

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., dan Sofiah. 2010. Pengaruh Suhu dan Ukuran Tulang Ayam terhadap Yield Ekstraksi Protein Menggunakan Larutan Soda Api. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang.
- Almatsier, S. 2005. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Alpindo, A. 2016. Peningkatan kualitas sambal fermentasi melalui penambahan garam dan bahan penstabil. Jurnal. Agritepa, Vol.III, No.1, Juli – Desember 2016: 2.
- AOAC (Association Of Official Analytical Chemists). 1995. Official Methods Of Analysis Chemist. Vol 1A. AOAC, Inc, Washington.
- Badan Pusat Statistik. 2011. Konsumsi Rata – rata per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Woonton. 2009. Ilmu Pangan Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Cetakan 2009. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Woatton. 2007. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. 2014. Pedoman Umum Kegiatan Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Endang, M. 2009. Konsumsi Kalsium. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Depok.
- Endang, N., Mulyana., Venny, I., dan Avi, M. 2013. Inventaris Makanan Tradisional Jawa Serta Alternatif Pengembangannya. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Fawcett DW. dan Bloom W. 2002. Buku Ajar Histologi.Edisi ke-12. Penerjemah: Jan Tambayong. Penerbit Buku Kedokteran Indonesia EGC: Jakarta.
- GMIA. 2012. The Gelatin Manufacturers Institute of America's (GMIA) Perspective on Melanine. Gelatin Handbook. New York (NY).
- Hakim, L. 2015. Pengaruh Perbedaan Jenis Pelarut dan Suhu Ekstraksi Terhadap Nilai Rendemen dan Sifat - Sifat Gelatin Tulang Sapi Bali. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Jasmine, M., B. 2006. Aneka Sambal Nusantara. Kawan Pustaka: Jakarta.

- Junianto, Haetami, K., dan Maulina, I. 2013. Karakteristik Cangkang Kapsul yang Terbuat dari Gelatin Tulang Ikan. *Jurnal Akuatika* Vol. IV No. 1 / 46-54.
- Kalfas IH. 2001. Principles of Bone Healing. *Neurosurg Foc* 10:7 – 10.
- Keene, B. E., Knowlton, K. F., McGilliard, M. L., Lawrance, L. A., Nickols-Richardson, S. M., Wilson, J. H., Rutledge, A. M., McDowell, L. R. and Van Ambrugh, M. E. 2004. Measures Of Bone Mineral Content In Mature Dairy Cows. *American Dairys Science Assosiation*. 87 : 3816 – 3825.
- Martono, H., dan Pranarka, K. 2011. *Buku Ajar Geriatri (Ilmu Kesehatan Usia Lanjut)*. Ed-4. Balai Penerbit FKUI. Jakarta.
- Muslim, B. 2015. Pembelajaran hidrolisis garam menggunakan model pembelajaran pemecahan masalah tipe gallet. *Jurnal Penelitian dan Pembelajaran IPA (JPPI)*. Vol. 1, No.1. Hal. 76-90.
- Nurjannah, I., Sri, M. S., dan Afadil. 2018. Analisis Kadar Vitamin C, Kalsium dan Posforus Pada Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*) Hasil Pengawetan. *Jurnal Akademik Kim*. 7(4): 185-188.
- Nurohim, N., Nurwantoro, N., dan Dwi, S. 2013. Pengaruh metode marinasi dengan bawang putih pada daging itik terhadap nilai pH, daya ikat air, dan total *coliform*. *Animal Agriculture Journal*. Vol 2. No. 1, 2013, p 77-85.
- Ooi, C. Y., Hamdi, M., and Ramesh S. 2007. Properties of Hydroxyapatite Produced by Anneling of Bovine Bone. *Ceramic Internasional*. Vol. 33, no 7, pp. 1171-1177.
- Panjinugroho, F. D. 2016. Pengaruh Temperatur dan Zat Adiktif Asam Sitrat 20 ppm pada Pembentukan Kristal CaSO₄ (Kalsium Sulfat). Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Perwitasari, D. S. 2008. Hidrolisis Tulang Sapi Menggunakan HCl untuk Pembuatan Gelatin, Pengolahan Sumber Daya Alam dan Energi Terbarukan. *Prosiding Seminar Nasional Soebardjo Brotohardjono. Pengolahan Sumber Daya Alam dan Energi Terbarukan*. Surabaya.
- Piliang, W. G. 2001. *Nutrisi Mineral*, Edisi Ke-4. ISBN 979-493-047-4 Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pratiwi, A. H. 2019. Pengaruh Perbandingan Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) dan Cabai Keriting (*C. Annuum L.*) Terhadap Kadar Air, pH, Total Mikroba dan Organoleptik Bumbu Sambal Kering. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pakan Universitas Semarang. Semarang.

- Purnomo, Sudjiono, T. Joko, dan S. Hadisusanto. 2009. Biologi Kelas XI untuk SMA dan MA. Pusat Perbukuan, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Qomariyah, N. 2004. Uji Derajat Keasaman (pH), Kelarutan, Kerapatan dan Sudut Tumpukan Untuk Mengetahui Kualitas Bahan Pakan Sumber Protein. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmadani, S. 2011. Penentuan Kadar Kalsium dengan Metode Permanganometri terhadap tempe yang dibungkus plastik dan daun di pasar Arengka Pekanbaru. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.
- Ratna, A. 2006. Klasifikasi kinerja tingkat keasaman dan berat jenis pada uji coba susu hewani segar berbasis pc. Teknik Elektronika. Politeknik Elektronika Negeri Surabaya. Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya.
- Rugayah, N. 2014. Potensi Kotoran dan Tulang Ternak Sebagai Sumber Produk Non-pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rustan, I. R. 2013. Studi Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Cabai Rawit (*Capsicum fruetencens L.*). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Said, I.M., E. Abustam, W. Wahab dan Sartini. 2013. Pengembangan Produk Baru Dari Bahan Baku Lokal (Tulang Sapi Potong) Untuk Kebutuhan Khusus Berupa Food Supplement Bagi Masyarakat Spesifik Lanjut Usia (Lansia). Fakultas Peternakan Hasanuddin. Makasar.
- Said, I. M. 2014. Pemanfaatan Limbah Tulang. Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin. Makasar.
- Samuelson, D. A. 2007. Textbook of veterinary histology. Saunders elsevier. Philadelphia.
- Septriansyah, C. 2000. Kajian proses pembuatan gelatin dari hasil ikutan tulang ayam dalam kondisi asam. Skripsi. Departemen ilmu produksi ternak, fakultas peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sontang, M. 2000. Optimasi Hydroxapatite dalam tulang sapi melalui proses sintering. Tesis. Universitas Indonesia. Jakarta
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie, 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik Ed. 2 Cetakan 2 Ahli Bahasa Bambang Sumantri. Gramedia, Jakarta.

Sudarmadji S., Haryono B., dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Suhari. 2016. *Aplikasi Resep Masakan Khas Nusantara Berbasis Android*. Sekolah Tinggi Manajemen Informatika dan Komputer. Yogyakarta.

Sunjata, W. P., Sumarno, dan Titi, M. 2014. *Kuliner Jawa Dalam Serat Centhini*. Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB). Yogyakarta.

Suwetja, I. K. 2007. *Biokimia Hasil Perikanan*. Jilid III. Rigormotis, TMAO, dan ATP. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Sam Ratulangi Manado. Manado.

Taufik. A. Arif, Z., Sigit, K. dan Rohadi. 2017. Karakteristik *hydroxyapatite* alami yang dibuat dari tulang sapi dan cangkang telur sebagai bahan untuk donor tulang (*Bone Graft*). *Jurnal Kedokteran Unram*. 6(1):9-13.

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*. Vol IX No.2. Hal. 34 - 35.

USDA (United States Department of Agriculture. National Nutrient Database For Standart Reference, 2008. Nuts, coconut water (online). Available: http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl/. Tanggal 10 December 2020. Jam 10.30.

Wibowo S. 2001. *Budidaya Bawang*. Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay. Penebar Swadaya. Jakarta.

Yildirim, O. 2004. *Preparation and Characterization of Chitosan/Calcium Phosphate Based Composite Biomaterials* [Dissertation]. Izmir Institute of Technology. Izmir.

Yuliprianto, H. 2010. *Biologi Tanah dan Strategi Pengolahannya*. Graha Ilmu. Yogyakarta.

