

DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia. (2010). *Kedelai Budidaya Pasca Panen*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Agustina, A., & Ashar, T. (2015). Analisis Pewarna Buatan Pada Selai Roti yang Bermerek dan Tidak Bermerek yang Beredar di Kota Medan Tahun 2013. *Jurnal Lingkungan dan Kesehatan Kerja* , 3 (1).
- Agustini, T W; Fahmi, A S; Widowati, I; Sarwono, A. (2011). Pemanfaatan Limbah Cangkag Kerang Simpson (*Amusium pleuronectes*) dalam Pembuatan Cookies Kaya Kalsium. *Jurnal Penelitian Perikanan* , 3 (1), 2-5.
- Almatsier, S. (2002). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. (2003). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ariyani, M. (2012). *Pengaruh Penambahan Tepung Duri Ikan Lele Dumba (*Clarias gariepinus*) dan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Kadar Kalsium dan Serat Kasar serta Kesukaan Kerupuk*. Fakultas Kedokteran. Semarang: UNDIP.
- Asni, Y. (2004). *Studi Pembuatan Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M. (2004). *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: PT. Tiga Serangkai.
- Basmal, J., Suprpto, R. H., & Murtiningrum. (2000). Penelitian Ekstraksi Kalsium Dari Tulang Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis L*). *Jurnal Penelitian Perikanan* , 6 (1), 45-53.

- Birt, D. F., Hendrich, & W, W. (2001). Dietary Agent In Cancer Prevention: Flavonoids and Isoflavonoids. *Journal Pharmacology and Therapeutics* , 90 (1), 157-177.
- Bredbenner, C., Breshgetoor, D., Moe, G., & Berning, J. (2007). *Wardlaw's Perspective in Nutrition* (8th ed.). New York: Mc Graw & Hill.
- Departemen Kelautan dan Perikanan . (2000). *Laporan Tahunan Produksi Ikan* . Jakarta.
- Departemen Kelautan dan Perikanan . (2007). *statistik ekspor Hasil Perikanan Indonesia*. Jakarta.
- Diniyani, N., Triatma, B., & Paramita, O. (2015). Pengaruh Penggunaan Sari Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Sebagai Koagulan Dalam Pembuatan Tahu Biji Saga (*Adenanthera Pavonina* Linn). *Jurnal Teknologi Boga* , 2 (1), 89-99.
- Djaafar, T. F., Nurdaena, Siti, R., & Apriyati, E. (2011). Pemanfaatan Biji Kerandang (*Canavalia virosa*) sebagai Bahan Pengganti Kedelai Dalam Pembuatan Tahu. *Jurnal Agritech* , 31 (1).
- Estiasih, T. (2005). *Kimia dan Teknologi Pengolahan Kacang - kacang*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Malang: Universitas Brawijaya.
- Fardiaz, S. (1989). *Mikrobiologi Pangan I*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fishbein, L. (2004). Multiple Source of Dietary Calcium Some Aspects of Its Essentiality. *Journal Regulatory Toxicology and Pharmacology* , 39 (2), 67-68.
- Hemug, B. O. (2013). Properties of Tilapia Bone Powder and Its Calcium Bioavaibility Based on Transglutaminase Assay. *International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics* , 3 (4), 306-309.

- Intan, R. I., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal Akuatika* , V(1), 30-39.
- Irianto, H., & Giyatmi, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Islam, M. Z., Lamberg, A. C., & Karkainen, M. A. (2003). Dietary Calcium Intake In Premenopausal Bangladeshi Women: Do Socioeconomic or Physiological Factors Play a Role? *European Journal of Clinical Nutrition* , 57 (2), 674-680.
- Jackson, C. J., Dini, C., Lavandier, H. P., Rupasinghe, H., Faulkner, V., Poysa, D., et al. (2002). Effects of Processing on The Content and Composition of Isoflavone during Manufacturing of Soy Beverage and Tofu. *Journal Process Biochemistry* (57), 1117-1123.
- Justicia, A., Liviawaty, E., & Hamdani, H. (2012). Fortifikasi Tepung Tulang Nila Merah Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Roti Tawar. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* , 3 (4).
- Kaya, A., Santoso, J., & Salamah, E. (2008). Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin *Pangasius sp.* Sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor dalam Pembuatan Biskuit. *Ichtiyas* , 9-14.
- Lekahena, V., Faridah, D., Syarief, R., & Peranginangin, R. (2014). Karakterisasi Fisikokimia Nanokalsium Hasil Ekstraksi Tulang Ikan Nila Menggunakan Larutan Asam dan Basa. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* , 25 (1), 57.
- Lestari, S. (2001). Pemanfaatan Tulang Ikan Tuna (Limbah) Untuk Pembuatan Tepung Tulang. (IPB, Ed.) *Skripsi* .
- Mahmudah, S. (2013). *Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Lele (Clarias batrachus) Terhadap Kadar kalsium, Kekerasan dan Daya Terima Biskuit*. Skripsi, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.

- Malde, M. K., Bugel, S., Kristensen, M., Malde, K., Graff, I. E., & Pedersen, J. I. (2010). Calcium From Salmon and Cod Bone is Wellabsorbed on Young Healthy Men : a Double Blinded Randomised Crossover Design. *Nutrition and Metabolism Journal* , 61 (7), 1-9.
- Maulida, N. (2005). *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Madidihan (Thunnus albacores) sebagai Suplemen dalam Pembuatan biskuit (Cracker)*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB.
- Meilgaard, d. (2000). *Sensory Evaluation Techniques*. Boston: CRC.
- Mudjajanto, E. S. (1991). *Pengaruh Pengolahan Panas Terhadap Nilai Gizi*. Fakultas Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muniyarti , F. R., & Rosmawaty, P. (2014). *Teknik Pengolahan Tepung Kalsium dari Tulang Nila* . Jakarta: Penebar Swardaya.
- Nabil, M. (2005). *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (Thunnus sp.) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein*. *Doctoral Dissertation* .
- Najibullah, M. R., Agustini, T. W., & Wijayanti, I. (2013). Pengaruh Mutu Naget Ikan Bandung (Chanos) yang Ditambahkan Tepung Tulang Ikan Bandeng. *Jurnal Pengelolaan dan Bioteknologi* , 2 (3), 152-161.
- Ngudiharjo, A. (2011). *Fortifikasi Tepung Tulang Nila Merah Terhadap Kandungan Kalsium dan Tingkat Kesukaan Mie Kering*. (F. P. Kelautan, Ed.) *Skripsi* .
- Novitasari, I. A. (2014). *Pemanfaatan Bji Mungur Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Tahu Dengan Penambahan Sari Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) dan Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi) sebagai Pegumpal*. *Skripsi* .
- Palupi, N., & Puspitasari, N. (1994). *Pengaruh Serat Makanan dan Senyawa Antinutrisi dalam Tempe terhadap Ketersediaan Mineral bagi Tubuh*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Petenuci, M. E., Stevanato, F. B., Visentainer, J. E., Matsushita, M., & Garcia, E. E. (2008). Fatty Acid Concentration, Proimate Composition and Mineral Composition in Fishbone Flour of Nile Tilapia. *Archivoes Latino Americanos de Nutrition Journal* , 58 (1), 87-90.
- Pitriawati, R. (2008). *Sifat Fisik dan Organoleptik Snack Ekstrusi Berbahan Baku Grits Jagung yang Disubstitusi dengan Tepung Putih Telur*. Fakultas Peternakan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Pratama, R. I. (2011). *Karakteristik Flavor Beberapa Produk Ikan Asap Di Indonesia*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Puspita, W. A., Liviawaty, E., & Junianto. (2012). Fortifikasi Tepung Tulang Tuna Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Donat. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* , 3 (4).
- Santoso. (2009). *Susu dan Yoghurt Kedelai* Laboratorium Kimia Pangan Faperta. Malang: Universitas Widyagama.
- Sarwono, S., & Saragih, Y. P. (2003). *Membuat Aneka Tahu*. Jakart: Penebar Swadaya.
- Sebranek, J. (2009). *Basic curing ingredients*. (Tarte R, Ed.) New York: Springer Science.
- Sediaoctama, & Ahmad, D. (2006). *Ilmu Gizi* (Jilid 1 Cetakan Keenam ed.). Jakarta: Dian Rakyat.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., & Sari, M. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*.
- Soekarto, S. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industry Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata karya Aksara.
- Steenis. (2005). *Buah Pepaya (Beta vulgaris L)*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum.

- Suhaidi, I. (2003). Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal Terhadap Mutu Tahu. (F. Pertanian, Ed.)
- Suhardi. (2002). Hutan dan Kebun sebagai Sumber Pangan Nasional. Yogyakarta: Kanisius.
- Sulaeman, A. (2003). *Pengembangan Formula Produk Makanan Balita dari Bahan Dasar Campuran Tepung Singkong dan Tepung Pisang*. Institut Pertanian Bogor. Bogor: IPB.
- Sulaswatty, A., Idiyanti, T., & Susilowati, A. (2001). *Pemanfaatan Tepung Non Terigu Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies dan BMC*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Suptijah, P., Hardjito, I., Haluan, J., & Suhartono, M. (2010). Recovery Dan Manfaat Nanokalsium Hewan Perairan (Cangkang Udang). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* , 2 (7), 61-64.
- Trilaksani, W., Salamah, E., & Nabil, M. (2006). Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* , IX (2), 34-43.
- Trisno, P. W. (2014). *Substitusi Tepung Jagung dengan Tepung Kulit Buah Kakao (*Thebroma Cacao L*) Terhadap Pertumbuhan, Efisiensi Pakan dan Survival Rate Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)*. Thesis, Universitas Airlangga, Surabaya.
- Triyono, A. (2010). Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L*). *Jurnal Teknologi Pertanian* , 9 (1).
- Ubaedillah. (2008). *Kajian Rumput Laut *Eucheuma Cotonii* Sebagai Sumber Serat Alternatif Minuman Cendol Instan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Vignesh, R., & Srinivasan, M. (2012). Nutritional Quality of Processed Head and Bone Flours of Tilapia (*Oreochromis massambicus*) from Parangipettai

Estuary South East of India. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine* , 2 (1), 5368-5372.

Widyakarya. (2004). *Ketahanan Pangan dan Gizi di Era Otonomi Daerah Dan Globalisasi*. Jakarta.

Widyatmoko, R., & Estiasih, T. (2015). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* , III (4).

Winarno, F. (2000). *Kimia Pangan dan Gizi* . Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarsi, H. (2010). *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaat Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.