

DAFTAR PUSTAKA

- Alais C, Linden G. (1991). *Food Biochemistry*. London: Ellis Harwood.
- Almatsier S. (2002). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Alyani, F., Ma'ruf, W. F., & Anggo, A. D. (2016). Pengaruh Lama Perebusan Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forsk*) Pindang Goreng Terhadap Kandungan Lisin Dan Protein Terlarut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 88-93.
- Amalia, F., & Kusharto, C. M. (2014). Formulasi flakes pati garut dan tepung ikan lele dumbo (*Clarias Gariepinus*) sebagai pangan kaya energi protein dan mineral untuk lansia. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 8(2), 137-144.
- Anggara, G., Nopianti, R., & Herpandi, H. (2016). Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman dalam Air Dingin pada Praperebusan Terhadap Kualitas Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Fishtech*, 5(2), 134-145.
- Aninda R A, Siti N K, Nikmatur R. (2010). Program Kreativitas Mahasiswa *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Sebagai Bakso Berkalsium Tinggi*. Malang. Universitas Negeri Malang.
- Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wotton M. (1987). *Food Science*. Di dalam: Purnomo H, Adiono, Penerjemah. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Damayanthi E. (1994). *Pengaruh Pengolahan terhadap Zat Gizi Bahan Pangan*. Diktat Jurusan Gizi Masyarakat dan Kesehatan Keluarga. Bogor: Fakultas Pertanian, IPB.
- De Garmo, E. D, G. Sullivan and J. R. Canada. (1984). *Engineering Economis*. Mc. Millan Publising Company. New York.
- Dewi, F & Akyhunul, J. (2008). *Efektifitas penggunaan asam sitrat dalam pembuatan galetin tulang ikan bandeng (chanos-chanos forskal)*. Malang. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Fardiaz D, Andarwulan N, Wijaya H, Puspitasari LN. (1992). *Petunjuk Laboratorium: Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB

- Haris RS, Karmas E. (1989). *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Achmadi S, Penerjemah; Bandung: Penerbit ITB.
- Karmas E. (1982). *Meat, Poultry and Seafood Technology*. New Jersey: Noyes Data Corporation, Park Ride.
- Lestari S. (2001). *Pemanfaatan limbah tulang ikan tunah menjadi tepung*. Bogor. Fakultas ilmu perikanan dan kelautan IPB.
- Lestari S. (2001). *Pemanfaatan tulang ikan tuna (limbah) untuk pembuatan tepung tulang* [skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB.
- Mahani, (1999). *Pe... s Yang Diperkaya Akan Kalsium*. Skripsi... Bogor: Fakultas Pertanian, Insitut Pertanian... Bogor...
- Mulia, (2004). *Kajian Potensi Limbah Tulang Ikan Patin (Pangsius SP) Sebagai Alternatif Sumber Kalsium Dalam Produk Mi Kering*. Skripsi diterbitkan. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Insitut Pertanian Bogor.
- Mulia. (2004). *Kajian potensi limbah tulang ikan patin (Pangsius sp) sebagai alternatif sumber kalsium dalam produk mi kering* [skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB.
- Putranto, H. F., Asikin, A. N., & Kusumaningrum, I. (2016). Karakterisasi tepung tulang ikan belida (*Chitala sp.*) Sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 41(1), 11-20.
- Trilaksani, W., Salamah, E., & Nabil, M. (2006). Pemanfaatan limbah tulang ikan tuna (*Thunnus sp.*) sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 9(2).
- Untoro, N. S., Kusrahayu, K., & Setiani, B. E. (2012). Kadar air, kekenyalan, kadar lemak dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*Channos Channos Forsk.*). *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 567-583.
- Winarno FG, Fardiaz S. (1973). *Dasar Teknologi Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi dan Mekanisasi Pertanian, IPB.
- Winarno FG. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (1985). *Limbah Petanian*. Kantor Menteri Muda Urusan Peningkatan Produksi Pangan. Jakarta.
- Winarno, F.G. (2004). *Keamanan Pangan Jilid 2*. M Brio Press. Jakarta

Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia
Pustak Utama. Jakarta