

DAFTAR PUSTAKA

- Azis, M. Y. *Et Al.* (2019) 'Eksplorasi Kadar Kalsium (Ca) Dalam Limbah Cangkang Kulit Telur Bebek Dan Burung Puyuh Menggunakan Metode Titrasi Dan Aas', *Al-Kimiya*, 5(2), Pp. 74–77. Doi: 10.15575/Ak.V5i2.3834.
- Balk, E. M. *Et Al.* (2017) 'Global Dietary Calcium Intake Among Adults: A Systematic Review', *Osteoporosis International*. Osteoporosis International, 28(12), Pp. 3315–3324. Doi: 10.1007/S00198-017-4230-X.
- Dar, A. H., Sofi, S. And Rafiq, S. (2017) 'Pumpkin The Functional And Therapeutic Ingredient : A Review', *International Journal Of Food Science And Nutrition*, 2(6), Pp. 165–170.
- Direktorat Jenderal Peternakan Dan Kesehatan Hewan (2018) *Statistik Peternakan Dan Kesehatan Hewan 2018/ Livestock And Animal Health Statistics 2018*. Available At: [Http://Ditjenpkh.Pertanian.Go.Id](http://Ditjenpkh.Pertanian.Go.Id).
- F.G, W. (No Date) *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Farida, S. N., Ishartani, D. And Affandi, Di. R. (2016) 'Kajian Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Tempe Koro Glinding (Phaseolus Lunatus), Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) Dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata)', 5(4).
- Feri, K. (2010) *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Gandjar, I. G. And Rohman, A. (2009) *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Hendrasty, H. K. (2003) *Tepung Labu Kuning : Pembuatan Dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Indonesia, S. N. and Nasional, B. S. (2011) 'Biskuit'.
- Lestario, L. N., Susilowati, M. And Martono, Y. (2010) 'Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Sebagai Bahan Fortifikasi Mie Basah'.
- Meliani, S. (2018) 'Pengaruh Penambahan Serbuk Kemiri dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Kandungan B-Karoten, dan Sensorik Cookies', *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 3(6), pp. 1448–1459.
- Nurwantoro and Mulyani, S. (2003) *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Semarang.
- Pranata, I., Sugitha, I. and Darmayanti, L. (2017) 'Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan Dengan Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Klepon', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 6(1), pp. 50–57.

- Purwanto (2013) 'Kajian Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*) Dengan Perlakuan Blanching Dan Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$)', 2(2).
- Puspitasari And Swasono (2018) 'Pengaruh Lama Perebusan Kulit Telur', 9(1), Pp. 20–27.
- Rahmawati, W. A. And Nisa, F. C. (2015) 'Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur Pada Pembuatan Cookies (Kajian Konsentrasi Tepung Cangkang Telur Dan Baking Powder) Fortification Calcium Eggshell In Formulations Of The Cookies (Studies Of Concentrations Eggshells Powder And Baking Powder)', *Universitas Brawijaya Malang*, 3(3), Pp. 1050–1060. Doi: 10.1007/S40333-013-0248-X.
- Rauf, R. (2015) *Kimia Pangan*. Yogyakarta: ANDI.
- RI Permenkes (2013) 'Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia', pp. 1–10.
- Rismaya *et al.* (2018) 'Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), pp. 58–68. doi: 10.6066/jtip.2018.29.1.58.
- Sari, N. K. (2010) *Analisa Instrumentasi*, Klaten: Yayasan Humaniora.
- Seminar, P. *et al.* (2017) 'Potensi Cangkang Telur Sebagai Sumber Kalsium Dengan Pendekatan Pengaruh Sterilisasi Dengan Perebusan Terhadap Kadar Kalsium Dan Salmonella Sp.', pp. 173–181.
- Setyawati, B. (2014) 'Pengetahuan Tentang Osteoporosis.....(Budi S, Noviati, Salimar)', *Jurnal Kesehatan Reproduksi*, 5(2 Ags), pp. 1–10.
- SNI (2009) 'SNI 01-3751-2009: Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan', p. 39.
- Soedarya, A. P. (2009) *Agribisnis Labu Kuning*. Bandung: Pustaka Grafika.
- Sudarman, M. (2013) 'Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cookies', *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 1689–1699. doi: 10.1017/CBO9781107415324.004.
- Sunita, A. (2001) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusumah, firman F., Mose, J. C. and Handono, B. (2010) *Obstetri Fisiologi : Ilmu Kesehatan Reproduksi*. Jakarta: EGC.
- Yonata, D., Aminah, S. and Hersoelistyorini, W. (2017) 'Kadar kalsium dan karakteristik fisik tepung cangkang telur unggas dengan perendaman berbagai pelarut', *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), pp. 82–93.