

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Cetakan Ke 9.
- Alvarado, C. dan S. McKee. 2007. "Marination to Improve Functional Properties and Safety of Poultry Meat". In *Journal of Applied Poultry Research*. 16(1):113–120.
- Anggraini, A. D., W. Widodo, I. D. Rahayu, dan A. Sutanto. 2019. "Efektivitas Penambahan Tepung Temulawak Dalam Ransum Sebagai Upaya Peningkatan Produktivitas Ayam Kampung Super". Dalam *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 14(2):222–227.
- Ardelia, C., T. Pantjajani, dan F. Irawati. 2020. "Pembuatan Keju Lunak Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris l.*) Dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus acidophilus*". Dalam *CALYPTRA*. 9(1)
- Ardin, L., L. Karimuna, dan M. Amrullah Pagala. 2019. "Formulasi Tepung Cangkang Telur dan Tepung Beras Merah Terhadap Nilai Kalsium dan Organoleptik Kue Karasi". Dalam *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 4(1):1892–1904.
- Aristawati, A. T. dan A. Hasanuddin. 2016. "Penggunaan Daun Kemangi (*Ocimum basilicum*) dan Garam Dapur (NaCl) Sebagai Bahan Pengawet Pada Ikan Selar (*Selaroides spp*) Kukus". Dalam *Jurnal Scinces and Technology Tadulako*. 5(2):7–15.
- Arnold, M., Y. V. Rajagukguk, dan A. Gramza-Michałowska. 2021. "Functional Food for Elderly High in Antioxidant and Chicken Eggshell Calcium to Reduce the Risk of Osteoporosis A Narrative Review". In *Foods*. 10(3):659.
- Assadad, L. dan B. S. B. Utomo. 2011. "Pemanfaatan Garam Dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan". Dalam *Squalen*. 6(1):26–37.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2015. "Arti Penting Kadar Abu Pada Bahan Olahan".
- Barata, Y. K., N. L. P. Sriyani, dan A. A. P. Wibawa. 2022. "Pengaruh Lama Marinasi Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Organoleptik Daging Sapi Bali. Dalam *Majalah Ilmiah Peternakan*".

25(1):52–56.

- Bardosono, S., A. Hestiantoro, A. Maruli Tua Lubis, S. Setiati, A. Retno Prijanti, A. Purwastyastuti, L. Sutanto, M. Regina Rachmawati, dan S. Tan. 2020. "Relevance of Calcium and Vitamin D In Supporting Bone Health: An Expert Panel Recommendation In Indonesia". In *International Journal of Nutrition and Food Sciences*. 9(2):54.
- Baston, O. dan O. Barna. 2016. "Calcium Lactate Influence on Some Non-Pathogenic Microorganisms". In *Journal of Faculty of Food Engineering*,. 12(3):278–283.
- Birk, T., A. C. Grønlund, B. B. Christensen, S. Knøchel, K. Lohse, dan H. Rosenquist. 2010. "Effect of Organic Acids and Marination Ingredients on the Survival of *Campylobacter Jejuni* on Meat". In *Journal of Food Protection*. 73(2):258–265.
- Björkroth, J. 2004. "Microbial Ecology of Marinated Meat Products". Faculty of Veterinary Medicine, University of Helsinki.
- Castro, R. S. D., L. Caetano, G. Ferreira, P. M. Padilha, M. J. Saeki, L. F. Zara, M. A. U. Martines, dan G. R. Castro. 2011. "Banana Peel Applied to the Solid Phase Extraction of Copper and Lead From River Water: Preconcentration of Metal Ions with A Fruit Waste". In *Industrial and Engineering Chemistry Research*. 50(6):3446–3451.
- Catherina, C. I., S. Surjoseputro, dan E. Setijawati. 2016. "Pengaruh Konsentrasi Perendaman Kalsium Laktat Terhadap Sifat Fisikokimia Mashed Sweet Potato Powder". Dalam *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*. 15(265–71)
- Cheong, S. H. 2016. "Physicochemical Properties of Calcium Lactate Prepared by Single-Phase Aragonite Precipitated Calcium Carbonate". In *Res J Pharm Biological and Chemical Sci*. 7(1):1786–1794.
- Daengprok, W., W., Garnjanagoonchorna, dan Y. Mine. 2002. "Fermented Pork Sausage Fortified with Commercial or Hen Eggshell Calcium Lactate". In *Meat Sci*. 62:199–204.
- Daengprok, W., W. Garnjanagoonchorn, O. Naivikul, P. Pornsinlpatip, K. Issigonis, dan Y. Mine. 2003. "Chicken Eggshell Matrix Proteins Enhance Calcium Transport in the Human Intestinal Epithelial Cells, CaCo-2". In *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 51(20):6056–6061.

- Darmawangsyah, Jamaluddin, dan Kadirman. 2016. "Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dalam Pembuatan Kue Kering". *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2:149–156.
- Demayanti, F. dan S. Soenarto. 2018. "Pengembangan Video Pembelajaran Bumbu dan Rempah Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental". Dalam *Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan*. 5(1):91–102.
- Diana, F. M. 2010. "Fungsi dan Metabolisme Protein dalam Tubuh Manusia". Dalam *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 4(1):47–52.
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, D. G. M. 2017. "*Tabel Komposisi Pangan Indoensia 2017*". Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Eddy, S. dan D. S. Titik. 2017. "*Metabolisme Protein*". Malang: Penerbit UB Press.
- Fannema, O. R. 1985. "*Food Chemistry*". New York and Bozel: Marcel Decker Inc.
- Fausiah, A., I. Pausan, dan A. Buqhori. 2018. "Karakteristik Kualitas Kimia Daging Sapi Bali di Pasar Tradisional". Dalam *Jurnal Ilmu Pertanian Universitas Al Asyariah Mandar*. 3(1):8–10.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. "Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuat Dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda". Dalam *Jurnal Al Ulum Sains Dan Teknologi*. 1(1):39–45.
- Fitriana, N., L. Handayani, dan Nurhayati. 2019. "Penambahan Nanokalsium Cangkang Tiram (*Crassostrea gigas*) Pada Pakan dengan Dosis Berbeda Terhadap Pertumbuhan Udang Galah (*Macrobrachium rosenbergii*) Addition". Dalam *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*. 6(2):80–85.
- Gunasekaran, T., T. Haile, T. Nigusse, dan M. D. Dhanaraju. 2014. "Nanotechnology: An Effective Tool for Enhancing Bioavailability and Bioactivity of Phytochemistry". In *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*. 4(1):1–7.
- Hafid, H. 2016. "Pengaruh Pemberian Pasta Jahe (*Zingiber officinale roscaeae*) Terhadap Kualitas Daging Ayam Kampung". Dalam *JITRO*. 3(3):104–108.

- Hakim, L. 2015. *Rempah Dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran*. Yogyakarta: In Diandra Pustaka Indonesia.
- Hernando, D., D. Septinova, dan K. Adhianto. 2015. "Kadar Air dan Total Mikroba Pada Daging Sapi di Tempat Pemotongan Hewan ( TPH ) Bandar Lampung". Dalam *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(1):61–67.
- Isfanida, P. K., S. Susanti, dan V. P. Bintoro. 2020. "Pengaruh Penggunaan Ekstrak Buah Semu Jambu Monyet (*Anacardium occidentale l.*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Daging Ayam Kampung". Dalam *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2):103–109.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris, dan Y. Erwanto. 2020. "Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan Enzim Transglutaminase". Dalam *Sains Peternakan*. 18(1):73.
- Jacob, C. C., J. R. Leke, C. L. K. Sarajar, L. M. S. Tangkau, F. Peternakan, U. Sam, dan R. Manado. 2019. "Penampilan Produksi Ayam Kampung Super Melalui Penambahan Juice Daun Gedi (*Abelmoschus manihot l. medik*) dalam Air Minum". Dalam *Zootec* 39(2):362–370.
- Justicia, A., E. Liviawaty, dan H. Hamdani. 2012. "Fortifikasi Tepung Tulang Nila Merah Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Roti Tawar". Dalam *Jurnal Perikanan Kelautan*. 3(4):17–27.
- Khan, M. dan A. Newsad. 2012. "Development of Protein Enriched Shrimp Crackers from Shrimp Shell Wastes". In *Journal of the Bangladesh Agricultural University*. 10(2):367–374.
- Legowo, A., Nurwantoro, dan Sutaryo. 2005. "*Analisis Pangan*". Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Manasje Manoah, B., W. S. Putranto, dan K. Suradi. 2020. "Total Mikroba dan Akseptabilitas Daging Sapi Marinasi Pada Berbagai Lama Perendaman Gula Lontar Cair". Dalam *JITP*. 8(1):29–36.
- Mulyawan, I. B., B. R. Handayani, B. Dipokusumo, W. Werdiningsih, dan A. I. Siska. 2019. "Pengaruh Teknik Pengemasan dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning". Dalam *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(3):464–475.

- Natsir, N. A. dan S. Latifa. 2018. "Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah dan Ikan Kerapu Bebek". Dalam *Biosel: Biology Science and Education*. 7(1):49–55.
- Ningsih, T. U. 2017. "Penentuan Kadar Lemak Pada Bubuk Cokelat dengan Metode Ekstraksi Sokletasi". Thesis. Universitas Sumatera Utara.
- Nurhamida Sari Siregar. 2014. "Karbohidrat". Dalam *Jurnal Ilmu Keolahraagaan*. 13(2):38–44.
- Nurlaela, A., S. U. Dewi, K. Dahlan, dan D. S. Soejoko. 2014. "Pemanfaatan Limbah Cangkang Telur Ayam dan Bebek Sebagai Sumber Kalsium untuk Sintesis Mineral Tulang". Dalam *Jurnal Pendidikan Fisika Indonesia (Indonesian Journal of Physics Education)*. 10(1):81–85.
- Nurohim, Nurwantoro, dan D. Sunarti. 2013. "Pengaruh Metode Marinasi dengan Bawang Putih pada Daging Itik Terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Total Coliform". Dalam *Animal Agriculture Journal*. 2(1):77–85.
- Nurwantoro, V. . Bintoro, A. M. Legowo, dan A. Purnomoadi. 2012. "Pengolahan Daging dengan Sistem Marinasi untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah. Dalam *Wartazoa*. 22(2):72–78.
- Oktafa, H., A. H. Prayitno, H. T. Handayani, dan D. L. Rukmi. 2022. "The Effect of Marinade Concentrations of Different Local Herbs and Spices on the Hedonic Test of Super Native Chicken Breast". In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 980(1):1–7.
- Pakpahan, I. F., S. Sumardianto, dan Akhmad S. F. 2020. "Pengaruh Lama Waktu Perendaman Bumbu yang Berbeda Terhadap Karakteristik Naniura Ikan Mas (*Cyprinus carpio*)". Dalam *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*. 2(2):7–12.
- Patriani, P., H. Hafid, E. Mirwandhono, dan T. H. Wahyuni. 2020. *Teknologi Pengolahan Daging*. Medan: CV. Anugrah Pangeran Jaya Press.
- Pramesthi, D., I. Ardyati, A. Slamet, P. Biologi, U. M. Buton, dan S. Tenggara. 2020. "Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton Sebagai Sumber Belajar". Dalam *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*. 6(3):225–232.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Rusman. 2016. "Pengaruh Fortifikasi

Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bakso Ayam". Dalam *Buletin Peternakan*. 40(1):39.

Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan R. Utami. 2020. "Karakteristik Mikrostruktur dan Nilai Gizi Bakso Ayam yang Difortifikasi Kalsium Oksida dan Nano Kalsium Laktat Kerabang Telur Ayam". *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*. 653–663.

Prayitno, A. H. dan A. Sutirtoadi. 2019. Karakteristik Nano Kalsium Alami Berbagai Jenis Kerabang Unggas. Politeknik Negeri Jember.

Prayitno, A. hadi, E. Suryanto, dan R. Utami. 2019. "Pengaruh Fortifikasi Kalsium dan Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Sifat Sensoris Bakso Ayam". *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*. 725–732.

Purnamasari, E., D. S. Munawarah, dan D. S. I. Zam. 2013. "Mutu Kimia Dendeng Semi Basah Daging Ayam yang Direndam Jus Daun Sirih (*Piper betle l.*) dengan Konsentrasi dan Lama Perendaman Berbeda". Dalam *Jurnal Peternakan*. 10(1):917.

Putri, F. L. N. dan R. P. Nugroho. 2017. "Analisa Kandungan Kalsium pada Serbuk Cangkang Telur Ayam Hasil Pengeringan dan Kalsinasi". Dalam *Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang*. 1–8.

Qolis, N., C. B. Handayani, N. W. Asmoro, dan . A. 2020. "Fortifikasi Kalsium pada Kerupuk dengan Substitusi Tepung Cangkang Telur Ayam Ras". Dalam *Jurnal Teknologi Pangan*. 14(1):30-39.

Rahayu, S. Y. S. 2012. "Kijing Taiwan (*Anodonta woodiana*) Sebagai Sumber Kalsium Tinggi dalam Upaya Mencegah Osteoporosis". Dalam *Fitofarmaka*. 2(1):27–35.

Rahmayetty, N. Kanani, I. Fauziah, dan N. Ukhdiya. 2019. Pengaruh laju pembebanan substrat terhadap produksi asam laktat berbahan baku molase". Dalam *Jurnal Integrasi Proses*. 8(2):76–81.

Ray, S., A. Kumar Barman, P. Kumar Roy, dan B. Kumar Singh. 2017. "*Chicken Eggshell Powder as Dietary Calcium Source in Chocolate Cakes*". In *The Pharma Innovation Journal*. 6(9):1–4.

Riardi, E. 2014. *Metode Statistika: Parametrik & Non-Parametrik*. Tangerang

(Indonesia): Pustaka Mandiri.

- Ridhayani, A., A. Diana, Hermanto, dan Muhajir. 2022. "Making Marination of Swallow Shrimp (*Penaeus merguensis*) with Different Seasoning Processing". In *Jurnal Pertanian Tropik*. 9(1):015–025.
- Rukmini, N. K. S., N. K. Mardewi, dan I. G. A. D. S. Rejeki. 2019. "Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler Umur 5 Minggu yang Dipelihara pada Kepadatan Kandang yang Berbeda". Dalam *Jurnal Lingkungan Dan Pembangunan*. 3(1):31–37.
- Saputri, D., D. Septinova, V. Wanniatie, dan R. Riyanti. 2022. "Pengaruh Lama Marinasi dengan Air Kelapa Terfermentasi Terhadap Komposisi Kimia Daging Broiler". Dalam *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 6(2):199–206.
- Septyandari. 2016. "Peningkatan Kadar Kalsium (Ca) pada Kelepon dengan Substitusi Bayam Merah (*Alternanthera Amoena* Voss.Var."Mira"). Semarang: Universitas Islam Negeri Walisongo.
- Shita, A. D. P. dan Sulistiyani. 2010. "Pengaruh Kalsium Terhadap Tumbuh Kembang Gigi Geligi Anak". Dalam *Stomatognathic (J. K. G Unej)*. 7(3):40–44.
- Slim, S., B. H. Hajer, B. S. Riadh, dan G. Raoudha. 2011. "Effects of Sodium Lactate and Lactic Acid on Chemical, Microbiological and Sensory Characteristics of Marinated Chicken". In *African Journal of Biotechnology*. 10(54):11206–11213.
- SNI. 2006. Penentuan Kadar Air pada Produk Pangan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI. 2006. Penentuan Kadar Lemak dan Protein pada Produk Pangan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI. 2006. Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen pada Produk Pangan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI. 2010. Penentuan Kadar Abu dan Abu Tak Larut dalam Asam pada Produk Pangan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Soeparno, R. . Rihastuti, Indratiningsih, dan S. Triatmojo. 2011. *Dasar Teknologi*

*Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Suantika, R., L. Suryaningsih, dan J. Gumilar. 2018. "Pengaruh Lama Perendaman dengan Menggunakan Sari Jahe Terhadap Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Keempukan dan pH ) Daging Domba". Dalam *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*. 17(2):67.
- Sukmawati, N. M. S., I. P. Sampurna, M. Wirapartha, N. W. Siti, dan I. N. Ardika. 2015. "Penampilan dan Komposisi Fisik Karkas Ayam Kampung yang Diberi Jus Daun Pepaya Terfermentasi dalam Ransum Komersial". *Majalah Ilmiah Peternakan*. 18(2):39–43.
- Sulhatun, Jalaluddin, dan Tisara. 2013. "Pemanfaatan Lada Hitam Sebagai Bahan Baku Pembuatan Oleoresin dengan Metode Ekstraksi". Dalam *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 2(2):16–30.
- Sunardi, S., E. D. Krismawati, dan A. Mahayana. 2020. "Sintesis dan Karakterisasi Nanokalsium Oksida dari Cangkang Telur". Dalam *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*. 16(2):250.
- Sundari, D., A. Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. "Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein". Dalam *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*. 25(4):235–242.
- Suptijah, P., Agoes M. Jacob, dan N. Deviyanti. 2012. Karakterisasi dan Bioavailabilitas Nanokalsium Cangkang Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal Akuatika*. 3(1):63–73.
- Szilagyi, A. dan N. Ishayek. 2018. Lactose Intolerance, Dairy Avoidance, and Treatment Options. In *Nutrients*. 10(12):1-30.
- Utami, P. dan D. E. Pupaningtyas. 2013. *The Miracle of Herbs*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Wahyuni, N. 2005. "Karakteristik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Madu Bubuk dengan Penambahan Tepung Kerabang Telur Sebagai Sumber Kalsium". Thesis. Institut Pertanian Bogor.
- Wang, Y., L. Huang, dan J. Wu. 2012. "Optimization of Conditions for Calcium Lactate Nano Particle Production by Chemical Precipitation". In *Adv Mater Res*. 479–481:314–317.



- Wasilewski, G. B., M. G. Vervloet, dan L. J. Schurgers. 2019. "The Bone—Vasculature Axis: Calcium Supplementation and The Role of Vitamin K". In *Frontiers in Cardiovascular Medicine*. 6:1–16.
- Waty, S. 2017. "Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) dan Aplikasi Sebagai Obat Kumur dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus*". Thesis. Universitas Sumatera Utara.
- Wijayanti, W. A., Y. Zetra, dan P. Burhan. 2006. "Minyak Atsiri dari Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) dari Famili *Lauraceae* Sebagai Insektisida Alami, Antibakteri, dan Antioksidan". *Jurnal Ilmiah Kimia Organik Institut Teknologi Sepuluh Nopember*
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Windiyartono, A., R. Riyanti, dan V. Wanniatie. 2016. "Efektivitas Tepung Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa horan*) Sebagai Pengawet Terhadap Aspek Kimia Daging Ayam Broiler". Dalam *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 4(1):233379.
- Windyasmara, L. dan A. K. Sariri. 2021. "Teknologi Marinasi Daging Ayam Broiler dengan Ekstrak Buah Nenas (*Ananas comosus (L. merr)*) Terhadap Kualitas Mikrobiologi". Dalam *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis*. 11(3):211.
- Yavas, E. dan B. Bilgin. 2010. "Effect of Calcium Lactate, Sodium Diacetate and Sodium Chloride Mixture on the Microbiological, Chemical and Sensory Properties of Chicken Nuggets Stored in Refrigeration and Under Modified Atmospheres". In *International Journal of Poultry Science*. 2010.
- Yonata, D., S. Aminah, dan W. Hersoelistyorini. 2017. "Kadar Kalsium dan Karakteristik Fisik Tepung Cangkang Telur Unggas dengan Perendaman Berbagai Pelarut". Dalam *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 7(2):82–93.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur Dan Kualitas Telur*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.