

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, L., Bagau, B., Mayasari, N., Darana, S., & Cicah, A. (2012). The Effect Of Skipjack Tuna Bone Meal (*Katsuwonus pelamis* L.) On Uric Acid And Blood Glucose On Broiler. *Seria Zootehnie*, 57, 95–98.
- Afrinis, N., Besti, V., & Anggraini, H. D. (2018). Formulasi dan Karakteristik Bihun Tinggi Protein dan Kalsium dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) Untuk Balita Stunting. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 14(2), 157.
- Agustin, D. S. (2019). *Sifat Kimia, Fisik, Dan Sensori Purple Sweet Potato Bars Dengan Penambahan Pisang Ambon Dan Kacang Hijau*. 6(1), 5–10.
- AKG. (2019). *Angka Kecukupan Gizi 2019*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Akhmadi, M. F., Imra, & Maulianawati, D. (2019). Fortifikasi Kalsium dan Fosfor pada Crackers dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 10(2), 95–105.
- Alhuur, K. R. gharizah, Yuniarti, E., & Ramadhan, R. F. (2020). Upaya Peningkatan Kualitas Konsumsi Susu Masyarakat Desa Cilayung Kecamatan Jatinangor. *Media Kontak Tani Ternak*, 2(1), 7.
- Amelia, W. (2018). Hubungan Pengetahuan dan Konsumsi Susu pada Wanita Pralansia dengan Upaya Pencegahan Osteoporosis di Baturaja Tahun 2018. *Jurnal 'Aisyiyah Medika*, 2, 47–56.
- Amran, P. (2018). Analisis Perbedaan Kadar Kalsium (Ca) Terhadap Karyawan Teknis Produktif Dengan Karyawan Administratif Pada Persero Terbatas Semen Tonasa. *Jurnal Media Analisis Kesehatan*, 1(1), 1–7.
- AOAC, A. of O. A. C. (2005b). *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Ariani, M. (2010). Analisis Konsumsi Pangan Tingkat Masyarakat Mendukung Pencapaian Diversifikasi Pangan. *Gizi Indonesia*, 33(1), 20–28.
- Ariwidyanata, R., Wibisono, Y., & Ahmad, M. (2019). Karakteristik fisik briket dari campuran serbuk teh dan serbuk kayu trembesi (*S amanea Saman*) dengan perekat tepung tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 7(3), 245–252.
- Aryadi, F., Wahyuni, S., & Rejeki, S. (2017). Analisis Organoleptik Produk Teh Celup Tawaloho (*Spondias Pinnata*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(5), 792–799.
- Aventi. (2015). Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. *Seminar Nasional Cendekiawan 2015*, 12–27.
- Basuki, W. W., Atmaka, W., & Muhammad, D. R. A. (2012). Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013*, 1(1), 41–48.

- BPOM. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. *Bpom*, 1–16.
- BPOM RI. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. *Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 1–28.
- BPOM RI. (2019). Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia. *Bpom Ri*, 11, 1–16.
- Britania. (2018). *Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Bekatul Dalam Pembuatan Snack Bar Kaya Serat Dengan Rasa Green Tea*. Universitas Esa Unggul.
- Darmawangsyah, P. J., & Kadirman. (2018). Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng (Chanos chanos) Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 149.
- Dewita, Syahrul, & Isnaini. (2011). Pemanfaatan Konsentrat Protein Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Untuk Pembuatan Biskuit Dan Snack. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 14(1), 30–34.
- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Pangan*, 23(2), 134–145.
- Erfiza, N. M., Hasni, D., & Syahrina, U. (2018). Evaluasi Nilai Gizi Masakan Daging Khas Aceh (Sie Reuboh) Berdasarkan Variasi Penambahan Lemak Sapi dan Cuka Aren. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 28–35.
- Fadhilah, A. U., Sartono, A., & Kusuma, H. S. (2018). Hubungan Tingkat Kecukupan Energi, Protein, Kalsium, dan Fosfor dengan Panjang Tungkai Remaja. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 4(1), 59–64.
- Fauziyah, R. N., & Rohmawati, I. N. (2019). *Snack Bar Tape Ketan Hitam Sumber Antisionin dan Serat Efektif Mengurangi Lingkar Pinggang* (M. S. Gurid Pramintarto Eko Mulyo, SKM (ed.)). Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung Redaksi. info@poltekkesbandung.ac.id
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45.
- Fitriana, D. I. N. (2019). Analisis Kadar Serat Pada Snack Bar Dengan Berbagai Komposisi Tepung Beras Hitam (*Oryzativa L*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Gumolung, D., & Mamujaja, M. N. (2018). Analisis Proksimat Tepung Jonjot Buah Labu Kuning. *Fullerene Journal of Chemistry*, 3(2), 40.
- Harmain, R. M., Dali, F. A., Nurjanah, & Jacob, A. M. (2017). *Kajian Dan Pengembangan Makanan Tradisional Ilabulo Sebagai Pangan Fungsional Yang Di Fortifikasi Rumput Laut *Kappaphycus Alvarezii* Dan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius Sp .*)* (Vol. 0021057402).
- Hartaty, M. M., Parnanto, N. H. R., Yudhistira, B., & Sanjaya, A. P. (2017). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Snack Bar Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), Tepung Jagung (*Zea mays*) Dan Puree Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Physicochemical. *Jurnal*

Teknologi Hasil Pertanian, X(2), 99–109.

- Haryuning, B. R. Y., Hamidah, N., & Setyaningrum, Y. I. (2019). Pemanfaatan kedelai dan apel malang untuk pembuatan snack bar: kajian kadar lemak dan kadar karbohidrat. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 4(2), 117.
- Hustiany, R., Wati, N. W., Rahmawati, E., Rahmi, A., & Susi. (2019). Karakteristik Tepung Kecambah Kacang Nagara (*Vigna Unguiculata Ssp Cylindrica*) Pada Skala Kecil Dan Scale Up. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 29, 222–232.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 73.
- Ishak, A. (2018). Analisis Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Biskuit Biji Labu Kuning (*Curcubita sp.*) Sebagai Snack Sehat. *Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar*, 1–101.
- Janah, L. N. (2017). *Formulasi Torsang Snack Bar: Tepung Pisang Dan Kacang Hijau Dengan Penambahan Torbangun (Coleus amboinicus Lour) Sebagai Upaya Meringankan Keluhan Sindrom Pramenstruasi*.
- Karlinda. (2018). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Crackers Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat. *Skripsi*, 2, 227–249.
- Kaya, A. O. W. (2008). *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (Pangasius sp) Sebagai Sumber Kalsium Dan Fosfor Dalam pembuatan Biskuit*.
- Kholis, M. N., Purwanti, S., & Permata, A. T. (2011). Optimasi Pemanfaatan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L.*) Dalam Pembuatan Tempe. *Program*, 1–30.
- Kurniaty, W., Angkasa, D., & Fadhillah, R. (2018). Development of a Protein- and Calcium-Rich Snack Food Made From a Local Anchovy (*Stolephorus spp*) Flour, Soy Protein Isolate and Bambara Groundnut (*Vigna subterranea*) Flour. *Nutrition and Food Sciences Research*, 5(4), 23–30.
- Kusumaningrum, I., Sutono, D., Fajar, B., & P. (2016). Pemanfaatan Tulang Ikan Belida Sebagai Tepung Sumber Kalsium Dengan Metode Alkali. *Jphi*, 19(2), 148–155.
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 67–78.
- Lestari, P. A., Yusasrini, N. L. A., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019). Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Kacang Tunggak Terhadap Karakteristik Crackers. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(4), 457.
- Maharsari, D. R. (2018). *Hubungan Asupan Kalsium Dengan Tinggi Badan*.
- Meulisa, A. I., Rozi, A., Zuraidah, S., & Khairi, I. (2021). Kajian Mutu Kimiawi Tepung Tulang Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Dengan Suhu Pengeringan Yang Berbeda. *Jurnal Perikanan Tropis*, 8(1), 1–43.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk

Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia [in Press Oktober 2014]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 259–267.

Najibullah, M. R., Agustini, T. W., & Wijayanti, I. (2013). Pengaruh Tepung Karagenan terhadap Mutu Naget Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) yang Ditambahkan Tepung Tulang Ikan Bandeng. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, Vol. 2, no, 152–161.

Nasir, A., Dasir, & Patimah, S. (2020). Nilai Protein Pempek Dari Jenis Olahan Daging Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Dan Perbandingan Tepung Tapioka. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 9(1), 103–105.

Nathasya, N., H, R. A., & Ulfah, A. (2020). Analisis Kandungan Serat Dan Uji Hedonik Pada Produk Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara L*) Dan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L*). *Journal of Holistic and Health Sciences*, 4, 129–136.

Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, & M. Yusuf. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.

Normilawati, Fadlilaturrahmah, Hadi, S., & Normaidah. (2019). Penetapan Kadar Air dan Kadar Abu pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru. *Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), 51–55.

Novania, A., Sumardianto, S., & Wijayanti, I. (2017). Pengaruh Perbandingan Penambahan Tepung Tulang Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Dan Bubur Rumpun Laut *Ulva Lactuca* Terhadap Karakteristik Kerupuk. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 21–29.

Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 58–66.

Nurhidayah, Soekendarsi, E., & Erviani, A. E. (2019). Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng (*Chanos-chanos*) dan Sisik Ikan Nilla (*Oreochromis niloticus*). *Biologi Makassar*, 4(1), 39–47.

Pangestika, W., Putri, F. W., & Arumsari, K. (2021). Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin Dan Tepung Tulang Ikan Tuna Untuk Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(1), 44–55.

Passos, M. E. A. dos, Moreira, C. F. F., Pacheco, M. T. B., Takase, I., Lopes, M. L. M., & Valente-Mesquita, V. L. (2013). Proximate and mineral composition of industrialized biscuits. *Food Science and Technology*, 33(2), 323–331.

Permatasari, N., Angkasa, D., Swamilaksita, P. D., Melani, V., & Dewanti, L. P. (2020). Pengembangan Biskuit MPASI Tinggi Besi dan Seng dari Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L.*) dan Hati Ayam. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(02), 33–48.

Pratama, R. I., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal Akuatika Indonesia*, 5(1), 245040.

Putra, D. adi, Zaini, M. A., & Handito, D. (2018). Pengaruh Tepung Tempe Dan Virgin Coconut Oil (Vco) Terhadap Mutu Nutrisi Dan Sensoris Keripik Jagung-Tempe. *Pro Food*, 4(2), 351–

- Qolbi, H. F. (2021). *Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu, Tepung Tapioka Dan Kacang Tunggak*. Univeristas Muhammadiyah Malang.
- Rahardjo, L. J., Asrul Bahar, & Annis Catur Adi. (2019). Pengaruh Kombinasi Kacang Kedelai (Glycine Max) Dan Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata (L) Walp.) Yang Diperkaya Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus) Terhadap Daya Terima Dan Kadar Protein Snack Bar. *Amerta Nutrition*, 3(1), 71–77.
- Rahmah, U. I. L., & Yuliandari, L. A. (2021). Pola Dan Upaya Peningkatan Konsumsi Susu Rumah Tangga Peternak Sapi Perah Di Kabupaten Kuningan. *Jurnal Ilmu Pertanian Dan Peternakan*, 9(1), 88–95.
- Romadona, N. F. (2014). *Gizi, Zat Gizi, dan Pencernaan Zat Gizi*. 1–56.
- Rosida, D. F., Hardiyanti, Q., & Murtiningsih. (2011). Kajian Dampak Substitusi Kacang Tunggak Pada Kualitas Fisik Dan Kimia Tahu. *UPN Veteran Jatim*, 138–149.
- Rufaizah, U. (2011). Pemanfaatan Tepung Sorghum (Sorghum Bicolor L . Moench) Pada Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Pangan Dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Puteri. *Skripsi, IPB*, 5.
- Sa'adah, F., & Deddy Muchtadi. (2010). Pembuatan Cookies Campuran Tepung Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L. Walp.) dan Tepung Beras Sebagai Pangan Tambahan Bagi Ibu Hamil. *Institut Pertanian Bogor*.
- Sari, C. K. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Berbeda (Lele, Patin, Sembilang) Terhadap Karakteristik Mutu Cookies. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*, 5, 1–9.
- Sayekti, R. S., Prajitno, D., & Toekidjo. (2011). Karakterisasi Delapan Aksesori Kacang Tunggak (Vigna unguiculata {L.} Walp) Asal Daerah Istimewa Yogyakarta. *Japanese Journal of Allergy*, 44(8), 821–822.
- Sejati, T. M. A. (2017). *Budi Daya Ikan Patin* (Tim Mitra Agro Sejati (ed.)). CV PUSTAKA BENGAWAN.
- Selistio, D. (2019). Pengembangan Kacang Kedelai (Glycine Max (L.) Merrill) Dan Kacang Merah (Vigna Angularis) Pada Snack Bar Oat Sebagai Makanan Tambahan Untuk Balita. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Septyandari. (2016). Peningkatan Kadar Kalsium (Ca) pada Kelepon dengan Substitusi Bayam Merah (Alternanthera amoena Voss.var."Mira"). In *Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Walisongo*.
- Setyawati, B., Fuada, N., & Salimar. (2014). Pengetahuan Tentang Osteoporosis Dan Kepadatan Tulang Hubungannya Dengan Konsumsi Kalsium Pada Wanita Dewasa Muda. *Jurnal Kesehatan Reproduksi*, 5(2 Ags), 1–10.
- Shita, A. D. P., & Sulistiyani. (2010). Pengaruh Kalsium Terhadap Tumbuh Kembang Gigi Geligi

- Anak. *Stomatognatic (J. K. G Unej)*, 7(3), 40–44.
- Sholekah, D. (2017). Kualitas Dadih Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Dengan Penambahan Jenis Susu Dan Perasa Alami Melalui Pemeraman Yang Berbeda. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik*. Bhatara Karya Aksara.
- Sudiarmanto, A. R., & Sumarmi, S. (2020). Hubungan Asupan Kalsium dan Zink dengan Kejadian Stunting Pada Siswi SMP Unggulan Bina Insani Surabaya. *Media Gizi Kesmas*, 9(1), 1.
- Susanto, A. T., & Widyaningrum, T. (2013). Pengaruh Komposisi Campuran Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Dan Pelet Terhadap Pertumbuhan Dan Kadar Protein Ikan Lele (*Clarias sp.*). *Jurnal Bioedukatika*, 1(1), 85.
- Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2017). *Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review*. 5(2), 66–73.
- TKPI. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Tunjungsari, P., & Fathonah, S. (2019). Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Biskuit. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 7(2), 110–118.
- Widyastuti, E., Claudia, R., Estiasih, T., & Ningtyas, D. (2015). Karakteristik Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*), Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi, Dan Konsentrasi Kuning Telur. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(1), 9–20.
- Yusmiati, S. N. H., & Wulandari, R. E. (2017). Pemeriksaan Kadar Kalsium Pada Masyarakat Dengan Pola Makan Vegetarian. *Jurnal SainHealth*, 1(1), 43.