

DAFTAR PUSTAKA

1. National Osteoporosis Foundation. Learn What Osteoporosis Is and What It's Caused by. National Osteoporosis Foundation. 2018.
2. Bouxsein ML, Genant HK. The breaking spine-International Osteoporosis Foundation [Интернет]. International. International Osteoporosis Foundation; 2010. Available at: <http://www.iofbonehealth.org/reports>
3. Mithal A, Ebeling P, Kyer CS. The Asia-Pacific Regional Audit [Интернет]. Singapore; 2013. Available at: www.iofbonehealth.org
4. World Health Organization. WHO Scientific Group On The Assessment Of Osteoporosis At Primary Health Care Level. World Health Organization. 2004.
5. Badan Pusat Statistik. Kota Padang Dalam Angka 2024. Badan Pusat Statistik Kota Padang, редактор. Padang (ID); Badan Pusat Statistik Kota Padang; 2024. 593 с.
6. Resciniti S, Biesiekierski J, Ghasem-Zadeh A, Yim K, Tonkovic M, Moschonis G. Differences In Dietary Intake In Early Postmenopausal Women With Different Levels Of Areal And Volumetric Bone Mineral Density: A Cross-Sectional Analysis Of Baseline Data From An Intervention Study. B Proceedings of the Nutrition Society; 2023.
7. McArley S, Bolland M, Gamble G, Leung W, Reid I. Dietary Calcium Intake And Change In Bone Mineral Density In Older Adults: A Systematic Review Of Longitudinal Cohort Studies. *Eur J Clin Nutr.* 2021;76:1–10.
8. Khiri MZA, Matori KA, Zainuddin N, Abdullah CAC, Alassan ZN, Baharuddin NF, и съавт. The Usability of Ark Clam Shell (*Anadara granosa*) as Calcium Precursor to Produce Hydroxyapatite Nanoparticle Via Wet Chemical Precipitate Method in Various Sintering Temperature. *Springerplus.* 2016;5(1):13.
9. Hidayat F. Analisa Potensi Cangkang Kerang Sebagai Pakan Sumber Mineral di Sumatera Barat. Universitas Andalas. Universitas Andalas; 2017.
10. Parveen S, Chakraborty A, Chanda DK, Pramanik S, Barik A, Aditya G. Microstructure Analysis and Chemical and Mechanical Characterization of The Shells of Three Freshwater Snails. *ACS Omega.* 2020;5(40):25757–71.
11. Nkansah MA, Agyei EA, Oropoku F. Mineral and Proximate Composition of The Meat and Shell of Three Snail Species. *Heliyon [Интернет].* 2021;7. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2021.e08149>
12. KLHK. Komposisi Sampah [Интернет]. SIPSN. 2021. Available at: <https://sipsn.menlhk.go.id/sipsn/public/data/komposisi>
13. Joann L. P, Matthew V. Osteoporosis [Интернет]. Statpearls [Internet]. 2023 [цитиран 24 Януари 2024]. Available at: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK441901/>
14. Kementerian Kesehatan RI. Infodatin : Data dan Kondisi Penyakit Osteoporosis di Indonesia [Интернет]. Том 13, Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI. Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI; 2015. 73 с. Available at: <https://www.kemkes.go.id/download.php?file=download/pusdatin/infodatin/infodatin-osteoporosis.pdf>
15. Health NI of, Related O and, Bone Diseases. Osteoporosis overview [Интернет].

- National Institutes of Health Osteoporosis and Related Bone Diseases National Resource Center. 2018. Available at: <https://www.bones.nih.gov/health-info/bone/osteoporosis/overview>
16. Marcucci G, Brandi ML. Rare causes of osteoporosis. *Clin Cases Miner Bone Metab.* 2015;12(2):151–6.
 17. Permana H. Patogenesis dan Metabolisme Osteoporosis pada Manula. 2009;
 18. Armein Lusi Zeswita ES. Karakter Morfometrik Pensi (*Corbicula Moltkiana Prime*) Pada Dua Ekosistem yang Berbeda. *BioCONCETTA.* 2015;1(2):49–58.
 19. WoRMS (World Register of Marine Species). *Corbicula moltkiana Prime* [Интернет]. MCZBASE: The Database of the Zoological Collections Museum of Comparative Zoology - Harvard University. [цитиран 12 Февруари 2020]. Available at: [https://mczbase.mcz.harvard.edu/name/Corbicula moltkiana](https://mczbase.mcz.harvard.edu/name/Corbicula_moltkiana)
 20. D T, Bogan AE, Coan E., Emerson W., Lyons W., Pratt W. Common and Scientific Names of Aquatic Invertebrates from The United States and Canada: Mollusks [Интернет]. American Fisheries Society. 1998. c vii+277. Available at: https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=71533#null
 21. Fitriah E, Maryuningsih Y, Roviati E. Pemanfaatan Daging dan Cangkang Kerang Hijau (*Perna Viridis*) Sebagai Bahan Olahan Pangan Tinggi Kalsium. B: The 7th University Research Colloquium. 2018. c 412–23.
 22. Firdaus S, Cahyati A, Nastiti R, Aminah S. Potensi Limbah Kerang Serimping Sebagai Sumber Kalsium Untuk Pemeliharaan Densitas Tulang. *J Ilmu Ilmu Pertan.* 2018;2(2):108–12.
 23. Ermawati MA, Masithah ED, Saputra E, Kelautan D. Pengaruh Penambahan Tepung Jagung terhadap Karakteristik Kimia Flavor Pasta dari Cangkang Kerang Hijau The Effect of Adding Cornstarch to The Chemical Characteristics of Green Mussel Shell Paste Flavor pangan yang memberikan dan mempertegas rasa di Indone. *J Mar Coast Sci.* 2022;11(June).
 24. Hidayat T, Suparmi S, Dewita D. Pengaruh Penambahan Tepung Cangkang Kerang Hijau (*Perna Viridis*) Terhadap Mutu Kerupuk. *Indones J Fish Process Technol.* 2023;01(Murdinah 2009):37–47.
 25. Badan Standardisasi Nasional. SNI 01 2891-1992 : Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional; 1992.
 26. Badan Standardisasi Nasional. SNI 06-6989.56-2005: Air dan air limbah - Bagian 56 : Cara uji kadarkalsium (Ca) dengan Spektrofotometer Serapan Atom (SSA). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional; 2005.
 27. Badan Standardisasi Nasional. Air dan Air Limbah – Bagian 31 : Cara Uji Kadar Fosfat dengan Spektrofotometer Secara Asam Askorbat. T-ове 06-6989.31, Sni (Standar Nasional Indonesia). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional; 2005. c 1–27.
 28. Shahidi F, Hossain A. Role of Lipids in Food Flavor Generation. *Molecules.* 2022;27(15).
 29. Badan Standardisasi Nasional. SNI 3751-2009: Tepung Sebagai Bahan Makanan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional; 2009.
 30. Ahmil A, Mulyati H, Mananta O. Analisis Kandungan Zat Gizi Tepung Tulang Ikan Sidat (*Anguilla sp*). *Ghidza J Gizi dan Kesehatan.* 2021;5(1):36–44.
 31. Angraini RM, Desmelati, Sumarto. Karakteristik Mutu Tepung Tulang Ikan Dari

- Jenis Ikan Berbeda (Ikan Patin, Lele dan Sembilang). Berk Perikan Terbuk. 2019;47(1):69–75.
32. Badan Standardisasi Nasional. SNI 01-2715-1996 : Tepung Tulang Ikan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional; 1996.
 33. Mahary A. Pemanfaatan Tepung Cangkang Kerang Darah (*Anadara granosa*) Sebagai Sumber Kalsium Pada Pakan Ikan Lele (*Clarias batrachus* sp). *Acta Aquat.* 2017;2:63–7.
 34. Handayani L, Zuhrayani R, Thaib A. Karakteristik Kimia Tepung Cangkang Kepiting. B: Semdi Uyana. 2019. c 112–6.
 35. Aprilita D, Kristiani E, Pratiwi E. KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA ORGANOLEPTIK KERUPUK TAPIOKA DENGAN FORTIFIKASI TEPUNG CANGKANG TELUR AYAM. *Tekno Pangan dan Has Pertan.* 2018;13(2):31–46.
 36. Martiniakova M, Babikova M, Mondockova V, Blahova J, Kovacova V, Omelka R. The Role of Macronutrients, Micronutrients and Flavonoid Polyphenols in the Prevention and Treatment of Osteoporosis. *Nutrients.* 2022;14(3):1–30.
 37. Bikle DD, Tahimic C, Chang W, Wang Y, Philippou A, Barton ER. Role of IGF-I signaling in muscle bone interactions. *Bone.* 2015;80:79–88.
 38. Dinas Kesehatan NTB. Mengenal Osteoporosis. Dinas Kesehatan Republik Indonesia. 2021;
 39. Paramitha EBN, Hermanto, Libriani R. Pengaruh Penambahan Tepung Cangkang Telur Bebek Dan Endapan Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius* Roxb.) Sebagai Sumber Kalsium Dan Antioksidan Terhadap Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies Untuk Cemilan Anak-Anak. *J Ris Pangan.* 2023;1(1):8–23.
 40. National Institutes of Health: Office of Dietary Supplements. Phosphorus. National Institutes of Health. 2023.
 41. Amalina LR. Analisis Kadar Kalsium (Ca) Dan Fosfor (P) Tepung Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Comerson*) Dan Ikan Gurami (*Osphronemus Gouramy*) Di Kabupaten Jember. *Digital Repository Universitas Jember.* Jember: [Skripsi]; 2019. 9–13 c.
 42. Suptijah P, Jacoeb M. A, Rachmania D. Karakterisasi Nano Kitosan Cangkang Udang *Vannamei* (*Litopenaeus vannamei*) dengan Metode Gelasi Ionik. *J Pengolah Has Perikan Indones.* 2011;XIV(2):78–84.
 43. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Pedoman Implementasi Peraturan Di Bidang Pangan Olahan Tertentu. Jakarta: Direktorat Standardisasi Pangan Olahan; 2019. 122 c.
 44. Biesiekierski JR. What is gluten? *J Gastroenterol Hepatol.* 2017;32:78–81.
 45. BPOM RI. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. *Bpom Ri.* 2016. c 1–9.
 46. Rahayu S. Pemanfaatan Tepung Cangkang Kerang Sebagai bahan Fortifikan Pada Keripik Jagung yang Dikonsumsi Anak dan Remaja. *Fitofarmaka.* 2015;5(2):41–8.