

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyatussoffi N dan N Abdulgani. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Ikan Gabus (Channa striata) Pada Struktur Histologi Pankreas dan Kadar Glukosa Darah Mencit (Mus musculus) Hiperglikemik*. Jurnal Sains dan Seni Pomits 2(1): 2337-3520.
- Akhmadi MF, Imra dan D Maulinawati. 2019. *Fortifikasi Kalsium dan Fosfor pada Crackers dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (Chanos chanos)*. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan 11(10): 49-54.
- Almatsier S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Amiarso. 2003. *Pengaruh Penambahan Daging Ikan Kambing-Kambing (Abalistes steilatus) terhadap Mutu Kerupuk Gemblong Khas Kuningan Jawa Barat*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Asikin AN dan I Kusumaningrum. 2017. *Kadar Kalsium dan Uji Kesukaan Kerupuk Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Belida sebagai Sumber Kalsium*. Samarinda: Universitas Mulawarman.
- Asikin AN, I Kusumaningrum dan T Hidayat. 2019. *Effect of Knife-Fish Bone Powder Addition on Characteristics of Starch And Seaweed Kerupuk as Calcium and Crude Fiber Sources*. Faculty of Fishery and Marine Science. Mulawarman University.
- Basmal J, RH Suprpto dan Murtiningrum. 2000. *Penelitian Ekstraksi Kalsium Dari Tulang Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis L)*. Jurnal Penelitian Perikanan 6 (1): 45-53.
- Bakhtiar, S Rohaya dan HM Ayunda. 2019. *Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (Chanos chanos) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor Pada Pembuatan Donat Panggang*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia 11(1): 38-45.

- Darmawangsyah, P Jamaluddin dan Kadirman. 2016. *Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng (Chanos chanos) dalam Pembuatan Kue Kering*. Makasar: Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Universitas Negeri Makasar 2: 149-156.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional untuk Tepung Tulang*. SNI 01-3158-1992. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Darmono. 2001. *Logam Hidup dan Pencemaran : Hubungannya dengan Toksikologi Senyawa Logam*. Jakarta: UI Press.
- Hemung BO dan M Sriuttha. 2014. *Effects of Tilapia Bone Calcium on Qualities of Tilapia Sausage*. Faculty of Applied Science and Engineering, Khon Kaen University 1.
- Ikhsani IY, EN Dida dan SY Cahyarini. 2017. *Evaluasi Penggunaan Metode Spektrofotometri Serapan Atom Nyala (FAAS) untuk Analisis Konsentrasi SR/CA dalam Karang Porites dari Teluk ambon dan Pulau Jukung*. Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis 9(1): 247-253.
- Kaya AOW. 2008. *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (Pangasius sp) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor dalam Pembuatan Biskuit*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Khopkar SM. 2010. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Jakarta: UI Press.
- Khuldi A, I Kusumaningrum dan AN Asikin. 2006. *Pengaruh Frekuensi Perebusan terhadap Karakteristik Tepung Tulang Ikan Belida (Chitala sp)*. Jurnal Ilmu Perikanan Tropis 21(2): 32-40.
- Kurniawan FB. 2015. *Praktikum Kimia Klinik Analisis Kesehatan*. Jakarta: EGC.
- Kaswanto, dkk. 2019. *Karakteristik Fisiko-kimia dan Sensori Kerupuk Pangsit dengan Penambahan Tepung Tulang Nila (Oreochromis niloticus)*. Jurnal Agroindustri Halal. Universitas Riau 5(2).
- Lestari S. 2001. *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tunah Menjadi Tepung*. Bogor. Fakultas ilmu perikanan dan kelautan IPB.
- Maulida N. 2005. *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Madidihang (Thunnus albacores) sebagai Suplemen dalam Pembuatan Biskuit*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB.

- Mulia. 2004. *Kajian Potensi Limbah Tulang Ikan Patin (Pangasius sp) sebagai Alternatif Sumber Kalsium dalam Produk Mi Kerin.g.* Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB.
- Murtiningrum.1997. *Ekstraksi Kalsium Dari Tulang Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis L.) Dengan Teknik Deproteinisasi.* Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Nabil M. 2005. *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (Thunnus sp.) sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein.* Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu. Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Nemati M, dkk. 2016. *In Vitro Calcium Availability in Bakery Products Fortified with Tuna Bone Powder as a Natural Calcium Source.* School of Industrial Technology. Universitas Sains Malaysia.
- Nur, V Besti dan HD Anggraini. 2018. *Formulasi dan Karakteristik Bihun Tinggi Protein dan Kalsium dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus) untuk Balita Stunting.* Jurnal MKMI. Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai 14(2).
- Pratama I P, R Iis dan L Evi. 2014. *Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus sp.).* Jurnal Akuatik 5(1):30-39.
- Putranto HF, AN Asikin dan Kusumaningrum. 2015. *Karakterisasi Tepung Tulang Ikan Belida (Chitala Sp) Sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein.* ZIRAA'AH 40(1): 11-20.
- Salitus, D Ilminingtyas WH dan E Fatarina P. 2017. *Penambahan Tepung Tulang Bandeng (Chanos chanos) dalam Pembuatan Kerupuk sebagai Hasil Samping Industri Bandeng Cabut Duri.* Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang. Semarang. UNTAG 6(2).
- Septianingsih R, R Hasanah dan Kusumaningrum I. 2016. *Pengaruh Lama Proses Presto Terhadap Karakteristik Tepung Tulang Ikan Belida (Chitala sp).* Jurnal Sains dan Teknologi Akuakultur 2(1): 34-42.
- Shita ADP dan Sulistyani. 2010. *Pengaruh Kalsium terhadap Tumbuh Kembang Gigi Gelagi Anak.* Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Jember.

- Singh I. 1991. *Histologi Manusia*. Jakarta: Binarupa Aksara.
- Sipayung MY, Suparmi dan Dahlia. 2014. *Pengaruh Suhu terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Ikan Rucah*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.
- Sirichokworrakit S. 2014. *Physical, Textural and Sensory Properties of Noodles Supplemented with Tilapia Bone Flour (Tilapia nilotica)*. Faculty of Science and Technology, Suan Sunandha Rajabhat University 8(7).
- Suad A dan K Novalina. 2019. *Studi Kandungan Kalsium pada Tepung Tulang Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis) dan Tenggiri (Scomberomorus commerson)*. Politeknik Negeri Pontianak 8(1).
- Susanti L, M Zuki dan F Syaputra. 2011. *Pembuatan Mie Basah Berkalsium dengan Penambahan Tulang Ikan Tenggiri (Somberomorus lineolatus)* 1(1). 36-45.
- Syarif R dan H Hali. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Arcan.
- Tabrani. 1997. *Teknologi Hasil Perairan Riau*. Riau: Universitas Islam Riau Press.
- Trilaksani W, E Salamah dan M Nabil. 2006. *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (Thunus sp.) Sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein*. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* 4(2): 34-45.
- Venkatesan J dan SK Kim 2010. *Effect of Temperature on Isolation and Characterization of Hydroxyapatite from Tuna (Thunnus obesus) Bone*. *Material* 3 :4761-4772
- Vogel AI. 1979. *Textbook of Macro and Semimicro Qualitative Inorganic Analysis*. Penerjemah: Setiono L dan Pudjaatmakat AH. 1990. *Buku Teks Anorganik Kualitatif Makro dan Mikro*. Jakarta: Kalman Media Pustaka.
- Whitney EN dan Hamilton EMN. 1987. *Understanding Nutrition*. Ney York: Publishing Company.
- Winarno FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliani, dkk. 2018. *Karakteristik Kerupuk Ikan dengan Substitusi Tepung Tulang Ikan Gabus (Channa striata) sebagai Fortifikan Kalsium*. *Fakultanas Pertanian Universitas Mulawarman* 21(2).

Yuniarti DW, TD Sulistiyati dan E Suprayitno . 2013. *Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (Ophiocephalus striata)*.