

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, A.R., dan A.A. Catur. 2016. "*Pengaruh Substitusi Tempe dan Penambahan Isolated Soy Protein Terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Protein Sosis Ayam*". Dalam *Media Gizi Indonesia*, 11. Hal. 80–87.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. Issue 18th ed. Official Method. Washington DC: Association of Analytical Chemist.
- Ardin, Karimuna, M.A. Amrullah. 2019. "*Formulasi Tepung Cangkang Telur dan Tepung Beras Merah Terhadap Nilai Kalsium dan Organoleptik Kue Karasi*". Dalam *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4. Hal. 1892-1904.
- Arihara, K. 2006. "*Strategies for Designing Novel Functional Meat Products*". In *Meat Science*, 74. P. 219–229.
- Astawan, M. 2011. "*Pangan fungsional untuk kesehatan yang optimal.*" Makalah Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Awwaly, K.U.Al., S. Triatmojo, Y. Erwanto, dan W.T. Artama. 2015. "*Komponen Bioaktif dalam Daging dan Sifat Fungsionalnya: Sebuah Kajian Pustaka*". Dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10. Hal. 22–34.
- BPOM. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Badan Pengawasan Obat dan Makanan.
- Darlan, A. 2012. "*Fortifikasi dan Ketersediaan Zat Besi pada Bahan Pangan Berbasis Kedelai dengan Menggunakan Fortifikasi $FeSO_4 \cdot 7 H_2O$ campuran $FeSO_4 \cdot 7 H_2O + Na_2H_2EDTA \cdot 2H_2O$ dan $NaFeEDTA$* ". Skripsi Program Sarjana. Departemen Kimia F-MIPA. Universitas Indonesia. Depok.
- Darmawangsyah, Jamaluddin, dan Kadirman. 2016. "*Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) dalam Pembuatan Kue Kering*" Dalam *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2. Hal. 149-156.
- Diana, F.M. 2010. "*Fungsi dan Metabolisme Protein dalam Tubuh Manusia*". Dalam *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4. Hal. 47–52.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2018. "*Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*". Kementerian Pertanian RI.

- Ernaningsih, D., I.I. Arief, dan E. Taufik. 2014. "Pengaruh Pemberian Sosis Fermentasi Terhadap Pertumbuhan Tikus Percobaan". Dalam Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 2. Hal. 207–212.
- Farida, N. Amaliah. 2019. "Pengaruh Jenis Selongsong Terhadap Karakteristik Kimia, Mikrobiologi dan Sensoris Sosis Daging Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*)" Dalam *Journal of Tropical AgriFood*, 1. Hal. 79-85.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. "Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda". Dalam *Al Ulum Sains dan Teknologi*, 1. Hal. 39–45.
- Fitriana, N., L. Handayani, and Nurhayati. 2019. "Addition of Nanocalcium From Oyster (*Crassostrea gigas*) Shell on Feed With Different Doses to Increase the Growth of Giant Prawns (*Macrobrachium rosenbergii*)". In *Aquatica Sciences Journal*, 6. P. 80–85.
- Gaonkar, M., A.P. Chakraborty. 2016. "Application of Eggshell as Fertilizer and Calcium Supplement Tablet". In *International Journal of Innovative Research in Science, Engineering and Technology*, 3. P. 3520- 3525.
- Gustian, A.E. 2013. "Perkembangan Program Fortifikasi Pangan dan Identifikasi Pangan yang Difortifikasi". Skripsi Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Handayani, L., F. Syahputra. 2017. "Isolasi dan Karakterisasi Nanokalsium dari Cangkang Tiram (*Crassostrea gigas*)". Dalam *JPHPI*, 20. Hal. 515–523.
- Herlina, I. Darmawan, A.S. Rusdianto. 2015. "Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) sebagai Bahan Tambahan Makanan pada Pengolahan Sosis Daging Ayam". Dalam *Jurnal Agroteknologi*, 9. Hal. 134-144.
- Irawati, A., Warnoto, dan Kususiyah. 2015. "Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, Susut Masak dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler". Dalam *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10. Hal. 125–135.
- Ismanto, A., D.P. Lestyanto, M.I. Haris, Y. Erwanto. 2020. "Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan Transglutaminase". Dalam *Sains Peternakan*, 18. Hal. 73-80.
- Islam, M.N., M.N. Alam, M.R. Amin, and D.C. Roy, 2010. *Effect of sun drying on the composition and shelf life of Goat Meat (Capra aegagrus hircus)*. Res. Pub. J. 4 Pag. 114-123

- Jazil, N., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2013. "*Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras dengan Intensitas Warna Coklat Kerabang Berbeda Selama Penyimpanan*". Dalam Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 2. Hal. 43–47.
- Kakanadu, M.T.A.T., B. Evelyln, dan B. Hutagalung. 2016. "*Fortifikasi Pangan*". Makalah Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Merpati Indonesia. Jakarta
- Kementerian Kesehatan. 2017. "*Data dan Kondisi Penyakit Osteoporosis di Indonesia*". Jakarta: Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. "*Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*". Jakarta
- Khasrad, A., Sarbaini, Arfai, dan Rusdimansyah. 2016. "*Perbandingan Kualitas Kimia (Kadar Air, Kadar Protein dan Kadar Lemak) Otot Biceps Femoris pada Beberapa Bangsa Sapi*". Dalam Tesis. Hal. 366-371. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Liana, D.N. 2010. "Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Sosis Frankfurters dengan Penggunaan Bubuk Rosella dan Angkak Sebagai Bahan Tambahan Alami Pengganti Nitrit" Dalam Skripsi Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Murota, I., T. Baba, M. Shimada, and N. Sato. 2010. "*Safety Evaluation of Excessive Intake of Calcium-fortified Fish Sausage to Prevent Osteoporosis in Humans*". In Journal of the Japanese Society for Food Science and Technology, 57. P. 163–170.
- Ningsih, T.U. 2017. "*Penentuan Kadar Lemak pada Bubuk Coklat dengan Metode Ekstraksi Sokletasi*". Dalam Tugas Akhir. Program Studi Kimia Universitas Sumatera Utara.
- Oko, S., dan I. Syahrir. 2017. "*Pengaruh Penambahan Ammonium Karbonat pada Pembuatan Katalis CAO Superbasa dari Cangkang Telur Ayam*". Dalam Seminar Nasional Sains dan Teknologi. Hal. 1–9.
- Patriani, P., H.H. Hafid, R.E. Mirwandhono, dan T.H. Wahyuni. 2020. "*Teknologi Pengolahan Daging*". Medan: CV. Anugrah Pangeran Jaya Press.
- Prastini, A.I., dan S.B Widjanarko. 2015. "*Pembuatan Sosis Ayam Menggunakan Gel Porang (Amorphophallus muelleri blume) sebagai Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Sosis*". Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3. Hal. 1503–1511.

- Prayitno, A.H., A. Sutirtoadi. 2019. "Synthesis and Characteristics of Nano Calcium Oxide from Duck Eggshells by Precipitation Method". In *Second International Conference on Food and Agriculture*. IOP Publishing.
- Prayitno, A.H., B. Prasetyo, and A. Sutirtoadi. 2020. "Synthesis and Characteristics of Nano Calcium Oxide from Duck Eggshells by Precipitation Method". In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 411. P. 1–6.
- Prayitno, A.H., F. Miskiyah, A.V. Rachmawati, T.M. Baghaskoro, B.P Gunawan, dan Soeparno. 2009. "Karakteristik Sosis dengan Fortifikasi β -Caroten dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)". Dalam Buletin Peternakan, 33. Hal. 111–118.
- 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. Hal. 40–47.
- Prayitno, A.H., E. Suryanto, Rusman, Setiyono, Jamhari, 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. Hal. 725–732.
- Prayitno, A.H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. "Kualitas Fisik dan sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO)". Dalam Buletin Peternakan, 34. Hal. 55–63.
- Pungut, dan S. Widyastuti. 2019. "Kadar Kalsium Kerupuk Samiler Fortifikasi Nano Kalsium dari Cangkang Kerang Darah (*Anadara granosa liin*)". Dalam SNHRP-II. Hal. 589–596.
- Qolis, N., C.B. Handayani, dan N.W. Asmoro. 2020. "Fortifikasi Kalsium pada Kerupuk dengan Substitusi Tepung Cangkang Telur Ayam Ras". Dalam Jurnal Teknologi Pangan, 14. Hal. 30-39.
- Ramayulis, R., I.D. Pramantara, R. Pangastuti. 2011. "Asupan Vitamin, Mineral, Rasio Asupan Kalsium dan Fosfor dan Hubungannya dengan Kepadatan Mineral Tulang Kalkaneus Wanita". Dalam Jurnal Gizi Klinik Indonesia, 7. Hal. 115-122.
- Rohmah, S., Y.S. Darmanto, dan L. Rianingsih. 2019. "Penambahan Nanokalsium dari Jenis Tulang Ikan yang Berbeda Terhadap Karakteristik Beras Analog dari Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) dan Tepung *Gracilaria verrucosa*". Dalam Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan, 1. Hal. 1–11.

- Saputra, W.H. 2005. "*Sifat Fisik dan Organoleptik Minuman Instan Madu Bubuk dengan Penambahan Efek Effervescent dari Tepung Kerabang Telur*". Skripsi Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- SNI. 2015. "*Sosis Daging*". Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Soeparno. 2005. "*Ilmu dan Teknologi Daging*". Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Umami, M.R., dan Guntoro. 2017. "*Eksperimen Sosis Sayur Hasil Olahan Dari Sayur Brokoli (*Brassica Oleracea L.*) Dan Wortel (*Daucus Carota L.*)*". Dalam Jurnal Teknologi Agro-Industri, 4. Hal. 73–88.
- Vergiyana, N., Rusman, dan Supadmo. 2014. "*Karakteristik Mikroba dan Kimia Sosis Ayam dengan Penambahan Khitosan dan Angkak yang Disimpan pada Refrigerator*". Dalam Buletin Peternakan, 38. Hal. 197–204.
- Wijayanti, D.A., A. Hintono, dan Y.B. Pramono. 2013. "*Kadar Protein dan Keempukan Nugget Ayam dengan Berbagai Level Substitusi Hati Ayam Broiler*". Dalam Animal Agriculture Journal, 2. Hal. 295–300.
- Winarno, F.G. 2004. "*Kimia Pangan dan Gizi*". Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- 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. Hal. 82–93.
- Yusuf, M., R.R.S. Wihansah, M. Arifin, A.Y. Oktaviana, Rifkhan, J.K. Negara, dan A.K. Sio. 2016. "*Kualitas Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Ayam Komersil yang Beredar di Tempat Berbeda di Bogor*". Dalam Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 04. Hal. 296–299.