

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditia, E.L. 2004. Sifat fisik dan kimia palatabilitas nugget daging kelinci dengan penambahan berbagai jenis bahan pengisi. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Departemen Ilmu Produksi Ternak Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Adrian, A. 2014. Pertumbuhan dan Hasil Dua Varietas Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) dengan Pemberian Beberapa Dosis Abu Janjang Kelapa Sawit. Skripsi, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Alamsyah, Y. 2007. Aneka *nugget* sehat dan lezat. Jakarta: Agro Media.
- Alamsyah, Y. 2008. *Nugget*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Amelia, M.R., Nina, D., Trisno, A., Julyanty, S. W., Rafika, N.F., Yuni, H.A., Wijaya, M.Q.A.W., Miftachur, R.M. 2014. Penetapan Kadar Abu (AOAC 2005). IPB.
- Amelia, M.R., Nina, D., Trisno, A., Julyanty, S. W., Rafika, N.F., Yuni, H.A., Wijaya, M.Q.A.W., Miftachur, R.M. 2014. Penetapan Kadar Lemak Metode Soxhlet (AOAC 2005). IPB.
- Anna, P., dan Supriyadi, F.M.T. 2006. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press.
- Asngad, A., Suparti, dan Laksono, P.B. 2011. Uji kadar serat, karbohidrat, dan sifat organoleptik pada pembuatan tempe dari bahan dasar kacang merah (*Vigna umbellata*) dengan penambahan bekatul. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*. 12(1):23-36.
- Association of Analytical Chemist (AOAC). 2005. "Official Methods Of Analysis 18<sup>th</sup> ed." AOAC Inc, Washington.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian. Jakarta: Swadaya.
- Astawan, M., T. Wresdiyati., S. Widowato., S. H. Bintari, dan N. Ichsani. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Pangan*. 22(3):241-252.

- Astawan, M., N. R. Adiningsih., dan N. S. Palupi. 2014. Evaluasi Kualitas Nugget Tempe dari Berbagai Varietas Kedelai. *Pangan* 23(3): 244-255.
- Astuti, M., Meliala, D., Fabien, D., dan Wahlq, M. 2000. Tempe, a nutrition and healthy food from Indonesia. *Asia Pacific J Clin Nutr*, 9 (4): 322-325.
- Astuti, N. P. 2009. Sifat organoleptik tempe yang dibungkus plastik, daun pisang, dan daun jati. *Karya tulis ilmiah*. Program Studi Diploma III. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Ayu, P. 2016. *Budidaya Jamur Tiram*. Putra Danayu Publisher.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. "SNI Naget Ayam SNI 6683:2014". Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. "SNI Tempe Kedelai SNI 3144:2015". Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Barbut, S. 2001. *Poultry Products Processing: An Industry Guide*. Boca Raton: CRC Press.
- Deliani. 2008. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar protein, lemak, komposisi asam lemak dan asam fitat pada pembuatan tempe. Skripsi. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Devadason, I.P., Anjaneyulu, A.S.R., dan Babji, Y. 2010. Effect if different binders on the physic-cemical, textural, histological, and sensory qualities of retoer puched buffalo meat nugget. *Journal of Food Science*. 75: 31-35.
- Dewi, I.W., C. Anam, E. Widowati. Karakteristik sensoris, nilai gizi dan aktivitas antioksidan tempe kacang gude (*Cajanus cajan*) dan tempe kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) dengan berbagai variasi waktu fermentasi. *Biofarmasi*. 12(2): 73-82.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Dwinaningsih, E. 2010. Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak serta Variasi Lama Fermentasi. Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Fachruddin, L. 2000. *Budi Daya Kacang-Kacangan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Figoni, Paula. 2011. *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science*. New Jersey: John Wiley & Sons.

- Halzia, W. 2008. Tanpa Kedelai Tetap Bisa Makan Tempe. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30 (1): 10-12.
- Hasbullah, U. H.A., dan Umiyati, R. 2017. Perbandingan warna tepung suweg fase dorman dan vegetative secara instrumental dan sensoris. *Jurnal ilmu-ilmu pertanian*.1(1): 64-69.
- Helmi, H. 2001. Kemungkinan penggunaan *edible film* dari pati tapioka untuk pengemas lempuk. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia*. 3:99-106.
- Herold. 2007. Formula minuman fungsional berbasis kumis kucing (*Orthosiphon aristatus* BI. Miq) yang didasarkan pada optimasi aktivitas anitoksidan, mutu citarasa, dan warna. Skripsi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hendrawan, E., dan Meylani, V. 2016. Analisis karakteristik fisikokimia beras putih, beras merah, dan beras hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. indica). *Jurnal Kesehatan Baku Tunas Husada*. 15(1):79-91.
- Hidayati, L. 2002. Pengaruh substitusi tepung tempe terhadap daya awet *nugget* ikan tuna. Skripsi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hikmawati, H. 2014. Pengaruh proporsi daging ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan penambahan bayam (*Amarsanthus spp*) terhadap tingkat kesukaan *nugget*. *Jurnal Tata Boga*. 3(3):125-129.
- Hu, Y., C. Ge, W. Yuan, R., R. Zhu., W. Zhang, L. Due, dan J. Xue. 2010. Characterization of fermented black soybeans natto inoculated with *Bacillus natto* during fermentation. *Journal of Science Food and Agri*. 90: 2294-1202.
- Hutching, J.B. Food color and appearance, 2nd edition. 1999. Gaithersburg: Aspen Publishers.
- Iswanto, R. 1989. Mempelajari pengaruh penambahan tepung tempe, tepung kedelai, dan putih telur terhadap mutu bakso sapi. Skripsi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kartika, N. 2017. Pemanfaatan Tepung Rumput Laut (*Kappapycus alvarezii*) sebagai Bahan Pengisi dalam Pembuatan Nugget Tempe. Skripsi. Universitas Pelita Harapan, Karawaci.
- Kim, H.K., Kim, K.J., Lee, J.W., Kim, G.W., Choe, J.H., Kim, H.W., Yoon, Y., Kim, C.J. 2015. Quality evaluation of chicken nugget formulated with various content of chicken skin and wheat fiber mixture. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources* 35(1): 19-26.

- Kustyawati, M.E., Pratama, F., Saputra, D., dan Wijaya, A. 2014. Modifikasi warna, tekstur, dan aroma tempe setelah diproses dengan karbon dioksida superkritik. *Jurnal teknologi dan Industri Pangan*. 25(2): 168-175.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh Berbagai *Filler* (Bahan Pengisi) Terhadap Kadar Air, Rendemen, dan Sifat Organoleptik (Warna) *Chicken Nugget*. *Animal Jurnal Agriculture* 2 (1): 370-376.
- Lim, T.K. 2012. *Edible Medical and Non-Medical Plant*, vol. 2. New York: Springer.
- Listiana, T. 2012. Sifat fisik, kimia, dan organoleptik nugget keong sawah (*pila ampullaceal*) dengan bahan pengisi pati temu ireng. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Loa, W.M. 2012. Pengaruh Jenis *Filler*, Binder, dan Batter Terhadap Karakteristik Nugget Kedelai. Skripsi. Universitas Pelita Harapan, Karawaci.
- Meilgaard, M., Gail, V.C., dan B, T.C. 2007. *Sensory Evaluation Techniques* 3<sup>rd</sup> edition. CRC Press, New York.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Mufarrihah, L. 2009. Pengaruh Penambahan Bekatul Dan Ampas Tahu Pada Media Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Skripsi. Universitas Islam Negeri (UN), Malang.
- Mukhoyaroh, H. 2015. Pengaruh Jenis Kedelai, Waktu dan Suhu Pemeraman Terhadap Kandungan Protein Tempe Kedelai. *Florea* 2 (2): 47-51.
- Muthmainna, Sabang, S.M., dan Supriadi. 2016. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Protein Dari Tempe Biji Buah Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*). *Jurnal Akademika Kimia* 5(1): 50-54.
- Pagarra, H. 2011. Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kadar Protein Tempe Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*). *Bionature* 12 (1): 15-20.
- Permadi, S.N., S. Mulyani, dan A. Hintono. 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.
- Poedjiadi, A. 2006. *Dasar-dasar biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia PRESS.

- Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu sebagai Bahan Pengikat terhadap Kualitas Nugget Angsa. Skripsi tidak diterbitkan. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Purwanto, Y.A., dan Weliana. 2018. Kualitas tempe kedelai pada berbagai suhu penyimpanan. *Warta IHP*.35(2):106-112.
- Rahmat, S., dan Nurhidayat. 2011. *Untung Besar dari Bisnis Jamur Tiram*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Rahmawati, N., Fernando, A., dan Wachyuni. 2013. Kandungan fenolik dan aktivitas antioksidan ekstrak daun gambir kering (*Uncaria gambir* (Hunter) Roxb.). *Sekolah Tinggi Farmasi Riau*, Pekanbaru.
- Ratnaningsih, B. Raharjo., dan Suhargo. 2007. Kajian Penguapan Air dan Penyerapan Minyak pada Penggorengan ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) dengan Metode Deep-fat Frying. *Agritech*. 27(1):27-32.
- Ratnaningsih, N., Nugraheni, M., dan Rahmawati, F. 2009. Pengaruh jenis kacang tolo, proses pembuatan dan jenis inokulum terhadap perubahan zat-zat gizi pada fermentasi tempe kacang tolo. *Jurnal Penelitian Saintek*. 14(1):97-128.
- Ristia, E., E. Daningsih, dan M. A. Nurdini. 2014. Perbandingan Kadar Gizi Tempe Biji Nangka dan Tempe Kedelai. Artikel Penelitian. Pontianak: Universitas Tanjungpura.
- Rohaya, S., N. E. Husna., K. Bariah. 2013. Penggunaan bahan pengisi terhadap mutu nugget vegetarian berbahan dasar tahu dan tempe. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*.5(1):7-16.
- Rossuartini. 2005. Proses Pengolahan Daging Kelinci Menjadi Produk Nugget. Prosiding Temu Teknisi Nasional Tenaga Fungsional Pertanian 151-155.
- Samadi, B. 2003. *Usaha Tani Kacang Panjang*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Saragih, R. 2015. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. E-Journal WIDIYA Kesehatan dan Lingkungan. 1(2): 90-95. <https://media.neliti.com/media/publications/36813-ID-nugget-jamur-tiram-pleurotus-ostreatus-sebagai-alternatif-pangan-sehat-vegetaria.pdf>. Diakses pada 5 November 2018.
- Sayekti, R. S., Djoko, P., dan Toekidjo. 2010. Karakterisasi Delapan Aksesori Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L. Walp.). Universitas Gajah Mada. Yogyakarta, Yogyakarta.

- Sawitri, A., dan H. Santoso. 2014. Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar protein tempe biji durian (*Durio zibethinus*) sebagai sumber belajar biologi SMA kelas XII pada materi bioteknologi pangan. *Bioedukasi*. 5(2): 131-141.
- Setyaningrum, S., dan A. Supriyadi. 2013. Prparasi Penentuan Ca, Na, dan K dalam Nugget Ayam Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Sains dan Seni Pomits* 2(1): 2337-3520.
- Silvia, I. 2009. Pengaruh penambahan variasi berat inoculum terhadap kualitas tempe biji durian. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sumantri, B., A. Ali., V.S. Johan. 2015. Pemanfaatan Tempe Dengan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Dalam Pembuatan Nugget. *Jom Faperta*. 2 (2).
- Sumarno, Noegrohati, S., Narsito, Falah, I.I. 2002. Estimation of Protein Concentration Food By Total Nitrogen and Amino Acid Analyses. *Majalah Farmasi Indonesia*. 13(1).
- Sumarsih, S. 2015. *Bisnis Bibit Jamur Tiram Edisi Revisi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suprihatin. 2010. Teknologi Fermentasi (Teknologi Perpindahan Massa dalam Perancangan Proses Reaksi). Surabaya: UNESA Press.
- Trinh, Tuoc, K., dan Glasgow, S. 2012. On the texture profile analysis test. Institute of food nutrition and human health. Massey University, Auckland.
- Trustinah. 1998. Biologi Kacang Tunggak. Monograf Balitkabi 3:1-19.
- Utari, D.M. 2010. Kandungan asam lemak, zink, dan copper pada tempe, bagaimana potensinya untuk mencegah penyakit degeneratif ?. *Gizi Indonesia*. 33(2):108-115.
- Wahyuni, S. 2009. Uji Kadar Protein dan Lemak pada Keju Kedelai dengan Perbandingan Inokulum *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus lactis* yang Berbeda. Skripsi. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Wardiah, Samingan, dan A. Putri. 2016. Uji Preferensi Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) Yang Difermentasi Dengan Berbagai Jenis Ragi. *Jurnal Agroindustri*. 6(1): 34-41.
- Warsino, dan Dahana, K. 2010. *Menabur Jamur Menuai Rupiah*. Jakarta: Gamedia.

- Widatmoko, R. B., dan Estiasih, T. 2015. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering berbasis tepung ubi jalar ungu pada berbagai tingkat penambahan gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4):1386-1392.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wirdayanti. 2012. Studi Pembuatan Mie Kering dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*), Pasta Kacang Tunggak dan Pasta Tempe Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata L.*). Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Wulanadri, E., L. Suryaningsih, A. Pratama, D. S. Putra, N. Runtini. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan *Nugget* Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(2): 95-99.
- Yahia, E.M. 2018. Fruit and Vegetable Phytochemicals: Chemistry and Human Health, volume 2. UK: Wiley Blackwell.
- 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.
- Zhang, Y., dan Y, Zhang. 2007. Formation and Reduction of Acrylamide in Maillard Reaction: A Review Based on the Current Stage Of Knowledge. *Critical Review Science and Nutrition* 47:521-543.