

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Washington: Benjamin Franklin Station.
- Agustini, V., Sufaati, S., Bharanti, B. E., dan Runtuboi, D. Y. P. 2018. Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Percontohan dan Usaha Unit Budidaya Jamur (Ubj) di Universitas Cenderawasih. *Jurnal Pengabdian Masyarakat MIPA dan Pendidikan MIPA*, 2(1): 28-32.
- Astuti, S., Suharyono, A. S., dan Fitra, N. 2016. Pengaruh Formulasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dan Tapioka terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kimia Kerupuk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(3): 163-173.
- Asrawaty. 2018. Perbandingan Berbagai Bahan Pengikat dan Jenis Ikan terhadap Mutu *Fish Nugget*. *Jurnal Galung Tropika*, 7(1): 33-45.
- Aziza, M. U., Rahfiludin, M. Z., dan Pangestuti, D. R. 2017. Perbedaan Kadar Formalin pada Tahu Putih di Tingkat Produsen dan Pedagang Kota Semarang Tahun 2016. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1): 291-300.
- Angga, R., Supriadi, A., dan Nopianti, R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. Skripsi. Palembang. Universitas Sriwijaya Indralaya Ogan Hilir.
- Brown, A. 2015. *Understanding Food Principles and Preparation*, 5th Ed. USA: Cengage Learning.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). Tahu. SNI 01-3142-1998. Jakarta: BSN, 1998.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). *Nugget Ayam*. SNI 6683 : 2014. Jakarta: BSN, 2014.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. SNI 3751: 2009. Jakarta: BSN, 2009.
- Diniyah, N., Nafi, A., dan Fachirah, Z. 2015. Karakteristik *Nugget* yang Dibuat dengan Variansi Rasio Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) dan Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *Jurnal Agroteknologi*, 9(1): 1-12.
- Diniyani, N. 2013. Pengaruh Penggunaan Sari Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) sebagai Koagulan dalam Pembuatan Tahu Biji Saga (*Adenanthera Pavonina Linn*). *Jurnal Food Science and Culinary Education*, 2(2): 24-31.

- Damasio, J. M. A., Requaio, L. A., Santana, D. A., Silva, M. V., Souza, N. E., Coro, F. A. G., dan Simionato, J. I. 2013. Lipid Stability of Soybeans in Grains and Soybeans Processes as Tofu. *Journal Agritech Science*, 5(1): 67-74.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas Chicken Nugget dengan Penambahan Putih Telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5(2): 17-22.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2): 17-29.
- Hajrawati, Fadliah M., Wahyuni dan Arief, I. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4 (3): 386-389.
- Hanum, M. 2016. Penggunaan Tepung Ampas Tahu sebagai Bahan Pengikat Terhadap Mutu *Nugget* Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 4(3): 47-52.
- Hendri, Y., Samingan., dan Thomy, Z. 2016. Pengaruh Variansi Jenis dan Komposisi Substrat terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal EduBio Tropika*, 4(1): 19-23.
- Hertanto, M. Y., Larasati, A., dan Issutarti. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram Putih. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*, 41(2): 164-172.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Penel Gizi Makan*, 35(1): 13-22.
- Irawati, A., Warnoto., dan Kususiayah. 2015. Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, Susut Masak dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 10(2): 125-135.
- 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.
- Karouw, S., Santosa, B., dan Maskmoro, I. 2019. Teknologi Pengolahan Minyak Kelapa dan Hasil Ikatannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 38(2): 86-95.
- Kristi, F. A. K. 2017. Kualitas Chicken *Nugget* Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus Jacq*) dengan Variansi Suhu dan Waktu Penggorengan. *Jurnal Pangan*, 24 (17): 1-16.
- Karouw, S., dan Indrawanto, C. 2015. Perubahan Mutu Minyak Kelapa dan Minyak Sawit selama Penggorengan. *Jurnal B. Palma*, 16(1): 1-7.
- Kim, E. H., Jakobsen, V. B., Wilson, A. J., Waters, I. R., Motoi, L., Hedderley, D. I., dan Marco P. M. 2015. Oral Processing of Mixtures of Food Particles. *Journal of Texture Studies*, 46(6): 487-498.

- Kusumaningrum, M., Kusrahayu., dan Mulyani, S. 2013. Pengaruh Berbagai *Filler* (Bahan Pengisi) terhadap Kadar Air, Rendemen, dan Sifat Organoleptik (Warna) *Chicken Nugget*. *Jurnal Animal Agriculture*, 2(1): 370-376.
- Khatimah, N., Kadirman., dan Fadilah, R. 2018. Studi Pembuatan *Nugget* Berbahan Dasar Tahu dengan Tambahan Sayuran. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(1): 59-68.
- Laiya, N., Harmain, R. M., dan Nikmawatususanti, Y. 2014. Formulasi Kerupuk Ikan Gabus yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2(2): 81-87.
- Lindriati, T., Herlina., dan Jefrinka, N. E. 2018. Sifat Fisik Daging Analog Berbahan Dasar Campuran Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2): 175-186.
- Maliluan, C., Pramono, Y. B., dan Dwiloka, B. 2013. Physical and Sensory Characteristic Of *Chicken Nugget* With Utilization Rice Bran to Substitute Wheat Flour. *Journal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2): 71-74.
- Mandei, J., H. 2018. Penggunaan Pati Sagu Termodifikasi dengan *Heat Moisture Treatment* sebagai Bahan Substitusi untuk Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(1): 57-72.
- Muthia, K. N. S., Sarjono, P. R., dan Aminin, A. G. L. N. 2017. Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Produk Fermentasi Susu Kedelai dan *Whey* Tahu Menggunakan Bakteri Asam Laktat Komersial. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 20(1): 9-12.
- Mastuti, T., S., Fardiaz, D., dan Fardiah, D. N. 2019. Profil Senyawa Polar Tiga Jenis Minyak Goreng selama Penggorengan Tahu dan Tempe. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(1): 1-10.
- Nugraha, B. D., Iswoyo., dan Adi, S. 2019. Sifat Fisiokimia dan Organoleptik *Nugget* Ayam dengan Penambahan Jenis Tepung yang Berbeda. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang*.
- Nile, E., Wahyuni, I., Ransaleleh, T. A., dan Karisoh, L. Ch. M. 2017. Sifat Organoleptik *Nugget* Daging Broiler Menggunakan Tepung Tempe. *Jurnal Zootek*, 37(2): 314-320.
- Nasution, J. 2016. Kandungan Karbohidrat dan Protein Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Media Tanaman Serbuk Kayu Kemiri (*Aleurites moluccana*) dan Serbuk Kayu Campuran. *Jurnal Eksakta*, 1(2): 38-41.
- Ngatemin., Nurrahman., dan Isworo, J. T. 2013. Pengaruh Lama Fermentasi pada Produk Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(8): 9-18.
- Nielsen, S. S. 2010. *Food Analysis Laboratory Manual 2nd Edition*. New York: Springer Science+Business Media LLC.

- Putra, B., Herlina., dan Witono, Y. 2015. Analisis Kelayakan Agroindustri *Nugget* Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian, 1(5): 1-6.
- Putri, V. D., dan Nita, Y. 2018. Uji Kualitas Kimia dan Organoleptik pada *Nugget* Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu. Jurnal Katalisator, 3(2): 135-144.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian. 2017. Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2017, Indonesia.
- Permadi, S. N., Mulyani, S., dan Hintono, A. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen *Nugget* Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 1(4): 115-120.
- Pradipta, I. B. Y. V., dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(3): 793-802.
- Putriningsih, A. A., Surjoseputro, S., dan Erni, S. 2018. Pengaruh Konsentrasi Tapioka pada Beras Varietas Mentik (*Oryza sativa* var. Mentik) terhadap Sifat Fisikokimia *Rice Paper*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 17(1): 28-35.
- Philips., G. O., dan Williams., P. A. 2009. *Handbook of Hydrocolloids*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Prastia., Ali, A., dan Hamzah, F. 2016. Pembuatan *Nugget* Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) dengan Penambahan Ikan Gabus (*Channa striata*). Jurnal Jom FAPERTA, 3(2): 1-10.
- Praseptiangga, D., Avianty., T. P., dan Nur., H. R. P. 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 9(1): 71-83.
- Pustikawati. 2012. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik *Nugget* Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Skripsi. Bandar Lampung. Universitas Lampung.
- Rahmah, A., Hamzah, F., dan Rahmayuni. 2017. Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar. Jurnal Jom FAPERTA, 4(1): 1-14.
- Rahman, F. 2013. Perbandingan Komposisi Asam Lemak Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis* Jacq.) Hasil Transformasi Genetik. Jurnal Agroteknologi, 3(2): 11-20.
- Risti, Y. 2013. Pengaruh Penambahan Telur terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mi Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. Artikel Penelitian. Semarang: Universitas Diponegoro Semarang.

- Rohaya, S., Husna, N. E., dan Bariah, K. 2013. Penggunaan Bahan Pengisi terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Tahu dan Tempe. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(1): 7-16.
- Saragih, R. 2015. *Nugget Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus)* sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. *E-Journal Widya Kesehatan dan Lingkungan*, 1(2): 90-95.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N., dan Putri, S. K. D. F. A. 2015. Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (A_w) dan Tekstural *Snack Bar* berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Agritech*, 35(1): 1-8.
- Saputra, M. A., Syuhri, A., dan Muttaqin, A. Z. 2017. Analisis Mesin *Filling* Minyak Goreng Berbasis PLC Menggunakan Metode Penakar dan Timer untuk Meningkatkan Efisiensi. *Jurnal Rotor*, edisi khusus No. 3.
- Sakul, S., dan Sylvia, K. 2018. Pengaruh Penggunaan beberapa Jenis *Filler* terhadap Palatabilitas *Chicken Nugget* Ayam Petelur. *Jurnal Zootec*. 38(2): 368-378.
- Suprpto, D. 2018. Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan terhadap Kualitas Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Chicken Nugget*. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendikia*, 3(1): 31-35.
- Sutikarini., Anggrahini, S., dan Harmayani, E. 2015. Perubahan Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) selama Pengolahan. *Jurnal Ilmiah Agrosains Tropis*, 8(6): 261-271.
- Suciati, F., Suradi, K., dan Wulandari, E. 2015. Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Minyak Nabati Sebagai Media Pemanas terhadap Daya Serap Minyak, Kadar Air, Susut Masak dan Akseptabilitas Daging Ayam Goreng. *Jurnal Unpad*, 4(1): 1-9.
- Sujadi, Hasibuan H. A., Rahmadi, H. Y., dan Purba A. R. 2016. Komposisi Asam Lemak dan Bilangan IOD Minyak dari Sembilan Varietas Kelapa Sawit DxP Komersial di PPKS. *Jurnal Pengolahan Kelapa Sawit*, 24(1): 1-12.
- Sumarna, D. 2008. Pengaruh Proporsi Beras Pecah Kulit, Kacang Tunggak dan Jagung terhadap Mutu Sereal Mengembang (*Puffed*) yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1): 41-47.
- Sumardjo, D. 2008. Pengantar Kimia. Jakarta: EGC.
- Sianipar., D. T. 2003. Pengaruh Kombinasi Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi terhadap Sifat Fisik, Kimia, serta Palatabilitas *Fish Nugget* dari Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus obesus*). Skripsi. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Sutanto, S., Rahman, R., dan Abriana, A. 2016. Pengaruh Pengulan Penggorengan terhadap Kandungan Asam Lemak Bebas dan Viskositas Minyak Hasil Penggorengan. *Jurnal Ecosystem*, 16(1): 498-514.

- Tjiptaningdyah, R. 2010. Studi Keamanan Pangan pada Tahu Putih yang Beredar di Pasar Sidoarjo. *Jurnal Berk Penel*, 15(1): 159-164.
- Trinh, K.S., Kim, Y., Kim Y., Kim, Y., dan Tae W. M. 2012. Texture Properties of Rice Cakes Made of Rice Flours Treated with 4- α -glucanotransferase and their Relationship with Structural Characteristics. *Journal Food Science and Biotechnology*, 21(6): 1707-1714.
- Tan, H., Li, Z., dan Bin, T. 2009. Starch Noodles: History, Classification, Materials, Processing, Structure, Nutrition, Quality Evaluating and Improving. *Journal Food Research International*, 42(5): 551-576.
- Tarmizi, A. A. H., Ismail, R., dan Kuntom, A. 2016. Effect of Frying on The Palm Oil Quality Attributes. *Journal Oil Palm Research*, 28(1): 143-153.
- USDA. 2014. *Wheat Flour, Whole-Grain, Soft Wheat*. USA: The National Agricultural Library.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D. S., dan Runtini, N. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Nilai Kesukaan *Nugget* Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*, 16(2): 95-99.
- Wahab, D., Ansharullah., Baco, A. R., dan Asfianty. 2016. Pemanfaat Tepung Sagu (Metroxylon Sp.) sebagai Bahan Pengisi Sosis Tempe: Kajian Organoleptik dan Nilai Gizi. *Jurnal Rekapangan*, 10(1): 1-8.
- Yahya, E., Indarto, T., dan Erni, S. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Menjes terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik *Nugget* Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(2): 63-68.
- Yuanita, I., dan Silitonga, L. 2014. Sifat Kimia dan Palatabilitas *Nugget* Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 3(1): 1-5.
- Yuan, S. 2012. Effects of Two Proteins from Whey as an Oil Barrier in the Production of Deep Fried Chicken. Thesis. Athens. Ohio University, Health Science and Professions.