

## DAFTAR PUSTAKA

- Adeyeye, E.I. 2009. "Comparative Study on The Characteristics of Egg Shells of Some Bird Species". An Bulletin of the Chemical Society of Ethiopia, 23: P. 159-166.
- Aminah, S. and W. Meikawati. 2017. "The Enrichment of Calcium with Duck Eggshell and Sensory Characteristic on Product Based on Corn Sprout Flour and Soybean Sprout Flour". The 3rd International Seminar on Education and Technology ISET. 2017. Collaborative Graduate Schools Conference. P. 77-83.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist*. 18 th ed. Washington DC: Association of Analytical Chemist.
- Daengprok, W., W. Garnjanagoonchorn, O. Naivikul, P. Pornsinlpatip, A.K. Issigonis, and Y. Mine. 2003. "Chicken Eggshell Matrix Proteins Enhance Calcium Transport in The Human Intestinal Epithelial Cells, Caco-2". In Journal Agriculture Food Chemist, 51. P. 6056-6061.
- Daengprok, W., W. Garnjanagoonchorn, and Y. Mine. 2002. "Fermented Pork Sausage Fortified with Commercial or Hen Eggshell Calcium Lactate". In Meat Science, 2. P. 199-204.
- Darlan, A. 2012. "Fortifikasi dan Ketersediaan Zat Besi Pada Bahan Pangan Berbasis Kedelai Dengan Menggunakan Fortifikan  $FeSO_4 \cdot 7 H_2O$  Campuran  $FeSO_4 \cdot 7 H_2O Na_2H_2EDTA \cdot 2 H_2O$  dan  $NaFeEDTA$ ". Skripsi Fakultas F-MIPA. Universitas Indonesia. Depok.
- Departemen Kesehatan. 2004. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan 2004*. Hasil Widyakarya Pangan dan Gizi Nasional ke-VIII. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Dewayani, R dan H. N. Sjojfan. 2015. "Pengaruh Penggunaan Onggok dan Ampas Tahu Terfermentasi Mix Culture *Aspergillus Niger* dan *Rhizopus Oligosporus* Sebagai Pengganti Jagung Dalam Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Pedaging". Dalam Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 10. Hal. 9-17.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2021. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2020*. Jakarta: Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Domiszewski, Z., Bienkiewicz, and D. Plust. 2011. "Effect Of Different Heat Treatments on Lipid Quality of Striped Catfish (*Pangasius*

- Hypophthalmus*)". In Journal Acta Sci Pol Technology Aliment, 3. P. 359-373.
- Ernaningsih, D., I.I. Arief, dan E. Taufik. 2014. "*Pengaruh Pemberian Sosis Fermentasi Terhadap Pertumbuhan Tikus*". Dalam Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 2. Hal. 207-212.
- Gaspersz, V. 2006. "*Total Quality Managemen*". Untuk Praktisi Bisnis dan Industri. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Haryono, C., Natanael., Rukiah, dan Y. Yulianti. 2018. "*Kalsium Oksida Mikropartikel Dari Cangkang Telur Sebagai Katalis Pada Sintesis Biodiesel Dari Minyak Goreng Bekas*". Dalam Material dan Energi Indonesia, 8. Hal. 8-15.
- Ibrahim, H.M., A.A. Abou-Arab, and F.M. Abu Salem. 2010. "*Addition of Some Natural Plant Extracts and Their Effects on Lamb Patties Quality*". In Journal of Food Technology, 8. P. 134-142.
- 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 jurnal Sains Peternakan, 18. Hal. 73.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. "*Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar Dalam Kemasan Plastik Pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik*". Dalam Ziraa'ah, 39. Hal. 119-128.
- Khotimah, K. dan E. Hartatie. 2013. "*Kualitas Fisika Kimia Sosis Ayam dengan Penggunaan Labu Merah (Cucurbita Moschata) Sebagai Alternatif Pengganti Pewarna dan Antioksidan*". Dalam Jurnal Ilmu Ternak, 13. Hal. 35-38.
- Lapase, O., J. Gumilar, dan W. Tanwiriah. 2016. "*Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan*". Bandung.
- Lawrie, R. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi Edisi ke-5. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Lengkey, H. A. ., S.M Sembor., D. Garnida., P. Edianingsih., N. Nanah, dan R. Balia. 2016. "*Pengaruh Pemberian Margarin Terhadap Sifat Fisiko Kimiawi dan Sensoris Sosis Ayam Petelur Afkir*". Dalam Agritech, 36. Hal. 279-285.
- Liana, D.N. 2010. *Kualitas Fisik, Kimia, dan Organoleptik Sosis Frankfurters dengan Penggunaan Bubuk Rosella dan Angkak Sebagai Bahan Tambahan*

*Alami Pengganti Nitrit*. Skripsi Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- 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, 10. Hal. 81-85.
- Pahlevi, Y.R. 2011. *Aplikasi Edible Coating Chitosan-Ekstrak Daun Jati Pada Sosis Daging Sapi Untuk Menghambat Kerusakan Mikrobiologis dan Oksidatif*. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Permana, A. 2010. *Sifat Fisik dan Daya Terima Sosis Daging Domba dengan Pelumura Jahe (Zingiber Officinale Roscoe) Sebelum Pengolahan*. Skripsi Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pradipta, G. N, dan Y. Deny. 2015. "*Hubungan Asupan Kalsium, Natrium, Kalium, dan Kebiasaan Merokok Dengan Kepadatan Tulang Pria Dewasa Awal*". In Nutrition College, 4. Hal. 372-379.
- Prasetya, F.H., I. Setiawan, dan D. Garnida. 2015. "*Karakteristik Eksterior dan Interior Telur Itik Bali Lembang*". Dalam Jurnal Agricultur, 3. Hal. 1-8.
- Prayitno, A.H., M. Firdha., V.R. Afina., M.G. Tombak., P.G. Bekti, dan Soeparno. 2009. "*Karakteristik Sosis Dengan Fortifikasi B-Caroten dari Labu Kuning*". 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, dan R. Utami. 2019. "*Pengaruh Fortifikasi Kalsium dan Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Sifat Sensoris Bakso Ayam*". Dalam Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, 40. Hal. 725-732.
- Prihananto. 2004. *Fortifikasi Pangan Sebagai Upaya Penanggulangan Anemia Gizi Besi*. Makalah Prbadi Fakultas MIPA. Intitut Pertanian Bogor. Hal. 1-16.
- Purnomo, H. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Edisi 1. Malang: UB Press.
- Putri, D.H. 2008. *Keempukan Daging Sapi dan Penggunaan Restraining Box di Rumah Pemotongan Hewan*. Tesis Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- 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.
- Rahmawati, W.A. dan F.C. Nisa. 2015. "*Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur Pada Pembuatan Cookies*". Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3. Hal. 1050-1060.
- Riyanti, T. dan Kurtini. 2008. *Teknologi Penetasan Unggas*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Santriyono, M., Jurhadi, dan Nurhaeda. 2018. "*Kandungan Kadar Garam dan Susut Masak Daging Ayam Broiler Pada Penambahan Putih Telur Sebagai Bahan Pengenyal Pada Konsentrasi yang Berbeda*". Dalam Jurnal Ilmiah Bionature, 19. Hal. 134-139.
- Sari, S. ., S. Susilowati, dan I.D.R. 2017. "*Pengaruh Perendaman Dalam Berbagai Konsentrasi Larutan Jahe Merah ( Zingiber Officinale Var Rubrum Rhizoma ) Terhadap Keempukan dan pH Daging Sapi Perah Afkir*". Dalam Dinamika Rekasatwa,2. Hal. 15-25.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi Cetakan 4. Yogyakarta: UGM Press.
- Sofiana, A. 2012. "*Penambahan Tepung Protein Kedelai Sebagai Pengikat Pada Sosis Sapi*". Dalam Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Universitas Jambi, 15. Hal. 1-7.
- Sofyan, I., Y. Ikrawan, dan L. Yani. 2018. "*Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Sodium Tripolyphosphate Terhadap Karakteristik Sosis Jamur Tiram Putih*". Dalam Pasundan Food Technology. 5. Hal. 25-36.
- Suharyanto. 2009. "*Aktivitas Air ( $A_w$ ) dan Warna Dendeng Daging Giling Terkait Cara Pencucian (Leaching) dan Jenis Daging yang Berbeda*". Dalam Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 4. Hal. 113-120.
- Suharyanto, H., Nuraini., T. Suryati., I.I. Arief, dan D. Sajuthi. 2019. "*Potensi Ekstrak Daun Senduduk ( Melastoma Malabathricum L ) Sebagai Food Additive Pada Sosis Daging Sapi*". Dalam Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 8. Hal. 1-12.
- Suprpto, W., S. Kismiyati, dan E. Suprijatna. 2012. "*Pengaruh Penggunaan Tepung Kerabang Telur Ayam Ras Dalam Ransum Burung Puyuh Terhadap Tulang Tibia dan Tarsus*". Dalam Animal Agricultural Journal, 1. Hal. 75-90.
- Suptijah, P. 2009. "*Sumber Nano Kalsium Hewan Perairan*". Dalam 101 Inovasi Indonesia 2009. Jakarta. Kementerian Riset dan Teknologi.

- Suptijah, P., F. Losung, dan R. Nugraha. 2010 "*Isolasi dan Karakterisasi Mineral Crustacea Sebagai Sumber Potensial Nano Kalsium*". Dalam Seminar Nasional Perikanan Indonesia, 5. Hal. 357-360.
- Thohari, I., M.C. Padaga, dan P.P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. Edisi 1. Malang: UB Press.
- Tien, R.M., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: PT Alfabeta.
- Tongchan P., S. Prutipanlai., S. Niyomwas., and C. Thongraung. 2012. "*Effect of Calcium Compounds Obtained From Fish Processing By-Product on Calcium Metabolism in Rats*". In Asian Journal of Food and Agro-Industry, 2. P. 1623-1629.
- USDA. 2011. *USDA National Nutrient Database for Standard Reference*. United State Departement of Agriculture, United State.
- 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.
- Vulkov, P. 2006. "*Water Activity Concept For Safety Food Storage*". In Proceedings Of The Rd Central European Congress on Food. 5. P. 1-8.
- Wardhani, S.M.D. 2016. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Aureus Pada Makanan Sosis Siap Santap di Medan*. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- WHO. 2006. *Guindelines on Food Fortification with Mikronutriens*. Ganeva: WHO Press.
- Winarno, F. dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. Bogor: M-Brio Press.
- 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, 4. Hal. 296-299.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Yogyakarta: UGM Press.