

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawasan Obat Dan Makanan. 2004. *Kebijakan dan Program Direktorat Penilaian Keamanan Pangan. Buletin POM*. Volume 06/Tahun III/2004
- [DEPKES RI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. Kecenderungan Osteoporosis di Indonesia 6 Kali Lebih Tinggi Dibanding Negeri Belanda. Jakarta: Pusat Data dan Informasi. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. [Diakses 27 September 2004].
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-2346:2006 Petunjuk pengujian organoleptik dan sensori.
- Agus T. A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.). Seminar Rekaya Kimia dan Proses, 4-5 Agustus 2010. ISSN:1411-4216
- Allen, L. Benoist, B.D., Dary, O., Dan Hurrell R. 2006 *Guidelines On Food Fortification With Micronutrients*. Geneva: World Health Organization and Food and Agricultural Organization Of The United Nations.
- Almatsier, S. 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andaka, G. 2008. Penurunan Kadar Tembaga Pada Limbah Cair Industri Kerajinan Perak dengan Presipitasi Menggunakan Natrium Hidroksida. *Jurnal Teknologi*, 127-134.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. PT Dian Rakyat. Jakarta.
- Apriyani, I 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Lele (*Clarias* sp) Dalam Pembuatan Cilok Terhadap Kadar Protein Sifat Organoleptiknya. *Unnes Journal Of Public Health*, 3(2).
- Aryani, N. 2011. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur Ayam Ras Terhadap Kemekaran Kerupuk Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). *Journal of Tropical Fisheries*, 6(2), 593-596.
- Asni, Y. 2004. Studi Pembuatan Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Atma, Y. 2016. Pemanfaatan Limbah Ikan Sebagai Sumber Alternatif Produksi Gelatin Dan Peptida Bioaktif. Prosiding Semnastek.
- Badan Standarisasi Makanan. 2015. Makanan Ringan Ekstrudat. SNI 2886-2015. Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 2354.1:2010. Cara Uji Kimia-Bagian 1: Penentuan Kadar Abu dan Abu Tak Larut dalam Asam pada Produk Perikanan. Jakarta. BSN. 9 hlm.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015 SNI 01-2354.2:2015. Cara Uji Kimia-Bagian 2: Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan. BSN. Jakarta. 12 hlm.
- Badan Standarisasi Nasional. Air dan Air Limbah-Bagian 56: Cara Uji Kadar Kalsium (Ca) dengan Spektrofotometri Serapan Atom (SSA). BSN. SNI 06-6989.56-2005. Jakarta. 2005.
- Baranes, A., N. Stern, dan M. Goren. 2017. First record of *Pristipomoides multidens* (Day, 1871) from the Gulf of Aqaba, with a note on the species of *Pristipomoides* in the Red Sea (*Actinopterygii: Lutjanidae*). *Zoology in the Middle East* 63(2): 136-140.
- Daeng, R.A. 2019. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor untuk Meningkatkan Nilai Gizi Biskuit. *Jurnal Biosaintek*. 1(1): 22-30.
- Dinarti N. S. 2006 Kopi Budidaya Dan Penanganan Pasca Panen. Penebar Swadaya Jakarta.
- Eka Putri, C. W. 2023. Produksi Dan Pemasaran Kue Kering Lidah Kucing Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) (Doctoral issertation, Politeknik Negeri Jember).
- Fatimah, D & Akyunul, J. 2008. Efektifitas Penggunaan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos-chanos forskal*). *Journal Alche My*. 1 (1) 7 - 15.
- Fitri, A., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. 2016. Penggunaan Daging Dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2).
- Handayani, D. I. W., & Kartikawati, D. 2015. Stik Lele Alternatif Diversifikasi Olahan Lele (*Clarias sp*) Tanpa Limbah Berkalsium Tinggi. *Serat Acitya*, 4(1), 109.
- Houtkooper, L. dan farrell, V.A .2011. Calcium Suspplement Guidelines. University Of Arizona Cooperative Extension. College Of Argricultural And Life Sciences. Uneversityof Arizona.
- Hutagalung, L., E. 2009. Penentuan Kadar Lemak Dalam Margarin Dengan Metode Ekstraksi Sokletasi di Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan. Skripsi. Depertemen Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan. 95 Hal.
- Istanti, I. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu. *Skripsi*. Program Sarjana, Institut Pertanian Bogor

- Kaya, A.O.W. 2008. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius* sp) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor dalam Pembuatan Biskuit. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ketaren, S. 2012. Pengantar teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Kurnia, R. 2011. Pengaruh Metode Pengolahan terhadap Kandungan Mineral Remis (*Corbicula javanica*). Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB.
- Laboko, A. I., Nurhafsah, N., Zainuddin, A., Anto, A., & Handayani, T. (2023). Penerimaan Panelis Terhadap Stik Tulang Ikan Selar Kuning. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 95-102.
- Lestari, W. A., & Dwiyan, P. 2016. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* Sp) dalam Bentuk Tepung pada Pembuatan Stick. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 8(2), 46–53.
- Mammudah, S. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Terhadap Kadar Kalsium, Kekerasan dan Daya Terima Biskuit. *Jurnal Publikasi Universitas Muhammadiyah Surakarta*. Hal 1-12.
- Meiyasa, F., & Tarigan, N. 2020. Pemanfaatan limbah tulang ikan tuna (*Thunnus* sp.) sebagai sumber kalsium dalam pembuatan stik rumput laut. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 24 (1), 66-75.
- Mulia. 2004. Kajian Potensi Limbah Tulang Ikan Patin (*Pangasius* sp) sebagai Alternatif Sumber Kalsium dalam Pembuatan Mie Kering. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Muna, N., Agustina, T., & Saptariana, S. 2017. Eksperimen Inovasi Pembuatan Stik Bawang Substitusi Tepung Tulang Ikan Bandeng. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 9(2), 53-60.
- Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (Food Supplement). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Nabil, M. 2005. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nara, S. M., Bugis, I., Kabrahanubun, I., & Tuarita, M. Z. 2022. Karakteristik Proksimat dan Sensori Stik Tulang Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) dan ikan Kakap merah (*Lutjanus* sp.). *Jurnal Lemuru*, 4(3), 183-191.
- Nurdiani, R. 2003. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius sutchi*) untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Susu Kacang Hijau. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Pratiwi, F. 2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stick Ikan. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang. 174 hlm.
- Purwaningsih, S., Salamah E., Mirlinan N. 2011. Pengaruh Pengolahan Terhadap Kandungan Mineral Keong Matah Merah (*Cerithidea obtusa*). Prosiding Pertemuan Ilmiah Dan Seminar Nasional MPPI.
- Putri, 2014. Karakteristik Mutu Margarin Dengan Pencampuran Lemak Kakao dan Minyak Voc (virgin coconut oil). Skripsi, Universitas Andalas.
- Putri, R. H., Chandradewi, A., Sofiyatin, R., & Darawati, M. 2018. Sifat organoleptik dan kandungan zat gizi biskuit berbasis bahan pangan lokal. *Jurnal Kesehatan Prima*, 12(1), 30-40.
- Ramdany, G., Kusumaningrum, I., & Pamungkas, B. F. 2014. Karakteristik kimiawi kerupuk tulang ikan belida (*Chitala* sp). *Jurnal ilmu perikanan tropis*, 19(2), 68-74.
- Russell, B., A. Lawrence, R. Myers, K.E. Carpenter, dan W.F. Smith-Vaniz. 2016. *Pristipomoides multidens*, Goldbanded Jobfish. The IUCN Red List of Threatened Species 2016
- Sari D. K, Rahmawati H, Susilawati. 2019. Stik sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) tinggi protein dan kalsium sebagai diversifikasi olahan hasil perikanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(2): 311-317
- Sari, A. 2019. Pengaruh Penggunaan Campuran Daging dan Tulang Ikan Sembilang (*Paraplotosus albilabris*) pada Pembuatan Stik Ikan Terhadap Penerimaan Konsumen. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan dan Kelautan Universitas Riau Pekanbaru.
- Shita, A. D. P., & Sulistyani, S. 2015. Pengaruh kalsium terhadap tumbuh kembang gigi geligi anak. *Stomatognathic-Jurnal Kedokteran Gigi*, 7(3), 40-44.
- Siregar, R., Hintono, A., dan Mulyani, S. 2012. Perubahan sifat fungsional telur ayam ras pasca pasteurisasi. *Animal Agriculture*. 1(12):521-528.
- Siswanti, S., & Agnesia, P. Y. 2017. Pemanfaatan daging dan tulang ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dalam pembuatan camilan stik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10 (1), 41-49.
- Soekarto S. T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bahatara Karya Aksara.
- Tabakaka, R. 2004. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius* sp) sebagai Bahan Tambahan Kerupuk. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Trilaksani, W., Salamah, E dan Nabil, M. 2006. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 9(2): 34-45.

- Triyono, T. A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Seminar Rekaya Kimia Dan Proses, 4-5 Agustus 2010 Issn: 1411-4216
- WHO [World Health Organization]. 2006. *Adolescent Nutrition: A Review of the Situation in Selected South-East Asian Countries*. WHO Region Office for South-East Asia, New Delhi.
- Widyakarya Pangan dan Gizi. 2004. Ketahanan Pangan dan Gizi di Era Otonomi & Globalisasi. Jakarta, 17-19 Mei 2004. Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Winarno F. G. 2004. Keamanan Pangan Jilid 2. M Brio Press. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi (Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama). Jakarta 246 Hlm