

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrinis. N., Verawati. B., Harahap Dewi. A., 2018, Formulasi dan Karakteristik Bihun Tinggi Protein dan Kalsium dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) untuk Balita Stunting, *Jurnal MKMI*, 14, 2, 157-164.
- Allen. L., Nicholas G. P., Ansel. H. C., 2013, *Ansel Bentuk Sediaan Farmasetis dan Sistem Penghantaran Obat*, EGC, Jakarta
- Almatsier. S., 2002, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Anggraini. D. N., Lilik. E. R., Purwadi., 2016, Penambahan Carboxymethyle Cellulose (CMC) Pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau dari Rasa, Aroma, Warna, pH, Viskositas dan Kekeruhan, *Jurnal Ilmu Teknologi Hasil Ternak*, 11, 1, 59-68
- Ansel. H. C., Shelly. J. P., 2006, *Kalkulasi Farmasetik, Panduan Untuk Apoteker*, EGC, Jakarta
- Astuti. P., Anita. S., Hanifah. T. A., 2014, Potensi Abu Tulang Ikan Tongkol Sebagai Adsorben Ion Mangan Dalam Larutan, *JOM FMIPA*, 1, 2, 1-9
- Atay. N. Z dan Varnali., 2002. A Semi Empirical Study on Metal Ion/Murexid Complexation, *Turk. J. Chem*, 26, 303-309
- Bakry. Fang., Ni. C., Chen. L., 2016, Stability Of Tuna Oil And Tuna Oil/Peppermint Oil Blend Microencapsulated Using Whey Protein Isolate In Combination With Coarboxymethyl Cellulose Op Pullulan. *Journal Food Hydrocolloids*, 60, 559-571
- Bekti. E., Yuli. P., Sri. H., 2018, Berbagai Konsentrasi CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Labu Siam (*Sechium edule*), *Journal USM*
- Bhatia. N., Siddharth. P., Sikha. A., Dishant. G., 2013, A Review On Multiple Emulsion, *International Journal of Pharmaceutical Erudition*, 3, 2, 22-30
- Cairns. D., 2009, *Intisari Kimia Farmasi, Ed. 2*, EGC, Jakarta
- Chodrijah. U., Thomas. H dan Teguh Noegroho., 2013, Estimasi Parameter Populasi Ikan Tongkol Komo (*Euthynnus affinis*) di Perairan Laut Jawa, *Bawal*, 5, 3, 167-174
- Collette. B., Chang. S. K., Fox. W., Juan Jorda, M., Miyabe, N., Nelson, R., Uozumi, Y., 2011, *Euthynnus affinis*, *The IUCN Red List of Threatened Species 2011*

- Cucikodana. Y., Agus. S., Budi. P., 2012, Pengaruh Perbedaan Suhu Perebusan Dan Konsentrasi NaOH Terhadap Kualitas Bubuk Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*), *Fistech*, 1,1, 91-101.
- Dahlan. K., Sari .Y. W., Yiniarti E., Soejoko. D. S, 2006, Karakterisasi Gugus Fosfat Dan Karbonat Dalam Tulang Tikus Dengan *Fourier Transform Infrared* (FT-IR) *Spectroscopy*, *Indonesian J Materials Sci* Edisi Khusus Oktober: 221-224
- Dybowska. B. E, 2008, Properties Of Milk Protein Concentrate Stabilized Oil-In-Water Emulsions. *Journal of Food Engineering*, 88: 507-513
- Fatmawaty. A., Michrun. N., Radhia. R., 2019, *Teknologi Sediaan Farmasi*, Deepublish Publisher, Yogyakarta
- Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2016, Species Fact Sheets: *Euthynnus affinis*, *FAO Fisheries and Aquaculture Department*
- Gandjar., Abdul., 2018. *Spektroskopi Molekuler Untuk Analisis Farmasi*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Gandjar. I. G., Abdul, R., 2015, *Kimia Farmasi Analisis*, Pustaka Pelajar, Yogyakarta
- Gandy. J. W., Angela. M., Michelle. H., 2014, *Gizi & Dietetika (A Handbook of Nutrition and Dietetics)*, Ed. 2, EGC, Jakarta
- Gohain. N, 2009, *Studies On The Structure And Function Of Phenazine Modifying Enzymes Phzm And Phzs Involved In The Biosynthesis Of Pyocyanin*. Germany [Disertation], University of Dortmund
- Gropper. S. S., Jack L. S., James. L. G., 2009, *Advanced Nutrition And Human Metabolism, Fifth Edition*, Pre Press PMG, USA
- Grosvenor. M. B., Lori. A Smolin., 2010, *Visualizing Nutrition Everyday Choices*, John Willey & Sons Inc, USA
- Hartomo dan Widiatmoko.,1993, *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*, Andi Offset, Yogyakarta.
- Hayun., Harianto., Yenti., 2006, Penetapan Kadar Tripolidina Hidroklorida dan Pseudofedrina Hidroklorida dalam Tablet Anti Influenza Secara Spektrofotometri Derivatif, *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 3, 1, 94-105.
- Hemung B. 2013. Properties Of Tilapia Bone Powder And Its Calcium Bioavailability Based On Transglutaminase Assay. *International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics*, 3, 4, 306- 309.

- Husain. R., Suparmo., Eni. H., Chusnul. H., 2018, Komposisi Asam Lemak, Angka Peroksida, dan Angka TBA Fillet Ikan Kakap (*Lutjanus sp*) pada Suhu dan Lama Penyimpanan Berbeda, *Agritech*, 37, 3, 319-326
- Jain. G. K., Farhan. J. A., Roop. K. K., 2012, *Theory and Practice of Physical Pharmacy*, Elsevier, New Delhi
- Jain. N., Jain. R., Thakur. N., Gupta. B. P., Jain. D. K., Banveer. J., Jain. S., 2010, Nanotechnology, A Safe And Effective Drug Delivery System, *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 3, 3, 159–165
- Juffrie. M., 2018, *Alergi Makanan*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Jung. W. K., Shahidi. F., Kim. S. K., 2009, Calcium from Fish Bone and Other Marine Resources, *Marine Nutraceutical and Functional Foods*, 419-430
- Karyana. I. P. G., Nyoman. B., I GN Sanjaya. P., 2012, Pengaruh Formula Bebas Laktosa Terhadap Lama Diare dan Elektrolit Serum pada Anak dengan Diare Rotavirus, *Sari Pediatri*, 14, 2, 13-142
- Kadam. S. U., Prabhasankar. P., 2010, Marine Food as Functional Ingredients in Bakery and Pasta Products, *Food Research International*, 43, 1975-1980
- Khan. B. A., Naveed. A., Haji. M. S. K., Khalid. W., Tariq. M., Akhtar. R., Muhammad. I., Haroon. K., 2011, Basics of Pharmaceutical Emulsion : A Review, *African Journal of Pharmacy and Pharmacology*, 5, 25, 2715-2725.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2015. *Analisis Data Pokok Kelautan dan Perikanan 2015*. Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Koochehi. A dan Kadkhodae. R., 2011, Effect of Alyssum Homolocarpum Seed Gum, Tween 80 and NaCl on Droplets Characteristics, Flow Properties and Physical Stability of Ultrasonically Prepared Corn-Oil in Water Emulsion, *Food Hydrocolloids*, 25, 1149-1157
- Kusumaningrum. I., Doddy . S., Bagus. F. P., 2016, Pemanfaatan Tulang Ikan Belida Sebagai Tepung Sumber Kalsium Dengan Metode Alkali, *JPHPI*, 19, 2, 148-155
- Leba. M. A. U, 2017, *Buku Ajar Estraksi dan Real Kromatografi, Ed 1*, Deepublish, Yogyakarta
- Lekahena, V. N. J., Rizal. S., Didah. N. F., Rosmawaty. P., 2013, *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Nanokalsium Hasil Ekstraksi dari Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)*, Bogor [Tesis], Progam Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.

- Lekahena. V., Didah. N. F., Rizal., R. P., 2016, Karakterisasi Fisikokimia Nanokalsium Hasil Ekstraksi Tulang Ikan Nila Menggunakan Larutan Basa dan Asam, *J. Teknol. dan Industri Pangan*, 25, 1, 5-64
- Malde. M. K., Bugel. S., Kristensen. M., Malde. K., Graff. I. E., Pedersen. J. I., 2010, Calcium from Salmon and Cod Bone is Well Absorbed in Young Healthy Men : A Double Blinded Randomised Crossover Design. *Nutrition and Metabolism*, 7, 1-9.
- Mathai. M dan Takagi. S, 2001, Structures Of Biological Minerals In Dental Research, *J Res Nat of Ins Stand Technol* 106: 1035- 1044
- Muchlisyyah J., Laeliocattleya., Widya. D. R., 2017, *Kimia Fisik Pangan*, UB Press, Malang
- Muschiolic. G., Eric. D., 2017, Double Emulsions Relevant to Food Systems: Preparation, Stability, and Applications, *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16, 532-555
- Nafisi. S & Maibach. H. I, 2017, Nanotechnology in Cosmetics, *Cosmetics Science and Technology*, 337-369
- National Center for Biotechnology Information, 2005, *PubChem* : *Polyoxyethylene Sorbitan Monooleate*, <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/86289060> (accessed Jan. 11, 2019)
- National Center for Biotechnology Information, 2005, *PubChem* : *Sorbitan Monostearate*, <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/3793749> (accessed Jan. 11, 2019)
- Nian. Y., Bi. Y. C., Patricia. A., Alistair. G., Mike. L., 2012, Naturally Occuring Variations in Milk pH and Ionic Calcium and Their Effects on Some Properties and Processing Characterictics of Milk, *International Journal of Dairy Technology, Society of Dairy Technology*, 65, 4, 490-497.
- (PEROSI) Persatuan Osteoporosis Indonesia, 2009, *Indonesian Osteoporosis: Fact, Figures, and Hopes*, Indonesian Osteoporosis Association, [https://www.iofbonehealth.org/sites/default/files/PDFs/Audit%20Asia/Asian\\_regional\\_audit\\_Indonesia.pdf](https://www.iofbonehealth.org/sites/default/files/PDFs/Audit%20Asia/Asian_regional_audit_Indonesia.pdf) (accessed Feb. 1, 2019)
- Putranto. H. F., Andi. N. A., Indrati. K., 2015, Karakterisasi Tepung Tulang Ikan Belida (*Chitala sp.*) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein. *Zira'ah*, 40, 11-20
- Rahayu. W. S., Asmiyenti. D. D., Esti. D., 2007, Validasi Penetapan Kadar Kalsium Dalam Sediaan Tablet Multivitamin Dengan Metode Spektrofotometri Ultra Violet Visibel, *Pharmacy*, 5, 3, 192-200.

- Rahman. S, 2018, *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*, Deepublish Publisher, Yogyakarta.
- Rahmansyah. F., Evi Liviawaty., Achmad R., Nia., 2018, Fortifikasi Tepung Tulang Cakalang Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Kerupuk Gendar, *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 9, 1, 62-70.
- Rewanny, 2015, *Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Ikan Motan (Thynnichthys thynnoides) dengan Perbedaan Lama Perendaman dan Konsentrasi Jeruk Nipis*, Inderalaya [Skripsi], Universitas Sriwijaya.
- Rinaldy. R dan Suprpto., 2018, *Optimasi Formula Emulsi Kombinasi Minyak Zaitun dan Ekstrak Buah Alpukat Menggunakan Metode Factorial Design*, Surakarta, [Skripsi] : Progam Studi Farmasi Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Riyanto. B., Akhiruddin., Nurrahman., 2013, Material Biokeramik Berbasis Hidroksiapatit Tulang Ikan Tuna, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16, 2, 119-132
- Rolfes. S. R., Kathryn. P., Ellie. W., 2009, *Understanding Normal And Clinical Nutrition*, Wadsworth, Cengage Learning, USA
- Rowe. R. C., Sheskey. P. J., Quinn. M. E., 2009, *Handbook Of Pharmaceutical Excipients*, Pharmaceutical Press and American Pharmaceutical Association, London
- Rungga. F. B., Hudan. T., Abdur. R., 2017, *Optimasi Dan Validasi Metode Spektrofotometri Uv-Vis Derivatif Pada Penetapan Kadar Kalsium Dan Magnesium Dalam Ikan Teri (Stolephorus spp.)*, Semarang [Skripsi] : Progam Studi Farmasi Fakultas Kedokteran UNISSULA
- Sarungallo. Z. L., Budi. S., Eduard. F. T., Risma. U. S., Jandri. T., 2014, Sifat Organoleptik, Sifat Fisik, Serta Kadar B-Karoten dan a-Tokoferol Emulsi Buah Merah (*Pandanus conoideus*), *Agritech*, 34, 2, 177-183
- Sastrohamidjojo. H, 2018, *Dasar Dasar Spektroskopi*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Setyaningsih. T, 2017, *Mikroskop Elektron Transmisi, Teori dan Aplikasinya Untuk Karakteristik Material*, Universitas Brawijaya Press, Malang
- Sinko, J. Patrick, 2011, *Martin Farmasi Fisik dan Ilmu Farmasetika Ed. 5*, EGC, Jakarta
- Singh. S. S., Bohidar. H. B. and Bandyopadhyay. S., 2007, Study Of Gelatin–Agar Intermolecular Aggregates In The Supernatant Of Its Coacervate. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces*, 57: 29-36.

- Sudjadi dan Abdul. R., 2018, *Analisis Derivat Babi*, Gajah Mada University Press, Yogyakarta
- Sumardjo. D, 2009, *Pengantar Kimia, Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Progam Strata I Fakultas Bioeksakta*, EGC, Jakarta
- Susanto. E., Fahmi. A. S., 2012, Senyawa Fungsional Dari Ikan, Aplikasinya Dalam Pangan, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1, 4, 95–102
- Syamsuni. H, 2006, *Farmasetika Dasar dan Hitungan Farmasi*, EGC, Jakarta
- Tomagola. I, 2013, Formulasi Emulsi Oral Minyak Jinten Hitam (*Nigella sativa*) dengan Bahan Pengental, *As-Syifaa*, 5, 2 192-203
- Trilaksani. W., Salamah. E., Nabil. M., 2006, Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein, *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 9, 34-45.
- Tungadi dan Arland., 2018, Formulation Development And Characterization Of Sneakhead Fish Powder In Oral Double Emulsion, *International Journal of Applied Pharmaceutics*, 10, 2, 70-75
- Venugopal, S, 2010, Food and Nutrition Departement, Faculty of family and Community
- Venkatesan J & Kim S. K., 2010, Effect Of Temperature On Isolation And Characterization Of Hydroxyapatite From Tuna (*Thunnus obesus*) Bone, *Materials*, 3, 4761-4772.
- Violentina G. A. D., Ramona Y, Mahardika I. G. N., 2015, Identifikasi Bakteri Dari Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Yang Diperdagangkan Di Pasar Ikan Kedongan Bali, *Jurnal Biologi*, 19, 2, 1-5
- Wang. J., Aimin. S., Dominic. A. Q. W., 2017, Formulation Of Water-In-Oil-In-Water (W/O/W) Emulsions Containing Trans-Resveratrol, *Royal Society of Chemistry Advances*, 7, 35917–35927
- Wardhani. S. P. R, 2019, *Intisari Biologi Dasar*, Diandra Kreatif, Yogyakarta
- [WHO] World Health Organization, 2013, *Guideline : Calcium Supplementation in Pregnant Women*, World Health Organization, USA
- Wijayanti. N, 2017, *Fisiologi Manusia dan Metabolisme Zat Gizi*, Universitas Brawijaya Press, Malang
- Zita. L. S., Murtiningrum., Harry. T. H., Mathelda dan Aprida., 2014, Sifat Organoleptik, Sifat Fisik, serta Kadar  $\beta$ -Karoten dan  $\alpha$ -Tokoferol Emulsi Buah Merah (*Pandanus conoideus*), *Agritech*, 34, 2