

DAFTAR PUTAKA

- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia Dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Alfiana, T. A. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum tanpa Sosoh terhadap Warna dan Daya Patah Biskuit. Jurnal Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Anisa, N. A. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Jagung terhadap Jumlah Total Mikroorganisme dan Daya Terima pada Bolu Kukus. Jurnal Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Almatsier. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Albiner S. dan Aritonang, E. 2003. Hubungan Konsumsi Pangan dengan Gizi Lebih pada Anak TK di Kotamadya Medan. Lembaga Penelitian Universitas Sumatera Utara. Medan
- Badan Standar Nasional Indonesia. 1996. Tepung Bahan Baku Pakan. No. SNI 01 2715 1996. BSN. Jakarta
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2006. No. SNI 01-2354.2.2006 Mutu dan Cara Uji Kadar Air pada Produk Perikanan. BSN. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2006. No. SNI 01-2354.4.2006. Mutu dan Cara Uji Kadar Protein pada Produk Perikanan. BSN. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2006. No. SNI 01-2354.3.2006. Mutu dan Cara Uji Produk Kadar Lemak pada Produk Perikanan. BSN. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2010. No. SNI 2354.1.2010. Mutu dan Cara Uji Produk Kadar Abu dan Abu tak Larut dalam Asam pada Produk Perikanan. BSN
BSN. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2013. No. SNI 7755.2013. Sosis Ikan. BSN. Jakarta

- Basuki, Wasito Wahyu., Windi Atmaka, dan Dimas Rahadian Aji Muhammad. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). Jurnal Teknosains Pangan . 2 (1)
- Baskoro, P. 2008. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Nila Merah terhadap Karakteristik Biskuit. Skripsi. Fakultas Ilmu Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjajaran. Bandung
- Edam, M. 2016. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Bakso Ikan. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. 8 (2): 83-90
- Departemen Kesehatan RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Ferazuma, H., S. Marliyati., dan L. Amalia. 2011. Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers. Jurnal Gizi dan Pangan. 6(1):18-27
- Halimah, S., R.A. Suryania., S. W. Wijyantia., R. Aji., and D. Denic.2016. Fortification Seeweed Noodles (*Eucheuma cottoni*) with Nano-Calcium from Bone Catfish (*Clarias bathracus*). Aquatic Procedia. 7: 221-225
- Handayani, D. I. W. 2015. Stik Lele Alternatif Diversifikasi Olahan Ikan Lele (*Clarias* sp.) tanpa Limbah Berkalsium Tinggi. Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang. Semarang
- Indriasti, D. 2014. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosomasagittifolium*) dalam Pembuatan *Cookies*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Iwansyah, A, C., Herminati, A., dan Setiyoningrum , F. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan sebagai Sumber Kalsium terhadap Mutu Kimia Kerupuk Ikan. Prossiding. Universitas Lampung. Lampung
- Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Jakarta: Penebar Swadya
- 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. Bogor

- Khuldi, A. Kusumaningrum I dan Asikin A. N. 2016. Pengaruh Frekuensi Perebusan terhadap Karakteristik Tepung Tulang Ikan Belida (*Chitala* sp.). Jurnal Ilmu Perikanan Tropis Vol. 21.No. 2.
- Koapaha, T., T. Langi, dan L. E. Luluju. 2011. Penggunaan Pati Sagu Modifikasi Fosfat terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Kottelat M., dan Heok Hee NG. 2007. A Review of The Catfish Genus Hara, with The Description of Four New Species (Siluriformes: Erethistidae). Revue Suisse De Zoologie 114 (3): 471-505
- Kusnandar, F. 2011. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta: Dian Rakyat.
- Mahmudah, S. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele (*Clarias bathracus*) terhadap Kadar Kalsium, Kekerasan dan Daya Terima Biskuit. Jurnal Publikasi Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Marta'ati, M. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) dan Proporsi Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Rich Biscuit. E-Journal Boga. 4(1): 153 -161.
- Nastiti dan Christyaningsih. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele terhadap Pembuatan Cookies Bebas Glutein dan Kasein sebagai Alternatif Jajanan Anak Autism Spectrum Disorder. Media Gizi Indonesia. 14(1): 35-43
- Nelson, J.S. 2006. *Fishes of the World*. 4th Edition. John Wiley & Sons, Inc., Mar 2006: 624 pp.
- Nurhikma, L. Novi., M. Diana., dan F. Ade. 2019. Karakteristik Nilai Gizi dan Mutu Sensori Sosis Ikan Gulamah (*Nibeal biflora*) dengan Penambahan Daging Ayam. Jurnal IPTEKS PSP. 6(12):198-206
- Nurimala M, Nurjanah, Utama RH. 2009. Kemunduran Mutu Ikan Lele Dumbo. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia Vol XII Nomor 1.
- Permitasari, W. 2013. Pengaruh Penambah Tepung Tulang Ikan Lele (*Clarias batrachus*) pada Pembuatan Mie Basah Terhadap Kadar Kalsium, Elastisitas dan DayaTerima. Jurnal Publikasi. Muhammadiyah Surakarta.Surakarta.
- Piliang WG dan Djojosoebagio, S. 2006. Fisiologi Nutrisi, Volume II. Bogor: IPB Press

- Purwosari, A. G. 2016. Pengaruh Penggunaan Jenis dan Jumlah Bahan Pengisi terhadap Hasil jadi Sosis Ikan Gabus (*Channa striata*). *E-Journal Boga*. 5 (1) 211-228.
- Rauf, N. H., R.S. Sulistijowati dan R. M. Harmain. 2015. Mutu Organik Sosis Ikan Lele yang Disubstitusi dengan Rumput Laut. *Jurnal Ilmiah dan Kelautan*. 3(3): 125-129
- Sanger, G. 2010. Pengaruh Pemanasan Terhadap Elastisitas Pasta Ikan Lele (*Clarias batrachus*). *Pros Semin Nas Pangan, Fak Perikan dan Ilmu Kelaut*. UNSRAT. Manado.
- Sari, E, S. 2013. Pembuatan Krupuk Ikan Bandeng dengan Substitusi Duri Ikan Bandeng. *Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang*. Semarang.
- Siswanti, Agnesia P. Y., Anandito, R. . K. 2017. Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (*Rastalliger kanagurta*) dalam Pembuatan Camilan Stik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 10(1): 41-49
- Suseno, S. Pipit, S, dan Darma. 2004. Pengaruh Penambahan Daging Lumat Ikan Nilem (*Ostheochilus hasselti*) pada Pembuatan Simping sebagai Makanan Camilan. *Bulletin Teknologi Hasil Perikanan*. 7(1)
- Trilaksani, W., Salamah E. & Nabil, M. 2006. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 9(2): 34-45.
- Wau, E. R., Suparmi, dan Desmelati. 2010. The Effects Of Different Processing Method Toward Quality Of Shrimp (*Acetes Erythraeus*) Sausage. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*.
- Widyastuti, Y. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele (*Clarias bathracus*) terhadap Kadar Kalsium, Kerenyahan, dan Daya Terima Egg roll. *Naskah Publikasi Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta*. Surakarta
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.