

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. 2010. *Macam Buah-buahan untuk Kesehatan*. Alfabeta. Bandung
- Agustin, P. Y., Razak, M., dan Puspita, T. (2023). Formulasi Tepung Biji Alpukat Dan Tepung Tempe Koro Pedang Sebagai Bahan Substitusi Snack Bars Untuk Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Nutriture Jurnal*, 2(02), 92-106.
- Agustini, T. W., Fahmi, A. S., Widowati, I., dan Sarwono, A. 2011. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kerang Simpson (*Amusium pleuronectes*) dalam Pembuatan Cookies Kaya Kalsium. *JPHPI*, 14(1): 8-13.
- Aini, J. N., Sumarmono, J., dan Rahardjo, A. H. D. (2022, Juni). Pengaruh penambahan pektin terhadap pH, total asam tertitrasi, dan sineresis yoghurt susu sapi low fat. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Agribisnis Peternakan (STAP)*, Vol. 9, hlm. 585–591.
- Ardian, I. L., Puspareni, L. D., Fauziah, A. I., dan Ilmi, I. M. B. (2022). Analisis kandungan gizi dan daya terima cookies berbahan dasar tepung bekatul dan tepung ikan tuna untuk balita gizi kurang. *Journal of Nutrition College*, 11(1), 42-50.
- Ariantya, F. S. 2016. Kualitas cookies dengan kombinasi tepung terigu, pati batang aren dan tepung jantung pisang. *Skripsi Universitas Atma Jaya*.
- Arif, M., Wijayanti, N., dan Mursiti, S. 2018. Pembuatan dan Karakterisasi Bioplastik dari Pati Biji Alpukat-Kitosan dengan Plasticizer Sorbitol. *Indonesian Journal of Chemical Science* 7 (2).

Arifah, Nur, C., Saleh, C., dan Erwin. 2016. Uji Fitokimia dan Uji Stabilitas Zat Warna Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea Americana Mill.*) dengan Metode Spektroskopi UV-Vis. *Jurnal Anatomi* Vol. 1 No.1 h.18-22.

Arukwe, U., Amadi, B. A., Duru, M. K. C., Agomuo, E. N., Adindu, E. A., Odika, P. C., dan Anudike, J. 2012. *Chemical composition of Persea americana leaf, fruit and seed.*

Ashari, H. P., Rosida., dan A. D. Priyanto. (2023). Characteristics of Milkfish Sausage (*Chanos chanos*) and Carrots (Study of Proportions of Tapioca Flour: Taro Starch and Addition of Egg White). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, 8(2): 139-154

Asmira, S., Nova, M., dan Hanum, D. (2019). Pengaruh substitusi alpukat (*Persea americana mill*) dan tepung ikan lele (*Clarias gariepinus burchell*) terhadap mutu organoleptik dan kadar protein pada biskuit mpasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 8-13.

Aufa, R. 2014. Perbandingan Kadar Protein Dalam Daging Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Yang Diawetkan Menggunakan Garam Dan Khitosan. [*Skripsi*]. Institut Agama Islam Negeri Walisongo. Semarang.

Aulia. D.N., Istiqomah, dan Rohmah, S. S. 2014. Pengolahan Limbah Biji Alpukat Untuk Pembuatan Dodol Pati Sebagai Alternatif Pengobatan Ginjal. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, Vol. 4 No.1.

Azizah, S. I., Arihantana, N. M. I. H., dan Sugitha, I. M. 2023. Pengaruh Perbandingan Tepung Tulang Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) dan Terigu Terhadap

Karakteristik *Cookies* Sebagai Makanan Fungsional. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(3), 609-621.

Badan Pusat Statistik. 2022. *Produksi Tanaman Buah-Buahan*. www.bps.go.id. Diakses pada 28 Oktober 2024

Badan Pusat Statistik. 2023. *Produksi Perikanan di Indonesia: Dinas Kelautan dan Perikanan*.

Badan Pusat Statistik. 2023. *Statistik Indonesia 2023*. Jakarta: Direktorat Jenderal Hortikultura, Kementerian Pertanian.

Badan Standarisasi Nasional. 2022. Syarat Mutu. SNI 2973 *Syarat Mutu Dan Cara Uji Biskuit*.

Berghuis, N.T., Tamako, P.D. and Supriadin, A. (2019) 'Pemanfaatan Limbah Biji Alpukat (*Persea americana*) sebagai Bahan Baku Biodiesel', *al-Kimiya*, 6(1), pp. 36–45.

Bunta, D. I., Naiu, A. S., dan Yusuf, N. S. (2013). Pengaruh penambahan tepung tulang ikan tuna terhadap karakteristik hedonik kue bagea khas gorontalo. *The NIKe Journal*, 1(2).

Chairani, C. (2019). Analisis Kadar Kalsium, Proksimat Dan Daya Terima Pada *Cookies* Cokelat Daun Krokot (*Portulaca Oleracea L.*) Yang Disubstitusi Tepung Tulang Ikan Lele (*Clarias batrachus*).

Chaudhary. P., Jainik. K., dan Dhrubo. J.S. 2015. Avocado : the Holistic Source As a Natural Doctor. *World Journal of Pharmaceutical Research*, 4(8), hal. 748 761.

Cornelia, M. dan Christianti, A. 2018. Utilization of modified starch from avocado (*Persea americana* Mill.) seed in cream soup production. NASA Astrophysics Data System (ADS). IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Vol 102, Issue 1.

Dayani, F., & Sari, R. N. (2023). Gluten-free cookies formulation using local composite flour of gadung, brown rice, and moringa leaves. *Journal of Agritechology and Food Processing*, 3(1), 1-13.

D. Histifarina, D. Musaddad, and E. Murtiningsih, “Teknik pengeringan dalam oven untuk irisan wortel kering bermutu,” *J. Hortik.*, vol. 14, no. 2, pp. 107–112, 2004.

Daeng, R. A. 2019. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor untuk Meningkatkan Nilai Gizi Biskuit. *Jurnal Biosainstek*, 1(01), 22– 30.

Dewi, S.R. dan Sulistyowati. 2013. Penggunaan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.) sebagai Antibakteri *Proteus Mirabilis* dan *Aerobacter Aerogenes*. Prodi Biologi Fakultas MIPA Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. *Stigma*. Vol. 6, No.2. hal: 31-34.

Diva, O. T. (2024). *Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Dan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Terhadap Karakteristik Cookies* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2009. *Kandungan Nutrisi Biji Alpukat*. Departemen Kesehatan. Jakarta.

- Disyaciita, C. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersonii*) Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Sensori Kerupuk Pangsit.
- Engko, S. P., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitas cookies dengan kombinasi tepung singkong (*Manihot utilissima*), tepung ampas tahu, dan tepung kecambah kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 20(1), 15-26.
- Faridah, A. 2008. *Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Patiseri Jilid 3*. Jakarta.
- Fitri, A., Anandito, B. K dan Siswanti. 2018. Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) pada Stik Ikan sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 9(2): 65-77.
- Fitri, A. S., Arinda, Y., dan Fitriana, N. (2020). Analisis Senyawa Kimia Pada Karbohidrat Analysis Of Chemical Compounds On Carbohydrates. *Sainteks*, 17(1), 45–52.
- Ghozali, T., Efendi, S., dan H. A. Buchori. 2013. Senyawa fitokimia pada *cookies* jengkol (*Pithecolobium jiringa*). *J. Agroteknologi*. 7 (2): 120-128.
- Gusmayanti, M. D. 2022. Pengaruh Penambahan Bubuk Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Terhadap Karakteristik Cookies Mocaf. *Skripsi*. Padang: Universitas Andalas.
- Haslina, N. Nazir, and A. Sampurnoa, “Different Drying Duration of Corncobs Powders and Its Effects on Physical, Nutritional and Phytochemical,” *Int. J. Adv. Sci. Eng. Inf. Technol.*, vol. 11, no. 3, pp. 1232–1238, 2021,

- Hafsiyah, N. A. 2018. *Analisis kandungan gizi tepung tulang ikan tuna (Thunnus sp) sebagai alternatif perbaikan gizi masyarakat* (Doctoral dissertation, [Tesis]. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Handayani, S. dan Wibowo, R. A. 2014. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Handayasari, F., Kusumaningrum, I., Nurlaela, R. S., dan Triyassari, F. (2025). Pengaruh Penambahan Pasta Tulang Ikan Lele dan Tepung Ampas Tahu Pada Kerupuk Lokal Terhadap Karakteristik Sensorinya. *Jurnal Agroindustri Halal*, 11(1), 091-100.
- Hapsoro, M. T., Dewi, E. N., & Amalia, U. (2018). Pengaruh penambahan tepung cangkang rajungan (*Portunus pelagicus*) dalam pembuatan *cookies* kaya kalsium. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(3), 20-27.
- Ikhsan M, Muhsin, Patang. 2016. Pengaruh variasi suhu pengering terhadap mutu dendeng ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. .2:114-122.
- Imra, A. M., Abdiani, I. M., dan Irawati, H. (2019). Karakteristik Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) dari Limbah Industri Baduri Kota Tarakan. *Jurnal Techno-Fish*, 3(2), 2581-1592.
- Irawan, A. S., Arihantana, N. M. I. H., dan Sugitha, I. M. 2023. Pengaruh perbandingan tepung tulang ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) dan terigu terhadap karakteristik *cookies* sebagai makanan fungsional tinggi

kalsium. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(3), 609–621.

Jayanti, W. T., Nurwantoro, N., dan Bintoro, V. P. 2017. *Substitusi tepung terigu dengan tepung biji alpukat terhadap sifat fisik cookies* (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip).

Karina, N. 2021. *Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf dan Bubuk Biji Alpukat (Persea americana Mill.) terhadap Karakteristik Mutu Cookies yang Dihasilkan*. (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).

Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Hortikultura. 2015. *Statistik Produksi Hortikultura*

Kusnadi, D. C., Bintoro, V. P., dan Al-Baarri, A. N. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. *J. Aplikasi Teknologi Pangan*. 1 (2) : 28-31.

Kusumaningrum I. dan Asikin AN, 2016, Karakteristik kerupuk ikan fortifikasi dari tulang ikan belida (*Chitala sp.*), *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19 (3) : 233-240;

Lisa M, Lutfi M, Susilo B. 2015. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Plaeroyusostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 3(3):270-279.

Lubis, N. Z. 2021. Pemeriksaan Angka Lempeng Total Dan Angka Kapang Khamir pada Saus Cabai yang Dijual Di Pasar Bersama Kota Medan. [*Skripsi*]. Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Lund, M. N., & Ray, C. A. (2017). Control of Maillard reactions in foods: Strategies and chemical mechanisms. *Journal of agricultural and food chemistry*, 65(23), 4537-4552.
- Marasabessy, I., Sudirjo, F., dan Nara, S. (2018). Karakteristik Tepung Tulang Ikan Pelagis dan Demersal sebagai Sumber Kalsium. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 18(3), 133-136.
- Marlinda, M. 2012. Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Biji Buah Alpukat (*Persea americana Mill.*). *Jurnal Mipa Unsrat Online*. Manado.
- Marsan, L., Asyik, N., dan Abdurahman Baco. 2018. Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Kue Karasi Yang Diperkaya Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacor*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(1).
- Marta^{ati}, Marisa, Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Dan Proporsi Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Rich Biscuit,"*Jurnal*". Universitas Negeri Surabaya. 2015.
- Massyiah H. A., Ekawati, I. G. A., dan Wisaniyasa, N. W. 2019 Perbandingan mocaf dengan tepung kacang merah dalam pembuatan brownies kukus *gluten free casein free* (gfcf). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1), 1-7.
- Maulid, D. Y., Hikma, A., Arumsari, K., dan Yuniarti, E. (2023). Pembuatan Kue Baruasa Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp*). *MARLIN*, 4(1), 1-9.
- 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

- Mawaddah, O., dan Sulistiyanti, T. D. (2021). Penambahan tepung tulang ikan lele terhadap kadar kalsium dan organoleptik *cookies* ubi jalar kuning. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 5(2), 217-222.
- Meiyasa, F., dan Tarigan, N. (2020). Pemanfaatan limbah tulang ikan tuna (*Thunnus* sp.) sebagai sumber kalsium dalam pembuatan stik rumput laut. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 24(1), 66-75.
- Mejía Terán, A., dan Blanco-Lizarazo, C. M. (2021). Considerations for functional food design based on starch-protein interactions: a systematic review. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 72(8), 1009-1018.
- Meulisa, A. I., Rozi, A., Zuraidah, S., dan Khairi, I. 2021. Kajian mutu kimiawi tepung tulang ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) dengan suhu pengeringan yang berbeda. *Jurnal Perikanan Tropis*, 8(1), 35-43.
- Monicarani. 2017. Karakteristik Konsentrat Protein Ikan Dari Chunk Meat Tuna (*Thunnus albacares*). *Skripsi*. Universitas Andalas. Padang.
- Muhamad, G. 2021. Analisis Bioekonomi Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Di PPN Palabuhan Ratu. *Skripsi*. Universitas Satya Negara Indonesia. Jakarta.
- Muliati. 2016. Sintesis dan karakterisasi hidroksiapatit dari tulang ikan tuna (*Thunnus* sp) dengan metode sol-gel. *Skripsi*, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Murniyati, F. R. Dewi, R. Peranginangin. 2014. *Teknik Pengolahan Tepung Kalsium Dari Tulang Ikan*. Penebar Swadaya.

- Mustari, T. (2022). Pengaruh Penggunaan Tepung Tulang Ikan Tuna dan Tepung Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*) dalam Pakan Buatan Terhadap Pertumbuhan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *AquaMarine (Jurnal FPIK UNIDAYAN)*, 9(1), 8-13.
- Muzaki, I., Suprpto, H., dan Kusdarwati, R. (2021). The substitution effect of bone fish flour milkfish (*Chanos chanos*) physical and chemical characteristics of cookies. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 679(1), 012044
- Nemati, M., Huda, N., dan Ariffin, F. (2017). Development of calcium supplement from fish bone wastes of yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) and characterization of nutritional quality. *International Food Research Journal*, 24(6), 2419-2426.
- Ngo, H. B. G., Phu, M. L., Tran, T. T., Ton, N. M. N., Nguyen, T. Q. N., dan Le, V. V. M. (2024). Dietary fiber-and antioxidant-enriched cookies prepared by using jackfruit rind powder and ascorbic acid. *Heliyon*, 10, e30884.
- Nirwana, N. H. P., Sugiarto, A. A. T., Laili, I. N., Wulandari, P., Faizin, A. A. I., dan Dzulkarnain, S. A. (2023). Peran lipid pada reseptor X hati (LXR). *Indonesian Chemistry and Application Journal*, 6(2), 1-8.
- Nofiyanto, E., & Putri, A. S. (2025). Analisis pengaruh penambahan tepung okra dan tepung porang terhadap komposisi proksimat dan organoleptik foodbars. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(1), 134-141.

- Novitasari, R., Anggraini, T., dan Hervani, D. (2024). Analisa Pembuatan Tepung Biji Alpukat (Persea Americana Mill) Dengan 3 Metode Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 35-45.
- Nugraheni, M., Sutopo-Purwanti, S., dan Handayani, T. H. W. (2019). Nutritional, physical and sensory properties of high protein gluten and egg-free *cookies* made with resistant starch type 3 Maranta arundinaceae flour and flaxseed. *Food Res*, 3(6), 658-663.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., dan Nurhidajah. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik *Cookies* dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), 72–81.
- Pangestika, W., Putri, F. W., dan Arumsari, K. (2021). Pemanfaatan tepung tulang ikan patin dan tepung tulang ikan tuna untuk pembuatan *cookies*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(1), 44-55.
- Palawe, J., Talete, T. K., Tatinting, N., Tanod, W. A., Mandeno, J. A., Rieuwpassa, F. J., Cahyono, E., & Ansar, N. M. S. (2021). Kukis sagu tinggi kalsium fortifikasi tulang ikan tuna dan rumput laut *Caulerpa sp.* (*High calcium sago cookies fortification of tuna fish bone and seaweed Caulerpa sp.*). *EnviroSciencieae*, 17(3), 106–115.
- Paramawati R, 2016. Khasiat Ajaib Daun Avokad. *Penebar Swadaya*. Jakarta.
- Pascoal, M. E., Sahelangi, O., & Kristianto, J. (2023). Effect of Tuna Bone Flour Crispy Biscuits Consumption on Height Growth of Children 12-48 Months. *Jurnal Health Sains*, 4(11), 1-12.

Pitriawati, R. (2008). *Sifat fisik dan organoleptik snack ekstrusi berbahan baku grits jagung yang disubstitusi dengan tepung putih telur. Skripsi*, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor).

Prasetyowati, Pratiwi, R., dan Tris, F. 2010. Pengambilan Minyak Biji Alpukat (*Persea americana* Mill) dengan Metode Ekstraksi. *Jurnal Teknik Kimia*, No. 2, Vol. 17.

Pratama, R. I., Rostini, I., dan Liviawaty, E. (2014). Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus* sp.). *Jurnal akuatika*, 5(1).

Purwandoko, P. B., Rahman, N., ... dan Hidayat, T. (2023). Karakteristik kimia dan keamanan mikroba tepung ikan teri hitam (*Stolephorus commersonii*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(3).

Raihan, R. U., dan Makkiyah, F. A. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains dan Teknologi*, 8(1), 54-60.

Rangkuti, P. A., R. Hasbullah dan K. S. U. Sumariana. 2012. Uji performansi mesin penepung tepi *disc* (*disc* Mill) untuk penepungan juwawut (*Setaria italica* (L.) P. Beauvois. *Agritech*. 32 (1): 66-72.

Rekhajanani, A., Jaelani, M., Ismawanti, Z., Prihatin, S., Ambarwati, R., dan Rahmawati, E. 2024. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill.) Terhadap Daya Terima Dan Kadar Serat *Cookies*. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 5(2), 55-64.

- Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Menteri Nomor 75 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta; Kementerian Kesehatan
- Risyad, A., R. L. Permadani dan M. Z. Siswarni. 2016. Ekstraksi minyak dari biji alpukat (*Persea americana* Mill) menggunakan pelarut N-Heptana. *J. Teknik Kimia*. 5 (1) : 34-39.
- Rosida, T., Susilowati dan Manggarani, A.D. 2014. Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa. *Jurnal Rekapangan* 8(1):104-116.
- Saputra, F., Rochima, E., Apriliani, I. M., dan Rostini, I. (2024). Pengaruh fortifikasi tepung tulang ikan patin (*Pangasius sp.*) terhadap peningkatan kalsium dan preferensi donat. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(12), 1211-1218.
- Sari, D. A. L. 2015. Pengaruh Penggunaan Lemak yang Berbeda Terhadap Kualitas Cookies Tepung Garut (*Maranta arundinacea*). *Skripsi*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Sarinastiti, N. 2018. Perbandingan Efektivitas Ekstrak Daun dan Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.) sebagai Penghambat Pertumbuhan Bakteri *Escheria coli* dan *Staphylococcus aureus* Secara In vitro. [Skripsi]. Fakultas tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Raden Intan.
- Sasidharan, A. and Venugopal, V. (2020) ‘Proteins and Co-products from Seafood Processing Discards: Their Recovery, Functional Properties and Applications’, *Waste and Biomass Valorization*, 11(11), pp. 5647–5663. Available at: <https://doi.org/10.1007/s12649-019-00812-9>.

Sepadan, A. 2014. Uji Toksisitas Akut Ekstrak Etanol 96% Biji Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.) Terhadap Larva *Artemia salina* Leach dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT). Skripsi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.

Setyaningsih, D., A. A. dan S.M. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press

Setyawati, S. R. (2024). Formulasi serta Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Mi Kering Tersubstitusi Tepung Biji Alpukat dan Tepung Tempe. *WARTA AKAB*, 48(1).

Sharfina, N. A. 2020. *Dinamika Populasi Ikan Tuna Sirip Kuning (Thunnus albacares) di Wilayah Pengelolaan Perikanan (WPP) 573 yang Didaratkan di Tempat Pendaratan Ikan (TPI) Pondokdadap, Malang* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).

Sihotang, Y. S. B. 2023. *Efisiensi Waktu Pendaratan Ikan Tuna Sirip Kuning (Thunnus albacores) di Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Bungus Kota Padang Provinsi Sumatera Barat* (Doctoral dissertation, Universitas Jambi).

Sitepu, G. S. B., Andayani, S. N., Setiabudi, G. I., Maharani, M. D. K., dan Panjaitan, F. C. A. (2023). Healthy Cookies: Nutritious Food Innovation Through Fortification by Products of Tuna (*Thunnus* sp.) Fish Bone Flour. *Advances in Tropical Biodiversity and Environmental Sciences*, 7(2), 55-62.

Silviani, D. (2015). Formulasi *Cookies* dengan Substitusi Tepung Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*) sebagai Camilan Tinggi Kalsium bagi Anak Sekolah.

- Solikhah, F. S., & Nisa, F. C. (2015). Cookies Beras Pratanak (Kajian Proporsi Tepung Beras Pratanak dengan Tepung Terigu dan Penambahan Shortening)[IN PRESS JULI 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Stevani, M. (2015). Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan tuna (*Thunnus sp.*). [Skripsi]. Inderalaya: Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Su, J., dan Wang, S. (2024). Influence of food packaging color and foods type on consumer purchase intention: the mediating role of perceived fluency. *Frontiers in Nutrition*, 10, 1344237.
- Suarsa, I. W., Bawa Putra, A. A., Santi, S. R., dan Faruk, A. B. D. U. L. (2020). Produksi tepung tulang ikan tuna (*Thunnus sp.*) dengan metode kering sebagai sumber kalsium dan fosfor untuk pembuatan biskuit. *Jurnal ilmu pendidikan indonesia*, 8(1), 19-28.
- Suarsa, I.W., Putra, B., Santi, S.R., dan Faruk, A. (2020). Produksi tepung tulang ikan tuna (*Thunnus sp.*) dengan metode kering sebagai sumber kalsium dan fosfor untuk pembuatan biskuit. *Jurnal Ilmu Pendidikan Indonesia*, 8(1), 19–28.
- Suhartini, T., Zakaria, Pakhri, A., dan Mustamin. 2018. Kandungan Protein Dan Kalsium Pada Biskuit Formula Tempe Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor.
- Sukaryo dan Subekti,S. 2017. Bioetanol Dari Limbah Biji Alpokat Di Kabupaten Semarang. Neo Teknika: *Jurnal Ilmiah Teknologi* .vol 3 no 1 hal 1049.
- Sulistiyati, T. D., dan Mawaddah, O. 2021. Penambahan Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Kadar Kalsium dan

Organolaptik *Cookies* Ubi Jalar Kuning. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 5(2), 217-222.

Sumartini, S. (2022). Karakteristik Fisiko-Kimia Kukis dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*). *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 17(2), 157-166.

Sunusmo, A. R. 2018. Uji Efektivitas Antikolesterol Ekstrak Biji Alpukat Pada Tikus Jantan Galur Wistar Secara Invivo Beserta Skrining Fitokimia. *Skripsi thesis*, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Syadeto, H. S., Sumardianto, S., dan Purnamayati, L. 2017. Fortifikasi tepung tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai sumber kalsium dan fosfor serta mutu *cookies*. *JITEK (Jurnal Ilmiah Teknosains)*

Syafitri, D. R., Setyowati, A., dan Pujimulyani, D. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna dan Natrium Bikarbonat terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat Kesukaan *Cookies* Mocaf. In *Prosiding Seminar Nasional Pangan Fungsional UMBY* (pp. 69-81).

Syukri, D. 2021. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri).

Trilaksani, W., dkk. 2006. Pemanfaatan limbah tulang ikan tuna (*Thunnus* sp.) sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 9(2), 34-45.

Trilaksani, W., Salamah, E., dan Nabil, M. (2006). Pemanfaatan limbah tulang ikan tuna (*Thunnus* sp.) sebagai sumber

kalsium dengan metode hidrolisis protein. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 9(2).

Uden, A. N., Budi, A., dan Priyambodo, R. (2021). Muscle proximate composition of various food fish species and their implications for human nutrition. *Journal of the Progressive Fisheries Society*, 10(1), 1-10.

United States Department of Agriculture. (2019). *FoodData Central: Dairy, fluid milk, whole, 3.25% milkfat*. U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service.

Untailawam, R. 2021. Studi kandungan kalsium dalam tepung tulang ikan. *Molucca Journal of Chemistry Education (MJoCE)*, 11(1), 55-60.

Violita, L., Purba, R., Emilia, E., dan Damanik, M. 2021. Uji organoleptik dan analisis kandungan gizi *cookies* substitusi tepung biji alpukat. *Journal Nutrition and Culinary (JNC)*, 1(2).

Wahyuni, D., Sudiastuti, dan Sudrajat. 2017. Pengaruh Air Rebusan Biji Alpukat (*Persea americana* L.) Terhadap Kadar Gula Darah Mencit (*Mus musculus* Mill.) Diabetesi Yang Diberi Diet Beras Warna. *BIOPROSPEK: Jurnal Ilmiah Biologi*, [S.l.], v. 11, n. 1, p. 49-53, ISSN 2615-5435.

Widiantara, T. 2018. kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik *cookies* koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146

Widyastuti, Y. E. dan Paimin F. B. 1993. Mengenal Buah Unggul Indonesia. Penebar Swadaya. Indonesia.

Wijayanti, I., Benjakul, S., dan Sookchoo, P. (2021). Preheat-treatment and bleaching agents affect characteristics of bio-calcium from Asian sea bass (*Lates calcarifer*) backbone. *Waste and Biomass Valorization*, 12: 3371-3382.

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wulandari 2018. Pemanfaatan Limbah Biji Nangka Sebagai Tepung dan Keripik *Jurnal Argoteknologi*.

Yanti, S., Prisla, E., dan Mikhratunnisa. (2020). Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*moringa oleifera*) terhadap karakteristik organoleptik produk donat. *Food and Agro-Industri*

Yudiandani, A., Efendi, R., dan Ibrahim, A. 2016. The Utilization Avocado Seed (*Persea americana Mill.*) For Making Edible Films. *Jom FAPERTA* Vol. 3 No. 2.

Yuniartha, A. 2023. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Alpukat Terhadap Karakteristik Kue Pukis* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2023).

Zuhrotun, A. 2007. *Aktivitas Anti Diabetes Ekstrak Etanol Biji Buah Alpukat (Persea americana Mill.) Bentuk Bulat*. Universitas Padjadjaran Fakultas Farmasi. Jatinangor.