

DAFTAR PUSTAKA

- Alfiana, TA. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Tanpa Sososh Terhadap Warna Dan Daya Patah Biskuit*. *Jurnal Publikasi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia. Pustaka Utama. Jakarta.
- Anisa, Nurul Aulia. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung Terhadap Jumlah Total Mikroorganisme dan Daya Terima pada Bolu Kukus*. *Jurnal Publikasi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Anggraini, S. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih Pada Egg Roll Terhadap Kadar Vitamin C dan Daya Terima*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Annisa, Ilya. 2015. *Perbedaan Kualitas Egg Roll Berbahan Dasar Tepung Merah Varietas Oryza Glaberrima dengan Penerapan Metode Penepungan yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Apriyani, R.N. 2009. *Mempelajari Pengaruh Ukuran Partikel dan Kadar Air Tepung Jagung Serta Kecepatan Ulir Ekstruder Terhadap Karakteristik Snack Esktrusi*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Apriyantono, Anton. 1989. *Analisis Pangan*. IPB. Bogor.
- Astawan, 2009. *Tepung Tapioka, Manfaatnya dan Cara Pembuatannya*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, 1992. SNI 01-2973-1992. *Syarat Mutu Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Dewi, D.M. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele (Clarias sp.) Terhadap Kadar Kalsium, Daya Kembang dan Daya Terima Kerupuk*. *Jurnal Publikasi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri I untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Derektorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier, dan Daya Terima Kerupuk Udang yang dibuat dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei)*. Universitas Diponegoro Semarang.
- Ihekoronye, A.J., dan Ngoddy, P.O. 1985. *Integrated Food Science and Technology for the Tropics*. Macmillan Publs, Ltd.
- Indrasti, D. 2014. *Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (Xanthosomasagittifolium) dalam Pembuatan Cookies*. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Kartasapoetra dan Marsetyo. 2010. *Korelasi Gizi, Kesehatandan Produktivitas Kerja*. PT Rineka Cipta. Jakarta.

- 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
- Khuldi, A. Kusumaningrum I dan Asikin AN. 2016. *Pengaruh Frekuensi Perebusan Terhadap Karakteristik Tepung Tulang Ikan Belida (Chitala sp.)*.Jurnal Ilmu Perikanan Tropis Vol. 21.No. 2.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Mahmudah, S. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele (Clarias batrachus) Terhadap Kadar Kalsium, Kekerasan dan Daya Terima Biskuit*. Jurnal Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Mahyudin, 2008. *Panduan Lengkap Agrobisnis Lele*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Marliyati SA, Sulaeman A, Anwar F. 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Bogor: IPB-PAU
- 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.
- Nabil, M. 2005. *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (Thunus sp.) Sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- 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
- Perhimpunan Osteoporosis Indonesia. 2007. *Prevalensi Osteoporosis*. Data Perhimpunan Osteoporosis Indonesia. Jakarta.
- Pratama, R. I.,Kusumaningrum, I., dan Asikin A. N. 2014. *Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung TulangIkan Jangilus (Istiophorus Sp.)*. Jurnal Akuatika, Vol. V No. 1/ Maret 2014 (30-39).
- Purwanita, RS. 2013. *Eksperimen Pembuatan Egg Roll Tepung Sukun (Artocarpus altilis) dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Proverawati, A dan Wati, EK. 2011. *Ilmu Gizi untuk Perawat dan Gizi Kesehatan*.Yulia Medika. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*.IPB Press. Bogor.

- Sofiah, BD.dan Achsyar, TS. 2008. *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indera Cetakan Ke-1*. Universitas Padjajaran. Jatinangor.
- Sutomo, Budi. 2008. *Sukses Berwirausaha Roti*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suyanto, S.R., 2001. *Budidaya Ikan Lele*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syadeto, HS., Sumardianto dan Purnamayati, L. 2017. *Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Nila (Oreochromis Niloticus) Sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor serta Mutu Cookies*. Jurnal Ilmiah Teknosains, vol. 3 No.1.
- Syarbini, M., 2013. *A-Z Bakery. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri*. Solo.
- Tababaka, R. 2004. *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (Pangius sp) sebagai Bahan Tambahan Kerupuk*. Skripsi. Program Sarjana Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tobing, A. 2010. *Modern Indonesian Chef*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Triatmaja, M. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Pada Egg Roll Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima*. Jurnal Publikasi. Muhammadiyah Surakarta.Surakarta.
- Trilaksani, W., Salamah, E., dan Nabil, M. 2006. *Pemanfaatan Limbah Tulang/kan Tuna (Thunnus sp.) Sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein*. Jurnal BuletinTeknologi Hasil Perikanan, VolIX Nomor 2 Tahun 2006.
- Williams dan Margareth, 2001. *Food Experimental Perspective, Fourth Edition*. Prentice Hall, New Jersey.
- Winarno, FG. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Wirakusumah, ES. 2007. *Mencegah Osteoporosis Lengkap dengan 39 Jus dan Resep Makanan*. Penebar Plus. Jakarta