

DAFTAR PUSTAKA

- Adeyeye, E. I. 2009. Comparative study on the characteristics of egg shells of some bird species. Bull. Chem. Soc. Ethiop. 23 (2): 159-166.
- Ajala, E. O., Eletta, O. A. A., Ajala, M. A., dan Oyeniyi, S. K. 2018. Characterization and evaluation of chicken eggshell for use as a bio-resource. Arid Zone Journal of Engineering, Technology, and Environment 14 (1): 26-40.
- Ali, M. dan Badawy, W. Z. 2017. Utilization of Eggshells By-Product as A Mineral Source for Fortification of Bread Strips. Journal of Food and Dairy Science 8 (11): 455-459.
- Al-awwal, N. Y. dan Ali, U. L. 2015. Proximate analyses of different samples of eggshells obtained from sokoto market in Nigeria. International Journal of Science and Research (IJSR) 4: 564-566.
- Aminah, S. dan Meikawati, W. 2016. Calcium content and flour yield of poultry eggshell with acetic acid extraction. The 4th University Research Coloquium 2016: 49-53.
- Arifin, L. A. 2015. Hubungan sarapan pagi dengan konsentrasi siswa di sekolah. Jurnal Pendidikan Olahraga dan Kesehatan 3 (1): 203-207.
- Amerine, M. A., Pangborn, R. M., dan Roessler, E. B. 2013. "Principles of Sensory Evaluation of Food". Elsevier, United States of America.
- AOAC. 1990. "Official Methods of Analysis of the Associations of Official Analytical Chemists." AOAC Inc., Arlington.
- AOAC. 1999. "Official Methods of Analysis of the Associations of Official Analytical Chemists." AOAC Inc., Arlington.
- AOAC. 2000. "Official Methods of Analysis of the Associations of Official Analytical Chemists." AOAC Inc., Arlington.
- AOAC. 2005. "Official Methods of Analysis of the Associations of Official Analytical Chemists." AOAC Inc., Arlington.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2008. SNI 3926:2008 Telur Ayam Konsumsi. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2009. SNI 3751:2009 Tepung Terigu. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2011. SNI 2973:2011 Biskuit. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2015. SNI 2886:2015 Makanan Ringan Ekstrudat. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2015. SNI 2970:2015 Susu Bubuk. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Brown, A. C. 2017. "Understanding Food: Principles and Preparation" 6th ed. Cengage Learning, Inc., United States of America.
- Der-Jiun, O., Shahid, I. dan Maznah, I. 2012. Proximate composition, nutritional attributes and mineral composition of *Peperomia pellucida l.* (ketumpangan air) grown in Malaysia. Molecules 17: 11139-11145.
- Emawati, E., Yani, N. S., dan Idar. 2017. Analisis kandungan fosfor (P) dalam dua varietas kubis (*Brassica oleracea*) di daerah Lembang Bandung. Supplement 1 (1): 8-14.
- Fadilah, U. F., Sudjatinah, dan Sampurno, A. 2019. Pengaruh perbedaan lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap sifat fisik, kimia, dan fungsional protein telur ayam ras. Skripsi, Universitas Semarang, Semarang.
- Fennema, O. R. 2008. "Food Chemistry" 4th ed. CRC Press, Boca Ration.
- Finnie, S., dan William, A. A. 2016. "Wheat Flour" 2nd ed. AACC International, Inc., New York.
- Gaurav, S. 2003. "Digital Color Imaging Handbook". CRC Press, Boca Raton.
- Gisca, I. D., Bernadhetra, dan Rahayuni, A. 2013. Penambahan Gembili Pada *Flakes* Jewawut Ikan Gabus Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. Skripsi, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Gutiérrez, O. M., Kalantar-Zadeh, K., dan Mehrotra, R. 2017. "Clinical Aspects of Natural and Added Phosphorus in Foods". Springer Science & Business Media, New York.
- Hillman, H. 2003. "The New Kitchen Science". Houghton Mifflin Company, United States of America.
- Hu, J. W. 2016. "Advanced Materials, Structures, and Mechanical Engineering II". Trans Tech Publications, Ltd., Switzerland.
- Hester, P. Y. 2017. "Egg Innovations and Strategies for Improvements". Elsevier Inc., United States.
- Iqbal, M. dan Tahlil, T. 2015. Makan pagi dan prestasi akademik pada anak usia sekolah di Banda Aceh. Idea Nursing Journal 6 (2): 7-11.

- Johnson, D. 2009. "The Optimal Health Revolution: How Inflammation Is the Root Cause of the Biggest Killers & How the Cutting-Edge Science of Nutrigenomics Can Transform Your Long-Term Health". BenBella Books, Inc., United States of America.
- Kulp, K. dan Ponte, J. G. 2000. "Handbook of General Science and Technology" 2nd ed. Marcel Dekker, Inc., United States of America.
- Lai, K. M., Chuang, Y. S., Chou, Y. C., Hsu, Y. C., Cheng, Y. C., Shi, C. Y., Chi, H. Y., Hsu, K. C. 2010. Changes in physicochemical properties of egg white and yolk proteins from duck shell eggs due to hydrostatic pressure treatment. *Poult. Sci.* 89: 729-737.
- Matz, A. S. 2005. "The Chemistry and Technology of Cereal As Food and Feed" 2nd ed. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Mulyadi, A. F., Maligan, J. M., Wignyanto, dan Hermansyah, R. 2013. Karakteristik organoleptik serbuk perisa alami dari cangkang rajungan (*Portunus pelagicus*): kajian konsentrasi dekstrin dan suhu pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 14 (3): 183-192.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., dan Carr, B. T. 2006. "Sensory Evaluation Techniques," 4th ed. CRC Press, Boca Raton.
- Nurjayanti, Zulfita, D., dan Raharjo, D. 2012. Pemanfaatan tepung cangkang telur sebagai substansi kapur dan kompos keladi terhadap pertumbuhan dan hasil cabai merah pada tanah aluvial. *Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian* 1 (1): 16-21.
- Nurlaela, A., Dewi, S. U., dan Soejoko, D. S. 2014. Pemanfaatan limbah cangkang telur ayam dan telur bebek sebagai sumber kalsium untuk sintesis mineral tulang. *Jurnal Pendidikan Fisika Indonesia* 10: 81-85.
- Paramita, A. H. dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh penambahan tepung bengkuang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *flake talas*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (3): 1071-1082.
- Permana, R. A. dan Putri W. D. R. 2015. Pengaruh proporsi jagung dan kacang merah serta substansi bekatul terhadap karakteristik fisik kimia *flakes*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 734-742.
- Prasetyo, A. dan Arifin, M. Z. 2016. "House of Quality Kampung Organik". Indocamp, Jakarta.
- Rahmawati, W. A. dan Nisa, F. C. 2015. Fortifikasi kalsium cangkang telur pada pembuatan *cookies* (kajian konsentrasi tepung cangkang telur dan *baking powder*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (3): 1050-1061.

- Sakroni, Kurtini, T., dan Nova, K. 2015. Perbandingan tebal kerabang, penurunan berat telur, dan nilai *haugh unit* telur ayam ras umur simpan sepuluh hari dari *strain* ayam yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 3 (4): 217-220.
- Saleha, N. M. 2016. Optimasi formulasi *flakes* berbasis tepung ubi cilembu tepung tapioka serta tepung kacang hijau menggunakan aplikasi design expert metode *mixture D-optimal*. Skripsi, Universitas Pasundan, Bandung.
- Saraswanti Indo Genetech (SIG), PT. 2019. Instruksi Kerja (Dokumen Eksternal): Metode Uji Logam dan Mineral dalam Makanan, Pakan Ternak, Obat Herbal, dan Bahan Baku Secara ICP-OES No. 18-13-1/MU/SMM-SIG. SIG Laboratory, Bogor.
- Shuhadah, S. dan Supri, A. G. 2009. LDPE-Isophthalic acid-modified egg shell powder composites (LDPE/ESP1). *J. Physical Sci.* 20 (1): 87-98.
- Shevell, S. K. 2003. "The Science of Colour" 2nd ed. Elsevier Inc., Italy.
- Simbolon, M. W., Rusmarilin, H., dan Julianti, E. 2017. Karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik *flakes* dari bekatul beras, tepung kacang hijau, dan tepung ubi jalar kuning dan penambahan kuning telur. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 5 (2): 310-317.
- Sukma, A. W., Hintono A., dan Setiani, B. E. 2012. Perubahan mutu hedonik telur asin sangrai selama penyimpanan. *Animal Agriculture Journal* 1 (1): 585-598.
- Sukasih, E. dan Setyadjit. 2012. Formulasi pembuatan *flake* berbasis talas untuk makanan sarapan (*breakfast meal*) energi tinggi dengan metode *oven*. *Jurnal Pascapanen* 9 (2): 70-76.
- Susanti, I., Lubis, E. H., dan Meilidayani, S. 2017. *Flakes* sarapan pagi berbasis mocaf dan tepung jagung. *Journal of Agro-based Industry* 34 (1): 44-52.
- Susanti, N. N., Sukmawardani, Y., dan Musfiroh, I. 2016. Analisis kalium dan kalsium pada ikan kembung dan ikan gabus. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology* 3 (1): 26-30.
- University of Rochester Medical Center. 2020. Nutrition Facts: Cereals ready-to-eat, KELLOGG, KELLOG'S Corn Flakes, 1 cup (1 NLEA serving). Diambil dari: <https://www.urmc.rochester.edu/encyclopedia/content.aspx?contenttypeid=76&contentid=08020-1>. Diakses pada tanggal 14 Januari 2020.
- Vaclavik, V. A. dan Christian, E. W. 2008. "Essentials of Food Science" 3rd ed. Springer Science & Business Media, United States of America.
- Vieira, E. R. 1999. "Elementary Food Science". Springer Science & Business Media, United States of America.

- Vilar, J. D. S., Sabaa-Srur, A. U. O., dan Ruy, G. M. 2010. Chemical composition of chicken eggshell powder. Boletim Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos 28 (2): 247-254.
- Winarno, F. G. 2002. "Kimia Pangan dan Gizi". PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wrigley, C., Corke, H., Seetharaman, K., dan Faubion, J. 2016. "Encyclopedia of Food Grains, Vol 1: The World of Food Grains" 2nd ed. Elsevier, United States of America.
- Yenrina, Rina. 2015. "Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif". Andalas University Press, Padang.
- Yonata, D., Aminah, S., dan Hersoelistyorini, W. 2017. Kadar kalsium dan karakteristik fisik tepung cangkang telur unggas dengan perendaman berbagai pelarut. Jurnal Pangan dan Gizi 7 (2): 82-93.
- Zhang, Y. dan Qiu, H. 2018. Dietary magnesium intake and hyperuricemia among US adults. Nutrients 10 (296): 31-42.

