

## DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S., dan Hersoelistyorini, W. 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Sereal dan Kacang-kacangan dengan Variasi *Blanching*. In Prosiding Seminar Nasional & Internasional (Vol. 1, No. 1).
- Affandi, A. R., dan Ferdiansyah, M. K. 2017. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk Cookies Tersubstitusi Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus* BI). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(1), 9-16.
- Anam, C., Andarini, T. N., Prima, T. A., & Amanto, B. S. 2020. PENGARUH PROPORSI TEPUNG RUMPUT LAUT *Kappaphycus alvarezii*, *Eucheuma spinosum*, DAN TEPUNG TAPIOKA TERHADAP DAYA TERIMA PANELIS DAN NILAI HARDNESS NUGGET JAMUR ENOKI (*Flammulina velutipes*). *Pro Food*, 6(1), 623-633.
- AOAC (Association of Analytical Chemists). 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*, 18th ed. AOAC Inc., USA.
- Arbie, M. F., Mutsyahidan, A. M. A., & Umela, S. 2019. Nugget tempe dengan variasi penambahan tepung tapioka dan pati sagu. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 3(1), 34-42.
- Ariantya, F. S. 2016. Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (*Arenga pinnata*) dan Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*). *Jurnal penelitian. Universitas Atmajaya Yogyakarta*.
- Azizah, D. N., Kumolowati, E., & Faramayuda, F. 2014. Penetapan kadar flavonoid metode AlCl<sub>3</sub> pada ekstrak metanol kulit buah kakao (*Theobroma cacao* L.). *Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(2), 33-37.
- Bardosono, S., Handoko, I. S., Alexander, R. A., Sunardi, D., & Devina, A. 2020. Asupan Serat Pangan dan Hubungannya dengan Keluhan Konstipasi pada Kelompok Dewasa Muda di Indonesia. *Cermin Dunia Kedokteran*, 47(12), 773-777.
- BPS. 2019. *Statistik Indonesia 2018*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- BSN. 2014. *Naget Ayam (Chicken Nugget)*. SNI 6683:2014. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Biswas, O., Das, S. K., & Biswas, S. 2016. Restructured fish nuggets from 'Wallago Attu' extended with soy protein isolate. *Journal of Meat Science*, 11(2), 31-39.
- Das, A. K., Anjaneyulu, A. S. R., Gadekar, Y. P., Singh, R. P., & Pragati, H. 2008. Effect of full-fat soy paste and textured soy granules on quality and shelf-life of goat meat nuggets in frozen storage. *Meat science*, 80(3), 607-614.
- Djajasopena, S., Korinna, G. S., Rachman, S. D., & Pratomo, U. 2014. Potensi Tauco Sebagai Pangan Fungsional. *Chimica et Natura Acta*, 2(2).

- Ekowati, B. A., dan Cakrawati, D. 2016. Modifikasi nugget ayam dengan penambahan pati resisten ubi jalar sebagai serat pangan. *EDUFORTECH*, 1(1).
- Fauziyah, N. N. N. 2017. KADAR LEMAK, PROTEIN DAN SIFAT SENSORIS KORNET YANG DI SUBSTITUSI JANTUNG PISANG (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Haghshenas, M., Hosseini, H., Nayebzadeh, K., Kakesh, B. S., Mahmoudzadeh, M., & Fonood, R. K. 2015. Effect of beta glucan and carboxymethyl cellulose on lipid oxidation and fatty acid composition of pre-cooked shrimp nugget during storage. *LWT-Food Science and Technology*, 62(2), 1192-1197.
- Handayani, S., Wirasutisna, K. R., & Insanu, M. 2017. Penapisan fitokimia dan karakterisasi simplisia daun jambu mawar (*syzygium jambos alston*). *Jurnal farmasi UIN Alauddin Makassar*, 5(3), 174-183.
- Hastuti, S., Suryawati, S., & Maflahah, I. 2015. Pengujian sensoris nugget ayam fortifikasi daun kelor. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 9(1), 71-75.
- Ilma, P. R. A., Nocianitri, K. A., & Hapsari, N. M. I. 2019. Pengaruh penambahan isolat protein kedelai terhadap karakteristik kamaboko Ikan Barramundi (*Lates calcalifer*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(3), 313-322.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., dan Edy S. 2012. "Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profil Analysis) dan Organoleptik Daging Ayam Asap berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa." *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5(2): 106-116.
- Istiqomah, A., & Rustanti, N. 2015. Indeks glikemik, beban glikemik, kadar protein, serat, dan tingkat kesukaan kue kering tepung garut dengan substitusi tepung kacang merah. *Journal of Nutrition College*, 4(4), 620-627.
- Jusniati, Patang, dan Kadirman. 2017. "Pembuatan Abon dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)." *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3: 58-66.
- Karim, F., Kiranawati, T., & Soekopitojo, S. 2021. Kajian pengaruh rasio ISP (Isolated Soy Protein) dan tepung tapioka terhadap kualitas fisik, kimia dan sensori cilok kering. *Jurnal Inovasi Teknologi dan Edukasi Teknik*, 1(4), 251-268.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu, K., & Mulyani, S. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) chicken nugget. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 370-376.
- Lestari, S., & Adi, A. C. 2016. Penambahan Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) dan Isolated Soy Protein terhadap Daya Terima dan Kadar Protein Cilok. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 160-166.

- Muhammad, B. P. S. 2016. *PENGARUH PENAMBAHAN UDANG REBON (Acetes indicus) TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET JANTUNG PISANG KEPOK (Musa acuminata balbisiana) yang DIHASILKAN* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. 2007. Overall difference tests: does a sensory difference exist between samples. *Sensory evaluation techniques*, 4, 63-104.
- Mergypta, D., Budiharjo, A., & Kusdiyantini, E. 2014. Isolasi, karakterisasi bakteri asam laktat, dan analisis proksimat dari pangan fermentasi rusip ikan teri (*Stolephorus sp.*). *Jurnal Akademika Biologi*, 3(2), 11-19.
- Muthohiroh, M. 2015. PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG REBUNG DAN PENAMBAHAN TAHU TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK NUGGET MURETA. *Jurnal Tata Boga*, 4(2).
- Nadathur, S., Wanasundara, J. P., & Scanlin, L. (Eds.). 2016. *Sustainable protein sources*. Academic Press.
- Nisa, T. K. 2013. Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus* Lmk) terhadap Kualitas Organoleptik Nugget Ayam. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1).
- Neneng, N., & Fernando, Y. 2017. Klasifikasi Jenis Daging Berdasarkan Analisis Citra Tekstur Gray Level Co-Occurrence Matrices (GlcM) Dan Warna. *Prosiding Semnastek*.
- Nisa, T. K. 2013. Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus* Lmk) terhadap Kualitas Organoleptik Nugget Ayam. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1).
- Nugroho, A., Swastawati, F., & Anggo, A. D. 2014. Pengaruh Bahan Pengikat dan Waktu Penggorengan terhadap Mutu Produk Kaki Naga Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp.*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 140-149.
- Ofrianti, Y., & Wati, J. 2013. Pengaruh Variasi Konsentrasi Tepung Kedelai sebagai Bahan Pengikat terhadap Kadar Air dan Mutu Organoleptik Nugget Ikan Gabus (*Ophiocephalus Sriatus*). *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 8(2), 159-168.
- Pratita, A. T. K., dan Fathurohman, M. 2021. Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Berbahan Baku Kacang Lentil Merah (*Lens culinaris Medik*). *Pharmacoscript*, 4(1), 32-40.
- Pratita, A. T. K., Meri, M., & Fathurohman, M. 2021. ANALISIS KADAR SERAT PATI TERMODIFIKASI LENTIL MERAH DAN LENTIL HITAM. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan dan Farmasi*, 21(2), 1-7.

- Putri, W. A. M., dan Agrippina, F. D. 2018. Pengaruh substitusi isolat dan konsentrat protein kedelai terhadap sifat kimia dan sensoris sosis daging ayam. *Majalah TEGI*, 10(1).
- Rachmat, S. S., & Shovitri, M. 2022. Studi Literatur Tentang Teknik Liofilisasi untuk Preservasi Bakteri. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 10(2), E17-E22.
- Rahayu, D. K., Asih, E. R., & Arsil, Y. 2018. Pemanfaatan udang kering (ebi) dalam pembuatan nugget tempe. *JPK: Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2).
- Rahmah, S. 2018. Penambahan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dalam Pembuatan Nugget Nabati. *Edufortech*, 3(1).
- Rieuwpassa, F. J. 2016. Karakteristik kimia dan nilai organoleptik *nugget* ikan tuna dengan substitusi tepung sagu. *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 2(2), 103-111.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. 2017. Penetapan kadar protein secara kjeldahl beberapa makanan olahan kerang remis (*corbiculla moltkiana prime.*) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120-127.
- Rossel, R. V., Walvoort, D. J. J., & MacBratney, A. B. 2001. Proximal sensing of soil pH and lime requirement by mid infrared diffuse reflectance spectroscopy. In *Third European conference on precision agriculture (3 ecpa): proceedings* (pp. 497-502).
- Safitri, A. R. 2019. Studi Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok dalam Pembuatan Nugget Ikan Patin. Skripsi. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Sakul, S., & Komansilan, S. 2018. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler terhadap Palatabilitas Chicken *Nugget* Ayam Petelur Afkir. *Zootec*, 38(2), 368-378.
- Sakti, H., Lestari, S., & Supriadi, A. 2016. Perubahan mutu ikan gabus (*Channa striata*) asap selama penyimpanan. *Jurnal Fishtech*, 5(1), 11-18.
- Saragih, R. 2014. Nugget jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai alternatif pangan sehat vegetarian. *E-Journal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*, 1(1), 36813.
- Sayuti, Kesuma, 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik, Andalas University, Asosiasi Penerbit Perguruan Tinggi Indonesia (APPTI), Padang.
- Seren, L. M., & Daesusi, R. 2019. Kualitas *Nugget* Secara Organoleptik Berdasarkan Variasi Konsentrasi Bahan Dasar Ampas Tahu Dan Penerapannya Dalam Pembelajaran IPA. *PEDAGO BIOLOGI*, 6(1).
- Sharima-Abdullah, N., Hassan, C. Z., Arifin, N., & Huda-Faujan, N. 2018. Physicochemical properties and consumer preference of imitation chicken nuggets produced from chickpea flour and textured vegetable protein. *International Food Research Journal*.
- Siahaan, R. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Jantung Pisang, Tepung Kacang Hijau, dengan Tepung Terigu dan Penambahan Gum Arab terhadap Mutu Cookies Jantung Pisang.

- Simbolon, M. V. T., Pato, U., dan Restuhadi, F. 2016. Kajian Pembuatan *Nugget* dari Jantung Pisang dan Tepung Kedelai dengan Penambahan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) (Doctoral dissertation, Riau University).
- Sulvi, S. 2014. *PEMBUATAN NUGGET KEONG MAS (Pomacea canaliculata) BERANTIOKSIDAN (KAJIAN PENAMBAHAN TEPUNG TEMULAWAK DAN LAMA PENGUKUSAN)* (Doctoral dissertation, Faculty of Industrial Technology).
- Sumardiono, S., & Pudjihastuti, I. 2015. Pengembangan Proses Modifikasi Cassava dengan Hidrolisa Asam Laktat dan UV untuk Substitusi Terigu dalam Produk Pangan. *Metana*, 11(02).
- Susi, S., & Agustina, L. 2019. FORMULASI PRODUK FLAKE SEREAL MENGGUNAKAN TEPUNG KACANG NAGARA TERMODIFIKASI *Lactobacillus plantarum*, TEPUNG BERAS HITAM DAN TEPUNG PISANG: VARIASI PROPORSI TEPUNG KOMPOSIT DAN LAMA STEAMING. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 29(2).
- Trinh, K. S., dan S. Glasgow. 2012. On the Profile Texture Analysis Test. New Zealand: Institute of Food Nutrition and Human Health.
- Tyastando, R. D., Ardiansah, J., Pramudita, A. E., & Riandadari, D. (2019). STUDI EXPERIMENTAL PEMBUATAN BIOETANOL GEL DENGAN PENGENTAL CARBOXYMETHYL CELLULOSE DAN PENGUJIAN PERFORMANCE BIOETANOL GEL. *Indonesian Journal of Engineering and Technology (INAJET)*, 1(2), 74-80.
- Utama, A. N., & Anjani, G. 2016. Substitusi Isolat Protein Kedelai pada Daging Analog Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Journal of Nutrition College*, 5(4), 402-411.
- Utomo, R. C. 2016. Evaluasi Penambahan Propilen Glikol Alginat (PGA) dan Isolated Soy Protein (ISP) sebagai Rheological Modifier Terhadap Parameter Fisik Mi Jagung.
- Wahyuningsih, S. 2014. *Komposisi Proksimat, Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Brownies yang dibuat dengan Menggunakan Jenis Telur yang Berbeda* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Wiryan, I. G. 2009. Pengkayaan selenium organik, inorganik dan vitamin E dalam pakan puyuh terhadap performa serta potensi telur puyuh sebagai sumber antioksidan. *change*, 14(1), 1-10.
- Wulandari, F. T. 2018. Variasi Kadar Air Tiga Jenis Bambu Berdasarkan Arah Aksial. *JURNAL SANGKAREANG MATARAM*, 4(3), 28-31.
- Yahya, E., Indarto, T., dan Erni S. S. 2013. "Pengaruh Tepung Menjes terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Nugget Ayam." *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 12(2): 63-68

- Yahya, E., Suseno, T. I. P., & Setijawati, E. 2017. Pengaruh penambahan tepung menjes terhadap sifat fisik dan organoleptik nugget ayam. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(2), 63-68.
- Yulianti, Y., dan Mutia, K. 2018. Analisis Kadar Protein Dan Tingkat Kesukaan *Nugget* Ikan Gabus Dengan Penambahan Tepung Wortel. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 37-41.
- Yusuf, M., Munir, M., & Suwardana, H. 2020. Pengembangan Kewirausahaan Pembuatan *Nugget* Ikan (Fish *Nugget*) sebagai Salah Satu Usaha Peningkatan Pendapatan Nelayan di Desa Karangagung Kecamatan Palang Kabupaten Tuban. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 2(2).
- Zandoro, F. V. 2017. Evaluasi Produksi Beberapa Varietas Kacang Tunggak (*Vigna unguiculate L.*) di Dataran Rendah. Bogor: IPB.

