DAFTAR PUSTAKA

Aloys, H., S. A. Korma, T. M. Alice, N. Chantal, A. H. Ali, S. M. Abed, dan H. Ildephonse. 2016. *Microencapsulation By Complex Coacervation Methods, Techniques, Benefits, And Applications - A Review*. *American Journal of Food Science and Nutrition Research*. 3(6):188–192.

Amany, M. M. B., M. A. Shaker, dan A. A. A. Azza. 2012. *Vacuum Frying: An Alternative To Obtain High Quality Potato Chips and Fried Oil*. *Banat's Journal of Biotechnology*. 3(5):22–30.

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. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 14(2):222–227.

Ardin, L., L. Karimuna, dan M. Amrullah Pagala. 2019. Formulasi Tepung Cangkang Telur dan Tepung Beras Merah terhadap Nilai Kalsium dan Organoleptik Kue Karasi. *Jurn Sains Dan Teknologi Pangan*. 4(1):1892–1904.

Bashir, L., P. Ossai, O. Shittu, A. Abubakar, dan T. Caleb. 2015. *Comparison Of The Nutritional Value Of Egg Yolk and Egg Albumin From Domestic Chicken, Guinea Fowl and Hybrid Chicken. American Journal of Experimental Agriculture*. 6(5):310–316.

Baston, O. dan O. Barna. 2013. *Calcium Lactate Influence On Some Non-Pathogenic Microorganisms. Food and Environment Safety*. 12(3):278–283.

BPS. 2022. *Produksi Telur Ayam Petelur Menurut Provinsi (Ton)*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Carocho, M., M. F. Barreiro, P. Morales, dan I. C. F. R. Ferreira. 2014. *Adding Molecules To Food, Pros And Cons: A Review On Synthetic and Natural Food Additives. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 13(4):377–399.

Carocho, M., P. Morales, dan I. C. F. R. Ferreira. 2015. *Natural Food Additives: Quo Vadis? Trends in Food Science and Technology*. 45(2):284–295.

Catherina, C. I., S. Surjoseputro, dan E. Setijawati. 2016. Pengaruh Konsentrasi Perendaman Kalsium Laktat terhadap Sifat Fisikokimia *Mashed Sweet Potato Powder. Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*. 15(2):65–71.

Cheng, Y. qun, D. Wang, C. jun Zhang, X. can Zhu, Z. shuai Zhu, Y. Lei, dan M.

Huang. 2022. *The Impact Of Sous Vide Braising On The Sensory Characteristics and Heterocyclic Amines Contents Of Braised Chicken. LWT - Food Science and Technology*. 172:114176.

Cheng, Y., M. Yao, Z. Zhu, X. Dong, I. Ali Khan, J. Huang, X. Zhou, M. Huang, dan G. Zhou. 2019. *Content, Causes and Analysis Of Heterocyclic Amines In Chinese Traditional Braised Chicken. Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*. 1–10.

Darmawangsyah, J. P, dan Kadirman. 2016. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2:149–156.

Das, J. K., R. A. Salam, R. Kumar, dan Z. A. Bhutta. 2013. *Micronutrient Fortification Of Food and Its Impact On Woman and Child Health: A Systematic Review. Systematic Reviews*. 2:1–24.

Daud, A., Suriati, dan Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*. 24(2):11–16.

Deborah, T., E. Afrianto, dan R. I. Pratama. 2016. Fortifikasi Tepung Tulang Julung-Julung sebagai Sumber Kalsium terhadap Tingkat Kesukaan Kerupuk. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*. 3(4):48–53.

Direktorat Jenderal Kesehatan Pangan. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : Kementrian Kesehatan RI.

Duan, Y., F. Zheng, H. Chen, M. Huang, J. Xie, F. Chen, dan B. Sun. 2014. *Analysis Of Volatiles In Dezhou Braised Chicken By Comprehensive Two-Dimensional Gas Chromatography/High Resolution-Time Of Flight Mass Spectrometry. LWT - Food Science and Technology*. 60(2):1235–1242.

Fadhilah, A. U., A. Sartono, dan H. S. Kusuma. 2018. Hubungan Tingkat Kecukupan Energi, Protein, Kalsium, dan Fosfor dengan Panjang Tungkai Remaja. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 4(1):58–63.

Fitriah, E., Y. Maryuningsih, dan E. Roviati. 2018. Pemanfaatan Daging dan Cangkang Kerang Hijau (*Perna Viridis*) sebagai Bahan Olahan Pangan Tinggi Kalsium. *The 7th University Research Colloqium*. 412–423.

Gembongan, D. I. dan K. Kartasura. 2018. IbM Industri Rumah Tangga Ayam Ungkep. *Prima: Journal of Community Empowering and Services.* 2(1):15–20.

Giatrakou, V., A. Ntzimani, dan I. N. Savvaidis. 2010. *Effect Of Chitosan and Thyme Oil On A Ready To Cook Chicken Product. Food Microbiology*.

27(1):132–136.

Handayani, I. M., E. Susanto, dan W. Wardoyo. 2021. Analisis Kualitas Fisiko Kimia Daging Ternak Lokal Ayam Kampung di RPU (Rumah Potong Unggas) Pasar Sidoharjo Kabupaten Lamongan. *International Journal of Animal Science*. 3(03):76–85.

Hayati, S. dan E. Herwana. 2018. Peningkatan Asupan Kalsium Menghambat Penurunan Kepadatan Tulang Pada Perempuan Pasca *Menopause. Jurnal Biomedika Dan Kesehatan*. 1(2):145–151.

Herlina, B. dan W. Ibrahim. 2019. Penambahan Tepung Daun Salam dalam Ransum terhadap Konsumsi Ransum, Bobot Potong, Bobot Karkas dan Organ dalam Ayam Kampung Super. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 14(3):259–264.

Indrasami, P. 2022. Pengaruh Penambahan Nano Kalsium Laktat Kerabang Telur terhadap Kualitas Kimia Daging Ayam Kampung Super Yang Dimarinasi dengan Bumbu dan Rempah Lokal. Jember : Politeknik Negeri Jember.

Isfanida, P. K., S. Susanti, dan V. P. Bintoro. 2020. Pengaruh Penggunaan Ekstrak Buah Semu Jambu Monyet Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Daging Ayam Kampung. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2):103–109.

Istighfarin, A. 2022. Implementasi Strategi Imc Industri Kecil Menengah Pada Produsen Makanan Beku. *Jurnal Penelitian IPTEKS*. 7(1):11–18.

Jamila. 2014. *Pemanfaatan Limbah Cangkang Telur*. Dalam Modul Mata Kuliah Teknologi Pengolahan Limbah dan Sisa Hasil Ternak, Program Studi Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.

Jirimali, H. D., B. C. Chaudhari, J. C. Khanderay, S. A. Joshi, V. Singh, A. M. Patil, dan V. V. Gite. 2018. *Waste Eggshell-Derived Calcium Oxide and Nanohydroxyapatite Biomaterials for The Preparation Of Lldpe Polymer Nanocomposite and Their Thermomechanical Study. Polymer - Plastics Technology and Engineering*. 57(8):804–811.

Kamelia, M., D. A. Saputri, dan N. Widiani. 2020. Pendampingan Komunitas Tunarungu dalam Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur Pada Berbagai Penganan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 6(1):09–15.

Karomah, U., I. N. Tuti, A. A. Syawal, dan R. F. Hadi. 2021. Larva *Black Soldier Fly* Sumber Protein Ayam Kampung Super dengan Pemberian *Yoghurt : A Review. National Conference PKM Center Sebelas Maret University*. 2021. 350–354.

Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, I. Santoso, dan A. M. Patriadi Nuhriawangsa.

2018. Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Yang Diberi Pakan Berbasis Jagung dan Kedelai dengan Suplementasi Tepung Purslane (*Portulaca Oleracea*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(2):64–71.

Kasanah, S. R., Wardoyo, dan E. Susanto. 2016. Pengaruh Lama Pengeringan Pada Suhu yang Berbeda terhadap Karakteristik Dendeng Giling Daging Ayam Kampung. *Jurnal Ternak*. 7(2):1–9.

Khairunnisa, C. 2016. Dampak Kesehatan Penggunaan Zat Aditif Makanan Ditinjau Dari Aspek Manfaat dan Kehalalannya. *Syarah*. 5(1):27–40.

Kurniawan, C. 2021. Karakteristik Produk Emulsi Daging dengan Pemanfaatan Lemak Abdominal Ayam: *Review*. *Buletin Profesi Insinyur*. 4(1):38–42.

Kusmayadi, T., M. Royani, dan M. Puspitasari. 2018. Perbandingan Performa Produksi Ayam Kampung Lokal dan Ayam Kampung Super. *Seminar Nasional Hasil PKM*. 1138–1146.

Lai, W. T., N. M. H. Khong, S. S. Lim, Y. Y. Hee, B. I. Sim, K. Y. Lau, dan O. M. Lai. 2016. *A Review: Modified Agricultural By-Products for The Development and Fortification Of Food Products and Nutraceuticals. Trends in Food Science & Technology*. 59:148–160.

Lestari, D., N. Vania, A. Harini, dan A. Lase. 2021. Strategi dan Prospek Pengembangan Agribisnis Ayam Lokal Indonesia. *Jurnal Peternakan*. 5(1):32–39.

Liu, D., S. Li, N. Wang, Y. Deng, L. Sha, S. Gai, H. Liu, dan X. Xu. 2017. *Evolution Of Taste Compounds Of Dezhou-Braised Chicken During Cooking Evaluated By Chemical Analysis and An Electronic Tongue System. Journal of Food Science*. 1–7.

Makmur, A., Sugito, dan Samadi. 2018. Efek Pemberian Berbagai Jenis *Feed Additive* terhadap Kadar Air dan Protein Daging Ayam Kampung Super (*Gallus Domesticus*). *Prosiding Seminar Nasional Biotik 2018*. 557–562.

Mandei, J. H. dan A. M. Nuryadi. 2017. Pengaruh Cara Perendaman dan Jenis Kentang terhadap Mutu Keripik Kentang. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 9(2):123–136.

Marlya, O., K. Kususiyah, dan D. Kaharuddin. 2021. Kualitas Fisik Telur Ayam Arab, Ayam Kampung dan Ayam Ketarras Serta Akseptabilitas Telur Ayam Ketarras Setara Telur Ayam Kampung. *Buletin Peternakan Tropis*. 2(2):103–111.

Mudawaroch, R. E. 2020. Pengolahan Daging Ayam Kampung Super Yang Sehat. *Prodising Seminar Nasional Pertanian*. 8–15.

Oguu, G. K. dan Ratman. 2022. Analisis Kadar Kalsium (Ca) Pada Tulang Ikan Sidat (*Anguilla Marmorata*) di Danau Poso. *Media Eksata*. 18(1):64–68.

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. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 980(1):012015.

Pakaya, S. A. dan S. Zainudin. 2019. Performa Ayam Kampung Super Yang Diberi Level Penambahan Tepung Kulit Kakao (*Theobroma Cacao, L.*) Fermentasi dalam Ransum. *Jambura Journal of Animal Science*. 1(2):40–45.

Palandeng, L. C. M. F. C., dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir Yang Difortifikasi dengan Pasta dari Wortel (*Daucus Carota L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Panga*. 6(2):99–107.

Peraturan BPOM No 9 Tahun 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengeras. Jakarta : BPOM RI.

Praja, D. I. 2015. *Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta : Garudhawacana.

Prasetyo, B., A. H. Prayitno, dan D. Siswantoro. 2022. Karakterisasi Produk Ayam Lokal Ungkep Siap Saji Yang Diperkaya Nano Kalsium Sebagai Pengembangan Produk Unggulan Pasca Panen *Teaching Factory* Pembibitan dan Penetasan. Jember : Politeknik Negeri Jember.

Prayitno, A. H., F. Lorenza, Suparmi, dan M. H. Naafi'yan. 2021. *Quality Of Chicken Sausage Fortified with Nano-Calcium Duck Eggshell In Different Vacuum Packaging During Storage At-18°C. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 26(4):152–157.

Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Rusman. 2016. Pengaruh Fortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bakso Ayam. *Buletin Peternakan*. 40(1):40–47.

Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan R. Utami. 2020a. 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 Telur Unggas. Jember: Politeknik Negeri

Jember.

Purnasari, G., D. Briawan, dan C. M. Dwiriani. 2016. Asupan Kalsium dan Tingkat Kecukupan Kalsium Pada Ibu Hamil di Kabupaten Jember. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*. 12(4):261–268.

Putri, V. D. dan Y. Nita. 2018. Uji Kualitas Kimia dan Organoleptik Pada *Nugget* Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu. *Jurnal Katalisator*. 3(2):135–144.

Qolis, N., C. B. Handayani, N. W. Asmoro, dan Arriyanti. 2020. Fortifikasi Kalsium Pada Kerupuk dengan Subtitusi Tepung Cangkang Telur Ayam Ras. *Jurnal Teknologi Pangan*. 14(1):30–39.

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

Riyadi. 2014. *Metode Statistika: Parametrik & Non-Parametrik*. Tangerang: Pustaka Mandiri.

Rohmaniyah, L. K., D. Indradewa, dan E. T. S. Putra. 2015. Tanggapan Tanaman Kangkung (*Ipomea Reptans Poir.*), Bayam (*Amaranthus Tricolor L.*), dan Selada (*Lactuca Sativa L.*) terhadap Pengayaan Kalsium Secara Hidroponik. *Vegetalika*. 4(2):63–78.

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. *Jurnal Lingkungan dan Pembangunan*. 3(1):31–37.

Salmah. 2020. Pengaruh Penambahan Ramuan Herbal Pada Air Minum terhadap Persentase Karkas dan Persentase Lemak Pada Ayam Kampung Super. *Indonesian Journal of Educational Development*. 1(3):410–416.

Siregar, S. N. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*. 13(2):38–44.

Siti, N. Sukmawati, I. Ardika, I. Sumerta, N. Witariadi, N. Kusumawati, N. Roni, dan N. W. 2016. Pemanfaatan Ekstrak Daun Pepaya Terfermentasi Untuk Meningkatkan Kualitas Daging Ayam Kampung. Universitas Udayana. Denpasar.

SNI. 1992. *Cara Uji Makanan Dan Minuman Indonesia*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

SNI. 2004. *Cara Uji Kesadahan Total Kalsium (Ca) Dan Magnesium (Mg) Dengan Metode Titrimetri*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

SNI. 2006. *Cara Uji Kimia - Bagian 1: Penentuan Kadar Abu Pada Produk*

Perikanan. Jakarta. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.

SNI. 2011. *Biskuit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. 25(4):235–242.

Takhellambam, R. D., B. V. Chimmad, dan J. N. Prkasam. 2016. *Ready To Cook Millet Flakes Based On Minor Millets For Modern Consumer. Journal of Food Science and Technology*. 53(2):1312–1318.

Tangkilisan, B. C., M. I. Punuh, dan M. D. Amisi. 2021. Gambaran Kecukupan Mineral Makro Pada Mahasiswa Semester IV Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi Manado Selama Masa Pandemi Covid-19. *KESMAS*. 10(2):159–167.

Verawati, B., N. Yanto, dan N. Afrinis. 2021. Hubungan Asupan Protein dan Kerawanan Pangan dengan Kejadian Stunting Pada Balita Di Masa Pendemi Covid 19. *PREPOTIF : Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 5(1):415–423.

Wahyudi, J. 2017. Mengenali Bahan Tambahan Pangan Berbahaya : Ulasan. *Jurnal Litbang*. 13(1):3–12.

Widowati, S. 2011. Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Ubi Jalar. *Pangan*. 20(1):49–61.

Wulandari, E., L. Suryaningsih, A. Pratama, D. S. Putra, dan N. Runtini. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(2):95–99.

Yao, W., Y. Cai, D. Liu, Y. Chen, J. Li, M. Zhang, N. Chen, dan H. Zhang. 2022. *Analysis Of Flavor Formation During Production Of Dezhou Braised Chicken Using Headspace-Gas Chromatography-Ion Mobility Spec-Trometry (Hs-Gc-Ims). Food Chemistry*. 370:130989.

Yonata, D., S. Aminah, dan W. Hersoelistyorini. 2017. Kadar Kalsium dan Karakteristik Fisik Tepung Cangkang Telur Unggas dengan Perendaman Berbagai Pelarut. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 7(2):82–93.

Yusmiati, S. N. H. dan R. E. Wulandari. 2017. Pemeriksaan Kadar Kalsium Pada Masyarakat dengan Pola Makan Vegetarian. *Jurnal SainHealth*. 1(1):43–49.

Zhan, F., L. Sun, G. Zhao, M. Li, dan C. Zhu. 2022. *Multiple Technologies Combined To Analyze The Changes Of Odor and Taste In Daokou Braised Chicken During Processing*. *Foods*. 11(7):1–17.

Zhu, Z., R. Fang, Y. Cheng, I. A. Khan, J. Huang, B. Li, dan M. Huang. 2020. *Content Of Free And Protein-Binding Nε-Carboxymethyllysine and Nε-Carboxyethyllysine In Different Parts Of Braised Chicken. Food Science And Nutrition. 8*(2):767–776.