

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Khuldi., Indrati, K., dan Andi. NA., 2016. *Pengaruh Frekuensi Perebusan Terhadap Karakteristik Tepung Tulang Ikan Belida (Chitala sp.)* : Jurnal Ilmu Perikanan Tropis. Vol. 21. No. 2,: 032–040
- Adawiyah, D. R., & Waysima.,2010. *Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi I*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, dan Muhaimin., 2015. *Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Jenis Sayuran*. Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia6(2): 28–32.
- Akhmadi, M.F., Imra. dan Maulinawati, D., 2019. *Fortifikasi Kalsium dan Fosfor pada Crackers dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (Chanos chanos)*: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan 11(10): 49-54.
- Akili, M.S., Ahmad, U., dan Suyatma, N.E., 2012. *Karakteristik Edible Film dari Pektin Hasil Ekstraksi Kulit Pisang*: Jurnal Keteknikan Pertanian 26(1): 39-46.
- Almatsier, S., 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Almatsier. 2002. *Prinsip Dasar Gizi*. Jakarta. Gramedia
- Almatsier, S, 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2020. *Kabupaten Kulon Progo dalam Angka*: Badan Pusat Statistik Kabupaten Kulon Progo
- Bambang Kartika. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*: Pusat AntarUniversitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Bachtiar, Y. 2006. *Panduan Lengkap Budidaya Lele Dumbo*. Bogor: PT Agromedia Pustaka
- Cano-Estrada, A., Castaneda-Ovando, A., Ramirez-Godinez, J., and Contreras-Lopez, E. 2017. *Proximate and fatty acid composition in raw and cooked muscle tissue of farmed rainbow trout (Oncorhynchus mykiss) fed with commercial fishmeal*. Journal of Food and Preservation, 42(8):1-9

- Cucikodana Y, Supriadi A, dan Purwanto B. 2012. *Pengaruh perbedaan suhu perebusan dan konsentrasi NaOH terhadap kualitas bubuk tulang ikan gabus (Channa striata)*. Fishtech 1(1): 91-101
- Emelda Shandy.2020.*Kadar Kalsium Pada Pembuatan Tepung Tulang Ikan (Studi Literatur)*., Poltekkes Kemenkes Riau. 2020
- Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Fatmawati dan Mardiana. 2014. *Tepung Ikan Gabus Sebagai Sumber Protein (Food Supplement)*. Fakultas Pertanian. Universitas 45 Makassar: Makassar.
- Helinda Utami., Eddy Afrianto., Iis Rostini., dan Sunarto., 2018. *Red Tilapia's Bone Flour Fortification As A Source Of Calcium On Stick Snacks Preference Level*.[www.globalscientificjournal.com](http://www.globalscientificjournal.com)
- Hapsoro. M.T., Eka N.C., dan Ulfah Amalia. 2017. *Pengaruh penambahan tepung cangkang rajungan (Portunus pelagicus) dalam pembuatan cookies kaya kalsium*. Jurnal Pengolahan dan Biotek Hasil Perikanan Indonesia. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ismanadji I, Djazuli N, Widarto, Istihastuti T, Herawati N, Ismarsudi, dan Lasmono. 2000. *Laporan Perekayasa Teknologi Pengolahan Limbah*. Jakarta : Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan
- (ISA) International Seafood of Alaska. 2002. *Analysis of Fish Meal*. Alaska. USA. Inc. Kodiak.
- Iwansyah, A. C., Herminiati, A., dan Setiyoningrum, F.,. 2008. *Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan sebagai Sumber Kalsium terhadap Mutu Kimia Kerupuk Ikan*. Prosiding. Universitas lampung.
- Kaya, A. 2008. *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (Pangasius sp) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor dalam Pembuatan Biskuit*. Thesis. Program Pascasarjana Teknologi Hasil Perairan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kaswanto, I.N., Desmelati, Dewita, Andarini, Diharmi.,. 2019. *Karakteristik Fisiko-kimia dan Sensori Kerupuk Pangsit dengan Penambahan Tepung Tulang Nila(Oreochromis niloticus)*. Jurnal Agroindustri Halal. Universitas Riau 5(2).

- Khasanah, U. 2003. *Formulasi, Karakterisasi Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk Makanan Sarapan Ubi Jalar (Sweet Potato Flakes)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Kurniawan, F. B., 2015. *Praktikum Kimia Klinik Analisis Kesehatan*, Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Lestari, S., 2021. *Pemanfaatan Tulang Ikan Tuna (Limbah) Untuk Pembuatan Tepung Tulang*. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lestari, A. S. 2001. *Studi Karakteristik dan Patologi Aeromonas hydrophila pada Ikan Lele dumbo (Clarias gariepinus)*. Makalah Falsafah Sains. Program Pasca Sarjana. IPB .Bogor.
- Linder, Maria C. 1992. *Biokimia Nutrisi dan Metabolisme, dengan Pemakaian secara Klinis, Jakarta : Universitas Indonesia*
- Mahyudin, K., 2008. *Panduan lengkap Agribisnis Lele. Bogor ; Penebar Swadaya*
- Marta'ati, M., 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna (Thunnus sp.) dan Proporsi Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Rich Biscuit*. E journal Boga Volume 4, Nomor1, Edisi Yudisium periode Maret Tahun 2015, hal 153 -161.
- Maulida, N. 2005. *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Madidihang (Thunnus albacares) sebagai Suplemen dalam Pembuatan Biskuit (Crackers)*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Meilgaard, M., Civille G, V., Carr B, T. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press, Boca Raton.
- Meiyana, K. L., Dewi, D. P. Dan Kadaryati, S., 2018 *Kajian sifat fisik dan serat pangan pada geblek substitusi daun kelor (Moringa oleifera L.)*. Jurnal Ilmu Gizi Indonesia. 2018; Vol. 1: 127-1
- Mulia. 2004. *Kajian Potensi Limbah Tulang Ikan Patin (Pangasius sp) sebagai Alternatif Sumber Kalsium dalam produk Mi Kering*. Skripsi IPB : Bogor
- Nabil, M., 2005. *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (Thunnus SP) Sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein*. Institut Pertanian Bogor.

- Noviyanti., Wahyuni, S. & Syukri, Muhammad. 2016. *Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, Vol. 1No. 1: 58-66
- Nugrahajati, P. S,. 2013. *Rahasia Sukses Bisnis dan Budidaya Lele Unggul*. Lily Publisher. Yogyakarta
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel komposisi pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Pratama, R. I., Kusumaningrum, I., dan Asikin A. N,. 2014. *Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus Sp.)*. Jurnal Akuatika, Vol. V No. 1/ Maret 2014 (30-39)
- Putranto, H.F. Asikin, A. N,. dan Kusumaningrum, I,. 2015. *Karakteristik Tepung Tulang Ikan Belida (Chitala Sp.) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein*. Ziraah. 40(1): 11-20.
- Rakhmatun, S,. 2001. *Budidaya Ikan Lele*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ramadhani, F., Murtini, E.S., 2017. *Pengaruh jenis tepung dan penambahan perenyah terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptic kue telur gabus keju*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(1):38-47.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesmas) 2018. *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2018*. [http://www.depkes.go.id/resources/download/infoterkini/materi\\_rakorpop\\_2018/Hasil%20Riskesmas%202018.pdf](http://www.depkes.go.id/resources/download/infoterkini/materi_rakorpop_2018/Hasil%20Riskesmas%202018.pdf) – Diakses : Juni 2021.
- Saanin, H,. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*, Jakarta : Bina Cipta.
- Sajilata, M. G., Singhal, R. S. and Kulkarni, P. R. Resistant starch - A review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 2006; Vol.(5): 1-17.
- Saparint, C. dan Susiana, R,. 2013. *Sukses Pembenihan 6 Jenis Ikan Air Tawar Ekonomis*. Yogyakarta: Lily Publisher
- Septianingsih, 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., Amandia, D.P. dan Sulistyani,. 2010. *Pengaruh Kalsium Terhadap Tumbuh Kembang Gigi Geligi Anak*. Fakultas Kedokteran Gigi: Universitas Jember

- Sipayung, M. Y., Suparmi dan Dahlia. 2015. *Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Rucah*. J. Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. 2 (1): 1-13.
- Soekarto. 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bharat Aksara.
- Sulistyoningsih, Hariyani. 2011. *Gizi Untuk Kesehatan Ibu Dan Anak*. Graha Ilmu: Yogyakarta
- Susanti, E., Pramantara I.D.P. dan Pangastuti. R., 2009 *Asupan 4 Kalsium, Vitamin D, Kafein, Merokok, Indeks Massa Tubuh Dan Hubungannya Dengan Kejadian Osteoporosis Pada Pria Di Kecamatan Duren Sawit, Jakarta Timur*. Jurnal Gizi Klinik Indonesia 2009; 6(2): 53-9.
- Tababaka, R. 2004. *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan patin (Pangasius sp) sebagai Bahan Tambahan Kerupuk*. Skripsi. Program Sarjana Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Thalib, A. 2009. *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Tuna (Thunus Albacares) Sebagai Sumber Kalsium Dan Fosfor Untuk Meningkatkan Nilai Gizi Makron Kenari*. [tesis] Bogor: sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Trilaksani, W., Salamah, E., dan Muhammad., 2006. *Pemanfaatan Limbah Ikan Tuna (Thunnus sp.) sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein*. Bulletin Teknologi Hasil Pertanian Vol. XI Nomor 2 Tahun 2006.
- Watanabe, T. 1988. *Fish Nutrition and Mariculture*. JICA Texbook The General Aquaculture Course. Kanagawa International Fisheries Training Centre Japan International Cooperation Agency, 348 p.
- Whitney, E.N., and Hamilton., 1987. *Understanding Nutrition*. New York: West Publishing Company.
- Wibisono, S. dan Sari, R. M., 2015 *Pendampingan Pengembangan Geblek Pedas Pada Wirausaha Pembuatan Geblek Di Dusun Balong V, Desa Banjarsari, Kecamatan Samigaluh, Kulon Progo, Yogyakarta*. Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan. 2015; Vol. 4: 206-210.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wijayakusuma, H., 2011. *Mencegah Osteoporosis dengan Pola Hidup Sehat*. Diakses  
:Juni 2021. <http://www.itokindo.org>

WNPG Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII Jakarta 17-19 Mei  
2004. *Ketahanan Pangan Dan Gizi di Era Otonomi Daerah dan  
Globalisasi*. Jakarta. LIPI