

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. 2010. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Cangkang Kijing Lokal (*Pilsbryoconcha exsilis*) *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 13 (1): 48-57.
- Agustini, T.W. 2011. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kerang Semping (*Amusium pleuronectes*) dalam Pembuatan Cookies Kaya Kalsium. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 14 (1): 8-13.
- Akbar, M.Y. 2016. Deteksi Cemaran Bakteri *Salmonella* sp pada Ikan Teri (*Stolephorus spp*) Hasil Perikanan di Perairan Sungsang Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan. *Maspari Journal*. 8(1): 25-30.
- Allen L.H, Wood JR. 1994. Calcium and phospor. *Modern Nutrition in Health and Diseases*. Ed.8 Vol. 1. Lea dan Febringer. USA
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta. Hal 84.
- Ansar, B. Z.N. Rahardjo., dan Rochmadi. 2009. Optimasi Teknik Pembuatan Tablet *Effervescent* Sari Buah dengan *Response Surface Methode* (RSM). *Jurnal Teknologi dan Industri pangan*. 20(1): 25-31.
- Ansel, H. 2008. Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi. Edisi ke 4. UI-press: Jakarta. Hal 137.
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2009. Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan. Jakarta
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2014. Persyaratan Mutu Obat Tradisional. Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2015. Produksi Telur Ayam Ras Petelur Menurut Provinsi 2009- 2015. Jakarta.
- [BBP2HP] Balai Besar Pengembangan dan Pengendalian Hasil Perikanan. 2005. *Klasifikasi Ikan Tuna*. Jakarta. 37 hal.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-3158-1992. *Tepung Tulang*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Ben, E.S. 2008. *Teknologi Tablet*. Universitas Andalas: Padang. Hal 46.
- Berdanier CD. 2002. *Advaced Nutrition Micronutrients*. Florida: CRC Press.

- Bisswanger H. 2008. *Enzyme Kinetics; Principles and Methods*. Weinheim: Wiley-VCH.
- Chabib, L. 2015. Formulasi Tablet *Effervescent* Ekstrak Lidah Buaya (*Aloe vera*). *Jurnal Pharmascience*. 2(1): 72-80.
- Darmadjana, A.D. 2007. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit Terhadap Mutu Tepung Inti Buah Nenas*. Seminar Nasional Tenik Kimia. Yogyakarta.
- Departemen Kesehatan RI 2015. *Farmakope Indonesia*. Edisi IV: Jakarta.
- Direktorat Jendral Perikanan. 1983. *Sumberdaya Perikanan Laut Indonesia*: Jakarta.
- Fonner, D.E., N.R. Anderson., and G.S Banker,. 1981. Granulation and Tablet Characteristic in Lieberman , H.A, Lachman, L., (Eds) *Pharmaceutical Dosage Form. Tablet*, Vol 2, Mercel Dekker inc., New York, 226 – 231.
- Gropper SS, Smith JL, Groff JL. 2005. *Advanced Nutrition and Human Metabolism 4th edition*. USA: Wadsworth.
- Heaney. R.P., 2000. Calcium Dairy Products and Osteoprosis. *Journal of the American College of Nutrition*. 19(2): 83-99.
- Hudaya, R. 2010. Pengaruh Pemberian Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) Terhadap Kadar Cadmium (Cd) pada kerang (*Bivalvia*) yang Berasal Dari Laut Belawan. [Skripsi] Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara: Medan. Hal 41
- Kamchan A. 2003. In vitro bioavailability of calcium and the presence of some inhibitory factors in vegetables, legumes, and seeds. [tesis]. Bangkok: Madihol University.
- Kastoro. W. 1988. Beberapa Aspek Biologis Kerang Hijau (*Perena viridis* L) dari Perairan Binaria. *Jurnal Penelitian Perikanan Laut*. Ancol Teluk Jakarta. Hal 21-32.
- Kaya, A.O.W. 2008. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius* sp) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor dalam Pembuatan Biskuit. [skripsi] Pascasarjana IPB: Bogor. 33
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2016. *Pusat Data, Statistik dan Informasi*. Jakarta. 38 hal.
- King'ori, A. M. 2011. Review of The Factors That Influence Egg Fertility and Hatchability In Poultry. *Int. J. Poult. Sci*. 10: 483-492.
- Komariah, A. dan Alamsyah, N. 2015. Pengaruh Pemberian Nano Kalsium dari Eksoskeleton Kepiting Bakau. Seminar Nasional XII Pendidikan Biologi FKIP UNS

- Kressel G, Wolters M, Hahn A. 2010. Bioavailability and solubility of different calcium-salts as a basis for calcium enrichment of beverage. *Food & Nut Sci* 1:53-58.
- Martinez, I., M. Santaella, G. Ros, M. J. Periago. 1998. Content and in vitro availability of Fe, Zn, Mg, Ca, and P in homogenized fish-based weaning foods after bone addition. *Food Chemistry*. Vol 63 (3) : 299-305.
- Maghfiroh, I. 2000. *Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Patin (Pangasius hypothalamus)*. [Skripsi] Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. IPB: Bogor. Hal 43
- Marais, A.F, M. Song, and M.M Villiers. 2003. A study of Powder Adhesion to Meal Surface During Compression of Effervescent Pharmaceutical Tablets. *Journal of Pharmaceutical Pharmacology*. 38(4): 489-493
- Maroctavia, T. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Sagu Terhadap Karakteristik Dendeng Giling Pensi (Corbicula sumatrana)*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas: Padang.
- Miller, DD. 1996. Minerals. Di dalam: Fennema OR, editor. *Food Chemistry*. New York : Macel Dekker, Inc. Hlm 617 - 649
- Muchtadi, D., N.S Palupi, dan M. Astawan. 1993. *Metabolisme Zat Gizi Sumber, Fungsi dan Kebutuhan bagi Tubuh Manusia Jilid II*. Jakarta. Pustaka Sinar Harapan. 315 hal.
- Mohrle, R. 1989. *Effervescent Tablet*, in H. A. Licberman, L. Lachman, and J. B. Schwartz. *Pharmaceutical Dosage forms: Tablet*. Volume I. Second Edition: Revised and Expanded. Marcel Dekker Inc. New York.
- Nariswara, Y. 2013. Pengaruh Waktu dan Gaya Tekan Terhadap Kekerasan dan Waktu Larut Tablet Effervescent dari Serbuk Wortel (*Daucus carota L.*) Powder. *Jurnal Industria*. 2(1): 27-35.
- Novidahlia, N. 2010. Penambahan Tepung Tulang Ceker Ayam sebagai Sumber Kalsium pada Tahu Kedelai. *Jurnal Pertanian*. 1(1): 40-46.
- Pulungan, M. Hindu., Suprayogi., dan Beni, Y. 2004. *Effervescent Tanaman Obat*. Trubus Agrisarana. Surabaya. 52 hal.
- Purwatiwidiastuti. 2011. Komposisi Gizi Ceker Ayam. <http://purwatiwidiastuti.wordpress.com> [18 mei 2016].
- Putranto, H.F. 2015. Karakterisasi Tepung Tulang Ikan Belida (*Chitala Sp.*) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein. *Jurnal Ziraa'ah* 40 (1): 11-20.

- Rahmawati, W. dan Nisa, F.C. 2015. Fortifikasi Cangkang Telur Pada Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (3): 1050-1060.
- Rivera, Eric M., *et al.* 1999. Synthesis of Hydroxyapatite from Eggshells. Elsevier Science. *Materials letters* 4: 128-134.
- Roig MJ, Alegria A, Barbera R, Farre R, Lagarda MJ. 1999. Calcium bioavailability in human milk, cow milk and infant formulas-comparison between dialysis and solubility methods. *Food Chem* 65: 353 - 357
- Romantika, R.C. 2017. Formulasi dan Karakteristik Tablet *Effervescent* Jeruk *Baby Java* (*Cytrus sinensis L. Osbeck*) Kajian Proporsi Asam Sitrat. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 6(1): 15-21.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Binacipta: Jakarta.
- Said, N. 2005. Pembuatan Tablet *Effervescent* Susu Kambing dengan Metode Granulasi Basah. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. IPB: Bogor.
- Sari, D N. 2014. Pembuatan Minuman Fungsional Tablet *Effevescent* dari Bubuk Ekstrak Daun Kacang Tujuh Jurai (*Phaseolus lunatas L*). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas: Padang.
- Schaafsma, G. 2000. The Protein Digestibility-Corrected Amino Acid Score. *J. Nutr.* 130: 1865-1867.
- Setyaningrum, S. H. I., Wahyuni., dan Sukamto. 2009. Pemanfaatan Kalsium Kapur dan Kulit Kerang untuk Pembentukan Cangkang dan Mobilisasi Kalsium Tulang pada Ayam Kedu. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 675-676.
- Shobikhah, S. 2014. Eksperimen Pembuatan Kastengel dengan Substitusi Tepung Ceker Ayam Sebagai Upaya peningkatan Gizi. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang: Semarang.
- Siregar, C dan W. Saleh. 2008. *Teknologi Farmasi Sediaan Tablet Dasar-Dasar Praktis*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta. Hal 267-292.
- Soekarti, M. dan Kartono D. 2004. Angka Kecukupan Mineral: Kalsium, Fosfor, Magnesium, Fluor. *Prosiding Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi VIII, Ketahanan Pangan dan Gizi di era Otonomi daerah dan Globalisasi*; Jakarta, 17-19 Mei 2004. Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Hal 375-391.
- Soekarto, S.T. 1990. Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Teknologi Bogor. Bogor. 120 hal.

- Subangsihe, S. 1996. Innovative and value-added tuna product and market. *Info fish Int.* 1 (96): 111-113.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Suwignyo., dan Sugiarti. 2005. *Avertebrata Air Jilid I*. Swadaya: Jakarta.
- Taufik. A. 2004. Perubahan Bilangan Peroksida Tepung Tulang Kaki Ayam Selama Penyimpanan dalam Bahan Pengemas yang Berbeda. [Skripsi] Fakultas Peternakan IPB: Bogor.
- Thalib, A. 2009. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Madidihang (*Thunnus albacores*) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor Untuk Meningkatkan Nilai Gizi Makron Kenari. [skripsi] Sekolah Pascasarjana IPB: Bogor.
- Trilaksani, W., Salamah, E., dan Nabil, M. 2006. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna *Thunnus* sp. sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* 9 (2): 34-45.
- [USDA] United States Departement of Agriculture. 2007. Nutrient Database for Standard Reference. RI
- Wardhani, Y K. 2009. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Cangkang Kijing Lokal (*Pilsbryoconcha exilis*). [Skripsi] Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB: Bogor.
- Widowati, S. 2009. Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. Balai Besar Penelitian dan Pasca Panen Pertanian. Jakarta
- Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Wirakusumah, Emma S. 2005. *Menikmati Telur Bergizi, Lezat dan Ekonomi*. Gramedia: Jakarta.

