

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S, 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Umum. Jakarta. Hal : 243.
- Anonim. 2005. Manfaat Jambu Biji. www.eplusx.com. [15 Maret 2017].
- Andarwulan. 2011. *Analisis Pangan*. PT Dian Rakyat. Jakarta. Hal 35.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis Of The Association Analytical Chemist Inc*: Washington. pp : 1- 44.
- Armelia, R. 2013. Pengaruh Pemberian Tepung Cangkang Telur Terhadap Nilai Protein, Lemak, Kalsium, dan Organoleptik Karamel Susu Rasa Kacang Tanah. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang. Hal : 72.
- Azizah, N.H. 2012. Pembuatan Permen Jelly dari Karagenan dan Konjak dengan Aplikasi Prebiotik Xilo-oligosakarida. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 71.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Antikempal*. Jakarta. Hal: 38.
- Bronner, F dan Jack, W.C. 1982. *Discorder of Mineral Metabolism Vol II : Calcium Physiologi*. Newyork: Academic Press. pp 25.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2000. *SNI Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Batas Maksimum penggunaan Bahan Tambahan Pangan Antikempal*. Jakarta. Hal 38.
- [BSN] _____. 2008. SNI 3547.2-2008 *Syarat Mutu Kembang Gula – Bagian 2: Lunak*. SNI 3547.2-2008. Hal 42.
- [BCF] *British Calcium Carbonates Federation*. 2007. Calcium Carbonate. <http://calcium-carbonate.org.uk>. [15 Maret 2017].
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., Wootton, M. 1985. Ilmu Pangan. Terjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta. Hal : 12-14.
- Cahyadi, W. 2012. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Cetakan Ketiga. Bumi Aksara. Jakarta. Hal: 96.
- Cahyono, B. 2010. *Mengenal Guava*. Edisi Pertama. Lily Publisher. Yogyakarta. Hal: 4.

- Clarke, M.A. dan Godshall, M.A. 1988. Chemistry and Processing of Sugarbeet and asugarcane. *New orleans: Elsevier*. 241 pp.
- Fachruddin L. 2005. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta. Hal: 13-35.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta. 199 hal.
- Fiardilla, F. 2015. Pengaruh Penambahan Gelatin Sapi terhadap Karakteristik Mutu Permen Jelly Pala. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. Hal: 25.
- Kartasapoetra, G dan H, Marsetyo. 2005. *Ilmu Gizi (Korelasi Gizi, Kesehatan, dan Produksi Kerja) Cetakan Kelima*. PT Rineka Cipta. Jakarta. Hal 148 .
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com. Hal: 164-169.
- Lesmana, S.N., T.I. Putut, S.N. Kusumawati. 2008. Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat Sebagai Fortifikan Kalsium terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen jeli Susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 7 (1): 28-39.
- Masuda, Y. 2005. Hen's Eggshell Calcium [Abstract]. *Clin. Calcium*. 15 (1); 95-100.
- Muchtadi, D. 2015. Fortifikasi Vitamin dan Mineral: Pertimbangan dari Aspek Metabolisme. Bogor. <http://www.fodreview.co.id> [18 Maret 2016].
- Murakami, F. S., P.O. Rodrigues., C.M.T. Campos, M.T. Celia., M.A.S. Silva. 2007. Physicochemical Study of CaCO₃ From Egg Shells. *Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas*, 27 (3): 658-662.
- Nasution, E.Z. dan R. Bulan. 1997. Kemungkinan Pemanfaatan Daun Petai Cina, Ampas Daging Kelapa Sawit, Tongkol Jagung dan Kulit Telur sebagai Tambahan Ransum Ayam. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal: 20-21.
- Panda, P.C. 1995. *Text Book on Egg and Poultry Technology*. Vikas. Publishing House PVT LTD. Delhi. Pp : 11, 13, 16.
- Panpae, K., Jaturonrusmee, W. W. Mingvanish, C. Nuntiwattanawong, Chunwiset, S., Santudrob, K., Thiphanpitak, S. 2008. Minimization of Sucrose Losses in Sugar Industry by pH and Temperature Optimization. *The Malaysian Journal of Analytical Sciences*. 12 (3); 513-519.

- Parimin. 2008. *Jambu Biji Budidaya dan Ragam Pemanfaatannya*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 25-28.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Lampiran Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Hal 5.
- Pudyani, P.S. 2005. Reversibilitas Klasifikasi Tulang akibat Kekurangan Protein Pre dan Post Natal. *Maj. Ked. Gigi*. (Dent. J.). Vol. 38 (3): 115-119.
- Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2015. *Data dan Kondisi Penyakit Osteoporosis di Indonesia*. Jakarta Selatan. Hal 6.
- Rahmawati, W.A. dan F.C. Nisa. 2015. Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur pada Pembuatan Cookies (Kajian Konsentrasi Tepung Cangkang Telur dan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 (3): 1051-1061.
- Rismunandar. 1988. *Budidaya dan Tata niaga Pala*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 146.
- Roshida, E. El Bulk, El, Fadil, E. B. Ana, Abdullah. H. El Tinay. 1997. *Changes In Composition of Guava Fruit during Development and Ripening*. Food Chemistry. pp: 24-27.
- Safitri, A.H. 2011. Pemanfaatan Ekstrak Limbah Cangkang Telur Sebagai Bahan Tambahan Pangan Es Krim Susu Kedelai Non-Kolesterol Tinggi Kalsium. [Skripsi]. Fakultas Pertanian IPB Bogor. Hal 15-18.
- Sahana, C. 2010. Cangkang Telur Ternyata Bisa Jadi Pakan Ternak. Yogyakarta. <http://news.okezone.com>. [26 Januari 2016].
- Salunkhe, D. K. and B. B. Desai. 1984. *Postharvest Biotechnology of Fruit*. Vol 2 CRC. Press. Inc Becaration. Florida.
- Saleh. 2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Sumatera Utara. Universitas Sumatera Utara Press. Hal 2-7.
- Satuhu, S. 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 253-254.
- Schaafsma, A., Pakan, I., Hofstede, G. J. H., Muskiet, F. A. J. , Veer, E. V. D., Vries, P. J. F. D. 2000. Mineral, Amino Acid, and Hormonal Composition of Chicken Eggshell Powder and The Evaluation of Its Use in Human Nutrition. *Poultry Sci*. 79: 1833-1838.
- Sjamsimar, 1988. *Penggunaan Tambahan Makanan dan Pengaturannya*. Direktorat Pengawasan Obat Makanan dan Minuman. Jakarta.

- Sudarmadji, S., B. Haryona dan Suhardi . 1989. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. Hal: 4-5.
- Sudarsono, Gunawan D. 2002. *Tanaman Obat II : Hasil Penelitian, Sifat-Sifat dan Penggunaanya*. Pusat Studi Obat Tradisional UGM. Yogyakarta. Hal: 57-58.
- Sulaeman, A. F., Anwar, Rimbawan dan S.A Marliyanti.1993. *Metode Analisis Komposisi Zat Gizi Makanan. Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga*. Fakultas Pertanian IPB Bogor. Hal 45-60.
- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik*. PusbangTepa. IPB: Bogor. Hal 42.
- Sopandi, T. Dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan, Teori dan Praktik*. Yogyakarta: Andi Publisher. Hal 494.
- Tjokroadikoesoemo, S. 1986. *HFS dan Industry Ubi Kayu Lainnya*. Penerbit PT Gramedia: Jakarta. 229 Hal.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal: 1,6,66.
- Wirakusumah, E.S. 2000. *Buah dan Sayur Untuk Terapi*. Cetakan Keenam. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 94.
- Yenrina, R., Yuliana., D. Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas. Padang. 122 Hal.

