

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani dan Wirjatmadi. 2012. Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan. Kencana. Jakarta.
- Alpindo, A. 2016. Peningkatan Kualitas Sambal Fermentasi Melalui Penambahan Garam dan Bahan Penstabil. Jurnal. Agritepa, Vol.III,(1) 2407-1315.
- Angelia, I. O. 2016. Analisis Kadar Lemak pada Tepung Ampas Kelapa. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Politeknik Gorontalo. Gorontalo.
- Aulina, R. 2001. Gizi dan Pengolahan Pangan. Karya Nusa. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensori (SNI 01-2346-2006). Jakarta.
- Bangun, R. S. 2009. Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat terhadap Kadar Protein Susu Kedelai. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Bintang, M. 2010. Biokimia Teknik Penelitian. Erlangga. Jakarta.
- Campbell, N.A., Reece, J.B., Urry, L.A., Cain, M.L., Wasserman, S.A., Minorsky, P.V., Jackson, R.B. (2012). Biologi Jilid 2. Edisi 8. Terjemahan D.T Wulandari. Erlangga. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharatara Karya Aksara, Jakarta.
- Dewi C., dan Mustika N. H. 2012. Bahan Pangan Gizi dan Kesehatan. Alfabeta. Bandung.
- Drummond K. E. and Brefere L. M. 2010. Nutrition for Food service and Culinary Professional's, Seventh Edition. John Wiley and Sons, Inc. New Jersey.
- Eswita, E. 2020. Cara Pembuatan Samba Lado Tulang. Hasil Wawancara Pribadi. 21 Maret 2020, Batusangkar.
- Fatmaningrum, D. 2009. Kadar Kalsium, Kemekaran Linier, dan Daya Terima Kerupuk Udang yang Dibuat dari Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*). Universitas Diponegoro Semarang. Semarang.
- Fernandez, I. M., Gracia, M. C., Pingarron, A. A. and Jerez, L. B. 2006. Physiological bases of Bone Regeneration II. The Remodeling Process. Med. Oral Patol. Cir. Bucal. 11:151-157.

- Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Enderli, G., Biemans, S. Z., Vanhonacker, F., Hersleth, M. (2010). Perception of Traditional Food Products in Six European Regions Using Free Word Association. *Food Quality and Preference*, 21, 225-233.
- Handayani, P. S. 2010. Pembuatan Biodiesel dari Minyak Ikan Dengan Radiasi Gelombang Mikro. Tugas Akhir : Program Studi Sains Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Hanifa, R., A. Hintono, dan Y. B. Pramono. (2013). Kadar Protein, Kadar Kalsium, dan Kesukaan Terhadap Cita Rasa Chicken Nugget Hasil Substitusi Terigu Dengan Mocaf dan Penambahan Tepung Tulang Rawan. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol. 04 No. 08 Tahun 2013: 53-54.
- Hartati, I. 2010. Kajian Produksi Kolagen Dari Limbah Sisik Ikan Secara Enzimatis. *Teknik Kimia Universitas Wahid Hasyim*. Semarang.
- Herlina, N. 2002. Lemak dan Minyak. Digital Library. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Hubeis, M. dan Kadarisman, D. 2007. Pengendalian Mutu Pada Industri Pangan. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Husni, E., A., Samah dan Arianti, R. 2007. Analisa Zat Pengawet dan Protein dalam Makanan Siap Saji Sosis. Fakultas Farmasi Universitas Andalas. Padang. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, Vol. 12(2):108-111.
- Jasmine, M. B. dan Munawaroh. 2006. Aneka Sambal Nusantara. Kawan Pustaka. Jakarta.
- Jeng, A. S., Haraldsen, T. K., Gronlund, A, and Pedersen, P. A. 2008. Meat and Bone Meal as Nitrogen and Phosphorus Fertilizer to Cereal and Rye Grass. *Nutr. Cycl. Agron.* 76 : 183 - 191.
- Jhannah, M. 2018. Sambalado Tulang, Sambal Unik Minang Dari Tulang Sapi. Liputan 6. <https://www.liputan6.com>. (12 Januari 2020 jam 13.20 WIB).
- Kalebo P. and Strid K. G. 1988. Bone Mass Determination From Microradiographs By Computer-Assisted Video densitometry. *Acta Radiologica*, Vol. 29(4):465-472.
- Kalfas, I. H. 2001. Principles of Bone Healing. Department of Neurosurgery, Section of Spinal Surgery, Cleveland Clinic Foundation, Cleveland, Ohio.

- Kaya, A. O. W. 2008. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius*) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor dalam Pembuatan Biskuit. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lawrie, R. A. 2006. Ilmu Daging. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia. Depok.
- Lestari, W. Y. dan Dwiyan, P. 2016. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) dalam Bentuk Tepung pada Pembuatan Stick. *Jurnal Ilmu Kelautan*. 8(2): 46-53.
- Lewless, H. dan Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food. Principles and Practices 2nded.* Springer, New York: 57-60.
- Maulida, N. 2005. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Madidihang (*Thunnus albacares*) sebagai Suplemen dalam Pembuatan Biskuit (Crackers). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mckee, T. and Mckee, J. R. 2003. *Biochemistry The Molekular Basis Of Life . Edisi III.* The Mc Graw-Hill. Boston.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein.* Alfabeta. Bandung.
- Muin A. N., 2014. Pengaruh Bagian Kulit dan Lama Perendaman dalam Larutan Asam Cuka (CH_3COOH) terhadap Kualitas Kerupuk Kulit Kerbau. Fakultas Peternakan. UNHAS. Makasar.
- Nurhadi, B. dan Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan.* Widya Padjajaran. Bandung.
- Paloheimo, L., Bjorkeinhem, L. M. And Leivonen, H. 1965. *Studies on The Main Chemical Composition of Bones.* Department of Animal Husbandry Universitas of Helsinki. Helsinki.
- Pienak, Z., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Guerrero, L., dan Hersleth, M. 2009. Association Between Tradisional Food Consumption and Motives for Food Choice in Six European Countries. *Appetie Journal*, 53, 101-108.
- Pramuditya. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso sebagai Syarat Tambahan dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.2 No.4. Malang.
- Pratama, R. I., Rostini, I. dan Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophrus* Sp). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjajaran. Bandung.

- Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa. Skripsi. Fakultas Pertanian USU. Medan.
- Putri, A. F. E. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan. Skripsi. Fakultas Peternakan: Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rusman, I., Fallah, R. H. A. and Shahirul A. (2000), The Intecalation Copper Into Active Carbon And Its Applications As a Cathalyst for n-amylalcohol Dehydration, Indonesian J. of Chemistry, 4: 23–29.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Digitized by USU digital Library, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, 19-20.
- Samuelson, D. A. 2007. Text Book of Veterinary Histology. Elsevier. Tokyo.
- Santika, A. 2007. Agribisnis Cabai. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Santos, M. H., Silva, R. M., Dumont, V.C., Neves, J.S., Mansur, H.S., and Heneine, L. G. D. 2013. Extraction and Characterization of Highly Purified Collagen From bovine Pericardium for Potential Bioengineering applications. Materials Science and Engineering C.33: 790–800.
- Sebranek, J. 2009. Basic curing ingredients. Springer Science. New York.
- Septriansyah, C. 2000. Kajian Proses Pembuatan Gelatin dari Hasil Ikutan Tulang Ayam dalam Kondisi Asam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kelima. Gadjah Mada Universitas Press, Jakarta.
- Steel, R.G dan J. H Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. Penerjemah: Sumatri B.PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Stevani M. 2015. Karakteristik Mi Basah dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Iota Karagenan. [Skripsi]. Inderalya: Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta Bekerja Sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Suryani, N., F. Sulistiawati, A. dan Fajriani. 2009. Kekuatan Gel Gelatin Tipe B Dalam Formulasi Granul Terhadap Kemampuan Mukoadhesif. Makara. Jurnal Kesehatan, Vol. 13, hal. 1-4.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Handout : Regulasi Pangan. Fpmipa. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Suwandi, D. 2010. Perbandingan Hasil Pemeriksaan Kadar Kolesterol Total Metode Electroda-Based Biosensor dengan Metode Spektrofotometri. Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha. Bandung.
- Tambunan, A. H. 2006. Pengembangan Metoda Pembekuan Vakum Untuk Produk Pangan. Usulan Penelitian Hibah Bersaing Perguruan Tinggi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tindall, H. D. 1983. Vegetable in th Tropics. Mac Milan Press Ltd. London.
- Tjahjadi. 2005. Hama dan Penyakit Tanaman. Yogyakarta. Kanisius.
- United States Departement of Agriculture. 2016. National Nutrient Database for Standard Reference of raw garlic. United States: Departement of Agriculture. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2968> (14 Januari 2021 jam 14.00 WIB).
- Wahjudi P., dan Sunjata. 2015. Kuliner Jawa dalam Serat Centhini. Yogyakarta.
- Ward, A.G. dan Courts, A. 1977. The Sience and Technology of Gelatin. New York: Academic Press.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- WHO. 2003. Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916. Geneve.
- WHO. 2006. Adolescent Nutrition: A Review of the Situation in Selected South-East Asian Countries. WHO Region Office for South-East Asia, New Delhi.