

DAFTAR REFERENSI

- Afriani, Y., Lestari, S., Herpandi. (2015). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Pempek Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Penambahan Brokoli (*Brassica oleracea*) sebagai Pangan Fungsional.
- Aj-Juwita, A., Kusnadi, J. (2015). Pembuatan Biskuit Beras *Parboiled* (Kajian Proporsi Tepung Beras *Parboiled* dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Kuning Telur). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (4) : 1711-1721.
- Almatsier, S. (2002). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Hal : 120-122.
- Amelia, Andi Reski. (2013). Hubungan Asupan Energi dan Zat Gizi dengan Status Gizi Santri Putri Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar Sulawesi Selatan Tahun 2013. *Jurnal Penelitian Program Studi Ilmu Gizi Universitas Hasanuddin Makassar*, hal : 1 -15.
- Aminah, S., & Meikawati, W. (2016). *Calcium Content and Flour Yield of Poultry Eggshell with Acetic Acid Extraction*. *Universty Research Coloquium*, ISSN 2407-9189 (49-53).
- Ariyadi, T., Anggraini, H. (2010). Penetapan Kadar Karbohidrat pada Nasi Aking yang Dikonsumsi Masyarakat Desa Singorojo Kabupaten Kendal. *Jurnal Unimus*, ISBN : 978.979.704.883.9 : 36-38.
- Aventi. (2015). Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. *Seminar Nasional Cendekiawan 2015*, ISSN 2460-8696 : 12-27.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2009). *Peraturan Nomor HK.00.06.1.52.4011; Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan*. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Statistik Nasional. (1992). *Standar Nasional Indonesia (SNI) ; SNI 01-2891-1992 ; Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta : Dewan Standarisasi Indonesia.
- Badan Statistik Nasional. (2011). *Standarisasi Nasional Indonesia (SNI) ; SNI 2973-2011 ; Biskuit*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Batubara, Jose. (2010). *Adolescent Development* (Perkembangan Remaja. *Sari Pediatri*, 12 (1) : 21-29.
- Bawinto, A., Mongi, E., Kaseger, B. (2015). Analisa Kadar Air , pH, Organoleptik, dan Kapang pada Produk Ikan Tuna (*Thunus Sp.*) Asap di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3 (2) : 55-65.
- Boot & Pouwels. (1997). <http://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Undergraduate-6914-bab1.pdf>. Diperoleh tanggal 08 November 2017.

- Cakrawati, & Mustika, D. N. (2012). *Bahan Pangan, Gizi dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta. Hal : 115.
- Desrida, Afriwardi, Kadri, H. (2017). Hubungan Tingkat Aktivitas Fisik, Jumlah Asupan Vitamin D dan Kalsium terhadap Tingkat Densitas Tulang Remaja Putri di SMA Negeri Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 6 (3) : 572-580.
- Djaelani, M. (2016). Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L.*) Setelah Penyimpanan yang Dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 24 (1) : 122-127.
- Eka, & Herlina. (2014). Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dalam Menunjang Ketahanan Pangan . *Jurnal Sains Dasar*, 141-148.
- Ferdiana, Florencia. (2016). Kualitas Biskuit dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca forma typica*) dan Tepung Tempe. [Skripsi]. Yogyakarta : Universitas Atma Jaya.
- Fikawati, S., Syafiq, A., & Puspasari, P. (2005). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Asupan Kalsium pada Remaja di Kota Bandung. *Universa Medicina*, 24 (1) : 24-34.
- Funke, F., & Reips, U. D. (2008). *Interval-Level Measurement with Visual Analogue Scales in Internet-Based Research : VAS Generator*. *Behavior Research Methods*, 40 (3) : 699-704.
- Hapsoro, M., Dewi, E., Amalia, U. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*) dalam Pembuatan Cookies Kaya Kalsium. *Jurnal Pangan dan Bioteknologi Hasil Pertanian*, 6 (3) : 20-27.
- Hardinsyah, Damayanthi, E., & Zulianti, W. (2008). Hubungan Konsumsi Susu dan Kalsium dengan Densitas Tulang dan Tinggi Badan Remaja. *Jurnal Gizi dan Pangan* , 3 (1) : 43-48.
- Hargitai, R., R, M., & J, T. (2011). *Shell Thickness and Pore Density in Relation to Shell Colouration Female Characteristic and Enviroental Factors in the Collared Flytcher Ficedula albicollis*. *J. Ornithol*, 152 : 579-588.
- Hassan, Nahla. (2015). *Chicken Eggshell Powder as Dietary Calcium Source in Biscuits*. *Worl Journal of Dairy & Food Sciences*, 10 (2) : 199-206.
- Hermayanti, M., Rahmah, N., Wijana, S. (2016). Formulasi Biskuit sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat. *Industria : Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5 (2) : 107-113.
- Hunton, P. (2005). *Research on Eggshell Structure and Quality : An Historical Overview*. *Brazilian Journal of Poultry Science*, 7(2) : 67-71.
- Intifada, N. (2015). Hubungan Asupan Fe, Zinc dan Kalsium dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri Usia 13 - 18 Tahun di Pulau Jawa 2007 (Analisis Data Sekunder Riskesdas 2007) [Skripsi]. Jakarta: Universitas Esa Unggul.

- Irmayanti, W., Hermanto., Asyik, N. (2017). Analisis Organoleptik dan Proksimat Biskuit Berbahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*) dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*), *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 2 (2) : 413-424.
- Isti'ana, D. L. (2014). Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Biji Asam (*Tamarindus indica*) dan Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn.*) [Skripsi]. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Jayadi, Y., Rahman, A. (2018). Analisis Kandungan Gizi Makro pada Ikan Duo (Penja) Hitam dan Putih sebagai Pangan Lokal Kota Palu. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 2 (1) : 31-38.
- Jazil, N., Hintono, A., Mulyani, S. (2012). Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras dengan Intensitas Warna Coklat Kerabang Berbeda Selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2 (1) : 43-47.
- Kamsina. (2014). Pengaruh Konsentrasi Sari Buah dan Jenis Gula terhadap Mutu Minuman Fungsional dari Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*). *Jurnal Litbang Industri*, 4 (1) : 2-119
- Katili, Abubakar. (2009). Struktur dan Fungsi Protein Kolagen. *Jurnal Pelangi Ilmu*, 2 (5) : 19-29.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Khomsan, A. (2004). *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta: PT Grafindo Persada. Hal : 20
- King'ori, A. (2011). *A Review of The Uses of Poultry Eggshells and Shell Membranes*. *International Journal of Poultry Science*, 10 (11) : 908-912/
- Kusharto, C. M. (2006). Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2) : 45-54.
- Kusumaningrum, I., Wijaya, C., Kusnandar, F., Misnawi, Sari, A., (2014). Profil Aroma dan Mutu Sensori Cita Rasa Pasta Kakao Unggulan dari Beberapa Daerah di Indonesia. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25 (1) : 106-114.
- Laksmi, Restuning. (2012). Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik *Chicken Nugget* yang Disubstitusi dengan Telur Rebus. *Indonesian Journal of Food Technology*. 1 (1) : 69-74.
- Langgeng, D., Widiana, H. (2013). Pengaruh Warna Cangkir terhadap Persepsi Cita Rasa Teh. *Empathy, Jurnal Fakultas Psikologi*. 1 (2) : 59-65.
- Lestari, S., Susilawati, N. (2015). Uji Organoleptik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes*) untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, ISSN 2407-8050, 1 (4) : 941-946.
- Limawan , D., Mewo, Y., Kaligis, S. (2015). Gambaran Kadar Kalsium Serum pada Usia 60-74 Tahun. *Jurnal e-Biomedik (eBM)*, 3 (1) : 243-247.

- Maharani, D., Bintoro, N., Rahardjo, B. (2012). Kinetika Perubahan Ketengikan (*Rancidity*) Kacang Goreng Selama Proses Penyimpanan. *Agritech*, 32 (1) : 15-22.
- Marzeline, C. N., & Adi, A. C. (2017). Pengaruh Substitusi Bekatul (*Rice Bran*) dan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) terhadap Kadar Energi, Kadar Serat dan Daya Terima pada Mini Pao. *Amerta Nutr*, 1(i4) : 282-290.
- Maulida, N. (2005). Pemamfaatan Tepung Tulang Ikan Madidihang sebagai Suplemen dalam Pembuatan Biskuit (*Crackers*) [Skripsi]. Bogor: IPB.
- Mayasari, Rani. (2015). Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*). [Artikel]. Bandung : Universitas Pasundan.
- Maylani, Dony. (2014). Kajian Mutu Mi *Istant* yang Terbuat dari Tepung Jagung Lokal Riau dan Pati Sagu. *Jom FAPERTA*, 1 (2) : 12-23.
- Murdani, Heri. 2010. *Rahasia Membuat Roti Manis*. Jakarta : Demedia. Hal : 4
- Nasution, R. (1997). Pemanfaatan Pemberian Tepung Cangkang Telur Ayam pada Ransum terhadap Performans Burung Puyuh Umur 0-42 Hari [Skripsi]. Medan: Departemen Peternakan Universitas Sumatera Utara.
- Natsir, N., Latifa, S. (2018). Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah dan Ikan Kerapu Bebek. *Jurnal Biology Science & Education*, 7 (1) : 49-55.
- Noriko, Nita., Pambudi, A. (2014). Diversifikasi Pangan Sumber Karbohidrat *Canna edulis Kerr*. (Ganyong). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 2 (4) : 248-252.
- Novia, D., Melia, S., Ayuza, N. (2011). Kajian Suhu Pengovenan terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan*, 8 (2) : 70-76.
- Nurdjanah, S., Musita, N., Indriani D. (2011). Karakteristik Biskuit Coklat dari Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa balbisiana colla*) dan Tepung Terigu pada Berbagai Tingkat Subtitusi. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 16 (1) : 51-62.
- Parinduri, F., Rahfiludin, M., Fatimah, S. (2017). Hubungan Asupan Kalsium, Vitamin D, Fosfor, Kafein, Aktivitas Fisik dengan Kepadatan Tulang pada Wanita Dewasa Muda. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 5 (4) : 664-674.
- Partomuan. (2004). Tumbuhan Indonesia sebagai Sumber Inulin. *Alchemy*, 3 (1) : 8-14.
- Permana, A., Liviawaty, E., Iskandar. (2012). Fortifikasi Tepung Cangkang Udang sebagai Sumber Kalsium terhadap Tingkat Kesukaan *Cone Es Krim*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 3 (4) : 29-39.
- Pradipta, I., Putri, W. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (3) : 793-802.

- Praseptiangga, D., Aviany, T., Parnanto, N. (2016). Pengaruh Penambahan Gum Arab terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9 (1) : 71-83.
- Pratama, R., Rostini, I., Liviawaty, E. (2014). Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jrnal Akuatika*. 5 (1) : 30-39.
- Prayitno, A. H., Suryanto, E., & Rusman. (2016). Pengaruh Fortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bakso Ayam. *Buletin Peternakan*, 40 (1) : 40-47.
- Pujiati, Arneliwati, & Rahmalia, S. (2015). Hubungan antara Perilaku Makan dengan Status Gizi pada Remaja Putri. *JOM*, 2 (2) : 1345-1352.
- Purnama, A. A. (2012). Perbedaan Daya Terima Biskuit Tempe yang Terbuat dari Campuran Tepung Tempe dan Tepung Terigu dengan Perbandingan Bervariasi sebagai Upaya Diversifikasi Bahan Pangan [Skripsi]. Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Pusat Data dan Informasi. (2015). *Data & Kondisi Penyakit Osteoporosis di Indonesia*. Jakarta Selatan: Kementerian Kesehatan RI.
- Putri, L. N. (2017). Pengaruh Penambahan Cangkang Telur terhadap Karakteristik Permen Jelly Susu Kedelai [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Qoniah, E. W. (2014). Uji Kadar Protein dan Uji Organoleptik Biskuit dengan Ratio Tepung Terigu dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) yang Ditambahkan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*) [Skripsi]. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rahmah, A., Hamzah F., Rahmayuni. (2017). Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jom FAPERTA*, 4 (1) : 1-14.
- Rahmawati, W. A., & Nisa, F. C. (2015). Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur pada Pembuatan Cookies (Kajian Konsentrasi Tepung Cangkang Telur dan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (3) : 1050-1061.
- Ray, S., Barman, A. K., Roy, P. K., & Singh, B. K. (2017). *Chicken Eggshell Powder as Dietary Calcium Source in Chocolate cakes*. *The Pharma Innovation Journal*, 6 (9) : 01-04.
- Rosaini, H., Rasyid, R., Hagramida, V. (2015). Penetapan Kadar Protein Secara *Kjeldahl* Beberapa Makanan Olahan Kering Remis (*Corbiculla moltkiana Prime.*) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7 (2) : 120-127.
- Rosanna., Sari, B., Septian, M., Wulandari, R. (2013). Optimalisasi Parameter Pengukusan untuk Meningkatkan Kerenyahan Keripik. [Laporan Akhir]. Bogor ; Institut Pertanian Bogor.
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya bagi Kesehatan [Skripsi]. Unwidha Klaten: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian.

- Saputro, S., Karyantina, M., Suhartatik, N. (2012). Karakteristik Biskuit dengan Variasi Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L.*) dan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale rosch*). *Jurnal JITIPARI*, 4 : 89-95.
- Schaafsma, A., Pakan, I., Hofstede, G., Musket, F., Veer, E. V., & Vries, P. D. (2000). *Mineral, Amino Acid, and Hormonal Composition of Chicken Eggshell Powder and the Evaluation of its Use in Human Nutrition*. Department of Research & Development Leeuwarden ; *Poultry Science*, 79 : 1833-1838.
- Sio, J., Arifin, M., Oktaviana, A., Wihansah, R., Yusuf, M. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. (2016). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Pertanian*, ISSN 2303-2227, 4 (2) : 286-290.
- Siregar, N. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13 (2) : 38:44.
- Siulapwa, N., Mwambungu, A., Mubbunu, L. (2014). *Comparison of Mineral Composition of Commercial Hen Egg Shells to Fresh Water Crocodile Egg Shells*. *International Journal of Research in Agriculture and Food Science*, 2 (7) : 16-18.
- Sosoca, G. I. (2017). Pengembangan Biskuit MP-ASI dengan Bahan Dasar Buah Alkesa (*Pouteria compechiana (Kunth) Baehni*) untuk Anak Usia 6-24 Bulan [Skripsi]. Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Storey. (2004). <http://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Undergraduate-6914-bab1.pdf>. Diperoleh tanggal 08 November 2017.
- Suastika, I. W. (2010). Hubungan Asupan Kalsium, Serat, Karbohidrat, Lemak, Fosfor dan Status Gizi (Obesitas) Remaja Usia 13 - 15 Tahun di Provinsi Jawa Barat, Jawa Tengah, DI Yogyakarta, dan Jawa Timur (Analisis Data Sekunder Riskesdas Tahun 2010) [Skripsi]. Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Suptijah, P., Jacob A., Deviyanti, N. (2012). Karakterisasi dan Bioavailabilitas Nanokalsium Cangkang Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal Akuatika*, 3 (1) : 63-73.
- Susanti, N., Sukmawardani, Y., Musfiroh, I. (2016). Analisis Kalium dan Kalsium pada Ikan Kembung dan Ikan Gabus. *IJPST*, 3 (1) : 26-30.
- Susanti, D., Ninsix, R. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Ketan Hitam terhadap Biskuit yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4 (2) : 1-7.
- Syafiq, A., & Fikawati, S. (2003). Konsumsi Kalsium Remaja Siswa SMU Negeri Kota Bogor Tahun 2003. *The Indonesian Journal of Community Nutrition and Family Studies, Media Gizi dan Keluarga*, 28 : 1- 8.
- Syarfaini., Satrianegara, M., Alam, S., Amriani. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L*) sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat. *Al-Sihah : Public Health Science Journal*, 9 (2) : 138-152.

- Tahar, N., Fitrah, M., David, N. (2017). Penentuan Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hydrundictus oxycephalus*) sebagai Substitusi Tepung dalam Formulasi Biskuit. *Jurnal Farmasi FKIK, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar*, 5 (4) : 251-257.
- Tarwendah, Ivani. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5 (2) : 66-73.
- Tiwow, V. M., Hafid, I. W., & Supriadi. (2016). Analisis Kadar Kalsium (Ca) dan Fosforus (P) pada Limbah Sisik dan Sirip Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) dari Danau Lindu Sulawesi Tengah. *J. Akad. Kim*, 5 (4) : 159-165.
- Wahyuningtias, Dianka. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan *Non Instant* dan *Instant*. *Binus Business Review*, 1 (1) : 116-125.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T., Kusdiana, R. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue *Brownies* Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5 (1) : 57-65.
- Widiawati, A., Anjani, G. (2017). *Cookies* Tepung Beras Hitam dan Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. *Journal of Nutrition Collage*, 6 (2) : 128-137.
- Wimala, M., Retaningtyas, Y., Wulandari, L. (2015). Penetapan Kadar Inulin dalam Ekstrak Air Umbi Bengkuang (*Pachyrhizus erosus L.*) dari Gresik Jawa Timur dengan Metode KLT Densitometri. *e-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 3 (1) : 61-65.
- Winarno, F. G. (2005). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Hal : 84.
- Wulandari, M., Handarsari, E. (2010). Pengaruh Penambahan Bekatul terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1 (2) : 55-62.
- Wulandari, F., Setiani, B., Susanti, S. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik *Cookies* Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5 (4) : 107-112.
- Yulianti, L. (2016). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Parutan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) terhadap Mutu dan Karakteristik Cookies yang Dihasilkan [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Yusmiati, S., Wulandari, R. (2017). Pemeriksaan Kadar Kalsium pada Masyarakat dengan Pola Makan *Vegetarian*. *Jurnal SainHealth*, 1 (1) : 43-49.