

DAFTAR PUSTAKA

- Aditianti, Hermina. 2016. Pengetahuan Sikap dan Perilaku Individu tentang Makanan Beraneka Ragam sebagai Salah Satu Indikator Keluarga Sadar Gizi. Buletin Penelitian Kesehatan. Vol: 44, No.: 2, Hal: 125.
- Adriani & Bambang. 2012. Pengantar Gizi Masyarakat. Jakarta: Kencana.
- Achadi, L. 2007. Gizi dan Kesehatan Masyarakat. Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia. Edisi I. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada
- Almatsier, S. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Almatsier. S., 2009. Prinsip dasar ilmu gizi. Pt gramedia pustaka utama. Jakarta.
- Astawan, M.W., & Astawan, M. 2010. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademika Pressindo : Jakarta.
- Baskoro, P., 2008. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Nila Merah terhadap Karakteristik Biskuit. Skripsi. Fakultas Ilmu Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjajaran. Bandung.
- Behrman, R.F & Victor, C.V. 1994. Ilmu Kesehatan Anak. Alih Bahasa: Moelia Radja Siregar, Jakarta : EGC
- BSN. 2011 Standar Nasional Indonesia Biskuit (SNI 2973:2011). Jakarta.
- BSN. 1996. Standar Nasional Indonesia Makanan Formula sebagai Makanan Diet Kontrol Berat Badan (SNI 01-4216-1996) Jakarta.
- Deman, J. M. 1997 Kimia Makanan . Penerbit ITB . Bandung.
- Departemen Kesehatan RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Direktorat Gizi
- Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan Republik Indonesia : Jakarta.

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2005. Rencana Strategi Departemen Kesehatan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia : Jakarta.
- Devi N. 2012. Gizi Anak Sekolah. Jakarta: Kompas
- Faridah D, N,. 2008. Penuntun Praktikum Analisis Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Gillies, M. T. 1974. Compressed Food Bars. Noyes Data Corporation. Park Ridge, New Jersey
- Hardinsyah, Damayanthi. E., & Zulianti W. 2008. Hubungan Konsumsi Susu dan Kalsium dengan Densitas Tilang dan Tinggi Badan Remaja. Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah menuju Perdagangan Bebas 2020. 2008; 247-254
- Hasnelly dan Sumartini. 2011. Kajian Sifat Fisiko Kimia Formulasi Tepung Komposit Produk Organik. Skripsi. ISBN 978-602-98902-1-1. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Hilwa, Z. 2004. Karakterisasi Genotip Ikan Lele Sangkuriang dengan Metode PCR-RFLP Adn Mitokondria. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Himawasesa P. N., Iwan B. L. 2014 Pengkayaan β - Karoten pada Cokelat Batang dengan Penambahan Spirulina Platensis. Jurnal Perikanan Gajah Mada Vol 16 No 1
- Imanningsih, Nelis. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. Penel Gizi Makan 35(1) : 12-22
- Irwansyah, A, C., & Herminiati, A., dan Setiyoningrum , F. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan sebagai Sumber Kalsium terhadap Mutu Kimia Kerpuk Ikan. Prossiding. Skripsi. Universitas Lampung. Lampung
- Izzo, M. & K. Niness. 2001. Formulating Nutrition Bars With Inulin And oligofructose. Cereal Foods World. 46:102-105.
- Jacob, A. M., Hamdani M., Dan Nurjanah. 2008. Perubahan Komposisi Kimia dan Vitamin Daging Udang Ronggeng (*Harpiesquilla Raphidea*) Akibat Perebusan. Buletin Hasil Teknologi Perikanan, Bab Xi No. 2
- Pratama Dan Rostini, I., 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*) Jurnal Akuakuatika Vol V No. 1 Hal 30-39

- Janah, L.,N. 2017. Formulasi *Snack bar* Tepung Pisang Dan Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Tepung Torbangun (*Coleus ambonicus lour*) Untuk Mengurangi Keluhan Sindrom Premenstruasi Pada Remaja. Skripsi.Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Kaya, W. A. 2008 Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius sp.*) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor dalam Pembuatan Biskuit.Tesis. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor
- Ladamay, N, A. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi Cmc). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP, Universitas Brawijaya. Malang
- Lean, M. E. J. 2013 Ilmu Pangan , Gizi dan Kesehatan., Diterjemahkan oleh :Nata Nilamsari dan Astri Fajriah. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Mahmudah S. 2013. Pengaruh Gizi Ibu dan Pola Makan Anak Autis. Jurnal Kesehatan Vol 13 (2) : 88-90
- Mahyuddin, K. 2011. Panduan Lengkap Agribisnis Lele. Penebar Swadaya, Jakarta
- Mulia. 2004. Kajian Potensi Limbah Tulang Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) Sebagai Alternatif Sumber Kalsium dalam Produk Mi Kering. Skripsi IPB. Bogor
- Nainggolan R.S., Aritonang E.Y., &Ardiani F. 2014. Hubungan Pola Konsumsi Makanan dan Konsumsi Susu dengan Tinggi Badan Anak Usia 6-12 Tahun Di SDN 173538 Balige. Jurnal Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi. 2014; 1(3):1-8.
- Octaviani, A. 2016. Perbandingan Kurma (*Phoenix dactilyfera*) dengan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dan Konsentrasi Tepung Ubi Cilembu terhadap Karakteristik Foodbar Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung
- Palguna, I. G. P. A., Sugiyono, dan Haryanto, B., 2013. Optimalisasi Rasio Pati terhadap Air dan Suhu Gelatinisasi untuk Pembentukan Pati Resistren Tipe III pada Pati Sagu (*Metroxylon sagu*).Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi (BPPT).InstitutPertanian Bogor.
- Pho, K, 2004. Calcium In Diet. Food Chemistry. 48:2639-2647.
- Pudjobasuki, E. 2005. Aplikasi Teknologi Budidaya Ikan Lele Secara Intensif. Biotech Agro Indonesia. Sidoarjo.

- Putra, D. A. P., Agustini, T. W., Wijayanti, I. 2015. Pengaruh Penambahan Karagenan sebagai Stabilizer terhadap Karakteristik Otak-otak Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Vol. 4 No. 2 Hal.1-10.
- Pratama, R. I., Rostini, E., dan Liviawaty, E. 2014 . Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus sp.*). Jurnal Akuatika Vol V No. 1 Hal 35
- Rahman, T., Luthfiyanti, R., & Ekafitri, R. 2011. Optimasi Proses Pembuatan Food Bar Berbasis Pisang. Prosiding Snapp 2011 Sains, Teknologi, dan Kesehatan. ISSN: 2089-3582. Universitas Islam Bandung. Bandung.
- Rufaizah, U. 2011. Pemanfaatan Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor moench*) pada Pembuatan *Snack bar* Tinggi Serat Pangan dan Sumber Zat Besi untuk Remaja Putri. Skripsi.Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 80 Hal.
- Saragih Y. P. dan Haryadi Y. 1994. Mete. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sari, D,K., Marliyati, S,A., Kustiyah, L., Khomsan A,& Gantohe, T, M,. 2014. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Agritech. 34(2): 120-125.
- Sherly N. L., Thomas I. P., dan Netty K. M.,2008. Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat sebagai Fortifikan Kalsium terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jeli Susu.Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Vol. 7 No. 1. Hal 28-39.
- Singh, V., H. Okadome, H. Toyoshima, S. Isobe, & K. Ohtsubo. 2000. Thermal and Physicochemical Properties Of Rice Grain, Flour and Starchagricultural and Food Chemistry. 48:2639-2647.
- Soetjningsih. 2004. Tumbuh Kembang Anak. EGC. Jakarta
- Subangsihe. Innovative and Value Added Tuna Product and Market. Infofish International. 1996.
- Sudarmadji, S, B. Haryono & Suhardi. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberti. Yogyakarta.
- Sultanry, R. dan Kaseger, B. 1985. Kimia Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi. Makassar.
- Suprapti. 2001. Ikan Lele Lokal (*Clarias batrachus*). Teknologi Budidaya. Jakarta.

- Syafiq, A. 2007. Gizi dan Kesehatan Masyarakat. Rajawali Pers. Jakarta.
- Tagliaferri, M., Isaac, C., & Deby, T., 2007. The New Menopause Book. PT Indeks. Jakarta.
- Tanuwidjaya, N . 2002 . Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius ham buch*) dalam Pembuatan Mie Kering. Skripsi. Universitas Pelita Harapan. Banten.
- Wiarto, G. Ilmu Gizi dalam Olahraga. Gosyen Publishing. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zakiyyatun, N., Charir, N., & Suhendar, A., 2013. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Lele Menjadi Fish Bone Clarias Suplement Sebagai Alternatif Pencegahan Osteoporosis. Tesis. Universitas Brawijaya. ISSN 0852-002 X, PPI Kim Hal 423-436