2008). Pemanfaatan tepung tulang ikan patin (*Pangasius sp*) sebagai sumber kalsium dan fosfor dalam pembuatan biskuit. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, (2008). *Profil Kesehatan Indonesia 2008*. Tersedia dalam <http://www.depkes.go.id> [Diakses tanggal 20 November 2016].
- Khusharto, C. M. (2006). Serat Makanan Dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Pangan*, 1(2), 45-54.
- Kramer, A. (1975). Food Texture Definition, Measurement And Relation To Other Food Quality Attributes. *In Theory, Determination and Control of Physical Properties of Food Materials (pp.55-64)*. Spinger Netherlands.
- Lestiany, L. dan Aisyah. 2011. *Peran serat dan penatalaksanaan kasus masalah berat badan*. Bagian Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta
- Lilis, I., Andy, S., & Niti, M. (2013). Pengaruh Larutan Ekstrak Daun Bayam (*Amaranthus hybridus L.*) Dan Susu Terhadap Tingkat Diskolorasi Gigi Akibat Kopi. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Indonesia.
- Linder, M. C. (1992). *Biokimia Nutrisi dan Metabolisme*. Jakarta: UI Press.
- Palupi, N. S., Zakaria, F. R., & Prangdimurti, E. (2007). Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan. *Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB*.
- Mahmudah, S. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Terhadap Kadar Kalsium, Kekerasan, dan Daya Terima Biskuit. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Marliyati SA, Sulaeman A, Anwar F. 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Bogor: IPB-PAU
- Matz, S. A., & Matz, T. D. (1978). *Cookie and cracker technology* (No. Ed. 2). AVI Publishing Company, Inc.
- Maulida, N. (2005). *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Madidihang (Thunnus albacares) Sebagai Suplemen Dalam Pembuatan Biskuit (Crackers)*. (Doctoral dissertation, Bogor Agricultural University).

- Muchtadi, D. (1989). *Aspek Biokimia dan Gizi dalam Keamanan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Muchtadi, D. (2001). Sayuran sebagai sumber serat pangan untuk mencegah timbulnya penyakit degeneratif. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1).
- Murdiati, A. Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua. Edisi kedua*. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group.
- Muniyarti, Fera, R. D., & Rosmawaty, P. (2014). *Teknik Pengolahan Tepung Kalsium Dari Tulang Ikan Nila*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nabil, M. (2005). *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (Thunnus sp.) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein* (Doctoral dissertation, Bogor Agricultural University).
- Nicklas, T. A. (2003). Calcium intake trends and health consequences from childhood through adulthood. *Journal of the American College of Nutrition*, 22(5), 340-356.
- Ningrum, A. D., Suhartatik, N., & Kurniawati, L. (2017). Karakteristik Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius Sp*) Dan Penambahan Ekstrak Jahe Gajah (*Zingiber Officinale Var. Roscoe*). *Universitas Slamet Riyadi. Surakarta. Jitipari*, 3(2).
- Oktavian, D. V. (2013). Pembuatan Sereal Tepung Ubi Kayu Dengan Substitusi Tepung Bekatul, Beras Merah Berserat Tinggi. *Skripsi*. Universitas Esa Unggul.
- Passos, M.E.A., Moreira, C.F.F., Pacheco, M.T.B., Takase, L., Lopes, M.L.M., Valente Mesquita, V.L. (2013). Proximate and Mineral Composition of Industrialized Biscuits. *Food Science and Technology, Campinas. Vol. 33 (2). PP : 323-331*
- Permitasari, W. (2013). *Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Lele (Clarias Batrachus) Pada Pembuatan Mie Basah Terhadap Kadar Kalsium, Elastisitas, Dan Daya Terima* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Purnakarya, I. (2009). Peran zat gizi makro terhadap kejadian demensia pada lansia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 3(2), 89-92.
- Ramayanti, S., & Purnakarya, I. (2013). Peran Makanan Terhadap Kejadian Karies Gigi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 7(2), 89-93.

- Ranakusuma, B. (1990). Obesitas dan manfaat serat. *Gizi Indonesia*, 15(1), 76-80.
- Ricca, C., Teti, E., Dian, W. N., & Endrika, W., (2015). Karakteristik Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.), Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi dan Konsentrasi Kuning Telur. *Jurnal Teknologi Pertanian* , 9-20.
- Rudianto, S., & A&Alharini, S. (2013). Studi Pembuatan Dan Analisis Zat Gizi Pada Produk Biskuit Moringa Oleifera Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin.
- Sartika, R. A. D. (2010). Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (deep frying) terhadap pembentukan asam lemak trans. *Makara Journal of Science*.
- Soekarto, S. T. (2008). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Depdiknas.
- Sudaryani, T. (2003). *Kualitas Telur*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Sumandinata, K. (1981). *Pengembangbiakan Ikan-ikan Peliharaan Di Indonesia*. Sastra Hudaya. Jakarta.
- Sumantadinata, K. (1999). *Program Penelitian Genetika Ikan*. INFIGRAD, Jakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235-242.
- Swarjana, I. K. (2015). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. (M. Bendatu, Ed.). Yogyakarta: ANDI.
- Talahatu, O. (2011). Kajian Beberapa Sifat Fisik Kimia dan Sensori Biskuit yang Dibuat dari Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Skripsi*. Manado: Universitas Sam Ratulangi.
- Tanuwidjaya, N. (2002) . Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (pangasius Ham buch) Dalam Pembuatan Mie Kering. Karawaci: Universitas Pelita Harapan.
- Tri, S. (2009). Formulasi biskuit dengan tepung komposit berbasis labu kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai alternatif makanan pendamping ASI. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.

- Trilaksani, W., Salamah, E., & Nabil, M. (2006). Pemanfaatan limbah tulang ikan tuna (*Thunnus sp.*) sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 9(2).
- Wahyuni & Made. (1998). *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Cv Akademika Pressindo. Jakarta. 120 hal.
- Wewers, M. E., & Lowe, N. K. (1990). A critical review of visual analogue scales in the measurement of clinical phenomena. *Research in nursing & health*, 13(4), 227-236.
- Wijaya, H., & Aprianita, N. (2010). Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-1992. *Prosiding PPI Standardisasi*.
- Witdiah, Permatasari. (2013). Pengaruh Tambahan Pembuatan Tepung Tulang Ikan Lele Pada Pembuatan Mie Basah Terhadap Kadar Kalsium, Elastisitas, Dan Daya Terima. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Winarno, F. G. (1997). *Food chemistry and nutrition*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama Ltd.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.