

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, J., & Rudiysyah, G. (2013). Uji Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Tumbuhan Paku Uban (*Nephrolepis biserrata* (Sw) Schott). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 2(2).
<https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jkkmipa/article/viewFile/3970/3969>
- Butcher, G.D. & Miles R. (1990). Concepts of Eggshell Quality. (online). (http://edis.ifas.ufl.edu/pdffiles/VM/V M1300.PDF 1990. [6 desember 2012].
https://poultryinfo.co.za/articles/Old/egg_shell_quality.pdf
- Dewi Kristanti, N. (2021). Penerimaan Nugget Ayam dengan Fortifikasi Tepung Cangkang Telur Ayam Ras.
<https://repository.polbangtanmalang.ac.id/xmlui/handle/123456789/647>
- Ferdian, F. F., El Kiyat, W., & Putri, L. V. (2019). Perubahan Kadar Air dan Mikrobiologi Bubur Instan Selama Penyimpanan dengan Variasi Kondisi Pre-Packing. *Jurnal Konversi*, 8(1), 16.
<https://jurnal.umj.ac.id/index.php/konversi/article/download/4683/3327>
- Handarini, K., & Madyowati, S. O. (2022). Edukasi Lansia Sehat Waspada Covid 19 Melalui Pengaturan Pola Makanan Bergizi Kecamatan Sawahan, Kota Surabaya. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 6(1), 135-144.
<https://online-journal.unja.ac.id/JKAM/article/download/19467/13808>
- Hanifa, R. (2014). Kadar protein, kadar kalsium, dan kesukaan terhadap cita rasa chicken nugget hasil substitusi terigu dengan mocaf dan penambahan tepung tulang rawan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(2).
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/download/1168/1222>
- Inda, A. (2020). *Fortifikasi Tepung Cangkang Telur Pada Roti Manis Untuk Optimalisasi Kandungan Kalsium Dan Mutu Organoleptik* (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
<http://repository.radenintan.ac.id/11775/1/SKRIPSI%20INDA%20ARIYANTI%20%281511060264%29%20BAB%20I%20BAB%20II%20DAPUS.pdf>
- Juhaeti, T., Setyowati, N., & Gunawan, I. (2021). Pemanfaatan dan Prospek Serealisa Minor Jali (*Coix lacryma-jobi* L.) dalam Pembuatan Kuliner Untuk Pengembangan Usaha Industri Rumah Tangga. *VIVABIO: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 3(2), 6-17.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/vivabio/article/viewFile/34113/32424>
- Marjan, A. Q., & Marliyati, S. A. (2013). Hubungan antara pola konsumsi pangan dan aktivitas fisik dengan kejadian osteoporosis pada lansia di panti Werdha Bogor. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 8(2), 123-128.

<https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/download/7689/5955>

Marta, H., & Tensiska, T. (2016). Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Jagung Prigelatinisasi Serta Aplikasinya Pada Pembuatan Bubur Instan. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal Of Food Research)*, 1(1), 14–21.
<http://jurnal.unpad.ac.id/jp2/article/download/8848/5310>

Palijama, S., Breemer, R., & Topurmera, M. (2020). Karakteristik kimia dan fisik bubur instan berbahan dasar tepung jagung pulut dan tepung kacang merah. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 20-27.
<https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno/article/download/1586/1457>

Puspitasari, R. D., & Swasono, M. A. H. (2018). Pengaruh Lama Perebusan Kulit Telur Pada Pembuatan Bubuk Suplemen Kalsium. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 9(1), 20-27.
<http://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/download/934/808>

Siagian, H. M. (2020). Pengukuran Indeks Glikemik Bubur Biji Jali-Jali dan Uji Daya Terimanya Sebagai Alternatif Diet Bagi Penderita Diabetes Mellitus”.

Siswanti, T., Kurniawati, N., Hapsariningsih, W., & Harismah, K. (2014). Pembuatan Glukosa Mengandung Kalsium Dari Biji Jali (*Coix lachryma-jobi* l) Untuk Mencegah Osteoporosis.
<https://publikasiilmiah.ums.ac.id/bitstream/handle/11617/5537/5.Tiya%20Siswanti.pdf;sequence=1>

Srikaeo, K. dan P.A. Sopade. 2010. Functional Properties and Starch Digestibility of Instant Jasmine Rice Porridges. *Carbohydrate Polymers* 82: 952.
[https://research.psr.u.ac.th/files/res_journal53/4.5-4\(11\).pdf](https://research.psr.u.ac.th/files/res_journal53/4.5-4(11).pdf)

Stania, A., & Surahman, D. N. (2019). *Formulasi Bubur Instan Mp-Asi Berbahan Baku Sorgum Putih (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) Dan Wortel (*Daucus Caronta* L.) Menggunakan Design Expert Metode Mixture D-Optimal* (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
http://repository.unpas.ac.id/43394/1/Alethea%20Stania_143020376_Teknologi%20Pangan.pdf

Syahputri, D. A., & Wardani, A. K. (2014). Pengaruh Fermentasi Jali (*Coix Lacryma Jobi-L*) Pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Cookies dan Roti Tawar. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3).
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/221/228>

Tamba, I. B. 2013. Susunan Variasi Makanan Kaitannya dengan Tingkat Selera Makan Lansia di Panti Werdha Yayasan Guna Budi Bakti Medan Labuhan (Doctoral dissertation, UNIMED).
<http://digilib.unimed.ac.id/18921/7/9.%20BAB%20I%20.pdf>

Tamrin, R., & Pujilestari, S. (2016). Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Garut dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Konversi*, 5(2), 49-58.

<https://jurnal.umj.ac.id/index.php/konversi/article/viewFile/1090/997>

Yustiyani, Y., & Setiawan, B. (2013). Formulasi Bubur Instan Menggunakan Komposit Tepung Kacang Merah dan Pati Ganyong Sebagai Makanan Sapihan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 8(2), 95-102.

<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/download/7695/5960>

