

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditomo, R. S., Nopianti R., Widiastuti I. 2017. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori *Nugget* Rumput Laut dengan Penambahan Tepung Ikan Motan (*Thynnichthys thynnoides*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 6(2): 163-173. ISSN: 2302-6936.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik *Nugget* Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Alam NH, Faruque AS, Dewan N, Sarker SA, Fuchs GJ 2001.Characteristics of children hospitalized with severedehydration and persistent diarrhoea in Bangladesh.*J Health Popul Nutr* 19 : 18-24
- Andriana, R. D., Widyasworo A., &Trijana, S.E. 2018. Perbedaan Penggunaan Jamur Tiram Putih Terhadap Kadar Protein dan Serat *Nugget* Ayam. *Jurnal Ilmu Peternakan* : 52-62. DOI:10.35457/aves.v12i1.1132.
- Asriani N., Nurhayati, Sulastri Y. 2021. Kajian Sifat Kimia Dan Organoleptik *Nugget* Tahu Pada Berbagai Persentase Penambahan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 7(1) : 859-869. ISSN: 2443-1095.
- Bashir N., Sood M., and Bandra, J. D. 2019. Changes in vitamin content of imitation meat *nuggets* formulated from oyster mushroom, flaxseed and amaranth grain in response to storage. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 8(3): 2845-2849.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2002. SNI 01-6683-2002 Tentang *Nugget* Ayam (Chicken *Nugget*). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2014. SNI 01- 01-6683-2014 Tentang *Nugget* Ayam (Chicken *Nugget*). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Chaudhary P., and Verma R. 2021. Quality evaluation and storage studies on traditional *nuggets* (wari) enriched with exotic vegetables broccoli and kale grown with organic and inorganic inputs. *The Pharma Innovation Journal* 10(7): 1512-1516. ISSN : 2349-8242.
- Devi, D., Bais, B., Singh, R., Solanki, S., Meena, S., and Singh, S. 2018. Studies of Physio-Chemical Properties And Accessibility of Flaxseed Incorporated In Camel And Buffalo Milk *Nuggets*. *The Pharma Innovation Journal*, 10(8): 1100-1105. ISSN : 2349-8242
- Fellow, J.P. 2000. Food Processin Technology, Principles and Practise. 2nd ed.Woodhead Pub. Lim., Cambridge. England.
- Furqon, A. Q., Maflahah I., Rahman A. 2016. Pengaruh Jenis Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk *Nugget* Gembus. *Jurnal AGROINTEK* 10(2) : 70-75. ISSN : 2527-5410
- Girija, J., Kamalasundari, Hemalatha and Umamaheswari T. 2021. Production Methodologies of Meat Analogues: A Review. *Journal of Agricultural Engineering* 58(02):137-148. DOI: 10.52151/jae2021581.1741

- Hanum, M. 2016. Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Mutu *Nugget* Daging Ayam Boiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 4(3) : 47-52. ISSN : 2337-9294.
- Hardoko, Sasmito B. B., Puspitasari, Y. K., Lilyani N. 2018. Konversi Ikan Asin Mnejadi *Nugget* Berserat Pangan Dengan Tambahan Ampas Tahu dan Beberapa Jenis *Binder*. *JPHPI* 21(1) : 54-67. DOI: 10.17844/jphpi.v21i1.21262.
- Hasanah U., Ulya M., Purwandar U. 2020. Pengaruh Penambahan Tempe Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Fisiokimia Dan Hedonik *Nugget* Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus* LMK). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*: 154-162. DOI:10.21776/ub.jpa.2020.008.03.5.
- Hatta W., Abustam E, and Misbahuddin. 2021. Soluble protein content, crude fiber, and hardness in Dangke *nugget* using red rice flour as filler in different steaming periods. *The 3rd International Conference of Animal Science and Technology IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*. DOI:10.1088/1755-1315/788/1/012096.
- Husain, dan Huda-Faujan, 2020. Potential application of grey oyster mushroom stems as Halal meat replacer in imitation chicken *nuggets*. *Food Research*, 4(1): 179 – 186. DOI:10.26656/fr.2017.4(S1).S18
- Justisia, S. R. W. A., Adi, A. C. 2016. Peningkatan Daya Terima Dan Kadar Protein *Nugget* Substitusi Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Dan Kacang Merah (*Vigna Angularis*). *Jurnal Media Gizi Indonesia* 11(1) : 106–112. ISSN : 1693-7228.
- Khatimah N., Kadirman, Fadilah R. 2018. Studi Pembuatan *Nugget* Berbahan Dasar Tahu Dengan Tambahan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 4 :S59-S68. ISSN : 2476-8995.
- Kilinççeker, O. 2011. The Behaviour of Some Vegetable-Based Materials Used as Edible Coating on Chicken *Nuggets*, *Journal Food Technol. Biotechnol.* 49(2): 237–243. ISSN : 1330-9862.
- Kumar V., Biswas, A. K., Sahoo J., Chatli, M. K., and Sivakumar S. 2013. Quality and storability of chicken *nuggets* formulated with green banana and soybean hulls flours. *Journal Food Sci Technol*: 1058–1068. DOI: 10.1007/s13197-011-0442-9.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori *Nugget* Daging Merah Ikan Madidihang. *Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan (agrikan UMMU-Ternate)*. DOI:10.29239/j.agrikan.9.1.1-8.
- Mariyam, Arfiana, Sukini T. 2018. Efektivitas Konsumsi *Nugget* Tempe Kedelai Terhadap Kenaikan Berat Badan Balita Gizi. *Jurnal Kebidanan*, 6(12) :63-72. ISSN : 2089-7699.
- Minaula, M., Wahyuni, S., Ansharullah. 2017. Pengaruh Formulasi Tepung Wikau Maobo dan Tepung Tapioka Terhadap Penilaian Organoleptik *Nugget* Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(5):821-831. ISSN: 2527-6271.

- Nursanto, R. M., Mustofa A., Widanti, Y. A. 2019. Nugget Ikan Hiu (*Carcharhinus amblyrhynchos*) Dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus sp.*). *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan* 4(1) : 15-21. DOI: 10.33061/jitipari.v3i1.1988.
- Permadi, S.N., Mulyani S., Hintono A. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, Dan rendemen Nugget Ayam Yang Disubstitudi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(4) : 115-120. ISSN : 2089-7693.
- Prastia, Ali A., dan Hamzah F. 2016. Pembuatan Nugget Jamur Tiram (*Volvariella volvaceae*) Dengan Penambahan Ikan Gabus (*Channa striata*). *The Pharma Innovation Journal* 10(7): 1-10. ISSN : 2355-6838.
- Priwindo, Satrio. 2009. Pengaruh pemberian tepung susu sebagai bahan pengikat terhadap kualitas nugget angsa. Skripsi. Departemen Peternakan. Fakultas Pertanian. Medan : Universitas Sumatera Utara
- Pustikawati, Astuti A., dan Suryohono A.S. 2014. *The Effect of Type and Concentration of Binder to Chemical and Organoleptic Characteristic of White Oyster Mushroom (Pleurotus ostreatus) Nugget*. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian Polinela* hal 203-211. DOI: 10.25181/prosemnas.v0i0.389.
- Putra, B., Herlina. dan Witono, Y. 2015. Analisis Kelayakan Agroindustri Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian* 1(5): 1-6.
- Rahayu, D. K., Asih, E. R., Arsil Y. 2018. Pemanfaatan Udang Kering Dalam Pembuatan Nugget Tempe. *Jurnal Proteksi Kesehatan*: 87-93. DOI: 10.36929/jpk.v7i2.139.
- Rahmani S., Dwiani A. 2020. Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Kimia Nugget. *Jurnal Ilmiah INOVASI* 20(3) : 30-34. ISSN 1411-5549
- Richa, K., Laskar, S. K., Das, A., Choudhury, S., Hazarika, M., Sonowal, S., Borah, M. C., and Upadhyay, S. 2020. Effect of black rice (*Oryza sativa L.*) flour on proximate composition, texture profile and microbiological qualities of chicken nuggets. *Journal of Entomology and Zoology Studies*, 8(6): 412-416. ISSN: 2349-6800.
- Rohaya S., Husna, N. E., 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. DOI: 10.17969/jtipi.v5i1.997
- Rosselinda, B. O., Widanti, Y. A., Mustofa A. 2018. Karakteristik Kimia Dan Sensori Nugget Ikan Patin (*Pangasius sp*) –Ampas Tahu Dengan Pewarna Buah Bit (*Beta vulgaris*). *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan* 3 (1): 49–54. DOI: 10.33061/jitipari.v3i1.1988
- Saragih, R. 2015. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. *EJournal Widya Kesehatan dan Lingkungan* 1(2): 90-95.

- Sari L., Ayu F. 2021. Karakteristik Kimia dan Sensori *Nugget Tahu* dan Nangka Muda. *SAGU Journal: Agricultural Science and Technology* 20(2) : 66-72. ISSN: : 1412-4424
- Sarwono, S dan Saragih Y.P. 2003. *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Suryatmoko. (2010). Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Susu Skim Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Produk Nugget Ikan Mas. Unisla.
- Warisno. dan K, Dahana. 2010. *Peluang Usaha dan Budidaya Cabai*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wibowo, A., Hamzah F., dan Setiaries V. 2014. Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota L.*) Dalam Meningkatkan Mutu *Nugget*. *Jurnal Teknologi Pangan* 2 : 27-34. ISSN:1412-4424.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D. S., & Runtini, N. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*, 16(2), 95–99.

