

DAFTAR PUSTAKA

- Akhmadi, M., Imra, & Maulianawati, D. (2019). Fortifikasi Kalsium Dan Fosfor Pada Crackers Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (Chanos Chanos). *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 11(1), 49. <https://doi.org/10.20473/jipk.v11i1.11911>
- Aliem, I. (1995). *Teori Pastry*. Akademi Kesejahteraan Sosial Tarakanita Yogyakarta.
- Almond, N., & Wade, P. (1989). *Biscuits, Cookies And Crackers: The Biscuit Making Process* (P. Wade (Ed.); 2nd Ed.). Elsevier Applied Science, 1989. https://books.google.co.id/books/about/Biscuits_Cookies_And_Crackers.html?id=Oghrsweacaaj&redir_esc=y
- Alsuhehndra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan / Alsuhehndra & Ridawati*. Jakarta : UNJ Press,.
- Amir, Y. (2018). *Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional* (Vol. 9, Issue 1). Universitas Hasanudin Makasar.
- Artama, T. (2003). Pembuatan Crackers Dengan Penambahan Tepung Ikan Lemuru. *Jurnal Matematika, Saint, Dan Teknology*, 4(1), 13–23.
- Bakhtiar, Rohaya, S., & Muchdatul A, H. (2019). Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Sebagai Sumber Kalsium Dan Fosfor Pada Pembuatan Donat Panggang. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian*, 8. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v11i1.13493>
- Bennion, M. (1980). *Introductory Food*. Mac Millan Publishing.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2015). *Bahan Dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti* (M. S. Dr. Ari Fadiati (Ed.)). Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Davidson, I. (2019). *Biscuit, Cookie And Crackers Production : Process, Production And Packaging Equipment*. Academic Press.
- Demana, J. M. (1997). *Kimia Makanan*. <https://opac.perpusnas.go.id/detailopac.aspx?id=503202>

- Didi, D. (2015). *Bikin Kue Kering*. F Media. https://www.google.co.id/books/edition/Bikin_Kue_Kering_Yuk/F7emcgaaqbaj?hl=id&gbpv=1&dq=Bikin+Kue+Kering&pg=PA2&printsec=frontcover
- Ernisti, W., Riyadi, S., & Mulia, F. (2018). Karakteristik Biskuit (Crackers) Yang Difortifikasikan Dengan Kosentrasi Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin Siam (*Pangasius Hyppophthalmus*) Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan Volume 13, Nomor 2, Desember 2018*.
- Fadiati, A. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses* (P. L. & Aisha (Ed.)). PT. Remaja Rosdakarya.
- Faridah, A., Kasmita S, P., Asmar, Y., & Liswarti, Y. (2008). *Patiseri Jilid 1*.
- Hendriko, S. (2010). Pemandaaatan Bekatul Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Biskuit Crackers Dan Penetapan Kadar Protein Serta Lemak. In *University Of Sumatera Utara Institutional Repository*. <http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/27666>
- Koswara, S. (2009). *Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek)*. <https://doi.org/10.1002/Nadc.20164054487>
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro* (Lia Inarotut Darojah (Ed.)). PT. Bumi Aksara.
- Kusuma, T. Dessryna, Suseno, Thomas I. P., & Surjoseputro, Sutarjo. (2013). *Influence The Proportion Of Tapioca And Wheat Flour On The Physicochemical Properties And Organoleptic Celery Crackers*. Vol 12. No, 11. <https://doi.org/https://doi.org/10.33508/Jtpg.V12i1.1477>
- Kusumaningrum, I., Sutono, D., & Pamungkas, B. F. (2016). Pemanfaatan Tulang Ikan Belida Sebagai Tepung Sumber Kalsium Dengan Metode Alkali. *Pemanfaatan Tulang Ikan Belida Sebagai Tepung Sumber Kalsium Dengan Metode Alkali, Volume 19*. <https://doi.org/DOI:10.17844/Jphpi.2016.19.2.148>
- Lingga, L. (2010). *Cerdas Memilih Sayuran* (T. Nikon (Ed.); 1st Ed.). <https://books.google.co.id/books?id=Cmcy8m9p-8QC&lpg=PP1&hl=id&pg=PP1#v=onepage&q&f=false>
- Lingga, L. (2014). *Health Secret Of Pepper*. Elex Media Komputindo.

https://www.google.co.id/books/edition/Health_Secret_Of_Pepper/Wnlm-dwaaqbaj?hl=id&gbpv=1&pg=PA157&printsec=frontcover

Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan*. PT. Remaja Rosdakarya.

Manley, D. (2011). *Manley's Technology Of Biscuits, Crackers And Cookies*. Woodhead Publishing Limite.
<https://books.google.co.id/books?id=V5nwagaaqbaj&lpg=PP1&hl=id&pg=PP1#v=onepage&q&f=false>

Masthura. (2019). *Identifikasi Rhodamin B Dan Methanyl Yellow Pada Manisan Buah Yang Beredar Di Kota Banda Aceh Secara Kualitatif*.

Munandar, A. . (1995). *Teori Pastry*. Akademu Kesejahteraan Sosial, Yogyakarta.
 Mutmainnah, M., Chadijah, S., & Ode Rustiah, W. (2017). Hidroksiapatit Dari Tulang Ikan Tuna Sirip Kuning (Tunnus Albacores) Dengan Metode Presipitas. *Hidroksiapatit Dari Tulang Ikan Tuna Sirip Kuning (Tunnus Albacores) Dengan Metode Presipitas*, 119–126.
<https://doi.org/https://doi.org/10.24252/AI-Kimia.V5i2.3422>

Nasution, P. S. N., Buchari, D., & Desmelati. (2018). The Effect Of Addition Of Straw Mashroom (Volvariella Volvaceae) On The Cunsumer Acceptance To The Catfish (Clarias Gariepinus) Grilled Cake. *Faperika*, 5.
<https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERIKA/article/viewfile/20623/19950>

Pomeranz, Y. (1988). *Wheat Chemistry And Technology* (K. Khan & Peter R. Shewry (Eds.)). American Association Of Cereal Chemist.
https://www.google.co.id/books/edition/Wheat_Chemistry_And_Technology/Cc1XDAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=Wheat+Chemistry+And+Technology+Pomeranz&pg=PA363&printsec=frontcover

Pratama, Rusky Intan, Rostini, I., & Liviawati, E. (2014). Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus Sp.). *Jurnal Akuartika*, 5, 10.

Rizki, F. (2013). *The Miracle Of Vegetables* (D. Fita (Ed.)). PT. Agromedia Pustaka.
https://books.google.co.id/books?id=1AH_Nvyqjt4c&lpg=PP1&hl=id&pg=PP1#v=onepage&q&f=false

Salsabila, R. (2018). *Mutu Organoleptik Nugget Tinggi Kalsium Dengan Variasi*

- Penabahan Tepung Tulang Ikan Tenggiri (Scomberomorud Commersoni).*
Sefanadia, P. (2020). *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Tenggiri Dan Kandungan Kalsium Minuman Sari Buah Nanas Rendah Kalori.*
- Sefanadia, P., & Nugroho, A. (2019). Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Tenggiri Untuk Meningkatkan Daya Terima Dan Kandungan Kalsium Biskuit Dan Opak Singkong. *Jurnal Kesehatan Metro Sai Wawai, Volume 12,*.
- Sondakh, Masrsye, & Hanaffe. (1999). *Pengolahan Kue Dan Roti.* Departemen Pendidikan Nasional.
- Suad, A. (2019). *Studi Kandungan Kalsium Pada Tepung Tulang Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis) Dan Tenggiri (Scomberomorus Commerson).* 8, 1–4.
- Sufiat, S. (2019). *Kunci Sukses Pengolahan Adonan Cake (Pertama).* Syiah Kuala University Press.
https://www.google.co.id/books/edition/KUNCI_SUKSES_PENGOLAHAN_ADONAN_CAKE/Zbjpdwaaqbaj?hl=id&gbpv=1&dq=Teknik+Pengolahan+Adonan+Cake&pg=PR3&printsec=frontcover
- Suleman, N. A., Antuli, Z., & Maspeke, P. N. (2021). Uji Karakteristik Sensori Dan Kimia Emping Jagung Dengan Penambahan Variasi Konsentrasi Limbah Ikan Roa. *Jambura Journal Of Food Technology (JJFT), 3.* Wati/Downloads/7864-24520-1-PB.Pdf
- Susanti, L., Zuki, M., & Syaputra, F. (2011). Pembuatan Mie Basah Berkalsium Dengan Penambahan Tulang Ikan Tenggiri (Somberomorus Lineolatus). *Jurnal Agroindustri, 1*(1), 35–44. <https://doi.org/10.31186/J.Agroind.1.1.35-44>
- Sutomo, B., & Kurnia, D. (2016). *378 Jus & Ramuan Herbal: Tumpas Penyakit Ringan Sampai Berat* (L. Irawati (Ed.); 1st Ed.). PT> Kawan Pustaka. <https://books.google.co.id/books?id=Jaeedgaaqbaj&lpg=PP1&hl=id&pg=PA2#v=onepage&q&f=false>
- Syarach, T. (2017). *Pemanfaatan Ikan Tenggiri Sebagai Aset Pertumbuhan Ekonomi Masyarakat Menuju Negara Bahari.*
- Wibowo, A. (2016). *Koleksi Resep Cake Populer* (L. Irawati (Ed.)). PT Kawan Pustaka.
https://www.google.co.id/books/edition/Koleksi_Resep_Cake_Populer/Fudodaaaqbaj?hl=id&gbpv=1

Winarno, F. G., Fardiaz, S., & Fardiaz, D. (1982). *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia.

Yuniarti, T., Dwita L, S., Lintas P, M., Prasetyo H, Y., Budi P, H., Kristianto, S., Novalina, S., Tarigan, N., Ridhowati, S., Ayu A, R., Prayudhi, A., & Zena T, M. (2021). *Pengetahuan Bahan Baku Perikanan* (A. Karim (Ed.); I). Yayasan Kita Menulis.
<https://Books.Google.Co.Id/Books?Id=Ibyteaaaqbaj&Lpg=PP1&Hl=Id&Pg=PP1#V=Onepage&Q&F=False>

